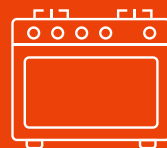


Serie **7HUNDERT**

700 ND – MODULARE KÜCHENTECHNIK



Kochgeräte



Umweltfreundliche
Technologien



Europäische Qualität aus
polnischer Produktion



Mehr als 7500
Produkte am Lager



20 000
Palettenstellplätze



Über 500
Mitarbeiter



Lieferfähigkeit
von über 98%

Wir sind Stalgast – unser polnischer Firmenname steht für unsere zwei Leidenschaften: Edelstahl und Gastronomie.

Mit dem Import von Edelstahl-Kleinbedarf für die Gastronomie begann vor über 30 Jahren unsere Reise, hochwertige Möbel und Küchentechnik für die Komplettausstattung von Gastronomie, Hotellerie und Verpflegungsbetrieben herzustellen.

Heute arbeiten wir in zweiter Generation und gemeinsam mit über 500 Mitarbeitern an unserer breiten Produktpalette, die wir mithilfe unserer Vertriebspartner in ganz Europa erfolgreich verkaufen.

2008 eröffneten wir unseren hochmodernen Produktionsstandort in Radom/Polen mit angeschlossenen Forschungs- und

Entwicklungszentrum. Mit neuester Technik planen und produzieren wir hier energie- und ressourcenschonend Edelstahlmöbel, Großküchentechnik und Spülmaschinen. Zudem konnten wir unser Portfolio um eigenproduzierte Schneidbretter, GN-Behälter sowie Spülmaschinenkörbe aus hochwertigem Kunststoff erweitern.

Um unser Angebot abzurunden, bieten wir Ihnen als Vollsortimenter eine große Auswahl an Kochgeschirr, -utensilien, Vorbereitungsgeräten sowie eine Bandbreite an Buffet-, Restaurant- und Cateringbedarf.

Hochmoderne Fertigungsanlage in Radom



mit angrenzendem Logistikzentrum



Zur Gewährleistung einer schnellen Warenverfügbarkeit, haben wir 2018 eines der modernsten Hochregallager der Branche eröffnet. Auf über 20.000 Quadratmetern Fläche halten wir rund 7.000 Produkte vor, die über eine computergesteuerte Warenlogistik schnell verfügbar sind.

Als Aussteller sind wir auf den wichtigsten nationalen und internationalen Messen vertreten. Um jederzeit gezielt auf die

Bedürfnisse des deutschen Marktes eingehen zu können, haben wir uns 2015 mit der Gründung unserer Vertriebsgesellschaft in Bremen den Wunsch einer deutschen Dependence erfüllt. Wir bieten Ihnen innovative, praxisorientierte Lösungen, die sich individuell an Ihre Ansprüche anpassen lassen – mit Herz und Stahl.

Als Marktführer in Polen haben wir innovative und umweltfreundliche Lösungen bei der Herstellung von Edelstahl-Gastronomiemöbeln eingeführt.

**umfangreiches
Angebot**



**schnelle
Lieferung**



**produziert
in Polen**



**ressourcenschonende
Produktion**



Weltweit Kunden in 45 Ländern



+49 421 408844-0



+49 421 408844-99



stalgast**.de**



info@stalgast**.de**

Serie **7HUNDERT**

700 ND – Leistungsstark. Modular. Professionell.



Modular und frei kombinierbar

- zur Einzelaufstellung sowie als Kockstrecke & -block
- individuelle Aufstellung für eine optimale Raumnutzung und effektives Arbeiten

Zwei Arbeitshöhen

- Standardarbeitshöhe: 850 mm
- alle Standgeräte auf Wunsch mit einer Arbeitshöhe von 900 mm lieferbar
- höhenverstellbare Füße (-20/+40 mm)

Leistungsstarke Gasgeräte

- Gasart G20, auf Nachfrage umrüstbar auf G30

Anwenderfreundlich und übersichtlich

- geneigtes, lasergraviertes Bedienfeld
- Knebel mit gummierter Griffzone

Langlebige Konstruktion

- aus hygienischem, hochwertigem Edelstahl
- wartungsfreundlich und robust

Mehr Arbeitsfläche, Stauraum und Kühlung

- Neutralelemente für zusätzliche Arbeits- und Abstellfläche sowie zur Aufbewahrung
- Unterbauten für Tischgeräte mit praktischem Stauraum
- GN-kompatible Unterbaukühltische für gekühlte Lagerung direkt am Arbeitsplatz

700 – ist für uns das „Maß aller Dinge“ und Namensgeber für unsere große Kochgeräte-Serie.

Mit einer Standardtiefe von 700 mm für unsere Kochgeräte erleben Sie mehr Raum und Freiheit bei der Zubereitung Ihrer Speisen.



Entdecken Sie die Zukunft des Kochens – flexibel, zuverlässig, sicher

Unsere modulare Kochgeräte-Serie 700 ND vereint zuverlässige Technik, robuste Verarbeitung und intuitive Bedienung für professionelle Ansprüche. Durch eine wartungsfreundliche Konstruktion und den Einbau zuverlässiger Komponenten führender Hersteller, wie z.B. SCHNEIDER-ELECTRIC, E.G.O., HELCRA, SELFA, RICA oder FLAM GAS, sind die Geräte besonders langlebig.

Profitieren Sie von der maximalen Flexibilität bei der Planung: Jedes Gerät lässt sich unabhängig nutzen oder nahtlos in einer individuellen Kochstrecke verbauen. Mit einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis und höchster Arbeitssicherheit investieren Sie in eine Lösung, die sich auszahlt – für heute und morgen.

Gasherd mit Gas- oder Elektrobackofen

Serie 700 ND

Ein Gasherd bietet viele Vorteile: Sie kochen mit unverzügter, präzise regulierbarer Hitze.



Elektrobackofen mit Umluft
für GN 1/1 und 600x400



Statischer Elektrobackofen
für GN 2/1



Statischer Gasbackofen
für GN 2/1



Gasherd

- Brennerleistung von 3,5 kW, 5 kW, und 7 kW (Doppelkranzbrenner) sowie 9 kW (Doppelkranzbrenner) bei Gasherd mit 6 Brennern
- Topfträger aus Gusseisen
- Pilotflamme
- abnehmbare, spülmaschinengeeignete Edelstahl-Auffangschale unter den Topfträgern
- rückseitiger Kamin zur Be- und Entlüftung

Gasbackofen, statisch

- geeignet für GN 2/1 Bleche
- Innenmaß: 660×545×285 mm (B×TxH)
- Temperaturbereich: 150-300°C
- Stromanschluss 230 V erforderlich

Elektrobackofen, Umluft oder statisch

- Umluft: geeignet für Bleche 600×400 mm sowie GN 1/1, Innenmaß: 660×445×285 mm (B×TxH), 3 Heizfunktionen (Umluft mit Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Oberhitze)
- statisch: geeignet für GN 2/1 Bleche, Innenmaß: 660×545×285 mm (B×TxH), 3 Heizfunktionen (Oberhitze, Unterhitze, Ober-/Unterhitze)
- Temperaturbereich: 60-300°C
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- manuelle Lüftungsklappe für Wrasenabzug

Alle Backofenvarianten

- drei Einschübe
- ein Rost im Lieferumfang enthalten
- Innenbeleuchtung
- doppelt verglaste Ofentür aus Sicherheitsglas
- bei Gasherd mit 6 Brennern: eintüriger Neutralschrank rechts

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	Gas/Volt Herd/Ofen	Backofen
SL33413SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33423SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33433SE	4-Brenner (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33412SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1
SL33422SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1
SL33432SE	4-Brenner (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1
SL33411SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL33421SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL33431SE	4-Brenner (2x5+2x7)	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	Gas/Volt Herd/Ofen	Backofen
SL33613SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33623SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33612SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL33622SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7,03	G20 / 400	Umluft GN 1/1
SL33611SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5 / 7,03	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL33621SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm	ø mm
SL2401200	Reduzierstern	200	200	-	-
SL9910225	Wokaufsatz	-	-	35	225

Gasherd BASIC mit Heißluftbackofen

Serie 700 ND



Unsere Geräte überzeugen durch technisch zuverlässige, leistungsstarke Komponenten und eine solide Verarbeitung. Sie erhalten die beste Ausstattung für höchste Produktivität.

Gasherd

- Brennerleistung von 3,5 kW und 5 kW
- Topfträger aus Gusseisen
- Pilotflamme
- abnehmbare, spülmaschinengeeignete Edelstahl-Auffangschale unter den Topfträgern

Elektrobackofen, Heißluft

- geeignet für Bleche 600x400 mm sowie GN 1/1
- Innenmaß: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Temperaturbereich: 60-300°C
- 3 Heizfunktionen (Heißluft, Oberhitze, Heißluft und Oberhitze)
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- manuelle Lüftungsklappe für Wrasenabzug
- drei Einschübe
- ein Rost im Lieferumfang enthalten
- Ofentür aus Edelstahl
- bei 1200 mm Breite: offener Neutralschrank rechts



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	Gas/Volt Herd/Ofen	Backofen
SL33454SE	4-Brenner (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	Heißluft
SL33444SE	4-Brenner (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	Heißluft

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	Gas/Volt Herd/Ofen	Backofen
SL33654SE	6-Brenner (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	Heißluft
SL33644SE	6-Brenner (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	Heißluft

Gasherd als Tischgerät

Serie 700 ND



INOX



Gasherde sind als Tischgerät variabel in der Küche aufstellbar. Sie bieten direkt regelbare Hitze und maximale Kontrolle während des Kochvorgangs.

- Brennerleistung von 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner) sowie 9kW (Doppelkranzbrenner) bei Gasherd mit 6 Brennern
- Pilotflamme
- Topfträger aus Gusseisen
- abnehmbare, spülmaschinengeeignete Edelstahl-Auffangschale unter den Topfträgern
- dreiseitige Aufkantung
- Nivellierfüße



Doppelkranzbrenner



Reduzierstern,
empfohlen für 3,5 & 5 kW Brenner

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
SL33210TE	2-Brenner (3,5+5)	400	700	250	8,5	G20
SL33220TE	2-Brenner (3,5+7)	400	700	250	10,5	G20
SL33410TE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	800	700	250	20,5	G20
SL33420TE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	800	700	250	22,5	G20
SL33430TE	4-Brenner (2x5+2x7)	800	700	250	24,0	G20
SL33610TE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	1200	700	250	32,5	G20
SL33620TE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	250	36,5	G20

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm
SL993204	Aufsatzkamin	400	40	100
SL993208	Aufsatzkamin	800	40	100
SL993212	Aufsatzkamin	1200	40	100

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm	Ø mm
SL2401200	Reduzierstern	200	200	-	-
SL9910225	Wokaufsatz	-	-	35	225

Induktionsherd

Serie 700 ND



Die präzise Temperatursteuering, das schnelle Erhitzen von Kochgeschirr und die gleichzeitige Reduzierung des Energieverbrauchs machen Induktionsherde zu effizienten Kochgeräten mit hoher Leistung.

- Glaskeramik-Kochfeld mit 6 mm Glasstärke
- Kochstellen-Ø: 250 mm, je 3,5 kW
- geeignet für Kochgeschirr mit Ø 14-28 cm
- 2 Induktionskochstellen bei Gerätebreite 400 mm, 4 Induktionskochstellen bei Gerätebreite 800 mm
- 9 Leistungsstufen je Kochstelle
- digitale Anzeige der Leistungsstufe und Restwärme
- effizientes Kühlsystem
- Überhitzungsschutz
- Topferkennungssystem
- dreiseitige Aufkantung
- eintüriger Unterschrank bei Gerätebreite 400 mm, zweitüriger Unterschrank bei Gerätebreite 800 mm



Übersichtliche Anzeige



Langlebiges Glaskeramik-Kochfeld

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL40011S	2 Kochstellen	400	700	850	7,0	400
SL40021S	4 Kochstellen	800	700	850	14,0	400

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm
SL993204	Aufsatzkamin	400	40	100
SL993208	Aufsatzkamin	800	40	100

Glaskeramikherd als Tischgerät

Serie 700 ND



Glaskeramikherde überzeugen im Kochalltag mit einem reduzierten Energieverbrauch, geringer Wärmeemission und niedrigen Wartungskosten.

- Glaskeramik-Kochfeld mit 4 mm Glasstärke
- Infrarot-Strahlungsheizkörper
- Kochstellen mit Doppelheizzonen, je 2,5 kW
- Kochstellen-Ø: 225 mm
- 2 Kochstellen bei Gerätebreite 400 mm, 4 Kochstellen bei Gerätebreite 800 mm
- 8 Leistungsstufen je Kochstelle
- Überhitzungsschutz
- dreiseitige Aufkantung
- Nivellierfüße



Übersichtliche Anzeige



Widerstandsfähiges
Glaskeramik-Kochfeld



Aufsatzkamin optional erhältlich

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL42011T	2 Kochstellen	400	700	250	5	400
SL42021T	4 Kochstellen	800	700	250	10	400

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm
SL993204	Aufsatzkamin	400	40	100
SL993208	Aufsatzkamin	800	40	100

Elektroherd

Serie 700 ND



Der robuste Elektroherd ist das verlässliche Grundgerät für Ihre Küchenausstattung. Auf den Kochplatten kochen Sie gewohnt souverän mit direkter, stufenlos einstellbarer Wärmezufuhr.

Elektroherd

- Kochplatten-Ø: 220 mm mit je 2,6 kW, einzeln regelbar
- 6 Leistungsstufen je Kochplatte
- Kontrollleuchten für Betriebsstatus der Kochplatten
- gepresste Kochfeldoberfläche

Elektrobackofen, Umluft oder statisch

- Umluft: geeignet für Bleche 600x400 mm sowie GN 1/1, Innenmaß: 660x445x285 mm (BxTxH), 3 Heizfunktionen (Umluft mit Ober-/Unterhitze, Ober-/Unterhitze, Oberhitze)
- statisch: geeignet für GN 2/1 Bleche, Innenmaß: 660x545x285 mm (BxTxH), 3 Heizfunktionen (Oberhitze, Unterhitze, Ober-/Unterhitze)
- Temperaturbereich: 60-300°C
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- manuelle Lüftungsklappe für Wrasenabzug



Alle Backofenvarianten

- drei Einschübe
- ein Rost im Lieferumfang enthalten
- Innenbeleuchtung
- doppelt verglaste Ofentür aus Sicherheitsglas
- bei 1200 mm Breite: eintüriger Neutralschrank rechts



Umluft-Elektrobackofen
für GN 1/1 und 600x400



Statischer Elektrobackofen
für GN 2/1

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	Volt	Backofen
SL32412S	4 Kochplatten	800	700	850	10,4 / 7	400	Umluft GN 1/1
SL30411S	4 Kochplatten	800	700	850	10,4 / 7	400	statisch GN 2/1

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	Volt	Backofen
SL32612S	6 Kochplatten	1200	700	850	15,6 / 7	400	Umluft GN 1/1
SL32611S	6 Kochplatten	1200	700	850	15,6 / 7	400	statisch GN 2/1

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm
SL249964	Rost für Umluft-Elektrobackofen	600	400

Elektroherd als Tischgerät

Serie 700 ND



INOX



Bereit für jeden Einsatz: Das Tischgerät ist ein robustes und langlebiges Grundgerät, das Sie zuverlässig durch den Gastro-Alltag begleitet.

- wahlweise 2, 4 oder 6 Kochplatten
- Kochplatten-Ø: 220 mm mit je 2,6 kW, einzeln regelbar
- 6 Leistungsstufen je Kochplatte
- Kontrollleuchten für Betriebsstatus der Kochplatten
- gepresste Kochfeldoberfläche
- dreiseitige Aufkantung
- Nivellierfüße



Aufsatzkamin optional erhältlich



Gepresste Kochfeldoberfläche

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL32210T	2 Kochplatten	400	700	250	5,2	400
SL32410T	4 Kochplatten	800	700	250	10,4	400
SL32610T	6 Kochplatten	1200	700	250	15,6	400

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm
SL993204	Aufsatzkamin	400	40	100
SL993208	Aufsatzkamin	800	40	100
SL993212	Aufsatzkamin	1200	40	100

Gas-Griddleplatte als Tischgerät

Serie 700 ND



Von Frühstücksklassikern bis zu saftigen Steaks – braten Sie schnell und unkompliziert bei Temperaturen bis zu 280°C und erzielen beste Ergebnisse auf ganzer Fläche.

- robuste Stahl-Bratfläche, wahlweise glatt oder gerillt, bei 800 mm Gerätebreite kombiniert glatt/gerillt
- zwei separat regelbare Bratzonen bei Gerätebreite 800 mm
- Bratfläche:
397x560 mm (400 mm Gerätebreite) /
797x560 mm (800 mm Gerätebreite)
- Temperaturbereich: ca. 60-280°C
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschublade
- Elektrozündung
- Pilotflamme
- Knebel zur Gasregulierung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Kamin zur Be- und Entlüftung
- zweiseitige Aufkantung
- Nivellierfüße
- Stromanschluss 230 V erforderlich



Elektrozündung (230V)



Fettauffangschublade



Auffangrinne mit Ablassöffnung

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
SL3710TE	glatt	400	700	250	6,5	G20
SL3711TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20
SL3720TE	glatt	800	700	250	13	G20
SL3721TE	gerillt	800	700	250	13	G20
SL3722TE	1/2 glatt, 1/2 gerillt	800	700	250	13	G20

Elektro-Griddleplatte als Tischgerät

Serie 700 ND



INOX



Das kompakte Tischgerät gewährleistet eine gleichmäßige, konstante Hitzeverteilung bis zum Plattenrand, damit Sie die Bratfläche vollständig nutzen können.

- robuste Stahl-Bratfläche, wahlweise glatt oder gerillt, bei 800 mm Gerätebreite kombiniert glatt/gerillt
- zwei separat regelbare Bratzonen bei Gerätebreite 800 mm
- Bratfläche:
397x560 mm (400 mm Gerätebreite) /
797x560 mm (800 mm Gerätebreite)
- Temperaturbereich: ca. 60-300°C
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschublade
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- zweiseitige Aufkantung
- rückseitige Blende (Aufsatzkamin)
- Nivellierfüße



Gerillte/glatte Bratfläche



Fettauffangschublade



Auffangrinne mit Ablassöffnung

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL360410T	glatt	400	700	250	4,0	400
SL360411T	gerillt	400	700	250	4,0	400
SL360420T	glatt	800	700	250	8,1	400
SL360421T	gerillt	800	700	250	8,1	400
SL360422T	1/2 glatt, 1/2 gerillt	800	700	250	8,1	400

Elektro-Griddleplatte mit Haube als Tischgerät

Serie 700 ND



Die Haube ist Ihr Vorteil: Sie garen schneller und gleichmäßiger und sparen so Zeit und Energie.

- robuste Stahl-Bratfläche, wahlweise glatt, gerillt oder kombiniert glatt/gerillt
- zwei separat regelbare Bratzonen
- Bratfläche: 797x560 mm
- Temperaturbereich: ca. 60-300°C
- Edelstahlhaube mit Sichtfenster, integrierter Temperaturanzeige und Entlüftungsöffnungen
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschublade
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- zweiseitige Aufkantung
- Nivellierfüße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL360423T	glatt	800	700	430	8,1	400
SL360424T	gerillt	800	700	430	8,1	400
SL360425T	1/2 glatt, 1/2 gerillt	800	700	430	8,1	400

Verchromte Gas-Griddleplatte als Tischgerät

Serie 700 ND



INOX



Die verchromte, sehr glatte Bratfläche sorgt für ein hervorragendes Grillerlebnis. Die Griddleplatte benötigt wenig Bratöl, ist leicht zu reinigen, hygienisch und hat eine geringe Wärmeemission.

- robuste, verchromte Stahl-Bratfläche, wahlweise glatt oder gerillt, bei 800 mm Gerätebreite kombiniert glatt/gerillt
- zwei separat regelbare Bratzonen bei Gerätebreite 800 mm
- Bratfläche:
397x560 mm (400 mm Gerätebreite) /
797x560 mm (800 mm Gerätebreite)
- Temperaturbereich: ca. 60-280°C
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschublade
- Elektrozündung
- Pilotflamme
- Knebel zur Gasregulierung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Kamin zur Be- und Entlüftung
- zweiseitige Aufkantung
- Nivellierfüße
- Stromanschluss 230 V erforderlich



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
SL37140TE	glatt	400	700	250	6,5	G20
SL37141TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20
SL37180TE	glatt	800	700	250	13	G20
SL37181TE	gerillt	800	700	250	13	G20
SL37182TE	1/2 glatt, 1/2 gerillt	800	700	250	13	G20

Verchromte Elektro-Griddleplatte als Tischgerät

Serie 700 ND



Die verchromte Grillplatte verfügt über eine extrem glatte Oberfläche mit Antihaft-Eigenschaft, die sie perfekt für empfindliches Grillgut macht.

- robuste, verchromte Stahl-Bratfläche, wahlweise glatt oder gerillt, bei 800 mm Gerätebreite kombiniert glatt/gerillt
- zwei separat regelbare Bratzonen bei Gerätebreite 800 mm
- Bratfläche:
397x560 mm (400 mm Gerätebreite) /
797x560 mm (800 mm Gerätebreite)
- Temperaturbereich: ca. 60-300°C
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschublade
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- zweiseitige Aufkantung
- rückseitige Blende (Aufsatzkamin)
- Nivellierfüße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL36140T	glatt	400	700	250	4,05	400
SL36141T	gerillt	400	700	250	4,05	400
SL36180T	glatt	800	700	250	8,1	400
SL36181T	gerillt	800	700	250	8,1	400
SL36182T	1/2 glatt, 1/2 gerillt	800	700	250	8,1	400

Wassergrill als Tischgerät

Serie 700 ND



INOX



Das in die abgeflachte Grillfläche integrierte Heizelement bringt den Elektro-Wassergrill schnell und direkt auf Betriebstemperatur.

- Grillrost mit integriertem Heizelement
- integriertes Wasserbecken zur Aufnahme von Fett und Bratensäften sowie zur Reduzierung der Rauchentwicklung
- zwei separat regelbare Grillzonen bei Gerätebreite 800 mm
- Grillrost:
270x415 mm (400 mm Gerätebreite) /
545x415 mm (800 mm Gerätebreite)
- 9 Leistungsstufen je Grillzone
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- manuell bedienbare Wasserablassöffnung
- Auslaufbogen für Wasserablass sowie Reinigungsschaber im Lieferumfang enthalten
- dreiseitige Aufkantung
- Nivellierfüße



**Grillrost
mit integriertem Heizelement**



Grillrost zur Reinigung hochklappbar

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL40141T	Wassergrill	400	700	250	4,1	400
SL40282T	Wassergrill	800	700	250	8,2	400

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm
SL993204	Aufsatzkamin	400	40	100
SL993208	Aufsatzkamin	800	40	100

Lavasteingrill

Serie 700 ND



Der Lavasteingrill kombiniert die Vorteile von einem Gas- und einem Holzkohlegrill. Wählen Sie zwischen einem S-Rost für Fisch und Meeresfrüchte und einem V-Rost für Fleisch- und Gemüsegerichte.

- Grillfläche: ca. 350×440 mm (400 mm) / 775×440 mm (800 mm)
- zwei separat regelbare Grillzonen bei Gerätebreite 800 mm
- höhenverstellbarer Grillrost
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Unterbau mit integriertem Bedienfeld und Fettauffangschublade
- eintüriger Unterschrank bei Gerätebreite 400 mm, zweitüriger Unterschrank bei Gerätebreite 800 mm
- Elektrozündung
- Pilotflamme
- zweiseitige Aufkantung
- Kamin zur Be- und Entlüftung
- Stromanschluss 230 V erforderlich



Höhenverstellbarer Rost



S-Rost für Fisch & Meeresfrüchte



V-Rost für Fleisch & Gemüse



Inklusive Lavasteine

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
SL4110SE	Lavasteingrill mit V-Rost	400	700	850	8	G20
SL4111SE	Lavasteingrill mit S-Rost	400	700	850	8	G20
SL4120SE	Lavasteingrill mit V-Rost	800	700	850	16	G20
SL4121SE	Lavasteingrill mit S-Rost	800	700	850	16	G20

Artikelnr.	Zubehör	B mm
SL099901	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill	400
SL099902	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill	800
SL099903	Lavasteine	

Gas-Fritteuse

Serie 700 ND



Eine gasbetriebene Fritteuse ist in der Profi-Küche unverzichtbar, denn das wirtschaftliche Gerät steigert durch kurze Aufheizzeiten die Produktivität.

- Becken-Nutzhalt: ca. 17 l (Einzelbecken) bzw. ca. 2x7 l (Doppelbecken)
- 8-stufige Temperatureinstellung (ca. 90-190°C)
- Kaltzone: reduziert Verbrennungsrückstände und verlängert die Standzeit des Frittieröls
- maximale Frittierkorb-Kapazität (gefrorene Pommes frites): ca. 2,7 kg (Einzelbecken) / ca. 2x1,2 kg (Doppelbecken)
- Abmessungen Frittierkorb: 300x290x120 mm (Einzelbecken) / 2x300x120x120 mm (Doppelbecken)
- Stundenleistung (gefrorene Pommes frites): ca. 45 kg/h (Einzelbecken) bzw. ca. 40 kg/h (Doppelbecken)
- Elektrozündung
- Pilotflamme
- Frittierkorbaufhängung
- Fettauffangbehälter mit Sieb
- Öl-Ablasshahn
- zweiseitige Aufkantung
- Kamin zur Be- und Entlüftung
- inkl. Beckenabdeckungen aus Edelstahl
- Stromanschluss 230 V erforderlich



Heizelemente aus Edelstahl



Modell SL35122SE inkl. 2 Frittierkörbe



Innen Ablasshahn und Fettauffangbehälter



Stufenlose Temperatureinstellung

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Nutzh. Liter	P kW	Gas
SL35115SE	Fritteuse mit Einzelbecken	400	700	850	17	15	G20
SL35122SE	Fritteuse mit Doppelbecken	400	700	850	2x7	13	G20

Elektro-Fritteuse

Serie 700 ND

Effiziente, langlebige Heizelemente aus Edelstahl bringen die Elektro-Fritteuse mit einer Leistung von bis zu 18 kW in bereits 6 Minuten auf Temperatur für krosse Speisen.

1



3



2





Einzelfritteuse als Standgerät

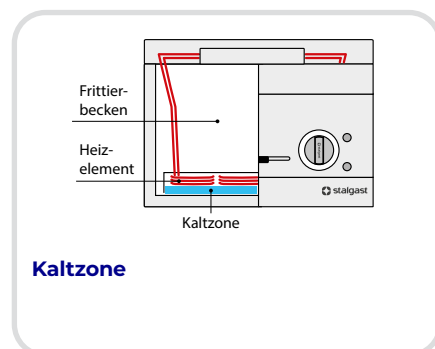
- Temperaturbereich: 100-190°C
- Becken-Nutzhalt: ca. 15 l
- maximale Frittierkorb-Kapazität (gefrorene Pommes frites): ca. 3 kg
- Abmessungen Frittierkorb: 310x340x150 mm
- Stundenleistung (gefrorene Pommes frites): ca. 45 kg/h
- Fettauffangbehälter mit Sieb
- Öl-Ablasshahn

Alle Fritteusenvarianten

- Kaltzone: reduziert Verbrennungsrückstände und verlängert die Standzeit des Frittieröls
- Frittierkorbaufhängung
- hochklappbares Heizelement aus Edelstahl für einfache Reinigung
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- zweiseitige Aufkantung

Einzel- oder Doppelfritteuse als Tischgerät

- Temperaturbereich: 100-195°C
- Becken-Nutzhalt: ca. 10 l (Einzelbecken) bzw. ca. 2x10 l (Doppelbecken)
- maximale Frittierkorb-Kapazität (gefrorene Pommes frites): ca. 2 kg (Einzelbecken) / ca. 2x2 kg (Doppelbecken)
- Abmessungen Frittierkorb: 210x350x110 mm (Einzelbecken) / 2x210x350x110 mm (Doppelbecken)
- Stundenleistung (gefrorene Pommes frites): ca. 26 kg/h (Einzelbecken) bzw. ca. 52 kg/h (Doppelbecken)
- manuell bedienbare Öl-Ablassöffnung
- Nivellierfüße
- Öl-Auslaufbogen im Lieferumfang enthalten



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Nutzh. Liter	P kW	Volt
1.	SL34109T	Einzel-Fritteuse, Tischgerät	400	700	250	10	9	400
2.	SL34115S	Einzel-Fritteuse, Standgerät	400	700	850	15	15	400
3.	SL34218T	Doppel-Fritteuse, Tischgerät	800	700	250	2x10	18	400

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm
SL2402350	Frittierkorb-Set, 2 kleine Körbe für SL34109T, SL34218T	105	350	110

Infrarot-Warmhalte-/ Frittenwanne als Tischgerät

Serie 700 ND



INOX



Die Infrarotlampe hält Ihre Speisen warm, ohne sie auszutrocknen, egal ob Schnitzel, Pommes frites, paniertes Gemüse, Fisch oder Siedegebäck.

- Infrarot-Wärmelampe für gleichmäßiges Warmhalten
- 9-stufige Temperatureinstellung bis ca. 75°C
- GN 1/1 Behälter (Tiefe 150 mm) mit praktischen Fallgriffen
- Abtropfeinsatz für Fettablauf und bessere Luftzirkulation
- Kontrollleuchte
- zweiseitige Aufkantung
- Nivellierfüße



Behälter einfach entnehmbar



Infrarot-Wärmelampe

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt
SL422001T	Infrarot-Warmhaltewanne	400	700	440	bis zu 75	1	230

Elektro-Multibräter

Serie 700 ND



INOX



In dem kompakten, unentbehrlichen Elektro-Multibräter braten und schmoren Sie bei Temperaturen bis zu 300°C und halten Ihre Speisen bei Temperaturen ab 50°C warm.

- Temperaturbereich: 50-300°C
- Tiegel-Nutzzinhalt: ca. 14 l
- Tiegelabmessungen bis zum Überlaufniveau: 306x508x90 mm (BxTxH)
- integrierte Ablassöffnung
- Überlaufstopfen
- Tiegelabdeckung aus Edelstahl im Lieferumfang enthalten
- eintüriger Unterbau mit Einschubschienen für GN 1/1-Auffangbehälter
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- dreiseitige Aufkantung



Inklusive Überlaufstopfen



Ablass im Geräteinnenraum



Inklusive Deckel

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Nutzzinh. Liter	P kW	Volt
SL44150S	Multibräter	400	700	850	14	5	400

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm
SL993204	Aufsatzkamin	400	40	100

Gas-Kippbratpfanne

Serie 700 ND



Vielfältige Einsatzmöglichkeiten und die Zubereitung großer Speisemengen zählen zu den Stärken der Kippbratpfanne.

- 8-stufige Temperatureinstellung (ca. 90-300°C)
- Tiegel-Nutzhalt: ca. 49 l
- Tiegelabmessungen bis zur max. Füllhöhe: 685x510x140 mm (BxTxH)
- manuelle Kippvorrichtung mittels Kurbel für kontrolliertes Entleeren
- schmale Schüttöffnung für präzises Ausgießen
- integrierter Wasserzulauf
- Bedienknebel zur Steuerung des Wasserzulaufs
- stufenlos aufklappbarer Deckel mit großem Griff
- Elektrozündung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Kamin zur Be- und Entlüftung
- Stromanschluss 230 V erforderlich



Manuelle Kippvorrichtung



Wasserzulauf



**Schmale Schütte
zum präzisen Entleeren**

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Nutzh. Liter	P kW	Gas
SL3980SE	Gas-Kippbratpfanne	800	700	850	49	17	G20

Elektro-Kippbratpfanne

Serie 700 ND



INOX



Eine gleichmäßige Temperaturverteilung ist die beste Grundlage für das schmackhafte Braten, Schmoren oder Dünsten großer Speisemengen in diesem vielseitig einsetzbarem Kochgerät.

- Temperaturbereich: 60-300°C
- Tiegel-Nutzhalt: ca. 49 l
- Tiegelabmessungen bis zur max. Füllhöhe: 685x510x140 mm (BxTxH)
- manuelle Kippvorrichtung mittels Kurbel für kontrolliertes Entleeren
- schmale Schüttöffnung für präzises Ausgießen
- integrierter Wasserzulauf
- Bedienknebel zur Steuerung des Wasserzulaufs
- stufenlos aufklappbarer Deckel mit großem Griff
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar



Manuelle Kippvorrichtung



Wasserzulauf



**Schmale Schütte
zum präzisen Entleeren**

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Nutzh. Liter	P kW	Volt
SL381680S	Elektro-Kippbratpfanne	800	700	850	49	10,8	400

Gas- und Elektro- Nudelkocher

Serie 700 ND



Mit dem vielseitigen Nudelkocher bereiten Sie neben Nudeln auch Gemüse, Kartoffeln, Fisch und vieles mehr schonend zu.

- Beckenabmessungen: ca. 305x340x280 mm (BxTxH)
- Becken-Nutzzinhalt: ca. 25 l
- geeignet zur Aufnahme von 2xGN 1/3 bis zu 4xGN 1/6 Nudelkörben
- gelochte Abtropffläche
- integrierter Wasserzulauf
- Bedienknebel zur Steuerung des Wasserzulaufs
- integrierter Überlaufschutz
- eintüriger Unterbau mit Wasserablass über Hebelmechanismus
- **Hinweis:** Nudelkörbe sind nicht im Lieferumfang enthalten

Gas-Nudelkocher

- Elektrozündung
- extra hoher rückseitiger Kamin zur Be- und Entlüftung
- zweiseitige Aufkantung
- Stromanschluss 230 V erforderlich

Elektro-Nudelkocher

- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- dreiseitige Aufkantung



1



2



Wasserzulauf



Inklusive Abtropfblech

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Nutzzinh. Liter	P kW	Gas
1.	SL47109SE	Gas-Nudelkocher	400	700	850	25	9,1	G20

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Nutzzinh. Liter	P kW	Volt
2.	SL46106S	Elektro-Nudelkocher	400	700	850	25	6	400

Artikelnr.	Zubehör
SL241213Z	Nudelkorb GN 1/3
SL241216Z	Nudelkorb-Set, 2 Stück GN 1/6

Wok-Induktionsherd

Serie 700 ND

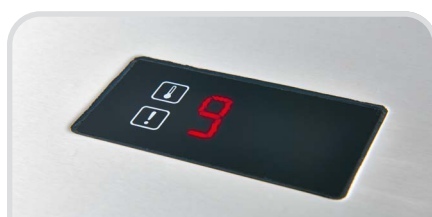


Die Cuvette ist mit moderner Induktionstechnologie ausgestattet. So gelingt scharfes Anbraten, Frittieren oder Dünsten besonders schnell, energieeffizient und sicher.

- gemuldetes Glaskeramik-Kochfeld (Cuvette)
- Induktionsspule Ø 250 mm
- 9 Leistungsstufen für präzise Leistungssteuerung
- digitale Anzeige für Leistungsstufe, Betriebsstatus und Restwärme
- effizientes Kühlsystem
- Überhitzungsschutz
- eintüriger Unterbau mit Stauraum
- dreiseitige Aufkantung



Cuvette aus Glaskeramik



Digitales Display



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL4003S	Wok-Induktionsherd	400	700	850	5	400

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm	Ø mm	Grifflänge mm
SL993204	Aufsatzkamin	400	40	100	-	-
KG1501400	Wok (gebürsteter Edelstahl)	-	-	120	400	200
KG1502400	Wok (polierter Edelstahl)	-	-	120	400	185

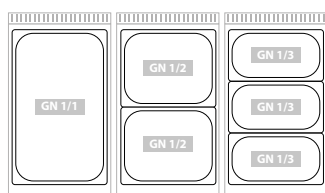
Elektro-Bain-Marie als Tischgerät

Serie 700 ND



Durch den Einsatz zuverlässiger Komponenten hält das Bain Marie die gewählte Temperatur konstant.
So lassen sich Speisen schonend warmhalten.

- Temperaturbereich: 30-95°C
- manuell bedienbare Wasserablassöffnung
- Auslaufbogen zum Wasserablass im Lieferumfang enthalten
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- dreiseitige Aufkantung
- Nivellierfüße



SL421011T:
Bestückungsmöglichkeiten



Bedienung für das Ablassventil



Wasserauslauf

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL421011T	Bain-Marie GN 1/1 (150mm)	400	700	250	0,8	230
SL421021T	Bain-Marie GN 2/1 (150mm)	800	700	250	1,6	230

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm
SL993204	Aufsatzkamin	400	40	100
SL993208	Aufsatzkamin	800	40	100

Neutralelement mit und ohne Schubladen

Serie 700 ND

INOX



Die Neutralelemente bieten Ihnen Abstell-, Stauraum- und Arbeitsflächen und können in Kombination auf allen Unterbauten der 700 ND-Serie eingesetzt werden.

- Schubladen mit durchgehender Griffleiste
- Breite 1200 mm mit zwei Schubladen (800 mm/400 mm)
- Schubladen geeignet für GN-1/1 (150 mm)
- dreiseitige Aufkantung
- Nivellierfüße



Aufsatzkamin optional erhältlich



**Schubladen
geeignet für GN 1/1 (150 mm)**



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm
1.	SL302210T	Neutralelement	400	700	250
	SL302220T	Neutralelement	800	700	250
	SL302230T	Neutralelement	1200	700	250
2.	SL302211T	Neutralelement mit Schublade	400	700	250
	SL302221T	Neutralelement mit Schublade	800	700	250
	SL302231T	Neutralelement mit 2 Schubladen	1200	700	250

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm
SL993204	Aufsatzkamin	400	40	100
SL993208	Aufsatzkamin	800	40	100
SL993212	Aufsatzkamin	1200	40	100

Unterbauten

Serie 700 ND

INOX



Stellen Sie Ihre Unterbauten ganz nach Bedarf zusammen und schaffen Sie so praktischen Stauraum für eine individuell gestaltete Kochstrecke.

- stabile, langlebige Konstruktion
- offen: verstärkter Grundboden
- dreiseitig geschlossen:
1 höhenverstellbarer Zwischenboden
- mit Flügeltür(en): doppelwandige Tür, Magnetschließer, Edelstahlgriff, 1 höhenverstellbarer Zwischenboden
- mit Schubladen:
doppelwandige Schubladenfronten, Edelstahlgriff, Traglast pro Schublade: max. 25 kg, Schubladenmaß: 295x525x150 mm (BxTxH)
- bis zu 3 Geräte mit 400er Breite auf einen Unterbau 1200 mm montierbar
- höhenverstellbare Füße (-20/+40 mm)

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm
1.	SL992310U	Unterbau offen	400	565	600
	SL992320U	Unterbau offen	800	565	600
	SL992330U	Unterbau offen	1200	565	600
2.	SL992311U	Unterbau 3-seitig geschlossen	400	565	600
	SL992321U	Unterbau 3-seitig geschlossen	800	565	600
	SL992331U	Unterbau 3-seitig geschlossen	1200	565	600
3.	SL992312U	Unterbau mit Flügeltür	400	620	600
	SL992322U	Unterbau mit zwei Flügeltüren	800	620	600
	SL992332U	Unterbau mit zwei Flügeltüren	1200	620	600
4.	SL992313U	Unterbau mit zwei Schubladen	400	640	600
	SL992323U	Unterbau mit vier Schubladen	800	640	600
	SL992333U	Unterbau mit sechs Schubladen	1200	640	600



Unterbau-Umluftofen

Serie 700 ND



INOX



Nutzen Sie den Platz unter Tischgeräten der 700 ND-Serie effizient und erweitern Sie Ihre Kochstrecke um zusätzlichen Garraum.

- geeignet für Bleche 600x400 mm sowie GN 1/1
- Innenmaß: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Temperaturbereich: 50-300°C
- 3 Heizfunktionen (Umluft mit Oberhitze, Umluft, Oberhitze)
- Timer 0-120 Minuten oder Dauerbetriebsfunktion
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- drei Einschübe
- ein Rost im Lieferumfang enthalten
- Innenbeleuchtung
- doppelt verglaste Ofentür aus Sicherheitsglas
- stapelbar (maximal drei Geräte) mit passendem Stapelrahmen



Edelstahlgriff



Drei Einschübe



Doppeltes Sicherheitsglas

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
FS040603	Unterbau-Umluftofen	800	640	600	6,54	400

Artikelnr.	Zubehör
FS049903	Stapelrahmen

Unterbaukühltische

In einem Unterbaukühltisch lagern Sie Lebensmittel direkt am Arbeitsplatz. So verkürzen Sie Arbeitswege und unterstützen die Einhaltung der Kühlkette.

Alle Unterbaukühltische

- statische Kühlung mit Umluftventilator
- geeignet für Raumtemperaturen zwischen +16 bis +32°C
- automatische Abtauung
- Kältemittel R290
- elektronisches Bedienfeld
- unterfütterte Arbeitsplatte
- Beine höhenverstellbar im Bereich von 104-142 mm
- Alarmton bei verunreinigtem Kondensator und Temperaturabweichung
- Dichtungen zur Reinigung entnehmbar

Unterbaukühltisch mit Flügeltüren

- selbstschließende Flügeltüren
- geeignet für GN 1/1 Behälter, Höhe 150 mm
- sieben Einschubmöglichkeiten, Abstand 50 mm



Nr.	Artikelnr.	Anzahl Flügeltüren	mit Aufkantung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt
1.	KT6601120	2	x	1200	700	600	+2 - +9	2	230
	KT6602160	3	x	1600	700	600	+2 - +9	3	230
	KT6603200	4	x	2000	700	600	+2 - +9	3	230
2.	KT6612120	2		1200	690	580	+2 - +9	2	230



Unterbaukühltisch mit Schubladen GN 1/1

- Schubladen mit Vollauszug, Tragkraft bis zu 50 kg
- geeignet für GN 1/1 Behälter, Höhe 150 mm



Nr.	Artikelnr.	Anzahl Schubladen GN 1/1	mit Aufkantung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt
1.	KT6701120	4	x	1200	700	600	+2 - +9	2	230
	KT6702160	6	x	1600	700	600	+2 - +9	3	230
	KT6703200	8	x	2000	700	600	+2 - +9	3	230
2.	KT6713160	3		1600	690	580	+2 - +9	3	230
	KT6714120	4		1200	690	580	+2 - +9	2	230
	KT6716160	6		1600	690	580	+2 - +9	3	230

Unterbaukühltisch mit Schubladen GN 1/1 und GN 2/1

- Schubladen mit Vollauszug, Tragkraft bis zu 50 kg
- geeignet für GN 1/1 und GN 2/1 Behälter, Höhe 150 mm



Nr.	Artikelnr.	Anzahl Schubladen GN 1/1 / GN 2/1	mit Aufkantung	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	Volt
1.	KT6801160	2 / 2	x	1600	700	600	+2 - +9	3	230
	KT6802200	4 / 2	x	2000	700	600	+2 - +9	3	230
2.	KT6824160	2 / 2		1600	690	580	+2 - +9	3	230

Zubehör

Serie 700 ND

Türen für 3-seitig geschlossene Unterbauten

- aus Edelstahl
- zur Selbstmontage, inkl. Scharniere und Montageplatten
- doppelwandig
- mit Magnetschließer
- (1) passend für: SL992311U, SL992321U
- (2) passend für: SL992331U



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm
1.	SL990401L	Tür mit Anschlag links	393	110	441
	SL990401R	Tür mit Anschlag rechts	393	110	441
2.	SL990601L	Tür mit Anschlag links	593	110	441
	SL990601R	Tür mit Anschlag rechts	593	110	441

Verbindungsleisten

- aus Edelstahl
- schließen Übergänge zwischen den Geräten sauber ab
- verhindern das Eindringen von Flüssigkeiten und Speiseresten zwischen die Geräte
- erleichtern die Reinigung der Kochstrecke



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm
1.	SL9940101	niedrig, kurz	8	589	19
	SL9940102	niedrig, mittellang	8	619	19
	SL9940103	niedrig, lang	8	660	19
2.	SL9940201	hoch, kurz	7	589	40
	SL9940202	hoch, mittellang	7	617	40

Aufsatzkamin

- aus Edelstahl
- passend für ausgewählte Geräte der Serie 700 ND
- für ein einheitliches Erscheinungsbild von Gas- und Elektrogeräten innerhalb der Kochstrecke



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm
SL993204	Aufsatzkamin	400	40	100
SL993208	Aufsatzkamin	800	40	100
SL993212	Aufsatzkamin	1200	40	100



Reduzierstern

- aus Edelstahl
- sorgt für einen sicheren Stand kleiner Töpfe und Pfannen auf Gasherden
- nur für Brenner mit 3,5 kW oder 5kW

Artikelnr.	B mm	T mm
SL2401200	200	200



Wokaufsatz

- aus Edelstahl
- zur Verwendung einer Wok-Pfanne auf Gasherden

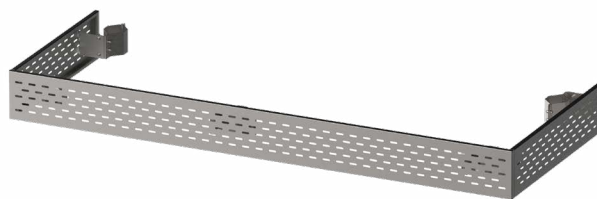
Artikelnr.	H mm	Ø mm
SL9910225	35	225



Sockelblende

- aus Edelstahl
- perforiert für optimale Luftzirkulation
- einfache, magnetische Montage

Artikelnr.	Ausführung
auf Anfrage	Sockelblende



Individuelle Seitenverkleidung

Personalisierbar mit Hintergrundbeleuchtung

Geben Sie Ihrer Kochstrecke oder Ihren Kochblock einen gelungenen Abschluss mit einer maßgeschneiderten Seitenverkleidung, die Ihren persönlichen Stil optimal zur Geltung bringt. Mit einem ausgestanzten Logo oder einem individuellen Schriftzug und einer stimmungsvollen Hintergrundbeleuchtung fügt sich die Verkleidung optimal in Ihr gastronomisches Konzept ein und wird besonders in offenen Küchen zum Blickfang.

Für die Planung und Umsetzung Ihrer individuellen Seitenverkleidung sprechen Sie uns an.



GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG

Die professionellen Kochgeräte lassen sich einzeln aufstellen und ermöglichen gleichzeitig eine unkomplizierte Erweiterung bestehender Küchensysteme. Dabei überzeugen sie durch hohe Qualität, große Flexibilität und attraktive Preise.



Gas-Hockerkocher TOP & TOP POWER

Geräte zur Einzelaufstellung



Für das Kochen mit großen, schweren Töpfen oder als mobiles Zusatzgerät ist der stabile und standfeste Hockerkocher erste Wahl.

- wahlweise als Einzel- oder Doppelbrenner
- Topfträger aus Gusseisen
- Pilotflamme
- geeignet für große Töpfe bis 100 l Fassungsvermögen
- empfohlener Pfannen-/Topfboden – Ø 450-500 mm
- Nivellierfüße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
HK03109E	Hockerkocher TOP, Einzelbrenner	565	605	380	9	G20
HK03218E	Hockerkocher TOP, Doppelbrenner	1140	605	380	2x9	G20

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm
SL2400Z	Reduzierstern passend zu Artikel HK03****	300	300	10

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
HK04114E	Hockerkocher TOP POWER, Einzelbrenner	565	605	380	14	G20
HK04111P	Hockerkocher TOP POWER, Einzelbrenner	565	605	380	11	G30

Gas- und Elektro-Hockerkocher

Geräte zur Einzelaufstellung



Mit ihren kleinen Maßen sind Hockerkocher als Zusatzgeräte schnell aufgestellt und sofort einsatzbereit.

Gas-Hockerkocher STANDARD

- Einzelbrenner mit 5 kW (für G20 oder G30)
- Topfträger aus Edelstahl
- Pilotflamme
- geeignet für Töpfe bis 40 l Fassungsvermögen
- Nivellierfüße

Elektro-Hockerkocher

- robuste, gusseiserne Kochplatte
- Kochplatten-Ø: 220 mm, 5 kW
- 6 Leistungsstufen
- Kontrollleuchte für Betriebsstatus
- geeignet für große Töpfe bis 100 l Fassungsvermögen
- Nivellierfüße



Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
1.	HK01105P	Gas-Hockerkocher	340	340	340	5	G30
1.	HK01105E	Gas-Hockerkocher	340	340	340	5	G20

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
2.	HK00105	Elektro-Hockerkocher	580	580	380	5	400

Induktions-Hockerkocher

Geräte zur Einzelaufstellung



Die portablen, autarken Geräte sind ideal als Zusatzgerät oder für das Catering – robust, effizient und sicher.

- Glaskeramik-Kochfeld mit 6 mm Glasstärke
- Kochstellen-Ø: 340 mm (5 kW) bzw. 400 mm (8 kW)
- geeignet für Kochgeschirr mit Ø 12-32 cm (5 kW) bzw. Ø 12-38 cm (8 kW)
- 9 Leistungsstufen
- digitale Anzeige für Leistungsstufe und Betriebsstatus
- effizientes Kühlsystem
- Überhitzungsschutz
- Topferkennungssystem
- geeignet für große Töpfe bis 100 l Fassungsvermögen
- Nivellierfüße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
HK020205	Induktions-Hockerkocher	500	500	380	5	400
HK020108	Induktions-Hockerkocher	600	600	380	8	400

Gasherd

Geräte zur Einzelaufstellung



INOX



Mit 12 verschiedenen Modellen in den Tiefen 700 mm und 900 mm bieten wir Ihnen eine große Auswahl in gewohnt hoher Qualität.

- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW und 7 kW (Doppelkranzbrenner)
- Topfträger aus Gusseisen
- Pilotflamme
- abnehmbare, spülmaschinengeeignete Edelstahl-Auffangschale unter den Topfträgern
- wahlweise als Vier- oder Sechsbrenner
- Abstand zwischen Grundboden und Herd: 430 mm
- in Tiefe 700mm und Tiefe 900mm erhältlich
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



Reduzierstern



Wokaufsatz

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
FS01410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5	G20
FS01420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5	G20
FS01430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	800	700	850	24,0	G20
FS01610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5	G20
FS01620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5	G20

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
FS03410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G20
FS03420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G20
FS03430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G20
FS03440SE	4-Brenner (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G20
FS03450SE	4-Brenner (9+9+9+9)	900	900	850	36	G20
FS03610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G20
FS03620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G20

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm	Ø mm
SL2401200	Reduzierstern	200	200	-	-
SL9910225	Wokaufsatz	-	-	35	225

Gasherd zur Selbstmontage

Geräte zur Einzelaufstellung



Zur einfachen Selbstmontage: Preiswert, stabil und mobil.

- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner) und 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- Topfträger aus Gusseisen
- Pilotflamme
- abnehmbare, spülmaschinengeeignete Edelstahl-Auffangschale unter den Topfträgern
- stabile Verbindung von Korpus und Beinen
- Abstand zwischen Grundboden und Herd 430 mm
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



Topfträger aus Gusseisen



Kompakt verpackt,
zur schnellen Selbstmontage



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
FS11410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	800	700	850	20,5	G20
FS11420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	800	700	850	22,5	G20
FS11430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	800	700	850	24,0	G20

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Gas
FS11610SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	1200	700	850	32,5	G20
FS11620SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	1200	700	850	36,5	G20

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm	Ø mm
SL2401200	Reduzierstern	200	200	-	-
SL9910225	Wokaufsatz	-	-	35	225

Induktionsherd

Geräte zur Einzelaufstellung



Der freistehende Herd punktet durch eine kurze Aufheizzeit und ist durch die energieeffiziente Induktionstechnik sparsam im Verbrauch.

- Glaskeramik-Kochfeld mit 6 mm Glasstärke
- Kochstellen-Ø: 250 mm, je 3,5 kW
- geeignet für Kochgeschirr mit Ø 14-28 cm
- 9 Leistungsstufen je Kochstelle
- Restwärmeanzeige
- effizientes Kühlsystem
- Überhitzungsschutz
- Topferkennungssystem
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



Glaskeramik Kochfeld

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
FS400107S	2 Kochstellen	400	700	850	7	400
FS400214S	4 Kochstellen	800	700	850	14	400

Elektroherd

Geräte zur Einzelaufstellung



Unsere soliden Elektroherde mit 4 oder 6 Kochplatten bieten viel Platz für Ihre Töpfe. Mit 2,6 kW pro Kochplatte kochen Sie gewohnt souverän und zuverlässig.

- robuste, gusseiserne Kochplatten
- Kochplatten-Ø: 220 mm mit je 2,6 kW
- 6 Leistungsstufen je Kochplatte
- Kontrollleuchten für Betriebsstatus
- gepresste Kochfeldoberfläche
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



Kochplatten aus Gusseisen

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
FS00410S	4 Kochplatten	800	700	850	10,4	400
FS00610S	6 Kochplatten	1200	700	850	15,6	400

Elektro-Griddleplatte

Geräte zur Einzelaufstellung



INOX



Die Griddleplatte ist in zwei Größen mit gerillter, glatter oder zweigeteilter Grillplatte erhältlich. Sie braten schnell und unkompliziert mit optimaler Hitzeverteilung bei Temperaturen bis zu 300°C.

- robuste Stahl-Bratfläche, wahlweise glatt oder gerillt, bei 800 mm Gerätebreite kombiniert glatt/gerillt
- zwei separat regelbare Bratzonen bei Gerätebreite 800 mm
- Bratfläche:
397x560 mm (400 mm Gerätebreite) /
797x560 mm (800 mm Gerätebreite)
- Temperaturbereich: ca. 60-300°C
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschublade
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- dreiseitige Aufkantung
- höhenverstellbare Füße (20 mm)



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
FS100110S	glatt	400	700	850	4,05	400
FS100111S	gerillt	400	700	850	4,05	400
FS100120S	glatt	800	700	850	8,10	400
FS100121S	gerillt	800	700	850	8,10	400
FS100122S	1/2 glatt, 1/2 gerillt	800	700	850	8,10	400

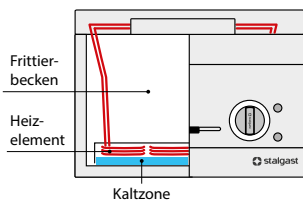
Elektro-Fritteuse

Geräte zur Einzelaufstellung



Solides Grundgerät für den Frittieralltag. Die durchdachte und leicht zu reinigende Fritteuse findet mit 40 cm Breite in jeder Küche Platz.

- Temperaturbereich: 100-195°C
- Becken-Nutzhalt: ca. 9 l
- maximale Frittierkorb-Kapazität (gefrorene Pommes frites): ca. 1,5 kg
- Abmessungen Frittierkorb: 210x315x110 mm
- Frittierkorbaufhängung
- Stundenleistung (gefrorene Pommes Frites): ca. 24 kg/h
- Kaltzone für reduzierte Verbrennungsrückstände und verlängerte Standzeit des Frittieröls
- Öl-Ablasshahn
- hochklappbares Heizelement zur einfachen Reinigung
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- höhenverstellbare Füße (20 mm)
- Frittierkorb im Lieferumfang enthalten
- Beckenabdeckung aus Edelstahl inklusive



Kaltzone



Set mit 2 schmalen Frittierkörben, separat erhältlich.

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Nutzh. Liter	P kW	Volt
FS12109S	Elektro-Standfritteuse	400	700	850	9	9	400

Artikelnr.	Zubehör	B mm	T mm	H mm
KE3899105	Frittierkorb-Set, 2 schmale Körbe	105	315	110

Elektro-Kippbratpfanne

Geräte zur Einzelaufstellung



INOX



Vielfältige Einsatzmöglichkeiten und die Zubereitung großer Speisemengen sprechen für das kompakte Gerät mit einem Nutzinhalt von 40 Litern.

- Temperaturbereich: 50-300°C
- Tiegel-Nutzinhalt: ca. 40 l
- Tiegelabmessungen bis zur max. Füllhöhe: 567x427x139 mm (BxTxH)
- manuelle Kippvorrichtung
- schmale Schüttöffnung für präzises Entleeren
- Deckel mit großem Griff, bis max. 90° aufklappbar
- Knebel zur Temperaturregelung
- Kontrollleuchte
- Sicherheitsthermostat
- Kippschalter für Ein/Aus
- höhenverstellbare Füße (30 mm)



Tiegel aus Edelstahl



Stufenlose Temperaturregelung



Empfohlenes Zubehör: Waschbrause



Verstärktes Untergestell

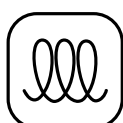
Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Nutzinh. Liter	P kW	Volt
FS0470S	Elektro-Kippbratpfanne	700	786	912	40	6,3	400

Artikelnr.	Zubehör
SL241617Z	Waschbrause-Set

Erklärungen der verwendeten Symbole



Edelstahl



Induktion



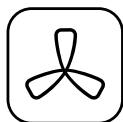
Aus eigener
Fertigung



Glaskeramik



Elektro



Umluft



GAS



Selbstmontage

Kochtechniken im Vergleich



* Testergebnis für das Kochen von 2 Litern Wasser in einer Kochzone. Für Energieverbrauch, Lohnkosten und Verbrauchsmaterial wurden durchschnittliche Kosten zugrunde gelegt.



Alle Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, entsprechen den rechtlichen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Europäischen Rates vom 27. Oktober 2004.



Alle im Katalog enthaltenen Produkte entsprechen den geltenden europäischen CE-Richtlinien.

Sämtliche im Katalog enthaltenen Informationen stellen kein Angebot im rechtlichen Sinne dar.

Mit der Veröffentlichung eines neuen Katalogs verlieren alle Bedingungen, die in unseren früheren Ausgaben angegeben wurden, ihre Gültigkeit. Die Stalgast GmbH behält sich das Recht vor, die Preise zu ändern und die Ware aus dem Angebot zurückzuziehen. Die Produkte im Katalog können mit anderen Produkten, die nicht schlechtere Eigenschaften ausweisen, ohne Ankündigung ersetzt werden.

Änderungen von Produktdetails können ohne vorherige Bekanntmachung durchgeführt werden. Irrtümer, Druckfehler und Artikelverfügbarkeiten vorbehalten. Die Fotos im Katalog dienen der Anschaulichkeit, wobei die abgebildeten Produkte von den realen Produkten abweichen können. Lieferung erfolgt ohne Dekoration. Artikelbeschreibungen, Abbildungen, sowie alle weiteren Angaben im Katalog sind ohne Gewähr. Angaben der Gerätegewichte ohne Verpackung, ohne Transportmittel (Europalette, Einwegpalette). Technische Änderungen vorbehalten. Genaue Angaben müssen durch Mustervorlage und Rücksprache bestätigt werden. Abbildungen und Katalog sind urheberrechtlich geschützt, Vervielfältigung nur mit unserer schriftlichen Genehmigung.

Es gelten unsere Allgemeinen Geschäfts- und Lieferbedingungen.



tel: +49 421 408844-0



Stalgast GmbH
Mary-Somerville-Str. 6
28359 Bremen



www.stalgast.de
E-mail:
info@stalgast.de

L700DE_2024_01_24