

# PHOENIX S

## -Line

- Modulare Kochtechnik für mittlere und große Profiküchen
- Innovativ, massiv und leistungsstark
- -Ausstattung bei vielen Geräten
- Serienmäßige H2-Hygieneausführung
- 850 mm Bautiefe

 **MADE IN GERMANY**



## KCI - K-LineCookingIntelligence

- Garprozesse kinderleicht mit einem Finger steuern dank intuitiver Menüführung
- Ausgestattet mit einer Datenschnittstelle nach neuester DIN-Norm (DIN TS 18898)
- Herstellerunabhängige Vernetzung
- HACCP-Protokoll je Kochvorgang als PDF-Download
- Updates mittels USB-Stick
- Verfügbar für über 200 Gerätevarianten (Kessel, Pfannen, Fritteusen)



## GASGEBLÄSE Technologie

- Hocheffizient: bis zu 60% höhere Wirtschaftlichkeit gegenüber Standardgeräten
- Umweltfreundlich Garen durch geringe CO<sub>2</sub>-Emissionen
- Verfügbar für zahlreiche Geräte

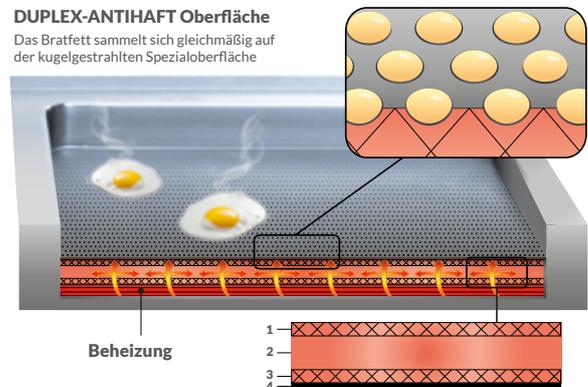


## DUPLEX-ANTIHAFT Technologie bei Bratgeräten

- Kein Anhaften von Fleisch, Fisch und anderem Bratgut aufgrund spezieller Oberflächenstruktur
- Hervorragende Wärmeverteilung durch Vierschicht-Verbundwerkstoff im Tiegelboden
- Ausgesprochen gleichmäßige Bratergebnisse – auch bei Vollbeschickung
- Extrem robuste und langlebige Edelstahl-Bratfläche
- Gleichbleibend ebener Tiegelboden – selbst bei extremer Beanspruchung durch Temperaturschocks

### DUPLEX-ANTIHAFT Oberfläche

Das Bratfett sammelt sich gleichmäßig auf der kugelgestrahlten Spezialoberfläche

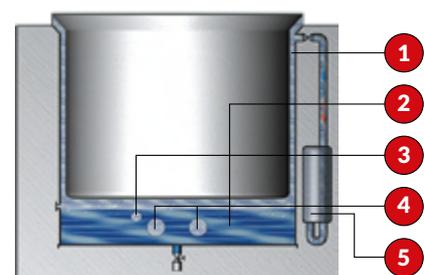


### Verbundwerkstoff 4-schichtig

1 Edelstahl 2 Aluminium 3 Edelstahl 4 wärmeabsorbierende Spezialschicht

## PERMAPRESS Technologie bei Kochkesseln

- Geringer Installationsaufwand, da kein zusätzlicher Weichwasseranschluss nötig ist
- Leichte Bedienung, lange Lebensdauer, geringe Kosten
- Kurze Aufheizzeiten, kraftvolles Kochen
- Vollautomatisches, selbstregulierendes System
- Geringer Wartungsaufwand (kein Verkalken)



1 Dampf 2 Wasser 3 Pilot-Heizkörper 4 Heizkörper 5 Ausdehnungsbehälter

## INHALT

Technische Ausführung der Geräte	Seite	4
<b>Elektro-Geräte</b>		
VITRO-EXPRESS-Herde	Seite	5 – 8
VITRO-EXPRESS-Induktionsherde	Seite	9
Kippkochplatten-Herde	Seite	10 – 11
Stahlkochfeld-Herde	Seite	12 – 13
Wasserbäder	Seite	14
Nudelkocher	Seite	15
Fritteusen	Seite	16
Frittenwanne	Seite	17
Frittierstation	Seite	18
Groß-Fritteusen	Seite	19
Fritteusensilos	Seite	20
Multifunktionale Kippbratpfannen	Seite	21
DUPLEX-ANTIHAFT Kippbratpfannen	Seite	22 – 23
Kippbratpfannen mit Gusstiegel	Seite	24
DUPLEX-ANTIHAFT Standbratpfannen	Seite	25
DUPLEX-ANTIHAFT Multibräter	Seite	26
DUPLEX-ANTIHAFT Bratplatten	Seite	27
Griddleplatten	Seite	28
Grill-/ Griddleplatten	Seite	29
Schnellkochkessel PERMAPRESS	Seite	30 – 31
Rechteck-Schnellkochkessel PERMAPRESS	Seite	32 – 33
Rechteck-Kochkessel PERMAPRESS	Seite	34 – 35
Schnell-Kippkochkessel PERMAPRESS	Seite	36 – 37
DUPLEX-ANTIHAFT-Druckkesselpfannen	Seite	38
DUPLEX-ANTIHAFT-Druckkessel-Standpfannen	Seite	39
<b>Gas-Geräte</b>		
Gas-Herde	Seite	40
Gas-Herde mit Backofen	Seite	41 – 42
Gas-Glühplatten-Herd	Seite	43
Gas-Fritteusen	Seite	44
Gas-Charcogrills	Seite	45
Gas-DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen	Seite	46
Gas-Kippbratpfannen mit Gusstiegel	Seite	47
Gas-DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatte	Seite	48
Gas-Schnellkochkessel PERMAPRESS	Seite	49
Gasgebläse-Schnellkochkessel	Seite	50
Gasgebläse-Rechteck-Schnellkochkessel	Seite	51
Gasgebläse-Rechteck-Kochkessel	Seite	52
Gas-Rechteck-Kochkessel	Seite	53
<b>Niederdruckdampf-Geräte</b>		
Niederdruckdampf-Schnellkochkessel	Seite	54 – 55
Niederdruckdampf-Rechteck-Schnellkochkessel	Seite	56 – 57
Niederdruckdampf-Rechteck-Kochkessel	Seite	58 – 59
Niederdruckdampf-Schnell-Kippkochkessel	Seite	60 – 61
<b>Arbeitstische und Zubehör</b>		
Arbeitstische	Seite	62 – 63
Zwischen- und Endbauteile	Seite	64
Gruppenzubehör und Aufstellarten	Seite	65 – 68
Umstellung von Gasgeräten auf andere Gasarten und Drücke	Seite	69

Prüfzeichen

 Gasgeräte

 Elektrogeräte und NDD-Kessel, Arbeitstische, Zwischenbauteile

 IPX5

## TECHNISCHE AUSFÜHRUNG

---

### Grundkonstruktion

---

- Geräteausführung in CrNiSt
- Isolierung aus Glasfasernadelfilz, mindestens 20 mm
- Deckplatte, hinten 20 mm aufgekantet, dreiseitig 50 mm abgekantet, vorn rechtwinklige Kante
- Schalterblende, 150 mm hoch, 14° geneigt
- Rücksprung der Schalterblende, 10 mm zur Oberplatte
- Oberfläche mit 240er-Korn geschliffen
- Kunststofffüße 150 mm hoch ± 25 mm, CNS-Füße gegen Mehrpreis
- offene Unterbauten in Hygienestandard H2

### Installation

---

- serienmäßig zum Anschluss von unten oder durch die Rückwand
- geräteseitige Anschlüsse von vorn erreichbar
- alle Wartungsarbeiten von vorn möglich



### Elektro-Geräte

---

- potentialfreie Kontakte zur bauseitigen Signalisierung, serienmäßig
- Anschlüsse für Leistungsoptimierungsanlagen, serienmäßig gem. DIN 18875
- Schütze, serienmäßig

### Elektro-Brat- und Backofen

---

- Garraum aus Chromstahl, 538 × 690 × 370 mm
- Ober- und Unterhitze getrennt thermostatisch regelbar (50 °C – 300 °C) je 2 kW, Heizkörper klappbar
- Einhängeregister für 4 Einschübe GN 2/1
- Heizkörper innenliegend

### Elektro-Dual-Brat- und Backofen

---

- Garraum aus Chromstahl, 538 × 690 × 370 mm
- wahlweise Ober- und Unterhitze oder Umluftbetrieb
- Ober- und Unterhitze getrennt thermostatisch regelbar (50 °C – 300 °C) je 2 kW, Heizkörper klappbar
- Heißluft, rechts mit zwei Gebläsen und zwei Heizkörpern je 4 kW, thermostatisch regelbar (50 °C – 300 °C)
- Einhängeregister für 4 Einschübe GN 2/1
- Heizkörper innenliegend

### Umluftwärmeschrank in H2

---

- thermostatische Regelung (30 °C – 110 °C) 0,6 kW
- ideal für Tellerstapel bis 28 cm Durchmesser
- mit Tragrostpaar ZUB 507 zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet



### Gas-Geräte

---

- potentialfreie Kontakte zur bauseitigen Signalisierung, serienmäßig bei Gas-Kochkessel und Gas-DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen
- alle Geräte werkseitig auf Erdgas E 20 mbar (G20) eingestellt
- für andere Gasarten sep. Düsensätze verwenden (ohne Mehrpreis, siehe Seite 69)

### Gas-Brat- und Backofen

---

- Garraum aus Chromstahl, 538 × 690 × 340 mm
- thermostatisch regelbar (95 °C – 300 °C) 6 kW
- Einhängeregister für 3 Einschübe GN 2/1
- Brenner voll zündgesichert mit Piezo-Zündung



### Niederdruckdampf-Geräte (Ausstattung mit )

---

- 2 Magnetventile zur Energiezuführung, serienmäßig
- potentialfreie Kontakte zur bauseitigen Signalisierung, serienmäßig bei Koch- und Kippkochkesseln

### VITRO-EXPRESS-HERDE

- Knebelbedienung
- durchgehende Glaskeramik-Kochfläche
- quadratische Kochzonen 280 × 280 mm je 4 kW



	FEH 300	FEH 500	FEH 700
Maße, B × T × H in mm	400 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1200 × 850 × 900
Gewicht in kg	75	93	133
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	8	16	24
Anzahl der Kochzonen je 4,0 kW	2	4	6
Ceranfläche, B × T in mm	341 × 665	641 × 665	1041 × 665
Unterbau offen	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>			
1 Pflegeset für Glaskeramik	●	●	●
<b>ZUBEHÖR</b>			
ZWM F03 Flügeltür eingebaut - Rechtsanschlag	○		
ZWM F04 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag	○		
ZWM F12 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○	
ZWM F15 1 Paar Flügeltüren eingebaut			○

○ = Optional



### VITRO-EXPRESS-HERDE MIT BACKOFEN

- Knebelbedienung
- durchgehende Glaskeramik-Kochfläche
- quadratische Kochzonen 280 × 280 mm je 4 kW
- Unterbau mit Brat- und Backofen



	FEH 503	FEH 505	FEH 705
Maße, B × T × H in mm	800 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1200 × 850 × 900
Gewicht in kg	136	142	196
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	20	24	32/32,6*
Anzahl der Kochzonen je 4,0 kW	4	4	6
Ceranfläche, B × T in mm	641 × 665	641 × 665	1041 × 665
Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW	●		
Dual-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW und Umluft mit 2 Gebläsen je 4,0 kW		●	●
offenes Fach neben Backofen in Hygiene H2			●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>			
1 Pflegeset für Glaskeramik	●	●	●
1 Backblech GN 2/1, emailliert	●	●	●
1 Bratrost GN 2/1, verchromt	●	●	●

#### ↑ TOP-VARIANTE

#### VAR 009 Umluftwärmeschrank in H2 0,6 kW (30 °C - 110 °C) neben Backofen

- Teller im à la carte bei 50 °C - 60 °C vorhalten
- Fleisch, z. B. Roastbeef, bei 60 °C - 70 °C zum Anrichten bereithalten
- Speisen in GN-Behältern bei 85 °C auf Ausgabetemperatur warmhalten

ZUBEHÖR	FEH 503	FEH 505	FEH 705
ZUB 200 zusätzlicher Bratrost, GN 2/1, verchromt	○	○	○
ZUB 201 Rost GN 1/1, matt verchromt	○	○	○
ZUB 220 zusätzliches Backblech, GN 2/1, emailliert	○	○	○
ZUB 507 Tragrostpaar für Wärmeschrank			○

\* bei Variante mit Wärmeschrank  
○ = Optional

### VITRO-EXPRESS-HERDE

- elektronische Topferkennung
- Knebelbedienung
- durchgehende Glaskeramik-Kochfläche
- quadratische Kochzonen 280 × 280 mm je 4 kW



	FEH 310	FEH 510	FEH 710
Maße, B × T × H in mm	400 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1200 × 850 × 900
Gewicht in kg	75	93	133
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	8	16	24
Anzahl der Kochzonen je 4,0 kW	2	4	6
Ceranfläche, B × T in mm	341 × 665	641 × 665	1041 × 665
elektronische Topferkennung	●	●	●
Unterbau offen	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Pflegeset für Glaskeramik	●	●	●
-----------------------------	---	---	---

#### ZUBEHÖR

ZWM F03 Flügeltür eingebaut - Rechtsanschlag	○		
ZWM F04 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag	○		
ZWM F12 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○	
ZWM F15 1 Paar Flügeltüren eingebaut			○

○ = Optional



## VITRO-EXPRESS-HERDE MIT BACKOFEN

- elektronische Topferkennung
- Knebelbedienung
- durchgehende Glaskeramik-Kochfläche
- quadratische Kochzonen 280 × 280 mm je 4 kW
- Unterbau mit Brat- und Backofen



	FEH 513	FEH 515	FEH 715
Maße, B × T × H in mm	800 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1200 × 850 × 900
Gewicht in kg	136	143	196
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	20	24	32,0/32,6*
Anzahl der Kochzonen je 4,0 kW	4	4	6
Ceranfläche, B × T in mm	641 × 665	641 × 665	1041 × 665
elektronische Topferkennung	●	●	●
Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW	●		
Dual- Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW und Umluft mit 2 Gebläsen je 4,0 kW		●	●
offenes Fach neben Backofen in Hygiene H2			●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>			
1 Pflegeset für Glaskeramik	●	●	●
1 Backblech GN 2/1, emailliert	●	●	●
1 Bratrost GN 2/1, verchromt	●	●	●

### ↑ TOP-VARIANTE

#### VAR 009 Umluftwärmeschrank in H2 0,6 kW (30 °C - 110 °C) neben Backofen

- Teller im à la carte bei 50 °C – 60 °C vorhalten
- Fleisch, z. B. Roastbeef, bei 60 °C – 70 °C zum Anrichten bereithalten
- Speisen in GN-Behältern bei 85 °C auf Ausgabetemperatur warmhalten

ZUBEHÖR	FEH 513	FEH 515	FEH 715
ZUB 200 zusätzlicher Bratrost, GN 2/1, verchromt	○	○	○
ZUB 201 Rost GN 1/1, matt verchromt	○	○	○
ZUB 220 zusätzliches Backblech, GN 2/1, emailliert	○	○	○
ZUB 507 Tragrostpaar für Wärmeschrank			○

\* bei Variante mit Wärmeschrank

○ = Optional

### VITRO-EXPRESS-INDUKTIONSHERDE

- elektronische Topferkennung
- Knebelbedienung
- durchgehende Glaskeramik-Kochfläche
- Unterbau offen



	FEH 330	FEH 360 FLÄCHEN- INDUKTION	FEH 530	FEH 560 FLÄCHEN- INDUKTION
Maße, B × T × H in mm	400 × 850 × 900	400 × 850 × 900	800 × 850 × 900	800 × 850 × 900
Gewicht in kg	80	80	110	110
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	7	14	14	28
Anzahl der Kochzonen je 3,5 kW	2		4	
Anzahl der Kochzonen je 7,0 kW		2		4
Ceranfläche, B × T in mm	340 × 665	340 × 665	671 × 665	671 × 665
Kochfläche je Kochzone, rund Ø in mm	280		280	
Kochfläche je Kochzone, B × T in mm		280 × 280		280 × 280
Unterbau offen	●	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●	●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>				
Luftfilter	1	1	1	2
1 Pflegeset für Glaskeramik	●	●	●	●

#### ↑ TOP-VARIANTE

#### VAR 957 verstärkte Induktionsleistung (5,0 kW je Kochstelle)

- mehr Geschwindigkeit im à la carte
- mehr Leistung, z. B. zum Anbraten von Geschnetzeltem
- größere Mengen schneller garen

○

○

○ = Optional



## KIPPKOCHPLATTEN-HERDE

- Knebelbedienung
- Kippkochplatte je 300 × 300 mm
- vordere Blitzkochplatten je 4,0 kW / Leerlaufleistung 2,0 kW
- hintere Kochplatten je 2,5 kW / Leerlaufleistung 1,8 kW



	FEH 210	FEH 410	FEH 610
Maße, B × T × H in mm	600 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1200 × 850 × 900
Gewicht in kg	94	130	186
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	6,5	13	19,5
Anzahl der Kippkochplatten je 2,5 kW (hinten)	1	2	3
Anzahl der Kippkochplatten je 4,0 kW (vorne)	1	2	3
Unterbau offen	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>			
Anzahl Auffangblech(e)	1	2	3
<b>ZUBEHÖR</b>			
ZWM F07 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag	○		
ZWM F12 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○	
ZWM F15 1 Paar Flügeltüren eingebaut			○

○ = Optional



### KIPPKOCHPLATTEN-HERDE MIT BACKOFEN

- Knebelbedienung
- Kippkochplatte je 300 × 300 mm
- vordere Blitzkochplatten je 4,0 kW / Leerlaufleistung 2,0 kW
- hintere Kochplatten 2,5 kW / Leerlaufleistung 1,8 kW
- Unterbau mit Brat- und Backofen



	FEH 413	FEH 415	FEH 613	FEH 615
Maße, B × T × H in mm	800 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1200 × 850 × 900	1200 × 850 × 900
Gewicht in kg	173	179	240	249
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	17	21	23,5/24,1*	27,5/28,1*
Anzahl der Kippkochplatten je 2,5 kW (hinten)	2	2	3	3
Anzahl der Kippkochplatten je 4,0 kW (vorne)	2	2	3	3
Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW	●		●	
Dual-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW und Umluft mit 2 Gebläsen je 4,0 kW		●		●
offenes Fach neben Backofen in Hygiene H2			●	●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>				
Anzahl Auffangblech(e)	2	2	3	3
1 Backblech GN 2/1, emailliert	●	●	●	●
1 Backrost GN 2/1, verchromt	●	●	●	●

#### ↑ TOP-VARIANTE

#### VAR 009 Umluftwärmeschrank in H2 0,6 kW (30 °C – 110 °C) neben Backofen

- Teller im à la carte bei 50 °C – 60 °C vorhalten
- Fleisch, z. B. Roastbeef, bei 60 °C – 70 °C zum Anrichten bereithalten
- Speisen in GN-Behältern bei 85 °C auf Ausgabetemperatur warmhalten

#### ZUBEHÖR

ZUB 200 zusätzlicher Bratrost, GN 2/1, verchromt	○	○	○	○
ZUB 201 Rost GN 1/1, matt verchromt	○	○	○	○
ZUB 220 zusätzliches Backblech, GN 2/1, emailliert	○	○	○	○
ZUB 507 Tragrostpaar für Wärmeschrank			○	○

\* bei Variante mit Wärmeschrank

○ = Optional



## STAHLKOCHFELD-HERDE

- Knebelbedienung
- durchgängiges Kochfeld aus verzugsarmem Spezialstahl mit hervorragender Wärmeleit- und Wärmespeicherfähigkeit
- 2 separat regelbare Kochzonen je 3,5 kW
- Kochfeld 17 mm über der Abdeckplatte, thermisch zum Auflagekragen entkoppelt



	<b>FEH 230</b>	<b>FEH 430</b>
Maße, B × T × H in mm	600 × 850 × 900	800 × 850 × 900
Gewicht in kg	94	130
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	7	14
Stahlkochfeld aus hoch wärmeleitendem Stahl, B × T in mm	320 × 727	675 × 727
Anzahl der Kochzonen je 3,5 kW	2	4
Unterbau offen, B × T × H in mm	335 × 700 × 400	540 × 700 × 400
Hygieneunterbau H2	●	●
<b>ZUBEHÖR</b>		
ZWM F07 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag	○	
ZWM F12 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○

○ = Optional

### STAHLKOCHFELD-HERDE MIT BACKOFEN

- Knebelbedienung
- durchgängiges Kochfeld aus verzugsarmem Spezialstahl mit hervorragender Wärmeleit- und Wärmespeicherfähigkeit
- je Kochfeld 320 × 727 mm
- separat regelbare Kochzonen je 3,5 kW
- Kochfeld 17 mm über der Abdeckplatte, thermisch zum Auflagekragen entkoppelt
- Unterbau mit Brat- und Backofen



	<b>FEH 433</b>	<b>FEH 435</b>
Maße, B × T × H in mm	800 × 850 × 900	800 × 850 × 900
Gewicht in kg	173	179
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	18,1	22,1
Stahlkochfeld aus hoch wärmeleitendem Stahl, B × T in mm	675 × 727	675 × 727
Anzahl der Kochzonen je 3,5 kW	4	4
Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW	●	
Dual-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW und Umluft 8,0 kW		●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>		
1 Backblech GN 2/1, emailliert	●	●
1 Bratrost GN 2/1, verchromt	●	●
<b>ZUBEHÖR</b>		
ZUB 200 zusätzlicher Bratrost, GN 2/1, verchromt	○	○
ZUB 201 Rost GN 1/1, matt verchromt	○	○
ZUB 220 zusätzliches Backblech, GN 2/1, emailliert	○	○

○ = Optional



## WASSERBÄDER

- Knebelbedienung
- tiefgezogenes Becken
- indirekte Beheizung, stufenlos regelbar
- schwenkbarer Wasserzulauf in der Oberplatte rechts
- Beckenboden zum Abfluss geneigt
- Ablauf vorne rechts in Abwasserleitung



	FEW 150	FEW 250	FEW 252
Maße, B × T × H in mm	400 × 850 × 900	600 × 850 × 900	600 × 850 × 900
Gewicht in kg	55	75	80
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50/60 Hz	1,16		
Anschlusswert in kW 400 V 2 N AC 50/60 Hz		3,5	4,1
1 Becken für GN 1/1, 305 × 510 × 215 mm	●		
1 Becken für GN 2/1, 510 × 630 × 240 mm		●	●
Unterbau offen	●	●	
Hygieneunterbau H2	●	●	●
Umluftwärmeschrank in H2, 0,6 kW			●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>			
1 Edelmantel Druckschlauch für Trinkwasseranschluss	●	●	●
1 Standrohr 1 ½", Länge 35 mm	●	●	●
<b>ZUBEHÖR</b>			
ZWM F01 Flügeltür eingebaut - Rechtsanschlag	○		
ZWM F02 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag	○		
ZWM F06 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag		○	
ZUB 507 Tragrostpaar für Wärmeschrank			○
ZUB 006 Steg für L = 530 mm	○	○	○
ZUB 610 Steg für L = 325 mm	○	○	○
ZUB F17 Einlegeboden	○		
ZUB 366 Einlegeboden		○	○

○ = Optional

## NUDELKOCHER

- Gerät zum Kochen von Nudelprodukten
- nahtlos in die Oberplatte eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken (308 × 510 × 300 mm, 45 l)
- Becken aus salzwasserresistentem Chrom-Nickel-Edelstahl mit Molybdänzusatz 1.4404
- leistungsstarke, direkte Beheizung mit thermostatischer Regelung 30 °C – 100 °C
- Heizkörper um 90 Grad im Becken schwenkbar
- Schutz gegen Trockenbeheizung eingebaut
- integrierte Stärkeabscheidung über Überlaufzone mit Abtropffläche
- Stärkeabscheidezone mit eigenem Abflussanschluss und Trennstrecke
- Entleerung über Kugelhahn 1"
- Wasserzulauf ½"



### FEN 400

Maße, B × T × H in mm	400 × 850 × 900
Gewicht in kg	55
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	10
1 Becken GN 1/1 – 308 × 510 × 300 mm, 45 l	●
Unterbau offen, B × T × H in mm	333 × 335 × 269
Hygieneunterbau H2	●

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

ZUB D93 Nudelkorb GN 1/3 – 200 mm	2
ZUB D94 Nudelkorb GN 1/6 – 200 mm	2
Siphon 1 1/2" × 50 mm mit 45° Abgang	1

### ZUBEHÖR GEGEN MEHRPREIS

ZWM F03 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag	○
ZWM F04 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag	○
ZUB D93 Nudelkorb GN 1/3 – 200 mm	○
ZUB D94 Nudelkorb GN 1/6 – 200 mm	○

○ = Optional



## FRITTEUSEN

- nahtlos in die Oberplatte eingeschweißte(s), tiefgezogene(s) Becken
- thermostatische Regelung
- fettschonende 4,35 Watt/cm<sup>2</sup> Heizfläche
- Ablauf über Kugelhahn
- automatische Abschaltung beim Herausschwenken der Heizkörper
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Knebelbedienung
- Schmelzstufe für schonendes Aufheizen



	FEF 124	FEF 144	FEF 224
Maße, B × T × H in mm	400 × 850 × 900	600 × 850 × 900	600 × 850 × 900
Gewicht in kg	50	61	65
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	9,05	18,05	18,05
1 Becken, 200 × 400 × 250 mm	●		
1 Becken, 400 × 400 × 250 mm		●	
2 Becken, je 200 × 400 × 250 mm			●
Gesamtfüllmenge in Liter je Becken	11,3	23	11,3
Nutzfüllmenge in Liter je Becken	6,5	16	6,5
herausschwenkbare Heizkörper	●	●	●
Ablauf über Kugelhahn	●	●	●
fettschonende Schmelzstufe	●	●	●
Sicherheitstemperaturbegrenzer	●	●	●
Unterbau offen	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Deckel für Frittierbecken	1	1	2
Siebboden	1	1	2
Fritteusenkorb, 170 × 305 × 120 mm	1		2
Fritteusenkorb, 370 × 305 × 120 mm		1	

### ↑ TOP-VARIANTEN

#### VAR 040 integrierte Hebe- und Senkvorrichtung

- einfach und schnell in der Bedienung mit -Touchpanel-Steuerung
- 18 vollautomatische Frittierprogramme
- automatische Frittierprogramme über Touchpanel starten
- elektronische Regelung

○ ○ ○

#### VAR 041 Fettfiltrationssystem

- Steuerung des Pumpvorgangs über
- Fettfilterstation platzsparend im Gerät integriert
- Fettauffangbehälter mit Teleskopauszügen
- mit eingebauten Flügeltüren

○ ○ ○

#### VAR 807 elektronische Regelung (in VAR 040 und VAR 041 bereits enthalten)

- innovative -Touchpanel-Steuerung
- 6 Garzeitprogramme, individuell änderbar

○ ○ ○

### ZUBEHÖR

ZWM F03 Flügeltür eingebaut - Rechtsanschlag	○		
ZWM F04 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag	○		
ZWM F12 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○	○
ZUB M18 Fritteusen-Temperaturbegrenzer 180 °C, nachrüstbar	○	○	○
ZUB 354 zusätzl. Fritteusenkorb, 170 × 305 × 120 mm	○		○
ZUB 355 zusätzl. Fritteusenkorb, 370 × 305 × 120 mm		○	
ZUB 837 1 Fettauffangbehälter, 21 l	○		
ZUB 838 1 Fettauffangbehälter, 28 l		○	○
ZUB 839 1 Einpressdeckel für Fettauffangbehälter	○	○	○
ZUB B37 1 Fettauffangbehälter (in Verbindung mit VAR 040)	○	○	○
ZUB B39 1 Einpressdeckel für ZUB B37 (in Verbindung mit VAR 040)	○	○	○

○ = Optional

Achtung: Gemäß den Vorschriften der BGN dürfen die Fettauffangbehälter nur in Verbindung mit dem Einpressdeckel zum Auffangen von heißem Fett und Öl verwendet werden. Auch mit Deckel sind diese Behälter nicht zum Transport von heißen Flüssigkeiten zugelassen.

### FRITTENWANNE

- Knebelbedienung
- Becken nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt
- Energieregler von 30 °C – 195 °C
- Unterbau offen
- Rohrheizkörper



#### FEF 040

Maße, B × T × H in mm	400 × 850 × 900
Gewicht in kg	52
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50/60 Hz	1,1
1 Becken, 305 × 510 × 215 mm	●
Rohrheizkörper, hinten	●
Unterbau offen	●
Hygieneunterbau H2	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

GN-Behälter GN 1/1 KEN mit Lochblech	1
--------------------------------------	---

#### ZUBEHÖR

ZWM F03 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag	○
ZWM F04 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag	○

○ = Optional



### FRITTIERSTATION

- innovative **KCI**-Touchpanel-Steuerung
- Fettfiltrationssystem
- automatische Hebe- und Senkvorrichtung
- nahtlos in die Oberplatte eingeschweißte(s), tiefgezogene(s) Becken
- 18 vollautomatische Frittierprogramme
- fettschonende 4,35 W / cm<sup>2</sup> Heizfläche
- Ablauf über Kugelhahn
- automatische Abschaltung beim Herausschwenken der Heizkörper
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Schmelzstufe für schonendes Aufheizen



	<b>FEF 124/040/041</b>	<b>FEF 144/040/041</b>	<b>FEF 224/040/041</b>
Maße, B x T x H in mm	400 x 850 x 900	600 x 850 x 900	600 x 850 x 900
Gewicht in kg	50	61	65
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	9,25	18,25	18,4
1 Becken, 200 x 400 x 250 mm	●		
1 Becken, 400 x 400 x 250 mm		●	
2 Becken, je 200 x 400 x 250 mm			●
Gesamtfüllmenge in Liter je Becken	11,3	23	11,3
Nutzfüllmenge in Liter je Becken	6,5	16	6,5
herausschwenkbare Heizkörper	●	●	●
Ablauf über Kugelhahn	●	●	●
fettschonende Schmelzstufe	●	●	●
Sicherheitstemperaturbegrenzer	●	●	●
Hygieneunterbau H2 mit Flügeltür(en)	●	●	●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>			
Deckel für Frittierbecken	1	1	2
Siebboden	1	1	2
Fritteusenkorb, 170 x 305 x 120 mm	1		2
Fritteusenkorb, 370 x 305 x 120 mm		1	
Fettauffangbehälter, auf Teleskopauszügen	1		2
Fettauffangbehälter, auf Teleskopauszügen		1	
<b>ZUBEHÖR</b>			
ZUB 354 zusätzl. Fritteusenkorb, 170 x 305 x 120 mm	○		○
ZUB 355 zusätzl. Fritteusenkorb, 370 x 305 x 120 mm		○	

○ = Optional



### GROSS-FRITTEUSEN

- innovative **KCI**-Touchpanel-Steuerung
- 18 vollautomatische Frittier- und 6 Garzeitprogramme
- Becken nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt
- Rohrheizkörper aus CrNiSt 1.4541
- elektronische Regelung
- automatische Hebe-/Senkvorrichtung



	FEF 170	FEF 180
Maße, B × T × H in mm	1000 × 850 × 900	1000 × 850 × 900
Gewicht in kg	120	135
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	39,9	39,9
1 Becken, 800 × 560 mm	●	●
Gesamtfüllmenge in Liter je Becken	83,5	83,5
Nutzfüllmenge in Liter je Becken	55	55
automatische Hebe- und Senkvorrichtung	●	●
Rohrheizkörper fest im Becken installiert	●	●
Ablauf über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 ½")	●	●
fettschonende Schmelzstufe	●	●
Sicherheitstemperaturbegrenzer	●	●
RS 485-Schnittstelle	●	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Deckel für Frittierbecken	1	1
Fritteusenkorb, 650 × 435 × 180 mm	1	
Verschiebekorb, 650 × 435 × 180 mm		1
Montageset (Anschlagteile für fahrbaren Korb)		1

#### ZUBEHÖR

ZUB 630 zusätzl. Fritteusenkorb, 650 × 435 × 180 mm	○	
ZUB F45 zusätzl. Verschiebekorb, 650 × 435 × 180 mm		○

○ = Optional

## FRITTEUSENSILOS

- nur in Verbindung mit FEF 180
- Deckplatte mit Abwurfschacht
- Unterbau offen oder unterfahrbar (FUF 090)
- Silo wahlweise rechts oder links von der FEF 180 aufstellbar



	FUF 080	FUF 090
Maße, B × T × H in mm	800 × 850 × 900	900 × 850 × 900
Gewicht in kg	90	100
Oberplatte mit Abwurfschacht	●	●
Unterbau in H2, offen mit 2 Paar Auflageschienen für GN 2/1	●	
Unterbau unterfahrbar		●

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

Behältertransportwagen mit Schiebegriff und 2 Paar Auflageschienen für GN 2/1		1
---	--	---

### ZUBEHÖR

ZUB 745 Laufschienerahmen (Verbindung 2 FEF 180 und 1 FUF 080)	○	○
ZUB 749 Laufschienerahmen (Verbindung 1 FEF 180 und 1 FUF 080)	○	○
ZUB F14 Laufschienerahmen (Verbindung 2 FEF 180 und 1 FUF 090)	○	○
ZUB F18 Laufschienerahmen (Verbindung 1 FEF 180 und 1 FUF 090)	○	○
ZUB F20 U-Schiene 50 mm mit Frontblende	○	○

○ = Optional



### MULTIFUNKTIONALE KIPPBRATPFANNEN

- Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren und Kochen – auch für sensible Produkte wie z.B. Milchspeisen
- Rasend schnell aufgeheizt – in nur 4,5 Minuten auf 230 °C Betriebstemperatur (nach DIN 18857-1 getestet)
- Volle Power – 66 % mehr Leistung bei geringerem Energieverbrauch\*
- Intuitiv bedienbar – serienmäßige elektronische -Touchpanel-Steuerung
- Kein Anhaften von Fleisch, Fisch und Co. – Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Hohe Energieeffizienz – serienmäßig doppelwandiger Deckel, federentlastet und ausbalanciert
- Für die kurze Zwischenreinigung – aufrollbare Schlauchbrause
- Gleichbleibend perfekte Garergebnisse im gesamten Tiegel – elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige und stufenloser Leistungssteuerung
- Kochfunktion mit Produkttemperaturmessung und Überwachung der Tiegelbodentemperatur, einschließlich sanfter Kochfunktion und Startzeitvorwahl
- Bequem zu entleeren – motorische Kippung mittels Sensortasten
- Saubere Sache – Unterbau serienmäßig in H2 Hygieneausführung
- Abstellfläche für GN-Behälter auf der rechten Säule
- Kinderleichte Wasserzufuhr – serienmäßig: automatischer, litergenauer Wasserzulauf für Kalt-, Warm- und Mischwasser. Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit -Touchpanel. Automatischer Stopp des Füllvorgangs



	FEP 650	FEP 950
Maße, B × T × H in mm	1100 × 850 × 900	1400 × 850 × 900
Gewicht in kg	240	295
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50/60 Hz	18,15	27,15
Tiegel komplett aus Edelstahl, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden mit 4-Punkt-Temperaturregelung bis 300 °C, B × T × H in mm	616 × 660 × 184	928 × 660 × 184
Maximalinhalt in Liter	69	109
Nutzinhalt in Liter	53	83
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,41	0,61
Deckel doppelwandig	●	●
Sicherheitsschutz	●	●
Solid State Relais	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●

#### TOP-VARIANTE

##### VAR 808: Kerntemperaturfühler Set für Langzeitgaren

- Kerntemperaturfühler Set mit Kabelführung
- Gerätedeckel mit umlaufender Dichtung zum Tiegel
- Einschubelement zur Verringerung des Dampfaustrittes

○ ○

##### ZUBEHÖR

ZUB M50 Schaufel ungelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

○ ○

ZUB M51 Schaufel gelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

○ ○

ZUB M52 Spachtel, Breite 250 mm

○ ○

ZUB M53 Auslaufsieb für Pfannen

○ ○

ZUB M54 GN-Einhängesystem für Kippbratpfannen

○ ○

\* im Vergleich zu herkömmlichen Kippbratpfannen

○ = Optional



## DUPLEX-ANTIHAFT KIPPBRATPFANNEN

- Gerät zum Braten und Schmoren
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- serienmäßig mit doppelwandigem Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- thermostatische Temperaturregelung einstellbar über Bedienknebel
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen
- motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschraube
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEP 611	FEP 911	FEP 921
Maße, B × T × H in mm	1100 × 850 × 900	1400 × 850 × 900	1400 × 850 × 900
Gewicht in kg	220	275	389
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50/60 Hz	10,85	16,25	21,75
Tiegel komplett aus Edelstahl, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden, B × T × H in mm	616 × 660 × 184	928 × 660 × 184	928 × 640 × 402
Maximalinhalt in Liter	69	109	247
Nutzinhalt in Liter	53	83	220
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,41	0,61	0,59
Deckel doppelwandig	●	●	●
Schaltschütz	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●

### VARIANTE

VAR 479 Mischbatterie ¾"	○	○	○
--------------------------	---	---	---

### ZUBEHÖR

ZUB F46 Mischbatterie ¾" (Bausatz)	○	○	○
ZUB 961 Schwenkventil ¾" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80/390 mm (Bausatz)	○	○	○
ZUB 960 Schlauchpendelbrause ½" für WW (Bausatz)	○	○	○
ZUB M50 Schaufel ungelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter	○	○	○
ZUB M51 Schaufel gelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter	○	○	○
ZUB M52 Spachtel, Breite 250 mm	○	○	○
ZUB M53 Auslaufsieb für Pfannen	○	○	○
ZUB M54 GN-Einhängesystem für Kippbratpfannen	○	○	○

○ = Optional



### DUPLEX-ANTIHAFT KIPPBRATPFANNEN

- Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren und Kochen
- innovative -Touchpanel-Steuerung
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- serienmäßig mit doppelwandigem Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige, sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen
- motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschnaupe
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEP 610	FEP 910	FEP 920
Maße, B × T × H in mm	1100 × 850 × 900	1400 × 850 × 900	1400 × 850 × 900
Gewicht in kg	220	275	389
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	10,85	16,25	21,75
Tiegel komplett aus Edelstahl, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden mit 4-Punkt-Temperaturregelung bis 300 °C, B × T × H in mm	616 × 660 × 184	928 × 660 × 184	928 × 640 × 402
Maximalinhalt in Liter	69	109	247
Nutzhalt in Liter	53	83	220
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,41	0,61	0,59
Deckel doppelwandig	●	●	●
Schaltschütz	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●

### ↑ TOP-VARIANTE

#### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung über festen Wassereinflaufstutzen

- Wasser automatisch litergenau füllen (Kalt-, Warm- und Mischwasser)
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit -Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

○ ○ ○

#### VARIANTE

VAR 479 Mischbatterie ¾"

○ ○ ○

#### ZUBEHÖR

ZUB F46 Mischbatterie ¾" (Bausatz)

○ ○ ○

ZUB 961 Schwenkventil ¾" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80/390 mm (Bausatz)

○ ○ ○

ZUB 960 Schlauchpendelbrause ½" für WW (Bausatz)

○ ○ ○

ZUB M50 Schaufel ungelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

○ ○ ○

ZUB M51 Schaufel gelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

○ ○ ○

ZUB M52 Spachtel, Breite 250 mm

○ ○ ○

ZUB M53 Auslaufsieb für Pfannen

○ ○ ○

ZUB M54 GN-Einhängesystem für Kippbratpfannen

○ ○ ○

○ = Optional



### KIPPBRATPFANNEN MIT GUSSTIEGEL

- serienmäßig mit doppelwandigem Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen
- motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschnaupe
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEP 600	FEP 900
Maße, B × T × H in mm	1100 × 850 × 900	1400 × 850 × 900
Gewicht in kg	219	274
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	10,85	16,25
Gusstiegel, B × T × H in mm	600 × 600 × 175	900 × 600 × 175
Maximalinhalt in Liter	63	103
Nutzinhalt in Liter	53	80
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,3	0,47
Deckel doppelwandig	●	●
Knebelbedienung	●	●
Schaltschütz	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●

#### VARIANTE

VAR 477 Schwenkventil ¼" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80/390 mm	○	○
---	---	---

#### ZUBEHÖR

ZUB 961 Schwenkventil ¼" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80/390 mm (Bausatz)	○	○
ZUB 960 Schlauchpendelbrause ½" für WW (Bausatz)	○	○

○ = Optional

### DUPLEX-ANTIHAFT STANDBRATPFANNEN

- Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren und Kochen
- innovative -Touchpanel-Steuerung
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige, sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- doppelwandiger Deckel, federentlastet ausbalanciert
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEP 221	FEP 321
Maße, B × T × H in mm	900 × 850 × 900	1200 × 850 × 900
Gewicht in kg	205	250
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50/ 60 Hz	10,85	16,25
Tiegel komplett aus Edelstahl mit DUPLEX-ANTIHAFT-Boden mit 4-Punkt-Temperaturregelung bis 300 °C, B × T × H in mm	616 × 640 × 278	928 × 640 × 278
Maximalinhalt in Liter	109	164,5
Nutzhalt in Liter	93,5	141
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,39	0,59
Deckel doppelwandig	●	●
Schaltschütz	●	●

#### TOP-VARIANTE

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung mit Mischarmatur

- Wasser automatisch litergenau füllen (Kalt-, Warm- und Mischwasser)
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit -Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

○

○

##### VARIANTE

VAR 481 Mischbatterie ¾"

○

○

##### ZUBEHÖR

ZUB FC1 Schwenk-Mischbatterie ¾" Trinkwasser kalt und warm (Bausatz)

○

○

ZUB M50 Schaufel ungelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

○

○

ZUB M51 Schaufel gelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

○

○

ZUB M52 Spachtel, Breite 250 mm

○

○

○ = Optional



## DUPLEX-ANTIHAFT MULTIBRÄTER

- Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren und Kochen
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Knebelbedienung
- fugenloser Tiegel, nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt
- Tiegel komplett aus Edelstahl
- 2 getrennt regelbare Heizzonen
- großer verschließbarer Abwurfschacht, Ø 47 mm
- Tiegeltiefe 120 mm



	FEP 430	FEP 630
Maße, B × T × H in mm	700 × 850 × 900	1000 × 850 × 900
Gewicht in kg	107	164
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	10,8	16,2
Maximalinhalt in Liter	38	55
Tiegel in mm	600 × 580 × 120	900 × 580 × 120
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,35	0,5
Unterbau offen	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 PTFE-Stoppfen	●	●
1 Auffangbehälter	●	●

### ↑ TOP-VARIANTE

#### VAR 468 Deckel doppelwandig

• geringerer Energieverbrauch		
• kürzere Garzeiten		
• einfache und schnelle Reinigung	○	○

#### ZUBEHÖR

ZWM F13 1 Paar Flügeltüren eingebaut	○	
ZWM F16 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○
ZUB 962 Spritzschutzrahmen	○	
ZUB 963 Spritzschutzrahmen		○

○ = Optional



### DUPLEX-ANTIHAFT BRATPLATTEN

- Multifunktionsgerät zum Braten und Schmoren
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Knebelbedienung
- fugenloser Tiegel, nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt
- Tiegel komplett aus Edelstahl
- getrennt regelbare Heizzonen
- großer verschließbarer Abwurfschacht, Ø 47 mm
- Tiegeltiefe 65 mm



	FEB 230	FEB 430	FEB 630
Maße, B × T × H in mm	400 × 850 × 900	700 × 850 × 900	1000 × 850 × 900
Gewicht in kg	70	107	164
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	3,5	10,8	16,2
Maximalinhalt in Liter	9,2	20	30
Tiegel in mm	305 × 510 × 65	600 × 580 × 65	900 × 580 × 65
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,15	0,35	0,5
Unterbau offen	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 PTFE-Stoppfen	●	●	●
1 Auffangbehälter	●	●	●

#### ZUBEHÖR

ZWM F03 Flügeltür eingebaut - Rechtsanschlag	○		
ZWM F04 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag	○		
ZWM F13 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○	
ZWM F16 1 Paar Flügeltüren eingebaut			○
ZUB 887 Spritzschutzrahmen	○		
ZUB 962 Spritzschutzrahmen		○	
ZUB 963 Spritzschutzrahmen			○

○ = Optional



### GRIDDLEPLATTEN

- Knebelbedienung
- Grill-/Griddleplatten aus Edelstahl, vertiefte Bratfläche
- Ablauf über Abwurfschacht (50 mm) vorn in Fettauffangwanne



	FEB 232	FEB 432
Maße, B × T × H in mm	400 × 850 × 900	700 × 850 × 900
Gewicht in kg	55	107
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	5,4	10,8
Unterbau, B × T × H in mm	340 × 700 × 400	640 × 700 × 400
Edelstahl-Bratfläche, B × T in mm	310 × 575	610 × 575
Tiegel, B × T × H in mm	310 × 641 × 36,5	610 × 641 × 36,5
Heizzonen mit thermostatischer Regelung, 50 °C – 300 °C	1	2
Unterbau offen	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>		
1 PTFE-Stoppfen	●	●
1 Auffangbehälter	●	●
<b>ZUBEHÖR</b>		
ZWM F03 1 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag	○	
ZWM F04 1 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag	○	
ZWM F13 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○
ZUB 887 Spritzschutzrahmen	○	
ZUB 962 Spritzschutzrahmen		○

○ = Optional

### GRILL-/GRIDDLEPLATTEN

- Knebelbedienung
- Grill-/Griddleplatten aus Edelstahl, vertiefte Bratfläche
- Ablauf über Abwurfschacht (50 mm) vorn in Fettauffangwanne



	FEG 220	FEG 420	FEG 425
Maße, B × T × H in mm	400 × 850 × 900	700 × 850 × 900	700 × 850 × 900
Gewicht in kg	55	87	107
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	5,4	10,8	10,8
Unterbau, B × T × H in mm	333 × 700 × 400	640 × 700 × 400	670 × 700 × 400
Edelstahl-Grillfläche gerillt, B × T in mm	310 × 575	610 × 575	
Edelstahl-Brat-/Grillfläche halb glatt, halb gerillt, B × T in mm			610 × 575
Tiegel, B × T × H in mm	310 × 641 × 36,5	610 × 641 × 36,5	610 × 641 × 36,5
Heizzonen mit thermostatischer Regelung, 50 °C – 300 °C	1	2	2
Unterbau offen	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>			
1 PTFE-Stoppfen	●	●	●
1 Auffangbehälter	●	●	●
<b>ZUBEHÖR</b>			
ZWM F03 1 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag	○		
ZWM F04 1 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag	○		
ZWM F13 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○	○
ZUB 887 Spritzschutzrahmen	○		
ZUB 962 Spritzschutzrahmen		○	○

○ = Optional



## SCHNELLKOCHEKESSEL PERMAPRESS

- wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- manuelle Regulierung der Gargut-Temperatur
- Knebel zum Umschalten von Ankoch- und Fortkochstufe
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 ½")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung
- Dauerankochstufe
- Schaltschütz, serienmäßig



	<b>FES 061</b>	<b>FES 101</b>	<b>FES 151</b>
Maße, B × T × H in mm	700 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1000 × 850 × 900
Gewicht in kg	102	117	136
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50 / 60 Hz	12,6	18,6	23,1
Nutzzinhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	25	31,5	36
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	●	●
Schaltschütz	●	●	●

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●

### ZUBEHÖR

ZUB 320 1 Paar Aushebehaken	○	○	○
ZUB 322 Tragring für Kocheinsätze	○		
ZUB 323 Tragring für Kocheinsätze		○	
ZUB 324 Tragring für Kocheinsätze			○

### Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB 382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○

### Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB 392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○

○ = Optional

### SCHNELLKOCHKESSEL PERMAPRESS

- innovative -Touchpanel-Steuerung
- wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 4 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 5-Liter-Teilung
- RS 485-Schnittstelle
- Schaltschütz, serienmäßig



	FES 060	FES 100	FES 150
Maße, B × T × H in mm	700 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1000 × 850 × 900
Gewicht in kg	102	117	136
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	12,6	18,6	23,1
Nutzhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	25	31,5	36
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	●	●
Schaltschütz	●	●	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●



#### TOP-VARIANTEN

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfüleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit -Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

##### VAR 808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit -Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

#### ZUBEHÖR

ZUB 320 1 Paar Aushebehaken	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
ZUB 322 Tragring für Kocheinsätze	<input type="radio"/>		
ZUB 323 Tragring für Kocheinsätze		<input type="radio"/>	
ZUB 324 Tragring für Kocheinsätze			<input type="radio"/>
<b>Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	<input type="radio"/>		
ZUB 384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		<input type="radio"/>	
ZUB 389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			<input type="radio"/>
<b>Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	<input type="radio"/>		
ZUB 394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		<input type="radio"/>	
ZUB 399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			<input type="radio"/>

○ = Optional



## RECHTECK-SCHNELLKOCHKESSEL PERMAPRESS

- wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- manuelle Regulierung der Gargut-Temperatur
- Knebel zum Umschalten von Ankoch- und Fortkochstufe
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung bei FER 151, 25-Liter-Teilung bei FER 251
- Dauerankochstufe
- Schaltschütz, serienmäßig



	<b>FER 151</b>	<b>FER 251</b>
Maße, B × T × H in mm	1100 × 850 × 900	1400 × 850 × 900
Gewicht in kg	183	220
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	24,6	30,6
Nutzzinhalt in Liter	158	253
Innenkesselmaße, B × T × H in mm	620 × 660 × 435	990 × 660 × 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/1, 200 mm	4 Stück	6 Stück
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	35	45
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●

### ZUBEHÖR

ZUB 677 Behälterauflage	○	
ZUB 678 Behälterauflage		○

○ = Optional



### RECHTECK-SCHNELLKOCHEKESSEL PERMAPRESS

- innovative -Touchpanel-Steuerung
- wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 4 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung bei FER 150, 25-Liter-Teilung bei FER 250
- RS 485-Schnittstelle
- Schaltschütz, serienmäßig



	FER 150	FER 250
Maße, B × T × H in mm	1100 × 850 × 900	1400 × 850 × 900
Gewicht in kg	183	220
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	24,6	30,6
Nutzinhalt in Liter	158	253
Innenkesselmaße, B × T × H in mm	620 × 660 × 435	990 × 660 × 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/1, 200 mm	4 Stück	6 Stück
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	35	45
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●



#### TOP-VARIANTEN

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfüleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit -Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

○

○

##### VAR 808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit -Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

○

○

##### VAR 040 integrierte Hebe-/Senkvorrichtung

- Zeitersparnis durch verringerte Aufheizzeiten bei mehreren Chargen
- Be- und Entladung der Speisenbehälter in ergonomischer Höhe
- sicher in der Handhabung
- Gerät verlängert sich mit VAR 040 um 100 mm

○

#### ZUBEHÖR

ZUB 677 Behälterauflage	○	
ZUB 678 Behälterauflage		○

○ = Optional



## RECHTECK-KOCHKESSEL PERMAPRESS

- wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- manuelle Regulierung der Gargut-Temperatur
- Knebel zum Umschalten von Ankoch- und Fortkochstufe
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 25-Liter-Teilung bei FER 301 und FER 401, 50-Liter-Teilung bei FER 501
- Dauerankochstufe
- Schaltschütz, serienmäßig



	<b>FER 301</b>	<b>FER 401</b>	<b>FER 501</b>
Maße, B × T × H in mm	1600 × 850 × 900	2100 × 850 × 900	2400 × 850 × 900
Gewicht in kg	256	322	425
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	36,6	42,6	54,6
Nutzzinhalt in Liter	294	422	500
Innenkesselmaße, B × T × H in mm	1150 × 660 × 435	1650 × 660 × 435	1955 × 660 × 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/1, 200 mm	8 Stück	12 Stück	14 Stück
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	43	48	55

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●

### ZUBEHÖR

ZUB 679 Behälterauflage	○		
ZUB 680 Behälterauflage		○	
ZUB 681 Behälterauflage			○

○ = Optional

### RECHTECK-KOCHKESSEL PERMAPRESS

- innovative -Touchpanel-Steuerung
- wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 4 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 25-Liter-Teilung bei FER 300 und FER 400, 50-Liter-Teilung bei FER 500
- RS 485-Schnittstelle
- Schaltschütz, serienmäßig



	FER 300	FER 400	FER 500
Maße, B × T × H in mm	1600 × 850 × 900	2100 × 850 × 900	2400 × 850 × 900
Gewicht in kg	256	322	425
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	36,6	42,6	54,5
Nutzhalt in Liter	294	422	500
Innenkesselmaße, B × T × H in mm	1150 × 660 × 435	1650 × 660 × 435	1955 × 660 × 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/1, 200 mm	8 Stück	12 Stück	14 Stück
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	43	48	55

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●



#### TOP-VARIANTEN

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit -Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

	○	○	○
--	---	---	---

##### VAR 808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit -Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

	○	○	○
--	---	---	---

##### VAR 040 integrierte Hebe-/Senkvorrichtung

- Zeitersparnis durch verringerte Aufheizzeiten bei mehreren Chargen
- Be- und Entladung der Speisenbehälter in ergonomischer Höhe
- sicher in der Handhabung
- Gerät verlängert sich mit VAR 040 um 100 mm

	○	○	
--	---	---	--

#### ZUBEHÖR

ZUB 679 Behälterauflage	○		
ZUB 680 Behälterauflage		○	
ZUB 681 Behälterauflage			○

○ = Optional



## SCHNELL-KIPPKOCHKESSEL PERMAPRESS

- wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- manuelle Regulierung der Gargut-Temperatur
- Knebel zum Umschalten von Ankoch- und Fortkochstufe
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 ½")
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung
- Dauerankochstufe
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- Schnellkochkessel nach DIN 18855
- reinigungsfreundliche Hygieneachsen
- motorische Kippung
- Schaltschütz, serienmäßig



	<b>FEK 061</b>	<b>FEK 101</b>	<b>FEK 151</b>
Maße, B × T × H in mm	1000 × 850 × 900	1100 × 850 × 900	1300 × 850 × 900
Gewicht in kg	170	192	212
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/ 60 Hz	12,6	18,6	23,1
Nutzzinhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	25	31,5	36
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	●	●

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●

### ZUBEHÖR

ZUB F47 Abflusssieb für Kesselgröße 60 l	○		
ZUB F48 Abflusssieb für Kesselgröße 100 l		○	
ZUB F49 Abflusssieb für Kesselgröße 150 l			○
ZUB 320 1 Paar Aushebehaken	○	○	○
ZUB 322 Tragring für Kocheinsätze	○		
ZUB 323 Tragring für Kocheinsätze		○	
ZUB 324 Tragring für Kocheinsätze			○
<b>Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○
<b>Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○

○ = Optional

### SCHNELL-KIPPKOCHKESSEL PERMAPRESS

- innovative **KCI**-Touchpanel-Steuerung
- wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 4 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 5-Liter-Teilung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- Schnellkochkessel nach DIN 18855
- reinigungsfreundliche Hygieneachsen
- motorische Kippung
- RS 485-Schnittstelle
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEK 060	FEK 100	FEK 150
Maße, B × T × H in mm	1000 × 850 × 900	1100 × 850 × 900	1300 × 850 × 900
Gewicht in kg	170	192	212
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	12,6	18,6	23,1
Nutzinhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	25	31,5	36
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	●	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlmantelnte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●

#### ↑ TOP-VARIANTEN

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit **KCI**-Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

	○	○	○
--	---	---	---

##### VAR 808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit **KCI**-Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

	○	○	○
--	---	---	---

#### ZUBEHÖR

ZUB F47 Ablaufsieb für Kesselgröße 60 l	○		
ZUB F48 Ablaufsieb für Kesselgröße 100 l		○	
ZUB F49 Ablaufsieb für Kesselgröße 150 l			○
ZUB 320 1 Paar Aushebehaken	○	○	○
ZUB 322 Tragring für Kocheinsätze	○		
ZUB 323 Tragring für Kocheinsätze		○	
ZUB 324 Tragring für Kocheinsätze			○
<b>Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○
<b>Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○

○ = Optional



## DUPLEX-ANTIHAFT-DRUCKKESSELPFANNEN

- Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen, Dämpfen, Druckkochen und Druckdämpfen
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Tiegel komplett aus Edelstahl mit 4-Punkt-Temperaturregelung
- Tiegelfboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Deckel doppelwandig, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger, gesteckter Elastomer-Dichtung
- elektronisch geregelt, Folientastatur mit LED-Soll- und Ist-Wertanzeige, 9 Programmplätze mit 5 Schritten (Temperatur, Startzeit, Prozesszeit)
- automatische und manuelle Deckelkühlung
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Druckgaren bis 0,5 bar Überdruck (ca. 110 °C)
- elektronische Temperaturfühler in der Tiegelwand, kein Anbrennen beim Druckkochen
- elektronische Brat- und Druckgarautomatik
- motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- RS 485-Schnittstelle
- Kerntemperaturfühler
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEP 230	FEP 330
Maße, B × T × H in mm	1200 × 850 × 900	1500 × 850 × 900
Gewicht in kg	314	393
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50/60 Hz	16,3	21,7
Nutzinhalt in Liter	110	150
Tiegelmaß, B × T × H in mm	700 × 550 × 300	1000 × 550 × 300
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,39	0,55
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/1, 200 mm	2 Stück	3 Stück

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Behälterauflage	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●
1 edelstahlummantelter Druckschlauch für Weichwasser	●	●

### ↑ TOP-VARIANTE

#### VAR 020 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung

• Wasser automatisch litergenau füllen	○	○
• in Mischbatterie integriert		
• automatischer Stopp des Füllvorgangs	○	○

#### ZUBEHÖR

ZUB P50 Einhängeleiste	○	
ZUB P51 Einhängeleiste		○
ZUB M50 Schaufel ungelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter	○	○
ZUB M51 Schaufel gelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter	○	○
ZUB M52 Spachtel, Breite 250 mm	○	○

○ = Optional



### DUPLEX-ANTIHAFT-DRUCKKESSEL-STANDPFANNEN

- Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen, Dämpfen, Druckkochen und Druckdämpfen
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Tiegel komplett aus Edelstahl mit 4-Punkt-Temperaturregelung
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Deckel doppelwandig, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger, gesteckter Elastomer-Dichtung
- automatische und manuelle Deckelkühlung
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- elektronisch geregelt, Folientastatur mit LED-Soll- und Ist-Wertanzeige, 9 Programmplätze mit 5 Schritten (Temperatur, Startzeit, Prozesszeit)
- Druckgaren bis 0,5 bar Überdruck (ca. 110 °C)
- elektronische Temperaturfühler in der Tiegelwand, kein Anbrennen beim Druckkochen
- elektronische Brat- und Druckgarautomatik
- RS 485-Schnittstelle
- Kerntemperaturfühler
- Schaltschutz, serienmäßig



	FEP 241	FEP 341
Maße, B × T × H in mm	1000 × 850 × 900	1300 × 850 × 900
Gewicht in kg	320	400
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50/ 60 Hz	16,3	21,6
Nutzhalt in Liter	100	143
Tiegelmaß, B × T × H in mm	700 × 550 × 300	1000 × 550 × 300
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,39	0,55
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/ 1, 200 mm	2 Stück	3 Stück

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Behälterauflage	●	●
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●
1 edelstahlmantelter Druckschlauch für Weichwasser	●	●



#### TOP-VARIANTE

##### VAR 020 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung

- Wasser automatisch litergenau füllen
- in Mischbatterie integriert
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

○ ○

##### ZUBEHÖR

ZUB M50 Schaufel ungelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter	○	○
ZUB M51 Schaufel gelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter	○	○
ZUB M52 Spachtel, Breite 250 mm	○	○

○ = Optional



### GAS-HERDE

- Knebelbedienung
- 80 mm tiefgezogene Mulde
- Topfträger aus CrNiSt 1.4301
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Pilotflamme und manueller Zündung



	<b>FGH 210</b>	<b>FGH 410</b>	<b>FGH 610</b>
Maße, B × T × H in mm	600 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1200 × 850 × 900
Gewicht in kg	82	114	155
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	12,9	25,8	38,7
D Brenner (je 5,6 kW)	1	2	3
E Brenner (je 7,3 kW)	1	2	3
Unterbau offen	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Sicherheitsgasschlauch	●	●	●
--------------------------	---	---	---

#### ZUBEHÖR

ZWM F07 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag	○		
ZWM F12 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○	
ZWM F15 1 Paar Flügeltüren eingebaut			○
ZUB 832 Sicherheitsgasschlauch ½", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand	○	○	○
Düsensätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69	siehe Seite 69

○ = Optional



### GAS-HERDE MIT BACKOFEN

- Knebelbedienung
- 80 mm tiefgezogene Mulde
- Topfträger aus CrNiSt 1.4301
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Pilotflamme und manueller Zündung
- Unterbau mit Brat- und Backofen



	FGH 413	FGH 415	FGH 417
Maße, B × T × H in mm	800 × 850 × 900	800 × 850 × 900	800 × 850 × 900
Gewicht in kg	152	164	155
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	25,8	25,8	31,8
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	4	8,2	
D Brenner (je 5,6 kW)	2	2	2
E Brenner (je 7,3 kW)	2	2	2
Elektro-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW	●		
Elektro-Dual-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW und Umluft mit 2 Gebläsen je 4,0 kW		●	
Gas-Brat- und Backofen 6,0 kW, Piezo-Zündung			●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>			
1 Backblech GN 2/1, emailliert	●	●	
1 Backblech GN 2/1, Aluminium			●
1 Bratrost GN 2/1, verchromt	●	●	●
1 Sicherheitsgasschlauch	●	●	●
<b>ZUBEHÖR</b>			
ZUB 200 zusätzlicher Bratrost, GN 2/1, verchromt	○	○	○
ZUB 201 Rost GN 1/1, matt verchromt	○	○	○
ZUB 220 zusätzliches Backblech, GN 2/1, emailliert	○	○	○
ZUB 240 zusätzliches Backblech, Aluminium, GN 2/1			○
ZUB 832 Sicherheitsgasschlauch ½", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand	○	○	○
Düsenätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69	siehe Seite 69

○ = Optional



## GAS-HERDE MIT BACKOFEN

- Knebelbedienung
- 80 mm tiefgezogene Mulde
- Topfträger aus CrNiSt 1.4301
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Pilotflamme und manueller Zündung
- Unterbau mit Brat- und Backofen



	FGH 613	FGH 615	FGH 617
Maße, B × T × H in mm	1200 × 850 × 900	1200 × 850 × 900	1200 × 850 × 900
Gewicht in kg	210	218	216
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	38,7	38,7	44,7
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	4,0/4,6*	8,2/8,8*	
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50/60 Hz			0,6*
D Brenner (je 5,6 kW)	3	3	3
E Brenner (je 7,3 kW)	3	3	3
Elektro-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW	●		
Elektro-Dual-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW und Umluft mit 2 Gebläsen je 4,0 kW		●	
Gas-Brat- und Backofen 6,0 kW, Piezo-Zündung			●
offenes Fach neben Backofen in Hygiene H2	●	●	●

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Backblech GN 2/1, emailliert	●	●	
1 Backblech GN 2/1, Aluminium			●
1 Bratrost GN 2/1, verchromt	●	●	●
1 Sicherheitsgasschlauch	●	●	●

### ↑ TOP-VARIANTE

#### VAR 009 Umluftwärmeschrank in H2 0,6 kW (30 °C – 110 °C) neben Backofen

- Teller im à la carte bei 50 °C – 60 °C vorhalten
- Fleisch, z. B. Roastbeef, bei 60 °C – 70 °C zum Anrichten bereithalten
- Speisen in GN-Behältern bei 85 °C auf Ausgabetemperatur warmhalten

	○	○	○
--	---	---	---

### ZUBEHÖR

ZUB 200 zusätzlicher Bratrost, 530 × 650 mm	○	○	○
ZUB 201 Rost GN 1/1, matt verchromt, 325 × 530 mm	○	○	○
ZUB 220 zusätzliches Backblech, emailliert, 530 × 650 × 22 mm	○	○	○
ZUB 240 zusätzliches Backblech, Aluminium, 530 × 650 × 22 mm			○
ZUB 507 Tragrostpaar für Wärmeschrank	○	○	○
ZUB 832 Sicherheitsgasschlauch ½", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand	○	○	○
Düsenätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69	siehe Seite 69

\* bei Variante mit Wärmeschrank

○ = Optional

### GAS-GLÜHPLATTEN-HERD

- Knebelbedienung
- Glühplatten 659 × 520 aus Spezialstahl 1.5415
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Pilotflamme und Piezo-Zündung



	<b>FGH 500</b>
Maße, B × T × H in mm	800 × 850 × 900
Gewicht in kg	133
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	9,5
Unterbau offen	●
Hygieneunterbau H2	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Sicherheitsgasschlauch	●
Schutzstange vorn	●
ZUB 783 Abgassäule ohne Zugunterbrecher, mit Abweiserblech (für Aufstellung unter Haube oder Lüftungsdecke)	ohne Mehrpreis, zusätzlich bestellen

#### ZUBEHÖR

ZWM F12 1 Paar Flügeltüren eingebaut	○
ZUB 832 Sicherheitsgasschlauch ½", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand	○
ZUB 784 Doppelmantel für Abgassäule nachrüstbar	○
Düsensätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69

○ = Optional



### GAS-FRITTEUSEN

- nahtlos in die Oberplatte eingeschweißte(s), tiefgezogene(s) Becken
- thermostatische Regelung 100 °C – 195 °C
- fettschonende 4,05 Watt / cm<sup>2</sup> Heizfläche
- Ablauf über Kugelhahn
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Knebelbedienung
- Elektronische Zündung



	FGF 130	FGF 230
Maße, B × T × H in mm	500 × 850 × 900	800 × 850 × 900
Gewicht in kg	70	130
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	21	2 × 21
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50/60 Hz	0,025	0,05
1 Becken, 333 × 456 mm	●	
2 Becken, je 333 × 456 mm		●
Gesamtfüllmenge in Liter	22	2 × 22
Nutzfüllmenge in Liter	9	2 × 9
Ablauf über Kugelhahn	●	●
Schutztemperaturbegrenzer	●	●
Unterbau mit Tür(en)	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>		
Deckel für Frittierbecken	1	2
Siebboden	1	2
Fritteusenkorb, 150 × 368 × 123 mm	2	4
<b>ZUBEHÖR</b>		
ZUB 351 zusätzlicher großer Fritteusenkorb 120 × 370 × 305 mm aus CrNiSt 1.4301	○	○

○ = Optional



### GAS-CHARCOGRILLS

- Knebelbedienung
- Grillroste aus CrNiSt. 1.4301, verfügbar in 4 verschiedenen Ausführungen: als V-Rost, Z-Rost, Rund-Rost, Steg-Rost
- Grillroste höhenverstellbar
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Pilotflamme und Piezo-Zündung
- 1 Rost (nach Wahl) je Grillzone, serienmäßig



	FGC 260	FGC 460
Maße, B × T × H in mm	400 × 850 × 900	800 × 850 × 900
Gewicht in kg	75	105
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	10	20
Grillfläche in mm	315 × 570	2 je 315 × 570
Unterbau offen	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Sicherheitsgasschlauch	●	●
Fettauffangbehälter	1	2
V-Rost, Z-Rost, Rund-Rost oder Steg-Rost nach Wahl	1	2
Startausstattung Lavasteine in kg	3	6

#### ZUBEHÖR

ZUB G10 V-Rost	○	○
ZUB G11 Z-Rost	○	○
ZUB G12 Rund-Rost	○	○
ZUB G13 Steg-Rost	○	○
ZUB G16 Lavasteine für ein Grillfeld (3 kg)	○	○
ZUB 832 Sicherheitsgasschlauch ½", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand	○	○
Düsensätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69

○ = Optional



## GAS-DUPLEX-ANTIHAFT-KIPPBRATPFANNEN

- Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren und Kochen
- innovative -Touchpanel-Steuerung
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- serienmäßig mit doppelwandigem Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Tiegel komplett aus Edelstahl mit 4-Punkt-Temperaturregelung
- reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen
- motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschnaupe



	FGP 610	FGP 910
Maße, B × T × H in mm	1100 × 850 × 900	1400 × 850 × 900
Gewicht in kg	251	321
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	18	24
Anschlusswert in kW 230 V 1N 50/60 Hz	0,3	0,3
Tiegel komplett aus Edelstahl, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden mit 4-Punkt-Temperaturregelung, B × T × H in mm	616 × 660 × 184	928 × 660 × 184
Maximalinhalt in Liter	69	109
Nutzhalt in Liter	53	83
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,41	0,61
Deckel doppelwandig	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 edelstahlmantelter Sicherheitsgasschlauch	●	●
---	---	---

### TOP-VARIANTE

#### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfüleinrichtung mit Mischarmatur (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit -Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

	○	○
--	---	---

### VARIANTE

VAR 479 Mischbatterie ¾"	○	○
--------------------------	---	---

### ZUBEHÖR

ZUB F46 Mischbatterie ¾" (Bausatz)	○	○
ZUB 961 Schwenkventil ¾" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80/390 mm (Bausatz)	○	○
ZUB 960 Schlauchpendelbrause ½" für WW (Bausatz)	○	○
ZUB 832 Sicherheitsgasschlauch ½", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand	○	○
ZUB M50 Schaufel ungelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter	○	○
ZUB M51 Schaufel gelocht, 180 × 130 mm, Nenninhalt 2 Liter	○	○
ZUB M52 Spachtel, Breite 250 mm	○	○
ZUB M53 Auslaufsieb für Pfannen	○	○
ZUB M54 GN-Einhängesystem für Kippbratpfannen	○	○
Düsensätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69

○ = Optional

### GAS-KIPPBRATPFANNEN MIT GUSSTIEGEL

- serienmäßig mit doppelwandigem Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen
- motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschnappe



	<b>FGP 600</b>	<b>FGP 900</b>
Maße, B × T × H in mm	1100 × 850 × 900	1400 × 850 × 900
Gewicht in kg	217	265
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	18	24
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50/60 Hz	0,3	0,3
Gusstiegel, B × T × H in mm	600 × 600 × 175	900 × 600 × 175
Maximalinhalt in Liter	69	103
Nutzhalt in Liter	53	80
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,3	0,47
Deckel doppelwandig	●	●
Knebelbedienung	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>		
1 edelstahlummantelter Sicherheitsgasschlauch	●	●
<b>VARIANTE</b>		
VAR 477 Schwenkventil ¼" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80/390 mm	○	○
<b>ZUBEHÖR</b>		
ZUB 961 Schwenkventil ¼" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80/390 mm (Bausatz)	○	○
ZUB 960 Schlauchpendelbrause ½" für WW (Bausatz)	○	○
ZUB 832 Sicherheitsgasschlauch ½", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand	○	○
Düsensätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69

○ = Optional



## GAS-DUPLEX-ANTIHAFT-BRATPLATTE

- Multifunktionsgerät zum Braten und Schmoren
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Tiegelnboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Knebelbedienung
- fugenloser Tiegel, nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt
- Tiegel komplett aus Edelstahl
- 2 getrennt regelbare Heizzonen
- großer verschließbarer Abwurfschacht, Ø 47 mm
- Tiegeltiefe 65 mm
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- 2 Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Piezo-Zündung, Pilotflamme
- Brenner aus CrSt 1.4016



	<b>FGB 430</b>
Maße, B × T × H in mm	700 × 850 × 900
Gewicht in kg	112
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	12
Maximalinhalt in Liter	20
Tiegel, B × T × H in mm	600 × 580 × 65
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,35
Unterbau offen	●
Hygieneunterbau H2	●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>	
1 PTFE-Stoppfen	●
1 Auffangbehälter GN 1/1	●
1 edelstahlummantelter Sicherheitsschlauch	●
<b>ZUBEHÖR</b>	
ZWM F05 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag	○
ZUB 962 Spritzschutzrahmen	○
ZUB 832 Sicherheitsschlauch ½", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand	○
Düsensätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69

○ = Optional



### GAS-SCHNELLKOCHEKSEL PERMAPRESS

- innovative **KCI**-Touchpanel-Steuerung
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 4 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 ½")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 5-Liter-Teilung
- Gasregelventil, Feuerungsautomat mit Hochspannungszündung
- Zündsicherung durch Ionisationsüberwachung
- integrierter Gas-Absperr- und Anschlusshahn
- RS 485-Schnittstelle



	FGS 060	FGS 100	FGS 150
Maße, B × T × H in mm	800 × 850 × 900	900 × 850 × 900	1100 × 850 × 900
Gewicht in kg	132	153	180
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	12,5	17	21
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50/60 Hz	0,05	0,05	0,05
Nutzhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	37,5	42,5	51
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	●	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●
1 edelstahlummantelter Sicherheitsgasschlauch	●	●	●
ZUB 418 Abgassäule ohne Zugunterbrecher mit Abweiserblech (für Aufstellung unter Haube oder Lüftungsdecke)		als Zusatzposition im Lieferumfang enthalten	

#### ↑ TOP-VARIANTEN

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfüleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

• Wasser automatisch litergenau füllen			
• Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit <b>KCI</b> -Touchpanel			
• automatischer Stopp des Füllvorgangs	○	○	○

##### VAR 808 Kerntemperaturfühler

• auf den Punkt genau garen			
• Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit <b>KCI</b> -Touchpanel			
• Energie sparen mit optimaler Gardauer	○	○	○

#### ZUBEHÖR

ZUB 787 Doppelmantel für Abgaskamin	○	○	○
ZUB 320 1 Paar Aushebehaken	○	○	○
ZUB 322 Tragring für Kocheinsätze	○		
ZUB 323 Tragring für Kocheinsätze		○	
ZUB 324 Tragring für Kocheinsätze			○
<b>Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○
<b>Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○
Düsenätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69	siehe Seite 69

○ = Optional



### GASGEBLÄSE-SCHNELLKOCHKESSEL



- innovative **KCI**-Touchpanel-Steuerung
- Gasgebläsetechnologie für höchste Wirkungsgrade und Wirtschaftlichkeit
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeigesowie jeweils 4 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 5-Liter-Teilung
- integrierter Gas-Absperr- und Anschlusshahn
- RS 485-Schnittstelle



	FLS 060	FLS 100	FLS 150
Maße, B x T x H in mm	800 x 850 x 900	900 x 850 x 900	1100 x 850 x 900
Gewicht in kg	132	153	180
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	16	23	27
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50/60 Hz	0,3	0,3	0,3
Nutzinhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
<b>Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten</b>	<b>22</b>	<b>26</b>	<b>33</b>
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	●	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●
1 edelstahlmantelter Sicherheitsgasschlauch	●	●	●

#### TOP-VARIANTEN

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit **KCI**-Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

○ ○ ○

##### VAR 808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit **KCI**-Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

○ ○ ○

#### ZUBEHÖR

ZUB 791 Doppelmantel für Abgaskamin	○	○	○
ZUB 320 1 Paar Aushebehaken	○	○	○
ZUB 322 Tragring für Kocheinsätze	○		
ZUB 323 Tragring für Kocheinsätze		○	
ZUB 324 Tragring für Kocheinsätze			○

##### Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB 382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○

##### Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB 392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○

Düsenätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69	siehe Seite 69
-------------------------------------	----------------	----------------	----------------

○ = Optional



### GASGEBLÄSE-RECHTECK-SCHNELLKOCHKESSEL

- innovative -Touchpanel-Steuerung
- Gasgebläsetechnik für höchste Wirkungsgrade und Wirtschaftlichkeit
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige, sowie jeweils 4 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung bei FLR 150, 25-Liter-Teilung bei FLR 250



	FLR 150	FLR 250
Maße, B × T × H in mm	1200 × 850 × 900	1500 × 850 × 900
Gewicht in kg	270	310
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	27	36
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50/60 Hz	0,15	0,15
Nutzhalt in Liter	158	253
Innenkesselmaße, B × T × H in mm	620 × 660 × 435	990 × 660 × 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/1, 200 mm	4 Stück	6 Stück
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	
<b>Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten</b>	<b>35</b>	<b>40</b>

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●
1 edelstahlmantelter Sicherheitsgasschlauch	●	●



#### TOP-VARIANTEN

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit -Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

○ ○

##### VAR 808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit -Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

○ ○

#### ZUBEHÖR

ZUB 791 Doppelmantel für Abgassäule, nachrüstbar	○	○
ZUB 677 Behälterauflage	○	
ZUB 678 Behälterauflage		○
Düsensätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69

○ = Optional



### GASGEBLÄSE-RECHTECK-KOCHKESSEL



- innovative **KCI**-Touchpanel-Steuerung
- Gasgebläsetechnik für höchste Wirkungsgrade und Wirtschaftlichkeit
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 4 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 25-Liter-Teilung
- RS 485-Schnittstelle



	FLR 300	FLR 400
Maße, B × T × H in mm	1700 × 850 × 900	2200 × 850 × 900
Gewicht in kg	340	376
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	43	54
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50/60 Hz	0,15	0,15
Nutzinhalt in Liter	294	422
Innenkesselmaße, B × T × H in mm	1150 × 660 × 435	1650 × 660 × 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/1, 200 mm	8 Stück	12 Stück
<b>Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten</b>	<b>36</b>	<b>42</b>

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●
1 edelstahlummantelter Sicherheitsgasschlauch	●	●

#### ↑ TOP-VARIANTEN

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit **KCI**-Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

○ ○

##### VAR 808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit **KCI**-Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

○ ○

#### ZUBEHÖR

ZUB 791 Doppelmantel für Abgassäule, nachrüstbar	○	○
ZUB 679 Behälterauflage	○	
ZUB 680 Behälterauflage		○
Düsensätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69

○ = Optional



### GAS-RECHTECK-KOCHKESSEL

- innovative **FCI**-Touchpanel-Steuerung
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- wartungsarmes Beheizungssystem
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung bei FGR 150, 25-Liter-Teilung bei FGR 250, FGR 300 und FGR 400



	FGR 150	FGR 250	FGR 300
Maße, B × T × H in mm	1200 × 850 × 900	1500 × 850 × 900	1700 × 850 × 900
Gewicht in kg	270	310	340
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	21	29	32,5
Anschlusswert in kW 230 V 1N 50/ 60 Hz	0,05	0,05	0,05
Nutzzinhalt in Liter	158	253	294
Innenkesselmaße, B × T × H in mm	620 × 660 × 435	990 × 660 × 435	1150 × 660 × 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/ 1, 200 mm	4 Stück	6 Stück	8 Stück
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	59	73	74

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●
1 edelstahlummantelter Sicherheitsgasschlauch	●	●	●
ZUB 789 Abgassäule ohne Zugunterbrecher mit Abweisblech (für Aufstellung unter Haube oder Lüftungsdecke)		als Zusatzposition im Lieferumfang enthalten	

#### ↑ TOP-VARIANTEN

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfüleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit **FCI**-Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

○ ○ ○

##### VAR 808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit **FCI**-Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

○ ○ ○

#### ZUBEHÖR

ZUB 790 Doppelmantel für Abgassäule, nachrüstbar	○	○	○
ZUB 677 Behälterauflage	○		
ZUB 678 Behälterauflage		○	
ZUB 679 Behälterauflage			○
ZUB 680 Behälterauflage			
Düsensätze für verschiedene Gasarten	siehe Seite 69	siehe Seite 69	siehe Seite 69

○ = Optional

### NIEDERDRUCKDAMPF-SCHNELLKOCHKESSEL

- Handventil für Dampfzufuhr
- manuelle Regelung der Garguttemperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 ½")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinfluss über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Beheizung durch direkte Dampfzufuhr 0,3 bar – 0,5 bar Überdruck
- Füllstandsmarkierung mit 5-Liter-Teilung



	FNS 061	FNS 101	FNS 151
Maße, B × T × H in mm	700 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1000 × 850 × 900
Gewicht in kg	91	105	122
Nennleistung in kW	20,0 bei 32 kg/h	29,0 bei 46 kg/h	35,0 bei 56 kg/h
Nutzzinhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten (bei 0,5 bar Überdruck)	16	19	21,5
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	●	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●
1 edelstahlummantelter Druckschlauch für ND-Dampfanschluss	●	●	●

#### VARIANTE

VAR 303 eingebauter Kondensatabscheider	○	○	○
---	---	---	---

#### ZUBEHÖR

ZUB 320 1 Paar Aushebehaken	○	○	○
ZUB 322 Tragring für Kocheinsätze	○		
ZUB 323 Tragring für Kocheinsätze		○	
ZUB 324 Tragring für Kocheinsätze			○
<b>Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○
<b>Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○

○ = Optional



### NIEDERDRUCKDAMPF-SCHNELLKOCHKESSEL

- innovative **KCI**-Touchpanel-Steuerung
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 4 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 ½")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Beheizung durch direkte Dampfzufuhr 0,3 bar – 0,5 bar Überdruck
- Füllstandsmarkierung mit 5-Liter-Teilung
- RS 485-Schnittstelle



	FNS 060	FNS 100	FNS 150
Maße, B × T × H in mm	700 × 850 × 900	800 × 850 × 900	1000 × 850 × 900
Gewicht in kg	91	105	122
Nennleistung in kW	20,0 bei 32 kg/h	29,0 bei 46 kg/h	35,0 bei 56 kg/h
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50/60 Hz	0,1	0,1	0,1
Nutzinhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten (bei 0,5 bar Überdruck)	16	19	21,5
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	●	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●
1 edelstahlmantelter Druckschlauch für ND-Dampfanschluss	●	●	●



#### TOP-VARIANTEN

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfüleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit **KCI**-Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

○ ○ ○

##### VAR 808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit **KCI**-Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

○ ○ ○

#### VARIANTE

VAR 303 eingebauter Kondensatabscheider	○	○	○
---	---	---	---

#### ZUBEHÖR

ZUB 320 1 Paar Aushebehaken	○	○	○
-----------------------------	---	---	---

ZUB 322 Tragring für Kocheinsätze	○		
-----------------------------------	---	--	--

ZUB 323 Tragring für Kocheinsätze		○	
-----------------------------------	--	---	--

ZUB 324 Tragring für Kocheinsätze			○
-----------------------------------	--	--	---

##### Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB 382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
--	---	--	--

ZUB 384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
--	--	---	--

ZUB 389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○
--	--	--	---

##### Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB 392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
--	---	--	--

ZUB 394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
--	--	---	--

ZUB 399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○
--	--	--	---

○ = Optional



### NIEDERDRUCKDAMPF-RECHTECK-SCHNELLKOCHKESSEL

- Handventil für Dampfzufuhr
- manuelle Regelung der Garguttemperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Beheizung durch direkte Dampfzufuhr 0,3 bar – 0,5 bar Überdruck
- Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung bei FNR 151, 25-Liter-Teilung bei FNR 251



	FNR 151	FNR 251
Maße, B × T × H in mm	1100 × 850 × 900	1400 × 850 × 900
Gewicht in kg	183	220
Nennleistung in kW	40,0 bei 64 kg/h	44,0 bei 70 kg/h
Nutzzinhalt in Liter	158	253
Innenkesselmaße, B × T × H in mm	620 × 660 × 435	990 × 660 × 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/1, 200 mm	4 Stück	6 Stück
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten (bei 0,5 bar Überdruck)	21,5	33

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●
1 edelstahlummantelter Druckschlauch für ND-Dampfanschluss	●	●

#### VARIANTE

VAR 303 eingebauter Kondensatabscheider	○	○
---	---	---

#### ZUBEHÖR

ZUB 677 Behälterauflage	○	
ZUB 678 Behälterauflage		○

○ = Optional



### NIEDERDRUCKDAMPF-RECHTECK-SCHNELLKOCHEKSEL

- innovative **KCI**-Touchpanel-Steuerung
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 4 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Beheizung durch direkte Dampfzufuhr 0,3 bar – 0,5 bar Überdruck
- Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung bei FNR 150, 25-Liter-Teilung bei FNR 250
- RS 485-Schnittstelle



	FNR 150	FNR 250
Maße, B × T × H in mm	1100 × 850 × 900	1400 × 850 × 900
Gewicht in kg	183	220
Nennleistung in kW	40,0 bei 64 kg/h	44,0 bei 70 kg/h
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50/60 Hz	0,1	0,1
Nutzzinhalt in Liter	158	253
Innenkesselmaße, B × T × H in mm	620 × 660 × 435	990 × 660 × 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/1, 200 mm	4 Stück	6 Stück
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten (bei 0,5 bar Überdruck)	21,5	33

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●
1 edelstahlmantelter Druckschlauch für ND-Dampfanschluss	●	●



#### TOP-VARIANTEN

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfüleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit **KCI**-Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

○

○

##### VAR 040 integrierte Hebe-/Senkvorrichtung

- Zeitersparnis durch verringerte Aufheizzeiten bei mehreren Chargen
- Be- und Entladung der Speisenbehälter in ergonomischer Höhe
- sicher in der Handhabung
- Gerät verlängert sich mit VAR 040 um 100 mm

○

##### VAR 808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit **KCI**-Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

○

○

#### VARIANTE

VAR 303 eingebauter Kondensatabscheider	○	○
---	---	---

#### ZUBEHÖR

ZUB 677 Behälterauflage	○	
ZUB 678 Behälterauflage		○

○ = Optional



## NIEDERDRUCKDAMPF-RECHTECK-KOCHKESSEL

- Handventil für Dampfzufuhr
- manuelle Regelung der Garguttemperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Beheizung durch direkte Dampfzufuhr 0,3 bar – 0,5 bar Überdruck
- Füllstandsmarkierung mit 25-Liter-Teilung



	<b>FNR 301</b>	<b>FNR 401</b>	<b>FNR 501</b>
Maße, B × T × H in mm	1600 × 850 × 900	2100 × 850 × 900	2400 × 850 × 900
Gewicht in kg	256	322	415
Nennleistung in kW	49,0 bei 78 kg/h	60,0 bei 96 kg/h	69,0 bei 110 kg/h
Nutzinhalt in Liter	294	422	500
Innenkesselmaße, B × T × H in mm	1150 × 660 × 435	1650 × 660 × 435	1955 × 660 × 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/1, 200 mm	8 Stück	12 Stück	14 Stück
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten (bei 0,5 bar Überdruck)	35	38,5	41,5

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●
1 edelstahlummantelter Druckschlauch für ND-Dampfanschluss	●	●	●

### VARIANTE

VAR 303 eingebauter Kondensatabscheider	○	○	○
---	---	---	---

### ZUBEHÖR

ZUB 679 Behälterauflage	○		
ZUB 680 Behälterauflage		○	
ZUB 681 Behälterauflage			○

○ = Optional



### NIEDERDRUCKDAMPF-RECHTECK-KOCHKESSEL

- innovative **Ki**-Touchpanel-Steuerung
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Beheizung durch direkte Dampfzufuhr 0,3 bar – 0,5 bar Überdruck
- Füllstandsmarkierung mit 25-Liter-Teilung



	FNR 300	FNR 400	FNR 500
Maße, B × T × H in mm	1600 × 850 × 900	2100 × 850 × 900	2400 × 850 × 900
Gewicht in kg	256	322	415
Nennleistung in kW	49,0 bei 78 kg/h	60,0 bei 96 kg/h	69,0 bei 110 kg/h
Anschlusswert in kW 230 V 1N 50/ 60 Hz	0,1	0,1	0,1
Nutzzinhalt in Liter	294	422	500
Innenkesselmaße, B × T × H in mm	1150 × 660 × 435	1650 × 660 × 435	1955 × 660 × 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1/1, 200 mm	8 Stück	12 Stück	14 Stück
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten (bei 0,5 bar Überdruck)	35	38,5	41,5

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlmantelnte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●
1 edelstahlmantelnder Druckschlauch für ND-Dampfanschluss	●	●	●



#### TOP-VARIANTEN

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit **Ki**-Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

	○	○	○
--	---	---	---

##### VAR 040 integrierte Hebe-/Senkvorrichtung

- Zeitersparnis durch verringerte Aufheizzeiten bei mehreren Chargen
- Be- und Entladung der Speisenbehälter in ergonomischer Höhe
- sicher in der Handhabung
- Gerät verlängert sich mit VAR 040 um 100 mm

	○	○	○
--	---	---	---

##### VAR 808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit **Ki**-Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

	○	○	○
--	---	---	---

#### VARIANTE

VAR 303 eingebauter Kondensatabscheider	○	○	○
---	---	---	---

#### ZUBEHÖR

ZUB 679 Behälterauflage	○		
ZUB 680 Behälterauflage		○	
ZUB 681 Behälterauflage			○

○ = Optional



## NIEDERDRUCKDAMPF-SCHNELL-KIPPKOCHKESSEL

- Handventil für Dampfzufuhr
- manuelle Regelung der Garguttemperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Beheizung durch direkte Dampfzufuhr 0,3 bar – 0,5 bar Überdruck
- Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung
- Dauerankochstufe
- reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- motorische Kippung



	<b>FNK 061</b>	<b>FNK 101</b>	<b>FNK 151</b>
Maße, B × T × H in mm	1000 × 850 × 900	1100 × 850 × 900	1300 × 850 × 900
Gewicht in kg	164	178	189
Nennleistung in kW	20,0 bei 32 kg/h	29,0 bei 46 kg/h	35,0 bei 56 kg/h
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50/60 Hz	0,25	0,25	0,25
Nutzinhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten (bei 0,5 bar Überdruck)	16	19	21,5
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	●	●

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●
1 edelstahlmantelter Druckschlauch für ND-Dampfanschluss	●	●	●

### VARIANTE

VAR 303 eingebauter Kondensatabscheider	○	○	○
---	---	---	---

### ZUBEHÖR

ZUB F47 Abflusssieb für Kesselgröße 60 l	○		
ZUB F48 Abflusssieb für Kesselgröße 100 l		○	
ZUB F49 Abflusssieb für Kesselgröße 150 l			○
ZUB 320 1 Paar Aushebehaken	○	○	○
ZUB 322 Tragring für Kocheinsätze	○		
ZUB 323 Tragring für Kocheinsätze		○	
ZUB 324 Tragring für Kocheinsätze			○
<b>Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○
<b>Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○

○ = Optional

### NIEDERDRUCKDAMPF-SCHNELL-KIPPKOCHKESSEL

- innovative **KCI**-Touchpanel-Steuerung
- elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 4 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWW- und TWK-Ventil
- Beheizung durch direkte Dampfzufuhr 0,3 bar – 0,5 bar Überdruck
- Füllstandsmarkierung mit 5-Liter-Teilung
- reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- motorische Kippung
- RS 485-Schnittstelle



	<b>FNK 060</b>	<b>FNK 100</b>	<b>FNK 150</b>
Maße, B × T × H in mm	1000 × 850 × 900	1100 × 850 × 900	1300 × 850 × 900
Gewicht in kg	164	178	189
Nennleistung in kW	20,0 bei 32 kg/h	29,0 bei 46 kg/h	35,0 bei 56 kg/h
Anschlusswert in kW 230 V 1 N AC 50/60 Hz	0,25	0,25	0,25
Nutzzinhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten (bei 0,5 bar Überdruck)	16	19	21,5
Schnellkochkessel nach DIN 18855	●	●	●

#### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Auslaufsieb	●	●	●
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	●	●	●
1 edelstahlmantelter Druckschlauch für ND-Dampfanschluss	●	●	●

#### ↑ TOP-VARIANTEN

##### VAR 320 mengengesteuerte Wasserfüleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit **KCI**-Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

○ ○ ○

##### VAR 808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit **KCI**-Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

○ ○ ○

#### VARIANTE

VAR 303 eingebauter Kondensatabscheider	○	○	○
---	---	---	---

#### ZUBEHÖR

ZUB F47 Ablaufsieb für Kesselgröße 60 l	○		
ZUB F48 Ablaufsieb für Kesselgröße 100 l		○	
ZUB F49 Ablaufsieb für Kesselgröße 150 l			○
ZUB 320 1 Paar Aushebehaken	○	○	○
ZUB 322 Tragring für Kocheinsätze	○		
ZUB 323 Tragring für Kocheinsätze		○	
ZUB 324 Tragring für Kocheinsätze			○
<b>Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○
<b>Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)</b>			
ZUB 392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm	○		
ZUB 394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm		○	
ZUB 399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm			○

○ = Optional



### ARBEITSTISCHE

- schalldämmende und stabilisierende Deckplattenunterfütterung aus 2 miteinander verklebten Elastomerplatten, zusätzlich von unten mit 2,0 mm CrNiSt-Profilen verstärkt
- Hygieneunterbau H2



	FUA 030	FUA 040	FUA 050	FUA 060	FUA 070
Maße, B × T × H in mm	300 × 850 × 900	400 × 850 × 900	500 × 850 × 900	600 × 850 × 900	700 × 850 × 900
Gewicht in kg	40	50	59	64	69
Unterbau offen	●	●	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●	●	●

### VARIANTEN

VAR SE 1 1 × Schuko-Steckdose 230V in Mulde der Bedienblende	○	○	○	○	○
VAR SE 2 1 × CEE-Steckdose 400V in Mulde der Bedienblende	○	○	○	○	○
VAR SE 3 2 × Schuko-Steckdose 230V in Mulde der Bedienblende	○	○	○	○	○
VAR SE 4 1 × CEE-Steckdose 400 V, 1 × Schuko-Steckdose 230 V in Mulde der Bedienblende	○	○	○	○	○
VAR 010 1 × Rahmenschublade GN 1/1 eingebaut		○	○	○	○
VAR 351 Rahmenschubladenblock 2 × GN 1/1 übereinander		○		○	
VAR 359 1 × Kastenschublade eingebaut		○	○	○	○
VAR 354 2 × Kastenschublade übereinander		○		○	

### ZUBEHÖR

ZWM F19 Flügeltür eingebaut - Rechtsanschlag	○				
ZWM F20 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag	○				
ZWM F03 Flügeltür eingebaut - Rechtsanschlag		○			
ZWM F04 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag		○			
ZWM F10 Flügeltür eingebaut - Rechtsanschlag			○		
ZWM F11 Flügeltür eingebaut - Linksanschlag			○		
ZWM F12 1 Paar Flügeltüren eingebaut				○	
ZWM F13 1 Paar Flügeltüren eingebaut					○
ZUB FA2 Zwischenboden	○				
ZUB F16 Zwischenboden		○			
ZUB F92 Zwischenboden			○		
ZUB F93 Zwischenboden				○	
ZUB F94 Zwischenboden					○
ZUB M02 5 Paar Einschubleisten		○		○	

○ = Optional

### ARBEITSTISCHE

- schalldämmende und stabilisierende Deckplattenunterfütterung aus 2 miteinander verklebten Elastomerplatten, zusätzlich von unten mit 2,0 mm CrNiSt-Profilen verstärkt
- Hygieneunterbau H2



	FUA 080	FUA 090	FUA 100	FUA 110	FUA 120
Maße, B × T × H in mm	800 × 850 × 900	900 × 850 × 900	1000 × 850 × 900	1100 × 850 × 900	1200 × 850 × 900
Gewicht in kg	85	89	93	97	101
Unterbau offen	●	●	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●	●	●

### VARIANTEN

VAR SE1 1 × Schuko-Steckdose 230V in Mulde der Bedienblende	<input type="checkbox"/>				
VAR SE2 1 × CEE-Steckdose 400V in Mulde der Bedienblende	<input type="checkbox"/>				
VAR SE3 2 × Schuko-Steckdose 230V in Mulde der Bedienblende	<input type="checkbox"/>				
VAR SE4 1 × CEE-Steckdose 400 V, 1 × Schuko-Steckdose 230 V in Mulde der Bedienblende	<input type="checkbox"/>				
VAR 010 2 × Rahmenschublade GN 1/1 nebeneinander eingebaut	<input type="checkbox"/>				
VAR 359 2 × Kastenschublade nebeneinander eingebaut	<input type="checkbox"/>				

### ZUBEHÖR

ZWM F14 1 Paar Flügeltüren eingebaut	<input type="checkbox"/>				
ZWM F17 1 Paar Flügeltüren eingebaut		<input type="checkbox"/>			
ZWM F16 1 Paar Flügeltüren eingebaut			<input type="checkbox"/>		
ZWM F18 1 Paar Flügeltüren eingebaut				<input type="checkbox"/>	
ZUB F95 Zwischenboden	<input type="checkbox"/>				
ZUB FA1 Zwischenboden		<input type="checkbox"/>			
ZUB F96 Zwischenboden			<input type="checkbox"/>		
ZUB FC8 Zwischenboden				<input type="checkbox"/>	
ZUB FB7 Zwischenboden					<input type="checkbox"/>

○ = Optional

### ZWISCHEN- UND ENDBAUTEILE

- schalldämmende und stabilisierende Deckplattenunterfütterung aus 2 miteinander verklebten Elastomerplatten, zusätzlich von unten mit 2,0 mm CrNiSt-Profilen verstärkt
- dient dem Längenausgleich bei Block- oder Reihenaufstellung
- allseitig geschlossen
- Frontverkleidung abschraubbar



	FUZ 015	FUZ 020	FUZ 025	FUZ 030	FUZ 040
Maße, B × T × H in mm	150 × 850 × 900	200 × 850 × 900	250 × 850 × 900	300 × 850 × 900	400 × 850 × 900
Gewicht in kg	8	10	12	14	29

#### VARIANTE

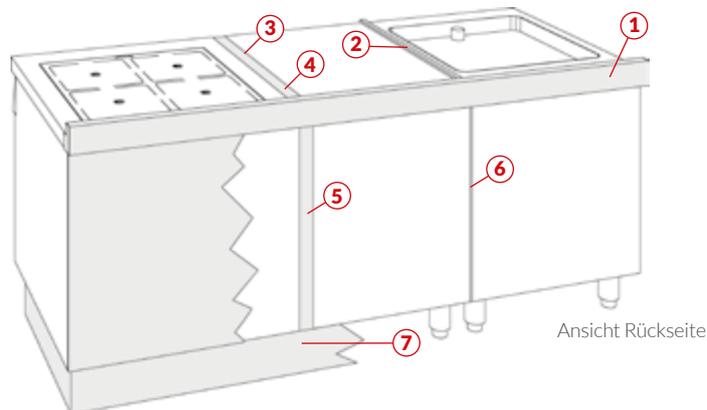
ZWM 915 Schwenkarmatur 3/4" für WW und KW, mittig montiert

<input type="radio"/>				
-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------	-----------------------

○ = Optional

### GRUPPENZUBEHÖR UND AUFSTELLARTEN

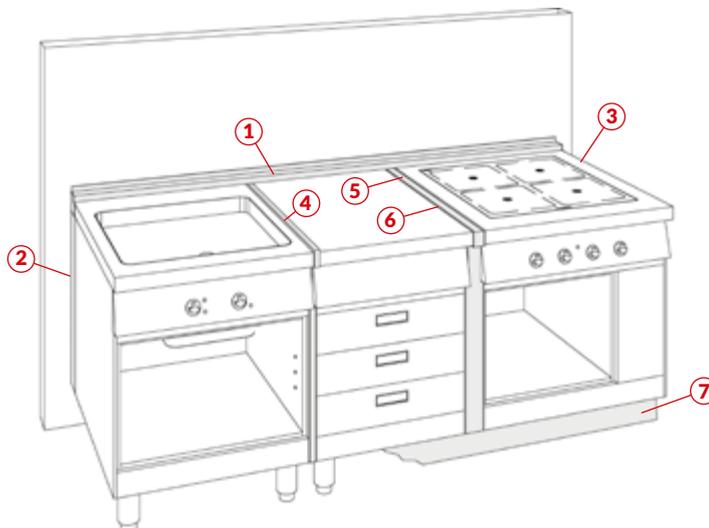
#### Beispiel: Zubehör-Geräteaufstellung Zeile frei im Raum



Ansicht Rückseite

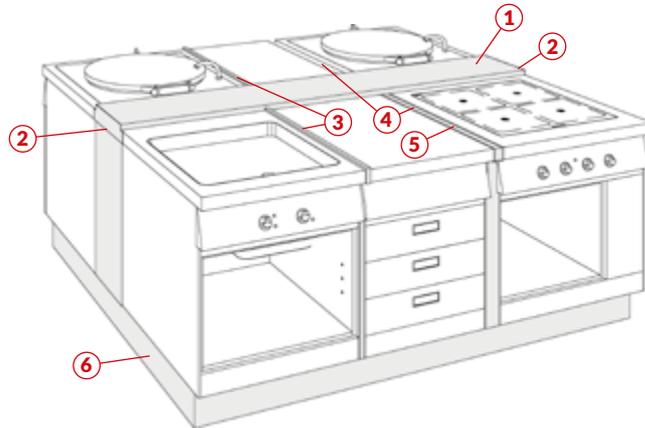
Pos.	Bezeichnung	Typ	Anzahl im Beispiel
1	Aufsteckleiste 30 mm (ab 4 m mit Ergänzungsstück)	ZUB F37	1
2	Profilabdeckung (zur Verbindung von 2 Geräten)	ZUB F19	1
3	U-Zwischenrinne 50 mm (zur Verbindung von 2 Geräten)	ZUB F20	1
4	optional: Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Rinne 50 mm	ZUB F97	1
5	Rückenblende für U-Rinne 50 mm	ZUB F24	1
6	Rückenblende für Profilabdeckung	ZUB F23	1
	alternativ:		
7	1 Satz Sockelblenden (optional)	ZUB P40	1

#### Beispiel: Zubehör-Geräteaufstellung Zeile an der Wand



Pos.	Bezeichnung	Typ	Anzahl im Beispiel
1	Wandabschlussleiste 50 mm (ab 4 m mit Ergänzungsstück)	ZUB F33	1
2	Stirnseitige Blende 50 mm links	ZUB F56	1
3	Stirnseitige Blende 50 mm rechts	ZUB F57	1
4	Profilabdeckung (zur Verbindung von 2 Geräten)	ZUB F19	1
5	U-Zwischenrinne 50 mm (zur Verbindung von 2 Geräten)	ZUB F20	1
6	optional: Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Rinne, 50 mm	ZUB F97	1
7	optional: 1 Satz Sockelblenden	ZUB P40	1

**Beispiel: Zubehör-Geräteaufstellung im Block / doppelzeilig**



Pos.	Bezeichnung	Typ	Anzahl im Beispiel
1	Mittenabdeckung für Geräteabstand 300 mm (ab 4 m mit Ergänzungsstück)	ZUB F28	1
2	Stirnseitige Blende	ZUB F31	2
3	Profilabdeckung (zur Verbindung von 2 Geräten)	ZUB F19	2
4	U-Zwischenrinne 50 mm (zur Verbindung von 2 Geräten)	ZUB F20	2
5	optional: Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Rinne, 50 mm	ZUB F97	1
6	optional: 1 Satz Sockelblenden	ZUB P40	1

## GRUPPENZUBEHÖR UND AUFSTELLARTEN

### Zubehör-Geräteverbindung

ZUB F19	Eingesteckte Profilverabdeckung mit Frontabdeckleiste
ZUB F20	U-Zwischenrinne 50 mm mit Frontabdeckleiste (U-Profil)
ZUB F21	U-Zwischenrinne 100 mm mit Frontabdeckleiste (U-Profil)
ZUB F22	U-Zwischenrinne 150 mm mit Frontabdeckleiste (U-Profil)
ZUB F97	Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Zwischenrinne 50 mm
ZUB F98	Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Zwischenrinne 100 mm
ZUB F99	Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Zwischenrinne 150 mm
ZUB N10	U-Verbindungsrinne 50 mm für Kombination Combinorm-S (links) und K-Line Gerät (rechts) mit Frontabdeckleiste (U-Profil)
ZUB N11	U-Verbindungsrinne 50 mm für Kombination Combinorm-S (rechts) und K-Line Gerät (links) mit Frontabdeckleiste (U-Profil)
ZUB N12	U-Verbindungsrinne 100 mm für Kombination Combinorm-S (links) und K-Line Gerät (rechts) mit Frontabdeckleiste (U-Profil)
ZUB N13	U-Verbindungsrinne 100 mm für Kombination Combinorm-S (rechts) und K-Line Gerät (links) mit Frontabdeckleiste (U-Profil)
ZUB N14	U-Verbindungsrinne 150 mm für Kombination Combinorm-S (links) und K-Line Gerät (rechts) mit Frontabdeckleiste (U-Profil)
ZUB N15	U-Verbindungsrinne 150 mm für Kombination Combinorm-S (rechts) und K-Line Gerät (links) mit Frontabdeckleiste (U-Profil)
ZUB FE8	Frontblende für Geräteverbindung ohne U-Zwischenrinne

### Zubehör-Geräteaufstellung Zeile frei im Raum

ZUB F23	Rückenblende bei freistehenden Geräten ohne Zwischenrinne
ZUB F24	Rückenblende bei freistehenden Geräten mit U-Zwischenrinne 50 mm
ZUB F25	Rückenblende bei freistehenden Geräten mit U-Zwischenrinne 100 mm
ZUB F26	Rückenblende bei freistehenden Geräten mit U-Zwischenrinne 150 mm
ZUB F37	Aufsteckleiste für hintere Aufkantung bei 1-zeiliger freier Aufstellung, 30 mm, mit Endstücken
ZUB F55	Ergänzungsstück mit Lasche für freistehende Aufstellung (über 4 m Länge)

### Zubehör-Geräteaufstellung Zeile an der Wand

ZUB F33	Wandabschlussleiste, 50 mm, mit Endstücken
ZUB F53	Ergänzungsstück mit Lasche zur Wandabschlussleiste 50 mm (über 4 m Länge)
ZUB F56	Blende stirnseitig links zur Wandabschlussleiste 50 mm
ZUB F57	Blende stirnseitig rechts zur Wandabschlussleiste 50 mm
ZUB F34	Wandabschlussleiste, 300 mm, mit Endstücken
ZUB F54	Ergänzungsstück mit Lasche zur Wandabschlussleiste 300 mm (über 4 m Länge)
ZUB F58	Blende stirnseitig links zur Wandabschlussleiste 300 mm
ZUB F59	Blende stirnseitig rechts zur Wandabschlussleiste 300 mm

### Zubehör-Geräteaufstellung im Block/doppelzeilig

ZUB FA3	Mittenabdeckung 50 mm, mit Endstücken (nicht bei Druckgargeräten)
ZUB FA4	Ergänzungsstück mit Lasche zur Mittenabdeckung 50 mm (über 4 m Länge)
ZUB FA5	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 50 mm
ZUB F27	Mittenabdeckung 100 mm, mit Endstücken
ZUB F51	Ergänzungsstück mit Lasche zur Mittenabdeckung 100 mm (über 4 m Länge)
ZUB F29	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 100 mm
ZUB F30	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 100 mm mit je 1 Schuko- und CEE-Steckdose, vertieft eingebaut
ZUB D50	Mittenabdeckung 200 mm, mit Endstücken
ZUB D51	Ergänzungsstück mit Lasche zur Mittenabdeckung 200 mm (über 4 m Länge)
ZUB D54	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 200 mm
ZUB D55	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 200 mm mit je 1 Schuko- und CEE-Steckdose, vertieft eingebaut
ZUB F28	Mittenabdeckung 300 mm, mit Endstücken
ZUB F52	Ergänzungsstück mit Lasche zur Mittenabdeckung 300 mm (über 4 m Länge)
ZUB F31	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 300 mm
ZUB F32	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 300 mm mit je 1 Schuko- und CEE-Steckdose, vertieft eingebaut

## GRUPPENZUBEHÖR UND AUFSTELLARTEN

### Allgemeines Zubehör

ZUB F50	vier höhenverstellbare CNS-Füße
ZWM F50	vier Edelstahlfüße montiert
ZUB 850	vier Kunststofffüße für Gerätehöhe 850 mm
ZUB P40	Sockelblende aus CNS bei Fußaufstellung
	Hygiene-Oberplatte
	Stecknaht für Hygiene-Oberplatte
ZUB559	Ersatzklingen für Schaber
ZUB560	Schaber
ZUB561	Reinigungsmittel für Glaskeramik
ZUB859	Einschraubteile für Fußhöhe 200 mm

### Zubehör-Bausätze für Flügeltüren und Schubladen gegen Mehrpreis

Zubehör	Beschreibung des Bausatzes	passend für folgende Geräte
ZUB F01	1 Flügeltür	FEH 210, FEH 230, FGH 210
ZUB F02	1 Paar Flügeltüren	FEH 410, FEH 430, FEH 500, FEH 510, FGH 410, FGH 500
ZUB F03	1 Paar Flügeltüren	FEH 610, FEH 630, FEH 700, FEH 710, FGH 610
ZUB F04	1 Flügeltür	FEW 250, FGW 250
ZUB F05	1 Flügeltür	FEF 124, FEF 040
ZUB F06	1 Paar Flügeltüren	FEF 144, FEF 224
ZUB F07	1 Paar Flügeltüren	FEB 430, FEB 432, FEG 420, FEG 425
ZUB F08	1 Paar Flügeltüren	FEB 630, FEB 632, FEG 620
ZUB FB5	1 Flügeltür	FGB 430
ZUB FB3	1 Flügeltür	FUA 030
ZUB F00	1 Flügeltür	FUA 040, FEH 300, FEH 310, FEB 232, FEG 220
ZUB F09	1 Flügeltür	FUA 050, FEW 400
ZUB F10	1 Paar Flügeltüren	FUA 060
ZUB F11	1 Paar Flügeltüren	FUA 070
ZUB F12	1 Paar Flügeltüren	FUA 080
ZUB FB4	1 Paar Flügeltüren	FUA 090
ZUB F13	1 Paar Flügeltüren	FUA 100
ZUB S00	1 Schublade	FUA 040
ZUB S01	1 Schublade	FUA 050
ZUB S02	1 Schublade	FUA 060
ZUB S03	1 Schublade	FUA 070
ZUB S04	2 Schubladen	FUA 080
ZUB FB6	2 Schubladen	FUA 090
ZUB S05	2 Schubladen	FUA 100

### Hinweise zur Geräteaufstellung und Anschluss

<b>Aufstellung auf:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 150 mm hohe Füße, höhenverstellbar, ± 25 mm (Standardaufstellung)</li> <li>• bauseitiger Sockel 150 mm hoch (Füße abschrauben)</li> </ul>
<b>Aufstellarten:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeile frei im Raum</li> <li>• Zeile an der Wand</li> <li>• Block/doppelzeilig Aufstellung mit Gruppenzubehör, bei Blockaufstellung/doppelzeilig Gruppenbreite 1750, 1800, 1900 oder 2000 mm je nach Breite der Mittenabdeckung 50, 100, 200 oder 300 mm</li> <li>• fahrbare Geräteausführung (2 Bockrollen und 2 Lenkrollen je 125 mm, zentraler Feststeller, Schiebegriffe, Medienleitung 1,6 m mit Schnittstellen, Zugentlastung usw.)</li> </ul>
<b>Anschluss:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elektrogeräte zum Anschluss an 400 V 3 N AC 50/60 Hz (Ausnahme: Frittenwanne FEF und Wasserbad FEW 150 zum Anschluss an 230 V 1 N AC 50/60 Hz so wie Wasserbäder FEW 250 und FEW 252 an 400 V 2 N AC 50/60 Hz)</li> <li>• Gasgeräte ohne Elektroanschluss (Ausnahme: Gasherde mit Elektro-Brat- und Backofen an 400 V 3 N AC 50/60 Hz; Gas-Kippbratpfannen mit motorischer Kippung und Gaskochkessel an 230 V 1 N AC 50/60 Hz)</li> <li>• Niederdruckdampfgeräte mit Elektroanschluss an 230 V 1 N AC 50/60 Hz</li> </ul>

## UMSTELLUNG VON GASGERÄTEN AUF ANDERE GASARTEN UND DRÜCKE

**Verfügbare Düsensätze für verschiedene Gasarten und Drücke**

Geräte	Erdgas H,E 20 mbar	Erdgas LL 20 mbar (DE)	Erdgas L 25 mbar (NL)	Butan/Propan 50 mbar	Butan/Propan 28 - 30 mbar Propan 37 mbar (3+)	Propan 50 mbar (NL)
FGH 210	DSF 001	DSF 002	DSF 003	DSF 004	DSF 005	DSF 006
FGH 410, 413, 415	DSF 007	DSF 008	DSF 009	DSF 010	DSF 011	DSF 012
FGH 417	DSF 013	DSF 014	DSF 015	DSF 016	DSF 017	DSF 018
FGH 610, 613, 615	DSF 019	DSF 020	DSF 021	DSF 022	DSF 023	DSF 024
FGH 617	DSF 031	DSF 032	DSF 033	DSF 034	DSF 035	DSF 036
FGH 500	DSF 037	DSF 038	DSF 039	DSF 040	DSF 041	DSF 042
FGC 260	DSF 049	DSF 050	DSF 051	DSF 052	DSF 053	DSF 054
FGC 460	DSF 055	DSF 056	DSF 057	DSF 058	DSF 059	DSF 060
FLR 150	DSF 067	DSF 068	DSF 069	DSF 070	DSF 071	DSF 072
FLR 250	DSF 073	DSF 074	DSF 075	DSF 076	DSF 077	DSF 078
FLR 300	DSF 079	DSF 080	DSF 081	DSF 082	DSF 083	DSF 084
FLR 400	DSF 085	DSF 086	DSF 087	DSF 088	DSF 089	DSF 090
FLS 060	DSF 097	DSF 098	DSF 099	DSF 100	DSF 101	DSF 102
FLS 100	DSF 109	DSF 110	DSF 111	DSF 112	DSF 113	DSF 114
FLS 150	DSF 115	DSF 116	DSF 117	DSF 118	DSF 119	DSF 120
FGP 600, 610	DSA 614	DSA 615	DSA 616	DSA 617	DSA 618	DSA 619
FGP 900, 910	DSA 608	DSA 609	DSA 610	DSA 611	DSA 612	DSA 613
FGB 430	DSA 331	DSA 332	DSA 333	DSA 334	DSA 335	DSA 336
FGS 060	DSA 467	DSA 468	DSA 469	DSA 470	DSA 471	DSA 472
FGS 100	DSA 479	DSA 480	DSA 481	DSA 482	DSA 483	DSA 484
FGS 150	DSA 485	DSA 486	DSA 487	DSA 488	DSA 489	DSA 490
FGR 150	DSA 437	DSA 438	DSA 439	DSA 440	DSA 441	DSA 442
FGR 250	DSA 620	DSA 621	DSA 622	DSA 623	DSA 624	DSA 625
FGF 130	DSF 120		DSF 121	DSF 123	DSF 124	DSF 125
FGF 230	DSF 126		DSF 127	DSF 129	DSF 130	DSF 131

NOTIZEN

A series of horizontal dotted lines for taking notes.



**PHOENI**  **S**

**PHOENI**  **S**

**PhoeniKs Vertrieb GmbH**  
Magdeburger Str. 37 · D-45881 Gelsenkirchen  
Tel.: +49 209 977 416-0  
info@phoeniks.eu · www.phoeniks.eu