

# ASCOLINE 850

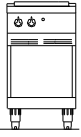
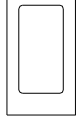
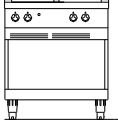
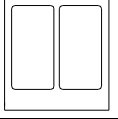

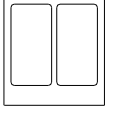
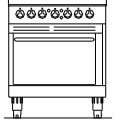
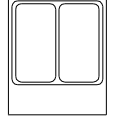
<u>STANDGERÄTE</u>			Seite
<b>Herde</b>	Elektro	mit Doppelkoch-Stahlplatten	3
	Elektro	mit Großkochfeld-Stahlplatten	5
	Elektro	mit Glaskeramik	6
	Elektro	Unterbaubacköfen mit Arbeitsfläche	10
	Elektro	mit Induktion	11
	Gas	mit offenen Brennern	12
<b>Wasserkocher</b>	Elektro	Wasserbäder / Kombikocher	15
	Elektro	Pastakocher	17
<b>Fritteusen</b>	Elektro	Fritteusen	18
	Elektro	Aushubvorrichtungen / Frittenwanne	19
	Elektro	Frittiercomputer	20
<b>Brat-, Grill-, Griddle-Geräte</b>	Elektro	Bratplatten mit Compensboden	21
	Elektro	Griddleplatten mit Stahlbratfläche	22
<b>(Kipp-)Bratpfannen</b>	Elektro	Kippbratpfannen mit Compensboden	24
	Elektro	Bratkessel mit Compensboden	25
<b>Kochkessel</b>	Elektro	Schnellkochkessel	26
	Elektro	Rechteckkochkessel	28
<b>Arbeitstische</b>	neutral		29
<b>Zwischenbauteile</b>	neutral		30
<b>Gruppenzubehör</b>	neutral		31

## **Allgemeine Technische Hinweise**

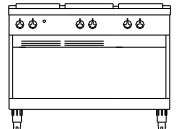
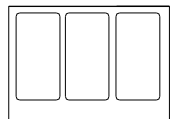
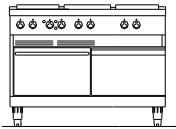
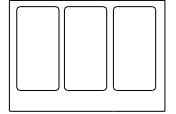
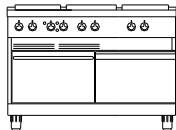
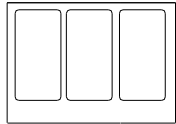
- Einfache Planung durch feststehende Längenraster
- Geräte untereinander frei kombinierbar
- Einzel- oder Blockaufstellung mit höhenverstellbaren, abnehmbaren Füßen oder auf bauseitigem Sockel
- Reinigungsfreundlich
- Alle Geräte mit CE-Kennzeichnung
- Anschluss von unten oder durch die Rückwand möglich
- Alle Elektrogeräte zum Anschluss an eine bauseitige Leistungs-Optimierungs-Anlage vorbereitet. Zum Anschluss ist MCC 409 nachzurüsten.
- Schutzart IPX5
- Geräteausführung in Chrom-Nickel-Stahl, Material-Nr. 1.4301
- Alle Bleche im sichtbaren Bereich mit Korn 320 geschliffen.
- Elektro-Anschluss 400 V 3N AC 50 Hz
- Gerätegewichte einschließlich Verpackung
- Geräte aus (Edelstahl) Chromnickelstahl gefertigt, Material-Nr. 1.4301, AISI 304
- Gasgeräte optional für Erdgas oder Propan-Butan

## Standgeräte: Elektro-Herde mit Doppelkoch-Stahlplatten

- Stahlkochfeld mit 2 separat regelbaren Heizzonen zu je 3,5 kW
- Regulierung der Heizleistung über 5-Takt-Schalter
- Thermisch entkoppelte Auflage der Kochfelder durch hochgestellte Auflagekragen
- Mit Temperaturbegrenzung
- Anschluss an eine bauseitige Leistungs-Optimierungs-Anlage vorbereitet (MCC 409)

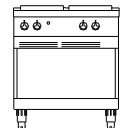
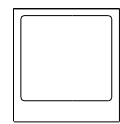
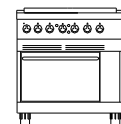
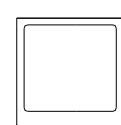

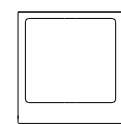
Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEH 211</b>	<p>1 Stahlkochfeld 325 x 645 mm            Unterbau offener Schrankraum 440 x 755 x 360 mm            Anschlussleistung: 7,1 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 500 x 856 x 900 mm            Gewicht: 50 kg</p>	<b>3.810,00</b>	 
<b>MEH 411</b>	<p>2 Stahlkochfelder je 325 x 645 mm            Unterbau offener Schrankraum 740 x 755 x 360 mm            Anschlussleistung: 14,1 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm            Gewicht: 70 kg</p>	<b>5.190,00</b>	 
<b>MEH 414</b>	<p>2 Stahlkochfelder je 325 x 645 mm  <b>Unterbau:</b>            Mit Back- und Bratofen 538 x 695 x 285 mm – GN 2/1            Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar (50 - 300°C).            Innen liegende Rohrheizkörper.            Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm            Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm                              1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm            Anschlussleistung: 20,1 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm            Gewicht: 105 kg</p>	<b>7.040,00</b>	 
<b>MEH 416</b>	<p>2 Stahlkochfelder je 325 x 645 mm  <b>Unterbau:</b>            Mit Dual-Back- und Bratofen 538 x 695 x 285 mm – GN 2/1.            Mit Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar über            Thermostat von 50 – 300°C. Innen liegende Rohrheizkörper.  <b>Umschaltbar auf Heißluftbetrieb</b> mit 1 Ventilator und            Rohrheizkörpern an der Rückseite außen liegend. Heizleistung            6,0 kW, regelbar über Thermostat von 50 - 300°C.            Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm.            Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm                              1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm            Anschlussleistung: 20,1 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm            Gewicht: 110 kg</p>	<b>8.790,00</b>	 

## Standgeräte: Elektro-Herde mit Doppelkoch-Stahlplatten

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEH 611</b>	<p>3 Stahlkochfelder je 325 x 645 mm            Unterbau offener Schrankraum 1140 x 755 x 360 mm mit Ablageboden</p> <p>Anschlussleistung: 21,1 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 1200 x 856 x 900 mm            Gewicht: 95 kg</p>	<b>7.250,00</b>	 
<b>MEH 614</b>	<p>3 Stahlkochfelder je 325 x 645 mm</p> <p><b>Unterbau:</b>            Mit Back- und Bratofen 538 x 695 x 285 mm – GN 2/1.            Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar (50 - 300°C).            Innen liegende Rohrheizkörper.            Unterbau rechts Abstellfach mit Flügeltür 560 x 745 x 370 mm</p> <p>Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm            1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm</p> <p>Anschlussleistung: 27,1 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 1200 x 856 x 900 mm            Gewicht: 130 kg</p>	<b>8.850,00</b>	 
<b>MEH 616</b>	<p>3 Stahlkochfelder je 325 x 645 x 15 mm</p> <p><b>Unterbau:</b>            Mit Dual-Back- und Bratofen 538 x 695 x 285 mm – GN 2/1.            Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar über Thermostat von 50 - 300°C. Innen liegende Rohrheizkörper.</p> <p><b>Umschaltbar auf Heißluftbetrieb</b> mit 1 Ventilator und Rohrheizkörpern an der Rückseite außen liegend. Heizleistung 6,0 kW, regelbar über Thermostat von 50 - 300°C.            Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm.            Unterbau rechts Abstellfach mit Flügeltür 560 x 745 x 370 mm</p> <p>Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm            1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm</p> <p>Anschlussleistung: 27,1 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 1200 x 856 x 900 mm            Gewicht: 135 kg</p>	<b>10.600,00</b>	 
<b>MCC 201</b>	<b>Zubehör gegen Mehrpreis zu MEH 211 bis 616</b>		
<b>MCC 201</b>	<b>Rost GN 1/1 (325 x 530 mm), matt verchromt</b>	<b>53,00</b>	
<b>MCC 200</b>	<b>zus. Bratrost verchromt (530 x 650 mm)</b>	<b>83,00</b>	
<b>MCC 220</b>	<b>zus. Backblech (530 x 650 mm)</b>	<b>68,00</b>	
<b>MCC 409</b>	<b>Umrüstsatz für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage</b>	<b>152,00</b>	
<b>MCC 1020</b>	<b>1 Flügeltür mit Scharnier rechts (Einbausatz zu MEH 211)</b>	<b>269,00</b>	
<b>MCC 0001</b>	<b>2 Flügeltüren (Einbausatz zu MEH 411)</b>	<b>403,00</b>	
<b>MCC 0002</b>	<b>2 Flügeltüren (Einbausatz zu MEH 611)</b>	<b>576,00</b>	

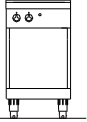
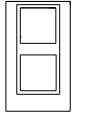
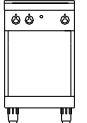
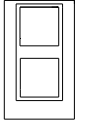
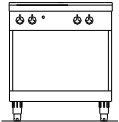
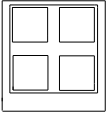
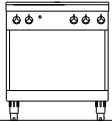
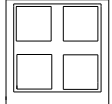
## Standgeräte: Elektro-Herde mit Großkochfeld-Stahlplatten

- Fugenlose Stahlkochplatte
- Für effektvolles Kochen, Köcheln und Warmhalten werden die Kochzonen unabhängig voneinander durch ein Thermostat geregelt
- Schwere Töpfe und Pfannen können leicht auf der großen Kochplatte bewegt werden
- Verschiedene Topf- und Pfannengrößen stellen kein Problem mehr dar


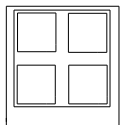

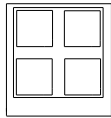

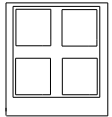
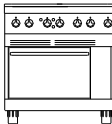
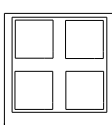
Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEH 440</b>	<p>1 Kochplatte 690 x 645 mm            Mit 4 einzeln regulierbaren Kochzonen, je 3,5 kW            Unterbau offener Schrankraum 740 x 755 x 360 mm            Anschlussleistung: 14,1 kW / 400 V / 3N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm            Gewicht: 70 kg</p>	<b>5.620,00</b>	 
<b>MEH 443</b>	<p>1 Kochplatte 690 x 645 mm            Mit 4 einzeln regulierbaren Kochzonen, je 3,5 kW            Unterbau mit Backofen 538 x 695 x 285 mm – GN 2/1            Ober- und Unterhitze, je 3,0 kW            Getrennt regelbar durch Thermostat            Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm            Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm                      1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm            Anschlussleistung: 20,1 kW / 400 V / 3N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm            Gewicht: 105 kg</p>	<b>7.470,00</b>	 
<b>MEH 445</b>	<p>1 Kochplatte 690 x 645 mm            Mit 4 einzeln regulierbaren Kochzonen, je 3,5 kW            Unterbau mit Dual-Back- und Bratofen 538 x 695 x 285 mm – GN 2/1.            Mit Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar über Thermostat von 50 - 300°C. Innen liegende Rohrheizkörper.  <b>Umschaltbar auf Heißluftbetrieb</b> mit 1 Ventilator und Rohrheizkörpern an der Rückseite außen liegend. Heizleistung 6,0 kW, regelbar über Thermostat von 50 - 250°C.            Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm.            Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm                      1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm            Anschlussleistung: 20,1 kW            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm            Gewicht: 110 kg</p>	<b>9.220,00</b>	 

## Standgeräte: Elektro-Herde mit Glaskeramik-Kochfläche

- Durchgehende Kochfläche, wasserdicht in die Oberplatte eingebettet
- Leicht zu reinigen
- Schnelles Aufheizen
- Kochstellen abgeteilt durch Plattendekor
- Regulierung der Heizleistung über Temperaturregler
- Anschluss an eine bauseitige Leistungs-Optimierungs-Anlage vorbereitet (MCC 409)

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEH 300</b>	Glaskeramik-Kochfläche 340 x 688 mm mit 2 Kochzonen 275 x 275 mm je 4,0 kW Unterbau offener Schrankraum 340 x 755 x 420 mm	<b>4.190,00</b>	
	Zubehör: 1 Glaskeramik-Reinigungsschaber Anschlussleistung: 8,0 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 400 x 856 x 900 mm Gewicht: 45 kg		
<b>MEH 300.110</b>	Ausführung wie MEH 300, jedoch <b>mit Topferkennung</b>	<b>4.690,00</b>	 
<b>MEH 500</b>	Glaskeramik-Kochfläche 648 x 688 mm mit 4 Kochzonen 275 x 275 mm je 4,0 kW Unterbau offener Schrankraum 740 x 755 x 420 mm	<b>6.240,00</b>	
	Zubehör: 1 Glaskeramik-Reinigungsschaber Anschlussleistung: 16,0 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm Gewicht: 55 kg		
<b>MEH 500.110</b>	Ausführung wie MEH 500, jedoch <b>mit Topferkennung</b>	<b>7.140,00</b>	 

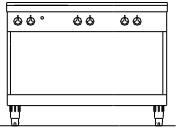
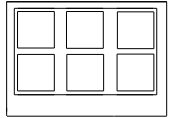
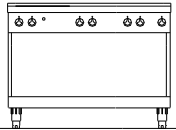
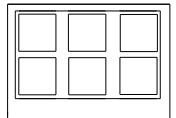
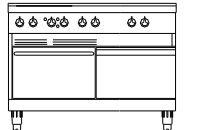
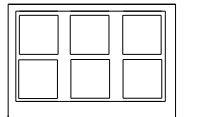
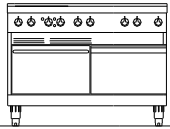
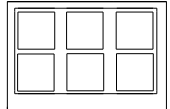
## Standgeräte: Elektro-Herde mit Glaskeramik-Kochfläche

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEH 503</b>	<p>Glaskeramik-Kochfläche 648 x 688 mm mit 4 Kochzonen 275 x 275 mm je 4,0 kW.            Mit Brat- und Backofen 538 x 695 x 285 mm.            Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar (50 - 300 °C).            Innen liegende Rohrheizkörper.            Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm            Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm                      1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm                      1 Glaskeramik-Reinigungsschaber            Anschlussleistung: 22,1 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm            Gewicht: 95 kg</p>	<b>8.090,00</b>	  
<b>MEH 503.110</b>	Ausführung wie MEH 503, jedoch <b>mit Topferkennung</b>	<b>9.090,00</b>	  
<b>MEH 505</b>	<p>Glaskeramik-Kochfläche 648 x 688 mm mit 4 Kochzonen 275 x 275 mm, je 4,0 kW.            Mit Dual-Back- und Bratofen 538 x 695 x 285 mm.            Mit Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar über Thermostat von 50 – 300 °C. Innen liegende Rohrheizkörper.  <b>Umschaltbar auf Heißluftbetrieb</b> mit 1 Ventilator und Rohrheizkörpern an der Rückseite außen liegend. Heizleistung 6,0 kW, regelbar über Thermostat von 50 - 250 °C.            Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm.            Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm                      1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm                      1 Glaskeramik-Reinigungsschaber            Anschlussleistung: 22,1 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm            Gewicht: 100 kg</p>	<b>9.840,00</b>	  
<b>MEH 505.110</b>	Ausführung wie MEH 505, jedoch <b>mit Topferkennung</b>	<b>10.840,00</b>	  

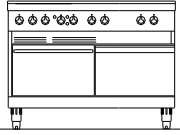
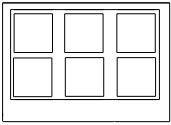
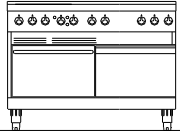
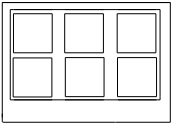
# ASCOLINE 850

Stand: März 2009

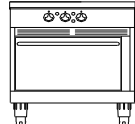

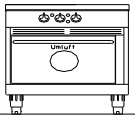
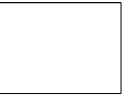
## Standgeräte: Elektro-Herde mit Glaskeramik-Kochfläche

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEH 700</b>	Glaskeramik-Kochfläche 948 x 688 mm mit 6 Kochzonen 275 x 275 mm je 4,0 kW Unterbau offener Schrankraum 1140 x 755 x 420 mm mit Ablageboden	<b>8.610,00</b>	
	Zubehör: 1 Glaskeramik-Reinigungsschaber Anschlussleistung: 24,0 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 1200 x 856 x 900 mm Gewicht: 95 kg		
<b>MEH 700.110</b>	Ausführung wie MEH 700, jedoch <b>mit Topferkennung</b>	<b>10.110,00</b>	 
<b>MEH 703</b>	Glaskeramik-Kochfläche 948 x 688 mm mit 6 Kochzonen 275 x 275 mm je 4,0 kW. Mit Back- und Bratofen 538 x 695 x 285 mm. Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar (50 - 300°C). Innen liegende Rohrheizkörper. Unterbau rechts Abstellfach mit Flügeltür 560 x 745 x 370 mm Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm	<b>10.960,00</b>	
	Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm 1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm 1 Glaskeramik-Reinigungsschaber Anschlussleistung: 30,1 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 1200 x 856 x 900 mm Gewicht: 135 kg		
<b>MEH 703.110</b>	Ausführung wie MEH 703, jedoch <b>mit Topferkennung</b>	<b>12.460,00</b>	 

## Standgeräte: Elektro-Herde mit Glaskeramik-Kochfläche

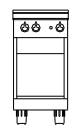
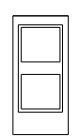
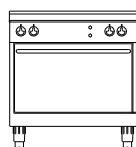
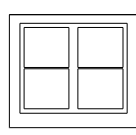
Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEH 705</b>	<p>Glaskeramik-Kochfläche 948 x 688 mm mit 6 Kochzonen 275 x 275 mm je 4,0 kW. Mit Back- und Bratofen 538 x 695 x 285 mm. Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar von 50 – 300 °C. Innen liegende Rohrheizkörper.</p> <p><b>Umschaltbar auf Heißluftbetrieb</b> mit 1 Ventilator und Rohrheizkörpern an der Rückseite außen liegend. Heizleistung 6,0 kW, regelbar über Thermostat von 50 - 300 °C.</p> <p>Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm. Unterbau rechts Abstellfach mit Flügeltür 560 x 745 x 370 mm</p> <p>Zubehör:                   1 Backblech emailliert 530 x 650 mm                                   1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm                                   1 Glaskeramik-Reinigungsschaber</p> <p>Anschlussleistung: 30,1 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen:        BTH 1200 x 856 x 900 mm Gewicht:               140 kg</p>	<b>11.860,00</b>	  
<b>MEH 705.110</b>	Ausführung wie MEH 705, jedoch <b>mit Topferkennung</b>	<b>13.360,00</b>	  
	<b>Zubehör gegen Mehrpreis zu MEH 300 bis 705</b>		
<b>MCC 201</b>	<b>Rost GN 1/1 (325 x 530 mm), matt verchromt</b>	<b>53,00</b>	
<b>MCC 200</b>	<b>zus. Bratrost verchromt (530 x 650 mm)</b>	<b>83,00</b>	
<b>MCC 220</b>	<b>zus. Backblech (530 x 650 mm)</b>	<b>68,00</b>	
<b>MCC 409</b>	<b>Umrüstsatz für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage</b>	<b>152,00</b>	
<b>MCC 559</b>	<b>10 Ersatzklingen für Glaskeramik-Reinigungsschaber</b>	<b>21,00</b>	
<b>MCC 560</b>	<b>zus. Glaskeramik-Reinigungsschaber</b>	<b>43,00</b>	
<b>MCC 561</b>	<b>Pflegemittel für Glaskeramik</b>	<b>22,00</b>	
<b>MCC 883</b>	<b>1 Flügeltür mit Scharnier rechts (Einbausatz zu MEH 300)</b>	<b>247,00</b>	
<b>MCC 900</b>	<b>2 Flügeltüren (Einbausatz zu MEH 500)</b>	<b>452,00</b>	
<b>MCC 0028</b>	<b>2 Flügeltüren (Einbausatz zu MEH 700)</b>	<b>576,00</b>	

## Standgeräte: Unterbaubacköfen mit Arbeitsfläche

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEH 030</b>	<p>Glatte CNS-Arbeitsfläche            Unterbau mit Back- und Bratofen 538 x 695 x 285 mm.            Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar (50 - 300 °C).            Innen liegende Rohrheizkörper.</p> <p>Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm</p> <p>Zubehör:            1 Backblech emailliert 530 x 650 mm                                     1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm</p> <p>Anschlussleistung: 6,0 kW            Abmessungen:    BTH 800 x 850 x 900 mm            Gewicht:            100 kg</p>	<b>5.490,00</b>	 
<b>MEH 050</b>	<p>Glatte CNS-Arbeitsfläche            Unterbau mit Dual-Back- und Bratofen 538 x 695 x 285 mm.            Mit Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar über Thermostat von 50 - 300 °C. Innen liegende Rohrheizkörper.</p> <p><b>Umschaltbar auf Heißluftbetrieb</b> mit 1 Ventilator und Rohrheizkörpern an der Rückseite außen liegend. Heizleistung 6 kW, regelbar über Thermostat von 50 - 250 °C.</p> <p>Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm.</p> <p>Zubehör:            1 Backblech emailliert 530 x 650 mm                                     1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm</p> <p>Anschlussleistung: 6,0 kW            Abmessungen:    BTH 800 x 850 x 900 mm            Gewicht:            105 kg</p>	<b>7.240,00</b>	 
	<b>Zubehör gegen Mehrpreis zu MEH 030, 050</b>		
<b>MCC 200</b>	<b>Bratrost verchromt CNS 530 x 650 mm</b>	<b>83,00</b>	
<b>MCC 220</b>	<b>Backblech emailliert 530 x 650 mm</b>	<b>68,00</b>	
<b>MCC 409</b>	<b>Umrüstsatz für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage</b>	<b>152,00</b>	

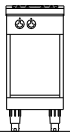
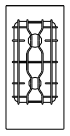
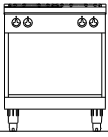
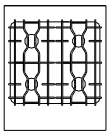
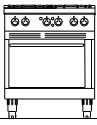
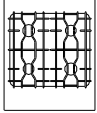
## Standgeräte: Elektro-Induktions-Herde mit Glaskeramik-Kochfläche

- Durchgehende Kochfläche, wasserdicht in die CNS-Abdeckung eingebettet
- Leicht zu reinigen
- Hoher Wirkungsgrad
- Kochstellen abgeteilt durch Plattendekor
- Topferkennung, Fehlersignalisierung
- Stufenlose Leistungsregulierung
- Anschluss an eine bauseitige Leistungs-Optimierungs-Anlage vorbereitet (MCC 409)

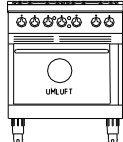
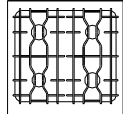
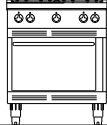
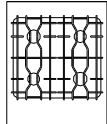
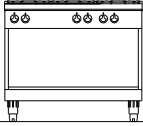
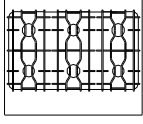
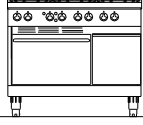
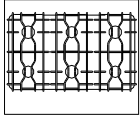
Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEH 350</b>	Kochfläche 340 x 688 mm mit 2 Kochzonen 275 x 275 mm, je 5,0 kW Unterbau offener Schrankraum Abmessungen: BTH 340 x 755 x 420 mm Zubehör: 1 Glaskeramik-Reinigungsschaber Anschlussleistung: 10,0 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 400 x 856 x 900 mm Gewicht: 50 kg	<b>8.870,00</b>	
			
<b>MEH 550</b>	Kochfläche 650 x 650 mm mit 4 Kochzonen 275 x 275 mm, je 5,0 kW Unterbau offener Schrankraum 740 x 755 x 420 mm mit Ablageboden Zubehör: 1 Glaskeramik-Reinigungsschaber Anschlussleistung: 20,0 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm Gewicht: 70 kg	<b>14.280,00</b>	
			
<b>MCC 559</b>	<b>Zubehör gegen Mehrpreis zu MEH 350 / 550</b> 10 Ersatzklingen für Glaskeramik-Reinigungsschaber	<b>21,00</b>	
<b>MCC 560</b>	zus. Glaskeramik-Reinigungsschaber	<b>43,00</b>	
<b>MCC 561</b>	Pflegemittel für Glaskeramik	<b>21,00</b>	

## Standgeräte: Gas-Herde mit offenen Brennern

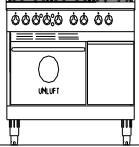
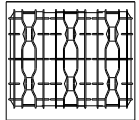
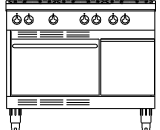
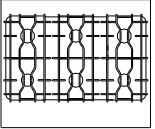
- In die Oberplatte eingeschweißte, tief gezogene Herdmulde
- Muldentiefe 82 mm
- Jeder Brenner mit Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung
- Offene Brenner mit manueller Zündung
- Gas-Herde mit Elektro-Brat- und –Backofen mit Piezo-Zündung
- Topfauflage aus Edelstahl

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MGH 210</b>	<p>2 offene Brenner            1 C-Brenner 3,9 kW vorn            1 E-Brenner 7,5 kW hinten            Unterbau: offener Schrankraum 440 x 755 x 420 mm            Nennwärmebelastung: 11,4 kW/Erdgas            Abmessungen: BTH 500 x 856 x 900 mm            Gewicht: 55 kg</p>	<b>3.190,00</b>	 
<b>MGH 410</b>	<p>4 offene Brenner            1 C-Brenner 3,9 kW vorn rechts            2 D-Brenner mit je 5,4 kW vorn links und hinten links            1 E-Brenner 7,5 kW hinten rechts            Unterbau: offener Schrankraum 740 x 755 x 420 mm            Nennwärmebelastung: 22,2 kW/Erdgas            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm            Gewicht: 75 kg</p>	<b>3.940,00</b>	 
<b>MGH 413</b>	<p>4 offene Brenner            1 C-Brenner 3,9 kW vorn rechts            2 D-Brenner 5,4 kW vorn links und hinten links            1 E-Brenner 7,5 kW hinten rechts            Mit Elektro-Brat- und –Backofen, 538 x 695 x 285 mm            Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar (50 - 300 °C)            Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm            Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm                              1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm            Nennwärmebelastung: 22,2 kW/Erdgas            Anschlussleistung: 6,0 kW / 400V / 3N / 50/60Hz            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm            Gewicht : 115 kg</p>	<b>5.790,00</b>	 

## Standgeräte: Gas-Herde mit offenen Brennern

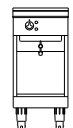
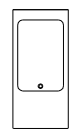
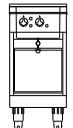
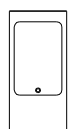

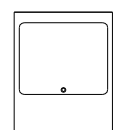
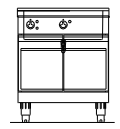
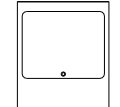
Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MGH 415</b>	<p>4 offene Brenner            1 C-Brenner 3,9 kW vorn rechts            2 D-Brenner 5,4 kW vorn links und hinten links            1 E-Brenner 7,5 kW hinten rechts            Elektro-Dual-Brat- und Backofen, 538 x 695 x 285 mm mit Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar über Thermostat von 50 - 300 °C.  <b>Umschaltbar auf Heißluftbetrieb</b> mit 1 Ventilator und Rohrheizkörpern an der Rückseite außen liegend. Heizleistung 6 kW regelbar über Thermostat von 50 - 300 °C.            Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm.            Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm                              1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm            Nennwärmebelastung: 22,2 kW/Erdgas            Anschlussleistung: 6,0 kW / 400V / 3N / 50/60Hz            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm            Gewicht : 125 kg</p>	<b>7.540,00</b>	 
<b>MGH 417</b>	<p>4 offene Brenner            1 C-Brenner 3,9 kW vorn rechts            2 D-Brenner 5,4 kW vorn links und hinten links            1 E-Brenner 7,5 kW hinten rechts            Mit Gas-Back- und -Bratofen 7,5 kW, 538 x 695 x 285 mm.            Mit Thermostat 160 - 300 °C.            Mit 2 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm            Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm                              1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm            Nennwärmebelastung: 29,7 kW/Erdgas            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm            Gewicht: 115 kg</p>	<b>5.940,00</b>	 
<b>MGH 610</b>	<p>6 offene Brenner            2 C-Brenner mit je 3,9 kW vorn Mitte und hinten Mitte            2 D-Brenner mit je 5,4 kW vorn links und vorn rechts            2 E-Brenner mit je 7,5 kW hinten links und hinten rechts            Unterbau: offener Schrankraum 1140 x 755 x 420 mm            Nennwärmebelastung: 33,6 kW/Erdgas            Abmessungen: BTH 1200 x 856 x 900 mm            Gewicht: 90 kg</p>	<b>5.550,00</b>	 
<b>MGH 613</b>	<p>6 offene Brenner            2 C-Brenner 3,9 kW vorn Mitte und hinten Mitte            2 D-Brenner mit je 5,4 kW vorn links und vorn rechts            2 E-Brenner mit je 7,5 kW hinten links und hinten rechts            Mit Elektro-Brat- und -Backofen, 538 x 695 x 285 mm.            Ober- und Unterhitze je 2,1 kW, getrennt regelbar (50 - 300 °C).            Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm            Unterbau rechts: Abstellfach mit Flügeltür 560 x 745 x 370 mm            Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm                              1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm            Nennwärmebelastung: 33,6 kW/Erdgas            Anschlussleistung: 6,0 kW/ 400V / 3N / 50/60Hz            Abmessungen: BTH 1200 x 856 x 900 mm            Gewicht: 140 kg</p>	<b>7.590,00</b>	 

## Standgeräte: Gas-Herde mit offenen Brennern

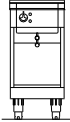
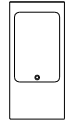
Modell-Nr.	Spezifikation	Euro
<b>MGH 615</b>	6 offene Brenner 2 C-Brenner je 3,9 kW vorn und hinten mittig 2 D-Brenner je 5,4 kW vorn links und rechts 2 E-Brenner je 7,5 kW hinten links und rechts Elektro-Dual-Brat- und Backofen 538 x 695 x 285 mm mit Ober- und Unterhitze je 3,0 kW, getrennt regelbar über Thermostat von 50 - 300 °C. <b>Umschaltbar auf Heißluftbetrieb</b> mit 1 Ventilator und Rohrheizkörpern an der Rückseite außen liegend. Heizleistung 6 kW, regelbar über Thermostat von 50 - 300 °C. Mit 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm. Unterbau rechts Abstellfach mit Flügeltür 560 x 745 x 370 mm Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm 1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm Nennwärmebelastung: 33,6 kW/Erdgas Anschlussleistung: 6,0 kW / 400V / 3N / 50/60Hz Abmessungen: BTH 1200 x 856 x 900 mm Gewicht : 150 kg	<b>9.340,00</b>
		 
<b>MGH 617</b>	6 offene Brenner 2 C-Brenner mit je 3,9 kW vorn Mitte und hinten Mitte 2 D-Brenner mit je 5,4 kW vorn links und vorn rechts 2 E-Brenner mit je 7,5 kW hinten links und hinten rechts Mit Gas-Brat- und Backofen 7,5 kW, 538 x 695 x 285 mm. Mit Thermostat 160 - 300 °C regelbar. Mit 2 Einschubebenen für Backbleche und Roste 530 x 650 mm Unterbau rechts: Abstellfach mit Flügeltür 560 x 745 x 370 mm Zubehör: 1 Backblech emailliert 530 x 650 mm 1 Bratrost verchromt 530 x 650 mm Nennwärmebelastung: 41,1 kW/Erdgas Abmessungen: BTH 1200 x 856 x 900 mm Gewicht: 130 kg	<b>7.510,00</b>
		 
	<b>Zubehör für MGH 210 bis 617</b>	
<b>MCC 201</b>	<b>Rost, GN 1/1 (325 x 530 mm), matt verchromt</b>	<b>53,00</b>
<b>MCC 200</b>	<b>Zusätzliches Bratrost verchromt, GN 2/1 (530 x 650 mm)</b>	<b>82,00</b>
<b>MCC 220</b>	<b>Zusätzliches Backblech (530 x 650 mm)</b>	<b>68,00</b>
<b>MCC 409</b>	<b>Umrüstsatz für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage</b>	<b>152,00</b>
<b>MCC 889</b>	<b>1 Flügeltür mit Scharnier rechts (Einbausatz zu MGH 210)</b>	<b>269,00</b>
<b>MCC 900</b>	<b>2 Flügeltüren (Einbausatz zu MGH 410)</b>	<b>452,00</b>
<b>MCC 885</b>	<b>2 Flügeltüren (Einbausatz zu MGH 610)</b>	<b>529,00</b>

## Standgeräte: Elektro-Wasserbäder / Kombi-Kocher

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken
- Für GN-Behälter 1/1 und 2/1 - 200 mm
- Indirekte Beheizung
- Thermostatische Regelung 30 - 80 °C
- Entleerung über geprägten Auslauf ¾" mit Kugelventil
- Anschluss an eine bauseitige Leistungs-Optimierungs-Anlage vorbereitet (MCC 409)

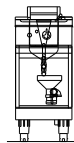
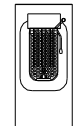
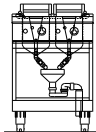
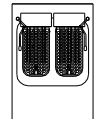
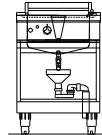
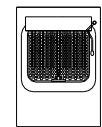
Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEW 250</b>	Becken GN 1/1, 305 x 510 x 210 mm Unterbau offener Schrankraum 340 x 755 x 270 mm Anschlussleistung: 2,35 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 400 x 856 x 900 mm Gewicht: 50 kg	<b>2.760,00</b>	 
<b>MEW 252</b>	Becken GN 1/1, 305 x 510 x 210 mm Unterbau Wärmeschrank 340 x 755 x 270 mm, 0,5 kW Thermostatisch geregelt 30 - 80 °C Anschlussleistung: 2,85 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 400 x 856 x 900 mm Gewicht: 65 kg	<b>3.690,00</b>	 
<b>MEW 450</b>	Becken GN 2/1, 630 x 510 x 210 mm Unterbau offener Schrankraum 640 x 755 x 270 mm Anschlussleistung: 4,7 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 700 x 856 x 900 mm Gewicht: 60 kg	<b>3.090,00</b>	 
<b>MEW 452</b>	Becken GN 2/1, 630 x 510 x 210 mm und Unterbau Wärmeschrank 640 x 755 x 270 mm Thermostatisch geregelt 30 - 80 °C Anschlussleistung: 4,7 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 700 x 856 x 900 mm Gewicht: 65 kg	<b>4.280,00</b>	 

## Standgeräte: Elektro-Wasserbäder / Kombi-Kocher

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEW 400</b>	<p>Becken GN 1/1, 305 x 510 x 210 mm</p> <p>Verstärkte Heizleistung: Gerät geeignet zum direkten Sieden z. B. von Würstchen.</p> <p>Unterbau offener Schrankraum 340 x 755 x 270 mm</p> <p>Anschlussleistung: 4,6 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz</p> <p>Abmessungen: BTH 400 x 856 x 900 mm</p> <p>Gewicht: 45 kg</p>	<b>4.420,00</b>	 
<b>Zubehör gegen Mehrpreis zu MEW 250 bis 452 sowie 400</b>			
<b>MCC 409</b>	<b>Umrüstsatz für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage</b>	<b>152,00</b>	
<b>MCC 543</b>	<b>Einlegeboden für Becken 305 x 510 mm (MEW 250 und 252)</b>	<b>62,00</b>	
<b>MCC 540</b>	<b>Einlegeboden für Becken 630 x 510 mm (MEW 450 und 452)</b>	<b>89,00</b>	
<b>MCC 883</b>	<b>1 Flügeltür mit Scharnier rechts (Einbausatz zu MEW 250 und 400)</b>	<b>247,00</b>	
<b>MCC 884</b>	<b>2 Flügeltüren (Einbausatz zu MEW 450)</b>	<b>453,00</b>	
<b>MCC 1022</b>	<b>Klemmsteg 325 mm längs für kleine Behälter im Wasserbad</b>	<b>39,00</b>	
<b>MCC 1023</b>	<b>Klemmsteg 530 mm quer für kleine Behälter im Wasserbad</b>	<b>39,00</b>	

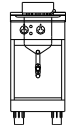
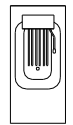
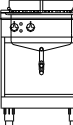

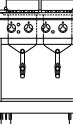

## Standgeräte: Elektro-Pastakocher

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken mit Schaumrand
- Ablauf über Kugelventil 3/4" nach unten
- Automatische Abschaltung der Heizkörper beim Herausschwenken
- Befüllung des Beckens über integrierten Einlauf mit Taster und Magnetventil
- Stufenschaltung mit Schutztemperaturbegrenzer
- Anschluss an eine bauseitige Leistungs-Optimierungs-Anlage vorbereitet (MCC 409)

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEW 460</b>	1 Becken 200 x 400 mm	<b>3.190,00</b>	 
	Gesamtfüllmenge: 12 l		
	Nutzfüllmenge: 8 l		
	Einsatzmenge: 2 x 500 g		
	Trennblech zur Schaumbegrenzung und Überlauf		
	Unterbau: offener Schrankraum 340 x 755 x 210 mm		
	Zubehör: 1 Trennblech		
	2 Pastakörbe 300 x 90 x 210 mm		
Anschlussleistung: 6,0 kW/400 V/3N/ 50/60Hz			
Abmessungen: BTH 400 x 856 x 900 mm			
<hr/>			
<b>MEW 660</b>	2 Becken, je 200 x 400 mm	<b>4.990,00</b>	 
	Gesamtfüllmenge: 2 x 12 l		
	Nutzfüllmenge: 2 x 8 l		
	Einsatzmenge: 2 x 500 g pro Becken		
	Trennblech zur Schaumbegrenzung und Überlauf		
	Zubehör: 2 Trennbleche		
Unterbau: offener Schrankraum 540 x 755 x 210 mm			
Anschlussleistung: 12,0 kW/400 V/3N/ 50/60Hz			
Abmessungen: BTH 600 x 856 x 900 mm			
<hr/>			
<b>MEW 860</b>	1 Becken 400 x 400 mm	<b>4.280,00</b>	 
	Gesamtfüllmenge: 24 l		
	Nutzfüllmenge: 16 l		
	Einsatzmenge: 4 x 500 g		
	Trennblech zur Schaumbegrenzung und Überlauf		
	Zubehör: 3 Trennbleche		
Unterbau: offener Schrankraum 540 x 755 x 210 mm			
Anschlussleistung: 12,0 kW/400 V/3N/ 50/60Hz			
Abmessungen: BTH 600 x 856 x 900 mm			
<hr/>			
	<b>Zubehör für MEW 460, 660 und 860</b>		
<b>MCC1001</b>	<b>Zusätzlicher Pastakorb 300 x 90 x 210 mm</b>	<b>114,00</b>	
<b>MCC 409</b>	<b>Umrüstsatz für Leistungsoptimierungsanlage</b>	<b>152,00</b>	
<b>MCC 883</b>	<b>1 Flügeltür mit Scharnier rechts (Einbausatz zu MEW 460)</b>	<b>247,00</b>	
<b>MCC 886</b>	<b>1 Flügeltür mit Scharnier rechts (Einbausatz zu MEW 660 und 860)</b>	<b>416,00</b>	
<b>MCC1002</b>	<b>Zusätzlicher Pastakorb 145 x 90 x 210 mm</b>	<b>103,00</b>	

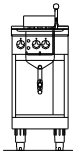
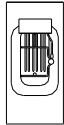
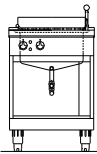
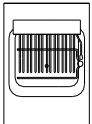
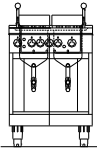
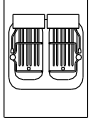
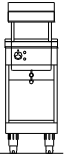
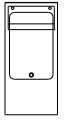
## Standgeräte: Elektro-Fritteusen

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken mit Schaumrand und Kaltzone
- Ablauf über Kugelventil
- Automatische Abschaltung der Leistung beim Herausschwenken der Heizkörper
- Thermostatische Regelung 100 - 195 °C
- Schutztemperaturbegrenzer mit 2. Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC eingebaut
- Anschluss an eine bauseitige Leistungs-Optimierungs-Anlage vorbereitet (MCC 409)

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEF 124</b>	1 Becken 200 x 400 mm Gesamtfüllmenge: 12 l Nutzfüllmenge: 8 l Unterbau: offener Schrankraum 440 x 755 x 210 mm Zubehör: 1 Frittierkorb 170 x 305 x 120 mm 1 Deckel 1 Siebboden Anschlussleistung: 9,0 kW/400 V/3N/ 50/60Hz Abmessungen: BTH 500 x 856 x 900 mm Gewicht: 55 kg	<b>2.750,00</b>	 
<b>MEF 144</b>	1 Becken 400 x 400 mm Gesamtfüllmenge 24 l Nutzfüllmenge 16 l Unterbau: offener Schrankraum 540 x 755 x 210 mm Zubehör: 1 Deckel 2 Siebböden 2 Frittierkörbe 170 x 305 x 120 mm Anschlussleistung: 18,0 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 600 x 856 x 900 mm Gewicht: 70 kg	<b>3.540,00</b>	 
<b>MEF 224</b>	2 Becken je 200 x 400 mm Gesamtfüllmenge 2 x 12 l Nutzfüllmenge 2 x 8 l Unterbau: offener Schrankraum 540 x 755 x 210 mm Zubehör: 2 Deckel 2 Siebböden 2 Frittierkörbe je 170 x 305 x 120 mm Anschlussleistung: 18,0 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 600 x 856 x 900 mm Gewicht: 70 kg	<b>4.130,00</b>	 

## Standgeräte: Elektro-Fritteusen mit Aushubvorrichtung / Frittenwanne

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken mit Schaumrand
- Ablauf über Kugelventil
- Automatische Abschaltung der Heizkörper beim Herausschwenken
- Thermostatische Regelung 100 - 195 °C, Schmelzstufe
- Schutztemperaturbegrenzer mit 2. Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC eingebaut
- Anschluss an eine bauseitige Leistungs-Optimierungs-Anlage vorbereitet (MCC 409)

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEF 124.110</b>	1 Becken 200 x 400 mm Gesamtfüllmenge 12 l Nutzfüllmenge 8 l Unterbau offener Schrankraum 440 x 755 x 210 mm Zubehör: 1 Deckel 1 Siebboden 1 Frittierkorb 170 x 305 x 120 mm Anschlussleistung: 9,25 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 500 x 856 x 900 mm Gewicht: 60 kg	<b>4.460,00</b>	 
<b>MEF 144.110</b>	1 Becken 400 x 400 mm Gesamtfüllmenge 24 l Nutzfüllmenge 16 l Unterbau offener Schrankraum 540 x 755 x 210 mm Zubehör: 1 Deckel 2 Siebböden 2 Frittierkörbe 170 x 305 x 120 mm Anschlussleistung: 18,0 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 600 x 856 x 900 mm Gewicht: 60 kg	<b>5.330,00</b>	 
<b>MEF 224.110</b>	2 Becken je 200 x 400 mm Gesamtfüllmenge 2 x 12 l Nutzfüllmenge 2 x 8 l Unterbau offener Schrankraum 540 x 755 x 210 mm Zubehör: 2 Deckel 2 Siebböden 2 Frittierkörbe je 170 x 305 x 120 mm Anschlussleistung: 18,5 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 600 x 856 x 900 mm Gewicht: 75 kg	<b>6.240,00</b>	 
<b>MEF 040</b>	Frittenwanne mit tief gezogenem Becken 305 x 510 x 210 mm. Beheizung durch von hinten aufgesetzte Strahlungsheizkörper. Manuelle Temperaturregelung. Unterbau offener Schrankraum 340 x 755 x 210 mm Zubehör: 1 Abtropf-Ausschufelblech gelocht 1 Behälter GN 1/1-200 Anschlussleistung: 1,1 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 400 x 856 x 900 mm Gewicht: 45 kg	<b>2.510,00</b>	 

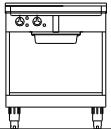
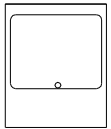
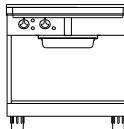
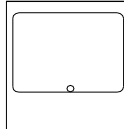
## Standgeräte: Frittiercomputer für Elektro-Fritteusen

- Genaue Temperaturregelung auf Basis von Fuzzy-Logic
- Konstante Produktqualität, auch bei gefrosteten Produkten
- Temperaturschwankung beträgt circa 1 °C
- Überwachung der Kerntemperatur der Produkte
- Einsparung von ca. 40 bis 50 % des Fett-/Ölverbrauchs
- Automatische Spareinstellung in betriebsarmen Stunden
- Touch-screen Bedienung

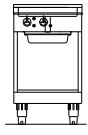

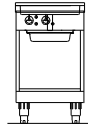
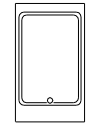
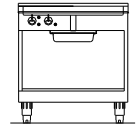
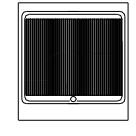
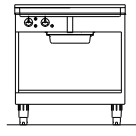
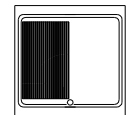
<b>Modell-Nr.</b>	<b>Spezifikation</b>	<b>Euro</b>
<b>.210</b>	Zum Einbau in alle Elektro-Fritteusen 1 Computersteuerung pro Becken  Spannung : 230 VAC +/- 10% Leistung : 1,5 VA Umgebungstemperatur: 5 - 80°C Abmessungen: LBH 170,9 x 52,2 x 82,2 mm	<b>594,00</b>
<b>Zubehör gegen Mehrpreis zu MEF 040 bis MEF 224.110</b>		
<b>MCC 354</b>	<b>Zusätzlicher Frittierkorb 170 x 305 120 mm</b>	<b>80,00</b>
<b>MCC 409</b>	<b>Umrüstsatz für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage</b>	<b>152,00</b>
<b>MCC 1015</b>	<b>Fettauffangbehälter für Fritteusen (Nutzinhalt: max. 16 Liter, Abmessung: 230 x 450 x 190 mm, Beckenmaß ohne Bügel)</b>	<b>376,00</b>
<b>MCC 1016</b>	<b>Deckel für Fettauffangbehälter</b>	<b>160,00</b>
<b>MCC 883</b>	<b>1 Flügeltür mit Scharnier rechts (Einbausatz zu MEF 040)</b>	<b>247,00</b>
<b>MCC 886</b>	<b>1 Flügeltür mit Scharnier rechts (Einbausatz zu MEF 144, 224, 144.110 und 224.110)</b>	<b>416,00</b>
<b>MCC 889</b>	<b>1 Flügeltür mit Scharnier rechts (Einbausatz zu MEF 124, 124.110)</b>	<b>269,00</b>

## Standgeräte: Elektro-Bratplatten mit Compensboden

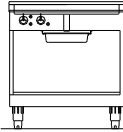
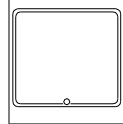
- In die Abdeckung nahtlos eingeschweißte, tief gezogene Wanne aus CNS.
- Wannensboden aus Verbundmaterial
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Entleerung über verschließbaren Abwurfschacht Ø 36 mm in Fettauffangbehälter GN 1/1 - 65
- Elektro-Bratplatten zum Anschluss an eine bauseitige LOS vorbereitet (MCC 409)

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEB 430</b>	Wanne 630 x 510 x 65 mm (GN 2/1) Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper. Thermostatische Regelung 50 - 300°C, 2 Heizzonen. Unterbau offener Schrankraum 640 x 755 x 345 mm mit Ablageboden	<b>4.150,00</b>	
	Zubehör: 1 Verschlussstopfen 1 Fettauffangbehälter GN 1/1-65  Anschlussleistung: 7,0 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 700 x 856 x 900 mm Gewicht: 85 kg		
<b>MEB 630</b>	Wanne 930 x 510 x 65 mm (GN 3/1) Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper. Thermostatische Regelung 50 - 300°C, 2 Heizzonen. Unterbau offener Schrankraum 940 x 755 x 345 mm mit Ablageboden	<b>6.140,00</b>	
	Zubehör: 1 Verschlussstopfen 1 Fettauffangbehälter GN 1/1-65  Anschlussleistung: 12,0 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 1000 x 856 x 900 mm Gewicht: 105 kg		
	<b>Zubehör gegen Mehrpreis zu MEB 430, MEB 630</b>		
<b>MCC 408</b>	<b>Deckel für Bratplatte MEB 430</b>	<b>229,00</b>	
<b>MCC 0016</b>	<b>Deckel für Bratplatte MEB 630</b>	<b>281,00</b>	
<b>MCC 409</b>	<b>Umrüstsatz für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage</b>	<b>152,00</b>	
<b>MCC 607</b>	<b>Spachtel für Bratplatte (glatt)</b>	<b>62,00</b>	
<b>MCC 884</b>	<b>2 Flügeltüren (Einbausatz zu MEB 430)</b>	<b>453,00</b>	
<b>MCC 885</b>	<b>2 Flügeltüren (Einbausatz zu MEB 630)</b>	<b>529,00</b>	
<b>MCC 888</b>	<b>Spritzschutzrahmen für Wanne 630 x 510 mm aus CrNiSt 1.4301 MEB 430</b>	<b>111,00</b>	
<b>MCC 0017</b>	<b>Spritzschutzrahmen für Wanne 930 x 510 mm MEB 630</b>	<b>119,00</b>	

## Standgeräte: Elektro-Griddle- und -Grillplatten mit Stahlbratfläche


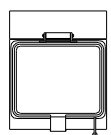
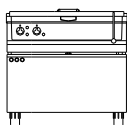
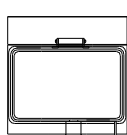
Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEB 440</b>	<p>Mit <b>geriffelter</b> Oberfläche, Bratfläche 410 x 630 mm.            Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper.            Thermostatische Regelung 50 – 300 °C, 1 Heizzone.            Unterbau offener Schrankraum 440 x 755 x 345 mm            Zubehör: 1 Fettauffangbehälter GN 1/1-65                              1 CNS-Schaber</p> <p>Anschlussleistung: 6,0 kW / 400 V / 3N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 500 x 856 x 900 mm            Gewicht: 85 kg</p>	<b>3.180,00</b>	 
<b>MEB 440.400</b>	wie MEB 440, jedoch <b>hart verchromt</b> , ohne CNS-Schaber	<b>3.780,00</b>	
<b>MEB 460</b>	<p>Mit <b>glatter</b> Oberfläche, Bratfläche 410 x 630 mm.            Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper.            Thermostatische Regelung 50 – 300 °C, 1 Heizzone.            Unterbau offener Schrankraum 440 x 755 x 345 mm            Zubehör: 1 Fettauffangbehälter GN 1/1-65                              1 CNS-Schaber</p> <p>Anschlussleistung: 6,0 kW / 400 V / 3N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 500 x 856 x 900 mm            Gewicht: 85 kg</p>	<b>2.930,00</b>	 
<b>MEB 460.400</b>	wie MEB 460, jedoch <b>hart verchromt</b> , ohne CNS-Schaber	<b>3.530,00</b>	
<b>MEB 640</b>	<p>Mit <b>geriffelter</b> Oberfläche, Bratfläche 710 x 630 mm.            Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper.            Thermostatische Regelung 50 – 300 °C, 2 Heizzonen.            Unterbau offener Schrankraum 740 x 755 x 345 mm            Zubehör: 1 Fettauffangbehälter GN 1/1-65                              1 CNS-Schaber</p> <p>Anschlussleistung: 12,0 kW / 400 V / 3N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm            Gewicht: 105 kg</p>	<b>4.830,00</b>	 
<b>MEB 640.400</b>	wie MEB 640, jedoch <b>hart verchromt</b> , ohne CNS-Schaber	<b>5.630,00</b>	
<b>MEB 650</b>	<p>Mit <b>halb geriffelter / halb glatter</b> Oberfläche, Bratfläche            710 x 630 mm.            Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper.            Thermostatische Regelung 50 – 300 °C, 2 Heizzonen.            Unterbau offener Schrankraum 740 x 755 x 345 mm            Zubehör: 1 Fettauffangbehälter GN 1/1-65                              1 CNS-Schaber</p> <p>Anschlussleistung: 12,0 kW / 400 V / 3N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm</p>	<b>4.910,00</b>	 

## Standgeräte: Elektro-Griddleplatten mit Stahlbratfläche

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEB 650.400</b>	wie MEB 650, jedoch <b>hart verchromt</b> , ohne CNS-Schaber	<b>5.710,00</b>	
<b>MEB 660</b>	Mit <b>glatter</b> Oberfläche, Bratfläche 710 x 630 mm. Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper. Thermostatische Regelung 50 – 300 °C, 2 Heizzonen. Unterbau offener Schrankraum 740 x 755 x 345 mm Zubehör: 1 Fettauffangbehälter GN 1/1-65 1 CNS-Schaber Anschlussleistung: 12,0 kW / 400 V / 3N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm Gewicht: 105 kg	<b>4.650,00</b>	  
<b>MEB 660.400</b>	wie MEB 660, jedoch <b>hart verchromt</b> , ohne CNS-Schaber	<b>5.450,00</b>	
	<b>Zubehör gegen Mehrpreis zu MEB 440 bis MEB 660.400</b>		
<b>MCC 889</b>	<b>1 Flügeltür mit Scharnier rechts (Einbausatz zu MEB 440 + 460)</b>	<b>269,00</b>	
<b>MCC 900</b>	<b>2 Flügeltüren (Einbausatz zu MEB 640, 650 + 660)</b>	<b>452,00</b>	
<b>MCC 0017</b>	<b>Spritzschutzrahmen für Grillplatte 710 x 630 mm (MEB 640 – 660)</b>	<b>119,00</b>	
<b>MCC 0018</b>	<b>Spritzschutzrahmen für Grillplatte 410 x 630 mm (MEB 440 – 460)</b>	<b>102,00</b>	
<b>MCC 409</b>	<b>Umrüstsatz für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage</b>	<b>152,00</b>	

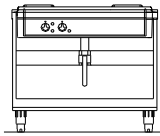
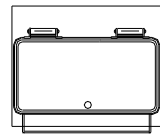
## Standgeräte: Elektro-Kippbratpfannen mit Compensboden

- Ohne Seitenholme
- Oberbau mit nahtlos eingeschweißtem, tief gezogenem Becken aus CNS
- Beckenboden aus Verbundmaterial
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Kippung mit Motor
- Schutztemperaturbegrenzer mit 2. Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC eingebaut
- Abschaltung der Heizung bei Kippung
- Deckel doppelwandig
- Elektro-Kippbratpfannen zum Anschluss an eine bauseitige LOS vorbereitet (MCC 409)

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEP 600</b>	<p>2 außen liegende Strahlungsheizkörper mit getrennter thermostatischer Regelung von 50 - 300 °C                      Pfanne 780 x 600 x 190 mm                      Gesamtfüllmenge 70 l                      Unterbau geschlossene Frontblende</p> <p>Anschlusswert: 12,5 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz                      Abmessungen: BTH 900 x 856 x 900 mm                      Gewicht: 240 kg</p>	<b>8.420,00</b>	 
<b>MEP 600.100</b>	Ausführung wie MEP 600, jedoch mit <b>elektronischer Steuerung über Folientastatur</b>	<b>10.380,00</b>	
<b>MEP 700</b>	<p>2 außen liegende Strahlungsheizkörper mit getrennter thermostatischer Regelung von 50 - 300 °C                      Pfanne 1050 x 600 x 190 mm                      Gesamtfüllmenge 95 l                      Unterbau geschlossene Frontblende</p> <p>Anschlusswert: 18,5 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz                      Abmessungen: BTH 1200 x 856 x 900 mm                      Gewicht: 280 kg</p>	<b>9.480,00</b>	 
<b>MEP 700.100</b>	Ausführung wie MEP 700, jedoch mit <b>elektronischer Steuerung über Folientastatur</b>	<b>11.440,00</b>	

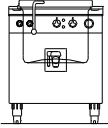
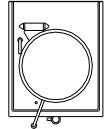
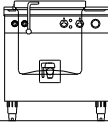
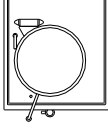
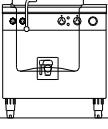
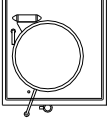
## Standgeräte: Elektro-Bratkessel mit Compensboden

---

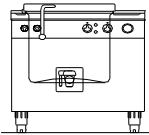
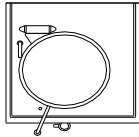
Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MEP 650</b>	Becken 955 x 510 x 170 mm, geeignet für 3 GN-Behälter 1/1-150 Beheizt durch 2 außen liegende Heizkörper mit getrennter thermostatischer Regelung von 50 - 300 °C Füllmenge: 63 l Unterbau offener Schrankraum 1040 x 755 x 220 mm Zubehör: 1 PTFE-Verschlussstopfen Anschlussleistung: 12,0 kW/ 400V 3N AC 50/60Hz Abmessungen: BTH 1100 x 856 x 900 mm Gewicht: 180 kg	<b>7.780,00</b>	 
<b>MEP 650.100</b>	Ausführung wie MEP 650, jedoch mit <b>elektronischer Steuerung über Folientastatur</b>	<b>9.890,00</b>	
	<b>Zubehör gegen Mehrpreis zu MEP 500 und MEP 700</b>		
<b>MCC 409</b>	<b>Umrüstsatz für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage</b>	<b>152,00</b>	
<b>MCC 918</b>	<b>Einhängesteg 530 mm für kleinere GN Behälter</b>	<b>32,00</b>	
<b>MCC 607</b>	<b>Spachtel</b>	<b>62,00</b>	
<b>MCC 1026</b>	<b>2 Flügeltüren (Einbausatz zu MEP 650)</b>	<b>537,00</b>	

## Standgeräte: Elektro-Schnellkochkessel

- Doppelmantelkessel
- Wartungsfreies, halb geschlossenes Beheizungssystem
- Trockengehschutz Pressostat und Sicherheitsarmatur eingebaut
- Kesseldeckel doppelwandig und isoliert
- Elektro-Schnellkochkessel zum Anschluss an eine bauseitige LOS vorbereitet (MCC 409)

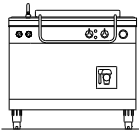
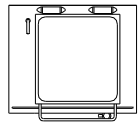
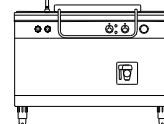
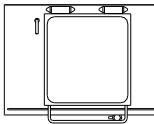
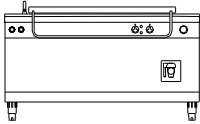
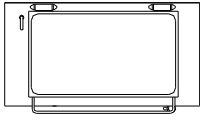
Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MES 060</b>	Nutzhalt bei 4 cm Kochrand: 63,5 Liter Kesselinnenabmessungen Ø 484 x 410 mm hoch hinten 20 mm aufgekantet Zubehör: 1 Auslaufsieb Anschlussleistung: 12,5 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 700 x 856 x 900 mm Gewicht: 95 kg	<b>8.140,00</b>	 
<b>MES 060.100</b>	Ausführung wie MES 060, jedoch <b>mit elektronischer Steuerung über Folientastatur</b>	<b>9.160,00</b>	
<b>MES 080</b>	Nutzhalt bei 4 cm Kochrand: 81 Liter Kesselinnenabmessungen Ø 484 x 503 mm hoch hinten 20 mm aufgekantet Zubehör: 1 Auslaufsieb Anschlussleistung: 15,6 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm Gewicht: 110 kg	<b>8.770,00</b>	 
<b>MES 080.100</b>	Ausführung wie MES 080, jedoch <b>mit elektronischer Steuerung über Folientastatur</b>	<b>9.790,00</b>	
<b>MES 100</b>	Nutzhalt bei 4 cm Kochrand: 100 Liter Kesselinnenabmessungen Ø 584 x 470 mm hoch hinten 20 mm aufgekantet Zubehör: 1 Auslaufsieb Anschlussleistung: 18,6 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm Gewicht: 117 kg	<b>9.050,00</b>	 
<b>MES 100.100</b>	Ausführung wie MES 100, jedoch <b>mit elektronischer Steuerung über Folientastatur</b>	<b>9.980,00</b>	

## Standgeräte: Elektro-Schnellkochkessel

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MES 150</b>	<p>Nutzhalt bei 4 cm Kochrand: 150 Liter            Kesselinnenabmessungen Ø 697 x 470 mm hoch            hinten 20 mm aufgekantet            Zubehör: 1 Auslaufsieb            Anschlussleistung: 24,5 kW / 400 V / 3 N / 50/60 Hz            Abmessungen: BTH 1000 x 856 x 900 mm            Gewicht: 130 kg</p>	<b>10.970,00</b>	 
<b>MES 150.100</b>	Ausführung wie MES 150, jedoch <b>mit elektronischer Steuerung über Folientastatur</b>	<b>12.080,00</b>	
<b>Zubehör gegen Mehrpreis zu MES 060, MES 080, MES 100, MES 150</b>			
<b>MCC 320</b>	1 Paar Aushubhaken zu Kocheinsätzen	<b>43,00</b>	
<b>MCC 322</b>	Tragrings zu Kocheinsätzen MES 060	<b>172,00</b>	
<b>MCC 382</b>	Kocheinsatz 8 mm Loch MES 060	<b>1.135,00</b>	
<b>MCC 392</b>	Kocheinsatz 2.5 mm Loch MES 060	<b>1.175,00</b>	
<b>MCC 0007</b>	Tragrings zu Kocheinsätzen Dm 569/80/100 L-Kessel	<b>190,00</b>	
<b>MCC 0006</b>	Kocheinsatz f. Kartoffeln 2-teilig, 2 Etagen, Lochung 8.0 mm, 300 mm hoch, Dm 567/80/100 L-Kessel	<b>1.249,00</b>	
<b>MCC 0008</b>	Kocheinsatz f. Reis 2-teilig, 2 Etagen, Lochung 2.5 mm, 300 mm hoch, Dm 567/80/100 L-Kessel	<b>1.293,00</b>	
<b>MCC 0004</b>	Tragrings zu Kocheinsätzen Dm 682/150 L-Kessel	<b>203,00</b>	
<b>MCC 0003</b>	Kocheinsatz f. Kartoffeln 2-teilig, 2 Etagen, Lochung 8.0 mm, 300 mm hoch, Dm 677/150 L-Kessel	<b>1.431,00</b>	
<b>MCC 0005</b>	Kocheinsatz f. Reis 2-teilig, 2 Etagen, Lochung 2.5 mm, 300 mm hoch, Dm 677/150 L-Kessel	<b>1.480,00</b>	
<b>MCC 409</b>	Umrüstsatz für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage (MES 060, MES 080, MES 100 und MES 150)	<b>152,00</b>	

## Standgeräte: Elektro-Rechteck-Kochkessel

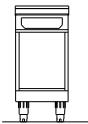

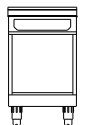

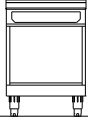



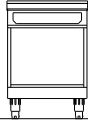

- Halb geschlossenes wartungsfreies Beheizungssystem
- Trockengehschutz-Pressostat und Sicherheitsarmatur eingebaut
- Kesseldeckel doppelwandig isoliert
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40
- Vorbereitet zum Anschluss an eine bauseitige LOS vorbereitet (MCC 409)

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MER 150</b>	Kochkessel Kesselinnenabmessungen: BTH 600 x 656 x 450 mm Gesamtfüllmenge: 150 l Zubehör: 1 Auslaufsieb Anschlusswert: 24,6 kW/400 V/3N/50 Hz Abmessungen: BTH 900 x 856 x 900 mm Gewicht: 130 kg	<b>13.720,00</b>	 
<b>MER 150.100</b>	Ausführung wie MER 150, jedoch <b>mit elektronischer Steuerung über Folientastatur</b>	<b>14.890,00</b>	
<b>MER 250</b>	Kochkessel Kesselinnenabmessungen: BTH 990 x 656 x 450 mm Gesamtfüllmenge: 250 l Zubehör: 1 Auslaufsieb Anschlusswert: 30,6 kW/400 V/3N/50 Hz Abmessungen: BTH 1400 x 856 x 900 mm Gewicht: 150 kg	<b>15.790,00</b>	 
<b>MER 250.100</b>	Ausführung wie MER 250, jedoch <b>mit elektronischer Steuerung über Folientastatur</b>	<b>16.840,00</b>	
<b>MER 300</b>	Kochkessel Kesselinnenabmessungen: BTH 1200 x 656 x 450 mm Gesamtfüllmenge: 300 l Zubehör: 1 Auslaufsieb Anschlusswert: 36,6 kW/400 V/3N/50 Hz Abmessungen: BTH 1600 x 856 x 900 mm Gewicht: 180 kg	<b>16.640,00</b>	 
<b>MER 300.100</b>	Ausführung wie MER 300, jedoch <b>mit elektronischer Steuerung über Folientastatur</b>	<b>17.690,00</b>	
<b>MCC 409</b>	<b>Zubehör gegen Mehrpreis zu MER 150 bis MER 300.100 Umrüstsatz für Anschluss an Leistungsoptimierungsanlage</b>	<b>152,00</b>	

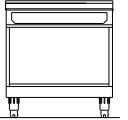
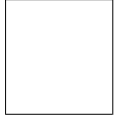
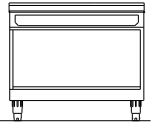

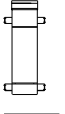

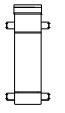
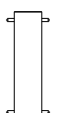
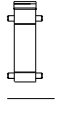

## Standgeräte: Arbeitstische

---

- Arbeitsplatte aus 1 mm CNS, schalldämmend unterlegt
- Kastenschublade mit Rollenführung, Vollauszug und Endanschlag
- Unterbau offen oder mit Flügeltür
- Schubladenblende doppelwandig
- Zwischenbauteil, Unterbau geschlossen

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MUA 040</b>	<b>Arbeitstisch 400 mm</b> Unterbau offener Schrankraum 340 x 755 x 460 mm Abmessungen: BTH 400 x 856 x 900 mm Gewicht: 45 kg	<b>1.680,00</b>	 
<b>MUA 050</b>	<b>Arbeitstisch 500 mm</b> Unterbau offener Schrankraum 440 x 755 x 460 mm Abmessungen: BTH 500 x 856 x 900 mm Gewicht: 50 kg	<b>1.750,00</b>	 
<b>MUA 060</b>	<b>Arbeitstisch 600 mm</b> Unterbau offener Schrankraum 540 x 755 x 460 mm Abmessungen: BTH 600 x 856 x 900 mm Gewicht: 55 kg	<b>1.820,00</b>	 
<b>MUA 070</b>	<b>Arbeitstisch 700 mm</b> Unterbau offener Schrankraum 640 x 755 x 460 mm Abmessungen: BTH 700 x 856 x 900 mm Gewicht: 60 kg	<b>1.890,00</b>	 
<b>MUA 080</b>	<b>Arbeitstisch 800 mm</b> Unterbau offener Schrankraum 740 x 755 x 460 mm Abmessungen: BTH 800 x 856 x 900 mm Gewicht: 65 kg	<b>2.160,00</b>	 

## Standgeräte: Arbeitstische, Zwischenbauteile

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro	
<b>MUA 090</b>	<b>Arbeitstisch 900 mm</b> Unterbau offener Schrankraum 840 x 755 x 460 mm Abmessungen: BTH 900 x 856 x 900 mm Gewicht: 70 kg	<b>2.230,00</b>	 
<b>MUA 100</b>	<b>Arbeitstisch 1000 mm</b> Unterbau offener Schrankraum 940 x 755 x 460 mm Abmessungen: BTH 1000 x 856 x 900 mm Gewicht: 75 kg	<b>2.300,00</b>	 
<b>MUZ 010</b>	<b>Zwischenbauteil 100 mm</b> Wird in der Standardausführung mittels Tragewinkeln direkt zwischen zwei Geräten und an der U-Zwischenrinne befestigt. Abmessungen: BTH 100 x 856 x 900 mm Gewicht: 8 kg	<b>1.070,00</b>	 
<b>MUZ 020</b>	<b>Zwischenbauteil 200 mm</b> Wird in der Standardausführung mittels Tragewinkeln direkt zwischen zwei Geräten und an der U-Zwischenrinne befestigt. Abmessungen: BTH 200 x 856 x 900 mm Gewicht: 10 kg	<b>1.210,00</b>	 
<b>MUZ 030</b>	<b>Zwischenbauteil 300 mm</b> Wird in der Standardausführung mittels Tragewinkeln direkt zwischen zwei Geräten und an der U-Zwischenrinne befestigt. Abmessungen: BTH 300 x 856 x 900 mm Gewicht: 12 kg	<b>1.260,00</b>	 
<b>Zubehör gegen Mehrpreis</b>			
<b>MCC 883</b>	1 Flügeltür eingebaut (MUA 040)	<b>247,00</b>	
<b>MCC 889</b>	1 Flügeltür eingebaut (MUA 050)	<b>269,00</b>	
<b>MCC 886</b>	1 Paar Flügeltüren eingebaut (MUA 060)	<b>416,00</b>	
<b>MCC 884</b>	1 Paar Flügeltüren eingebaut (MUA 070)	<b>453,00</b>	
<b>MCC 900</b>	1 Paar Flügeltüren eingebaut (MUA 080)	<b>452,00</b>	
<b>MCC 1021</b>	1 Paar Flügeltüren eingebaut (MUA 090)	<b>510,00</b>	
<b>MCC 885</b>	1 Paar Flügeltüren eingebaut (MUA 100)	<b>529,00</b>	
<b>MCC 1024</b>	Verkürzter Tragewinkel beidseitig zum Einbau ohne U-Zwischenrinne (MUZ 010)	<b>141,00</b>	
<b>MCC 919</b>	Verkürzter Tragewinkel beidseitig zum Einbau ohne U-Zwischenrinne (MUZ 020)	<b>151,00</b>	
<b>MCC 848</b>	Verkürzter Tragewinkel beidseitig zum Einbau ohne U-Zwischenrinne (MUZ 030)	<b>162,00</b>	

Modell-Nr.	Spezifikation	Euro
<b>Gruppenzubehör gegen Mehrpreis: STANDGERÄTE</b>		
<b>Allgemein</b>		
MCC 924	Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Zwischenrinne 50 mm	67,00
MCC 925	Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Zwischenrinne 100 mm	73,00
MCC 926	Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Zwischenrinne 150 mm	79,00
<b>Gruppenzubehör gegen Mehrpreis: STANDGERÄTE</b>		
<b>Allgemein</b>		
MCC 842	U-Zwischenrinne 50 mm mit Frontblende lang	152,00
MCC 857	U-Zwischenrinne 100 mm mit Frontblende lang	175,00
MCC 858	U-Zwischenrinne 150 mm mit Frontblende lang	198,00
MCC 928	Frontblende lang für Geräteverbindung ohne U-Zwischenrinne	52,00
<b>COMPENS-Kippbratpfannen MEP</b>		
MCC 939	U-Zwischenrinne 50 mm mit Frontblende zur Verbindung mit Nachbargerät rechts	152,00
MCC 940	U-Zwischenrinne 100 mm mit Frontblende zur Verbindung mit Nachbargerät rechts	165,00
MCC 941	U-Zwischenrinne 150 mm mit Frontblende zur Verbindung mit Nachbargerät rechts	178,00
MCC 942	U-Zwischenrinne 50 mm mit Frontblende zur Verbindung mit Nachbargerät links	152,00
MCC 943	U-Zwischenrinne 100 mm mit Frontblende zur Verbindung mit Nachbargerät links	165,00
MCC 944	U-Zwischenrinne 150 mm mit Frontblende zur Verbindung mit Nachbargerät links	178,00
MCC 945	U-Zwischenrinne 50 mm mit Frontblende zur Verbindung mit Nachbargerät Kippbratpfanne	108,00
MCC 946	U-Zwischenrinne 100 mm mit Frontblende zur Verbindung mit Nachbargerät Kippbratpfanne	125,00
MCC 947	U-Zwischenrinne 150 mm mit Frontblende zur Verbindung mit Nachbargerät Kippbratpfanne	138,00
<b>Zeile Raum</b>		
MCC 932	Rückblende lang für freistehende Geräte ohne U-Zwischenrinne	46,00
MCC 849	Rückblende lang für freistehende Geräte mit U-Zwischenrinne 50 mm	61,00
MCC 860	Rückblende lang für freistehende Geräte mit U-Zwischenrinne 100 mm	71,00
MCC 861	Rückblende lang für freistehende Geräte mit U-Zwischenrinne 150 mm	82,00
MCC 862	Aufsteckleiste 30 mm bei einzeiliger freier Aufstellung mit je 1 Endstück rechts/links je m	84,00
MCC 901	Verbindungsprofil zu Aufsteckleiste 30 mm für Zeilenlänge größer 3 m	33,00
<b>Zeile Wand</b>		
MCC 902	Wandabschlussleiste 30 mm mit je 1 Endstück rechts/links je m	59,00
MCC 903	Verbindungsprofil zu Wandabschlussleiste 30 mm ab Zeilen größer 3 m	33,00
MCC 863	Stirnseitige Blende lang zu Wandabschlussleiste 30 mm	46,00
<b>Block</b>		
MCC 904	Mittenabdeckung 30 mm mit 2 Endstücken je m	40,00
MCC 905	Verbindungsprofil zu Mittenabdeckung 30 mm ab Blocklänge größer 3 m	29,00
MCC 864	Stirnseitige Blende lang zu Mittenabdeckung 30 mm	54,00
MCC 844	Mittenabdeckung 300 mm mit je 2 Endstücken je m	138,00
MCC 906	Verbindungsprofil zu Mittenabdeckung 300 mm ab Blocklänge größer 3 m	38,00
MCC 845	Stirnseitige Blende lang zu Mittenabdeckung 300 mm	82,00