

### 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 (Preis auf Anfrage)



### 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

	FEH 503	FEH 505	FEH 705
VAR 009 Umluftwärmeschrank in H2 0,6 kW (30 °C – 110 °C) neben Backofen			○
<b>ZUBEHÖR</b>			
ZUB 200 zusätzliches 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 (Preis auf Anfrage)

### 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 (Preis auf Anfrage)



## 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

ZUB 200 zusätzliches 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 (Preis auf Anfrage)