

LAINOX[®]

Preisliste
2024.01

- DA -

Naboo 5.0 Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung	5
Aroma Naboo 5.0 Kombi für Konditorei und Bäckerei	23
Sapiens boosted Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung	35
Aroma Sapiens boosted Kombi für Konditorei und Bäckerei	53
Zubehör Naboo / Sapiens	65
Compact Naboo reloaded Kompakte Kombis für die kleine, mittlere Gastronomie und den Privatbereich	85
Compact Sapiens reloaded Kompakte Kombis für die kleine, mittlere Gastronomie und den Privatbereich	92
Zubehör Compact	101
Puff Easy Baking	109
Zubehör Puff	117
Schiffsausführung	125
Installation und Wartung	129
Oracle Schnelligkeit in ihrer reinsten Form	133
Neo24 hours Willkommen in der Ära des Combifreeze	143
Zoom Richten sie die Aufmerksamkeit auf die Organisation ihrer Küche	163
Multigrill Erweitere die Möglichkeiten der Zubereitung	207



Naboo® 5.0

DIE ENTWICKLUNG DER SPEZIES

LAINOX®



Naboo® 5.0

Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

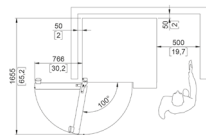
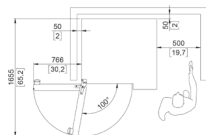
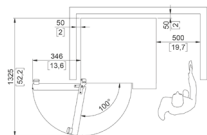
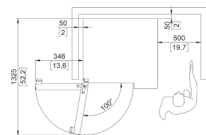


ELEKTRISCHE			NAE061B	NAE101B	NAE062B	NAE102B
Preis	€		10.480,00	14.670,00	16.140,00	20.280,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		11,6	18,7	22,2	36,7
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V
GAS			NAG061B	NAG101B	NAG062B	NAG102B
Preis	€		11.940,00	15.830,00	18.000,00	23.430,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		0,7	0,8	0,8	0,8
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V	1N-AC 230 V	1N-AC 230 V	1N-AC 230 V
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal		13 / 11180	22 / 18920	26 / 22360	42 / 36120
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal		15 / 12900	25 / 21500	30 / 25800	50 / 43000



Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]		852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5]	852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5]	1072 x 907 x 775 [42.2 x 35.7 x 30.5]	1072 x 907 x 1055 [42.2 x 35.7 x 41.5]
Kapazität	GN / EN		6 x GN 1/1 • 6 x EN (600 x 400)	10 x GN 1/1 • 10 x EN (600 x 400)	6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1
Einschubabstand	mm [inch]		70 [2.8]	70 [2.8]	70 [2.8]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.		30 / 80 - 54 / 90	80 / 150 - 90 / 150	60 / 160 - 108 / 180	150 / 300 - 180 / 300

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.



Naboo® 5.0

Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

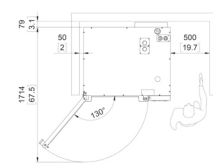
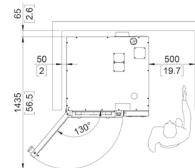
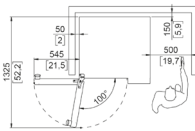


ELEKTRISCHE		⚡	NAE161B	NAE201B	NAE202B
Preis	€		25.130,00	25.210,00	34.320,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		30,2	37,2	73,2
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V
GAS		🔥	NAG161B	NAG201B	NAG202B
Preis	€		28.130,00	28.110,00	38.690,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		1,4	1,3	1,4
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V	1N-AC 230 V	1N-AC 230 V
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal		35 / 30100	44 / 37840	80 / 68800
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal		40 / 34400	52 / 44720	90 / 77400



Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4]	892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3]	1102 x 932 x 1812 [43.4 x 36.7 x 71.3]
Kapazität	GN / EN	6 + 10 x GN 1/1 • 6 + 10 x EN (600 x 400)	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1
Einschubabstand	mm [inch]	70 [2.8]	63 [2.5]	63 [2.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	110 / 230 - 144 / 240	150 / 300 - 180 / 300	300 / 500 - 360 / 600

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

061 - 101 062 - 102	161	201 202
------------------------	-----	------------

GARMODUS			
ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst.	●	●	●
Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.	●	●	●
Vorheizen bei 320°C.	●	●	●
Programmierbarer Betriebsmodus: Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden.	●	●	●
Modus MULTILEVEL - Möglichkeit, gleichzeitig verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zu kochen.	●	●	●
MULTILEVEL PLUS - Die Verdoppelung auf jeder Ebene der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann (patentiert).	●	●	●
Modus JUST IN TIME (JIT) - Erlaubt, eine Reihe von Speisen zum gleichen Zeitpunkt aus dem Ofen zu nehmen. Das Ganze mit der bestmöglichen Organisation und dem garantiert besten Ergebnis, immer (patentiert).	●	●	●
Autoclima® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.	●	●	●
Fast-Dry Boosted® - Automatisches System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.	●	●	●
Innovativer Smokegrill für Barbecue-System (patentiert). Wiederverwertbarer Smokeessence-Spender aus weichem Material, mit speziellem Gehäuse und Frontladung.	○	-	-
Smokegrill für Barbecue-System (patentiert). Wiederverwertbarer Smokeessence-Spender.	-	○	○
"Garen über Nacht. Das nächtliche Garen bei niedriger Temperatur und anschließende Warmhalten garantiert eine perfekte Erhaltung des Fleisches bei minimalem Gewichtsverlust und geringem Energieverbrauch."	●	●	●
KONNEKTIVITÄT VON NABOO MIT CLOUD LAINOX (PATENTIERT) - WI-FI ODER ETHERNET			
Nabook - Dank dem Zugriff auf die Cloud, hat man Zugang zu Nabook, dem virtuellen Assistent in der Küche (erfahren Sie mehr auf nabook.cloud, kostenlose Anmeldung).	●	●	●
Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild.	●	●	●
Direkter Zugriff auf die Rezeptdatenbank, über das Cooking-Device mit Download-Möglichkeit (patentiert).	●	●	●
Erstellung von Menüs mit Ermittlung der Kalorienanzahl und der enthaltenen Allergene. Dabei stehen personalisierte Druck-Layouts zu Ihrer Verfügung.	●	●	●
Berechnung des Food Cost der Rezepte und der Menüs je Einzelportion.	●	●	●
Verwaltung der Einkaufsliste, die als Word-Datei exportiert werden kann.	●	●	●
Synchronisierung der Geräte, die mit dem jeweiligen Account verbunden sind (patentiert).	●	●	●
Kontinuierliche HACCP-Überwachung.auch über Fernverwaltung durch Nabook-Portal.	●	●	●
Ferndiagnose durch Nabook-Portal von Seiten des LAINOX Service Center.	●	●	●
Automatisches Benachrichtigungssystem der Software-Aktualisierung.	●	●	●
Überwachung des Verbrauchs über Fernverwaltung.	●	●	●
LMS, LAINOX Multidisplay System - Dank dem Nabook-Portal und dem neuen LMS, können Sie Ihre Geräte konfigurieren und Ihre Rezepte für jeden Naboo auf verschiedene Art synchronisieren.	●	●	●
Möglichkeit des Herunterladens von Rezepten vom Nabook-Portal in Abhängigkeit des Landes.	●	●	●
Möglichkeit, die Software-Aktualisierung automatisch und für mehrere Geräte gleichzeitig zu starten.	●	●	●
FUNKTIONSWEISE			
Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt wird.	●	●	●
Automatischer Start des Garvorganges (ICS) mit „one touch“.	●	●	●
Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.	●	●	●
Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

Modelle

	061 - 101 062 - 102	161	201 202
Kapazitiver 10" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion.	●	●	●
Vorheizung Boosted. Möglichkeit, die Garkammer auf bis zu 320°C vorzuheizen, um die Garzeiten bei voller Beladung um bis zu 10% zu verkürzen.	●	●	●
Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der HACCP-Grafik.	●	●	●
Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator.	●	●	●
Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung.	●	●	●
Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garkammer.	●	●	●
Manuelle Entfeuchtung.	●	●	●
Akustische und optische Anzeige während der verschiedenen Garphasen, mit blinkender Beleuchtung von Zyklusende.	●	●	●
Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen.	●	●	●
In Naboo sind 227 Rezepte verfügbar, und mit dem Zugang zum Nabook-Portal gibt es hunderte weitere in stetiger Zunahme. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.	●	●	●
Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern.	●	●	●
Naboo Coach (virtuelle Assistenten). Hinweise auf dem Display auf die Notwendigkeit von Wartung.	●	●	●
AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG			
Smart Diagnostic System - Funktionsdiagnose, um die Leistungsfähigkeit Ihrer Geräte aufrechtzuerhalten.	●	●	●
SLS - Smart Lighting System - Visuelle Kommunikation, die Sie auf einen Blick erkennen lässt, wenn Ihr Eingreifen erforderlich ist.	○	○	○
Energieoptimierung - Neues, hoch effizientes Energieoptimierungssystem.	●	●	●
Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.	●	●	●
DELTA T System für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren.	●	●	●
Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.	●	●	●
Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.	●	●	●
Möglichkeit der Programmierung des verzögerten Garens mit Datum und Uhrzeit.	●	●	●
Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.	●	●	●
Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.	●	●	●
Fix angeschlossener Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, ø 3 mm.	●	-	-
Anschluss der Sonde an den Kern mittels eines Steckverbinders außerhalb der Garkammer.	○	●	●
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit externem Anschluss, ø 3 mm.	○	●	●
Kerntemperaturfühler für 2 Kerne.	○	○	○
USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.	●	●	●
Es kann eingestellt werden, dass sich das Gerät am Ende des automatischen Reinigungsprogrammes ausschaltet.	●	●	●
Sperre Benutzerprofil (spezifische Funktion für Quick Service Restaurant - QSR).	●	●	●
Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Elektromodelle).	○	○	○
Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.	●	●	●
Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	061 - 101 062 - 102	161	201 202
Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert.	●	●	●
Intelligent Energy System - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.	●	●	●
EcoVapor - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.	●	●	●
TurboVapor - Mit TurboVapor wird automatisch die ideale Menge an Dampf produziert, die für die Zubereitung von "schwierigen" Produkten notwendig ist, wie Eiernudeln oder Spargel, Rüben und faseriges Gemüse (für Modell mit Dampfgenerator).	●	●	●
Energy Monitor - Überwachung von Strom-, Gas-, Wasser- und Reiniger-Verbrauch.	●	●	●
Überwachung und Effizienzkontrolle der externen Wasser-Aufbereitung (Aufbereitung Optional).	●	●	●
Erinnerungsfunktion für die Reinigung der Luftfilter.	●	●	●
AUFBAU			
Combi komplett Aisi 304.	●	●	●
Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung.	●	●	●
Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.	●	●	●
Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.	●	●	●
Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.	●	●	●
Türe mit Druckschließung und Griff mit rechter oder linker Öffnung.	●	●	-
Tür mit 3-Punkt Verschluss. Griffbremse in Position der offenen Türe.	-	-	●
Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.	●	●	●
Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.	●	●	●
Neue anpassungsfähige Dichtung an der Ofenfrontplatte mit Schwalbenschwanz-Steckverbindung, aus hitze- und alterungsbeständigem Silikonkautschuk.	●	●	●
Neuer Kammerablaufkasten mit integriertem Luftsprung gemäß der Norm EN61770.	●	-	●
Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet, auch bei offener Tür.	●	●	-
Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten.	●	●	●
Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser.	●	●	●
Kompakte Brushless-Magnetmotoren (ohne Bürsten).	●	●	●
Festkörperrelais zur Optimierung und Modulation der Leistung.	●	●	●
Unterer Seitensockel mit Magnetkupplung für einfache Reinigung und Wartung.	●	-	-
Kühlsystem der Elektronik mit Zwangsbelüftung mit Schutzfilter aus Edelstahl mit Mikro-Streckgitter, leicht abnehmbar und spülmaschinenfest.	●	●	-
Long Life Component LLC - Verwendung von neuen langlebigen Komponenten (Internes Lainox-Testprotokoll).	●	●	●
Long Life Gasket - LLG. Automatisches elektromagnetisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur, um die Dichtheit der Anschlagdichtung zu erhalten (patent pending).	-	-	○
ELEKTRISCHE BEHEIZUNG			
Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800.	●	●	●
GASBEHEIZUNG			
Indirekte Gas-Garraumheizung mit modulierenden Vormischbrennern, hoher Wirkungsgrad.	●	●	●
Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz- Transformator.	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	Modelle		
	061 - 101 062 - 102	161	201 202
Elektronische Flammeneüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendrückstellung.	●	●	●
Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl.	●	●	●
DAMPFERZEUGUNG - DIREKT			
Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung auf die Heizelemente. Vorteil: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf in der Garkammer.	●	●	●
DAMPFERZEUGUNG - INDIREKT (MIT DAMPFERZEUGER) - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN			
Neuer hocheffizienter Dampferzeuger aus Edelstahl AISI 304 mit hoher Wärmedämmung (Elektromodelle).	○	○	○
Dampferzeugerheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800.	○	○	○
Neuer Dampferzeuger aus Edelstahl AISI 316 mit hoher Wärmedämmung (Gasmodelle).	○	○	○
Direktes Dampferzeugungssystem mit Gas mit neuen modulierenden Gebläseburner mit hohem Wirkungsgrad (Gasmodelle).	○	○	○
Automatisches Vorheizen des Dampferzeugers.	○	○	○
Tägliche, automatische Entleerung und Spülung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C.	○	○	○
Optische Anzeige für Notwendigkeit der Entkalkung des Dampferzeugers.	○	○	○
Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers.	○	○	○
Serienmaessig mit Kalk-Vorbeugesystem "CAL-OUT" zur Vorbeugung von Kalkbildung und -Ablagerung im Boiler.	○	○	○
SICHERHEITSAUSSTATTUNG			
Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum.	●	●	●
Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum.	●	●	●
Motorschutzschalter.	●	●	●
Magnetischer Türkontaktschalter.	●	●	●
Wassermangelanzeige.	●	●	●
Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.	●	●	●
System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle.	●	●	●
Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung.	●	●	●
Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige.	●	●	●
Zweistufige Gasregler.	●	●	●
Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger.	●	●	●
Automatische Wasserstandsregelung im Dampferzeuger.	●	●	●
Sonde zur Boiler-Entleerungskontrolle.	●	●	●
Pressostat für Gasmangel.	●	●	●
Bremse Lüftermotor.	●	●	●
Außentemperatur auf Türvorderseite von max. 65°C.	●	●	●
Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42 (Elektromodelle).	●	●	●
Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 - EN203-1 / EN203-2-2 (Gasmodelle).	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	061 - 101 062 - 102	161	201 202
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm, unter Verwendung des spezifischen Untergestells des Modells.	●	-	-
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm.	-	-	●
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm (mit Rollenkit).	-	●	-
Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Wäsche ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Waschzyklus automatisch wieder anläuft.	●	●	●
REINIGUNG UND WARTUNG			
VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsystem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Automatisches Reinigungssystem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).	●	-	-
Kalk-Vorbeugsystem CALOUT das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert (für Modell mit Dampfgenerator). Automatisches Entkalkungssystem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Flüssiges Entkalkungsmittel CalFree Boosted, in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist 1 Kartuschenbehälter flüssiges Anti-Kalk-Mittel (990 gr).	●	-	-
VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsystem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted). Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).	-	●	●
Kalk-Vorbeugsystem CALOUT das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert (für Modell mit Dampfgenerator). Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Flüssiges Anti-Kalk-Mittel CalFree Boosted). Inbegriffen ist ein Behälter des flüssigen Anti-Kalk-Mittels (990 gr).	-	●	●
SLCV / SLCS - Smart Chemicals Control - Überwacht präzise den Reinigungsmittelverbrauch, warnt Sie, wenn das Reinigungsmittel zur Neige geht, und schlägt das für die verbleibende Reinigermenge geeignete Reinigungsprogramm vor.	○	○	○
WMS - Wash Management System. System, das die Planung von Waschprogrammen in Abhängigkeit von der Nutzung des Combi ermöglicht.	●	●	●
EMA - Easy Maintenance Access. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der unteren Vorderseite und der rechten Seite.	●	-	-
7 automatische Waschprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.	●	●	●
10' ultraschnelle Wäsche "Fast". Minimale Unterbrechungen der Arbeitszyklen und stets optimale Reinigung.	●	●	●
Manuelles Reinigungssystem mit auflolbarer Handbrause.	●	●	●
IPX5-Schutzgrad gegen Wasser.	●	●	●
INSTALLATION UND UMGEBUNG			
100% recycelbare Verpackung.	●	●	●
LCP - Life cycle perspective: Verbrauch von CO2 - 380KgCO2 eq/Jahr. Die Berechnung wurde mit dem Mod. _E101B (Modell mit Dampferzeuger), unter der Annahme einer typischen Nutzung des Restaurants und unter Berücksichtigung von 8 Stunden pro Tag an 3,5 Tagen pro Woche für 48 Wochen pro Jahr durchgeführt.	●	●	●
Prozentualer Anteil des Produktrecyclings 90%.	●	●	●
Zertifizierung von Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.	●	●	●
Betrieb ohne Zusatz von Wasserenthärter und Entkalkung (Modell mit Dampferzeuger).	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

AUSSTATTUNG	Modelle		
	061 - 101 062 - 102	161	201 202
AUTOM. REINIGUNGSSYSTEM VCS	●	●	●
KALK-VORBEUGESYSTEM CAL-OUT FÜR MODELLE MIT BOILER	●	●	●
MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM. FIX ANGESCHLOSSENER KERNTemperaturFÜHLER.	●	-	-
MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER MIT EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM.	○	●	●
VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE	○	●	●
INTEGRIERTE HANDBRAUSE MIT AUFROLLAUTOMATIK	●	●	●
WI-FI-ANSCHLUSS	●	●	●
USB-ANSCHLUSS	●	●	●
EINHÄNGESCHIENEN	●	●	-
ANSCHLUSSKABEL - 3 MT nur für Standardspannungen: 3N-AC 400 V - 50/60 Hz (Elektromodelle), 1N-AC 230 V - 50/60 Hz (Gasmodelle)	●	-	-
HORDENGESTELLWAGEN NKS201	-	-	●
HORDENGESTELLWAGEN KKS202	-	-	●
DAMPFGENERATOR	○	○	○
TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	○	○	-
SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	○	○	-
MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	○	○	○
ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	○	○	○
ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	○	○	○
AUFPREIS FÜR GESTELL	○	○	-
AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN - MOD. NKS201S - NKS154 - KKS202HD - KKS202S	-	-	○
AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG EN (600 X 400)	○	○	-
SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	○	○	○
SCHIFFSAUSFÜHRUNG (DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE NPK, SIND NICHT INSTALLIERBAR)	○	○	○
PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ	○	○	○
SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM.	○	○	○
RÜCKSTROMSICHERUNG BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN (exkl. Modelle 202)	○	-	○
LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR (patent pending)	-	-	○
SLS - SMART LIGHTING SYSTEM, FARBIGE KOMMUNIKATION	○	○	○
SLCV - SMART CHEMICALS CONTROL, FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF SLCS - SMART CHEMICALS CONTROL, FÜR MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	○	○	○
BLACK EDITION (für Modelle 061 - 101)	○	-	-

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR



Modell	061	
Kapazität	GN / EN	6 x GN 1/1 • 6 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	30 / 80 - 54 / 90
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	990 x 940 x 980 [39.0 x 37.0 x 38.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 511 [18.1 x 25.6 x 20.1]



		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		NAE061B
Preis	€	10.480,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	11,6
Elektrische Absorption	A	18
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	108 / 129 [238.14 / 284.44]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	118 / 139 [260.19 / 306.50]
GAS		NAG061B
Preis	€	11.940,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,7
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	13 / 11180
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	15 / 12900
Elektrische Absorption	A	3
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	115 / 138 [253.58 / 304.29]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	131 / 155 [288.86 / 341.78]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB061E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE	637,00
OB061G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE	1.334,00
KSCBO	VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN	100,00
NPSB	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
NETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
SLCV	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	125,00
SLCS	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	3.900,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
NSGB	INNOVATIVER SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM	372,00
KPG110S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.750,00
KPG011S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.730,00
KPG011	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	960,00
MK061B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	927,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00
SLS1	SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION	150,00
BLK06	BLACK EDITION - SCHWARZ - RAL 9005	900,00
SSB564	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE564 + EINFAHRSCHIENE BTL011	568,00
SSB061	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE061 + EINFAHRSCHIENE BTL011	568,00
SPP611	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP611	125,00
SPP564	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - EN1 (600 X 400) - BGP564	125,00

Modell	101	
Kapazität	GN / EN	10 x GN 1/1 • 10 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	80 / 150 - 90 / 150
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	990 x 940 x 1260 [39.0 x 37.0 x 49.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 791 [18.1 x 25.6 x 31.1]



		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		NAE101B
Preis	€	14.670,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	18,7
Elektrische Absorption	A	29
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	130 / 158 [286.65 / 348.39]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	141 / 166 [310.91 / 366.03]
GAS		NAG101B
Preis	€	15.830,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,8
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	22 / 18920
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	25 / 21500
Elektrische Absorption	A	3,5
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	148 / 170 [326.34 / 374.85]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	164 / 188 [361.62 / 414.54]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB101E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE	962,00
OB101G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE	2.121,00
KSCBO	VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN	100,00
NPSB	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
NETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
SLCV	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	125,00
SLCS	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	3.900,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
NSGB	INNOVATIVER SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM	372,00
KPG110S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.750,00
KPG011S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.730,00
KPG011	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	960,00
MK101B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.043,00
CAV101B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DIREKTDAMPF	204,00
CAM101B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	395,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00
SLS2	SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION	240,00
BLK10	BLACK EDITION - SCHWARZ - RAL 9005	1.000,00
SSB864	AUFPREIS FÜR GESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG SBE864 + EINFAHRSCHIENE BTL011	591,00
SSB101	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE101 + EINFAHRSCHIENE BTL011	591,00
SSB091	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE091 + EINFAHRSCHIENE BTL011 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ	591,00
SPP864	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - EN1 (600 X 400) - BGP864	125,00
SPP110	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP110	125,00

Modell	062	
Kapazität	GN / EN	6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	60 / 160 - 108 / 180
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	1072 x 907 x 775 [42.2 x 35.7 x 30.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1210 x 1050 x 980 [47.6 x 41.3 x 38.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	654 x 760 x 530 [25.7 x 29.9 x 20.9]





		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		NAE062B
Preis	€	16.140,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	22,2
Elektrische Absorption	A	34
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	138 / 162 [304.29 / 357.21]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	145 / 170 [319.73 / 374.85]
GAS		NAG062B
Preis	€	18.000,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,8
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	26 / 22360
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	30 / 25800
Elektrische Absorption	A	3,5
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	142 / 167 [313.11 / 368.24]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	140 / 170 [308.70 / 374.85]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB062E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE	1.066,00
OB062G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE	2.224,00
KSCBO	VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN	100,00
NPSB	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
NETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
SLCV	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	125,00
SLCS	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	3.900,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
NSGB	INNOVATIVER SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM	372,00
KPG210S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.950,00
KPG021S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.920,00
KPG021	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	1.060,00
MK062B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.043,00
CAV102B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DIREKTDAMPF	204,00
CAM102B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	395,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00
SLS1	SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION	150,00
SSB062	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE062 + EINFAHRSCHIENE BTL021	764,00
SPP621	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 2/1 - BGP621	0,00

Modell	102	
Kapazität	GN / EN	10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	150 / 300 - 180 / 300
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	1072 x 907 x 1055 [42.2 x 35.7 x 41.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1210 x 1050 x 1260 [47.6 x 41.3 x 49.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	654 x 760 x 810 [25.7 x 29.9 x 31.9]



			DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE			NAE102B
Preis	€		20.280,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		36,7
Elektrische Absorption	A		55
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		165 / 195 [363.82 / 429.98]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]		180 / 208 [396.90 / 458.64]
GAS			NAG102B
Preis	€		23.430,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		0,8
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal		42 / 36120
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal		50 / 43000
Elektrische Absorption	A		3,5
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		170 / 199 [374.85 / 438.80]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]		200 / 222 [441.00 / 489.51]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB102E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE	2.608,00
OB102G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE	3.047,00
KSCBO	VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN	100,00
NPSB	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
NETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
SLCV	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	125,00
SLCS	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	3.900,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
NSGB	INNOVATIVER SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM	372,00
KPG210S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.950,00
KPG021S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.920,00
KPG021	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	1.060,00
MK102B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.158,00
CAV102B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DIREKTDAMPF	204,00
CAM102B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	395,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00
SLS2	SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION	240,00
SSB102	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE102 + EINFAHRSCHIENE BTL021	764,00
SSB092	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE092 + EINFAHRSCHIENE BTL021 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ	764,00
SPP121	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 2/1 - BGP121	0,00

Modell	161	
Kapazität	GN / EN	6 + 10 x GN 1/1 • 6 + 10 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	110 / 230 - 144 / 240
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1030 x 980 x 2040 [40.6 x 38.6 x 80.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x (511+791) [18.1 x 25.6 x NaN]





		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		NAE161B
Preis	€	25.130,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	30,2
Elektrische Absorption	A	47
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	230 / 269 [507.15 / 593.14]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	230 / 269 [507.15 / 593.14]
GAS		NAG161B
Preis	€	28.130,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,4
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	35 / 30100
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	40 / 34400
Elektrische Absorption	A	6,1
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	240 / 279 [529.20 / 615.20]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	270 / 310 [595.35 / 683.55]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

BPK2	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	310,00
OB161E	DAMPFGENERATOR. FÜR BEIDE ELEKTROMODELLE	1.576,00
OB161G	DAMPFGENERATOR. FÜR BEIDE GASMODELLE	3.418,00
OM161E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE. UNTERER ÖFEN	972,00
OM161G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE. UNTERER ÖFEN	2.140,00
RL161	ROLLENKIT. MAX HÖHE 1730 MM - HÖHE EINFÜHRUNG LETZTES BACKBLECH 160 CM	301,00
RL04	RÄDEROPTION. MAX HÖHE 1875 MM - MAX BREITE 913 MM	243,00
NPS2	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	916,00
APDS2	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	295,00
NETH2	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	660,00
SN2	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	568,00
SLCV2	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	225,00
SLCS2	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	395,00
DSP2	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	125,00
NSGB161	INNOVATIVER SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM	695,00
KPG161	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	2.690,00
MK161B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.853,00
OCBM2	TRENNTTRANSFORMATOR FÜR ZWEIFASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	473,00
SLS3	SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION	360,00
SSB864	AUFPREIS FÜR GESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG SBE864 + EINFAHRSCHEINE BTL011	591,00
SSB564	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE564 + EINFAHRSCHEINE BTL011	568,00
SSB101	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE101 + EINFAHRSCHEINE BTL011	591,00
SSB061	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE061 + EINFAHRSCHEINE BTL011	568,00
SPP864	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - EN1 (600 X 400) - BGP864	125,00
SPP611	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP611	125,00
SPP564	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - EN1 (600 X 400) - BGP564	125,00
SPP110	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP110	125,00

Modell	201	
Kapazität	GN / EN	20 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	1 x NKS201
Einschubabstand	mm [inch]	63 [2.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	150 / 300 - 180 / 300
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1100 x 1110 x 2040 [43.3 x 43.7 x 80.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 1501 [18.1 x 25.6 x 59.1]





		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		NAE201B
Preis	€	25.210,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	37,2
Elektrische Absorption	A	58
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	273 / 316 [601.97 / 696.78]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	285 / 322 [628.43 / 710.01]
GAS		NAG201B
Preis	€	28.110,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,3
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	44 / 37840
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	52 / 44720
Elektrische Absorption	A	5,7
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	290 / 333 [639.45 / 734.26]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	308 / 348 [679.14 / 767.34]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB201E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE	1.194,00
OB201G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE	1.772,00
NETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
SLCV	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	125,00
SLCS	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	3.900,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
LLG	LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR	3.047,00
NSGB200	INNOVATIVER SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM	440,00
KPG201	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	1.570,00
MK201B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.390,00
CAV201B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DIREKTDAMPF	410,00
CAM201B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	459,00
OCBM3	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	414,00
SLS3	SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION	360,00
SSB201S	AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN NKS201S - GASTRONOMIEAUSFÜHRUNG - 15 X 1/1 GN - ↓ 83	1,00
SSB154	AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN NKS154 - KONDITOREIAUSFÜHRUNG - 15 X EN (600 X 400) - ↓ 89	458,00

Modell	202	
Kapazität	GN / EN	20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	1 x KKS202
Einschubabstand	mm [inch]	63 [2.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	300 / 500 - 360 / 600
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	1102 x 932 x 1812 [43.4 x 36.7 x 71.3]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1290 x 1180 x 2040 [50.8 x 46.5 x 80.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	654 x 760 x 1520 [25.7 x 29.9 x 59.8]



			DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE			NAE202B
Preis	€		34.320,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		73,2
Elektrische Absorption	A		110
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		315 / 364.2 [694.58 / 803.06]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]		340 / 381 [749.70 / 840.11]
GAS			NAG202B
Preis	€		38.690,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		1,4
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal		80 / 68800
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal		90 / 77400
Elektrische Absorption	A		6,1
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		350 / 374 [771.75 / 824.67]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]		380 / 425 [837.90 / 937.13]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB202E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE	3.151,00
OB202G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE	5.157,00
NETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
SLCV	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	125,00
SLCS	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	3.900,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
LLG	LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR	3.047,00
NSGB200	INNOVATIVER SMOKEGRILL FÜR BARBECUE-SYSTEM	440,00
KPG202	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	1.620,00
MK202B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.621,00
OCBM3	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	414,00
SLS3	SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION	360,00
SSB202S	AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN KKS202S - GASTRONOMIEAUSFÜHRUNG - 15 X 2/1 GN - 30 X 1/1 GN - † 83	1,00
SSB202HD	AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN HEAVY DUTY KKS202HD - GASTRONOMIEAUSFÜHRUNG - 20 X 2/1 GN - 40 X 1/1 GN - † 63	707,00

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

V - Hz	NAE061B	NAE101B	NAE062B	NAE102B	NAE161B	NAE201B	NAE202B
1N-AC 230 V - 50 Hz	255,00	-	-	-	-	-	-
1N-AC 230 V - 60 Hz							
3-AC 230 V - 50 Hz	70,00	221,00	291,00	291,00	291,00	348,00	579,00
3-AC 230 V - 60 Hz							
3-AC 400 V - 50 Hz	417,00	539,00	545,00	545,00	950,00	835,00	835,00
3-AC 400 V - 60 Hz							
3-AC 440 V - 50 Hz	510,00	695,00	695,00	695,00	1.275,00	1.043,00	1.043,00
3-AC 440 V - 60 Hz							
3N-AC 440 V - 50 Hz	510,00	695,00	695,00	695,00	1.275,00	1.043,00	1.043,00
3N-AC 440 V - 60 Hz							
3-AC 480 V - 50 Hz	695,00	835,00	869,00	869,00	1.275,00	1.043,00	1.043,00
3-AC 480 V - 60 Hz							

- NICHT LIEFERBAR



Naboo[®] 5.0 boosted



Black Edition

Naboo[®] 5.0

Aroma Naboo[®] 5.0

			
NA_061B	NA_101B	AR_054B	AR_084B
BLK06	BLK10	BLK06	BLK10
900,00	1.000,00	900,00	1.000,00

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

FARBE: SCHWARZ - RAL 9005



Aroma Naboo® 5.0

DIE ENTWICKLUNG DER SPEZIES

LAINOX®



Aroma Naboo® 5.0

Kombi für Konditorei und Bäckerei

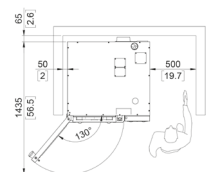
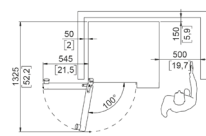
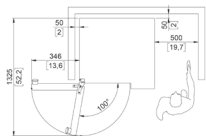
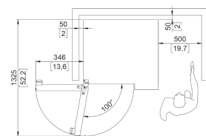


ELEKTRISCHE			AREN054B	AREN084B	AREN134B	AREN154B
Preis	€		11.820,00	14.660,00	25.480,00	25.650,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		11,6	18,7	30,2	37,2
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V
GAS			ARGN054B	ARGN084B	ARGN134B	ARGN154B
Preis	€		13.900,00	16.810,00	30.010,00	28.850,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		0,7	0,8	1,4	1,3
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V	1N-AC 230 V	1N-AC 230 V	1N-AC 230 V
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal		13 / 11180	22 / 18920	35 / 30100	44 / 37840



Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5]	852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5]	852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4]	892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3]
Kapazität	GN / EN	5 x EN (600 x 400)	8 x EN (600 x 400)	5 x EN (600 x 400) + 8 x EN (600 x 400)	15 x EN (600 x 400)
Einschubabstand	mm [inch]	90 [3.5]	90 [3.5]	90 [3.5]	89 [3.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	60 / 90	96 / 144	156 / 234	180 / 270

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

	058 084	134	154
GARMODUS			
ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst.	●	●	●
Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.	●	●	●
Vorheizen bei 320°C.	●	●	●
Programmierbarer Betriebsmodus: Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden.	●	●	●
Modus MULTILEVEL - Möglichkeit, gleichzeitig verschiedene Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zu kochen.	●	●	●
MULTILEVEL PLUS - Die Verdoppelung auf jeder Ebene der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann (patentiert).	●	●	●
Modus JUST IN TIME (JIT) - Erlaubt, eine Reihe von Speisen zum gleichen Zeitpunkt aus dem Ofen zu nehmen. Das Ganze mit der bestmöglichen Organisation und dem garantiert besten Ergebnis, immer (patentiert).	●	●	●
Autoclimate® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.	●	●	●
Fast-Dry Boosted® - Automatisches System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.	●	●	●
KONNEKTIVITÄT VON NABOO MIT CLOUD LAINOX (PATENTIERT) - WI-FI ODER ETHERNET			
Nabook - Dank dem Zugriff auf die Cloud, hat man Zugang zu Nabook, dem virtuellen Assistent in der Küche (erfahren Sie mehr auf nabook.cloud, kostenlose Anmeldung).	●	●	●
Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild.	●	●	●
Direkter Zugriff auf die Rezeptdatenbank, über das Cooking-Device mit Download-Möglichkeit (patentiert).	●	●	●
Erstellung von Menüs mit Ermittlung der Kalorienanzahl und der enthaltenen Allergene. Dabei stehen personalisierte Druck-Layouts zu Ihrer Verfügung.	●	●	●
Berechnung des Food Cost der Rezepte und der Menüs je Einzelportion.	●	●	●
Verwaltung der Einkaufsliste, die als Word-Datei exportiert werden kann.	●	●	●
Synchronisierung der Geräte, die mit dem jeweiligen Account verbunden sind (patentiert).	●	●	●
Kontinuierliche HACCP-Überwachung, auch über Fernverwaltung durch Nabook-Portal.	●	●	●
Ferndiagnose durch Nabook-Portal von Seiten des LAINOX Service Center.	●	●	●
Automatisches Benachrichtigungssystem der Software-Aktualisierung.	●	●	●
Überwachung des Verbrauchs über Fernverwaltung.	●	●	●
LMS, LAINOX Multidisplay System - Dank dem Nabook-Portal und dem neuen LMS, können Sie Ihre Geräte konfigurieren und Ihre Rezepte für jeden Naboo auf verschiedene Art synchronisieren.	●	●	●
Möglichkeit des Herunterladens von Rezepten vom Nabook-Portal in Abhängigkeit des Landes.	●	●	●
Möglichkeit, die Software-Aktualisierung automatisch und für mehrere Geräte gleichzeitig zu starten.	●	●	●
FUNKTIONSWEISE			
Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt wird.	●	●	●
Automatischer Start des Garvorganges (ICS) mit „one touch“.	●	●	●
Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.	●	●	●
Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.	●	●	●
Kapazitiver 10" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion.	●	●	●
Vorheizung Boosted. Möglichkeit, die Garkammer auf bis zu 320°C vorzuheizen, um die Garzeiten bei voller Beladung um bis zu 10% zu verkürzen.	●	●	●
Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der HACCP-Grafik.	●	●	●
Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator.	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	058 084	134	154
Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung.	●	●	●
Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garkammer.	●	●	●
Manuelle Entfeuchtung.	●	●	●
Akustische und optische Anzeige während der verschiedenen Garphasen, mit blinkender Beleuchtung von Zyklusende.	●	●	●
Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen.	●	●	●
In Aroma Naboo sind 60 Rezepte verfügbar, und mit dem Zugang zum Nabook-Portal gibt es hunderte weitere in stetiger Zunahme. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.	●	●	●
Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern.	●	●	●
Naboo Coach (virtuelle Assistenten). Hinweise auf dem Display auf die Notwendigkeit von Wartung.	●	●	●
AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG			
Smart Diagnostic System - Funktionsdiagnose, um die Leistungsfähigkeit Ihrer Geräte aufrechtzuerhalten.	●	●	●
SLS - Smart Lighting System - Visuelle Kommunikation, die Sie auf einen Blick erkennen lässt, wenn Ihr Eingreifen erforderlich ist.	○	○	○
Energieoptimierung - Neues, hoch effizientes Energieoptimierungssystem.	●	●	●
Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.	●	●	●
DELTA T System für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren.	●	●	●
Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.	●	●	●
Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.	●	●	●
Möglichkeit der Programmierung des verzögerten Garens mit Datum und Uhrzeit.	●	●	●
Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.	●	●	●
Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.	●	●	●
Fix angeschlossener Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, ø 3 mm.	●	-	-
Anschluss der Sonde an den Kern mittels eines Steckverbinders außerhalb der Garkammer.	○	●	●
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit externem Anschluss, ø 3 mm.	○	●	●
USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.	●	●	●
Es kann eingestellt werden, dass sich das Gerät am Ende des automatischen Reinigungsprogrammes ausschaltet.	●	●	●
Sperre Benutzerprofil (spezifische Funktion für Quick Service Restaurant - QSR).	●	●	●
Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Elektromodelle).	○	○	○
Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.	●	●	●
Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.	●	●	●
Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert.	●	●	●
Intelligent Energy System - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.	●	●	●
EcoVapor - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.	●	●	●
Energy Monitor - Überwachung von Strom-, Gas-, Wasser- und Reiniger-Verbrauch.	●	●	●
Überwachung und Effizienzkontrolle der externen Wasser-Aufbereitung (Aufbereitung Optional).	●	●	●
Erinnerungsfunktion für die Reinigung der Luftfilter.	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	058 084	134	154
AUFBAU			
Combi komplett Aisi 304.	●	●	●
Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung.	●	●	●
Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.	●	●	●
Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.	●	●	●
Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.	●	●	●
Türe mit Druckschließung und Griff mit rechter oder linker Öffnung.	●	●	●
Tür mit 3-Punkt Verschluss. Griffbremse in Position der offenen Türe.	●	●	●
Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.	●	●	●
Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilorkammer geöffnet werden.	●	●	●
Neue anpassungsfähige Dichtung an der Ofenfrontplatte mit Schwalbenschwanz-Steckverbindung, aus hitze- und alterungsbeständigem Silikonkautschuk.	●	●	●
Neuer Kammerablaufkasten mit integriertem Luftsprung gemäß der Norm EN61770.	●	-	●
Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet, auch bei offener Tür.	●	●	-
Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten.	●	●	●
Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser.	●	●	●
Kompakte Brushless-Magnetmotoren (ohne Bürsten).	●	●	●
Festkörperrelais zur Optimierung und Modulation der Leistung.	●	●	●
Unterer Seitensockel mit Magnetkupplung für einfache Reinigung und Wartung.	●	-	-
Kühlsystem der Elektronik mit Zwangsbelüftung mit Schutzfilter aus Edelstahl mit Mikro-Streckgitter, leicht abnehmbar und spülmaschinenfest.	●	●	-
Long Life Component LLC - Verwendung von neuen langlebigen Komponenten (Internes Lainox-Testprotokoll).	●	●	●
Long Life Gasket - LLG. Automatisches elektromagnetisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur, um die Dichtheit der Anschlagdichtung zu erhalten (patent pending).	-	-	○
ELEKTRISCHE BEHEIZUNG			
Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800.	●	●	●
GASBEHEIZUNG			
Indirekte Gas-Garraumheizung mit modulierenden Vormischbrennern, hoher Wirkungsgrad.	●	●	●
Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz- Transformator.	●	●	●
Elektronische Flammeneüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendrückstellung.	●	●	●
Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl.	●	●	●
DAMPFERZEUGUNG - DIREKT			
Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung auf die Heizelemente. Vorteil: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf in der Garkammer.	●	●	●
SICHERHEITSAUSSTATTUNG			
Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum.	●	●	●
Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum.	●	●	●
Motorschutzschalter.	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	058 084	134	154
Magnetischer Türkontaktschalter.	●	●	●
Wassermangelanzeige.	●	●	●
Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.	●	●	●
System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle.	●	●	●
Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung.	●	●	●
Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige.	●	●	●
Zweistufige Gasregler.	●	●	●
Pressostat für Gasmangel.	●	●	●
Bremse Lüftermotor.	●	●	●
Außentemperatur auf Türvorderseite von max. 65°C.	●	●	●
Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42 (Elektromodelle).	●	●	●
Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 - EN203-1 / EN203-2-2 (Gasmodelle).	●	●	●
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm, unter Verwendung des spezifischen Untergestells des Modells.	●	-	-
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm.	-	-	●
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm (mit Rollenkit).	-	●	-
Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Wäsche ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Waschzyklus automatisch wieder anläuft.	●	●	●
REINIGUNG UND WARTUNG			
VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsysteem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Automatisches Reinigungssystem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).	●	-	-
VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsysteem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted). Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).	-	●	●
SLCV - Smart Chemicals Control - Überwacht präzise den Reinigungsmittelverbrauch, warnt Sie, wenn das Reinigungsmittel zur Neige geht, und schlägt das für die verbleibende Reinigermenge geeignete Reinigungsprogramm vor.	○	○	○
WMS - Wash Management System. System, das die Planung von Waschprogrammen in Abhängigkeit von der Nutzung des Combi ermöglicht.	●	●	●
EMA - Easy Maintenance Access. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der unteren Vorderseite und der rechten Seite.	●	-	-
7 automatische Waschprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.	●	●	●
10' ultraschnelle Wäsche "Fast". Minimale Unterbrechungen der Arbeitszyklen und stets optimale Reinigung.	●	●	●
Manuelles Reinigungssystem mit auflotbarer Handbrause.	●	●	●
IPX5-Schutzgrad gegen Wasser.	●	●	●
INSTALLATION UND UMGEBUNG			
100% recycelbare Verpackung.	●	●	●
LCP - Life cycle perspective: Verbrauch von CO2 - 380KgCO2 eq/Jahr. Die Berechnung wurde mit dem Mod. _E101B (Modell mit Dampferzeuger), unter der Annahme einer typischen Nutzung des Restaurants und unter Berücksichtigung von 8 Stunden pro Tag an 3,5 Tagen pro Woche für 48 Wochen pro Jahr durchgeführt.	●	●	●
Prozentualer Anteil des Produktrecyclings 90%.	●	●	●
Zertifizierung von Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	058 084	134	154
AUSSTATTUNG			
AUTOM. REINIGUNGSSYSTEM VCS	●	●	●
MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM. FIX ANGESCHLOSSENER KERNTemperaturfühler.	●	-	-
MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler MIT EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM.	○	●	●
VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturfühler ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE	○	●	●
INTEGRIERTE HANDBRAUSE MIT AUFROLLAUTOMATIK	●	●	●
WI-FI-ANSCHLUSS	●	●	●
USB-ANSCHLUSS	●	●	●
EINHÄNGESCHIENEN	●	●	-
ANSCHLUSSKABEL - 3 MT nur für Standardspannungen: 3N-AC 400 V - 50/60 Hz (Elektromodelle), 1N-AC 230 V - 50/60 Hz (Gasmodelle)	●	-	-
HORDENGESTELLWAGEN NKS154	-	-	●
TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	○	○	-
SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	○	○	-
MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	○	○	○
ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	○	○	○
ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	○	○	○
AUFPREIS FÜR GESTELL	○	○	-
AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN - MOD. NKS201	-	-	○
AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG GN	○	○	-
SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	○	○	○
SCHIFFSAUSFÜHRUNG (DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE NPK, SIND NICHT INSTALLIERBAR)	○	○	○
RÜCKSTROMSICHERUNG BEI GASBEHEIZTEN MODELLLEN	○	-	○
LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR (patent pending)	-	-	○
SLS - SMART LIGHTING SYSTEM, FARBIGE KOMMUNIKATION	○	○	○
SLCV - SMART CHEMICALS CONTROL	○	○	○
BLACK EDITION	○	-	-

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

Modell	054	
Kapazität	GN / EN	5 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	90 [3,5]
Sitzplätze - Croissants	n.	60 / 90
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	990 x 940 x 980 [39.0 x 37.0 x 38.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 511 [18.1 x 25.6 x 20.1]





		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		AREN054B
Preis	€	11.820,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	11,6
Elektrische Absorption	A	18
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	108 / 129 [238.14 / 284.44]
GAS		ARGN054B
Preis	€	13.900,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,7
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	13 / 11180
Elektrische Absorption	A	3
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	115 / 138 [253.58 / 304.29]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

KSCBO	VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN	100,00
NPSB	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
NETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
SLCV	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	125,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
MK061B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	927,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIFHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00
SLS1	SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION	150,00
BLK06	BLACK EDITION - SCHWARZ - RAL 9005	900,00
SSB564	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE564 + EINFAHRSCHIENE BTL011	568,00
SSB061	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE061 + EINFAHRSCHIENE BTL011	568,00
SPP611F	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - EN1 (600 X 400) - BGP611F	0,00
SPP611	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP611	125,00

Modell	084	
Kapazität	GN / EN	8 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	90 [3,5]
Sitzplätze - Croissants	n.	96 / 144
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	990 x 940 x 1260 [39.0 x 37.0 x 49.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 791 [18.1 x 25.6 x 31.1]



		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		AREN084B
Preis	€	14.660,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	18,7
Elektrische Absorption	A	29
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	130 / 158 [286.65 / 348.39]
GAS		ARGN084B
Preis	€	16.810,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,8
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/kcal	22 / 18920
Elektrische Absorption	A	3,5
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	148 / 170 [326.34 / 374.85]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

KSCBO	VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN	100,00
NPSB	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
NETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
SLCV	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	125,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
MK101B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.043,00
CAV101B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DIREKTDAMPF	204,00
CAM101B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	395,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIFHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00
SLS2	SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION	240,00
BLK10	BLACK EDITION - SCHWARZ - RAL 9005	1.000,00
SSB864	AUFPREIS FÜR GESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG SBE864 + EINFAHRSCHEINE BTL011	591,00
SSB101	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE101 + EINFAHRSCHEINE BTL011	591,00
SPP110F	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - EN1 (600 X 400) - BGP110F	0,00
SPP110	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP110	125,00

Modell	134	
Kapazität	GN / EN	5 x EN (600 x 400) + 8 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	90 [3.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	156 / 234
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1030 x 980 x 2040 [40.6 x 38.6 x 80.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x (511+791) [18.1 x 25.6 x NaN]





		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		AREN134B
Preis	€	25.480,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	30,2
Elektrische Absorption	A	47
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	230 / 269 [507.15 / 593.14]
GAS		ARGN134B
Preis	€	30.010,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,4
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	35 / 30100
Elektrische Absorption	A	6,1
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	240 / 279 [529.20 / 615.20]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

BPK2	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	310,00
RL161	ROLLENKIT. MAX HÖHE 1730 MM - HÖHE EINFÜHRUNG LETZTES BACKBLECH 160 CM	301,00
RL04	RÄDEROPTION. MAX HÖHE 1875 MM - MAX BREITE 913 MM	243,00
NPS2	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	916,00
APDS2	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	295,00
NETH2	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	660,00
SN2	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	568,00
SLCV2	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	225,00
DSP2	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	125,00
MK161B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.853,00
OCBM2	TRENNTANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	473,00
SLS3	SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION	360,00
SSB864	AUFPREIS FÜR GESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG SBE864 + EINFAHRSCHEINE BTL011	591,00
SSB564	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE564 + EINFAHRSCHEINE BTL011	568,00
SSB101	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE101 + EINFAHRSCHEINE BTL011	591,00
SSB061	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE061 + EINFAHRSCHEINE BTL011	568,00
SPP611F	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - EN1 (600 X 400) - BGP611F	0,00
SPP611	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP611	125,00
SPP110F	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - EN1 (600 X 400) - BGP110F	0,00
SPP110	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP110	125,00

Modell	154	
Kapazität	GN / EN	15 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	1 x NK154
Einschubabstand	mm [inch]	89 [3.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	180 / 270
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1100 x 1110 x 2040 [43.3 x 43.7 x 80.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 1501 [18.1 x 25.6 x 59.1]



		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		AREN154B
Preis	€	25.650,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	37,2
Elektrische Absorption	A	58
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	273 / 316 [601.97 / 696.78]
GAS		ARGN154B
Preis	€	28.850,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,3
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/kcal	44 / 37840
Elektrische Absorption	A	5,7
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	290 / 333 [639.45 / 734.26]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

NETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
SLCV	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	125,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
LLG	LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR	3.047,00
MK201B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.390,00
CAV201B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DIREKTDAMPF	410,00
OCBM3	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	414,00
SLS3	SMART LIGHTING SYSTEM - FARBIGE KOMMUNIKATION	360,00
SSB201	AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN NKS201 - GASTRONOMIEAUSFÜHRUNG - 20 X 1/1 GN - $\frac{1}{2}$ 63	1,00

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

V - Hz	AREN054B	AREN084B	AREN134B	AREN154B
1N-AC 230 V - 50 Hz	255,00	-	-	-
1N-AC 230 V - 60 Hz				
3-AC 230 V - 50 Hz	70,00	221,00	291,00	348,00
3-AC 230 V - 60 Hz				
3-AC 400 V - 50 Hz	417,00	539,00	950,00	835,00
3-AC 400 V - 60 Hz				
3-AC 440 V - 50 Hz	510,00	695,00	1.275,00	1.043,00
3-AC 440 V - 60 Hz				
3N-AC 440 V - 50 Hz	510,00	695,00	1.275,00	1.043,00
3N-AC 440 V - 60 Hz				
3-AC 480 V - 50 Hz	695,00	835,00	1.275,00	1.043,00
3-AC 480 V - 60 Hz				

- NICHT LIEFERBAR



Sapiens[®]
boosted

WENN DURCH TECHNOLOGIE DIE VERGANGENHEIT NEU ERFUNDEN WIRD

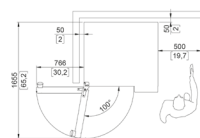
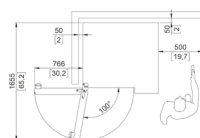
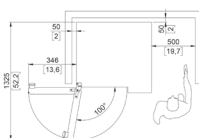
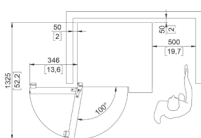
LAINOX[®]

Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



ELEKTRISCHE		SAE061B	SAE101B	SAE062B	SAE102B
Preis	€	8.140,00	11.430,00	12.810,00	15.730,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	11,6	18,7	22,2	36,7
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V
GAS		SAG061B	SAG101B	SAG062B	SAG102B
Preis	€	9.880,00	12.830,00	14.190,00	18.460,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,7	0,8	0,8	0,8
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V	1N-AC 230 V	1N-AC 230 V	1N-AC 230 V
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	13 / 11180	22 / 18920	26 / 22360	42 / 36120
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	15 / 12900	25 / 21500	30 / 25800	50 / 43000
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5]	852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5]	1072 x 907 x 775 [42.2 x 35.7 x 30.5]	1072 x 907 x 1055 [42.2 x 35.7 x 41.5]
Kapazität	GN / EN	6 x GN 1/1 • 6 x EN (600 x 400)	10 x GN 1/1 • 10 x EN (600 x 400)	6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1	10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1
Einschubabstand	mm [inch]	70 [2.8]	70 [2.8]	70 [2.8]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	30 / 80 - 54 / 90	80 / 150 - 90 / 150	60 / 160 - 108 / 180	150 / 300 - 180 / 300

Für die maximalen Gesamtmaße beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

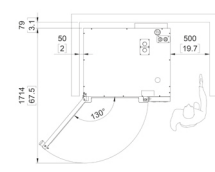
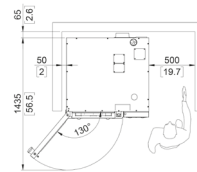
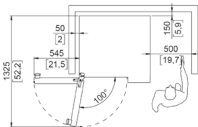
Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

Kombi für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung



ELEKTRISCHE		⚡	SAE161B	SAE201B	SAE202B
Preis	€		20.180,00	21.550,00	29.690,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		30,2	37,2	73,2
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V
GAS		🔥	SAG161B	SAG201B	SAG202B
Preis	€		23.510,00	25.290,00	32.960,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		1,4	1,3	1,4
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V	1N-AC 230 V	1N-AC 230 V
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal		35 / 30100	44 / 37840	80 / 68800
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal		40 / 34400	52 / 44720	90 / 77400
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]		852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4]	892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3]	1102 x 932 x 1812 [43.4 x 36.7 x 71.3]
Kapazität	GN / EN		6 + 10 x GN 1/1 • 6 + 10 x EN (600 x 400)	20 x GN 1/1	20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1
Einschubabstand	mm [inch]		70 [2.8]	63 [2.5]	63 [2.5]
Sitzplätze - Croissants	n.		110 / 230 - 144 / 240	150 / 300 - 180 / 300	300 / 500 - 360 / 600

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

GARMODUS			
Automatisch mit 95 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet.	●	●	●
Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann.	●	●	●
Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.	●	●	●
Schnellauswahl der bevorzugten Programme Scroll & Push, mit eigens dafür vorgesehenem Scroller.	●	●	●
Autoclima® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.	●	●	●
Fast-Dry Boosted® - Automatisches System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.	●	●	●
FUNKTIONSWEISE			
Alphanumerisches LED-Display mit guter Sichtbarkeit HVS (High Visibility System) zur Anzeige folgender Werte: Temperatur, Autoclima, Zeit und Temperatur im Produktkern.	●	●	●
3,5-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen.	●	●	●
SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.	●	●	●
LED-Balken zur Information dass die Funktionen Temperatur, Zeit und Temperatur im Produktkern aktiv sind.	●	●	●
Manuelles Vorheizen.	●	●	●
Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator.	●	●	●
Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung.	●	●	●
Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garkammer.	●	●	●
Manuelle Entfeuchtung.	●	●	●
Akustische und optische Anzeige während der verschiedenen Garphasen, mit blinkender Beleuchtung von Zyklusende.	●	●	●
Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen.	●	●	●
Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern.	●	●	●
AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG			
Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.	●	●	●
Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.	●	●	●
Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.	●	●	●
Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.	●	●	●
Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.	●	●	●
Fix angeschlossener Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, ø 3 mm.	●	-	-
Anschluss der Sonde an den Kern mittels eines Steckverbinders außerhalb der Garkammer.	○	●	●
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit externem Anschluss, ø 3 mm.	○	●	●
USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.	●	●	●
Es kann eingestellt werden, dass sich das Gerät am Ende des automatischen Reinigungsprogrammes ausschaltet.	●	●	●
Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Elektromodelle).	○	○	○

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	061 - 101 062 - 102	161	201 202
Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.	●	●	●
Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.	●	●	●
Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert.	●	●	●
EcoVapor - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.	●	●	●
Intelligent Energy System - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.	●	●	●
AUFBAU			
Combi komplett Aisi 304.	●	●	●
Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung.	●	●	●
Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.	●	●	●
Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.	●	●	●
Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.	●	●	●
Türe mit Druckschließung und Griff mit rechter oder linker Öffnung.	●	●	-
Tür mit 3-Punkt Verschluss. Griffbremse in Position der offenen Türe.	-	-	●
Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.	●	●	●
Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilorkammer geöffnet werden.	●	●	●
Neue anpassungsfähige Dichtung an der Ofenfrontplatte mit Schwalbenschwanz-Steckverbindung, aus hitze- und alterungsbeständigem Silikonkautschuk.	●	●	●
Neuer Kammerablaufkasten mit integriertem Luftsprung gemäß der Norm EN61770.	●	-	●
Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet, auch bei offener Tür.	●	●	-
Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten.	●	●	●
Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser.	●	●	●
Kompakte Brushless-Magnetmotoren (ohne Bürsten).	●	●	●
Festkörperrelais zur Optimierung und Modulation der Leistung.	●	●	●
Unterer Seitensockel mit Magnetkupplung für einfache Reinigung und Wartung.	●	-	-
Kühlsystem der Elektronik mit Zwangsbelüftung mit Schutzfilter aus Edelstahl mit Mikro-Streckgitter, leicht abnehmbar und spülmaschinenfest.	●	●	-
Long Life Component LLC - Verwendung von neuen langlebigen Komponenten (Internes Lainox-Testprotokoll).	●	●	●
Long Life Gasket - LLG. Automatisches elektromagnetisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur, um die Dichtheit der Anschlagdichtung zu erhalten (patent pending).	-	-	○
ELEKTRISCHE BEHEIZUNG			
Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800.	●	●	●
GASBEHEIZUNG			
Indirekte Gas-Garraumheizung mit modulierenden Vormischbrennern, hoher Wirkungsgrad.	●	●	●
Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz- Transformator.	●	●	●
Elektronische Flammeneüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendrückstellung.	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	061 - 101 062 - 102	161	201 202
Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl.	●	●	●
DAMPFERZEUGUNG - DIREKT			
Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung auf die Heizelemente. Vorteil: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf in der Garkammer.	●	●	●
DAMPFERZEUGUNG - INDIREKT (MIT DAMPFERZEUGER) - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN			
Neuer hocheffizienter Dampferzeuger aus Edelstahl AISI 304 mit hoher Wärmedämmung (Elektromodelle).	○	○	○
Dampferzeugerheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY800.	○	○	○
Neuer Dampferzeuger aus Edelstahl AISI 316 mit hoher Wärmedämmung (Gasmodelle).	○	○	○
Direktes Dampferzeugungssystem mit Gas mit neuen modulierenden Gebläseburner mit hohem Wirkungsgrad (Gasmodelle).	○	○	○
Automatisches Vorheizen des Dampferzeugers.	○	○	○
Tägliche, automatische Entleerung und Spülung des Dampferzeugers mit Kontrolle der Ablauftemperatur bei maximal 60°C.	○	○	○
Optische Anzeige für Notwendigkeit der Entkalkung des Dampferzeugers.	○	○	○
Entkalkungsprogramm des Dampferzeugers.	○	○	○
Serienmaessig mit Kalk-Vorbeugsystem "CAL-OUT" zur Vorbeugung von Kalkbildung und -Ablagerung im Boiler.	○	○	○
SICHERHEITSAUSSTATTUNG			
Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum.	●	●	●
Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum.	●	●	●
Motorschutzschalter.	●	●	●
Magnetischer Türkontaktschalter.	●	●	●
Wassermangelanzeige.	●	●	●
Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.	●	●	●
System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle.	●	●	●
Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung.	●	●	●
Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige.	●	●	●
Zweistufige Gasregler.	●	●	●
Sicherheitstemperaturbegrenzer im Dampferzeuger.	●	●	●
Automatische Wasserstandsregelung im Dampferzeuger.	●	●	●
Sonde zur Boiler-Entleerungskontrolle.	●	●	●
Pressostat für Gasmangel.	●	●	●
Bremse Lüftermotor.	●	●	●
Außentemperatur auf Türvorderseite von max. 65°C.	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	061 - 101 062 - 102	161	201 202
Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42 (Elektromodelle).	●	●	●
Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 - EN203-1 / EN203-2-2 (Gasmodelle).	●	●	●
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm, unter Verwendung des spezifischen Untergestells des Modells.	●	-	-
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm.	-	-	●
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm (mit Rollenkit).	-	●	-
Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Wäsche ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Waschzyklus automatisch wieder anläuft.	●	●	●
REINIGUNG UND WARTUNG			
VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsysteem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Automatisches Reinigungssystem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).	●	-	-
Kalk-Vorbeugesystem CALOUT das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert (für Modell mit Dampfgenerator). Automatisches Entkalkungssystem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Flüssiges Entkalkungsmittel CalFree Boosted, in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist 1 Kartuschenbehälter flüssiges Anti-Kalk-Mittel (990 gr).	●	-	-
VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsysteem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted). Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).	-	●	●
Kalk-Vorbeugesystem CALOUT das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert (für Modell mit Dampfgenerator). Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Flüssiges Anti-Kalk-Mittel CalFree Boosted). Inbegriffen ist ein Behälter des flüssigen Anti-Kalk-Mittels (990 gr).	-	●	●
EMA - Easy Maintenance Access. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der unteren Vorderseite und der rechten Seite.	●	-	-
7 automatische Waschprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.	●	●	●
10' ultraschnelle Wäsche "Fast". Minimale Unterbrechungen der Arbeitszyklen und stets optimale Reinigung.	●	●	●
Manuelles Reinigungssystem mit aufrollbarer Handbrause.	●	●	●
IPX5-Schutzgrad gegen Wasser.	●	●	●
INSTALLATION UND UMGEBUNG			
100% recycelbare Verpackung.	●	●	●
LCP - Life cycle perspective: Verbrauch von CO2 - 380KgCO2 eq/Jahr. Die Berechnung wurde mit dem Mod. _E101B (Modell mit Dampferzeuger), unter der Annahme einer typischen Nutzung des Restaurants und unter Berücksichtigung von 8 Stunden pro Tag an 3,5 Tagen pro Woche für 48 Wochen pro Jahr durchgeführt.	●	●	●
Prozentualer Anteil des Produktrecyclings 90%.	●	●	●
Zertifizierung von Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.	●	●	●
Betrieb ohne Zusatz von Wasserenthärter und Entkalkung (Modell mit Dampferzeuger).	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	061 - 101 062 - 102	161	201 202
AUSSTATTUNG			
AUTOM. REINIGUNGSSYSTEM VCS	●	●	●
KALK-VORBEUGESYSTEM CAL-OUT FÜR MODELLE MIT BOILER	●	●	●
MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM. FIX ANGESCHLOSSENER KERNTemperaturfühler.	●	-	-
MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler MIT EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM.	○	●	●
VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturfühler ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE	○	●	●
INTEGRIERTE HANDBRAUSE MIT AUFROLLAUTOMATIK	●	●	●
USB-ANSCHLUSS	●	●	●
EINHÄNGESCHIENEN	●	●	-
ANSCHLUSSKABEL - 3 MT nur für Standardspannungen: 3N-AC 400 V - 50/60 Hz (Elektromodelle), 1N-AC 230 V - 50/60 Hz (Gasmodelle)	●	-	-
HORDENGESTELLWAGEN NKS201	-	-	●
HORDENGESTELLWAGEN KKS202	-	-	●
DAMPFGENERATOR	○	○	○
TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	○	○	-
SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	○	○	-
ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	○	○	○
ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	○	○	○
AUFPREIS FÜR GESTELL	○	○	-
AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN - MOD. NKS201S - NKS154 - KKS202HD - KKS202S	-	-	○
AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG EN (600 X 400)	○	○	-
SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	○	○	○
SCHIFFSAUSFÜHRUNG (DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE NPK, SIND NICHT INSTALLIERBAR)	○	○	○
PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ	○	○	○
RÜCKSTROMSICHERUNG BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN (exkl. Modelle 202)	○	-	○
LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR (patent pending)	-	-	○

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR





IPX5

EMC



Modell	061	
Kapazität	GN / EN	6 x GN 1/1 • 6 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	30 / 80 - 54 / 90
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	990 x 940 x 980 [39.0 x 37.0 x 38.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 511 [18.1 x 25.6 x 20.1]



			DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE			SAE061B
Preis	€		8.140,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		11,6
Elektrische Absorption	A		18
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		108 / 130 [238.14 / 286.65]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]		117 / 138 [257.99 / 304.29]
GAS			SAG061B
Preis	€		9.880,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		0,7
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal		13 / 11180
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal		15 / 12900
Elektrische Absorption	A		3
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		115 / 137 [253.58 / 302.09]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]		130 / 154 [286.65 / 339.57]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB061E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE	637,00
OB061G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE	1.334,00
KSCBO	VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTEMPERATURFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN	100,00
NPSB	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
KPG110S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.750,00
KPG011S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.730,00
KPG011	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	960,00
MK061B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	927,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00
SSB564	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE564 + EINFAHRSCHEINE BTL011	568,00
SSB061	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE061 + EINFAHRSCHEINE BTL011	568,00
SPP611	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP611	125,00
SPP564	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - EN1 (600 X 400) - BGP564	125,00

Modell	101	
Kapazität	GN / EN	10 x GN 1/1 • 10 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	80 / 150 - 90 / 150
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	990 x 940 x 1260 [39.0 x 37.0 x 49.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 791 [18.1 x 25.6 x 31.1]



			DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE			SAE101B
Preis	€		11.430,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		18,7
Elektrische Absorption	A		29
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		130 / 158 [286.65 / 348.39]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]		141 / 166 [310.91 / 366.03]
GAS			SAG101B
Preis	€		12.830,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		0,8
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal		22 / 18920
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal		25 / 21500
Elektrische Absorption	A		3,5
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		148 / 170 [326.34 / 374.85]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]		164 / 188 [361.62 / 414.54]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB101E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE	962,00
OB101G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE	2.121,00
KSCBO	VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN	100,00
NPSB	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
KPG110S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.750,00
KPG011S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.730,00
KPG011	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	960,00
MK101B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.043,00
CAV101B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DIREKTDAMPF	204,00
CAM101B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	395,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00
SSB864	AUFPREIS FÜR GESTELL IN DER KONDIOTOREIAUSFÜHRUNG SBE864 + EINFAHRSCHIENE BTL011	591,00
SSB101	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE101 + EINFAHRSCHIENE BTL011	591,00
SSB091	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE091 + EINFAHRSCHIENE BTL011 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ	591,00
SPP864	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - EN1 (600 X 400) - BGP864	125,00
SPP110	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP110	125,00

Modell	062	
Kapazität	GN / EN	6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	60 / 160 - 108 / 180
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	1072 x 907 x 775 [42.2 x 35.7 x 30.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1210 x 1050 x 980 [47.6 x 41.3 x 38.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	654 x 760 x 530 [25.7 x 29.9 x 20.9]

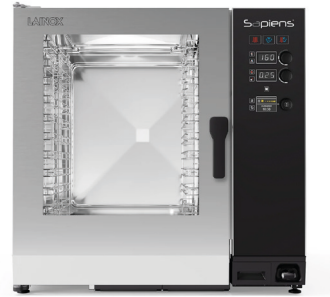




			DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE			SAE062B
Preis	€		12.810,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		22,2
Elektrische Absorption	A		34
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		120 / 148.8 [264.60 / 328.10]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]		130 / 160 [286.65 / 352.80]
GAS			SAG062B
Preis	€		14.190,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		0,8
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal		26 / 22360
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal		30 / 25800
Elektrische Absorption	A		3,5
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		125 / 166 [275.63 / 366.03]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]		140 / 170 [308.70 / 374.85]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB062E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE	1.066,00
OB062G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE	2.224,00
KSCBO	VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN	100,00
NPSB	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
KPG210S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.950,00
KPG021S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.920,00
KPG021	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	1.060,00
MK062B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.043,00
CAV102B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DIREKTDAMPF	204,00
CAM102B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	395,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00
SSB062	AUFPPREIS FÜR GESTELL SBE062 + EINFAHRSCHIENE BTL021	764,00
SPP621	AUFPPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 2/1 - BGP621	0,00

Modell	102	
Kapazität	GN / EN	10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	150 / 300 - 180 / 300
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	1072 x 907 x 1055 [42.2 x 35.7 x 41.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1210 x 1050 x 1260 [47.6 x 41.3 x 49.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	654 x 760 x 810 [25.7 x 29.9 x 31.9]



			DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE			SAE102B
Preis	€		15.730,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		36,7
Elektrische Absorption	A		55
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		165 / 195 [363.82 / 429.98]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]		175 / 206.4 [385.88 / 455.11]
GAS			SAG102B
Preis	€		18.460,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		0,8
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal		42 / 36120
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal		50 / 43000
Elektrische Absorption	A		3,5
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		172 / 200 [379.26 / 441.00]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]		200 / 222 [441.00 / 489.51]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB102E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE	2.608,00
OB102G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE	3.047,00
KSCBO	VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN	100,00
NPSB	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
KPG210S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.950,00
KPG021S	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ - FÜR STAPELFÄHIGKEIT	2.920,00
KPG021	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	1.060,00
MK102B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.158,00
CAV102B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DIREKTDAMPF	204,00
CAM102B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	395,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00
SSB102	AUFPPREIS FÜR GESTELL SBE102 + EINFAHRSCHEIBE BTL021	764,00
SSB092	AUFPPREIS FÜR GESTELL SBE092 + EINFAHRSCHEIBE BTL021 - FÜR PROFESSIONELLER HÄHNCHEN-GRILLSATZ	764,00
SPP121	AUFPPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 2/1 - BGP121	0,00

Modell		161
Kapazität	GN / EN	6 + 10 x GN 1/1 • 6 + 10 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	70 [2.8]
Sitzplätze - Croissants	n.	110 / 230 - 144 / 240
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1030 x 980 x 2040 [40.6 x 38.6 x 80.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x (511+791) [18.1 x 25.6 x NaN]





		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		SAE161B
Preis	€	20.180,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	30,2
Elektrische Absorption	A	47
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	230 / 269 [507.15 / 593.14]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	258 / 293 [568.89 / 646.07]
GAS		SAG161B
Preis	€	23.510,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,4
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	35 / 30100
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	40 / 34400
Elektrische Absorption	A	6,1
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	240 / 279 [529.20 / 615.20]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	270 / 310 [595.35 / 683.55]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

BPK2	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	310,00
OB161E	DAMPFGENERATOR. FÜR BEIDE ELEKTROMODELLE	1.576,00
OB161G	DAMPFGENERATOR. FÜR BEIDE GASMODELLE	3.418,00
OM161E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE. UNTERER ÖFEN	972,00
OM161G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE. UNTERER ÖFEN	2.140,00
RL161	ROLLENKIT. MAX HÖHE 1730 MM - HÖHE EINFÜHRUNG LETZTES BACKBLECH 160 CM	301,00
RL04	RÄDEROPTION. MAX HÖHE 1875 MM - MAX BREITE 913 MM	243,00
NPS2	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	916,00
APDS2	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	295,00
SN2	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	568,00
DSP2	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	125,00
KPG161	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	2.690,00
MK161B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.853,00
OCBM2	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	473,00
SSB864	AUFPREIS FÜR GESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG SBE864 + EINFAHRSCHIENE BTL011	591,00
SSB564	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE564 + EINFAHRSCHIENE BTL011	568,00
SSB101	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE101 + EINFAHRSCHIENE BTL011	591,00
SSB061	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE061 + EINFAHRSCHIENE BTL011	568,00
SPP864	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - EN1 (600 X 400) - BGP864	125,00
SPP611	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP611	125,00
SPP564	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - EN1 (600 X 400) - BGP564	125,00
SPP110	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP110	125,00

Modell	201	
Kapazität	GN / EN	20 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	1 x NKS201
Einschubabstand	mm [inch]	63 [2.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	150 / 300 - 180 / 300
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1100 x 1110 x 2040 [43.3 x 43.7 x 80.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 1501 [18.1 x 25.6 x 59.1]



		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		SAE201B
Preis	€	21.550,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	37,2
Elektrische Absorption	A	58
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	273 / 316 [601.97 / 696.78]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	280 / 320 [617.40 / 705.60]
GAS		SAG201B
Preis	€	25.290,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,3
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	44 / 37840
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	52 / 44720
Elektrische Absorption	A	5,7
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	290 / 333 [639.45 / 734.26]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	310 / 350 [683.55 / 771.75]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB201E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE	1.194,00
OB201G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE	1.772,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
LLG	LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR	3.047,00
KPG201	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	1.570,00
MK201B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.390,00
CAV201B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DIREKTDAMPF	410,00
CAM201B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DAMPGENERATOR	459,00
OCBM3	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	414,00
SSB201S	AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN NKS201S - GASTRONOMIEAUSFÜHRUNG - 15 X 1/1 GN - † 83	1,00
SSB154	AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN NKS154 - KONDITOREIAUSFÜHRUNG - 15 X EN (600 X 400) - † 89	458,00

Modell	202	
Kapazität	GN / EN	20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	1 x KKS202
Einschubabstand	mm [inch]	63 [2.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	300 / 500 - 360 / 600
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	1102 x 932 x 1812 [43.4 x 36.7 x 71.3]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1290 x 1180 x 2040 [50.8 x 46.5 x 80.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	654 x 760 x 1520 [25.7 x 29.9 x 59.8]



		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		SAE202B
Preis	€	29.690,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	73,2
Elektrische Absorption	A	110
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	315 / 354 [694.58 / 780.57]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	340 / 379 [749.70 / 835.70]
GAS		SAG202B
Preis	€	32.960,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,4
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal	80 / 68800
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20 (mit Dampfgenerator)	kW/Kcal	90 / 77400
Elektrische Absorption	A	6,1
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	350 / 374 [771.75 / 824.67]
Nettogewicht / Bruttogewicht - mit Dampfgenerator	Kg[lbs]	385 / 425 [848.93 / 937.13]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

OB202E	DAMPFGENERATOR. FÜR ELEKTROMODELLE	3.151,00
OB202G	DAMPFGENERATOR. FÜR GASMODELLE	5.157,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
LLG	LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR	3.047,00
KPG202	PROFESSIONELLER HÄHNCHEN -GRILLSATZ	1.620,00
MK202B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.621,00
OCBM3	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	414,00
SSB202S	AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN KKS202S - GASTRONOMIEAUSFÜHRUNG - 15 X 2/1 GN - 30 X 1/1 GN - † 83	1,00
SSB202HD	AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN HEAVY DUTY KKS202HD - GASTRONOMIEAUSFÜHRUNG - 20 X 2/1 GN - 40 X 1/1 GN - † 63	707,00

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

V - Hz	SAE061B	SAE101B	SAE062B	SAE102B	SAE161B	SAE201B	SAE202B
1N-AC 230 V - 50 Hz	255,00	-	-	-	-	-	-
1N-AC 230 V - 60 Hz							
3-AC 230 V - 50 Hz	70,00	221,00	291,00	291,00	291,00	348,00	579,00
3-AC 230 V - 60 Hz							
3-AC 400 V - 50 Hz	417,00	539,00	545,00	545,00	950,00	835,00	835,00
3-AC 400 V - 60 Hz							
3-AC 440 V - 50 Hz	510,00	695,00	695,00	695,00	1.275,00	1.043,00	1.043,00
3-AC 440 V - 60 Hz							
3N-AC 440 V - 50 Hz	510,00	695,00	695,00	695,00	1.275,00	1.043,00	1.043,00
3N-AC 440 V - 60 Hz							
3-AC 480 V - 50 Hz	695,00	835,00	869,00	869,00	1.275,00	1.043,00	1.043,00
3-AC 480 V - 60 Hz							

- NICHT LIEFERBAR



Aroma Sapiens[®] boosted

WENN DURCH TECHNOLOGIE DIE VERGANGENHEIT NEU ERFUNDEN WIRD



LAINOX[®]

Aroma Sapiens[®] boosted

Kombi für Konditorei und Bäckerei

Aroma Sapiens

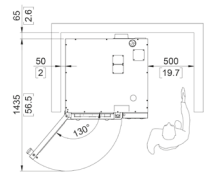
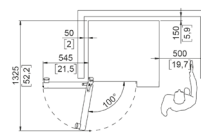
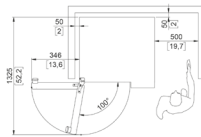
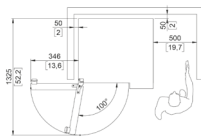


ELEKTRISCHE			ARES054B	ARES084B	ARES134B	ARES154B
Preis	€		9.190,00	11.690,00	20.620,00	21.920,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		11,6	18,7	30,2	37,2
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V
GAS			ARGS054B	ARGS084B	ARGS134B	ARGS154B
Preis	€		11.350,00	14.030,00	25.020,00	26.490,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		0,7	0,8	1,4	1,3
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V	1N-AC 230 V	1N-AC 230 V	1N-AC 230 V
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal		13 / 11180	22 / 18920	35 / 30100	44 / 37840



Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5]	852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5]	852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4]	892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3]
Kapazität	GN / EN	5 x EN (600 x 400)	8 x EN (600 x 400)	5 x EN (600 x 400) + 8 x EN (600 x 400)	15 x EN (600 x 400)
Einschubabstand	mm [inch]	90 [3.5]	90 [3.5]	90 [3.5]	89 [3.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	60 / 90	96 / 144	156 / 234	180 / 270

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandsbuch angegeben.

	054 084	134	154
GARMODUS			
Automatisch mit 64 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet.	●	●	●
Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann.	●	●	●
Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.	●	●	●
Schnellauswahl der bevorzugten Programme Scroll & Push, mit eigens dafür vorgesehenem Scroller.	●	●	●
Autoclima® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.	●	●	●
Fast-Dry Boosted® - Automatisches System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.	●	●	●
FUNKTIONSWEISE			
Alphanumerisches LED-Display mit guter Sichtbarkeit HVS (High Visibility System) zur Anzeige folgender Werte: Temperatur, Autoclima, Zeit und Temperatur im Produktkern.	●	●	●
3,5-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen.	●	●	●
SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.	●	●	●
LED-Balken zur Information dass die Funktionen Temperatur, Zeit und Temperatur im Produktkern aktiv sind.	●	●	●
Manuelles Vorheizen.	●	●	●
Funktion Cool Down zur schnellen Abkühlung der Garkammer mittels Ventilator.	●	●	●
Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung.	●	●	●
Schnelle Abkühlung mit möglicher Einspritzung von Wasser in die Garkammer.	●	●	●
Manuelle Entfeuchtung.	●	●	●
Akustische und optische Anzeige während der verschiedenen Garphasen, mit blinkender Beleuchtung von Zyklusende.	●	●	●
Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen.	●	●	●
Möglichkeit, das Rezept jederzeit zu visualisieren und zu ändern.	●	●	●
AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG			
Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.	●	●	●
Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.	●	●	●
Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.	●	●	●
Möglichkeit aus bis zu 6 Belüftungsgeschwindigkeiten zu wählen, wobei bei den ersten 3 Geschwindigkeiten die Wärmeleistung automatisch gesenkt wird. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.	●	●	●
Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.	●	●	●
Fix angeschlossener Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler, ø 3 mm.	●	-	-
Anschluss der Sonde an den Kern mittels eines Steckverbinders außerhalb der Garkammer.	○	●	●
Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler mit externem Anschluss, ø 3 mm.	○	●	●
USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.	●	●	●
Es kann eingestellt werden, dass sich das Gerät am Ende des automatischen Reinigungsprogrammes ausschaltet.	●	●	●
Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Elektromodelle).	○	○	○

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	054 084	134	154
Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.	●	●	●
Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.	●	●	●
Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert.	●	●	●
EcoVapor - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.	●	●	●
Intelligent Energy System - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.	●	●	●
AUFBAU			
Combi komplett Aisi 304.	●	●	●
Garkammer aus Edelstahl 18/10 AISI 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung.	●	●	●
Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.	●	●	●
Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierenden Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.	●	●	●
Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.	●	●	●
Türe mit Druckschließung und Griff mit rechter oder linker Öffnung.	●	●	-
Tür mit 3-Punkt Verschluss. Griffbremse in Position der offenen Türe.	-	-	●
Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.	●	●	●
Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilatorabdeckung geöffnet werden.	●	●	●
Neue anpassungsfähige Dichtung an der Ofenfrontplatte mit Schwalbenschwanz-Steckverbindung, aus hitze- und alterungsbeständigem Silikonkautschuk.	●	●	●
Neuer Kammerablaufkasten mit integriertem Luftsprung gemäß der Norm EN61770.	●	-	●
Tropfwanne unterhalb der Tür, die das abtropfende Kondenswasser direkt in den Ablauf leitet, auch bei offener Tür.	●	●	-
Aufklappbares Bedienpaneel mit Arretierungsvorrichtung zur Vereinfachung der Wartungsarbeiten.	●	●	●
Getrennte Anschlüsse für Normal- und Weichwasser.	●	●	●
Kompakte Brushless-Magnetmotoren (ohne Bürsten).	●	●	●
Festkörperrelais zur Optimierung und Modulation der Leistung.	●	●	●
Unterer Seitensockel mit Magnetkupplung für einfache Reinigung und Wartung.	●	-	-
Kühlsystem der Elektronik mit Zwangsbelüftung mit Schutzfilter aus Edelstahl mit Mikro-Streckgitter, leicht abnehmbar und spülmaschinenfest.	●	●	-
Long Life Component LLC - Verwendung von neuen langlebigen Komponenten (Internes Lainox-Testprotokoll).	●	●	●
Long Life Gasket - LLG. Automatisches elektromagnetisches Rückhalte- und Freigabesystem der Wagenstruktur, um die Dichtheit der Anschlagdichtung zu erhalten (patent pending).	-	-	○
ELEKTRISCHE BEHEIZUNG			
Garraumheizung mittels geheizten, elektrischen Heizkörpern aus INCOLOY 800.	●	●	●
GASBEHEIZUNG			
Indirekte Gas-Garraumheizung mit modulierenden Vormischbrennern, hoher Wirkungsgrad.	●	●	●
Automatische Brennerzündung mittels elektronischem, Hochfrequenz- Transformator.	●	●	●
Elektronische Flammeneüberwachung und Selbstdiagnose-System mit automatischer Zuendückstellung.	●	●	●
Hochleistungswärmetauscher mit Brennkammer aus feuerfestem CrNi-Stahl.	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	054 084	134	154
DAMPFERZEUGUNG - DIREKT			
Direktes Dampferzeugungssystem in der Garkammer durch Einspritzen von Wasser direkt auf den Lüfter und Vernebelung auf die Heizelemente. Vorteil: Unmittelbare Verfügbarkeit von Dampf in der Garkammer.	●	●	●
SICHERHEITSAUSSTATTUNG			
Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum.	●	●	●
Sicherheit gegen Über- und Unterdruck im Garraum.	●	●	●
Motorschutzschalter.	●	●	●
Magnetischer Türkontaktschalter.	●	●	●
Wassermangelanzeige.	●	●	●
Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.	●	●	●
System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle.	●	●	●
Elektronische Flammenüberwachung mit automatischer Gaszufuhrunterbrechung bei Flammenerlöschung.	●	●	●
Mindestdruckwächter zur Gasmangelanzeige.	●	●	●
Zweistufige Gasregler.	●	●	●
Pressostat für Gasmangel.	●	●	●
Bremse Lüftermotor.	●	●	●
Außentemperatur auf Türvorderseite von max. 65°C.	●	●	●
Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42 (Elektromodelle).	●	●	●
Entspricht den nationalen und internationalen Normen für den sicheren Betrieb im Falle der Verwendung ohne direkte Bedieneraufsicht - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-102 - EN203-1 / EN203-2-2 (Gasmodelle).	●	●	●
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm, unter Verwendung des spezifischen Untergestells des Modells.	●	-	-
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm.	-	-	●
Maximale Höhe Einlegeboden letzte Backform 160 cm (mit Rollenkit).	-	●	-
Im Falle einer Unterbrechung der Stromversorgung während der Wäsche ist die Hygiene immer gewährleistet, da der Waschzyklus automatisch wieder anläuft.	●	●	●
REINIGUNG UND WARTUNG			
VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsysteem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Automatisches Reinigungssystem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).	●	-	-
VCS - Vapor Cleaning System. Automatisches Waschsysteem, mit Zerstäubung des Reinigungsmittels in der Garkammer. Ermöglicht eine erhebliche Reduzierung des Reinigungsmittelverbrauchs um bis zu 30%. Separatem Behälter und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted). Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).	-	●	●
EMA - Easy Maintenance Access. Leichter Zugang für die Wartung des Gerätes von der unteren Vorderseite und der rechten Seite.	●	-	-
7 automatische Waschprogramme, ohne die Notwendigkeit der Anwesenheit des Bedieners nach dem Start: Manuell - Spülen - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.	●	●	●
10' ultraschnelle Wäsche "Fast". Minimale Unterbrechungen der Arbeitszyklen und stets optimale Reinigung.	●	●	●
Manuelles Reinigungssystem mit aufrollbarer Handbrause.	●	●	●
IPX5-Schutzgrad gegen Wasser.	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	054 084	134	154
INSTALLATION UND UMGEBUNG			
100% recycelbare Verpackung.	●	●	●
LCP - Life cycle perspective: Verbrauch von CO2 - 380KgCO2 eq/Jahr. Die Berechnung wurde mit dem Mod. _E101B (Modell mit Dampferzeuger), unter der Annahme einer typischen Nutzung des Restaurants und unter Berücksichtigung von 8 Stunden pro Tag an 3,5 Tagen pro Woche für 48 Wochen pro Jahr durchgeführt.	●	●	●
Prozentualer Anteil des Produktrecyclings 90%.	●	●	●
Zertifizierung von Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.	●	●	●

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	054 084	134	154
AUSSTATTUNG			
AUTOM. REINIGUNGSSYSTEM VCS	●	●	●
MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM. FIX ANGESCHLOSSENER KERNTemperaturfühler.	●	-	-
MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler MIT EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM.	○	●	●
VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturfühler ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE	○	●	●
INTEGRIERTE HANDBRAUSE MIT AUFROLLAUTOMATIK	●	●	●
USB-ANSCHLUSS	●	●	●
EINHÄNGESCHIENEN	●	●	-
ANSCHLUSSKABEL - 3 MT nur für Standardspannungen: 3N-AC 400 V - 50/60 Hz (Elektromodelle), 1N-AC 230 V - 50/60 Hz (Gasmodelle)	●	-	-
HORDENGESTELLWAGEN NKS154	-	-	●
TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	○	○	-
SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELCLICK	○	○	-
ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	○	○	○
ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	○	○	○
AUFPREIS FÜR GESTELL	○	○	-
AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN - MOD. NKS201	-	-	○
AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - AUSFÜHRUNG GN	○	○	-
SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	○	○	○
SCHIFFSAUSFÜHRUNG (DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE NPK, SIND NICHT INSTALLIERBAR)	○	○	○
RÜCKSTROMSICHERUNG BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN	○	-	-
LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR (patent pending)	-	-	○

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR



IPX5

EMC



ERC/ERC



UK
CA



Modell	054	
Kapazität	GN / EN	5 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	90 [3,5]
Sitzplätze - Croissants	n.	60 / 90
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 797 x 775 [33.5 x 31.4 x 30.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	990 x 940 x 980 [39.0 x 37.0 x 38.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 511 [18.1 x 25.6 x 20.1]




		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		ARES054B
Preis	€	9.190,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	11,6
Elektrische Absorption	A	18
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	108 / 130 [238.14 / 286.65]
GAS		ARGS054B
Preis	€	11.350,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,7
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/kcal	13 / 11180
Elektrische Absorption	A	3
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	115 / 137 [253.58 / 302.09]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

KSCBO	VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTEMPORATURFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTEMPORATURFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN	100,00
NPSB	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTEMPORATURFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
MK061B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	927,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00
SSB564	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE564 + EINFAHRSCHEINE BTL011	568,00
SSB061	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE061 + EINFAHRSCHEINE BTL011	568,00
SPP611F	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - EN1 (600 X 400) - BGP611F	0,00
SPP611	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP611	125,00

Modell	084	
Kapazität	GN / EN	8 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	90 [3,5]
Sitzplätze - Croissants	n.	96 / 144
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 797 x 1055 [33.5 x 31.4 x 41.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	990 x 940 x 1260 [39.0 x 37.0 x 49.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 791 [18.1 x 25.6 x 31.1]




		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		ARES084B
Preis	€	11.690,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	18,7
Elektrische Absorption	A	29
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	130 / 158 [286.65 / 348.39]
GAS		ARGS084B
Preis	€	14.030,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	0,8
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/kcal	22 / 18920
Elektrische Absorption	A	3,5
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	148 / 170 [326.34 / 374.85]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

KSCBO	VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE. MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM INBEGRIFFEN	100,00
NPSB	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
MK101B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.043,00
CAV101B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DIREKTDAMPF	204,00
CAM101B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DAMPFGENERATOR	395,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIFHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00
SSB864	AUFPREIS FÜR GESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG SBE864 + EINFAHRSCHEIBE BTL011	591,00
SSB101	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE101 + EINFAHRSCHEIBE BTL011	591,00
SPP110F	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - EN1 (600 X 400) - BGP110F	0,00
SPP110	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP110	125,00

Modell	134	
Kapazität	GN / EN	5 x EN (600 x 400) + 8 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm [inch]	90 [3.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	156 / 234
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	852 x 795 x 1840 [33.5 x 31.3 x 72.4]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1030 x 980 x 2040 [40.6 x 38.6 x 80.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x (511+791) [18.1 x 25.6 x NaN]




			DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE			ARES134B
Preis	€		20.620,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		30,2
Elektrische Absorption	A		47
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		230 / 269 [507.15 / 593.14]
GAS			ARGS134B
Preis	€		25.020,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		1,4
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/kcal		35 / 30100
Elektrische Absorption	A		6,1
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		240 / 279 [529.20 / 615.20]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

BPK2	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	310,00
RL161	ROLLENKIT. MAX HÖHE 1730 MM - HÖHE EINFÜHRUNG LETZTES BACKBLECH 160 CM	301,00
RL04	RÄDEROPTION. MAX HÖHE 1875 MM - MAX BREITE 913 MM	243,00
NPS2	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN, AUSGESTATTET MIT MEHRPUNKT-KERNTEMPERATURFÜHLER UND EXTERNEM ANSCHLUSS, Ø 3 MM	916,00
APDS2	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	295,00
SN2	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	568,00
DSP2	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	125,00
MK161B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.853,00
OCBM2	TRENNTANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	473,00
SSB864	AUFPREIS FÜR GESTELL IN DER KONDITOREIAUSFÜHRUNG SBE864 + EINFAHRSCHEIENE BTL011	591,00
SSB564	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE564 + EINFAHRSCHEIENE BTL011	568,00
SSB101	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE101 + EINFAHRSCHEIENE BTL011	591,00
SSB061	AUFPREIS FÜR GESTELL SBE061 + EINFAHRSCHEIENE BTL011	568,00
SPP611F	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - EN1 (600 X 400) - BGP611F	0,00
SPP611	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP611	125,00
SPP110F	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - EN1 (600 X 400) - BGP110F	0,00
SPP110	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - GN 1/1 - BGP110	125,00

Modell	154	
Kapazität	GN / EN	15 x EN (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	1 x NK154
Einschubabstand	mm [inch]	89 [3.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	180 / 270
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	892 x 862 x 1812 [35.1 x 33.9 x 71.3]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm [inch]	1100 x 1110 x 2040 [43.3 x 43.7 x 80.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm [inch]	459 x 650 x 1501 [18.1 x 25.6 x 59.1]



		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		ARES154B
Preis	€	21.920,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	37,2
Elektrische Absorption	A	58
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	273 / 316 [601.97 / 696.78]
GAS		ARGS154B
Preis	€	26.490,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	1,3
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/kcal	44 / 37840
Elektrische Absorption	A	5,7
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	290 / 333 [639.45 / 734.26]

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
LLG	LONG LIFE GASKET - AUTOMATISCHES RÜCKHALTE- UND FREIGABESYSTEM DER WAGENSTRUKTUR	3.047,00
MK201B	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.390,00
CAV201B	ZUGUNTERBRECHER BEI GASBEHEIZTEN MODELLEN - MODELLE MIT DIREKTDAMPF	410,00
OCBM3	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	414,00
SSB201	AUFPREIS FÜR HORDENGESTELLWAGEN NKS201 - GASTRONOMIEAUSFÜHRUNG - 20 X 1/1 GN - ↓ 63	1,00

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

V - Hz	ARES054B	ARES084B	ARES134B	ARES154B
1N-AC 230 V - 50 Hz	255,00	-	-	-
1N-AC 230 V - 60 Hz				
3-AC 230 V - 50 Hz	70,00	221,00	291,00	348,00
3-AC 230 V - 60 Hz				
3-AC 400 V - 50 Hz	417,00	539,00	950,00	835,00
3-AC 400 V - 60 Hz				
3-AC 440 V - 50 Hz	510,00	695,00	1.275,00	1.043,00
3-AC 440 V - 60 Hz				
3N-AC 440 V - 50 Hz	510,00	695,00	1.275,00	1.043,00
3N-AC 440 V - 60 Hz				
3-AC 480 V - 50 Hz	695,00	835,00	1.275,00	1.043,00
3-AC 480 V - 60 Hz				

- NICHT LIEFERBAR

Naboo - Sapiens

Zubehör

UNTERSTÜTZT

UNTERGESTELL AUS
EDELSTAHL ROSTFREI.
MIT EINLEGEBODEN



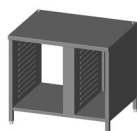
CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BSR011	775,00	850 x 710 x 670 mm 33.5 x 28.0 x 26.4 inch	•	•						•	•			
BSR021	875,00	1070 x 800 x 670 mm 42.1 x 31.5 x 26.4 inch			•	•								

SONDER-UNTER-
GESTELL ZUR
EINFÜHRUNG VON
SCHOCKKÜHLER-
SCHOCKGEFRIERER



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BSA011	900,00	900 x 710 x 960 mm 35.4 x 28.0 x 37.8 inch	•							•				
BSA021	1.012,00	1070 x 835 x 960 mm 42.1 x 32.9 x 37.8 inch			•									

OFFENER EDEL-
STAHL-SCHRANK MIT
EINHÄNGEGESTELL



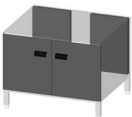
CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BSP011	1.588,00	850 x 730 x 670 mm 33.5 x 28.7 x 26.4 inch 7 + 7 x GN 1/1 155 mm 12.2 inch	•	•										GN 1/1
BSK011	1.724,00	850 x 730 x 950 mm 33.5 x 28.7 x 37.4 inch 12 + 12 x GN 1/1 155 mm 12.2 inch	•											GN 1/1 - Für Backofen mit Haube
BSP021	1.774,00	1070 x 840 x 670 mm 42.1 x 33.1 x 26.4 inch 7 x GN 1/1 + 7 x GN 2/1 155 mm 12.2 inch			•	•								GN 1/1 - GN 2/1
BSK021	1.987,00	1070 x 840 x 950 mm 42.1 x 33.1 x 37.4 inch 12 x GN 1/1 + 12 x GN 2/1 155 mm 12.2 inch			•									GN 2/1 - Für Backofen mit Haube
BSP064	1.636,00	860 x 730 x 670 mm 33.9 x 28.7 x 26.4 inch 6 + 6 x EN (600 x 400) 174 mm 12.9 inch	•	•						•	•			EN (600 x 400)
BSK064	1.900,00	860 x 730 x 950 mm 33.9 x 28.7 x 37.4 inch 9 + 9 x EN (600 x 400) 180 mm 13.1 inch	•							•				EN (600 x 400) - Für Backofen mit Haube

UNTERSCHRANK AUS
EDELSTAHL ROSTFREI.
MIT TÜREN UND EIN-
HÄNGEGESTELL



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BSC011	1.849,00	850 x 730 x 670 mm 33.5 x 28.7 x 26.4 inch 7 + 7 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch	•	•										GN 1/1
BSC110	2.075,00	850 x 730 x 950 mm 33.5 x 28.7 x 37.4 inch 12 + 12 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch	•											GN 1/1 - Für Backofen mit Haube
BSC021	2.062,00	1070 x 840 x 670 mm 42.1 x 33.1 x 26.4 inch 7 x GN 1/1 + 7 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch			•	•								GN 2/1
BSC210	2.311,00	1070 x 840 x 950 mm 42.1 x 33.1 x 37.4 inch 12 x GN 1/1 + 12 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch			•									GN 2/1 - Für Backofen mit Haube
BSC064	2.560,00	860 x 730 x 670 mm 33.9 x 28.7 x 26.4 inch 6 + 6 x EN (600 x 400) ±74 mm ±2.9 inch	•	•						•	•			EN (600 x 400)
BSC640	3.093,00	860 x 730 x 950 mm 33.9 x 28.7 x 37.4 inch 9 + 9 x EN (600 x 400) ±80 mm ±3.1 inch	•							•				EN (600 x 400) - Für Backofen mit Haube

KIT TÜREN UND RÜCK-
WÄNDE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
KTS011	287,00		•	•										Für offene Schränke 670 h - GN 1/1
KTS110	388,00		•											Für offene Schränke 950 h - GN 1/1
KTS021	319,00				•	•								Für offene Schränke 670 h - GN 2/1
KTS210	359,00				•									Für offene Schränke 950 h - GN 2/1
KTS064	449,00		•	•						•	•			Für offene Schränke 670 h - EN (600 x 400)
KTS640	594,00		•							•				Für offene Schränke 950 h - EN (600 x 400)

WARMHALTEGERÄTE UND GÄRSCHRANKE

STATISCHE WARMHALTEGERÄT, LANGZEIT GAREN



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
MCR031B	2.570,00	450 x 660 x 415 mm 17.7 x 26.0 x 16.3 inch 3 x GN 1/1 ±75 mm ±3.0 inch 1N-AC 230 V 0,7 kW	•	•										mit Kerntemperaturfühler. Einsetzbar auf Halter BSR011 und BSA011
MCR051B	2.860,00	450 x 660 x 565 mm 17.7 x 26.0 x 22.2 inch 5 x GN 1/1 ±75 mm ±3.0 inch 1N-AC 230 V 1 kW	•											mit Kerntemperaturfühler. Einsetzbar auf Halter BSA011
MCR052B	3.980,00	655 x 765 x 565 mm 25.8 x 30.1 x 22.2 inch 5 x GN 2/1 - 10 x GN 1/1 ±75 mm ±3.0 inch 1N-AC 230 V 1,5 kW				•								mit Kerntemperaturfühler. Einsetzbar auf Halter BSA021

GÄRSCHRANK MIT BEFEUCHTUNG



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BLV084	3.927,00	850 x 865 x 670 mm 33.5 x 34.1 x 26.4 inch 6 + 6 x EN (600 x 400) ±40 mm ±1.6 inch 1N-AC 230 V 2,6 kW								•	•			Digitaler programmierbarer Steuerung - Glastüren

HÖHENVERSTELLSYSTEM



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BAL280	920,00	850 x 865 x 280 mm 33.5 x 34.1 x 11.0 inch								•				Abstandsrahmen zur Höhenanpassung, bei Installation in Verbindung mit Gärschrank BLV084 und Dunstabzugshaube BKC011

RÄDER UND FÜSSE

RÄDERSATZ - 2 MIT BREMSE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BRP04	375,00		•	•	•	•				•	•			Für Untergestelle und Unterschränke. Nicht kompatibel mit herausnehmbare hordengestell - Höhenzunahme + 83 mm für Modelle BSR - BSC - BSK - BSP

HITZESCHILD

HITZESCHILD AUS EDELSTAHL ROSTFREI FÜR SEITENWAND



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BAP061	175,00	731 x 753 x 40 mm 28.8 x 29.6 x 1.6 inch	•							•				
BAP101	200,00	731 x 1033 x 40 mm 28.8 x 40.7 x 1.6 inch		•							•			
BAP062	213,00	841 x 753 x 40 mm 33.1 x 29.6 x 1.6 inch			•									
BAP102	238,00	841 x 1033 x 40 mm 33.1 x 40.7 x 1.6 inch				•								
BAP161	480,00	730.5 x 40 x 1353 mm 28.8 x 1.6 x 53.3 inch					•					•		

HALTON DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



ABSAUGUNGSSYSTEME

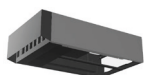
CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
LCH3	9.790,00	863 x 1056 x 421 mm 34.0 x 41.6 x 16.6 inch 1N-AC 230 V 0,400 kW	•	•						•	•			Mit Edelstahlfiltern und Aktivkohlefilter. Für Öfen 061/054 nur Halterungen und Schränke h. > 900 mm verwenden

DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



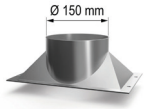
CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BKC011	3.612,00	852 x 1081.8 x 320 mm 33.5 x 42.6 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW	•	•						•	•			Für Öfen 061/054 nur Halterungen und Schränke h. > 900 mm verwenden. Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
BKC021	3.899,00	1072 x 1191.8 x 320 mm 42.2 x 46.9 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW			•	•								Für Öfen 062 nur Halterungen und Schränke h. > 900 mm verwenden. Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
BKC161	4.287,00	852 x 1152 x 320 mm 33.5 x 45.4 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW					•					•		Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
BKC201	3.899,00	892 x 1150 x 320 mm 35.1 x 45.3 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW						•					•	Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
BKC202	4.348,00	1102 x 1220 x 320 mm 43.4 x 48.0 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW							•					Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen

DUNSTABZUGSHAUBE FLAT, MIT LUFTGEKÜLTEM KONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



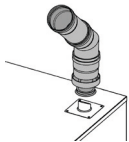
CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BKC011F	3.311,00	852 x 781 x 220 mm 33.5 x 30.7 x 8.7 inch 1N-AC 230 V 0,1 kW	•	•						•	•			Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen
BKC161F	4.048,00	852 x 851 x 220 mm 33.5 x 33.5 x 8.7 inch 1N-AC 230 V 0,1 kW					•					•		Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen

KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM



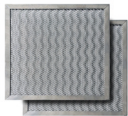
CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
CCE	332,00	300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	
CCER90	526,00	300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch	•	•			•			•	•	•		Komplett mit 90°-Anschluss

SET FÜR KONDENSAT-DAMPF-FÖRDERER



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
CVC01	245,00		•	•	•	•		•	•	•	•		•	
CVC02	285,00						•					•		

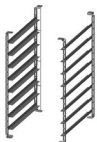
FILTERS



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
NFX01	158,00	310 x 310 x 10 mm 12.2 x 12.2 x 0.4 inch		•		•								
ICFX01	137,00	220 x 220 x 10 mm 8.7 x 8.7 x 0.4 inch	•											für Modell _061B - für Gasmodell _G062B
NFX02	300,00	310 x 310 x 10 mm 12.2 x 12.2 x 0.4 inch						•	•					2 Stück
BFX161	295,00	310 x 310 x 10 mm 12.2 x 12.2 x 0.4 inch					•							2 Stück
NFX062	163,00	310 x 310 x 10 mm 12.2 x 12.2 x 0.4 inch			•									Nur für Modell _E062B

EINHÄNGESCHIENEN

PAAR AUFLAG-ESCHIENEN - AUSFÜHRUNG GN



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BGP611	313,00	6 x GN 1/1 ±70 mm ±2.8 inch	•				•			•		•		
BGP110	349,00	10 x GN 1/1 ±70 mm ±2.8 inch		•			•				•	•		
BGP621	325,00	6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1 ±70 mm ±2.8 inch			•									
BGP121	550,00	10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1 ±70 mm ±2.8 inch				•								

PAAR AUFLAG-
ESCHIENEN -
AUSFÜHRUNG EN (600
X 400)



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BGP564	363,00	5 x EN (600 x 400) ±93 mm ±3.7 inch	•				•			•		•		
BGP864	482,00	8 x EN (600 x 400) ±90 mm ±3.5 inch		•			•				•	•		

PAAR DRAHTAUFLAG-
ESCHIENEN - GN / EN
(600 X 400)

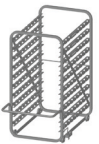


CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BGP611F	295,00	6 x GN 1/1 - 6 x EN (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch	•				•			•		•		
BGP110F	395,00	10 x GN 1/1 - 10 x EN (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch		•			•				•	•		

Zubehör
Naboo/Sapiens

AUSBAUBARE STRUKTUREN

HORDENGESTELL - MIT
EINFAHRSCHIENE
VERWENDEN



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
SBE061	725,00	375.5 x 561.5 x 459 mm 14.8 x 22.1 x 18.1 inch 6 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch	•				•							Ausführung GN
SBE101	849,00	375.5 x 561.5 x 736 mm 14.8 x 22.1 x 29.0 inch 10 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch		•			•							Ausführung GN
SBE062	1.150,00	593 x 721.5 x 459 mm 23.3 x 28.4 x 18.1 inch 6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1 ±61 mm ±2.4 inch			•									Ausführung GN
SBE102	1.187,00	593 x 721.5 x 736 mm 23.3 x 28.4 x 29.0 inch 10 x GN 2/1 - 20 x GN 1/1 ±64 mm ±2.5 inch				•								Ausführung GN
SBE564	725,00	428 x 628 x 455 mm 16.9 x 24.7 x 17.9 inch 5 x EN (600 x 400) ±80 mm ±3.1 inch	•				•			•		•		Ausführung EN (600 x 400)
SBE864	849,00	428 x 630 x 730 mm 16.9 x 24.8 x 28.7 inch 8 x EN (600 x 400) ±84 mm ±3.3 inch		•			•				•	•		Ausführung EN (600 x 400)

TELLER - HORDENGESTELL - MIT EINFAHRSCHEIBE VERWENDEN



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BPP061	1.063,00	396 x 687 x 458 mm 15.6 x 27.0 x 18.0 inch n. 18 - Ø 310 mm ±65 mm ±2.6 inch	•				•							
BPP101	1.355,00	394 x 687 x 736 mm 15.5 x 27.0 x 29.0 inch n. 29 - Ø 310 mm ±63 mm ±2.5 inch		•			•							
BPP062	1.855,00	622 x 706 x 458 mm 24.5 x 27.8 x 18.0 inch n. 30 - Ø 310 mm ±65 mm ±2.6 inch			•									
BPP102	2.049,00	622 x 706 x 736 mm 24.5 x 27.8 x 29.0 inch n. 49 - Ø 310 mm ±66 mm ±2.6 inch				•								

EINFAHRSCHEIBE FÜR HORDENGESTELLE UND TELLER-HORDENGESTELLE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BTL011	225,00		•	•			•			•	•	•		
BTL021	238,00				•	•								

WAGEN

HÖHENVERSTELLBARER TRANSPORTWAGEN MIT KONDENSATAUFGANGWANNE UND ARRETIERUNGS- / ENTRIegelUNGS-SYSTEM



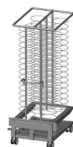
CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BCR011S	1.662,00	425 x 823.5 x 1261 mm 16.7 x 32.4 x 49.6 inch	•	•						•	•			Minimale Höhe 911 mm - Maximale Höhe 1261 mm
BCR021S	1.982,00	630 x 983.5 x 1261 mm 24.8 x 38.7 x 49.6 inch			•	•								Minimale Höhe 911 mm - Maximale Höhe 1261 mm
BCR161L	2.993,00	548 x 1077 x 1241 mm 21.6 x 42.4 x 48.9 inch					•					•		Für Rollenöfen
BCR161S	2.993,00	548 x 1077 x 1376 mm 21.6 x 42.4 x 54.2 inch					•					•		Für Ofen auf Füßen oder Rädern

HORDENGESTELLWAGEN MIT FETTAUFFANGWANNE



CODE	PREIS	DATEN												HINWEISE			
			061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154				
KKS202	2.562,00	694 x 847 x 1703 mm 27.3 x 33.3 x 67.0 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch										●					Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
KKS202HD	3.311,00	694 x 847 x 1706 mm 27.3 x 33.3 x 67.2 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch										●					Heavy duty - Maximales Gewicht 220 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 40 kg
KKS202S	2.499,00	694 x 851 x 1706 mm 27.3 x 33.5 x 67.2 inch 15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1 ±84 mm ±3.3 inch										●					Maximales Gewicht 180 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
NKS154	2.760,00	470 x 758 x 1735 mm 18.5 x 29.8 x 68.3 inch 15 x EN (600 x 400) ±89 mm ±3.5 inch								●						●	Version für Konditorei - Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 15 kg
NKS201	2.274,00	470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 20 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch								●						●	Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
NKS201S	2.249,00	470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 15 x GN 1/1 ±84 mm ±3.3 inch								●							Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg

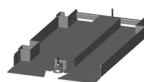
TELLER - HORDENGESTELLWAGEN MIT FETTAUFFANGWANNE



CODE	PREIS	DATEN												HINWEISE			
			061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154				
NKP201	3.437,00	470 x 713 x 1724 mm 18.5 x 28.1 x 67.9 inch n. 60 - Ø 310 mm ±65 mm ±2.6 inch								●							Maximales Gewicht 90 kg.
KKP202	4.074,00	694 x 845 x 1724 mm 27.3 x 33.3 x 67.9 inch n. 100 - Ø 310 mm ±78 mm ±3.1 inch										●					Maximales Gewicht 180 kg.

RAMPEN

RAMPE AUS EDELSTAHL ROSTFREI ZUR HORDENGESTELLWAGEN-EINFÜHRUNG



CODE	PREIS	DATEN												HINWEISE			
			061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154				
RIC201	1.529,00	525 x 984 x 71.5 mm 20.7 x 38.7 x 2.8 inch								●						●	und ausgleich von bodenebenheit bis zu 3%
RIC202	1.912,00	728 x 1054 x 71.5 mm 28.7 x 41.5 x 2.8 inch									●						und ausgleich von bodenebenheit bis zu 3%

ABDECKUNGEN

WARMHALTEHAUBE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BCT061	346,00		•				•							Für extrahierbare Strukturen
BCT101	405,00			•			•							Für extrahierbare Strukturen
BCT062	530,00				•									Für extrahierbare Strukturen
BCT102	595,00					•								Für extrahierbare Strukturen
NCP201R	1.013,00							•						Für Wagen
KCP202R	1.244,00								•					Für Wagen

ADAPTATIONSSATZ

ANPASSUNGSSATZ
ZUM LLG-SYSTEM FÜR
ZUSÄTZLICHE HORDEN-
GESTELLWAGEN



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
LLG1	112,00							•					•	
LLG2	112,00								•					

BAUSATZ FÜR BANKETTE UND CATERING

BUNDLE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BKQ061	2.319,00		•											BPP061 + BCR011S + BCT061 - BTL011 NICHT ENTHALTEN
BKQ101	2.587,00			•										BPP101 + BCR011S + BCT101 - BTL011 NICHT ENTHALTEN
BKQ062	3.298,00				•									BPP062 + BCR021S + BCT062 - BTL021 NICHT ENTHALTEN
BKQ102	3.492,00					•								BPP102 + BCR021S + BCT102 - BTL021 NICHT ENTHALTEN
BKQ161L	4.660,00						•							BCR161L + BPP061 + BPP101 + BCT061 + BCT101 - BTL011 X 2 NICHT ENTHALTEN - FÜR ROL- LENOFEN
BKQ161S	4.660,00						•							BCR161S + BPP061 + BPP101 + BCT061 + BCT101 - BTL011 X 2 NICHT ENTHALTEN - FÜR GERÄT AUF FÜSSEN ODER AUF RÄDERN
BKQ201	4.053,00							•						NKP201 + NCP201R
BKQ202	4.916,00								•					KKP202 + KCP202R

KERNTemperaturFÜHLER

KERNTemperaturFÜHLER



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
KSC004R	274,00		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Mehrpunkt Ø 3 mm
KSC180	357,00		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Multipoint für große Teile Ø 3 mm. Länge nadel 180 mm.
KSA001	256,00		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Nadel Ø 1 mm

MULTISONDENSYSTEM



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
KSM002	566,00		•	•	•	•	•	•	•					Zwei Ø 3 mm Mehrpunktsonden. Nur für NABOO-Modelle

SONDENANSCHLUSS-SET. INSTALLATION DURCH EINEN AUTORISIERTE TECHNIKER



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
KSCBA	113,00		•	•	•	•				•	•			Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite - Sonde nicht im Lieferumfang enthalten.

ANSCHLUSS

SET FÜR WASSERANSCHLUSS



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
KNCI	91,00		•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Bestehend aus 2 m Zuleitungsrohren und Ø 50 Abflussrohren

KABEL



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
CBL5025	79,00	3 mt 5 x 2,5 mmq	•							•				Für elektrische Modelle.
CBL0540	95,00	3 mt 5 x 4 mmq		•							•			Für elektrische Modelle.
CBL5100	172,00	3 mt 5 x 10 mmq			•	•	•	•				•	•	Für elektrische Modelle.
CBL3015	49,00	3 mt 3 x 1,5 mmq	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Für Gasmodelle.
CBL5250	444,00	3 mt 5 x 25 mmq							•					Für elektrische Modelle.

STECKER



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
PLG5032	32,00	3N-AC 400 V 32 A - 5p	•	•						•	•			Für elektrische Modelle.
PLG5063	109,00	3N-AC 400 V 63 A - 5p			•	•	•	•				•	•	Für elektrische Modelle.
PLG5125	248,00	3N-AC 400 V 125 A - 5p							•					Für elektrische Modelle.
PLG3016	15,00	1N-AC 230V 16 A - 2p + T	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	Für Gasmodelle.

RAUCHANLAGEN

RAUCHER



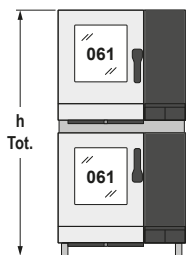
CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
AFFE	950,00	425 x 125 x 70 mm 16.7 x 4.9 x 2.8 inch 24V - 50 Hz 0,090 kW	•	•	•	•	•	•	•					Mit externer Stromversorgung

SMOKEESSENCE - NUR FÜR NABOO-MODELLE

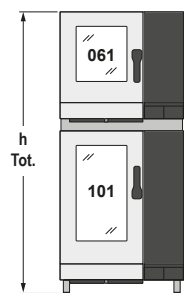


CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
SMKN	100,00		•	•	•	•								Packung mit 2 Stück, je 875 g
SMKE5L	255,00						•	•	•					Kanister à 5 Liter

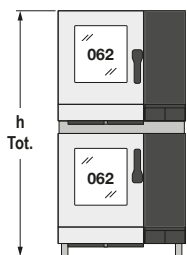
Stapelfähigkeit



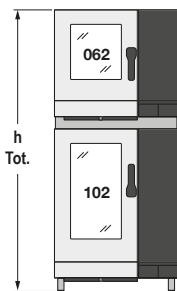
CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE
BKE011P	1.067,00	061 ⚡	061 ⚡	
		061 ⚡	061 🔥	
BKG011P	1.382,00	061 🔥	061 ⚡	
		061 🔥	061 🔥	
		AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	AUF ROLLEN
		Serienmässig	RP004 249,00	RLB 561,00
h. tot (mm)		1800	1810	1690
h. Letzte Backblech (mm)		1670	1680	1560



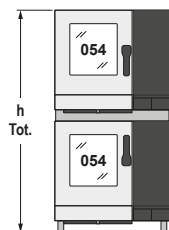
CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE
BKE011P	1.067,00	101 ⚡	061 ⚡	
		101 ⚡	061 🔥	
BKG011P	1.382,00	101 🔥	061 ⚡	
		101 🔥	061 🔥	
		AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	AUF ROLLEN
		Serienmässig	RP004 249,00	RLB 561,00
h. tot (mm)		2080	2090	1970
h. Letzte Backblech (mm)		1950	1960	1840



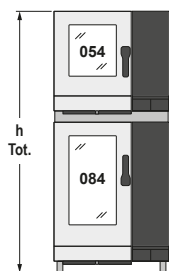
CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE
BKE021P	1.132,00	062 ⚡	062 ⚡	
		062 ⚡	062 🔥	
BKG021P	1.513,00	062 🔥	062 ⚡	
		062 🔥	062 🔥	
		AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	AUF ROLLEN
		Serienmässig	RP004 249,00	RLB 561,00
h. tot (mm)		1800	1810	1690
h. Letzte Backblech (mm)		1670	1680	1560



CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE										
BKE021P	1.132,00	102 ⚡	062 ⚡											
		102 ⚡	062 🔥											
BKG021P	1.513,00	102 🔥	062 ⚡											
		102 🔥	062 🔥											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>AUF FÜSSEN</th> <th>AUF RÄDERN</th> <th colspan="2">AUF ROLLEN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Serienmässig</td> <td>RP004</td> <td>249,00</td> <td>RLB</td> <td>561,00</td> </tr> </tbody> </table>		AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	AUF ROLLEN		Serienmässig	RP004	249,00	RLB	561,00		
AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	AUF ROLLEN												
Serienmässig	RP004	249,00	RLB	561,00										
h. tot (mm)		2080	2090		1970									
h. Letzte Backblech (mm)		1950	1960		1840									



CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE										
BKE011P	1.067,00	054 ⚡	054 ⚡											
		054 ⚡	054 🔥											
BKG011P	1.382,00	054 🔥	054 ⚡											
		054 🔥	054 🔥											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>AUF FÜSSEN</th> <th>AUF RÄDERN</th> <th colspan="2">AUF ROLLEN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Serienmässig</td> <td>RP004</td> <td>249,00</td> <td>RLB</td> <td>561,00</td> </tr> </tbody> </table>		AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	AUF ROLLEN		Serienmässig	RP004	249,00	RLB	561,00		
AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	AUF ROLLEN												
Serienmässig	RP004	249,00	RLB	561,00										
h. tot (mm)		1800	1810		1690									
h. Letzte Backblech (mm)		1670	1680		1560									



CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE										
BKE011P	1.067,00	084 ⚡	054 ⚡											
		084 ⚡	054 🔥											
BKG011P	1.382,00	084 🔥	054 ⚡											
		084 🔥	054 🔥											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>AUF FÜSSEN</th> <th>AUF RÄDERN</th> <th colspan="2">AUF ROLLEN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Serienmässig</td> <td>RP004</td> <td>249,00</td> <td>RLB</td> <td>561,00</td> </tr> </tbody> </table>		AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	AUF ROLLEN		Serienmässig	RP004	249,00	RLB	561,00		
AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	AUF ROLLEN												
Serienmässig	RP004	249,00	RLB	561,00										
h. tot (mm)		2080	2090		1970									
h. Letzte Backblech (mm)		1950	1960		1840									

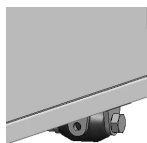
ZUBEHÖR FÜR STAPELFÄHIGKEIT

RÄDERKIT



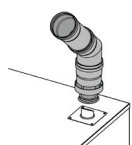
CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
RP004	249,00		•	•	•	•				•	•			

ROLLENKIT



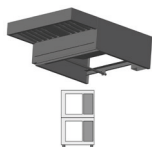
CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
RLB	561,00		•	•	•	•				•	•			

SET FÜR KONDENSAT-DAMPF-FÖRDERER



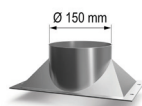
CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
CVC03	285,00		•	•	•	•				•	•			Für Bausätze für Stapelfähigkeit.

DUNSTABZUGSHAUBE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BKC011S	4.416,00	852 x 1149 x 320 mm 33.5 x 45.2 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW	•	•						•	•			Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
BKC021S	4.754,00	1072 x 1259 x 320 mm 42.2 x 49.6 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW			•	•								Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen

KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
CCE	332,00	300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	

HÖHENVERSTELLBARER TRANSPORTWAGEN MIT KONDENSATAUF-FANGWANNE UND ARRETIERUNGS- / ENTRIEGELUNGS-SYSTEM



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BCR141S	2.999,00	497 x 1132 x 1592 mm 19.6 x 44.6 x 62.7 inch	•	•						•	•			Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. Minimale Höhe 1312 mm - Maximale Höhe 1592 mm
BCR141L	2.999,00	497 x 1132 x 1478 mm 19.6 x 44.6 x 58.2 inch	•	•						•	•			Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Rollen. Minimale Höhe 1198 mm - Maximale Höhe 1478 mm
BCR142S	3.523,00	728 x 1228 x 1592 mm 28.7 x 48.3 x 62.7 inch			•	•								Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. Minimale Höhe 1312 mm - Maximale Höhe 1592 mm
BCR142L	3.523,00	728 x 1228 x 1478 mm 28.7 x 48.3 x 58.2 inch			•	•								Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Rollen. Minimale Höhe 1198 mm - Maximale Höhe 1478 mm

Professioneller Hähnchen-Grillsatz

PRAKTISCHE VORRICHTUNG ZUR HANDHABUNG VON HÄHNCHEN AM SPIESS. IDEAL FÜR SUPERMÄRKTE, GASTRONOMIEBETRIEBE UND METZGEREIEN.



Zubehör
Naboo/Sapiens

BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- GERÄTEVORBEREITUNG MIT AUFFANGSCHALE UND ABLAUF
- MOTORISIERTES ABLAUFVENTIL
- FETTFILTER

CODE	PREIS	061	101	062	102	161	201	202	061+061	062+062	101+061	102+062	HINWEISE
KPG011	960,00	●	●										Fettaustritt am Ofenboden. Fettsammelbehälter ist nicht im Lieferumfang enthalten (in einem speziellen Halter erhältlich).
KPG021	1.060,00			●	●								Fettaustritt am Ofenboden. Fettsammelbehälter ist nicht im Lieferumfang enthalten (in einem speziellen Halter erhältlich).
KPG161	2.690,00					●							Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.
KPG201	1.570,00						●						Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.
KPG202	1.620,00							●					Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.
KPG011S	2.730,00								●				Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.
KPG021S	2.920,00									●			Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.
KPG110S	2.750,00										●		Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.
KPG210S	2.950,00											●	Seitlicher Fettablauf komplett mit Rohrleitung. Externer Fettsammelbehälter wird mitgeliefert.

UNTERGESTELL FÜR HÄHNCHEN-GRILLSATZ

UNTERGESTELL AUS
EDELSTAHL ROSTFREI
MIT FETTBEHÄLTER



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BSR011PG	1.120,00	850 x 710 x 670 mm 33.5 x 28.0 x 26.4 inch	•	•						
BSR021PG	1.290,00	1070 x 800 x 670 mm 42.1 x 31.5 x 26.4 inch			•	•				

OFFENER EDEL-
STAHLCHRANK MIT
FETTBEHÄLTER



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BSP011PG	1.950,00	850 x 730 x 670 mm 33.5 x 28.7 x 26.4 inch 7 + 7 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch	•	•						
BSK011PG	2.150,00	850 x 730 x 950 mm 33.5 x 28.7 x 37.4 inch 12 + 12 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch	•							Für Backofen mit Haube
BSP021PG	2.135,00	1070 x 840 x 670 mm 42.1 x 33.1 x 26.4 inch 7 x GN 1/1 + 7 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch			•	•				
BSK021PG	2.420,00	1070 x 840 x 950 mm 42.1 x 33.1 x 37.4 inch 12 x GN 1/1 + 12 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch			•					Für Backofen mit Haube

GESCHLOSSENER
EDELSTAHLCHRANK
MIT FETTBEHÄLTER



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BSC011PG	2.210,00	850 x 730 x 670 mm 33.5 x 28.7 x 26.4 inch 7 + 7 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch	•	•						
BSC110PG	2.500,00	850 x 730 x 950 mm 33.5 x 28.7 x 37.4 inch 12 + 12 x GN 1/1 ±55 mm ±2.2 inch	•							Für Backofen mit Haube
BSC021PG	2.385,00	1070 x 840 x 670 mm 42.1 x 33.1 x 26.4 inch 7 x GN 1/1 + 7 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch			•	•				
BSC210PG	2.745,00	1070 x 840 x 950 mm 42.1 x 33.1 x 37.4 inch 12 x GN 1/1 + 12 x GN 2/1 ±55 mm ±2.2 inch			•					Für Backofen mit Haube

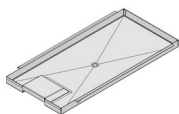
AUSZIEHBARE STRUKTUREN HÄHNCHEN GRILLSATZ

HORDENGESTELL - MIT
EINFAHRSCHIENE
VERWENDEN



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
SBE061	725,00	375.5 x 561.5 x 459 mm 14.8 x 22.1 x 18.1 inch 6 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch	•				•			Ausführung GN
SBE091	849,00	375.5 x 561.5 x 736 mm 14.8 x 22.1 x 29.0 inch 9 x GN 1/1 ±71 mm ±2.8 inch		•						
SBE062	1.150,00	593 x 721.5 x 459 mm 23.3 x 28.4 x 18.1 inch 6 x GN 2/1 - 12 x GN 1/1 ±61 mm ±2.4 inch			•					Ausführung GN
SBE092	1.187,00	593 x 721.5 x 736 mm 23.3 x 28.4 x 29.0 inch 9 x GN 2/1 - 18 x GN 1/1 ±71 mm ±2.8 inch				•				

FETTAUFFANGWANNE -
FÜR PROFESSIONELLER
HÄHNCHEN-GRILLSATZ



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BSGP11	224,00		•	•			•			Paar Auflageschienen oder Herausnehmbares Hordengestell GN 1/1
BSGP11F	224,00		•	•			•			Für GN 1/1 - EN 1 Drahtschotts
BSGP21	348,00				•	•				Paar Auflageschienen oder Herausnehmbares Hordengestell GN 2/1
BSGP21F	348,00				•	•				Für GN 2/1 - EN 2 Drahtschotts
BSGP201	310,00							•		Paar Wagen GN 1/1
BSGP202	380,00								•	Paar Wagen GN 2/1

EINFAHRSCHIENE FÜR
HORDENGESTELLE
UND TELLER-HORDEN-
GESTELLE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BTL011	225,00		•	•			•			
BTL021	238,00				•	•				

WAGEN

HÖHENVERSTELL-
BARER TRANS-
PORTWAGEN MIT
KONDENSATAUF-
FANGWANNE UND
ARRETIERUNGS- /
ENTRIEGELUNGS-
SYSTEM



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	HINWEISE
BCR011S	1.662,00	425 x 823.5 x 1261 mm 16.7 x 32.4 x 49.6 inch	•	•						Minimale Höhe 911 mm - Maximale Höhe 1261 mm
BCR021S	1.982,00	630 x 983.5 x 1261 mm 24.8 x 38.7 x 49.6 inch			•	•				Minimale Höhe 911 mm - Maximale Höhe 1261 mm
BCR161S	2.993,00	548 x 1077 x 1376 mm 21.6 x 42.4 x 54.2 inch					•			Für Ofen auf Füßen oder Rädern
BCR161L	2.993,00	548 x 1077 x 1241 mm 21.6 x 42.4 x 48.9 inch					•			Für Rollenöfen
BCR141S	2.999,00	497 x 1132 x 1592 mm 19.6 x 44.6 x 62.7 inch	•	•						Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. Minimale Höhe 1312 mm - Maximale Höhe 1592 mm
BCR141L	2.999,00	497 x 1132 x 1478 mm 19.6 x 44.6 x 58.2 inch	•	•						Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Rollen. Minimale Höhe 1198 mm - Maximale Höhe 1478 mm
BCR142S	3.523,00	728 x 1228 x 1592 mm 28.7 x 48.3 x 62.7 inch			•	•				Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. Minimale Höhe 1312 mm - Maximale Höhe 1592 mm
BCR142L	3.523,00	728 x 1228 x 1478 mm 28.7 x 48.3 x 58.2 inch			•	•				Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Rollen. Minimale Höhe 1198 mm - Maximale Höhe 1478 mm

Zubehör
Naboo/Sapiens

Mod.		PS1108 *		PS1106 **	
			8 Stk.		6 Stk.
061	16	2 x GN 1/1	12	2 x GN 1/1	
101	24	3 x GN 1/1	18	3 x GN 1/1	
062	32	4 x GN 1/1	24	4 x GN 1/1	
102	48	6 x GN 1/1	36	6 x GN 1/1	
161	16 + 24	2 + 3 x GN 1/1	12 + 18	2 + 3 x GN 1/1	
201	40	5 x GN 1/1	30	5 x GN 1/1	
202	80	10 x GN 1/1	60	10 x GN 1/1	

* FÜR HÄHNCHEN BIS A 1,5 KG.

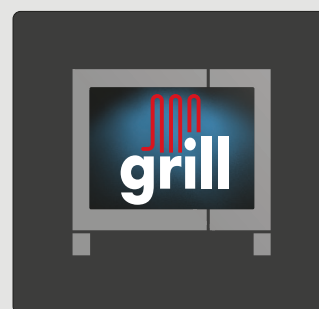
** FÜR HÄHNCHEN BIS A 2,5 KG.

SPEEDY CHICKEN

PS1108* - GN 1/1 - 8 Stk.
PS1106** - GN 1/1 - 6 Stk.

SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER
HÄHNCHEN GRILLROST. H 145 MM. SPEZIELLE
ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG.

BLECHE NICHT INBEGRIFFEN



REINIGUNGSPROGRAMM FÜR
HÄHNCHEN-GRILLEN.



Compact

Compact













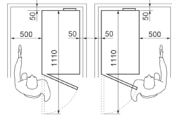
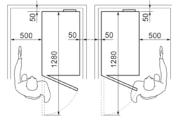
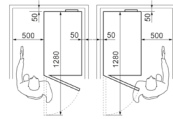
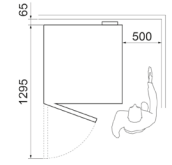
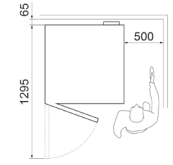
TECHNOLOGIE UND INTELLIGENZ
AUF KLEINSTEM RAUM

LAINOX®

Compact

Naboo

Kompakte Kombis für die kleine, mittlere Gastronomie
und den Privatbereich

						
ELEKTRISCHE		COEN026R	COEN061R	COEN101R	CBEN061R	CVEN061R
Preis	€	8.530,00	9.760,00	11.990,00	11.310,00	10.390,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	5,25	7,75	15,5	8,25	8,25
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V
GAS						CVGN061R
Preis	€					12.100,00
Elektrische Gesamtleistung	kW					0,5
Versorgungsspannung	V - Hz					1N-AC 230 V
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal					8,5 / 7310
						
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	510 x 625 x 880 [20.1 x 24.6 x 34.6]	510 x 800 x 880 [20.1 x 31.5 x 34.6]	510 x 800 x 1120 [20.1 x 31.5 x 44.1]	875 x 650 x 705 [34.4 x 25.6 x 27.8]	875 x 650 x 705 [34.4 x 25.6 x 27.8]
Kapazität	GN / EN	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
Einschubabstand	mm [inch]	60 [2.4]	60 [2.4]	60 [2.4]	60 [2.4]	60 [2.4]
Sitzplätze - Croissants	n.	20 / 50 -	30 / 80 -	80 / 150 -	30 / 80 -	30 / 80 -
Für die maximalen Gesamt- abmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.						

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandsbuch angegeben.

GARARTEN

- ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst.
- Manuelles Garen mit drei Gar Modi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Programmierbarer Betriebsmodus: Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden.
- Modi MULTILEVEL und JIT.
- MULTILEVEL PLUS: Die Verdoppelung auf jeder Ebene der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann.
- Autoclimate® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast-Dry® - System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.

WLAN-KONNEKTIVITÄT VON NABOOK

- Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild.
- Direkter Zugriff auf die Rezeptdatenbank, über das Cooking-Device mit Download-Möglichkeit.
- Erstellung von Menüs mit Ermittlung der Kalorienanzahl und der enthaltenen Allergene. Dabei stehen personalisierte Druck-Layouts zu Ihrer Verfügung.
- Berechnung des Food Cost der Rezepte und der Menüs je Einzelportion.
- Verwaltung der Einkaufsliste, die als PDF-, Excel- oder Word-Datei exportiert werden kann.
- Synchronisierung der Geräte, die mit dem jeweiligen Account verbunden sind.
- HACCP-Überwachung.
- Remote-Service.
- Aktualisierung der Software.

FUNKTIONSWEISE

- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt wird.
- Automatischer Start des Garvorganges (ICS) mit „one touch“.
- Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der HACCP-Grafik.
- Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.
- Kapazitiver 7" LCD-TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und Touchscreen-Funktion.
- SCROLL-RAD PLUS mit Scroll-Funktion und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- DELTA T System für die parallele Kontrolle der Temperatur im Garraum und im Produktinneren.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.
- Verzögerter Start des Garvorganges programmierbar.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert.
- Kerntemperaturfühler für 2 Kerne (Option).
- Externe Schnittstelle für die einfache und schnelle Verbindung des Kerntemperaturfühlers mit der Garkammer.

- Nadel-Kerntemperaturfühler \varnothing 1 mm, die für das Vakuumgaren sowie für kleines Gar gut eingesetzt wird (Option).
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für große Größen \varnothing 3 mm, Länge Nadel 180 mm (Option).
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Es kann eingestellt werden, dass sich das Gerät am Ende des automatischen Reinigungsprogrammes ausschaltet.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Option).
- **Energy Monitor** - Überwachung von Strom-, Gas-, Wasser- und Reiniger-Verbrauch.
- Überwachung und Effizienzkontrolle der externen Wasser-Aufbereitung (Aufbereitung Optional).
- Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- LED-Beleuchtung der Kammer.
- **EcoSpeed** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- **EcoVapor** - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- **TurboVapor** (Modelle mit Dampfgenerator) - Mit TurboVapor wird automatisch die ideale Menge an Dampf produziert, die für die Zubereitung von "schwierigen" Produkten notwendig ist, wie Eiernudeln oder Spargel, Rüben und faseriges Gemüse.
- **Green Fine Tuning** (Gas Modellen) - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

AUFBAU


- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasser.

REINIGUNG UND WARTUNG

- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).
- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).
- Kalk-Vorbeugungssystem CALOUT (bei Modellen mit Dampfgenerator), das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert. Mit integriertem Tank und automatischer Anti-Kalk-Mittel-Dosierung (Flüssiges Entkalkungsmittel CalFree Boosted, in zu 100% recyclebaren Kapseln).

Modell		026
Kapazität	GN / EN	6 x GN 2/3
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm[inch]	60 [2.4]
Sitzplätze - Croissants	n.	20 / 50 -
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	510 x 625 x 880 [20.1 x 24.6 x 34.6]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	570 x 760 x 1020 [22.4 x 29.9 x 40.2]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	380 x 359 x 460 [15.0 x 14.1 x 18.1]



		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		COEN026R
Preis	€	8.530,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	5,25
Elektrische Absorption	A	8
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	67 / 76 [147.74 / 167.58]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG


- AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM.
- MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM
- USB-ANSCHLUSS
- WI-FI-ANSCHLUSS
- ZWEI LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN: VOLL / REDUZIERT
- EINHÄNGESCHIENEN

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

NPS	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
CETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
MKC026	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	798,00

Modell	061	
Kapazität	GN / EN	6 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm[inch]	60 [2.4]
Sitzplätze - Croissants	n.	30 / 80 -
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	510 x 800 x 880 [20.1 x 31.5 x 34.6]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	570 x 930 x 1020 [22.4 x 36.6 x 40.2]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	380 x 534 x 460 [15.0 x 21.0 x 18.1]



		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		COEN061R
Preis	€	9.760,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	7,75
Elektrische Absorption	A	12
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	81 / 90 [178.61 / 198.45]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG


- AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM.
- MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM
- USB-ANSCHLUSS
- WI-FI-ANSCHLUSS
- ZWEI LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN: VOLL / REDUZIERT
- EINHÄNGESCHIENEN

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

NPS	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
CETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
MKC061	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	923,00

Modell		101
Kapazität	GN / EN	10 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm[inch]	60 [2.4]
Sitzplätze - Croissants	n.	80 / 150 -
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	510 x 800 x 1120 [20.1 x 31.5 x 44.1]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	570 x 930 x 1260 [22.4 x 36.6 x 49.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	380 x 534 x 700 [15.0 x 21.0 x 27.6]



		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		COEN101R
Preis	€	11.990,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	15,5
Elektrische Absorption	A	23
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	87 / 96 [191.84 / 211.68]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM.
- MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM
- USB-ANSCHLUSS
- WI-FI-ANSCHLUSS
- ZWEI LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN: VOLL / REDUZIERT
- EINHÄNGESCHIENEN

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

NPS	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
CETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
MKC101	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.044,00

Modell	061	
Kapazität	GN / EN	6 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm[inch]	60 [2.4]
Sitzplätze - Croissants	n.	30 / 80 -
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	875 x 650 x 705 [34.4 x 25.6 x 27.8]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	900 x 800 x 920 [35.4 x 31.5 x 36.2]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	575 x 335 x 442 [22.6 x 13.2 x 17.4]



		DAMPFGENERATOR	DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		CBEN061R	CVEN061R
Preis	€	11.310,00	10.390,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	8,25	8,25
Elektrische Absorption	A	13	13
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	97 / 110 [213.89 / 242.55]	88 / 101 [194.04 / 222.71]
GAS			CVGN061R
Preis	€		12.100,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		0,5
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal		8,5 / 7310
Elektrische Absorption	A		0
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		92 / 105 [202.86 / 231.53]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG













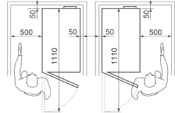
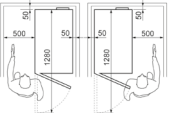
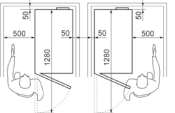
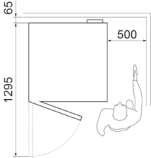
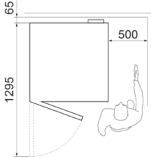
- AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM.
- KALK-VORBEUGESYSTEM CAL-OUT FÜR MODELLE MIT BOILER. INBEGRIFFEN IST ANTIKALKMITTEL
- MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM
- USB-ANSCHLUSS
- WI-FI-ANSCHLUSS
- ZWEI LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN: VOLL / REDUZIERT
- EINHÄNGESCHIENEN

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

NPS	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
CETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
MKB061	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	983,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIFASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00

Compact Sapiens

Kompakte Kombis für die kleine, mittlere Gastronomie
und den Privatbereich

						
ELEKTRISCHE		COES026R	COES061R	COES101R	CBES061R	CVES061R
Preis	€	6.340,00	7.080,00	9.160,00	7.980,00	7.000,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	5,25	7,75	15,5	8,25	8,25
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V
GAS						CVGS061R
Preis	€					8.850,00
Elektrische Gesamtleistung	kW					0,5
Versorgungsspannung	V - Hz					1N-AC 230 V
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal					8,5 / 7310
						
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	510 x 625 x 880 [20.1 x 24.6 x 34.6]	510 x 800 x 880 [20.1 x 31.5 x 34.6]	510 x 800 x 1120 [20.1 x 31.5 x 44.1]	875 x 650 x 705 [34.4 x 25.6 x 27.8]	875 x 650 x 705 [34.4 x 25.6 x 27.8]
Kapazität	GN / EN	6 x GN 2/3	6 x GN 1/1	10 x GN 1/1	6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
Einschubabstand	mm [inch]	60 [2.4]	60 [2.4]	60 [2.4]	60 [2.4]	60 [2.4]
Sitzplätze - Croissants	n.	20 / 50 -	30 / 80 -	80 / 150 -	30 / 80 -	30 / 80 -
Für die maximalen Gesamt- abmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.						

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandsbuch angegeben.

GARMODUS

- Automatisch mit 95 getesteten und gespeicherten Garprogrammen, inklusive Programme für das Aufwärmen auf dem Teller oder dem Blech ausgestattet.
- Programmierbar, mit der Möglichkeit des Speicherns einer automatischen Reihenfolge von bis zu 99 Garprogrammen (bis zu 9 Zyklen), denen ein Name und ein Symbol zugeordnet werden kann.
- Manuelles Garen mit drei Garmodi und Sofortstart: Umluft von 30°C bis 300°C, Dampfgaren von 30°C bis 130°C und Kombination aus Heißluft und Dampf von 30°C bis 300°C.
- Autoclima® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Fast-Dry® - System für eine schnelle Entfeuchtung der Garkammer.
- Schnellauswahl der bevorzugten Programme Scroll & Push, mit eigens dafür vorgesehenem Scroller.

FUNKTIONSWEISE

- Alphanumerisches LED-Display mit guter Sichtbarkeit HVS (High Visibility System) zur Anzeige folgender Werte: Temperatur, Autoclima, Zeit und Temperatur im Produktkern.
- 2,4-Zoll-Farbdisplay (LCD - TFT) zur Anzeige der bevorzugten Programme, der voreingestellten Programme, der Ventilation, der automatischen Reinigung, des Menüs und der Einstellungen.
- SCROLL-Rad mit Scroll und Drück-Funktion zur Bestätigung der getroffenen Auswahl.
- LED-Balken zur Information dass die Funktionen Temperatur, Zeit und Temperatur im Produktkern aktiv sind.
- Manuelles Vorheizen.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.
- Automatische Regulierung der Kondensation des Dampfes.
- Manuelle Entlüftungskontrolle der Garkammer.
- Manuelle Entfeuchtung.
- Erleichterter Zugriff auf die programmierbaren Anwenderparameter, um persönliche Einstellungen am Gerät über das Menü vorzunehmen.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Vorrichtung zum Schnellanschluss für Kerntemperaturfühler anhand einer Verbindung an der Außenseite der Garkammer (Kerntemperaturfühler optional).
- Über einen Vier-Punkt-Kerntemperaturfühler (Kerntemperaturfühler optional) wird die Temperatur im Produktinneren kontrolliert
- Nadel-Kerntemperaturfühler \varnothing 1 mm, die für das Vakuumgaren sowie für kleines Gar gut eingesetzt wird (Option).
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für große Größen \varnothing 3 mm, Länge Nadel 180 mm (Option).

- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Voreinstellung des Systems zur Optimierung des Energieverbrauchs SN (Option).
- Serviceprogramm: Prüfung der Funktionen - Steuerplatine sowie zur Anzeige der Kerntemperaturfühler - Betriebsstundenzähler der Hauptfunktionen für planmäßige Wartung.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- LED-Beleuchtung der Kammer.
- **EcoSpeed** - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert das Gerät den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- **EcoVapor** - Mit dem System EcoVapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- **Green Fine Tuning** (Gas Modellen) - Neues System zur Regulierung des Brenners und des Hochleistungs-Wärmetauschers, wodurch die Energieverschwendung verhindert und die Schadstoffemission gesenkt wird.

AUFBAU


- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und wärmereflektierendem Innenglas für eine geringere Wärmestrahlung in Richtung der bedienenden Person sowie eine höhere Leistungsfähigkeit.
- Aufklappbare Innenscheibe für eine leichtere Reinigung.
- Anschlag rechts oder links lieferbar.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilatorkammer geöffnet werden.
- IPX4-Schutzgrad gegen Wasser.

REINIGUNG UND WARTUNG

- 7 Automatische Reinigungsprogramme.
- Manuelles Reinigungssystem mit externer Handbrause (Handbrause optional).
- Automatisches Reinigungssystem LCS (Liquid Clean System) mit integriertem Tank und automatischer Dosierung (Reinigungsflüssigkeit CombiClean Boosted in zu 100% recyclebaren Kapseln. Inbegriffen ist CombiBlue, alkalisches Desinfektionsmittel für die professionelle Inbetriebnahme von Öfen (990 gr).
- Kalk-Vorbeugesystem CALOUT (bei Modellen mit Dampfgenerator), das die Bildung und Ansammlung von Kalk im Boiler verhindert. Mit integriertem Tank und automatischer Anti-Kalk-Mittel-Dosierung (Flüssiges Entkalkungsmittel CalFree Boosted, in zu 100% recyclebaren Kapseln).

Modell		026
Kapazität	GN / EN	6 x GN 2/3
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm[inch]	60 [2.4]
Sitzplätze - Croissants	n.	20 / 50 -
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	510 x 625 x 880 [20.1 x 24.6 x 34.6]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	570 x 760 x 1020 [22.4 x 29.9 x 40.2]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	380 x 359 x 460 [15.0 x 14.1 x 18.1]



		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		COES026R
Preis	€	6.340,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	5,25
Elektrische Absorption	A	8
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	59 / 68 [130.09 / 149.94]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG


- VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturfühler ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE DER GARKAMMER. KT-FÜHLER OPTIONAL
- USB-ANSCHLUSS
- ZWEI LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN: VOLL / REDUZIERT
- EINHÄNGESCHIENEN

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

ILCS1	AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM.	784,00
KSC0040	MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM.	263,00
NPS	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
MKC026	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	798,00
CSA	SCHUBLADE MIT 5-LITER TANK. ALS WASSER-RESERVE WENN KEIN WASSERZULAUF VORHANDEN IST, UM BIS ZU 60 MINUTEN LANGE DAMPF- ODER KOMBI-GARVORGÄNGE DURCHZUFÜHREN. NICHT VERFÜGBAR FÜR AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM	444,00

Modell	061	
Kapazität	GN / EN	6 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm[inch]	60 [2.4]
Sitzplätze - Croissants	n.	30 / 80 -
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	510 x 800 x 880 [20.1 x 31.5 x 34.6]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	570 x 930 x 1020 [22.4 x 36.6 x 40.2]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	380 x 534 x 460 [15.0 x 21.0 x 18.1]



		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		COES061R
Preis	€	7.080,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	7,75
Elektrische Absorption	A	12
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	73 / 82 [160.97 / 180.81]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG


- VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturfühler ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE DER GARKAMMER. KT-FÜHLER OPTIONAL
- USB-ANSCHLUSS
- ZWEI LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN: VOLL / REDUZIERT
- EINHÄNGESCHIENEN

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

ILCS1	AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM.	784,00
KSC0040	MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM.	263,00
NPS	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
MKC061	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	923,00
CSA	SCHUBLADE MIT 5-LITER TANK. ALS WASSER-RESERVE WENN KEIN WASSERZULAUF VORHANDEN IST, UM BIS ZU 60 MINUTEN LANGE DAMPF- ODER KOMBI-GARVORGÄNGE DURCHZUFÜHREN. NICHT VERFÜGBAR FÜR AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM	444,00

Modell		101
Kapazität	GN / EN	10 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm[inch]	60 [2.4]
Sitzplätze - Croissants	n.	80 / 150 -
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	510 x 800 x 1120 [20.1 x 31.5 x 44.1]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	570 x 930 x 1260 [22.4 x 36.6 x 49.6]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	380 x 534 x 700 [15.0 x 21.0 x 27.6]



		DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		COES101R
Preis	€	9.160,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	15,5
Elektrische Absorption	A	23
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	79 / 88 [174.19 / 194.04]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturfühler ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE DER GARKAMMER. KT-FÜHLER OPTIONAL
- USB-ANSCHLUSS
- ZWEI LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN: VOLL / REDUZIERT
- EINHÄNGESCHIENEN

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

ILCS1	AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM.	784,00
KSC0040	MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler Ø 3 MM.	263,00
NPS	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
MKC101	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	1.044,00
CSA	SCHUBLADE MIT 5-LITER TANK. ALS WASSER-RESERVE WENN KEIN WASSERZULAUF VORHANDEN IST, UM BIS ZU 60 MINUTEN LANGE DAMPF- ODER KOMBI-GARVORGÄNGE DURCHZUFÜHREN. NICHT VERFÜGBAR FÜR AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM	444,00

Modell	061	
Kapazität	GN / EN	6 x GN 1/1
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm[inch]	60 [2.4]
Sitzplätze - Croissants	n.	30 / 80 -
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	875 x 650 x 705 [34.4 x 25.6 x 27.8]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	900 x 800 x 920 [35.4 x 31.5 x 36.2]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	575 x 335 x 442 [22.6 x 13.2 x 17.4]



		DAMPFGENERATOR	DIREKTDAMPF
ELEKTRISCHE		CBES061R	CVES061R
Preis	€	7.980,00	7.000,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	8,25	8,25
Elektrische Absorption	A	13	13
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V	3N-AC 400 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	89 / 102 [196.25 / 224.91]	80 / 93 [176.40 / 205.06]
GAS			CVGS061R
Preis	€		8.850,00
Elektrische Gesamtleistung	kW		0,5
Gasleistung Nennwärmeleistung - G20	kW/Kcal		8,5 / 7310
Elektrische Absorption	A		0
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]		84 / 97 [185.22 / 213.89]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- KALK-VORBEUGESYSTEM CAL-OUT FÜR MODELLE MIT BOILER. INBEGRIFFEN IST ANTIKALKMITTEL
- VORRICHTUNG ZUM SCHNELLANSCHLUSS FÜR KERNTemperaturFÜHLER ANHAND EINER VERBINDUNG AN DER AUßENSEITE DER GARKAMMER. KT-FÜHLER OPTIONAL
- USB-ANSCHLUSS
- ZWEI LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN: VOLL / REDUZIERT
- EINHÄNGESCHIENEN

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

ILCS1	AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM.	784,00
KSC0040	MEHRPUNKT-KERNTemperaturFÜHLER Ø 3 MM.	263,00
NPS	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN	458,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELKLICK	147,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
BPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	160,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
MKB061	SCHIFFSAUSFÜHRUNG - DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR	983,00
OCBM1	TRENNTRANSFORMATOR FÜR ZWEIPHASIGEN ANSCHLUSS/EINPHASIGEN ANSCHLUSS FÜR GASBETRIEBENE MOD. 2AC 220-240V/1N AC 230V	354,00

Zubehör für Einbaukombi

Praktische und innovative Lösung, um die beiden Modelle der Produktpalette **Compact COEN026R* / COES026R* - COEN061R / COES061R** überall einbauen zu können, auch im privaten Bereich.

Das zur Gänze aus Edelstahl bestehende Set enthält einen Einbaurahmen, Teleskopschienen, ein System zum Drehen des Ofens, eine Abzugshaube und einen Dichtungsrahmen. Der Ofen kann herausgezogen und beidseitig um 90° gedreht werden, um die Installation sowie die ordentliche und außerordentliche Wartung korrekt auszuführen. Das Absaugen der Dämpfe wird durch die Abzugshaube mit im Lieferumfang enthaltenem Luftkondensator (1N-AC 230 V - 0,3 kW) garantiert.

Lösung muss das Gerät mit dem optionalen **BPK** (Anschlussvorbereitung für Dunstabzugshaube) Bestellt werden. Achtung: Eine Nachrüstung ist nicht möglich!

Das Modell **026R** kann auf Standardmodulen mit einer Größe von 60 x 60 cm in Privatküchen installiert werden.

* Die Modelle **026R** sind auf Anfrage auch mit **1N-AC 230V - 2,75 kW** oder **1N-AC 230V - 3,7 kW** erhältlich. (Siehe Seite "Sonderspannungen").



für Modelle **026** **KFC026** **5.194,00**

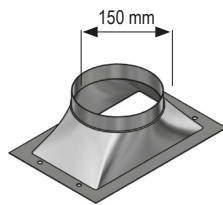


für Modelle **061** **KFC061** **5.936,00**

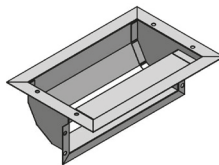


KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE, KOMPLETTER ANSCHLUSS 90° - Ø 150 mm

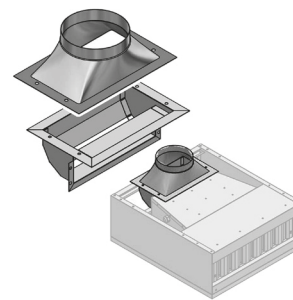
- OPTIONEN -



300 x 220 x 110 h



CCER90 **526,00**



SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

V - Hz	COE_026R	COE_061R	COE_101R	CBE_061R	CVE_061R
1N-AC 230 V - 50 Hz	102,00	102,00	-	166,00	102,00
1N-AC 230 V - 60 Hz					
3-AC 230 V - 50 Hz	STD	STD	64,00	STD	STD
3-AC 230 V - 60 Hz					
3-AC 400 V - 50 Hz	229,00	229,00	557,00	229,00	229,00
3-AC 400 V - 60 Hz					
3-AC 440 V - 50 Hz	-	431,00	935,00	431,00	431,00
3-AC 440 V - 60 Hz					
3N-AC 440 V - 50 Hz	-	431,00	935,00	431,00	431,00
3N-AC 440 V - 60 Hz					
3-AC 480 V - 50 Hz	-	431,00	935,00	480,00	-
3-AC 480 V - 60 Hz					
1N-AC 230 V - 60 Hz 2,75 KW	STD	-	-	-	-
1N-AC 230 V - 60 Hz 3,7 KW	230,00	-	-	-	-

- NICHT LIEFERBAR

STD OHNE MEHRPREIS

Compact

Zubehör

UNTERSTÜTZT

AUSZIEHBARES SET FÜR EINBAUOFEN MIT INTEGRIERTER DUNSTABZUGSHAUBE



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
KFIC026	5.194,00	510 x 648 x 860 mm 20.1 x 25.5 x 33.9 inch	●				
KFIC061	5.936,00	510 x 648 x 860 mm 20.1 x 25.5 x 33.9 inch		●			

UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
CSR061	798,00	510 x 648 x 860 mm 20.1 x 25.5 x 33.9 inch		●			
CSR101	798,00	510 x 648 x 710 mm 20.1 x 25.5 x 28.0 inch			●		
NSR061	798,00	875 x 525 x 910 mm 34.4 x 20.7 x 35.8 inch				●	

SONDER-UNTERGESTELL ZUR EINFÜHRUNG VON SCHOCKKÜHLER-SCHOCKGEFRIERER



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
KSR061S	864,00	900 x 525 x 960 mm 35.4 x 20.7 x 37.8 inch				●	

AUFLAGESCHIENEN - IN UNTERGESTELL EINSETZBAR



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
KPT061	405,00	367 x 532 x 505 mm 14.4 x 20.9 x 19.9 inch 10 x GN 1/1 ±45 mm ±1.8 inch				●	
CPT061	405,00	367 x 595 x 505 mm 14.4 x 23.4 x 19.9 inch 10 x GN 1/1 ±45 mm ±1.8 inch		●	●		

NEUTRALER UNTERSCHRANK MIT EINGebaUTE AUFLAGESCHIENEN - IN UNTERGESTELL EINSETZBAR



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
CAN061R	1.103,00	403 x 609 x 550 mm 15.9 x 24.0 x 21.7 inch 10 x GN 1/1 ±50 mm ±2.0 inch		●	●		
NAL061R	731,00	313 x 630 x 550 mm 12.3 x 24.8 x 21.7 inch				●	
NAN061R	1.785,00	767 x 630 x 550 mm 30.2 x 24.8 x 21.7 inch 10 x GN 1/1 ±50 mm ±2.0 inch				●	

ABLAGE AUS EDELSTAHL - IN UNTERGESTELL EINSETZBAR



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
CPD061	269,00			●	●		

WANDKONSOLE



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
SM026	569,00	510 x 615 x 303 mm 20.1 x 24.2 x 11.9 inch	●				

HÖHENVERSTELLSYSTEM



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
NNR061	269,00	839 x 480 x 150 mm 33.0 x 18.9 x 5.9 inch				●	Überlappungsrahmen zur Höhenverstellung, bei Ofeneinbau mit Haube

WARMHALTEGERÄTE UND GÄRSCHRANKE

STATISCHE WARMHALTEGERÄT, LANGZEITGAREN

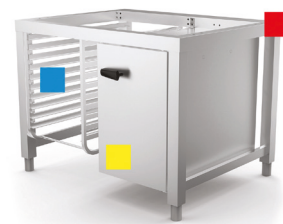


CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
MCR031B	2.570,00	450 x 660 x 415 mm 17.7 x 26.0 x 16.3 inch 3 x GN 1/1 ±75 mm ±3.0 inch 1N-AC 230 V 0,7 kW				●	mit Kerntemperaturfühler. Einsetzbar auf Halter BSR011 und BSA011

Zubehör
Compact



ZUBEHÖR-ZUSAMMENSTELLUNG
MIT UNTERGESTELL



RÄDER UND FÜSSE

RÄDERSATZ - 2 MIT BREMSE



FÜSSET



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
RP04	375,00			•	•	•	Für Untergestelle und Unterschränke

CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
KP004	188,00		•	•	•	•	

SCHÜTZUNGEN

HITZESCHILD AUS EDELSTAHL ROSTFREI FÜR SEITENWAND

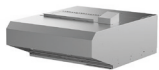


CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
PAC026	147,00	559 x 40 x 860 mm 22.0 x 1.6 x 33.9 inch	•				
PAC061	176,00	734 x 40 x 860 mm 28.9 x 1.6 x 33.9 inch		•			
PAC101	204,00	734 x 40 x 1100 mm 28.9 x 1.6 x 43.3 inch			•		
PAC601	147,00	589.5 x 40 x 687 mm 23.2 x 1.6 x 27.0 inch				•	

ABSAUGUNGSSYSTEME

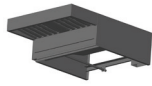
HALTON DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG

Halton



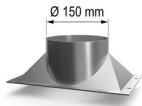
CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
LCH1	8.420,00	521 x 884 x 418 mm 20.5 x 34.8 x 16.5 inch 1N-AC 230 V 0,200 kW	•				Mit Edelstahlfiltern und Aktivkohlefilter.
LCH2	8.670,00	521 x 1059 x 418 mm 20.5 x 41.7 x 16.5 inch 1N-AC 230 V 0,200 kW		•	•		Mit Edelstahlfiltern und Aktivkohlefilter.

DUNSTABZUGSHAUBE
MIT LUFTGEKÜHLTEM
SCHWADENKON-
DENSATOR. NUR BEI
ELEKTROMODELLEN
MIT ANSCHLUSSVORBE-
REITUNG



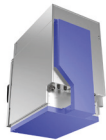
CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
CKO026	2.561,00	510 x 860 x 300 mm 20.1 x 33.9 x 11.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW	●				Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
CKO061	2.888,00	510 x 1033 x 300 mm 20.1 x 40.7 x 11.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW		●	●		Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
CKV061	3.216,00	877 x 877 x 250 mm 34.5 x 34.5 x 9.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW				●	Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen

KOLLEKTOR FÜR DEN
EXTERNEN ANSCHLUSS
DER HAUBE - Ø 150 MM



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
CCE	332,00	300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch	●	●	●	●	

KÜHLLUFTFÖRDERER



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
CIN026	393,00	510 x 725 x 940 mm 20.1 x 28.5 x 37.0 inch	●				Zum Einbetten
CIN061	420,00	510 x 900 x 940 mm 20.1 x 35.4 x 37.0 inch		●			Zum Einbetten
CIN101	459,00	510 x 900 x 1180 mm 20.1 x 35.4 x 46.5 inch			●		Zum Einbetten

FILTERS



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
ICFX01	137,00	220 x 220 x 10 mm 8.7 x 8.7 x 0.4 inch	●	●		●	für Modell _061B - für Gasmodell _G062B
ICFX02	237,00	220 x 220 x 10 mm 8.7 x 8.7 x 0.4 inch			●		

KERNTEMPERATURFÜHLER

KERNTEMPERATURFÜHLER



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
KSC004R	274,00		●	●	●	●	Mehrpunkt Ø 3 mm
KSA001	256,00		●	●	●	●	Nadel Ø 1 mm

MULTISONDENSYSTEM



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
KSM002	566,00		●	●	●	●	Zwei Ø 3 mm Mehrpunktsonden. Nur für NABOO-Modelle

ANSCHLUSS

KABEL



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
CBL5015	60,00	3 mt 5 x 1,5 mmq	●	●		●	Für elektrische Modelle.
CBL0540	95,00	3 mt 5 x 4 mmq			●		Für elektrische Modelle.
CBL3015	49,00	3 mt 3 x 1,5 mmq				●	Für Gasmodelle.

STECKER



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
PLG5016	26,00	3N-AC 400 V 16 A - 5p	●	●		●	Für elektrische Modelle.
PLG5032	32,00	3N-AC 400 V 32 A - 5p			●		Für elektrische Modelle.
PLG3016	15,00	1N-AC 230V 16 A - 2p + T				●	Für Gasmodelle.

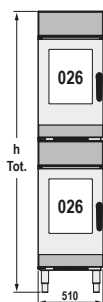
RAUCHANLAGEN

RAUCHER

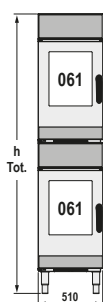


CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
AFFE	950,00	425 x 125 x 70 mm 16.7 x 4.9 x 2.8 inch 24V - 50 Hz 0,090 kW	●	●	●	●	Mit externer Stromversorgung

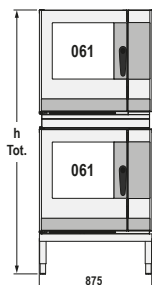
Stapelfähigkeit



CODICE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE
KCOE026	949,00	026 ⚡	026 ⚡	SERIENMÄSSIG AUF FÜSSEN h. TOT 1910 mm h. Letzte Backblech 1615 mm



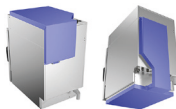
CODICE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE
KCOE061	1.074,00	061 ⚡	061 ⚡	SERIENMÄSSIG AUF FÜSSEN h. TOT 1910 mm h. Letzte Backblech 1615 mm



CODICE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE
KCBE061	1.516,00	061 ⚡	061 ⚡	SERIENMÄSSIG AUF FÜSSEN h. TOT 1910 mm h. Letzte Backblech 1615 mm
		061 ⚡	061 🔥	
KCVG061	1.770,00	061 🔥	061 ⚡	
		061 🔥	061 🔥	

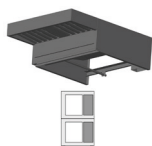
ZUBEHÖR FÜR STAPELFÄHIGKEIT

KÜHLLUFTFÖRDERER



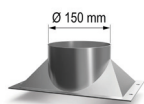
CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
CIN026S	787,00	510 x 725 x 1965 mm 20.1 x 28.5 x 77.4 inch	●				Für Bausätze für Stapelfähigkeit. Die Installation der Dunstabzugshaube wird dadurch ausgeschlossen
CIN061S	840,00	510 x 900 x 1965 mm 20.1 x 35.4 x 77.4 inch		●			Für Bausätze für Stapelfähigkeit. Die Installation der Dunstabzugshaube wird dadurch ausgeschlossen

DUNSTABZUGSHAUBE



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
CKO026S	3.315,00	510 x 860 x 300 mm 20.1 x 33.9 x 11.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW	●				Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
CKO061S	3.643,00	510 x 1033 x 300 mm 20.1 x 40.7 x 11.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW		●			Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen
CKV061S	3.972,00	877 x 877 x 250 mm 34.5 x 34.5 x 9.8 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW				●	Für Den Externen Anschluss Kollektor CCE Einsetzen

KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
CCE	332,00	300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch	●	●	●	●	










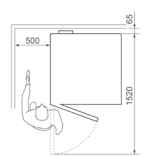
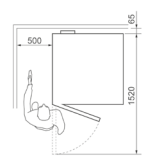
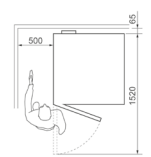
PUFF

EASY BAKING

LAINOX®

PUFF

Kombi für Konditorei und Bäckerei

				
ELEKTRISCHE		PFEN044	PFEN064	PFEN084
Preis	€	6.850,00	8.350,00	9.580,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	7.25	12.5	14.5
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50	3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50	3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50
				
Außenabmessungen (BxTxH)	mm [inch]	777 x 744 x 723 [30.6 x 29.3 x 28.5]	777 x 744 x 887 [30.6 x 29.3 x 34.9]	777 x 744 x 1097 [30.6 x 29.3 x 43.2]
Kapazität	GN / EN	4 x (600 x 400)	6 x (600 x 400)	8 x (600 x 400)
Einschubabstand	mm [inch]	90 [3.5]	90 [3.5]	90 [3.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	60 / 80	84 / 112	120 / 160
Für die maximalen Gesamt- abmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.				

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Es wird empfohlen, die Geräte von Kundendienstzentren installieren zu lassen, die von LAINOX anerkannt sind. Man empfiehlt eine regelmäßige planmäßige Wartung durch ein Kundendienstzentrum LAINOX, wie vom Hersteller empfohlen und im Wartungs- und Garantiehandbuch angegeben.

CE

EMC

IPX3

GARMODUS

- Manuelles Garen mit drei Betriebsarten: Umluft von 30°C bis 260°C, Dampf von 30°C bis 130°C, kombiniert von 30°C bis 260°C.
- Autoclimate® - Automatisches Mess- und Kontrollsystem des Prozentsatzes der Luftfeuchtigkeit in der Garkammer.
- Multilevel plus - Die Verdoppelung auf jeder Ebene der Multilevel-Funktion sorgt dafür, dass die Produktionskapazität verdoppelt werden kann (patentiert).
- Multilevel- und JIT-Modus.
- Programmierbarer Betriebsmodus: Garvorgänge können in automatischer Abfolge (bis zu 15 Zyklen) programmiert und gespeichert werden. Dabei können jedem Programm ein eigener Name sowie Abbildungen und Informationen zum Rezept zugeordnet werden.
- ICS (Interactive Cooking System) ist ein automatisches System zur Zubereitung von italienischen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, die Zubereitung, das automatische Garprogramm und das Anrichten auf dem Teller umfasst.

LAINOX CLOUD KONNEKTIVITÄT - WI-FI ODER ETHERNET

- Automatisches Warnsystem für Software-Aktualisierungen.
- Ferndiagnose über das nabook Portal durch die Lainox Kundendienstzentren.
- Kontinuierliche Haccp-Überwachung auch aus der Ferne über das Nabook Portal.
- Synchronisierung der Geräte, die mit dem jeweiligen Account verbunden sind (patentiert).
- Organisation der Einkaufsliste im Word-Format exportierbar.
- Berechnung des Food Cost der Rezepte und der Menüs je Einzelportion.
- Erstellung von Menüs mit Ermittlung der Kalorienanzahl und der enthaltenen Allergene. Dabei stehen personalisierte Druck-Layouts zu Ihrer Verfügung.
- Direkter Zugriff auf die Rezeptdatenbank, über das Cooking-Device mit Download-Möglichkeit (patentiert).
- Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Überwachung und Kontrolle der Effizienz und Wartung des externen Wasserenthärter (Enthärter optional).
- Led-Beleuchtung der Garkammer mit niedrigem Verbrauch. Optimale Sichtbarkeit aller Punkte der Garkammer. Neutrales Licht, das die ursprünglichen Farben des Produkts nicht verändert.
- Ecovapor - Mit dem System Ecovapor werden Wasser- und Energieverbrauch dank der automatischen Kontrolle der Dampfsättigung im Garraum erheblich gesenkt.
- Ecospeed - Je nach Menge und Art des Produkts kontrolliert und optimiert der Ofen den Energieverbrauch, wobei immer genau die richtige Gartemperatur gehalten wird und Schwankungen vermieden werden.
- Eigendiagnose und Überprüfung der Funktionstüchtigkeit des Geräts vor jedem Gebrauch, mit schriftlicher und akustischer Anzeige etwaiger Auffälligkeiten.
- Energy Monitor - Überwachung des Verbrauchs von Energie, Gas, Wasser und Reinigungsmitteln.
- Voreinstellung des Systems zur Sn Energieoptimierung (Option).
- Möglichkeit, die Abschaltung des Combi am Ende des automatischen Reinigungsprogramms einzustellen.
- USB-Anschluss zum Herunterladen der Haccp-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.
- Über einen 4-Punkt-Kerntemperaturfühler (optional) wird die Temperatur im Produktinneren.
- 2 Ventilationsgeschwindigkeiten, die verringerte Geschwindigkeit aktiviert das Senken der Heizleistung. Für spezielle Garvorgänge kann die Geschwindigkeit abwechselnd verändert werden.
- Verzögerter Start des Garvorganges.
- Einfacher Zugang zu programmierbaren Benutzerparametern zur Anpassung der Geräteeinstellungen.
- Delta-T-System für die parallele Kontrolle der Temperatur in der

Garkammer und im Produktinneren.

- Autoreverse-Funktion (automatische Umkehrung der Drehrichtung des Ventilators) für eine gleichmäßige Garung.

AUFBAU

- Tür mit Drehverschluss.
- Doppelter Wasseranschluss (normal und enthärtet).
- Wanne, die das Kondenswasser unter der Tür auffängt und direkt in den Abfluss leitet, auch bei offener Tür.
- Neue schwalbenschwanzförmige, adaptive Backofenfrontdichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikonummi, die sich leicht austauschen lässt.
- Garkammer aus Edelstahl 18/10 Aisi 304, gestanzte von 1 mm Dicke, mit vollständig abgerundeten Kanten mit großem Radius für einen optimalen Luftstrom und eine leichtere Reinigung.
- Das Luftleitblech kann für eine leichtere Reinigung der Ventilator-kammer geöffnet werden.
- Einstellbare Türscharniere für eine optimale Abdichtung.
- Innenglas mit Klappöffnung für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Tür mit Doppelverglasung mit Luftzwischenraum und Wärme reflektierendes Innenglas für eine geringere Wärmeemission sowie einer höheren Leistungsfähigkeit.
- Perfekt glatte und abgedichtete Garkammer.

BETRIEB

- Bei ICS erfolgt eine sofortige Anzeige der Haccp-Grafik.
- Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen.
- Intelligente Wiedererkennung der Rezepte in Ordnern mit Unterordnern.
- Organisation von Rezepten in Ordnern mit Vorschau, indem Sie jedem Ordner einen eigenen Namen geben.
- Automatischer Start des Garvorganges (ICS) mit "One Touch".
- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten vom Benutzer verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.

ELEKTRISCHER BETRIEB

- Garraumheizung mittels gepanzerten, elektrischen Heizkörpern.

SICHERHEITSAUSSTATTUNGEN

- Mechanischer Tür-Mikroschalter.
- System zur Kühlung der Bauteile mit angezeigter Übertemperaturkontrolle.
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.
- Wassermangelanzeige.
- Thermoschutzschalter Motor.
- Sicherheitstemperaturbegrenzer im Garraum.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Manuelles Reinigen mit externer Handbrause (Handbrause optional).
- LCS (Liquid Clean System) automatisches Waschsysteem mit integriertem Tank und automatischer Dosierung.
- 7 automatische Reinigungsprogramme, keine Anwesenheit des Bedieners nach dem Start erforderlich: Manuell - Spülen - Soft - Hard - Hard Plus - Eco - Grill.
- IPX3-Schutzgrad gegen Wasser.


INSTALLATION UND UMWELT

- 100% recycelbare Verpackung.
- Prozentualer Anteil des Produktrecyclings: 90%.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO14001.

Weitere Informationen befinden sich auf dem technischen Datenblatt der einzelnen Modelle.

Modell	044	
Kapazität	GN / EN	4 x (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm[inch]	90 [3.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	60 / 80
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	777 x 744 x 723 [30.6 x 29.3 x 28.5]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	910 x 865 x 900 [35.8 x 34.1 x 35.4]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	645 x 455 x 420 [25.4 x 17.9 x 16.5]



		EN1 - 600 x 403
ELEKTRISCHE		PFEN044
Preis	€	6.850,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	7.25
Elektrische Absorption	A	11
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V 3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	74 / 85 [163.17 / 187.43]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG


- AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM.
- USB-ANSCHLUSS
- WI-FI-ANSCHLUSS
- ZWEI LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN: VOLL / REDUZIERT
- DAS GERÄT IST VORBEREITET ZUR UMRÜSTUNG AUF FOLGENDE SPANNUNGEN: 1N-AC 230 V - 3-AC 230 V. NUR ELEKTROMODELLE
- EINHÄNGESCHIENEN

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

PPS	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN	153,00
PETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
ISC04	MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler. Ø 3 MM	354,00
ISA01	NADEL-KERNTemperaturfühler. Ø 1 MM	354,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELCLICK	147,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
NPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	148,00
SLCV	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	125,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
CSA	SCHUBLADE MIT 5-LITER TANK. ALS WASSER-RESERVE WENN KEIN WASSERZULAUF VORHANDEN IST, UM BIS ZU 60 MINUTEN LANGE DAMPF- ODER KOMBI-GARVORGÄNGE DURCHZUFÜHREN. NICHT VERFÜGBAR FÜR AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM	444,00
SPPE564	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - 5 x EN1 (600 X 400) - PPE564	0,00
SPPE664	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - 6 x EN1 (600 X 400) - PPE664	0,00
SSPE044	AUFPREIS FÜR GESTELL SPE044 + EINFAHRSCHIENE PTL640	680,00

Modell		064
Kapazität	GN / EN	6 x (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm[inch]	90 [3.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	84 / 112
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	777 x 744 x 887 [30.6 x 29.3 x 34.9]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	910 x 865 x 1050 [35.8 x 34.1 x 41.3]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	645 x 455 x 585 [25.4 x 17.9 x 23.0]



		EN1 - 600 x 403
ELEKTRISCHE		PFEN064
Preis	€	8.350,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	12.5
Elektrische Absorption	A	18
Versorgungsspannung	V - Hz	3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	90 / 102 [198.45 / 224.91]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG


- USB-ANSCHLUSS
- WI-FI-ANSCHLUSS
- ZWEI LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN: VOLL / REDUZIERT
- DAS GERÄT IST VORBEREITET ZUR UMRÜSTUNG AUF FOLGENDE SPANNUNGEN: 3-AC 230 V. NUR ELEKTROMODELLE
- EINHÄNGESCHIENEN
- AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM.

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

PPS	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN	153,00
PETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
ISC04	MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler. Ø 3 MM	354,00
ISA01	NADEL-KERNTemperaturfühler. Ø 1 MM	354,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELCLICK	147,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
NPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	148,00
SLCV	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	125,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
CSA	SCHUBLADE MIT 5-LITER TANK. ALS WASSER-RESERVE WENN KEIN WASSERZULAUF VORHANDEN IST, UM BIS ZU 60 MINUTEN LANGE DAMPF- ODER KOMBI-GARVORGÄNGE DURCHZUFÜHREN. NICHT VERFÜGBAR FÜR AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM	444,00
SPPE764	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - 7 x EN1 (600 X 400) - PPE764	0,00
SPPE864	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - 8 x EN1 (600 X 400) - PPE864	0,00
SSPE064	AUFPREIS FÜR GESTELL SPE064 + EINFAHRSCHIENE PTL640	720,00

Modell	084	
Kapazität	GN / EN	8 x (600 x 400)
Kapazität - Wagen	n.	-
Einschubabstand	mm[inch]	90 [3.5]
Sitzplätze - Croissants	n.	120 / 160
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	777 x 744 x 1097 [30.6 x 29.3 x 43.2]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	910 x 865 x 1265 [35.8 x 34.1 x 49.8]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	645 x 455 x 795 [25.4 x 17.9 x 31.3]



		EN1 - 600 x 403
ELEKTRISCHE		PFEN084
Preis	€	9.580,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	14.5
Elektrische Absorption	A	22
Versorgungsspannung	V - Hz	3-AC 230 V 3N-AC 400 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	104 / 117 [229.32 / 257.99]

Frequenz 60 Hz - Bei Gerätebestellung Anfordern, ohne Aufpreis

SERIENAUSSTATTUNG

- USB-ANSCHLUSS
- WI-FI-ANSCHLUSS
- ZWEI LÜFTERGESCHWINDIGKEITEN: VOLL / REDUZIERT
- DAS GERÄT IST VORBEREITET ZUR UMRÜSTUNG AUF FOLGENDE SPANNUNGEN: 3-AC 230 V. NUR ELEKTROMODELLE
- EINHÄNGESCHIENEN
- AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM.

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

PPS	TÜRE MIT RECHTEN SCHARNIEREN	153,00
PETH	MEHRPREIS FÜR ETHERNETANSCHLUSS	331,00
ISC04	MEHRPUNKT-KERNTemperaturfühler. Ø 3 MM	354,00
ISA01	NADEL-KERNTemperaturfühler. Ø 1 MM	354,00
APDS	SICHERHEITSTÜRENÖFFNUNG MIT DOPPELCLICK	147,00
SN	ANSCHLUSS AN ENERGIEOPTIMIERUNGSANLAGE. NUR ELEKTROMODELLE	284,00
NPK	ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE	148,00
SLCV	SMART CHEMICAL CONTROL - FÜR MODELLE MIT DIREKTDAMPF	125,00
DSP	SCHUTZ FÜR DISPLAY-STEUERUNG	63,00
CSA	SCHUBLADE MIT 5-LITER TANK. ALS WASSER-RESERVE WENN KEIN WASSERZULAUF VORHANDEN IST, UM BIS ZU 60 MINUTEN LANGE DAMPF- ODER KOMBI-GARVORGÄNGE DURCHZUFÜHREN. NICHT VERFÜGBAR FÜR AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM	444,00
SPPE964	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - 9 x EN1 (600 X 400) - PPE964	0,00
SPPE1064	AUFPREIS FÜR PAAR AUFLAGESCHIENEN - 10 x EN1 (600 X 400) - PPE1064	0,00
SSPE084	AUFPREIS FÜR GESTELL SPE084 + EINFAHRSCHIENE PTL640	900,00

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

V - Hz	PFEN044	PFEN064	PFEN084
3-AC 400 V - 50 Hz	234,00	564,00	571,00
3-AC 400 V - 60 Hz			
3-AC 440 V - 50 Hz	442,00	959,00	959,00
3-AC 440 V - 60 Hz			
3N-AC 440 V - 50 Hz	442,00	959,00	959,00
3N-AC 440 V - 60 Hz			
3-AC 480 V - 50 Hz	442,00	959,00	959,00
3-AC 480 V - 60 Hz			

- NICHT LIEFERBAR

STD OHNE MEHRPREIS

PUFF

Zubehör

LAINOX®

UNTERSTÜTZT

UNTERGESTELL AUS
EDELSTAHL ROSTFREI



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
PSR044	530,00	779 x 707 x 950 mm 30.7 x 27.8 x 37.4 inch	●			
PSR064	510,00	779 x 707 x 775 mm 30.7 x 27.8 x 30.5 inch		●		
PSR084	520,00	779 x 707 x 670 mm 30.7 x 27.8 x 26.4 inch			●	

SONDER-UNTER-
GESTELL ZUR
EINFÜHRUNG VON
SCHOCKKÜHLER-
SCHOCKGEFRIERER



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
ISR071S	741,00	875 x 774 x 950 mm 34.4 x 30.5 x 37.4 inch	●	●		Für Einsatz Schockfroster

AUFLAGESCHIENEN
- IN UNTERGESTELL
EINSETZBAR



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
PPT044	390,00	367 x 670 x 460 mm 14.4 x 26.4 x 18.1 inch 8 x EN (600 x 400) 145 mm ±1.8 inch	●			
PPT064	340,00	367 x 670 x 460 mm 14.4 x 26.4 x 18.1 inch 6 x EN (600 x 400) 145 mm ±1.8 inch		●		
PPT084	310,00	367 x 670 x 460 mm 14.4 x 26.4 x 18.1 inch 4 x EN (600 x 400) 145 mm ±1.8 inch			●	

WARMHALTEGERÄTE UND GÄRSCHRANKE

GÄRSCHRANK MIT
BEFEUCHTUNG



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
ILV126	2.812,00	810 x 865 x 870 mm 31.9 x 34.1 x 34.3 inch 12 x EN (600 x 400) 189 mm ±3.5 inch 1N-AC 230 V 1,5 kW	●	●		Dedizierter Radsatz verfügbar

RÄDER UND FÜSSE

RÄDERSATZ - 2 MIT BREMSE



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
RP04	375,00		•	•	•	Für Untergestelle und Unterschränke

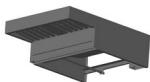
FUSSHALTER-SET



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
KFP060	56,00		•	•	•	

ABSAUGUNGSSYSTEME

DUNSTABZUGSHAUBE MIT LUFTGEKÜHLTEM SCHWADENKONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



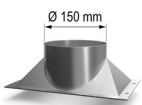
CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
PKC04	2.750,00	777 x 744 x 200 mm 30.6 x 29.3 x 7.9 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW	•	•	•	Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen

DUNSTABZUGSHAUBE FLAT, MIT LUFTGEKÜHLTEM KONDENSATOR. NUR BEI ELEKTROMODELLEN MIT ANSCHLUSSVORBEREITUNG



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
PKC04F	2.690,00	777 x 953 x 200 mm 30.6 x 37.5 x 7.9 inch 1N-AC 230 V 0,1 kW	•	•	•	Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen

KOLLEKTOR FÜR DEN EXTERNEN ANSCHLUSS DER HAUBE - Ø 150 MM



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
CCER90	526,00	300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch	•	•	•	Komplett mit 90°-Anschluss

EINHÄNGESCHIENEN

PAAR AUFLAG-
ESCHIENEN -
AUSFÜHRUNG EN (600
X 400)



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
PPE564	195,00	5 x EN (600 x 400) ±72 mm ±2.8 inch	•			
PPE664	200,00	6 x EN (600 x 400) ±60 mm ±2.4 inch	•			
PPE764	240,00	7 x EN (600 x 400) ±77 mm ±3.0 inch		•		
PPE864	250,00	8 x EN (600 x 400) ±67 mm ±2.6 inch		•		
PPE964	315,00	9 x EN (600 x 400) ±80 mm ±3.1 inch			•	
PPE1064	320,00	10 x EN (600 x 400) ±72 mm ±2.8 inch			•	

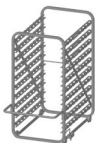
PAAR DRAHTAUFLAG-
ESCHIENEN - GN / EN
(600 X 400)



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
IGP116	329,00	10 x GN 1/1 • 10 x EN (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch			•	
IGP516	237,00	5 x GN 1/1 • 5 x EN (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch	•			
IGP716	276,00	7 x GN 1/1 • 7 x EN (600 x 400) ±70 mm ±2.8 inch		•		

AUSBAUBARE STRUKTUREN

HORDENGESTELL - MIT
EINFAHRSCHIENE
VERWENDEN



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
SPE044	720,00	428 x 628 x 455 mm 16.9 x 24.7 x 17.9 inch 4 x EN (600 x 400) ±85 mm ±3.3 inch	•			Ausführung EN (600 x 400)
SPE064	750,00	428 x 628 x 455 mm 16.9 x 24.7 x 17.9 inch 6 x EN (600 x 400) ±85 mm ±3.3 inch		•		Ausführung EN (600 x 400)
SPE084	950,00	428 x 628 x 455 mm 16.9 x 24.7 x 17.9 inch 8 x EN (600 x 400) ±85 mm ±3.3 inch			•	Ausführung EN (600 x 400)

EINFAHRSCHIENE FÜR
HORDENGESTELLE
UND TELLER-HORDEN-
GESTELLE



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
PTL640	225,00		•	•	•	

WAGEN

HÖHENVERSTELLBARER
TRANSPORTWAGEN
MIT KONDENSATAUF-
FANGWANNE UND
ARRETIERUNGS- /
ENTRIEGELUNGSSYSTEM



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
PCR640	1.662,00	425 x 823.5 x 1261 mm 16.7 x 32.4 x 49.6 inch	●	●	●	Minimale Höhe 911 mm - Maximale Höhe 1261 mm

KERNTemperaturFÜHLER

SONDENANSCHLUSS-
SET. INSTALLATION
DURCH EINEN AUTO-
RISIERTEN TECHNIKER



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
KISC04	365,00		●	●	●	Ø 3 mm - Für T-Ausführung
KISA01	365,00		●	●	●	Ø 1 mm - Für T-Ausführung

ANSCHLUSS

KABEL



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
CBL5015	60,00	3 mt 5 x 1,5 mmq	●			Für elektrische Modelle.
CBL5025	79,00	3 mt 5 x 2,5 mmq		●		Für elektrische Modelle.
CBL0540	95,00	3 mt 5 x 4 mmq			●	Für elektrische Modelle.

STECKER



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
PLG5016	26,00	3N-AC 400 V 16 A - 5p	●			Für elektrische Modelle.
PLG5032	32,00	3N-AC 400 V 32 A - 5p		●	●	Für elektrische Modelle.

Stapelfähigkeit



CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE
PKE044	657,00	044 ⚡	044 ⚡	
		<i>AUF FÜSSEN</i>		<i>AUF RÄDERN</i>
		Serienmässig		IRK04 260,00
1 • h. tot (mm)		1515		1515
h. Letzte Backblech (mm)		1350		1350
		MIT UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI		
		PSR444		530,00
2 • h. tot (mm)		1835		
h. Letzte Backblech (mm)		1670		



CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE
PKE044	657,00	064 ⚡	044 ⚡	
		<i>AUF FÜSSEN</i>		<i>AUF RÄDERN</i>
		Serienmässig		IRK04 260,00
1 • h. tot (mm)		1680		1680
h. Letzte Backblech (mm)		1515		1515
		MIT ERHÖHUNG		
		<i>AUF FÜSSEN</i>		<i>AUF RÄDERN</i>
		ISR055	276,00	ISR055R 342,00
2 • h. tot (mm)		1830		
h. Letzte Backblech (mm)		1665		



CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE
PKE044	657,00	084 ⚡	044 ⚡	
		<i>AUF FÜSSEN</i>		<i>AUF RÄDERN</i>
		Serienmässig		IRK04 260,00
h. tot (mm)		1835		1835
h. Letzte Backblech (mm)		1680		1680



CODE	PREIS	UNTERES GERÄT	OBERES GERÄT	HINWEISE						
PKE064	657,00	064 ⚡	064 ⚡							
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>AUF FÜSSEN</th> <th>AUF RÄDERN</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Serienmässig</td> <td>IRK04</td> </tr> <tr> <td></td> <td>260,00</td> </tr> </tbody> </table>		AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN	Serienmässig	IRK04		260,00	
AUF FÜSSEN	AUF RÄDERN									
Serienmässig	IRK04									
	260,00									
h. tot (mm)		1835		1835						
h. Letzte Backblech (mm)		1680		1680						

ZUBEHÖR FÜR STAPELFÄHIGKEIT

ERHÖHUNG



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
ISR055	276,00	750 x 582 x 180 mm 29.5 x 22.9 x 7.1 inch		•		
ISR055R	342,00	750 x 582 x 180 mm 29.5 x 22.9 x 7.1 inch		•		Mit Rollen

UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL ROSTFREI



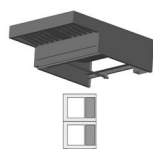
CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
PSR444	530,00	750 x 582 x 180 mm 29.5 x 22.9 x 7.1 inch	•			

RÄDERKIT



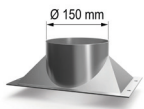
CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
RP004	249,00		•	•	•	
IRK04	260,00		•	•	•	

DUNSTABZUGSHAUBE



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
PKC04FS	3.190,00	852 x 1149 x 320 mm 33.5 x 45.2 x 12.6 inch 1N-AC 230 V 0,3 kW	•	•	•	Modell FLAT. Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen
PKC04S	3.250,00	777 x 744 x 200 mm 30.6 x 29.3 x 7.9 inch 0,1 kW	•	•	•	Für Den Externen Anschluss Kollektor CCER90 Einsetzen

KOLLEKTOR FÜR DEN
EXTERNEN ANSCHLUSS
DER HAUBE - Ø 150 MM

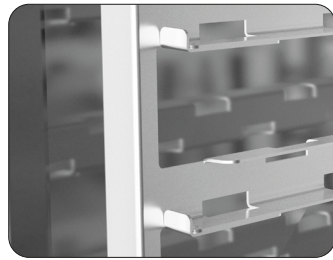
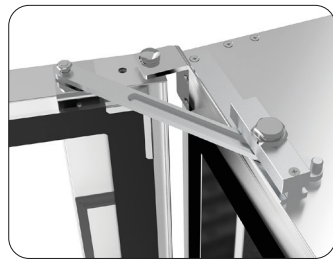


CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
CCER90	526,00	300 x 220 x 110 mm 11.8 x 8.7 x 4.3 inch	•	•	•	Komplett mit 90°-Anschluss

HÖHENVERSTELL-
BARER TRANS-
PORTWAGEN MIT
KONDENSATAUF-
FANGWANNE UND
ARRETIERUNGS- /
ENTRIEGELUNGS-
SYSTEM



CODE	PREIS	DATEN	044	064	084	HINWEISE
PCR640S	2.999,00	497 x 1132 x 1592 mm 19.6 x 44.6 x 62.7 inch	•	•	•	Für Bausätze für Stapelfähigkeit auf Füßen oder Rädern. Minimale Höhe 1312 mm - Maximale Höhe 1592 mm



Schiffsausführung

Schiffsausführung

BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN (NUR ELEKTROMODELLE)

Naboo / Sapiens



- TÜR-ARRETIERUNG
- EINHÄNGEGESTELL MIT KIPPSCHUTZ
- GEFLANSCHTE FÜßE
- SCHUTZ FÜR DISPLAY / STEUERUNG



DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR

GENEHMIGT



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
MK061B	927,00		•							•				
MK101B	1.043,00			•							•			
MK062B	1.043,00				•									
MK102B	1.158,00					•								
MK161B	1.853,00						•					•		Türverriegelung nur für den oberen Backofen
MK201B	1.390,00							•					•	
MK202B	1.621,00								•					

FÜSSET

GEFLANSCHTE FÜSSE



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BPF04	137,00		•	•	•	•				•	•			Set mit geflanschten Füßen für Untergestelle und Unterschränke, zur Installation auf Schiffen - nicht kompatibel mit Untergestellen BSA011 / BSA021
BPF05	137,00		•	•	•	•				•	•			Set mit geflanschten Füßen für Untergestelle, zur Installation auf Schiffen - nur für Untergestelle BSA011 / BSA021
NPF24	137,00							•	•				•	Zur Installation auf Schiffen

BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT FÜR SCHIFFSAUSFÜHRUNG

BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT FÜR SCHIFFSAUSFÜHRUNG



CODE	PREIS	DATEN	061	101	062	102	161	201	202	054	084	134	154	HINWEISE
BKE061P	1.286,00		•							•				Für Stäpel 061 + 061 und 054 + 054
BKE101P	1.358,00		•	•						•	•			Für Stäpel 061 + 101 und 054 + 084
BKE062P	1.358,00				•	•								Für Stäpel 062 + 062 und 062 + 102

Compact



- KOMPLETT AISI 304
- TÜR-ARRETIERUNG (CBE_ / CVE_)
- EINHÄNGEGESTELL MIT KIPPSCHUTZ
- GEFLANSCHTE FÜSSE
- SCHUTZ FÜR DISPLAY / STEUERUNG (CBE_ / CVE_)



DUNSTABZUGSHAUBE UND ANSCHLUSSVORBEREITUNG FÜR DUNSTABZUGSHAUBE, SIND NICHT INSTALLIERBAR

GENEHMIGT



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
MKC026	798,00		•				
MKC061	923,00			•			
MKC101	1.044,00				•		
MKB061	983,00					•	

FÜSSET

GEFLANSCHTE FÜSSE



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
NPF04	137,00			•	•	•	Set mit geflanschten Füßen für Untergestelle

BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT FÜR SCHIFFSAUSFÜHRUNG

BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT FÜR SCHIFFSAUSFÜHRUNG



CODE	PREIS	DATEN	026	061	101	CB/CV	HINWEISE
KCOE026	949,00		•				Für Stapel 026 + 026
KCOE061	1.074,00			•			Für Stapel 061 + 061
KCBE061A	1.821,00					•	Für Stapel 061 + 061

Reinigung und Wartung

REINIGUNGSMITTEL FÜR AUTOMATISCHES REINIGUNGSSYSTEM - LCS / VCS



COMBICLEAN BOOSTED - ALKALISCHER SPEZIALREINIGER 3 IN 1

Alkalisches Reinigungsmittel mit Dreifach-Wirkung, speziell für die Reinigung des Garraums geeignet. Aufgrund seiner besonderen Zusammensetzung 3 in 1, Reiniger - Klarspüler - Entkalker, entfernt der Reiniger Speisereste und bringt zugleich den Garraum zum Strahlen ohne Streifen zu hinterlassen. Der Reiniger bewirkt und garantiert eine lange Lebensdauer der Dichtungen.

Kartuschen à 5 kg pro Stück, 100% recycelbar (patentiert) - Kanister à 10 kg.



CALFREE BOOSTED - ANTIKALKMITTEL

Ungiftiges und umweltfreundliches Antikalkmittel, speziell zur Vorbeugung von Kalkablagerungen im Dampfgenerator. Die regelmäßige Anwendung hält den Dampfgenerator frei von Kalk. Exklusiv für das System CAL-OUT.

Kartuschen à 4,5 kg pro Stück, 100% recycelbar (patentiert) - Kanister à 10 kg.

REGELMÄßIGE ENTKALKUNG - FÜR ALLE MODELLE MIT DAMPFGENERATOR



COMBIBOILER BOOSTED - ENTKALKER-SÄURE

Entkalker-Säure zur regelmäßigen Entkalkung des Dampfgenerators. Die Anwendung sollte nur von geschultem Service-Personal durchgeführt werden. 10 lt.

Kanister à 10 l.

LCS : Reinigungssystem für Modelle Compact und Puff.

VCS : Reinigungssystem für Modelle 061 / 101 / 062 / 102 Naboo-Aroma-Sapiens.

VCS2 : Reinigungssystem für Modelle 201 / 202 Naboo-Aroma-Sapiens.

VCS3 : Reinigungssystem für Modelle 161 Naboo-Aroma-Sapiens.

REINIGUNGSMITTEL

ALKALISCHER SPEZIAL-
REINIGER 3 IN 1



CODE	PREIS	LCS	VCS	VCS2 / 3	HINWEISE
DL002BC	96,00	●	●		2 Kartuschen à 5 kg pro Stück
DL004BC	192,00	●	●		4 Kartuschen à 5 kg pro Stück
DL016BC	750,00	●	●		16 Kartuschen à 5 kg pro Stück
DL108BC	4.950,00	●	●		108 Kartuschen à 5 kg pro Stück
DL001BT	96,00		●	●	1 Kanister à 10 kg
DL002BT	192,00		●	●	2 Kanister à 10 kg
DL010BT	935,00		●	●	10 Kanister à 10 kg
DL060BT	5.470,00		●	●	60 Kanister à 10 kg

ANTIKALKMITTEL



CODE	PREIS	LCS	VCS	VCS2 / 3	HINWEISE
CF002BC	68,00	●	●		2 Kartuschen à 4,5 kg pro Stück
CF004BC	136,00	●	●		4 Kartuschen à 4,5 kg pro Stück
CF016BC	530,00	●	●		16 Kartuschen à 4,5 kg pro Stück
CF108BC	3.490,00	●	●		108 Kartuschen à 4,5 kg pro Stück
CF001BT	68,00		●	●	1 Kanister à 10 kg
CF002BT	136,00		●	●	2 Kanister à 10 kg
CF010BT	660,00		●	●	10 Kanister à 10 kg
CF060BT	3.880,00		●	●	60 Kanister à 10 kg

ENTKALKER-SÄURE



CODE	PREIS	LCS	VCS	VCS2 / 3	HINWEISE
DS001BT	112,00	●	●	●	1 Kanister à 10 l
DS002BT	224,00	●	●	●	2 Kanister à 10 l

WAGEN FÜR REINI-
GUNGSMITTEL



CODE	PREIS	LCS	VCS	VCS2 / 3	HINWEISE
CD002	1.064,00		●	●	Fassungsvermögen 2 x 10 kg Kanister

BEHÄLTER FÜR REINIGUNGSMITTEL



CODE	PREIS	LCS	VCS	VCS2 / 3	HINWEISE
CPD20	624,00		●	●	Fassungsvermögen 2 x 10 kg Kanister
SPDP	90,00		●	●	Fassungsvermögen 1 Kanister à 10 kg. Für die Wandmontage

ZUBEHÖR FÜR DIE REINIGUNG

HANDBRAUSE



CODE	PREIS	LCS	VCS	VCS2 / 3	HINWEISE
ICLD	222,00			●	

WASSERFILTERSYSTEM

KARTUSCHE PURITY C
STEAM 1100



CODE	PREIS	HINWEISE
PCSF	426,00	Filterkapazität 7,907 Liter (bei 10° dH Karbonhärte)

PURITY C STEAM
FILTERKOPF-SET



CODE	PREIS	HINWEISE
PCSK	192,00	Filterkopf, Rückschlagventil 3/8 ", Karbonathärte-Testset, Reduzierset Innengewinde 3/8 " und Außengewinde 3/4 ".

FLOWMETER 10-100



CODE	PREIS	HINWEISE
PCSM	189,00	Durchflussmesser



Oracle

SCHNELLIGKEIT IN IHRER REINSTEN FORM

LAINOX®

GARMODUS

- Programmierbarer Betriebsmodus: Möglichkeit der Programmierung und Speicherung eines Rezepts mit dessen Garvorgängen in automatischer Abfolge.

High Speed Oven

- FCS (Fast Cooking System) automatisches System zur Zubereitung von deutschen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, das Kochzubehör, die Zubereitung und das automatische Garprogramm umfasst.
- Manueller Betriebsmodus mit Sofortstart.

Combi Wave

- MCS (Microwave Cooking System) automatisches System zur Zubereitung von deutschen und internationalen Rezepten, das sowohl die Geschichte der Gerichte als auch die Zutaten, das Kochzubehör, die Zubereitung und das automatische Garprogramm umfasst.
- Manueller Betriebsmodus mit drei Garmodi mit Sofortstart: Umluft, Mikrowelle oder Kombination aus Umluft + Mikrowelle.

WLAN-/ETHERNET-KONNEKTIVITÄT VON NABOOK PLUS

- Nabook plus. Dank des Zugangs zur Cloud ist es möglich, auf Nabook plus, den virtuellen Assistenten in der Küche, zuzugreifen.
- Erstellung von Rezepten komplett mit Zutaten, Zubereitung und Beispielbild.
- Direkter Zugriff von Oracle auf die Rezeptdatenbank, mit der Möglichkeit des Herunterladens (patentiert).
- Synchronisation von mehreren Geräten Oracle, die mit demselben Konto verbunden sind (patentiert).
- HACCP-Überwachung.
- Ferndiagnose über Nabook plus-Portal seitens der Service Center Lainox.
- Aktualisierung der Software.
- Möglichkeit des Herunterladens von Rezepten vom Nabook plus-Portal in Abhängigkeit des Lands.
- Automatische Softwareaktualisierung für mehrere Geräte gleichzeitig.

FUNKTIONSWEISE

- Kapazitiver 7" LCD- TFT-Farbbildschirm mit hoher Auflösung und "Touchscreen"-Funktionen.
- Nach Bedarf konfigurierbares Display, wobei die am häufigsten vom Benutzer verwendeten Programme in den Vordergrund gerückt werden.
- Start eines automatischen Garvorgangs "One Touch".
- Anordnung der Rezepte in Ordnern mit Vorschau und eigener Bezeichnung des Ordners.
- Möglichkeit des Vorheizens der Garkammer bis zu 300°C.
- Automatischer Neustart des Garvorgangs bei Unterbrechung der Stromversorgung.
- Schnelles Abkühlen der Garkammer mit offener Tür.
- Benutzerschnittstelle mit Auswahl von bis zu 29 Sprachen.

- In Oracle sind vielfache Rezepte verfügbar und mit dem Zugriff auf das Portal Nabook plus werden ständig weitere hinzugefügt. Jedes Rezept wurde getestet, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.
- Oracle coach. Virtueller Assistent, der Sie bezüglich der Verwendung von Oracle berät und Sie darauf hinweist, wenn eine Wartung erforderlich ist.

AUSSTATTUNG ZUR KONTROLLE UND STEUERUNG

- Automatische Belüftungsgeschwindigkeit für den Modus High Speed Oven.
- Möglichkeit der Wahl der Belüftungsgeschwindigkeit beim Betriebsmodus Combi Wave.
- USB-Anschluss zum Herunterladen der HACCP-Daten, zum Aktualisieren der Software und zum Herunter- und Hochladen von Garprogrammen.

AUFBAU

- Aus rostfreiem Stahl.
- Diamantbeschichtete Garkammer aus 1 mm dickem, rostfreiem Stahl Aisi 304, mit vollständig abgerundeten, weitwinkligen Kanten für optimalen Luftstrom und leichtere Reinigung.
- Perfekt glatte Garkammer.
- Integrierter katalytischer Filter für den Betrieb ohne Dunstabzugshaube.
- Klapptür mit ergonomischem Griff.
- Für ein sicheres Entnehmen der Speisen und zur Vermeidung von Verbrennungen reicht das Niveau der geöffneten Tür bis unter die Garfläche der Garkammer.
- Möglichkeit der Wahl der Farbe der Außenverkleidung.

SICHERHEITSAUSSTATTUNGEN

- Magnetischer Türkontaktschalter.
- Display zur Anzeige von Störungen und Selbstdiagnostik.
- Außentemperatur auf Türvorderseite von max. 65°C.
- Den internationalen Normen IEC60335-1, IEC60335-2-90 und EMC entsprechend.

REINIGUNG UND WARTUNG

- OWB, Oracle Washable Box, spezielle zum Reinigen herausnehmbare Garkammer.
- Leichte Außenreinigung dank perfekt glatter Oberflächen und Schutzklasse IPX3 gegen Wasserstrahlen.

INSTALLATION UND UMWELT

- 100% recycelbare Verpackung.
- Prozentualer Anteil des Produktrecyclings: 90%.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO14001.

Weitere Informationen befinden sich auf dem technischen Datenblatt der einzelnen Modelle.



High Speed Oven

Betriebsart mit gleichzeitiger Verwendung von Umluft-, Mikrowellen- und Impingement-Modus, bei Temperaturen von 100°C bis 300°C.



Fast Cooking System

Verlassen Sie sich auf das Know-how von Lainox mit automatischen Rezepten, die für das schnelle Garen im Modus High Speed Oven getestet wurden.



Combi Wave

Im Betriebsmodus Combi Wave kann Oracle als Umluftofen bei Temperaturen von 30°C bis 300°C, als Mikrowellenofen mit Leistung bis zu 2000W oder durch die Kombination der beiden Betriebsarten verwendet werden, um Ergebnisse zu erzielen, die Ihre Erwartungen übertreffen.



Microwave Cooking System

Verlassen Sie sich auf das Know-how von Lainox mit automatischen Rezepten, die für das Garen im Modus Combi Wave getestet wurden.



Verbunden - Connected

Dank der serienmäßigen Ausstattung mit WLAN und Ethernet verbindet sich Oracle kostenlos mit dem Portal Nabook plus von Lainox und bietet Ihnen eine Küche 4.0 (mehr auf nabook.cloud).

Modell	Oracle	
Kapazität	17,9 lt.	
Abmessungen des Sockels (BxT)	mm[inch]	426 x 510 [16.8 x 20.1]
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	467 x 609 x 630 [18.4 x 24.0 x 24.8]
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	600 x 800 x 800 [23.6 x 31.5 x 31.5]
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	310 x 320 x 180 [12.2 x 12.6 x 7.1]



		Rot - RAL 3020	Edelstahl	Schwarz - RAL 9005
ORACLE - STANDARD		ORACRS	ORACGS	ORACBS
Preis	€	9.600,00	9.300,00	9.600,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	3,3	3,3	3,3
Impingement	kW	3	3	3
Mikrowelle	kW	1	1	1
Elektrische Absorption	A	16	16	16
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50	1N-AC 230 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	61 / 73 [134.50 / 160.97]	61 / 73 [134.50 / 160.97]	61 / 73 [134.50 / 160.97]
Configurazione spina		CEE 7 / 7 Schuko	CEE 7 / 7 Schuko	CEE 7 / 7 Schuko
ORACLE - BOOSTED		ORACRB	ORACGB	ORACBB
Preis	€	9.900,00	9.600,00	9.900,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	6	6	6
Impingement	kW	3	3	3
Mikrowelle	kW	2	2	2
Elektrische Absorption	A	18	18	18
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[lbs]	63 / 75 [138.91 / 165.38]	63 / 75 [138.91 / 165.38]	63 / 75 [138.91 / 165.38]
Configurazione spina		IEC 309	IEC 309	IEC 309

SERIENAUSSTATTUNG

- USB-ANSCHLUSS
- WI-FI-ANSCHLUSS
- ETHERNET-ANSCHLUSS
- KOCHPLATTE
- ALUMINIUMSCHAUFEL
- HERAUSNEHMBARER UND WASCHBARER INNENTÜRSCHUTZ
- ELEKTRISCHER STECKER - NUR FÜR 50 HZ
- NETZKABEL - 2 MT.
- ORACLE WASHABLE BOX

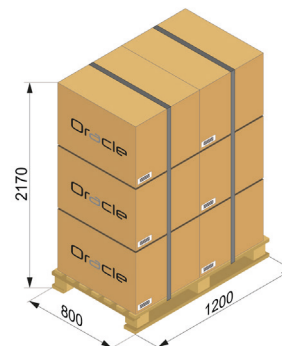
MULTIPACK - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN (OHNE AUFPREIS)

MPACK - Multipack-Verpackung

6 Stk. sortiert in einem einzigen Kolti

- Gesamtgewicht - 415 Kg

- Volumen - 2,08 m³



Modell		Oracle XL	
Kapazität		36,4 lt.	
Abmessungen des Sockels (BxT)	mm[inch]	536 x 646 [21.1 x 25.4]	
Außenabmessungen (BxTxH)	mm[inch]	577 x 797 x 630 [22.7 x 31.4 x 24.8]	
Abmessungen mit Modul-Verpackung (BxTxH)	mm[inch]	990 x 770 x 800 [39.0 x 30.3 x 31.5]	
Abmessungen der Garkammer (BxTxH)	mm[inch]	460 x 440 x 180 [18.1 x 17.3 x 7.1]	



		Rot - RAL 3020	Edelstahl	Schwarz - RAL 9005
ORAC - XL - BOOSTED		ORACRBXL	ORACGBXL	ORACBBXL
Preis	€	13.900,00	13.600,00	13.900,00
Elektrische Gesamtleistung	kW	6	6	6
Impingement	kW	3	3	3
Mikrowelle	kW	2	2	2
Elektrische Absorption	A	18	18	18
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50	3N-AC 400 V - 50
Nettogewicht / Bruttogewicht	Kg[bs]	63 / 75 [138.91 / 165.38]	63 / 75 [138.91 / 165.38]	63 / 75 [138.91 / 165.38]
Configurazione spina		IEC 309	IEC 309	IEC 309

SERIENAUSSTATTUNG

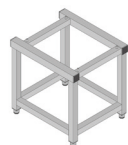
- KOCHPLATTE
- ALUMINIUMSCHAUFEL
- ORACLE WASHABLE BOX
- HERAUSNEHMBARER UND WASCHBARER INNENTÜRSCHUTZ
- USB-ANSCHLUSS
- WI-FI-ANSCHLUSS
- ETHERNET-ANSCHLUSS
- ELEKTRISCHER STECKER - NUR FÜR 50 HZ
- NETZKABEL - 2 MT.

UNTERSTÜTZ



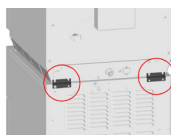
UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL MIT VERSTELLBAREN FÜSSEN UND UNTEREM BODEN

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OSR85	880,00	480 x 560 x 850 mm 18.9 x 22.0 x 33.5 inch	•		
OSR85X	920,00	700 x 590 x 850 mm 27.6 x 23.2 x 33.5 inch		•	



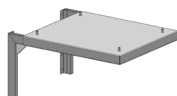
UNTERGESTELL AUS EDELSTAHL MIT VERSTELLBAREN FÜSSEN, ZUM STAPELN VON ZWEI ÖFEN

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OSR50	680,00	480 x 560 x 550 mm 18.9 x 22.0 x 21.7 inch	•		
OSR50X	700,00	700 x 590 x 550 mm 27.6 x 23.2 x 21.7 inch		•	



BAUSATZ FÜR STAPELFÄHIGKEIT

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OKSV	42,00		•	•	



WANDKONSOLE AUS EDELSTAHL

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OMP47	552,00	465 x 615 x 302 mm 18.3 x 24.2 x 11.9 inch	•		
OMP58	650,00	575 x 754 x 302 mm 22.6 x 29.7 x 11.9 inch		•	

RÄDER UND FÜSSE



FÜSSE ZUR NIVELLIERUNG

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OPL	35,00		•	•	Nivellierung - Ø 50 x M10 x 46 h



BAUSATZ FÜR VERSTELLBARE FÜSSE

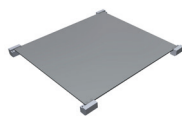
CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OKP150	56,00		•	•	Ø 60 - 100 + 135 h



FUSSHALTER-SET

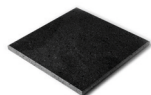
CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
KFP002	56,00		•	•	

PFLANZEN UND PLATTEN



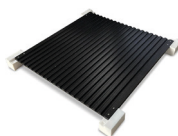
KOCHPLATTE

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OPC10B	230,00	300 x 295 x 20 mm 11.8 x 11.6 x 0.8 inch	•		
OPC10BX	260,00	420 x 442 x 28 mm 16.5 x 17.4 x 1.1 inch		•	



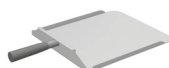
STEINPLATTE

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OPPC	249,00	280 x 280 x 15 mm 11.0 x 11.0 x 0.6 inch	•		
OPPCX	260,00	400 x 400 x 15 mm 15.7 x 15.7 x 0.6 inch		•	



GRILLPLATTE - GERIPPT
ANTIHAFT-WÄRM-
ESPEICHERPLATTE
- ALUMINIUMLEGIERUNG

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OPRGB	287,00	286 x 300 x 11 mm 11.3 x 11.8 x 0.4 inch	•		
OPRGBX	320,00	445 x 430 x 28 mm 17.5 x 16.9 x 1.1 inch		•	



SCHAUFEL

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OPFA	149,00	190 x 330 x 50 mm 7.5 x 13.0 x 2.0 inch	•		
OPFAX	155,00	570 x 420 x 100 mm 22.4 x 16.5 x 3.9 inch		•	

PFANNEN UND BEHÄLTER



TEFLON-BACKBLECH -
GLATT - 2 STK.

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OCTL1	191,00	140 x 286 x 19 mm 5.5 x 11.3 x 0.7 inch	•	•	



TEFLON-BACKBLECH -
GELOCHT - 2 STK.

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OCTF1	179,00	140 x 286 x 19 mm 5.5 x 11.3 x 0.7 inch	•	•	



TEFLON-BACKBLECH -
GLATT - 2 STK.

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OCTL2	202,00	286 x 286 x 13 mm 11.3 x 11.3 x 0.5 inch	●	●	
OCTL3	275,00	400 x 400 x 19 mm 15.7 x 15.7 x 0.7 inch		●	



TEFLON-BACKBLECH -
GELOCHT - 2 STK.

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OCTF2	191,00	286 x 286 x 13 mm 11.3 x 11.3 x 0.5 inch	●	●	
OCTF3	265,00	400 x 400 x 13 mm 15.7 x 15.7 x 0.5 inch		●	



MEHRSCICHT RUNDES
TEFLONPFANNE

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OMTT119	225,00	208 x 208 x 19.5 mm 8.2 x 8.2 x 0.8 inch	●	●	Nutzmaß Ø 190 mm



MEHRSCICHT-TEFLON-
PFANNE

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OMTTGN13	280,00	320 x 175 x 60 mm 12.6 x 6.9 x 2.4 inch		●	1/3 GN - Nutzmaß 295 x 150 mm
OMTTGN16	235,00	175 x 160 x 60 mm 6.9 x 6.3 x 2.4 inch	●	●	1/6 GN - Nutzmaß 150 x 137 mm



MEHRSCICHT-TEFLON-
PFANNE - 4 FORMEN

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OMTT4	135,00	250 x 250 x 20 mm 9.8 x 9.8 x 0.8 inch	●	●	Nutzmaß 4 x Ø 95 mm
OMTT4J	190,00	235 x 235 x 33 mm 9.3 x 9.3 x 1.3 inch	●	●	Nutzmaß 4 x Ø 85 mm

STARTERSET



KOCHZUBEHÖR SET

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OSTKB	560,00		●		1 x OCTL2 + 1 x OCTF1 + 1 x OPRGB

REINIGUNG - ORACLE



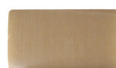
ORACLE WASHABLE BOX. SPEZIELLE HERAUSNEHMBARE, ANTIHAFTBESCHICHTETE GARKAMMER-BOX AUS TEFLON.

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OWB	290,00	305 x 322 x 180 mm 12.0 x 12.7 x 7.1 inch	●		
OWBX	340,00	440 x 450 x 185 mm 17.3 x 17.7 x 7.3 inch		●	



HERAUSNEHMBARER UND WASCHBARER INNENTÜRSCHUTZ

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OWDC	150,00	366 x 241 x 20 mm 14.4 x 9.5 x 0.8 inch	●		
OWDCX	170,00	500 x 245 x 25 mm 19.7 x 9.6 x 1.0 inch		●	



ANTIHAFT-AUFKLEBER FÜR TÜR-INNENSEITE

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OKRI	32,00	320 x 192 x 1 mm 12.6 x 7.6 x 0.0 inch	●		



REINIGUNGSMITTEL

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OSOCL	146,00		●	●	Flüssigwaschmittel - Kapazität 1 l. - Verpackung mit 6 Stk.
OSOPR	131,00		●	●	Schutzflüssigkeit - Kapazität 1 l. - Verpackung mit 6 Stk.

VERSCHIEDENES



OBERE ABLAGEFLÄCHE




CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OPSAB	212,00	467 x 555 x 66 mm 18.4 x 21.9 x 2.6 inch	●		
OPSABX	260,00	695 x 580 x 66 mm 27.4 x 22.8 x 2.6 inch		●	



HINTERE ABDECKPLATTE

CODE	PREIS	DATEN	S / B	XL	HINWEISE
OPCPB	210,00	560 x 465 x 100 mm 22.0 x 18.3 x 3.9 inch	●		
OPCPBX	260,00	560 x 575 x 100 mm 22.0 x 22.6 x 3.9 inch		●	

OPTIONALE SONDERSPANNUNGEN, OHNE AUFPREIS - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

Modelle	Elektrische Gesamtleistung		Stromausgang		Versorgungsspannung	Elektrischer Anschluss Typ (Stecker Inbegriffen)	Kabellänge (Inbegriffen)	Optionscode
			Impingement	Mikrowelle				
	kW	A	kW	kW			mt.	
ORACBS ORACRS ORACGS	3,3	16	3	1	1N-AC 230 V - 50 Hz	IEC 309 	2	OR3092
	3	16	3	1	1N-AC 208 V - 60 Hz	Nicht Inbegriffen	2	OR1208
	3,3	16	3	1	1N-AC 240 V - 60 Hz	Nicht Inbegriffen	2	OR1240
	2,8	13	3	1	1N-AC 230 V - 50 Hz	BS1363/A 	2	OR1363
	3	15	3	1	1N-AC 230 V - 50 Hz	A53112 	2	OR53112
ORACBB	6	18	3	2	3N - AC 380 V - 60 Hz	Nicht Inbegriffen	2	OR380
ORACRB	6	20	3	2	3 AC 208 V - 60 Hz	Nicht Inbegriffen	2	OR3208
ORACGB	6	18	3	2	3 AC 230 V - 60 Hz	Nicht Inbegriffen	2	OR3230
ORACBBXL	6	18	3	2	3N - AC 380 V - 60 Hz	Nicht Inbegriffen	2	OR380
ORACRBXL	6	20	3	2	3 AC 208 V - 60 Hz	Nicht Inbegriffen	2	OR3208
ORACGBXL	6	18	3	2	3 AC 230 V - 60 Hz	Nicht Inbegriffen	2	OR3230



Neo24 hours

WILLKOMMEN IN DER ÄRA DES COMBIFREEZE

LAINOX®



Schränke

Modelle		NEO051TA-R290	NEO051TR	NEO081TA-R290	NEO081TR	NEO121TA-R290	NEO121TR
Preis	€	11.070,00	9.730,00	14.020,00	12.370,00	17.250,00	14.500,00
Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C	kg	35		45	50	70	
Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C	kg	25		30	35	50	
Kühlleistung	W	1137		1345	1230	2274	2274
Leistung Beim Erhitzen	W	500	800	500	800	1000	1600
Elektrische Gesamtleistung	W	1951	1003	2171	984	3635,4	1930
Anschlusswert	A	10,39	5,8	11,29	5,6	7,45	7
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz		1N-AC 230 V - 50 Hz		3N-AC 400 V - 50 Hz	
Garraumkapazität		5 x GN 1/1 5 x EN1		8 x GN 1/1 8 x EN1		12 x GN 1/1 12 x EN1	
Einschubabstand	mm	70		75		73	
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	790 x 820 x 900		790 x 870 x 1460		790 x 870 x 1810	
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	830 x 920 x 1050		830 x 970 x 1610		830 x 970 x 1960	
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	110 / 150	80 / 120	150 / 190	110 / 150	190 / 230	150 / 190
<i>Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.</i>							

_TA - Luftgekühlte Einheit





_TR - Ohne Einheit

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Beachten Sie die technischen Datenblätter der Separate Kondensatoreinheit.



Schränke

Modelle		NEO161TA-R290	NEO161TR	NEO122TA	NEO122TR	
Preis	€	18.050,00	15.200,00	26.310,00	21.420,00	
Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C	kg	90		100		
Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C	kg	60		70		
Kühlleistung	W	2690	2274	3619		
Leistung Beim Erhitzen	W	1500	2400	1600		
Elektrische Gesamtleistung	W	4981,4	2966	5758	2068	
Anschlusswert	A	9,27	9,3	15,4	8,5	
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz			3N-AC 400 V - 50 Hz	
Garraumkapazität		16 x GN 1/1 16 x EN1		11 x GN 2/1 - 22 x GN 1/1 22 x EN1		
Einschubabstand	mm	73		75		
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	790 x 870 x 1960		1100 x 1080 x 1860		
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	830 x 970 x 2110		1140 x 1180 x 2010		
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	210 / 250	170 / 210	255 / 295	205 / 245	
<i>Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.</i>		 		 		

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Beachten Sie die technischen Datenblätter der Separate Kondensatoreinheit.



Zellen

Modelle		NEO201TR	NEO201TRP	NEO202TR	NEO202TRP
Preis	€	37.100,00	39.190,00	40.300,00	41.840,00
Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C	kg	150		180	
Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C	kg	100		120	
Kühlleistung	W	6890		9290	
Leistung Beim Erhitzen	W	4500		4500	
Elektrische Gesamtleistung	W	6188	6288	6188	6288
Anschlusswert	A	10,65	11,08	10,65	11,08
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz		3N-AC 400 V - 50 Hz	
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1300 x 1315 x 2200	1300 x 1465 x 2200	1500 x 1515 x 2200	1500 x 1665 x 2200
Innenmaße (B x T x H)	mm	700 x 1020 x 1820		880 x 1220 x 1820	
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	2400 x 1560 x 1540		2400 x 1760 x 1740	
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	450 / 570		500 / 630	
Kapazität - Wagen	n. Tot	1		1	
Anzahl der Türen		1	2	1	2

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.

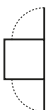
Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Beachten Sie die technischen Datenblätter der luftgekühlten Verflüssigerheiten

Ausführung TR



Ausführung TRP
Durchgangstüren



Wagen für modelle 201

Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne

- NKS201** 20 x 1/1GN - ↓ 63 (mm) - 470 x 730 x 1706 h (mm)
Maximales Gewicht 90 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
- NKS201S** 15 x 1/1GN - ↓ 84 (mm) - 470 x 730 x 1706 h (mm)
Maximales Gewicht 90 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
- NKS154** 15 x EN1 - ↓ 89 (mm) - 470 x 758 x 1735 h (mm)
Maximales Gewicht 90 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 15 kg

Teller - Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne

- NKP201** 60 Teller (ø 310 mm) - 470 x 713 x 1724 h - ↓ 65 (mm)
Maximales Gewicht 90 kg

Wagen für modelle 202

Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne

- KKS202** 20 x 2/1GN - 40 x 1/1GN - ↓ 63 (mm) - 694 x 847 x 1703 h (mm)
Maximales Gewicht 180 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
- KKS202HD** Heavy Duty. 20 x 2/1GN - 40 x 1/1GN - ↓ 63 (mm) - 694 x 847 x 1706 h (mm)
Maximales Gewicht 220 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 40 kg
- KKS202S** 15 x 2/1GN - 30 x 1/1GN - ↓ 84 (mm) - 694 x 851 x 1706 h (mm)
Maximales Gewicht 180 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg

Teller - Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne

- KKP202** 100 Teller (ø 310 mm) - 694 x 845 x 1724 h (mm) - ↓ 78 (mm)
Maximales Gewicht 180 kg

	Schränke	Zellen
VERWENDUNGSARTEN		
Positives Schnellkühlen +90°C / +3°C im Kern.	●	●
Schnelles Schockfrieren +90°C / -18°C im Kern.	●	●
Auftauen bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit.	●	●
Gären mit Einspritzung von Feuchtigkeit in die Kammer.	●	●
Langsames Garen bei niedriger Temperatur bis zu +85°C.	●	●
Warmhalten +65°C.	●	●
Kühlhalten +6°C.	●	●
Beibehaltung Freeze -10°C.	●	●
FUNKTIONSWEISE		
Hochauflösendes, kapazitives 7"-Farbdisplay (LCD-TFT-IPS) mit Touch-Funktion. Alle Vorgänge werden anhand von speziellen Symbolen für jede Art von Speise (Fleisch, Fisch, Gebäck etc.) angezeigt. Die Prozesse werden durch das Berühren des Symbols gestartet.	●	●
Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde (4 Messpunkte).	●	●
Wi-Fi-Anschluss für HACCP-Download und Remote-Service.	●	●
Ethernet-Anschluss für HACCP-Download und Remote-Service.	○	○
USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung.	●	●
Automatische Ablaufzyklen.	●	●
Integriertes Rezeptbuch "My Nabook".	●	●
Sterilisierung mit Sterilox.	○	○
Vorkühlen der Zelle.	●	●
Trocknen.	●	●
Multilevel-Funktion.	●	●
Automatische Aufbewahrung am Ende des Schockfrostdzyklus.	●	●
REINIGUNG UND WARTUNG		
Manuelle Reinigung mit externer Handbrause mit Schnellanschluss.	○	-
Einfache Reinigung gemäß den Hygienevorschriften UNI EN 14159.	●	●
Einfache Wäsche und hygienische Sicherheit durch das hängende Verdampfungssatz.	●	●
KONTROLL- UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN.		
Serienmäßiges Abwasser-Elektroventil.	●	●
Überhitzungsschutz für den Kompressor.	●	●
Mikroschalter zum Unterbrechen der Belüftung beim Öffnen der Tür.	●	●
Geruchsschutz-Türsperre.	●	-
Visualisierung der Alarme.	●	●

● SERIENAUSSTATTUNG

○ OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

- NICHT LIEFERBAR

	Modelle	
	Schränke	Zellen
AUFBAU		
Top aus Edelstahl AISI 304 18/10 Stärke 1 mm.	●	-
Äußere Seitenteile und Tür aus Edelstahl AISI 304 18/10 Stärke 0,8 mm.	●	-
Vollkommen strahlenförmige Innenverkleidung aus Edelstahl AISI 304 18/10.	●	●
Gestanzter Innenboden.	●	-
Isolierung aus Polyurethanschaum von besonders hoher Dichte (etwa 42 kg/m ³) ohne HCFC.	●	●
Heizwiderstand gegen Kondensation, der sich am Gehäuse unter dem Anschlag der magnetischen Dichtung befindet.	●	-
Verdampfer mit starker Belüftung für eine maximale Effizienz des Kühlsystems.	●	●
Verdampfungssatz aus Kupfer-Aluminium, mit antitoxischem Epoxidharz kataphoreselackiert.	●	●
Patentiertes Abtau-System mit warmem Gas.	●	-
Ventilations-Abtausystem.	-	●
Elektroventilatoren mit Rückfluss auf das Produkt.	●	●
Ergonomischer Griff an der gesamten Länge und magnetische Dichtungen an den 4 Seiten der Tür.	●	-
Patentiertes System für die Feuchtigkeitzufuhr in der Kammer.	●	-
Bewegliche Halterungen für Schienen aus Edelstahl AISI 304 18/10. Sie sind einfach verstellbar, um Bleche der Größe 1/1 GN oder der Größe 600 x 400 aufzunehmen.	●	-
Bewegliche Schienen "Z" aus Edelstahl AISI 304, um Bleche der Größe 1/1 GN oder der Größe 600 x 400 aufzunehmen.	●	-
Plattenbauweise.	-	●
Platten aus Edelstahl Aisi 304.	-	●
Isolierung aus Polyurethanschaum von besonders hoher Dichte (42 kg/m ³) und einer Stärke von 80 mm, ohne HCFC.	●	●
Rutschfester Innenboden mit 5 WL-Finish.	-	●
Heizwiderstand gegen Kondensation, der sich an der Tür unter der Dichtung befindet.	-	●
Tür mit Dichtungsband.	-	●
Magnetisch schließende Tür, ausgestattet mit Scharnieren mit Schließrampe	-	●
Vertikaler ergonomischer Griff.	-	●
Zugangsrampe, mit Flüssigkeitssammelgitter und Filtersystem.	-	○
Interner Stoßfänger aus dickem Edelstahl zur Vermeidung von Schäden durch den Wagen.	-	●
Externer Stoßfänger zum Schutz der Steuertafel.	-	●
Ventilatorgeschwindigkeitseinstellung.	-	●
Betrieb mit R290-Gas - Die Modelle mit integrierte Kondensationseinheit (außer Modell 122)	●	-
Betrieb mit R452A-Gas - Die Modelle mit integrierte Kondensationseinheit (Nur Modell 122)	●	-
Anordnung für den Betrieb mit R452A-Gas - Die Modelle ohne integrierte Kondensationseinheit	●	●
Anordnung für den Betrieb mit R744-Gas (CO ₂)	-	○

Die Modelle ohne integrierte Kondensationseinheit können mit Anschluss an die Zentraleinheit in R404a – R449a – R448a – R507 betrieben werden (Informationen müssen bei der Bestellung angefragt werden).

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

	Schränke	Zellen
VERFLÜSSIGEREINHEIT		
Kältemittel R452A.	●	●
Verdampferregister aus Kupfer-Aluminium mit Flügelrädern aus Aluminium mit hoher Wärmeleistung.	●	●
Tropentaugliche Verflüssigereinheiten.	●	●
Lackiertes Stahlgehäuse als Standard für die Remote-Einheiten der Zellen, optional für die Remote-Einheiten der Schränke.	-	○
Schallgedämpfte Version.	-	○
Betriebstemperatur bis zu -10°C der Umgebungstemperatur.	●	●
Winterkit niedrige Umgebungstemperatur -30°C.	-	○
INSTALLATION UND UMGEBUNG		
Recyclbare Verpackung.	●	●
Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.	●	●

AUSSTATTUNG		
Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten	●	●
Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10	●	-
Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400	●	-
USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung	●	●
Wi-Fi-Anschluss	●	●
Anschlusskabel, 3 mt	●	-
Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C	-	●
Separate Kondensatoreinheit - AIR	○	○
Separate Kondensatoreinheit - WASSER	○	-
Separate Kondensatoreinheit (AIR) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl	○	●
Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C	-	○
Mehrpreis für Ethernetanschluss	○	○
Sterilisationssystem mit UV-Keimtötungslampe	-	○
Schiffsausführung	○	-

- SERIENAUSSTATTUNG
- OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN
- NICHT LIEFERBAR

Modell

051

Touch Screen-Bedienung
mit 7"-Farbgrafikdisplay

Garraumkapazität		5 x GN 1/1 5 x EN1
Einschubabstand	mm	70
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	790 x 820 x 900
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	830 x 920 x 1050
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	_TA 110 / 150 _TR 80 / 120



Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.

		Plug-In Luftgekühlte Einheit	Ohne Einheit
Modelle		NEO051TA-R290	NEO051TR
Preis	€	11.070,00	9.730,00
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C kg	35	35
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C kg	25	25
Kühlleistung	W	1137	1137
Leistung Beim Erhitzen	W	500	800
Elektrische Gesamtleistung	W	1951	1003
Anschlusswert	A	10,39	5,8
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Wi-Fi-Anschluss
- Anschlusskabel, 3 mt - Elektrischer Stecker "Schuko"

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC513	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (1N-AC 230 V - 50 Hz)	2.089,00
UMC514	- Separate Kondensatoreinheit - WASSER (1N-AC 230 V - 50 Hz)	3.555,00

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

NETH24	- Mehrpreis für Ethernetanschluss	341,00
MKN051B	- Schiffsausführung	534,00

Modell**081****Touch Screen-Bedienung
mit 7"-Farbgrafikdisplay**

Garraumkapazität		8 x GN 1/1 8 x EN1
Einschubabstand	mm	75
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	790 x 870 x 1460
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	830 x 970 x 1610
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	_TA 150 / 190 _TR 110 / 150



Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.

			Plug-In Luftgekühlte Einheit	Ohne Einheit
Modelle			NEO081TA-R290	NEO081TR
Preis	€		14.020,00	12.370,00
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	45	50
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	30	35
Kühlleistung		W	1345	1230
Leistung Beim Erhitzen		W	500	800
Elektrische Gesamtleistung		W	2171	984
Anschlusswert		A	11,29	5,6
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V - 50 Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Wi-Fi-Anschluss
- Anschlusskabel, 3 mt - Elektrischer Stecker "Schuko"

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC517	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (1N-AC 230 V - 50 Hz)	2.208,00
UMC518	- Separate Kondensatoreinheit - WASSER (1N-AC 230 V - 50 Hz)	3.055,00

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

NETH24	- Mehrpreis für Ethernetanschluss	341,00
MKN081B	- Schiffsausführung	687,00

Modell**121****Touch Screen-Bedienung
mit 7"-Farbgrafikdisplay**

Garraumkapazität		12 x GN 1/1 12 x EN1
Einschubabstand	mm	73
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	790 x 870 x 1810
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	830 x 970 x 1960
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	_TA 190 / 230 _TR 150 / 190



Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.

		Plug-In Luftgekühlte Einheit	Ohne Einheit
Modelle		NEO121TA-R290	NEO121TR
Preis	€	17.250,00	14.500,00
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C kg	70	70
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C kg	50	50
Kühlleistung	W	2274	2274
Leistung Beim Erhitzen	W	1000	1600
Elektrische Gesamtleistung	W	3635,4	1930
Anschlusswert	A	7,45	7
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Wi-Fi-Anschluss
- Anschlusskabel, 3 mt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC525	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz)	3.132,00
UMC526	- Separate Kondensatoreinheit - WASSER (3N-AC 400 V - 50 Hz)	4.619,00

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

NETH24	- Mehrpreis für Ethernetanschluss	341,00
MKN121B	- Schiffsausführung	824,00

Modell	161	
Touch Screen-Bedienung mit 7"-Farbgrafikdisplay		
Garraumkapazität	16 x GN 1/1 16 x EN1	
Einschubabstand	mm	73
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	790 x 870 x 1960
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	830 x 970 x 2110
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	_TA 210 / 250
		_TR 170 / 210



Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.

			Plug-In Luftgekühlte Einheit	Ohne Einheit
Modelle			NEO161TA-R290	NEO161TR
Preis	€		18.050,00	15.200,00
Schockkühlkapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	90	90
Schockgefrierkapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	60	60
Kühlleistung		W	2690	2724
Leistung Beim Erhitzen		W	1500	2400
Elektrische Gesamtleistung		W	4981,4	2966
Anschlusswert		A	9,27	9,3
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Wi-Fi-Anschluss
- Anschlusskabel, 3 mt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC529	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz)	4.833,00
UMC530	- Separate Kondensatoreinheit - WASSER (3N-AC 400 V - 50 Hz)	5.465,00

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

NETH24	- Mehrpreis für Ethernetanschluss	341,00
MKN161B	- Schiffsausführung	860,00

Modell**122****Touch Screen-Bedienung
mit 7"-Farbgrafikdisplay**

Garraumkapazität		11 x GN 2/1 22 x GN 1/1 22 x EN1
Einschubabstand	mm	75
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1100 x 1080 x 1860
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	1140 x 1180 x 2010
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg_TA 255 / 295_TR 205 / 245



Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.

		Plug-In Luftgekühlte Einheit	Ohne Einheit
Modelle		NEO122TA	NEO122TR
Preis	€	26.310,00	21.420,00
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C kg	100	100
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C kg	70	70
Kühlleistung	W	3619	3619
Leistung Beim Erhitzen	W	1600	1600
Elektrische Gesamtleistung	W	5758	2068
Anschlusswert	A	15,4	8,5
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Wi-Fi-Anschluss
- Anschlusskabel, 3 mt

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC533	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz)	7.923,00
UMC534	- Separate Kondensatoreinheit - WASSER (3N-AC 400 V - 50 Hz)	9.307,00

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

NETH24	- Mehrpreis für Ethernetanschluss	341,00
MKN122B	- Schiffsausführung	1.316,00

Neo24 hours



Black Edition



NEO051T_
BLKN051
850,00



NEO081T_
BLKN081
1.000,00



NEO121T_
BLKN121
1.150,00



NEO161T_
BLKN161
1.200,00

OPTIONEN BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

Modell**201****Touch Screen-Bedienung
mit 7"-Farbgrafikdisplay**

Kapazität - Wagen

n. Tot

1

NKS201 - 20 x 1/1 GN

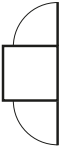
NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*

Ausführung TR

Ausführung TRP
Durchgangstüren

Zelle liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit

Modelle		NEO201TR	NEO201TRP
Preis	€	37.100,00	39.190,00
Anzahl der Türen	n.	1	2
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1300 x 1315 x 2200	1300 x 1465 x 2200
Innenmaße (B x T x H)	mm	700 x 1020 x 1820	700 x 1020 x 1820
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	2400 x 1560 x 1540	2400 x 1560 x 1540
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	450 / 570	450 / 570
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C kg	150	150
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C kg	100	100
Kühlleistung	W	6890	6890
Leistung Beim Erhitzen	W	4500	4500
Elektrische Gesamtleistung	W	6188	6288
Anschlusswert	A	10,65	11,08
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Wi-Fi-Anschluss
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN**UMC028** - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl **13.500,00****WK30028** - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **285,00****Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage****OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN****NETH24** - Mehrpreis für Ethernetanschluss **341,00**

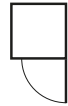
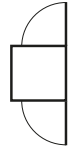
Modell**202****Touch Screen-Bedienung
mit 7"-Farbgrafikdisplay**

Kapazität - Wagen

n. Tot

1**KKS202** - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN**KKS202HD** - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN**KKS202S** - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN**NKS154** - 15 x EN1**KKP202** - n. 100 - ø 310 mm*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*

Ausführung TR

Ausführung TRP
Durchgangstüren

Zelle liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit

Modelle		NEO202TR	NEO202TRP
Preis	€	40.300,00	41.840,00
Anzahl der Türen	n.	1	2
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1500 x 1515 x 2200	1500 x 1665 x 2200
Innenmaße (B x T x H)	mm	880 x 1220 x 1820	880 x 1220 x 1820
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	2400 x 1760 x 1740	2400 x 1760 x 1740
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	500 / 630	500 / 630
Schockkühlkapazität (90')	+ 90 / + 3°C kg	180	180
Schockgefrierkapazität (240')	+ 90 / - 18°C kg	120	120
Kühlleistung	W	9290	9290
Leistung Beim Erhitzen	W	4500	4500
Elektrische Gesamtleistung	W	6188	6288
Anschlusswert	A	10,65	11,08
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

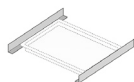
Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Wi-Fi-Anschluss
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN**UMC001** - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl **15.870,00****WK30001** - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **321,00****Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage****OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN****NETH24** - Mehrpreis für Ethernetanschluss **341,00**

FÜHRUNGEN

ABNEHMBARE
"Z"-FÜHRUNGEN AUS
EDELSTAHL AISI 304
(2STK)



CODE	PREIS	DATEN	051	081	121	161	122	201	202	HINWEISE
CGA11	71,00		•	•	•	•				Für GN 1/1 - EN (600x400)
CGA21	218,00						•			Für GN 2/1 - EN (600x400)

RÄDER UND FÜSSE

RÄDERSATZ, 2 MIT
BREMSE



CODE	PREIS	DATEN	051	081	121	161	122	201	202	HINWEISE
RTZ64	148,00		•	•		•				Nicht kompatibel mit BSA-Halterungen
RTZ84	228,00				•					
RTZ85	282,00						•			

WAGEN

HORDENGESTELLWA-
GEN MIT FETTAUFFANG-
WANNE



CODE	PREIS	DATEN	051	081	121	161	122	201	202	HINWEISE
KKS202	2.562,00	694 x 847 x 1703 mm 27.3 x 33.3 x 67.0 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch							•	Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
KKS202HD	3.311,00	694 x 847 x 1706 mm 27.3 x 33.3 x 67.2 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch							•	Heavy duty - Maximales Gewicht 220 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 40 kg
KKS202S	2.499,00	694 x 851 x 1706 mm 27.3 x 33.5 x 67.2 inch 15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1 ±84 mm ±3.3 inch							•	Maximales Gewicht 180 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
NKS154	2.760,00	470 x 758 x 1735 mm 18.5 x 29.8 x 68.3 inch 15 x EN (600 x 400) ±89 mm ±3.5 inch						•		Version für Konditorei - Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 15 kg
NKS201	2.274,00	470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 20 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch						•		Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
NKS201S	2.249,00	470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 15 x GN 1/1 ±84 mm ±3.3 inch						•		Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg

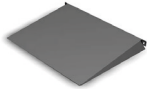
TELLER - HORDEN-
GESTELLWAGEN MIT
FETTAUFFANGWANNE



CODE	PREIS	DATEN	051	081	121	161	122	201	202	HINWEISE
NKP201	3.437,00	470 x 713 x 1724 mm 18.5 x 28.1 x 67.9 inch n. 60 - Ø 310 mm ±65 mm ±2.6 inch						●		Maximales Gewicht 90 kg.
KKP202	4.074,00	694 x 845 x 1724 mm 27.3 x 33.3 x 67.9 inch n. 100 - Ø 310 mm ±78 mm ±3.1 inch							●	Maximales Gewicht 180 kg.

RAMPEN

ZUGANGSRAMPE



CODE	PREIS	DATEN	051	081	121	161	122	201	202	HINWEISE
RAG004	1.583,00							●		mit Flüssigkeitssammelgitter und Filtersystem. Gilt nicht für Modelle mit Füßen
RAG005	1.769,00								●	mit Flüssigkeitssammelgitter und Filtersystem. Gilt nicht für Modelle mit Füßen

VERSCHIEDENES

HERAUSNEHMBARER
STERILISATOR



CODE	PREIS	DATEN	051	081	121	161	122	201	202	HINWEISE
SXIA3	503,00		●	●	●	●	●			
SXIA5	1.166,00							●	●	

HANDBRAUSE



CODE	PREIS	DATEN	051	081	121	161	122	201	202	HINWEISE
DE5	221,00		●	●	●	●	●			

WASSERDRUCKMIND-
ERER-BAUSATZ



CODE	PREIS	DATEN	051	081	121	161	122	201	202	HINWEISE
PRN24	150,00		●	●	●	●	●	●	●	1/2" Anschluss - Mit Manometer

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

	1N-AC 208/230 V - 60Hz	3-AC 208 / 230 V - 60 Hz	3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz	3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz
NEO051TA-R290	528,00	-	-	-
NEO051TR	562,00	-	-	-
NEO081TA-R290	608,00	-	-	-
NEO081TR	361,00	-	-	-
NEO121TA-R290	-	1.429,00	1.429,00	-
NEO121TR	-	473,00	473,00	473,00
NEO161TA-R290	-	1.316,00	1.316,00	-
NEO161TR	-	933,00	933,00	933,00
NEO122TA	-	473,00	473,00	473,00
NEO122TR	-	1.294,00	1.294,00	1.294,00

KONDENSATOREINHEIT IM FREIEN MIT SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

Schränke	Kondensatoreinheit im Freien							
	1N-AC 208/230 V - 60Hz		3-AC 208 / 230 V - 60 Hz		3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz		3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz	
NEO051TR	UMC513AA	2.201,00	-	-	-	-	-	-
NEO081TR	UMC517AA	2.316,00	-	-	-	-	-	-
NEO121TR	-	-	UMC525BA	3.290,00	UMC525CA	3.290,00	UMC525DA	3.290,00
NEO161TR	-	-	UMC529BA	5.074,00	UMC529CA	5.074,00	UMC529DA	5.074,00
NEO122TR	-	-	UMC533BA	8.318,00	UMC533CA	8.318,00	UMC533DA	8.318,00

-

NICHT LIEFERBAR

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

	3-AC 208 / 230 V - 60 Hz	3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz	3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz
NEO201TR	1.710,00	1.710,00	1.710,00
NEO201TRP	2.250,00	2.250,00	2.250,00
NEO202TR	1.710,00	1.710,00	1.710,00
NEO202TRP	1.463,00	1.463,00	1.463,00

KONDENSATOREINHEIT IM FREIEN MIT SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

Zellen	Kondensatoreinheit im Freien					
	3-AC 208 / 230 V - 60 Hz		3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz		3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz	
NEO201TR	UMC028B	13.500,00	UMC028C	13.500,00	UMC028D	13.500,00
NEO201TRP	UMC028B	13.500,00	UMC028C	13.500,00	UMC028D	13.500,00
NEO202TR	UMC001B	16.672,00	UMC001C	16.672,00	UMC001D	16.672,00
NEO202TRP	UMC001B	16.672,00	UMC001C	16.672,00	UMC001D	16.672,00

Schiffsausführung

BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN (NUR ELEKTROMODELLE)



- LEBENSMITTEL-ZONE KOMPLETT AUS CRNI-AISI 304
- GEFLANSCHTE FÜSSE
- EINHÄNGEGESTELL MIT KIPPSCHUTZ

GENEHMIGT



CODE	PREIS	DATEN	051	081	121	161	122	HINWEISE
MKN051B	534,00		•					
MKN081B	687,00			•				
MKN121B	824,00				•			
MKN161B	860,00					•		
MKN122B	1.316,00						•	

Die Daten zu Leistung und Stromverbrauch stimmen mit der Richtlinie EN 17032 der Europäischen Union betreffend die Methoden der Datenerhebung überein.

Modelle	Schockkühlungskapazität (+65 / +10°C)	Schockgefrierungskapazität (+65 / -18°C)	Dauer des Schockfrostvorganges	Stromverbrauch beim Schockfrost	Dauer des Schockgefriervorganges	Stromverbrauch beim Schockgefrieren
	kg	kg	min	kW h / kg	min	kW h / kg
NEO051TA	30	20	93	0,068	259	0,238
NEO051TW						
NEO051TR						
NEO081TA	45	30	91	0,062	249	0,199
NEO081TW						
NEO081TR						
NEO121TA	65	45	102	0,098	270	0,173
NEO121TW						
NEO121TR						
NEO161TA	80	55	105	0,065	270	0,219
NEO161TW						
NEO161TR						
NEO122TA	100	60	94	0,054	259	0,178
NEO122TW						
NEO122TR						

Technische Daten für die Installation der Kondensatoreinheit

Zellen					Kondensatoreinheit				Empfohlene Leitungsdurchmesser (bis Max. 20 Mt.)	
Modell	Außenabmessungen (B x T x H)	Versorgungsspannung	Elektrische Gesamtleistung	Anschlusskabel	Außenabmessungen (B x T x H)	Versorgungsspannung	Elektrische Gesamtleistung	Anschlusskabel	Ansaugleitung	Druckleitung
	mm	(V / Ph / Hz)	W	No. x (mm ²)	mm	(V / Ph / Hz)	W	No. x (mm ²)	mm / inch (SAE)	
NEO201TR	1300 x 1330 x 2200	3N-AC 400 V 50 Hz	6188	5 x 2,5	984 x 750 x 696	3N-AC 400 V 50 Hz	9020	5 x 2,5	28 (1 1/8")	16 (5/8")
NEO201TRP	1300 x 1400 x 2200		6288	5 x 2,5						
NEO202TR	1500 x 1530 x 2200	3N-AC 400 V 50 Hz	6188	5 x 2,5	1420 x 1010 x 900	3N-AC 400 V 50 Hz	15900	5 x 2,5	28 (1 1/8")	16 (5/8")
NEO202TRP	1500 x 1600 x 2200		6288	5 x 2,5						



Zoom

RICHTEN SIE DIE AUFMERKSAMKEIT AUF DIE ORGANISATION IHRER KÜCHE

LAINOX®



Schränke

STANDARD Modelle	ZO051SA-R290	ZO051SR	ZO081SA-R290	ZO081SR	ZO120SA-R290	ZO120SR
Preis	€ 5.950,00	5.550,00	7.850,00	7.100,00	12.650,00	10.360,00
Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C	kg 25		35	30	55	
Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C	kg 15		25	20	35	
Kühlleistung	W 825		1137		1650	
Elektrische Gesamtleistung	W 1089	108	1341,4	119	1971,4	200
Anschlusswert	A 5,21	4,37	6,51	4,42	9,44	4,8
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz		1N-AC 230 V - 50 Hz		3N-AC 400 V - 50 Hz

BOOSTED Modelle	ZO051BA-R290	ZO051BR	ZO081BA-R290	ZO081BR	ZO120BA-R290	ZO120BR
Preis	€ 6.530,00	5.910,00	8.600,00	7.770,00	13.150,00	10.530,00
Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C	kg 30		40		65	
Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C	kg 20		25		45	
Kühlleistung	W 1024		1345	1127	2274	
Elektrische Gesamtleistung	W 1380	108	1606,4	119	2455,4	200
Anschlusswert	A 6,61	4,37	7,79	4,42	11,94	4,8
Versorgungsspannung	V - Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz		1N-AC 230 V - 50 Hz		3N-AC 400 V - 50 Hz

	5 x GN 1/1 5 x EN1	9 x GN 1/1 9 x EN1	11 x GN 1/1 11 x EN1
Garraumkapazität			
Einschubabstand	mm 70	73	75
Außenabmessungen (B x T x H)	mm 790 x 820 x 900	790 x 870 x 1460	850 x 870 x 1860
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm 830 x 920 x 1050	830 x 970 x 1610	890 x 970 x 2010
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg 110 / 150	80 / 120	150 / 190
	110 / 150	110 / 150	200 / 240
Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.			

SA / BA - Luftgekühlte Einheit

SR / BR - Ohne Einheit

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Beachten Sie die technischen Datenblätter der Separate Kondensatoreinheit.





Schränke

STANDARD Modelle	ZO121SA-R290	ZO121SR	ZO161SA-R290	ZO161SR	ZO122SA	ZO122SR
Preis	€ 11.350,00	9.600,00	12.850,00	10.630,00	16.850,00	11.200,00
Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C	kg 55		75		75	
Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C	kg 35		50		50	
Kühlleistung	W 1650		2724		2724	
Elektrische Gesamtleistung	W 1971,4	200	2666,4	281	3410	273
Anschlusswert	A 9,44	4,8	12,92	5,18	6,5	5,14
Versorgungsspannung	V - Hz 3N-AC 400 V - 50 Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz		3N-AC 400 V - 50 Hz	

BOOSTED Modelle	ZO121BA-R290	ZO121BR	ZO161BA-R290	ZO161BR	ZO122BA	ZO122BR
Preis	€ 12.050,00	9.870,00	13.990,00	11.360,00	22.230,00	15.670,00
Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C	kg 65		80		80	
Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C	kg 45		55		60	
Kühlleistung	W 2274		2690	2724	3619	
Elektrische Gesamtleistung	W 2455,4	200	3196,4	281	3963	273
Anschlusswert	A 11,94	4,8	15,48	5,18	8,18	5,14
Versorgungsspannung	V - Hz 3N-AC 400 V - 50 Hz		3N-AC 400 V - 50 Hz		3N-AC 400 V - 50 Hz	

Garraumkapazität	12 x GN 1/1 12 x EN1	14 x GN 1/1 14 x EN1	11 x GN 2/1 - 22 x GN 1/1 22 x EN1
Einschubabstand	mm 73	73	75
Außenabmessungen (B x T x H)	mm 790 x 870 x 1810	790 x 870 x 1960	1100 x 1080 x 1860
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm 830 x 970 x 1960	830 x 970 x 2110	1140 x 1180 x 2010
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg 190 / 230	150 / 190	210 / 250
	170 / 210	225 / 295	205 / 245
<i>Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.</i>			

SA / BA - Luftgekühlte Einheit

SR / BR - Ohne Einheit

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Beachten Sie die technischen Datenblätter der Separate Kondensatoreinheit.

SCHNELLKÜHL MODUS

- Positive Schnellkühlung +90 / +3°C im Kern SOFT und HARD.
- Konservierung bei +3°C bei Zyklusende.
- Schnelles Schockfrostern +90 / -18°C im Kern SOFT und HARD.
- Konservierung bei -18°C bei Zyklusende.
- Automatischer Zyklus zur Fisch Sterilisation.
- Automatischer Zyklus zur Speiseeishärtung.

FUNKTIONSWEISE

- Digitale Steuerungen mit Display zur Anzeige der eingestellten und festgestellten Werte.
- 2,8-Zoll-Farbgrafikdisplay mit kapazitiven Tasten, Schutzgrad IPX5.
- Nr. 7 gebrauchsfertige Rezepte.
- Nr. 20 persönlich gestaltbare Programme für die eigenen Rezepte.
- Bluetooth-Verbindung, die über eine kostenlose Anwendung zur Überwachung und zum Herunterladen von HACCP-Daten aktiviert werden kann (optional, kann auch nach dem Kauf des Geräts installiert werden).
- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt.
- Vorkühlung.
- Sterilisation mit Sterilox SXIA3 (optional).
- Manuelle und automatische Abtauung.

REINIGUNG / WARTUNG

- Einfache Reinigung gemäß den Hygienevorschriften UNI EN 14159.
- Einfache Reinigung und hygienische Sicherheit durch das hängende Verdampferregister.

KONTROLL- UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Thermoschutz des Kompressors.
- Mikroschalter zum Unterbrechen der Belüftung beim Öffnen der Tür.
- Beheizung des Türrahmens.
- Visualisierung der Alarme.

AUFBAU

- Außenseiten, Top und Türe aus Edelstahl Aisi 304.
- Innenauskleidung komplett abgerundet aus Edelstahl Aisi 304.

- Gestanzter Innenboden.
- Isolierung aus hochdichtem Polyurethanschaum (42 kg/m³) 60 mm dick, FCKW-frei.
- Heizwiderstand gegen Kondensation, der sich am Gehäuse unter dem Anschlag der magnetischen Dichtung befindet.
- Ergonomischer Griff an der gesamten Länge und magnetische Dichtungen an den 4 Seiten der Tür.
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400.
- Auftau- und Verdampfungsvorrichtung für Kondenswasser ohne Zufuhr von elektrischer Energie.
- Eingerichtet für den Betrieb mit R452A, R290 oder auf Anfrage R744 (CO₂) Gas.
- Verdampfer mit starker Belüftung für eine maximale Effizienz des Kühlsystems.
- Verdampferregister aus Kupfer-Aluminium, kataphoretisch mit ungiftigem Epoxidharz lackiert.
- Elektroventilatoren mit Rückfluss auf das Produkt.

VERFLÜSSIGEREINHEIT

- Luftgekühlte Verflüssigereinheit .
- Wassergekühlte Verflüssigereinheit.
- Kältemittel R452A.
- Verdampferregister aus Kupfer-Aluminium mit Flügelrädern aus Aluminium mit hoher Wärmeleistung.
- Tropikalisierung (43°C Raumtemperatur).
- Betriebstemperatur bis zu -10°C Raum.

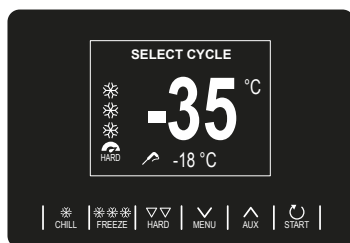
EXTRA-ZUBEHÖR

- Abnehmbarer Sterilisator.
- Kit Schwenkräder mit Bremse.

INSTALLATION UND UMGEBUNG

- Wiederverwertbare Verpackung.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.

Die Modelle ohne integrierte Kondensationseinheit können mit Anschluss an die Zentraleinheit in R404A – R449A – R448A – R507 betrieben werden (Informationen müssen bei der Bestellung angefragt werden).



BEQUEM, EINFACH, PRAKTISCH

Die Schrankmodelle verfügen über eine praktische Steuerschnittstelle, die sich an der Tür befindet und im Falle des Modells 051 besonders ergonomisch ist.

Alle Funktionen werden über kapazitive Digitaltasten angewählt und die eingestellten und gemessenen Werte der Daten werden auf einem 2,8-Zoll-Farbgrafikdisplay angezeigt.

Über das Menü ist es möglich, eines der 7 voreingestellten Rezepte zu wählen oder eines der 20 personalisierten Rezepte nach eigenen Bedürfnissen zu speichern.

LEISTUNGSSTÄRKER, EFFIZIENTER UND EINFACHER ZU REINIGEN



- Bis zu 80 % mehr Schnellkühlleistung*



- Auf ein Minimum reduzierter Verbrauch dank des neuen Dämmsystems der Zelle



- Sauberkeit und Hygiene sind dank des neuen Bausystems immer gewährleistet

* Bezogen auf das Modell ZO121BA im Vergleich zum Vorgängermodell RCM121T

Modell**051****Schnittstelle mit digitalen Steuerungen
und 2,8"-Farbgrafikdisplay**

Garraumkapazität		5 x GN 1/1 5 x EN1
Einschubabstand	mm	70
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	790 x 820 x 900
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	830 x 920 x 1050
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	_TA 110 / 150 _TR 80 / 120



Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.

			Plug-In Luftgekühlte Einheit	Ohne Einheit
STANDARD Modelle			ZO051SA-R290	ZO051SR
Preis	€		5.950,00	5.550,00
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	25	25
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	15	15
Kühlleistung		W	825	825
Elektrische Gesamtleistung		W	1089	108
Anschlusswert		A	5,21	4,37
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V - 50 Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz
BOOSTED Modelle			ZO051BA-R290	ZO051BR
Preis	€		6.530,00	5.910,00
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	30	30
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	20	20
Kühlleistung		W	1024	1024
Elektrische Gesamtleistung		W	1380	108
Verbrauch		A	6,61	4,37
Versorgungsspannung	V - Hz		1N-AC 230 V - 50 Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt.
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400.

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC513	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (1N-AC 230 V - 50 Hz)	2.089,00
UMC514	- Separate Kondensatoreinheit - WASSER (1N-AC 230 V - 50 Hz)	3.555,00

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

MKN051B	- Schiffsausführung	534,00
----------------	---------------------	---------------

Modell**081****Schnittstelle mit digitalen Steuerungen und 2,8"-Farbgrafikdisplay**

Garraumkapazität		9 x GN 1/1 9 x EN1
Einschubabstand	mm	73
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	790 x 870 x 1460
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	830 x 970 x 1610
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	_TA 150 / 190 _TR 110 / 150



Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.

			Plug-In Luftgekühlte Einheit	Ohne Einheit
STANDARD Modelle			ZO081SA-R290	ZO081SR
Preis	€		7.850,00	7.100,00
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	35	30
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	25	20
Kühlleistung		W	1137	1137
Elektrische Gesamtleistung		W	1341,4	119
Anschlusswert		A	6,51	4,42
Versorgungsspannung		V - Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz
BOOSTED Modelle			ZO081BA-R290	ZO081BR
Preis	€		8.600,00	7.770,00
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	40	40
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	25	25
Kühlleistung		W	1345	1127
Elektrische Gesamtleistung		W	1606,4	119
Verbrauch		A	7,79	4,42
Versorgungsspannung		V - Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt.
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400.

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC517	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (1N-AC 230 V - 50 Hz)	2.208,00
UMC518	- Separate Kondensatoreinheit - WASSER (1N-AC 230 V - 50 Hz)	3.055,00

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

MKN081B	- Schiffsausführung	687,00
----------------	---------------------	---------------

Modell	120	
Schnittstelle mit digitalen Steuerungen und 2,8"-Farbgrafikdisplay		
Garraumkapazität	11 x GN 1/1 11 x EN1	
Einschubabstand	mm	75
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	850 x 870 x 1860
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	890 x 970 x 2010
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	_TA 200 / 240
		_TR 160 / 200



Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.

			Plug-In Luftgekühlte Einheit	Ohne Einheit
STANDARD Modelle			ZO120SA-R290	ZO120SR
Preis	€		12.650,00	10.360,00
Schockkühlkapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	55	55
Schockgefrierkapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	35	35
Kühlleistung		W	1650	1650
Elektrische Gesamtleistung		W	1971,4	200
Anschlusswert		A	9,44	4,8
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V - 50 Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz
BOOSTED Modelle			ZO120BA-R290	ZO120BR
Preis	€		13.150,00	10.530,00
Schockkühlkapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	65	65
Schockgefrierkapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	45	45
Kühlleistung		W	2274	2274
Elektrische Gesamtleistung		W	2455,4	200
Verbrauch		A	11,94	4,8
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt.
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400.

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC525	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz)	3.132,00
UMC526	- Separate Kondensatoreinheit - WASSER (3N-AC 400 V - 50 Hz)	4.619,00

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

SSEL11	- Aufpreis für Vorbereitung zur Einführung des herausnehmbaren Hordengestells. Kompatibel mit Lainox-Modellen 061-101	609,00
MKN120B	- Schiffsausführung	840,00

Modell**121****Schnittstelle mit digitalen Steuerungen
und 2,8"-Farbgrafikdisplay**

Garraumkapazität		12 x GN 1/1 12 x EN1
Einschubabstand	mm	73
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	790 x 870 x 1810
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	830 x 970 x 1960
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	_TA 190 / 230 _TR 150 / 190



Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.

			Plug-In Luftgekühlte Einheit	Ohne Einheit
STANDARD Modelle			ZO121SA-R290	ZO121SR
Preis	€		11.350,00	9.600,00
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	55	55
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	35	35
Kühlleistung		W	1650	1650
Elektrische Gesamtleistung		W	1971,4	200
Anschlusswert		A	9,44	4,8
Versorgungsspannung		V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	1N-AC 230 V - 50 Hz
BOOSTED Modelle			ZO121BA-R290	ZO121BR
Preis	€		12.050,00	9.870,00
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	65	65
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	45	45
Kühlleistung		W	2274	2274
Elektrische Gesamtleistung		W	2455,4	200
Verbrauch		A	11,94	4,8
Versorgungsspannung		V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt.
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400.

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC525	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz)	3.132,00
UMC526	- Separate Kondensatoreinheit - WASSER (3N-AC 400 V - 50 Hz)	4.619,00

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

MKN121B	- Schiffsausführung	824,00
----------------	---------------------	---------------

Modell**161****Schnittstelle mit digitalen Steuerungen und 2,8"-Farbgrafikdisplay**

Garraumkapazität		14 x GN 1/1 14 x EN1
Einschubabstand	mm	73
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	790 x 870 x 1960
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	830 x 970 x 2110
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	_TA 210 / 250 _TR 170 / 210



Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.

			Plug-In Luftgekühlte Einheit	Ohne Einheit
STANDARD Modelle			ZO161SA-R290	ZO161SR
Preis	€		12.850,00	10.630,00
Schockkühlkapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	75	75
Schockgefrierkapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	50	50
Kühlleistung		W	2724	2724
Elektrische Gesamtleistung		W	2666,4	281
Anschlusswert		A	12,92	5,18
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz
BOOSTED Modelle			ZO161BA-R290	ZO161BR
Preis	€		13.990,00	11.360,00
Schockkühlkapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	80	80
Schockgefrierkapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	55	55
Kühlleistung		W	2690	2724
Elektrische Gesamtleistung		W	3196,4	281
Verbrauch		A	15,48	5,18
Versorgungsspannung	V - Hz		3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt.
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400.

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC529	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz)	4.833,00
UMC530	- Separate Kondensatoreinheit - WASSER (3N-AC 400 V - 50 Hz)	5.465,00

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

MKN161B	- Schiffsausführung	860,00
----------------	---------------------	---------------

Modell**122****Schnittstelle mit digitalen Steuerungen und 2,8"-Farbgrafikdisplay**

Garraumkapazität		11 x GN 2/1 22 x GN 1/1 22 x EN1
Einschubabstand	mm	75
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1100 x 1080 x 1860
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	1140 x 1180 x 2010
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	_TA 225 / 295 _TR 205 / 245



Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.

			Plug-In Luftgekühlte Einheit	Ohne Einheit
STANDARD Modelle			ZO122SA	ZO122SR
Preis	€		16.850,00	11.200,00
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	75	75
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	50	50
Kühlleistung		W	2724	2724
Elektrische Gesamtleistung		W	3410	273
Anschlusswert		A	6,5	5,14
Versorgungsspannung		V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz
BOOSTED Modelle			ZO122BA	ZO122BR
Preis	€		22.230,00	15.670,00
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C	kg	80	80
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C	kg	60	60
Kühlleistung		W	3619	3619
Elektrische Gesamtleistung		W	3963	273
Verbrauch		A	8,18	5,14
Versorgungsspannung		V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Auf Anfrage Türanschlagwechsel ohne Aufpreis.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Kernsonde, mit 1 Messpunkt.
- Abnehmbare Führungshalterungen aus Edelstahl AISI 304 18/10.
- Abnehmbare "Z"-Führungen aus Edelstahl AISI 304, zur Aufnahme von Blechen 1/1 GN oder 600 x 400.

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC533	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) - Für Boosted Modelle	7.923,00
UMC534	- Separate Kondensatoreinheit - WASSER (3N-AC 400 V - 50 Hz) - Für Boosted Modelle	9.307,00

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

MKN122B	- Schiffsausführung	1.316,00
----------------	---------------------	-----------------

Schiffsausführung

BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN (NUR ELEKTROMODELLE)



- LEBENSMITTEL-ZONE
KOMPLETT AUS CRNI-
AISI 304
- GEFLANSCHTE FÜSSE
- EINHÄNGEGESTELL
MIT KIPPSCHUTZ

GENEHMIGT



CODE	PRICE	DATA	051	081	120	121	161	122	NOTE
MKN051B	534,00		•						
MKN081B	687,00			•					
MKN120B	840,00				•				
MKN121B	824,00					•			
MKN161B	860,00						•		
MKN122B	1.316,00							•	

KONDENSATOREINHEIT IM FREIEN MIT SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

STANDARD / BOOSTED Modelle

Schränke	Kondensatoreinheit im Freien							
	1N-AC 208 / 230 V - 60 Hz		3-AC 208 / 230 V - 60 Hz		3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz		3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz	
ZO051SR	UMC513AA	2.201,00	-	-	-	-	-	-
ZO081BR	UMC514AW	3.208,00	-	-	-	-	-	-
ZO081SR	UMC517AA	2.316,00	-	-	-	-	-	-
ZO081BR	UMC518AW	3.208,00	-	-	-	-	-	-
ZO120SR	-	-	UMC525BA	3.290,00	UMC525CA	3.290,00	UMC525DA	3.290,00
ZO120BR	-	-	UMC526BW	4.842,00	UMC526CW	4.842,00	UMC526DW	4.842,00
ZO121SR	-	-	UMC525BA	3.290,00	UMC525CA	3.290,00	UMC525DA	3.290,00
ZO121BR	-	-	UMC526BW	4.842,00	UMC526CW	4.842,00	UMC526DW	4.842,00
ZO161SR	-	-	UMC529BA	5.074,00	UMC529CA	5.074,00	UMC529DA	5.074,00
ZO161BR	-	-	UMC530BW	5.735,00	UMC530CW	5.735,00	UMC530DW	5.735,00
ZO122SR	-	-	UMC533BA	8.318,00	UMC533CA	8.318,00	UMC533DA	8.318,00
ZO122BR	-	-	UMC534BW	9.778,00	UMC534CW	9.778,00	UMC534DW	9.778,00

UMC_ _A -  Luftgekühlte Einheit

UMC_ _W -  Wassergekühlte Einheit

- NICHT LIEFERBAR

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

STANDARD Modelle

	1N-AC 208 / 230 V - 60 Hz	3-AC 208 / 230 V - 60 Hz	3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz	3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz
ZO051SA-R290	289,00	-	-	-
ZO051SR	278,00	-	-	-
ZO081SA-R290	393,00	-	-	-
ZO081SR	278,00	-	-	-
ZO120SA-R290	-	603,00	603,00	-
ZO120SR	522,00	-	-	-
ZO121SA-R290	-	544,00	544,00	-
ZO121SR	475,00	-	-	-
ZO161SA-R290	-	625,00	625,00	-
ZO161SR	-	534,00	534,00	534,00
ZO122SA	-	822,00	822,00	822,00
ZO122SR	-	556,00	556,00	556,00

BOOSTED Modelle

	1N-AC 208 / 230 V - 60 Hz	3-AC 208 / 230 V - 60 Hz	3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz	3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz
ZO051BA-R290	324,00	-	-	-
ZO051BR	302,00	-	-	-
ZO081BA-R290	428,00	-	-	-
ZO081BR	417,00	-	-	-
ZO120BA-R290	-	625,00	625,00	-
ZO120BR	-	522,00	522,00	522,00
ZO121BA-R290	-	603,00	603,00	-
ZO121BR	-	499,00	499,00	499,00
ZO161BA-R290	-	695,00	695,00	-
ZO161BR	-	568,00	568,00	568,00
ZO122BA	-	1.112,00	1.112,00	1.112,00
ZO122BR	-	787,00	787,00	787,00

SA / BA - Luftgekühlte Einheit

SR / BR - Ohne Einheit

- NICHT LIEFERBAR

SCHNELLKÜHL MODUS

- Positive Schnellkühlung +90 / +3°C im Kern SOFT und HARD.
- Konservierung bei +3°C bei Zyklusende.
- Schnelles Schockfrostern +90 / -18°C im Kern SOFT und HARD.
- Konservierung bei -18°C bei Zyklusende.
- Automatischer Zyklus zur Fisch Sterilisation.
- Automatischer Zyklus zur Speiseeishärtung.

FUNKTIONSWEISE

- Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 5" und 7", je nach Modell.
- Nr. 8 gebrauchsfertige Gastronomie Rezepte, erkennbar durch Foto.
- Nr. 8 gebrauchsfertige Konditoreirezepte, erkennbar durch Foto.
- MEINE REZEPTE Ein Bereich, der bis zu 300 persönliche Rezepte enthalten kann, die gespeichert und verändert werden können.
- Dauerzyklus mit Multilevel, Möglichkeit der Aktivierung von bis zu 8 Timern und der Zuordnung der Verweilzeit in der Zelle zu jedem Level.
- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten.
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung.
- Vorkühlung.
- Sterilisation mit Steriox SXIA5 (optional).
- Manuelle und automatische Abtauung.

REINIGUNG / WARTUNG

- Einfache Reinigung gemäß den Hygienevorschriften UNI EN 14159.
- Einfache Reinigung und hygienische Sicherheit durch das hängende Verdampferregister.

KONTROLL- UND SICHERHEITSEINRICHTUNGEN

- Thermoschutz des Kompressors.
- Mikroschalter zum Unterbrechen der Belüftung beim Öffnen der Tür.
- Beheizung des Türrahmens.
- Visualisierung der Alarme.

AUFBAU

- Plattenkonstruktion.
- Platten aus Edelstahl Aisi 304.

- Isolierung aus hochdichtem Polyurethanschaum (42 kg/m³) 80 mm dick, FCKW-frei.
- Rutschfester Innenboden mit 5 WL-Finish.
- Heizwiderstand gegen Kondensation an der Tür unter der Dichtung.
- Tür mit Dichtungsband.
- Magnetisch schließende Tür, ausgestattet mit Scharnieren mit Schließrampe.
- Vertikaler ergonomischer Griff.
- Zugangsrampe, mit Flüssigkeitssammelgitter und Filtersystem (optional).
- Eingerichtet für den Betrieb mit R452A oder auf Anfrage R744 (CO₂) Gas.
- Verdampfer mit starker Belüftung für eine maximale Effizienz des Kühlsystems.
- Verdampferregister aus Kupfer-Aluminium, kataphoretisch mit ungiftigem Epoxidharz lackiert.
- Interner Stoßfänger aus dickem Edelstahl zur Vermeidung von Schäden durch den Wagen.
- Externer Stoßfänger zum Schutz der Steuertafel.
- Drehzahlregelung der Ventilatoren.
- Elektroventilatoren mit Rückfluss auf das Produkt.

VERFLÜSSIGEREINHEIT

- Luftgekühlte Verflüssigereinheit.
- Kältemittel R452A.
- Verdampferregister aus Kupfer-Aluminium mit Flügelrädern aus Aluminium mit hoher Wärmeleistung.
- Tropikalisierung (43°C Raumtemperatur).
- Schallgedämpfte Ausführung (optional).
- Betriebstemperatur bis zu -10°C Raum.
- Winterkit niedrige Temperatur -25°C / -30°C Raum (optional).

EXTRA-ZUBEHÖR

- Abnehmbarer Sterilisator.

INSTALLATION UND UMGEBUNG

- Wiederverwertbare Verpackung.
- Zertifizierungen: Qualität ISO 9001 / Sicherheit ISO 45001 / Umwelt ISO 14001.

Die Modelle ohne integrierte Kondensationseinheit können mit Anschluss an die Zentraleinheit in R404A – R449A – R448A – R507 betrieben werden (Informationen müssen bei der Bestellung angefragt werden).



ONE TOUCH, BENUTZERFREUNDLICHE TECHNOLOGIE

Für die Zellen ist ein kapazitives Farb-Touchscreen-Display mit hoher Auflösung verfügbar. Intuitiv und daher einfach zu bedienen. Dank der Symbole kann man mit einer einfachen Berührung den Schnellkühlmodus wählen, zur Auswahl eines der 16 vorgegebenen Rezepte für Gastronomie und Konditorei oder eines der Hunderte von persönlichen Rezepten, die eingestellt und gespeichert werden können, wechseln.

LEISTUNGSSTÄRKER, EFFIZIENTER, LEICHTER ZU REINIGEN UND ROBUSTER



- Bis zu 42 % mehr Schnellkühlleistung*



- Auf ein Minimum reduzierter Verbrauch dank des neuen Dämmsystems der Zelle



- Sauberkeit und Hygiene sind dank des neuen Bausystems immer gewährleistet



- Neue Zellen, die für den Einsatz unter extremen Bedingungen und Umgebungen entwickelt wurden: eine echte Heavy Duty

* Bezogen auf das Modell ZO201B im Vergleich zum Vorgängermodell RCM C02 T



Zellen

Modelle	ZO201PAL	ZO201PWL	ZO201PRL	ZO202PAL	ZO202PWL	ZO202PRL	ZO201SF	ZO202SF
Preis	€ 24.870,00	28.040,00	22.300,00	28.400,00	30.740,00	24.970,00	24.440,00	28.400,00
Schockkühlungskapazität (90') + 90 / + 3°C	kg 90			kg 110			kg 100	kg 130
Schockgefrierungskapazität (240') + 90 / - 18°C	kg 50			kg 60			kg 70	kg 90
Kühlleistung	W 2170			W 2970			W 6890	W 9290
Elektrische Gesamtleistung	W 3941	W 3941	W 441	W 4831	W 4831	W 531	W 608	W 608
Anschlusswert	A 9,23	A 9,23	A 2,03	A 12,8	A 12,8	A 2,3	A 2,74	A 2,74
Versorgungsspannung	V - Hz 3N-AC 400 V - 50 Hz			V - Hz 3N-AC 400 V - 50 Hz			V - Hz 3N-AC 400 V - 50 Hz	
Außenabmessungen (B x T x H)	mm 890 x 1352 x 2400	mm 890 x 1352 x 2400	mm 890 x 1352 x 2100	mm 1100 x 1632 x 2400	mm 1100 x 1632 x 2400	mm 1100 x 1632 x 2100	mm 1300 x 1315 x 2205	mm 1500 x 1515 x 2205
Innenmaße (B x T x H)	mm 680 x 835 x 1820	mm 680 x 835 x 1820	mm 680 x 835 x 1820	mm 895 x 1040 x 1820	mm 895 x 1040 x 1820	mm 895 x 1040 x 1820	mm 740 x 940 x 1700	mm 900 x 1140 x 1700
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm 1150 x 1550 x 2590	mm 1150 x 1550 x 2590	mm 1150 x 1550 x 2590	mm 1250 x 1760 x 2590	mm 1250 x 1760 x 2590	mm 1250 x 1760 x 2330	mm 2400 x 1760 x 1540	mm 2400 x 1760 x 1740
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg 570 / 690	kg 570 / 690	kg 450 / 570	kg 650 / 770	kg 650 / 770	kg 480 / 600	kg 450 / 570	kg 500 / 630
Kapazität - Wagen	n. Tot 1	n. Tot 1	n. Tot 1	n. Tot 1	n. Tot 1	n. Tot 1	n. Tot 1	n. Tot 1
Anzahl der Türen	1	1	1	1	1	1	1	1

- PAL** - Luftgekühlte Einheit
- PWL** - Wassergekühlte Einheit
- PRL / SF** - Ohne Einheit

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Beachten Sie die technischen Datenblätter der luftgekühlten Verflüssigereinheiten



Wagen für modelle 201 - 401 - 601 - 801

Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne

- NKS201** 20 x 1/1GN - ↓ 63 (mm) - 470 x 730 x 1706 h (mm)
Maximales Gewicht 90 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
- NKS201S** 15 x 1/1GN - ↓ 84 (mm) - 470 x 730 x 1706 h (mm)
Maximales Gewicht 90 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
- NKS154** 15 x EN1 - ↓ 89 (mm) - 470 x 758 x 1735 h (mm)
Maximales Gewicht 90 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 15 kg

Teller - Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne

- NKP201** 60 Teller (ø 310 mm) - 470 x 713 x 1724 h - ↓ 65 (mm)
Maximales Gewicht 90 kg

Wagen für modelle 202 - 402 - 602 - 802

Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne

- KKS202** 20 x 2/1GN - 40 x 1/1GN - ↓ 63 (mm) - 694 x 847 x 1703 h (mm)
Maximales Gewicht 180 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
- KKS202HD** Heavy Duty. 20 x 2/1GN - 40 x 1/1GN - ↓ 63 (mm) - 694 x 847 x 1706 h (mm)
Maximales Gewicht 220 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 40 kg
- KKS202S** 15 x 2/1GN - 30 x 1/1GN - ↓ 84 (mm) - 694 x 851 x 1706 h (mm)
Maximales Gewicht 180 kg - Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg

Teller - Hordengestellwagen mit Fettauffangwanne

- KKP202** 100 Teller (ø 310 mm) - 694 x 845 x 1724 h (mm) - ↓ 78 (mm)
Maximales Gewicht 180 kg



S - SP



B - BP



Ausführung S-B



Ausführung SP-BP
Durchgangstüren



Zellen

STANDARD Modelle		ZO201S	ZO201SP	ZO202S	ZO202SP
Preis	€	23.620,00	24.790,00	27.750,00	28.950,00
Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C	kg	120	120	150	150
Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C	kg	80	80	100	100
Kühlleistung	W	6890	6890	9290	9290
Elektrische Gesamtleistung	W	608	708	608	708
Anschlusswert	A	2,74	3,18	2,74	3,18
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1300 x 1315 x 2100	1300 x 1465 x 2100	1500 x 1515 x 2100	1500 x 1665 x 2100
Innenmaße (B x T x H)	mm	680 x 1020 x 1820	680 x 1020 x 1820	880 x 1220 x 1820	880 x 1220 x 1820
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	2400 x 1560 x 1540	2400 x 1560 x 1540	2400 x 1760 x 1740	2400 x 1760 x 1740
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	450 / 570	450 / 570	500 / 630	500 / 630

BOOSTED Modelle		ZO201B	ZO201BP	ZO202B	ZO202BP
Preis	€	27.200,00	28.340,00	32.460,00	33.670,00
Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C	kg	150	150	180	180
Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C	kg	100	100	120	120
Kühlleistung	W	6890	6890	9290	9290
Elektrische Gesamtleistung	W	1688	1788	1688	1788
Anschlusswert	A	4,15	4,59	4,15	4,59
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1300 x 1315 x 2200	1300 x 1465 x 2200	1500 x 1515 x 2200	1500 x 1665 x 2200
Innenmaße (B x T x H)	mm	680 x 1020 x 1820	680 x 1020 x 1820	880 x 1220 x 1820	880 x 1220 x 1820
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	2400 x 1560 x 1540	2400 x 1560 x 1540	2400 x 1760 x 1740	2400 x 1760 x 1740
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	450 / 570	450 / 570	500 / 630	500 / 630

Kapazität - Wagen	n. Tot	1	1	1	1
Anzahl der Türen		1	2	1	2

S / SP - B / BP Ohne Einheit

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.



S - SP



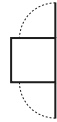
B - BP



Ausführung S-B



Ausführung SP-BP
Durchgangstüren



Zellen

STANDARD Modelle		ZO401SP	ZO402SP	ZO601SP	ZO602SP	ZO801SP	ZO802SP
Preis	€	39.200,00	43.350,00	55.320,00	61.220,00	71.450,00	76.970,00
Schockkühlungskapazität (90') + 90 / + 3°C	kg	240	300	360	450	480	600
Schockgefrierungskapazität (240') + 90 / - 18°C	kg	160	200	240	300	320	400
Kühlleistung	W	12950	18930	21090	27950	30990	39820
Elektrische Gesamtleistung	W	1216	1216	1724	1724	2232	2232
Anschlusswert	A	3,3	3,3	3,42	3,42	5,73	5,73
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1300 x 2364 x 2100	1500 x 2764 x 2100	1300 x 3265 x 2100	1500 x 3865 x 2100	1300 x 4164 x 2100	1500 x 4964 x 2100
Innenmaße (B x T x H)	mm	680 x 1920 x 1820	880 x 2320 x 1820	680 x 2820 x 1820	880 x 3420 x 1820	680 x 3720 x 1820	880 x 4520 x 1820
Abmessungen mit Modul-Verpackung (B x T x H)	mm	2400 x (2 x 1560) x 1540	2400 x (2 x 1760) x 1740	2400 x (3 x 1560) x 1540	2400 x (3 x 1760) x 1740	2400 x (4 x 1560) x 1540	2400 x (4 x 1760) x 1740
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	880 / 990	980 / 1100	1300 / 1415	1450 / 1570	1725 / 1840	1915 / 2400

BOOSTED Modelle		ZO401BP	ZO402BP	ZO601BP	ZO602BP	ZO801BP	ZO802BP
Preis	€	44.130,00	57.630,00	62.520,00	77.570,00	79.110,00	101.040,00
Schockkühlungskapazität (90') + 90 / + 3°C	kg	300	360	450	540	600	720
Schockgefrierungskapazität (240') + 90 / - 18°C	kg	200	240	300	360	400	480
Kühlleistung	W	12950	18930	21090	27950	30990	39820
Elektrische Gesamtleistung	W	3376	3376	4964	4964	6552	6552
Anschlusswert	A	8,31	8,31	12,03	12,03	15,75	15,75
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1300 x 2364 x 2200	1500 x 2764 x 2200	1300 x 3265 x 2200	1500 x 3865 x 2200	1300 x 4164 x 2200	1500 x 4964 x 2200
Innenmaße (B x T x H)	mm	680 x 1920 x 1820	880 x 2320 x 1820	680 x 2820 x 1820	880 x 3420 x 1820	680 x 3720 x 1820	880 x 4520 x 1820
Abmessungen mit Modul-Verpackung (B x T x H)	mm	2400 x (2 x 1560) x 1540	2400 x (2 x 1760) x 1740	2400 x (3 x 1560) x 1540	2400 x (3 x 1760) x 1740	2400 x (4 x 1560) x 1540	2400 x (4 x 1760) x 1740
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	880 / 990	980 / 1100	1300 / 1415	1450 / 1570	1725 / 1840	1915 / 2400

Kapazität - Wagen	n. Tot	2	2	3	3	4	4
Anzahl der Türen		2	2	2	2	2	2

S / SP - B / BP Ohne Einheit

Sonderspannungen und Frequenzen auf Anfrage.

Modell**201****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 5"**

Kapazität - Wagen

n. Tot

1

NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*

Zelle mit Paneelen und integriertem Aggregat		Plug-In Luftgekühlte Einheit	Plug-In Wassergekühlte Einheit
Modelle		ZO201PAL	ZO201PWL
Preis	€	24.870,00	28.040,00
Anzahl der Türen	n.	1	1
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	890 x 1352 x 2400	890 x 1352 x 2400
Innenmaße (B x T x H)	mm	680 x 835 x 1820	680 x 835 x 1820
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)		1150 x 1550 x 2590	1150 x 1550 x 2590
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	570 / 690	570 / 690
Schockkühlungskapazität (90')	+ 90 / + 3°C kg	90	90
Schockgefrierungskapazität (240')	+ 90 / - 18°C kg	50	50
Kühlleistung	W	2170	2170
Elektrische Gesamtleistung	W	3941	3941
Anschlusswert	A	9,23	9,23
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

Modell**201****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 5"**

Kapazität - Wagen

n. Tot

1

NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.***Zelle mit Paneelen ohne Einheit****Modelle****ZO201PRL****Preis**

€

22.300,00

Anzahl der Türen

n.

1

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

890 x 1352 x 2100

Innenmaße (B x T x H)

mm

680 x 835 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

1150 x 1550 x 2590

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

450 / 570

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C

kg

90

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C

kg

50

Kühlleistung

W

2170

Elektrische Gesamtleistung

W

441

Anschlusswert

A

2,03

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN**UMC019** - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz)**5.312,00****Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage**

Modell**202****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 5"**

Kapazität - Wagen

n. Tot

1

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*

Zelle mit Paneelen und integriertem Aggregat		Plug-In Luftgekühlte Einheit	Plug-In Wassergekühlte Einheit
Modelle		ZO202PAL	ZO202PWL
Preis	€	28.400,00	30.740,00
Anzahl der Türen	n.	1	1
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1100 x 1632 x 2400	1100 x 1632 x 2400
Innenmaße (B x T x H)	mm	895 x 1040 x 1820	895 x 1040 x 1820
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)		1250 x 1760 x 2590	1250 x 1760 x 2590
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	650 / 770	650 / 770
Schockkühlkapazität (90')	+ 90 / + 3°C kg	110	110
Schockgefrierkapazität (240')	+ 90 / - 18°C kg	60	60
Kühlleistung	W	2970	2970
Elektrische Gesamtleistung	W	4831	4831
Anschlusswert	A	12,8	12,8
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

Modell **202**

**Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 5"**

Kapazität - Wagen n. Tot **1**

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*



Zelle mit Paneelen ohne Einheit

Modelle

ZO202PRL

Preis

€

24.970,00

Anzahl der Türen

n.

1

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1100 x 1632 x 2100

Innenmaße (B x T x H)

mm

895 x 1040 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

1250 x 1760 x 2330

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

480 / 600

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C

kg

110

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C

kg

60

Kühlleistung

W

2970

Elektrische Gesamtleistung

W

531

Anschlusswert

A

2,3

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC015 - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz)

6.503,00

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell**201****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 7"**

Kapazität - Wagen

n. Tot

1

NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*

Zelle liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit**Auf Füßen****STANDARD Modelle****ZO201SF****Preis****€****24.440,00**

Anzahl der Türen

n.

1

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1300 x 1315 x 2205

Innenmaße (B x T x H)

mm

740 x 940 x 1700

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

2400 x 1760 x 1540

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

450 / 570

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C

kg

100

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C

kg

70

Kühlleistung

W

6890

Elektrische Gesamtleistung

W

608

Anschlusswert

A

2,74

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN**UMC035** - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl**12.700,00****WK30035** - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C**490,00****Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage**

Modell**202****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 7"**

Kapazität - Wagen

n. Tot

1

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*

Zelle liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit**Auf Füßen****BOOSTED Modelle****ZO202SF****Preis**

€

28.400,00

Anzahl der Türen

n.

1

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1500 x 1515 x 2205

Innenmaße (B x T x H)

mm

900 x 1140 x 1700

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

2400 x 1760 x 1740

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

500 / 630

Schockkühlkapazität (90°)

+ 90 / + 3°C

kg

130

Schockgefrierkapazität (240°)

+ 90 / - 18°C

kg

90

Kühlleistung

W

9290

Elektrische Gesamtleistung

W

608

Anschlusswert

A

2,74

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN**UMC028** - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl **14.141,00****WK30028** - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **285,00****Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage**

Modell**201****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 7"**

Kapazität - Wagen

n. Tot

1

NKS201 - 20 x 1/1 GN

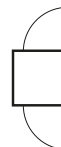
NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*

Ausführung S

Ausführung SP
Durchgangstüren

Zelle liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit**STANDARD Modelle****ZO201S****ZO201SP****Preis****€****23.620,00****24.790,00**

Anzahl der Türen

n.**1****2**

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1300 x 1315 x 2100

1300 x 1465 x 2100

Innenmaße (B x T x H)

mm

680 x 1020 x 1820

680 x 1020 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

mm

2400 x 1560 x 1540

2400 x 1560 x 1540

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

450 / 570

450 / 570

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C**kg**

120

120

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C**kg**

80

80

Kühlleistung

W

6890

6890

Elektrische Gesamtleistung

W

608

708

Anschlusswert

A

2,74

3,18

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN**UMC035** - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl**12.700,00****WK30035** - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C**490,00****Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage**

Modell 201

Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"

Kapazität - Wagen n. Tot 1

NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Zelle liegend auf einer Seite verpackt

Ausführung B



Ausführung BP Durchgangstüren



Zelle mit Paneelen ohne Einheit

BOOSTED Modelle		ZO201B	ZO201BP
Preis	€	27.200,00	28.340,00
Anzahl der Türen	n.	1	2
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1300 x 1315 x 2200	1300 x 1465 x 2200
Innenmaße (B x T x H)	mm	680 x 1020 x 1820	680 x 1020 x 1820
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	mm	2400 x 1560 x 1540	2400 x 1560 x 1540
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	450 / 570	450 / 570
Schockkühlkapazität (90')	+ 90 / + 3°C kg	150	150
Schockgefrierkapazität (240')	+ 90 / - 18°C kg	100	100
Kühlleistung	W	6890	6890
Elektrische Gesamtleistung	W	1688	1788
Anschlusswert	A	4,15	4,59
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC028 - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl 14.141,00

WK30028 - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C 285,00

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell

202

Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"

Kapazität - Wagen n. Tot **1**

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

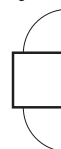
Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



Ausführung S



Ausführung SP Durchgangstüren



Zelle liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit

STANDARD Modelle

ZO202S

ZO202SP

Preis

€

27.750,00

28.950,00

Anzahl der Türen

n.

1

2

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1500 x 1515 x 2100

1500 x 1665 x 2100

Innenmaße (B x T x H)

mm

880 x 1220 x 1820

880 x 1220 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

mm

2400 x 1760 x 1740

2400 x 1760 x 1740

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

500 / 630

500 / 630

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C

kg

150

150

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C

kg

100

100

Kühlleistung

W

9290

9290

Elektrische Gesamtleistung

W

608

708

Anschlusswert

A

2,74

3,18

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC028 - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl **14.141,00**

WK30028 - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **285,00**

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell**202****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 7"**

Kapazität - Wagen

n. Tot

1**KKS202** - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN**KKS202HD** - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN**KKS202S** - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN**NKS154** - 15 x EN1**KKP202** - n. 100 - ø 310 mm*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*

Zelle liegend auf einer Seite verpackt

Ausführung B

Ausführung BP
Durchgangstüren**Zelle mit Paneelen ohne Einheit****BOOSTED Modelle****ZO202B****ZO202BP****Preis**

€

32.460,00**33.670,00**

Anzahl der Türen

n.

1

2

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1500 x 1515 x 2200

1500 x 1665 x 2200

Innenmaße (B x T x H)

mm

880 x 1220 x 1820

880 x 1220 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

mm

2400 x 1760 x 1740

2400 x 1760 x 1740

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

500 / 630

500 / 630

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C

kg

180

180

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C

kg

120

120

Kühlleistung

W

9290

9290

Elektrische Gesamtleistung

W

1688

1788

Anschlusswert

A

4,15

4,59

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

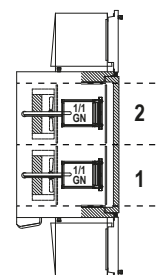
3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN**UMC001** - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl **15.870,00****WK30001** - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **321,00****Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage**

Modell	401	
Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"		
Kapazität - Wagen	n. Tot	2
.....		
NKS201 - 20 x 1/1 GN		
NKS201S - 15 x 1/1 GN		
NKS154 - 15 x EN1		
NKP201 - n. 60 - ø 310 mm		
<i>Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.</i>		



* Zelle in 2 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit		
STANDARD Modelle		
		ZO401SP
Preis	€	39.200,00
Anzahl der Türen	n.	2
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1300 x 2364 x 2100
Innenmaße (B x T x H)	mm	680 x 1920 x 1820
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	Anzahl der Kolti x (mm)	2400 x (2 x 1560) x 1540 *
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	880 / 990
Schockkühlkapazität (90')	+ 90 / + 3°C kg	240
Schockgefrierkapazität (240')	+ 90 / - 18°C kg	160
Kühlleistung	W	12950
Elektrische Gesamtleistung	W	1216
Anschlusswert	A	3,3
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC003	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl	17.659,00
WK30003	- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C	358,00

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell **401**

Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"

Kapazität - Wagen n. Tot **2**

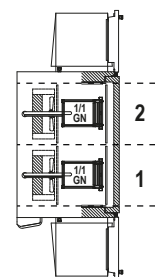
NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



* Zelle in 2 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit

BOOSTED Modelle

ZO401BP

Preis € **44.130,00**

Anzahl der Türen n. **2**

Außenabmessungen (B x T x H) mm **1300 x 2364 x 2200**

Innenmaße (B x T x H) mm **680 x 1920 x 1820**

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) Anzahl der Kolli x (mm) **2400 x (2 x 1560) x 1540 ***

Nettogewicht / Bruttogewicht kg **880 / 990**

Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C kg **300**

Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C kg **200**

Kühlleistung W **12950**

Elektrische Gesamtleistung W **3376**

Anschlusswert A **8,31**

Versorgungsspannung V - Hz **3N-AC 400 V - 50 Hz**

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC003 - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl **17.659,00**

WK30003 - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **358,00**

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell**402****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 7"**Kapazität - Wagen n. Tot **2**

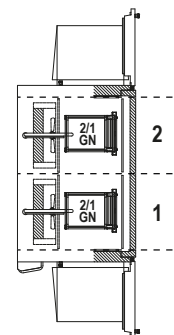
KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtmaße beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*

* Zelle in 2 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit**STANDARD Modelle****ZO402SP****Preis**

€

43.350,00

Anzahl der Türen

n.

2

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1500 x 2764 x 2100

Innenmaße (B x T x H)

mm

880 x 2320 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

Anzahl der Kolti x (mm)

2400 x (2 x 1760) x 1740 *

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

980 / 1100

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C

kg

300

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C

kg

200

Kühlleistung

W

18930

Elektrische Gesamtleistung

W

1216

Anschlusswert

A

3,3

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN**UMC404** - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl **17.300,00****WK30404** - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **540,00****Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage**

Modell **402**

Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"

Kapazität - Wagen n. Tot **2**

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

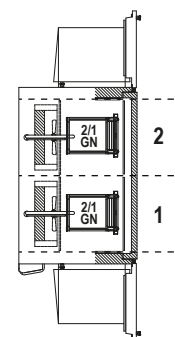
KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

Für die maximalen Gesamtmaße beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



* Zelle in 2 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit

BOOSTED Modelle

ZO402BP

Preis € **57.630,00**

Anzahl der Türen n. **2**

Außenabmessungen (B x T x H) mm **1500 x 2764 x 2200**

Innenmaße (B x T x H) mm **880 x 2320 x 1820**

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) Anzahl der Kolli x (mm) **2400 x (2 x 1760) x 1740 ***

Nettogewicht / Bruttogewicht kg **980 / 1100**

Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C kg **360**

Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C kg **240**

Kühlleistung W **18930**

Elektrische Gesamtleistung W **3376**

Anschlusswert A **8,31**

Versorgungsspannung V - Hz **3N-AC 400 V - 50 Hz**

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

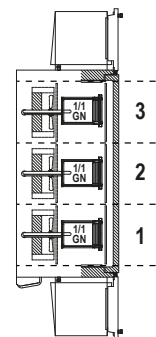
SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC029 - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl **26.730,00**

WK30029 - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **572,00**

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell	601	
Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"		
Kapazität - Wagen	n. Tot	3
.....		
NKS201 - 20 x 1/1 GN		
NKS201S - 15 x 1/1 GN		
NKS154 - 15 x EN1		
NKP201 - n. 60 - ø 310 mm		
<i>Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.</i>		



* Zelle in 3 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit		
STANDARD Modelle		ZO601SP
Preis	€	55.320,00
Anzahl der Türen	n.	2
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1300 x 3265 x 2100
Innenmaße (B x T x H)	mm	680 x 2820 x 1820
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	Anzahl der Kolti x (mm)	2400 x (3 x 1560) x 1540 *
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	1300 / 1415
Schockkühlkapazität (90')	+ 90 / + 3°C kg	360
Schockgefrierkapazität (240')	+ 90 / - 18°C kg	240
Kühlleistung	W	21090
Elektrische Gesamtleistung	W	1724
Anschlusswert	A	3,42
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC029	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl	26.730,00
WK30029	- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C	572,00

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell **601**

**Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 7"**

Kapazität - Wagen n. Tot **3**

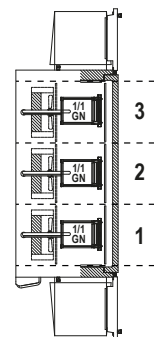
NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtmaße beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*



* Zelle in 3 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit

BOOSTED Modelle

ZO601BP

Preis € **62.520,00**

Anzahl der Türen n. 2

Außenabmessungen (B x T x H) mm 1300 x 3265 x 2200

Innenmaße (B x T x H) mm 680 x 2820 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) Anzahl der Kolli x (mm) 2400 x (3 x 1560) x 1540 *

Nettogewicht / Bruttogewicht kg 1300 / 1415

Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C kg 450

Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C kg 300

Kühlleistung W 21090

Elektrische Gesamtleistung W 4964

Anschlusswert A 12,03

Versorgungsspannung V - Hz 3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC005 - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl **29.592,00**

WK30005 - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **596,00**

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell**602****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 7"**

Kapazität - Wagen

n. Tot

3

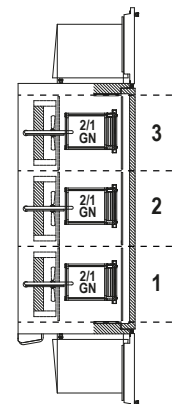
KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*

* Zelle in 3 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit**STANDARD Modelle****ZO602SP****Preis****€****61.220,00**

Anzahl der Türen

n.

2

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1500 x 3865 x 2100

Innenmaße (B x T x H)

mm

880 x 3420 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

Anzahl der Kolli x (mm)

2400 x (3 x 1760) x 1740 *

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

1450 / 1570

Schockkühlkapazität (90')

+ 90 / + 3°C

kg

450

Schockgefrierkapazität (240')

+ 90 / - 18°C

kg

300

Kühlleistung

W

27950

Elektrische Gesamtleistung

W

1724

Anschlusswert

A

3,42

Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN**UMC030** - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl**28.794,00****WK30030** - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C**572,00****Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage**

Modell 602

Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"

Kapazität - Wagen n. Tot 3

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

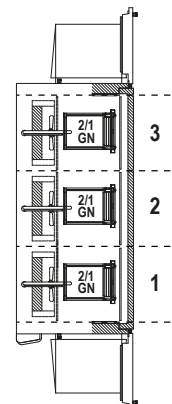
KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

Für die maximalen Gesamtmaße beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



* Zelle in 3 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit

BOOSTED Modelle

ZO602BP

Preis € 77.570,00

Anzahl der Türen n. 2

Außenabmessungen (B x T x H) mm 1500 x 3865 x 2200

Innenmaße (B x T x H) mm 880 x 3420 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) Anzahl der Kolli x (mm) 2400 x (3 x 1760) x 1740 *

Nettogewicht / Bruttogewicht kg 1450 / 1570

Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C kg 540

Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C kg 360

Kühlleistung W 27950

Elektrische Gesamtleistung W 4964

Anschlusswert A 12,03

Versorgungsspannung V - Hz 3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

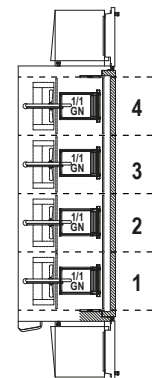
SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC005 - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl 29.592,00

WK30005 - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C 596,00

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell	801	
Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"		
Kapazität - Wagen	n. Tot	4
.....		
NKS201 - 20 x 1/1 GN		
NKS201S - 15 x 1/1 GN		
NKS154 - 15 x EN1		
NKP201 - n. 60 - ø 310 mm		
<i>Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.</i>		



* Zelle in 4 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit		
STANDARD Modelle		
		ZO801SP
Preis	€	71.450,00
Anzahl der Türen	n.	2
Außenabmessungen (B x T x H)	mm	1300 x 4164 x 2100
Innenmaße (B x T x H)	mm	680 x 3720 x 1820
Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)	Anzahl der Kolti x (mm)	2400 x (4 x 1560) x 1540 *
Nettogewicht / Bruttogewicht	kg	1725 / 1840
Schockkühlkapazität (90')	+ 90 / + 3°C kg	480
Schockgefrierkapazität (240')	+ 90 / - 18°C kg	320
Kühlleistung	W	30990
Elektrische Gesamtleistung	W	2232
Anschlusswert	A	5,73
Versorgungsspannung	V - Hz	3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC005	- Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl	29.592,00
WK30005	- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C	596,00

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell **801**

Kapazitives Touchscreen-Display mit hoher Auflösung von 7"

Kapazität - Wagen **n. Tot** **4**

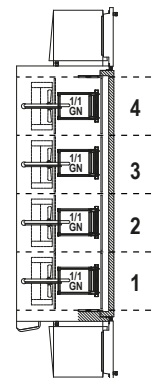
NKS201 - 20 x 1/1 GN

NKS201S - 15 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

NKP201 - n. 60 - ø 310 mm

Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten Sie bitte das technische Datenblatt.



* Zelle in 4 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit

BOOSTED Modelle

ZO801BP

Preis €

79.110,00

Anzahl der Türen **n.**

2

Außenabmessungen (B x T x H) **mm**

1300 x 4164 x 2200

Innenmaße (B x T x H) **mm**

680 x 3720 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) **Anzahl der Kolli x (mm)**

2400 x (4 x 1560) x 1540 *

Nettogewicht / Bruttogewicht **kg**

1725 / 1840

Schockkühlkapazität (90') **+ 90 / + 3°C kg**

600

Schockgefrierkapazität (240') **+ 90 / - 18°C kg**

400

Kühlleistung **W**

30990

Elektrische Gesamtleistung **W**

6552

Anschlusswert **A**

15,75

Versorgungsspannung **V - Hz**

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC006 - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl **38.543,00**

WK30006 - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **777,00**

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

Modell**802****Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 7"**

Kapazität - Wagen

n. Tot

4

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.***Zelle mit Paneelen ohne Einheit****STANDARD Modelle****ZO802SP****Preis****€****76.970,00**

Anzahl der Türen

n.

2

Außenabmessungen (B x T x H)

mm

1500 x 4964 x 2100

Innenmaße (B x T x H)

mm

880 x 4520 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H)

Anzahl der Kolli x (mm)

2400 x (4 x 1760) x 1740 *

Nettogewicht / Bruttogewicht

kg

1915 / 2400

Schockkühlungskapazität (90')

+ 90 / + 3°C

kg

600

Schockgefrierungskapazität (240')

+ 90 / - 18°C

kg

400

Kühlleistung

W

39820

Elektrische Gesamtleistung

W

2232

Anschlusswert

A

5,73

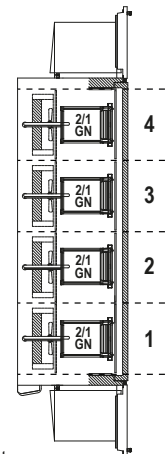
Versorgungsspannung

V - Hz

3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.**SERIENAUSSTATTUNG**

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN**UMC006** - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl**38.543,00****WK30006** - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C**777,00****Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage**

* Zelle in 4 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Modell **802**

**Kapazitives Touchscreen-Display
mit hoher Auflösung von 7"**

Kapazität - Wagen n. Tot **4**

KKS202 - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

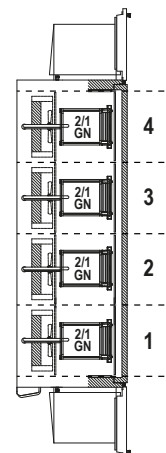
KKS202HD - 20 x 2/1 GN - 40 x 1/1 GN

KKS202S - 15 x 2/1 GN - 30 x 1/1 GN

NKS154 - 15 x EN1

KKP202 - n. 100 - ø 310 mm

*Für die maximalen Gesamtabmessungen beachten
Sie bitte das technische Datenblatt.*



* Zelle in 4 Module unterteilt und liegend auf einer Seite verpackt

Zelle mit Paneelen ohne Einheit

BOOSTED Modelle

ZO802BP

Preis € **101.040,00**

Anzahl der Türen n. 2

Außenabmessungen (B x T x H) mm 1500 x 4964 x 2200

Innenmaße (B x T x H) mm 880 x 4520 x 1820

Abmessungen mit Verpackung (B x T x H) Anzahl der Kolli x (mm) 2400 x (4 x 1760) x 1740 *

Nettogewicht / Bruttogewicht kg 1915 / 2400

Schockkühlkapazität (90') + 90 / + 3°C kg 720

Schockgefrierkapazität (240') + 90 / - 18°C kg 480

Kühlleistung W 39820

Elektrische Gesamtleistung W 6552

Anschlusswert A 15,75

Versorgungsspannung V - Hz 3N-AC 400 V - 50 Hz

Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage. Mehrpreis für abmontiert Zelle +5%.

SERIENAUSSTATTUNG

- Vorheizbare Mehrfach-Kernsonde mit 4 Messpunkten
- USB-Anschluss für Upload und Download von Rezepten, Parametern, HACCP und Software-Aktualisierung
- Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -10°C

SEPARATE KONDENSATOREINHEIT - OPTIONEN - BEI GERÄTEBESTELLUNG ANFORDERN

UMC007 - Separate Kondensatoreinheit - AIR (3N-AC 400 V - 50 Hz) mit Gehäuse aus lackiertem Stahl **64.388,00**

WK30007 - Winterkit für Kondensatoreinheit im Freien - bis -30°C **860,00**

Schallgedämpfte Ausführung, Spannungen und spezielle Frequenzen auf Anfrage

SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

PLUG-IN Modelle

	3-AC 208 / 230 V - 60 Hz	3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz	3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz
ZO201PAL	1.239,00	1.239,00	1.239,00
ZO201PWL	1.402,00	1.402,00	1.402,00
ZO201PRL	1.112,00	1.112,00	1.112,00
ZO202PAL	1.426,00	1.426,00	1.426,00
ZO202PWL	1.541,00	1.541,00	1.541,00
ZO202PRL	1.239,00	1.239,00	1.239,00

STANDARD Modelle

	3-AC 208 / 230 V - 60 Hz	3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz	3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz
ZO201SF	1.229,00	1.229,00	1.229,00
ZO202SF	1.436,00	1.436,00	1.436,00
ZO201S	1.182,00	1.182,00	1.182,00
ZO201SP	1.239,00	1.239,00	1.239,00
ZO202S	1.402,00	1.402,00	1.402,00
ZO202SP	1.449,00	1.449,00	1.449,00
ZO401SP	1.969,00	1.969,00	1.969,00
ZO402SP	2.166,00	2.166,00	2.166,00
ZO601SP	2.769,00	2.769,00	2.769,00
ZO602SP	3.070,00	3.070,00	3.070,00
ZO801SP	3.857,00	3.857,00	3.857,00
ZO802SP	3.857,00	3.857,00	3.857,00

BOOSTED Modelle

	3-AC 208 / 230 V - 60 Hz	3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz	3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz
ZO201B	1.355,00	1.355,00	1.355,00
ZO201BP	1.426,00	1.426,00	1.426,00
ZO202B	1.622,00	1.622,00	1.622,00
ZO202BP	1.681,00	1.681,00	1.681,00
ZO401BP	2.212,00	2.212,00	2.212,00
ZO402BP	2.861,00	2.861,00	2.861,00
ZO601BP	3.162,00	3.162,00	3.162,00
ZO602BP	3.881,00	3.881,00	3.881,00
ZO801BP	3.939,00	3.939,00	3.939,00
ZO802BP	5.062,00	5.062,00	5.062,00

KONDENSATOREINHEIT IM FREIEN MIT SPANNUNGEN UND SPEZIELLE FREQUENZEN

PLUG-IN Modelle

Zellen	Kondensatoreinheit im Freien					
	3-AC 208 / 230 V - 60 Hz		3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz		3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz	
ZO201PRL	UMC019B	5.572,00	UMC019C	5.572,00	UMC019D	5.572,00
ZO202PRL	UMC015B	6.825,00	UMC015C	6.825,00	UMC015D	6.825,00

STANDARD Modelle

Zellen	Kondensatoreinheit im Freien					
	3-AC 208 / 230 V - 60 Hz		3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz		3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz	
ZO201SF	UMC028B	14.840,00	UMC028C	14.840,00	UMC028D	14.840,00
ZO202SF	UMC001B	16.672,00	UMC001C	16.672,00	UMC001D	16.672,00
ZO201S	UMC028B	14.840,00	UMC028C	14.840,00	UMC028D	14.840,00
ZO201SP	UMC028B	14.840,00	UMC028C	14.840,00	UMC028D	14.840,00
ZO202S	UMC001B	16.672,00	UMC001C	16.672,00	UMC001D	16.672,00
ZO202SP	UMC001B	16.672,00	UMC001C	16.672,00	UMC001D	16.672,00
ZO401SP	UMC404B	18.548,00	UMC404C	18.548,00	UMC404D	18.548,00
ZO402SP	UMC404B	18.548,00	UMC404C	18.548,00	UMC404D	18.548,00
ZO601SP	-	-	UMC030C	30.191,00	UMC030D	30.191,00
ZO602SP	-	-	UMC005C	31.072,00	UMC005D	31.072,00
ZO801SP	-	-	UMC006C	40.455,00	UMC006D	40.455,00
ZO802SP	-	-	UMC007C	67.610,00	UMC007D	67.610,00

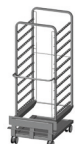
BOOSTED Modelle

Zellen	Kondensatoreinheit im Freien					
	3-AC 208 / 230 V - 60 Hz		3N-AC 360 / 400 V - 60 Hz		3N-AC 440 / 480 V - 60 Hz	
ZO201B	UMC028B	14.840,00	UMC028C	14.840,00	UMC028D	14.840,00
ZO201BP	UMC028B	14.840,00	UMC028C	14.840,00	UMC028D	14.840,00
ZO202B	UMC001B	16.672,00	UMC001C	16.672,00	UMC001D	16.672,00
ZO202BP	UMC001B	16.672,00	UMC001C	16.672,00	UMC001D	16.672,00
ZO401BP	UMC003B	18.548,00	UMC003C	18.548,00	UMC003D	18.548,00
ZO402BP	UMC029B	28.047,00	UMC029C	28.047,00	UMC029D	28.047,00
ZO601BP	-	-	UMC005C	31.072,00	UMC005D	31.072,00
ZO602BP	-	-	UMC005C	31.072,00	UMC005D	31.072,00
ZO801BP	-	-	UMC006C	40.455,00	UMC006D	40.455,00
ZO802BP	-	-	UMC007C	67.610,00	UMC007D	67.610,00

- NICHT LIEFERBAR

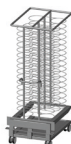
WAGEN

HORDENGESTELLWAGEN MIT FETTAUFFANGWANNE



CODE	PREIS	DATEN	201P	202P	_01	_02	HINWEISE
NKS154	2.760,00	470 x 758 x 1735 mm 18.5 x 29.8 x 68.3 inch 15 x EN (600 x 400) ±89 mm ±3.5 inch	•		•		Version für Konditorei - Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 15 kg
NKS201	2.274,00	470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 20 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch	•		•		Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
NKS201S	2.249,00	470 x 730 x 1706 mm 18.5 x 28.7 x 67.2 inch 15 x GN 1/1 ±84 mm ±3.3 inch	•		•		Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
KKS202	2.562,00	694 x 847 x 1703 mm 27.3 x 33.3 x 67.0 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch		•		•	Maximales Gewicht 90 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg
KKS202HD	3.311,00	694 x 847 x 1706 mm 27.3 x 33.3 x 67.2 inch 20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1 ±63 mm ±2.5 inch		•		•	Heavy duty - Maximales Gewicht 220 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 40 kg
KKS202S	2.499,00	694 x 851 x 1706 mm 27.3 x 33.5 x 67.2 inch 15 x GN 2/1 - 30 x GN 1/1 ±84 mm ±3.3 inch		•		•	Maximales Gewicht 180 kg. Maximales Gewicht pro Behälter 25 kg

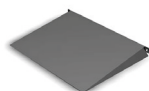
TELLER - HORDEN-
GESTELLWAGEN MIT
FETTAUFFANGWANNE



CODE	PREIS	DATEN	201P	202P	_01	_02	HINWEISE
NKP201	3.437,00	470 x 713 x 1724 mm 18.5 x 28.1 x 67.9 inch n. 60 - Ø 310 mm ±65 mm ±2.6 inch	•		•		Maximales Gewicht 90 kg.
KKP202	4.074,00	694 x 845 x 1724 mm 27.3 x 33.3 x 67.9 inch n. 100 - Ø 310 mm ±78 mm ±3.1 inch		•		•	Maximales Gewicht 180 kg.

RAMPEN

ZUGANGSRAMPE



CODE	PREIS	DATEN	201P	202P	_01	_02	HINWEISE
RAG004	1.583,00				•		mit Flüssigkeitssammelgitter und Filtersystem. Gilt nicht für Modelle mit Füßen
RAG005	1.769,00					•	mit Flüssigkeitssammelgitter und Filtersystem. Gilt nicht für Modelle mit Füßen
RAG008	1.636,00			•			mit Flüssigkeitssammelgitter und Filtersystem
RAG009	1.636,00		•				mit Flüssigkeitssammelgitter und Filtersystem

VERSCHIEDENES

HERAUSNEHMBARER
STERILISATOR



CODE	PREIS	DATEN	201P	202P	_01	_02	HINWEISE
SXIA5	1.166,00		•	•	•	•	



Multigrill

ERWEITERE DIE MÖGLICHKEITEN DER ZUBEREITUNG

EXKLUSIVE BEHÄLTER UND ZUBEHÖR FÜR BESONDERE GARVORGÄNGE

1/2 GN - 2/3 GN - 1/1 GN - 2/1 GN

600 x 400 mm

LAINOX[®]

Set Restaurant

MSK11R 650,00

1 x SG11C



SPEEDY GRILL

GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH.
EINSCHUB KURZE SEITE.
SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG
MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG - 1/1 GN.
GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG

2 x AT11



FINGER GRILL

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
1/1 GN - GLATT

1 x S1102



STEW PAN

EMAILIERTER BEHÄLTER.
ALUMINIUMLEGIERUNG.
TEFLONBESCHICHTUNG.
1/1 GN - H 20 MM

1 x R1104



FRY BASKET

ROST BEHÄLTER.
EDELSTAHL ROSTFREI.
1/1 GN - 1,5 KG

1 x GV110



SQUARE GRILL

GEMÜSE GRILLROST.
ALUMINIUM.
1/1 GN

Set Supermarkt / Gastronomie

MSK11S 968,00

1 x SG11C



SPEEDY GRILL

GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH.
EINSCHUB KURZE SEITE.
SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG
MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG - 1/1 GN.
GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG

2 x PS1108



SPEEDY CHICKEN

SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER
HÄHNCHEN GRILLROST.SPEZIELLE
ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG.
H 145 MM - 1/1 GN - 8 STK.

1 x GS112



SKEWER GRILL 23

SPIESS GRILLROST
FÜR FLEISCH UND FLEISCH.
EDELSTAHL ROSTFREI.
1/1 GN - SPIESBLÄNDE 23 CM

1 x GV110



SQUARE GRILL

GEMÜSE GRILLROST.
ALUMINIUM.
1/1 GN

2 x AT11



FINGER GRILL

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
1/1 GN - GLATT

Set Konditorei / Bäckerei

MSK64P 701,00

3 x ATF64



BAKE PAN

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
600 X 400 - GELOCHT

3 x ATL64



BAKE PAN

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
600 X 400 - GLATT

1 x AP064



PIZZA GRILL

BLECH ZUR
WÄRMESPEICHERUNG.
ALUMINIUMLEGIERUNG.
600 X 400 - GLATT

MULTIGRILL STARTERSET PROMO

Set Restaurant

MSK21R

650,00

1 x SG11L



SPEEDY GRILL

GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH.
EINSCHUB LANGE SEITE.
SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG
MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG - 1/1 GN.
GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG

2 x AT11



FINGER GRILL

ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
1/1 GN - GLATT

1 x S1102



STEW PAN

EMAILLIERTE BEHALTER.
ALUMINIUMLEGIERUNG,
TEFLONBESCHICHTUNG.
1/1 GN - H 20 MM

1 x R1104



FRY BASKET

ROST BEHALTER.
EDELSTAHL ROSTFREI.
1/1 GN - 1,5 KG

1 x GV110



SQUARE GRILL

GEMÜSE GRILLROST.
ALUMINIUM.
1/1 GN

Set Supermarkt / Gastronomie

MSK21S

968,00

1 x SG11L



SPEEDY GRILL

GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH.
EINSCHUB LANGE SEITE.
SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG
MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG - 1/1 GN.
GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG

2 x PS1108



SPEEDY CHICKEN

SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER
HÄHNCHEN GRILLROST. SPEZIELLE
ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER
ANTIHAFT-BESCHICHTUNG
H 145 MM - 1/1 GN - 8 STK.

1 x GS112



SKEWER GRILL 23

SPIESS GRILLROST
FÜR FLEISCH UND FLEISCH.
EDELSTAHL ROSTFREI.
1/1 GN - SPIESLÄNGE 23 CM

1 x GV110



SQUARE GRILL









GEMÜSE GRILLROST.
ALUMINIUM.
1/1 GN


2 x AT11






FINGER GRILL

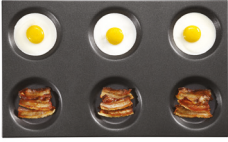



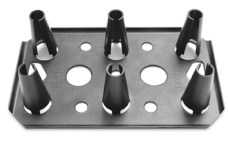
ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER.
ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET.
1/1 GN - GLATT

SPEZIELLE GN-BEHÄLTER UND ZUBEHÖR		2/3 GN 352 x 325 mm		1/1 GN 530 x 325 mm		2/1 GN 530 x 650 mm		
ROST								
	EDELSTAHL ROSTFREI	X2300	40,00	X1100	51,00	X2100	95,00	
GN PAN. BEHÄLTER								
		H 20 MM	T2302	51,00	T1102	57,00	T2102	109,00
	EDELSTAHL ROSTFREI	H 40 MM	T2304	60,00	T1104	72,00	T2104	119,00
		H 65 MM	T2306	67,00	T1106	79,00	T2106	134,00
STEAM PAN. BEHÄLTER GELOCHT								
		H 20 MM	F2302	60,00	F1102	69,00	F2102	156,00
		H 40 MM	F2304	69,00	F1104	80,00	F2104	167,00
	EDELSTAHL ROSTFREI	H 65 MM	F2306	81,00	F1106	106,00	F2106	205,00
		H 100 MM			F1110	134,00	F2110	259,00
		H 150 MM			F1115	198,00	F2115	381,00
STEW PAN. EMAILIERTER BEHALTER								
		H 20 MM			S1102	78,00	S2102	121,00
	ALUMINIUMLEGIERUNG, TEFLONBESCHICHTUNG	H 40 MM			S1104	91,00	S2104	135,00
		H 65 MM			S1106	102,00	S2106	151,00
FRY BASKET. ROST BEHALTER								
		1 KG	R230	91,00				
	EDELSTAHL ROSTFREI	1,5 KG			R1104	123,00		
		3 KG					R2104	246,00
STIR-FRY PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, MIT GESCHLOSSENEN SEITEN								
		H 20 MM	AT230	60,00	AT02	84,00		
	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	H 40 MM			AT04	104,00		
		H 65 MM			AT06	109,00		
FINGER GRILL, BAKE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, MIT OFFENEN ECKEN								
		GLATT	ATL23	64,00				
	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	GELOCHT	ATF23	77,00				
FINGER GRILL, BAKE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER								
		GLATT			AT11	77,00		
	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	GELOCHT			AF11	82,00		

SPEZIELLE GN-BEHÄLTER UND ZUBEHÖR		2/3 GN 352 x 325 mm		1/1 GN 530 x 325 mm		2/1 GN 530 x 650 mm	
STRIPE GRILL, PIZZA GRILL. ANTIHAFTBESCHICHTETER BLECH ZUR WÄRMESPEICHERUNG. 1 SEITE GLATT, 1 SEITE GERILLT 	ALUMINIUMLEGIERUNG			APLR11	293,00		

SPEZIELLE GN-BEHÄLTER UND ZUBEHÖR		1/2 GN 325 x 265 mm					
FINGER GRILL, BAKE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, MIT OFFENEN ECKEN 	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	GLATT	ATL12	59,00			
		GELOCHT	ATF12	73,00			
GN PAN. BEHÄLTER 	EDELSTAHL ROSTFREI	H 20 MM	T1202	44,00			
		H 40 MM	T1204	48,00			
		H 65 MM	T1206	50,00			
STEAM PAN. BEHÄLTER GELOCHT 	EDELSTAHL ROSTFREI	H 20 MM	F1202	46,00			
		H 40 MM	F1204	50,00			
		H 65 MM	F1206	52,00			

GN-ZUBEHÖR FÜR SPEZIELLE GARVORGÄNGE		2/3 GN 352 x 325 mm		1/1 GN 530 x 325 mm		2/1 GN 530 x 650 mm	
SQUARE GRILL. GEMÜSE GRILLROST 		ALUMINIUM	GV230	95,00	GV110	147,00	
SKEWER GRILL 52. SPIESS GRILLROST FÜR FLEISCH 		EDELSTAHL ROSTFREI	SPIESLÄNGE 52 CM	GS111	72,00		
NADEL FÜR SPIES 		EDELSTAHL ROSTFREI	52 CM	SD052	28,00		
SKEWER GRILL 23. SPIESS GRILLROST FÜR FLEISCH UND FLEISCH 		EDELSTAHL ROSTFREI	SPIESLÄNGE 23 CM	GS112	80,00		
GRILL. GRILLROST FÜR FLEISCH UND FISCH 		HTC3, HIGH THERMICAL CONDUCTIBILITY, MIT DREIFACHER ANTIHAFT-BESCHICHTUNG	GC230	192,00	GC113	199,00	
SPEEDY GRILL. GRILLROST FÜR FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE. EINSCHUB KURZE SEITE 		HTC3, HIGH THERMICAL CONDUCTIBILITY, MIT DREIFACHER ANTIHAFT-BESCHICHTUNG. GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG			SG11C	364,00	
SPEEDY GRILL. GRILLROST FÜR FLEISCH, FISCH UND GEMÜSE. EINSCHUB LANGE SEITE 		HTC3, HIGH THERMICAL CONDUCTIBILITY, MIT DREIFACHER ANTIHAFT-BESCHICHTUNG. GRIFF ALS SERIENAUSSTATTUNG			SG11L	364,00	
LAMB SPIT. SPIES-GRILLROST FÜR LAMM UND SPANFERKEL. MAXIMAL 12 KG. 		EDELSTAHL ROSTFREI	H 550 MM	SAM55	287,00		

GN-ZUBEHÖR FÜR SPEZIELLE GARVORGÄNGE		2/3 GN 352 x 325 mm		1/1 GN 530 x 325 mm		2/1 GN 530 x 650 mm	
BULLSEYE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, Ø 120 MM 	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	6 STK.			TF106	110,00	
		12 STK.					TF112 253,00
OMELETTE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER, Ø 200 MM 	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	1 STK.	TF123	89,00			
		2 STK.			TF223	110,00	
		6 STK.					TF623 203,00
CHICKEN SPIT. HÄHNCHEN GRILLROST 	EDELSTAHL ROSTFREI	4 STK.	P230	69,00			
		8 STK.			P1108	77,00	
SPEEDY CHICKEN. SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER HÄHNCHEN GRILLROST. H 145 MM 	SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER ANTIHAFT- BESCHICHTUNG. FÜR HÄHNCHEN BIS A 1,5 KG.	8 STK.			PS1108	268,00	
SPEEDY CHICKEN. SPEZIELL ANTIHAFTBESCHICHTETER HÄHNCHEN GRILLROST. H 145 MM 	SPEZIELLE ALUMINIUMVERBINDUNG MIT DREIFACHER ANTIHAFT- BESCHICHTUNG. FÜR HÄHNCHEN BIS A 2,5 KG.	6 STK.			PS1106	268,00	

SPEZIELLE BACKBLECHE FÜR KONDITOREI / BÄCKEREI		EN1 600 x 400 mm					
ROSTE							
	EDELSTAHL ROSTFREI		GX64	89,00			
BAKE PAN. BACKBLECH AUS ALUMINIUM							
	ALUMINIUM	2 SEITEN	T11	40,00			
		H 20 MM	T12	48,00			
		H 40 MM	T14	64,00			
BAKE PAN. BACKBLECH GELOCHT							
	ALUMINIUM	H 20 MM	T22	56,00			
BAGUETTE PAN. BACKBLECH FÜR BAGUETTE							
	ALUMINIUM	H 40 MM	T42	66,00			
PIZZA GRILL. BLECH ZUR WÄRMESPEICHERUNG							
	ALUMINIUMLEGIERUNG	GLATT	AP064	329,00			
BAKE PAN. ANTIHAFTBESCHICHTETER BEHÄLTER							
	ALUMINIUM TEFLONBESCHICHTET	GLATT	ATL64	100,00			
		GELOCHT	ATF64	103,00			

SMOKEGRILL / RÄUCHERN

SMOKEGRILL - Naboo ermöglicht mit SmokeGrill als erster professioneller Kombidämpfer die Zubereitung von Speisen wie auf dem Holzgrill (Geschmack und Geruch), ohne die Nachteile von Holz, Rauch und Schmutz. Die Gerichte erhalten genau das gleiche Aussehen, wie Produkte vom Rost oder Grill.

RÄUCHERN - Dank Naboo ist auch das Räuchern kein Hindernis. Ohne jede Art von Verbrennung können über SmokeEssence, eine spezielle Art der Aromatisierung, so Speisen zubereitet werden.



SMKN

Verpackung mit 2 stk, je 875 g



SMKN

5 l.

GENERAL CONDITIONS OF SALE

1. Only the general clauses and conditions of sale of ALI Group Srl apply, regardless of any conditions stated in the purchaser's order or elsewhere, unless otherwise accepted in writing by ALI Group Srl
2. The products sold are guaranteed for 12 (twelve) months with regard to all defects due to material and/or manufacture. The warranty applies with effect from the date of delivery of the machine and involves the free replacement or repair of the piece acknowledge to be faulty - included electrical/electronic parts - to be performed at our site or at the domicile of our local representative. Expenses for dismantling, reassembly and conversion, including freight costs, are for the purchaser's account. All claims arising from defects are limited to the supply of replacement pieces, without exception.
3. Unless otherwise agreed, all prices are ex-works our Vittorio Veneto factory.
4. ALI Group Srl has fulfilled its obligations once the goods have been placed in the hands of a courier or forwarding agent chosen by mutual agreement or designated by the purchaser. The consignment of the goods to the courier or forwarding agent by ALI Group Srl shall constitute acceptance of the goods on the part of the purchaser. Goods travel at the consignee's risk and expense even if, in waiver of the conditions stated above, the prices are agreed freight prepaid.
5. The equipment and any manufactured items covered by a contract do not become the purchaser's property until the entire price has been paid in accordance with the contents of art. 1523 and following articles of the Italian Civil Code.
6. Unless otherwise agreed in writing, all payments are due at the Registered Office of ALI Group Srl; drafts or bank payment orders sent to the purchaser's banks, at the latter's specific request, are for the sole purpose of facilitating payment of the invoices and do not constitute any waiver of the general conditions in subsection III of art. 1182 of the Italian Civil Code. Payments made after the expiry date mentioned above incur interest at the rate of 0,75% per month, due as of right, in addition to collection expenses, stamp duty and contract registration costs. ALI Group Srl does not waive this right when it issues drafts or bank payment orders on the purchaser. ALI Group Srl may also suspend fulfilment of any open orders.
7. Any complaints concerning billing, general conditions of sale, or the quantity or quality of the goods supplied and their packaging, must be made by registered letter to ALI Group Srl within 8 (eight) days after receipt of the goods or the invoice. Complaints received after this period shall be null and void.
8. All present or future expenses, including taxes, charges, dues or taxes already established or introduced latter by the European Community, the State, or the Provincial and Municipal authorities, such as transmission taxes, taxes relating to billing, value added tax, sales or manufacturing tax, customs dues, etc. levied directly or indirectly on the goods sold are for the purchaser's account.
9. Delivery dates are guideline and not binding, although they are set with the greatest care. ALI Group Srl may not be held responsible for failure to fulfil an order in case of strikes relating to the supply of raw materials or parts, the manufacture or production of the same, or circumstances of force majeure. The purchaser may not claim any compensation from ALI Group Srl with regard to direct or indirect damage deriving from faults, defects, unsuitability or malfunctions of the items covered by this order. The exclusion of the right to compensation is specifically agreed also with regard to delays in supply of the items in relation to the agreed dates. The said exclusion is also agreed for damage relating to loss of company earnings due to faults, defects, unsuitability, malfunctions and delays in delivery of the items in question.
10. The stated list price excludes all installation works - building works, electricity supply lines, water and/or steam pipelines - and the relative labour.
11. All prices in Euro (€). Including standard packing. Special packing (e.g. for seafreight) on request. The specifications shown in this document are to be considered not binding. Technical alterations can be made at any time without notice. This actual price list renders all previous price lists invalid.
12. The Law Court of Treviso or Vittorio Veneto has jurisdiction over all disputes between the parties and Italian law applies.

4-year warranty extension: only for NABOO product range



The 4-year warranty covers the following electronic parts.

- RELAY MAINBOARD
- NABOO 10" AND 7" USER INTERFACE BOARD
- INVERTER BOARD
- EXPANSION BOARD FOR: BOILERS, DRAWERS, GAS SYSTEM

GENERAL NOTES: Gas models are tested with Natural Gas.

20.01.2024

Die hier aufgeführten Daten sind nicht als bindend zu betrachten. Die Firma behält sich das Recht vor, in jedem beliebigen Moment ohne Vorankündigung Änderungen anzubringen.

LAINOX®

LAINOX ALI Group Srl
Via Schiaparelli 15
Z.I. S. Giacomo di Veglia
31029 Vittorio Veneto (TV) · Italy

Tel +39 0438 9110
Fax +39 0438 912300
lainox@lainox.com
www.lainox.com



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence