



Einfach unverwüstlich und bis ins Detail durchdacht – Serie 700 Classic. Die professionelle Serie aus robustem Chromnickelstahl 18/10 bildet den Grundstein für jede Großküche. Zuverlässig, anwenderfreundlich und leistungsstark können die Geräte durch die Modulbauweise auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt werden.

- |                           |  |                                    |                          |
|---------------------------|--|------------------------------------|--------------------------|
| • Anschlusswert Backofen: | 5,4 kW   400 V   3 NAC   | • Anschlusswert:                   | 29,4 kW                  |
| • Frequenz:               | 50 Hz  | • Anzahl Einschübe:                | 3                        |
| • Temperaturbereich:      | 100 °C bis 300 °C  | • Abstand zwischen den Einschüben: | 90 mm                    |
| • Verteilung Kochstellen: | 2 x 6,2 kW, 2 x 8,5 kW   | • Backofen-Volumen:                | 126 Liter                |
| • Größe Kochstellen:      | 330 x 270 mm   | • Multifunktions-Backofen:         | Nein                     |
| • Backofen-Art:           | Elektro  | • Material Garraum:                | CNS 18/0                 |
| • Gastronorm:             | 2/1 GN   | • Backofen-Funktionen:             | Ober- /Unterhitze        |
| • Maße Backofen:          | B 670 x T 550 x H 320 mm   | • Maße:                            | B 800 x T 700 x H 850 mm |
| • Backofen-Eigenschaften: | -  | • Gewicht:                         | 111 kg                   |
| • Wrasenabzug:            | Ja   |                                    |                          |
| • Höhenverstellbar:       | 850 mm bis 900 mm  |                                    |                          |
| • Gas-Art:                | Erdgas H (20 mbar)<br>Flüssiggasdüsen (50 mbar) und<br>Erdgasdüsen L (20 mbar) sind<br>beigelegt |                                    |                          |
| • Gasbrenner:             | Zweikreisbrenner   |                                    |                          |
| • Zünd-Art:               | Manuelle Zündung   |                                    |                          |
| • Pilotflamme:            | Ja   |                                    |                          |
| • Typ:                    | Standgerät   |                                    |                          |
| • Füße höhenverstellbar:  | Ja   |                                    |                          |
| • Eigenschaften:          | Gusseisenroste<br>Brennmulden mit herausnehmba-<br>rer Auffangschale                             |                                    |                          |
| • Inklusive:              | -  |                                    |                          |
| • Serie:                  | 700  |                                    |                          |
| • Betriebsart:            | Elektro / Gas  |                                    |                          |
| • Art der Kochstellen:    | Gas  |                                    |                          |
| • Anzahl Kochstellen:     | 4  |                                    |                          |
| • Material:               | CNS 18/10  |                                    |                          |
| • Wichtiger Hinweis:      | -  |                                    |                          |

### Grillplatte 700-R



- Ausführung Bratfläche: Gerillt
- Mit Safrinne: Ja
- Material: Gusseisen
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 575 x T 375 x H 38 mm
- Gewicht: 24,1 kg

Art.-Nr. 285080  
GTIN 4015613486635

### Bratplatte 700-G



- Ausführung Bratfläche: Glatt
- Mit Safrinne: Ja
- Material: Gusseisen
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 575 x T 375 x H 38 mm
- Gewicht: 22,3 kg

Art.-Nr. 285083  
GTIN 4015613486642

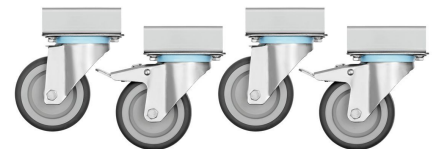
### Kleintopfring 700



- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 375 x T 575 x H 38 mm
- Gewicht: 0,25 kg

Art.-Nr. 285085  
GTIN 4015613486659

### Lenkrollen 4S700



- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Durchmesser Rollen: 100 mm
- Tragfähigkeit max., je: 100 kg
- Material: Kunststoff  
Gummibeschriftet
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 85 x T 170 x H 121 mm
- Gewicht: 2,9 kg

Art.-Nr. 285088  
GTIN 4015613665986

### Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Ausgelegt für: Hartnäckige Verunreinigungen, insbesondere im Küchenbereich Grill- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig Hochkonzentrat
- Ph-Wert: 13,5
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja

Art.-Nr. 173078  
GTIN 4015613731926

### Intensiv-Kraftreiniger F1L, 2er-Set



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (2 Flaschen)
- Inhalt: 2 x 1 Liter
- Ph-Wert: 14
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusive: 1 Sprühkopf  
1 Sprühlanze
- Wichtiger Hinweis: Achtung: Nicht geeignet für alkaliempfindliche Oberflächen wie Aluminium

Art.-Nr. 173080  
GTIN 4015613731933

### Topfhandschuhe 300



- Farbe: Schwarz
- Waschbar: Nein
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Länge: 300 mm
- Eigenschaften: Mit Flammschutz  
Mit Aufhänger  
Stoffdichte: 640 g/m<sup>2</sup>
- Material: Baumwolle 100 % (außen)
- Wichtiger Hinweis: Zum Erhalt des Flammschutzes nicht waschen
- Maße: B 200 x T 300 x H 35 mm
- Gewicht: 0,23 kg

Art.-Nr. A500510  
GTIN 4015613735467

### Topfhandschuhe 370



- Eigenschaften: Mit Flammschutz  
Mit Aufhänger  
Stoffdichte: 640 g/m<sup>2</sup>
- Farbe: Schwarz
- Waschbar: Nein
- Hitzebeständig bis: 250 °C
- Länge: 370 mm
- Material: Baumwolle 100 % (außen)
- Wichtiger Hinweis: Zum Erhalt des Flammschutzes nicht waschen
- Maße: B 220 x T 370 x H 35 mm
- Gewicht: 0,28 kg

Art.-Nr. A500511  
GTIN 4015613735474

### Topfhandschuhe 420



- **Eigenschaften:** Mit Flammenschutz  
Mit Aufhänger  
Stoffdichte: 640 g/m<sup>2</sup>
- **Farbe:** Schwarz
- **Waschbar:** Nein
- **Hitzebeständig bis:** 250 °C
- **Länge:** 420 mm
- **Material:** Baumwolle 100 % (außen)
- **Wichtiger Hinweis:** Zum Erhalt des Flammschutzes nicht waschen
- **Maße:** B 235 x T 420 x H 35 mm
- **Gewicht:** 0,36 kg

Art.-Nr. A500512  
GTIN 4015613735481

### Topfhandschuhe 600



- **Eigenschaften:** Mit Flammenschutz  
Mit Aufhänger  
Stoffdichte: 640 g/m<sup>2</sup>
- **Farbe:** Schwarz
- **Waschbar:** Nein
- **Hitzebeständig bis:** 250 °C
- **Länge:** 600 mm
- **Material:** Baumwolle 100 % (außen)
- **Wichtiger Hinweis:** Zum Erhalt des Flammschutzes nicht waschen
- **Maße:** B 230 x T 600 x H 35 mm
- **Gewicht:** 0,51 kg

Art.-Nr. A500513  
GTIN 4015613735498

### Thermometer D3000 KTP

STAINLESS  
STEEL



- **Steuerung:** Elektronisch
- **Einstechtiefe:** 120 mm
- **Einsatzbereich:** Großküchen  
Kühlzellen  
Tiefkühlzellen  
Kühlräume
- **Temperaturbereich:** -50 °C bis 300 °C
- **Ausführung:** Digital
- **Mit Temperaturfühler:** Ja
- **Ausgelegt für:** Kerntemperaturmessungen

Art.-Nr. 293043  
GTIN 4015613664255

### GN Rost 2/1, CNS

CNS  
18/10

- **Wichtiger Hinweis:** -
- **Gastronorm:** 2/1 GN  
2/1 GN
- **Material:** CNS 18/10
- **Norm:** EN 631
- **Serie:** Top Line
- **Maße:** B 650 x T 530 x H 10 mm
- **Gewicht:** 1,9 kg

Art.-Nr. A101092  
GTIN 4016098175267

### Blech 2/1GN, 20 mm

CNS 18/10



- Wichtiger Hinweis: -
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Ja
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 2/1 GN
- Inhalt: 6,9 Liter
- Oberfläche: Seidenmatt
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Eigenschaften: -

Art.-Nr. A101181  
GTIN 4015613271699

### Blech 2/1GN, 40 mm

CNS 18/10



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Ja
- Eigenschaften: -
- Tiefe Behälter: 40 mm
- Gastronorm: 2/1 GN
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Oberfläche: Seidenmatt
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line

Art.-Nr. A101182  
GTIN 4015613271705

### Blech 2/1GN, 65 mm

CNS 18/10



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Ja
- Eigenschaften: -
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 2/1 GN
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Inhalt: 18,5 Liter
- Oberfläche: Seidenmatt
- Norm: EN 631

Art.-Nr. A101183  
GTIN 4015613271712

### Intensiv-Kraftreiniger F1L



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Ausgelegt für: Anwendung in Küchen und Lebensmittel verarbeitenden Bereichen  
Grill-, Ofen- und Kombidämpferreinigung (ohne Reinigungssystem)

Art.-Nr. 173280  
GTIN 4015613761183