

850 Serie - Premium-Line



**Das universelle Programm für
Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung**

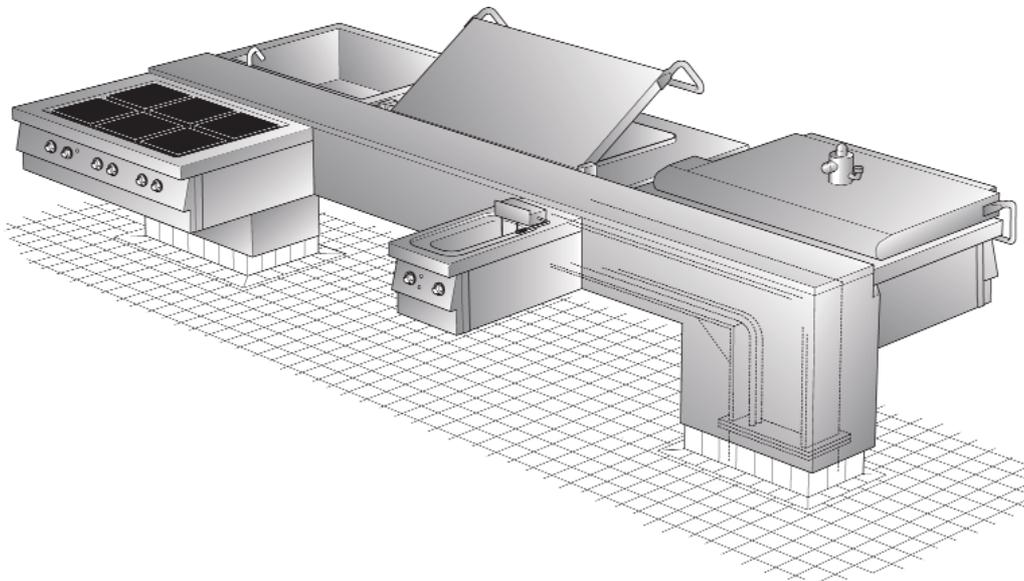
Premium-Line – Das universelle Programm für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Das Standgeräteprogramm

- in Design und Funktion überzeugende Standgeräte mit 850 mm Gerätetiefe
- Fuß-, Niro-Z- und bauseitige Sockelaufstellung (höhenvariabel), Edelstahlfüße als Sonderzubehör
- unkomplizierte Geräteaufstellung, -verbindung und Medienanschlüsse
- praxisgerechtes Hygienekonzept
- einfache Bedienung und Programmierung

Das Geräteprogramm für:

- alle Betriebsformen
- alle Betriebsgrößen
- alle Platzverhältnisse
- höchste betriebswirtschaftliche Anforderungen
- die optimale Einrichtung von Gewerbeküchen



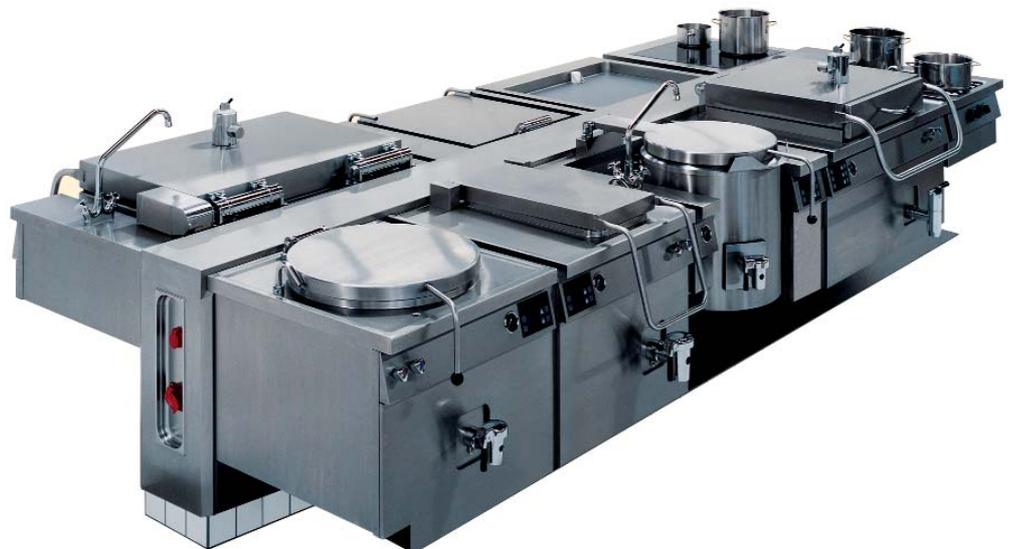
- einfache und leicht zugängliche Reinigung der Fußbodenflächen und der Geräte
- kostensparender baulicher Aufwand durch: Vorinstallation der Medienleitungen in der Fabrik
- einfaches Auswechseln der Geräte

Das bodenfreie Installationswandprogramm

- stabile Installationswand-Konstruktion
- elegantes Aussehen, funktionelles Design
- mindestens 300 mm Bodenfreiheit
- überzeugendes Hygienekonzept
- praxiserprobte Gerätedetails

Besonders zu empfehlen in allen modernen Großküchen:

- Betriebsküchen
- Kantinen
- Krankenhäusern
- Mensen
- gastronomischen Großbetrieben



Premium-Line - Das universelle Programm für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung Design und Hygiene

Überzeugendes Design

Der erste Eindruck ist der Beste
– so sagt man

Premium-Line überzeugt auch noch nach
dem 2. und 3. Eindruck – immer mehr
z.B. durch die 14° geneigte Pultblende



Ergonomische Bedienelemente

Stress, Hektik, Eifer, Eile

Jeder Griff muss sitzen

Einfach, überschaubar und genau

Wie selbstverständlich

Perfektes Hygienekonzept

Ist selbstverständlich und noch mehr

Sehen Sie selbst:

Reinigungsfreundliche
Nischen, leichtgängige
Schubladen*



Formschöne Gerätekonstruktion



Die Form folgt der Funktion

Die Last „schwebt“ an der
Installationswand oder Brücke

Der Boden bleibt frei zugänglich,
also reinigungsfreundlich rundherum

Praxisgerechte Anordnung der Bedienelemente



Alles am richtigen Platz

Drehen, Drücken, Ablesen

Immer in natürlicher Körperhaltung

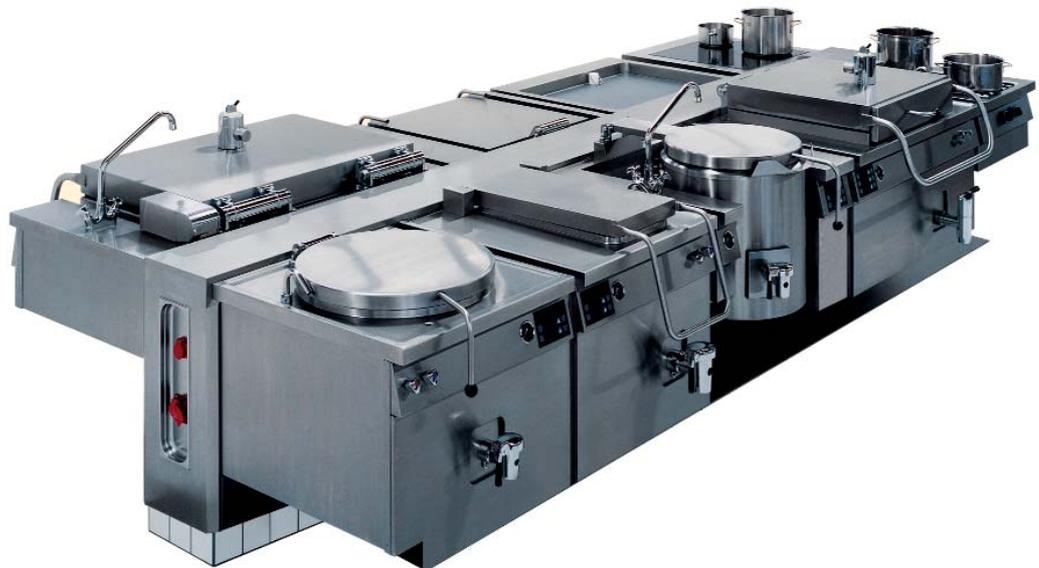
Praktisch „im Vorbeigehen“

Hygienische Achsen- und Nischenkonstruktion



Fugen-, kanten- und schraubenfreie
Achsen und Nischen

Glatte Flächen und dichte
Geräteübergänge – hygieneversiegelt



Premium-Line - Das universelle Programm für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Aufstellung und Verbindung

Blockaufstellung

Geräteaufstellung Rücken an Rücken, auf Füßen, Niro-Z-Sockel oder bauseitigem Sockel

Blockverbindung, Mittenabdeckung, Seitenblenden



Reihenaufstellung

Geräteaufstellung auf Füßen, Niro-Z-Sockel oder bauseitigem Sockel

Wandabschlussleiste mit Endkappen und Blende



Geräteverbindung

Raumsparende Aufstellung ohne Abstand zwischen den Geräten:

Eingesteckte Profilabdeckung mittels Verbindungsleiste und Frontblende



Bodenfrei



Profilstahlkonstruktion als Installationsträger
aus verzinktem Stahl

Mit Druckstreben verstärkter Gerätekorpus

Geräte beliebig kombinierbar

Wahlweise Steckdosen an den Stirnseiten

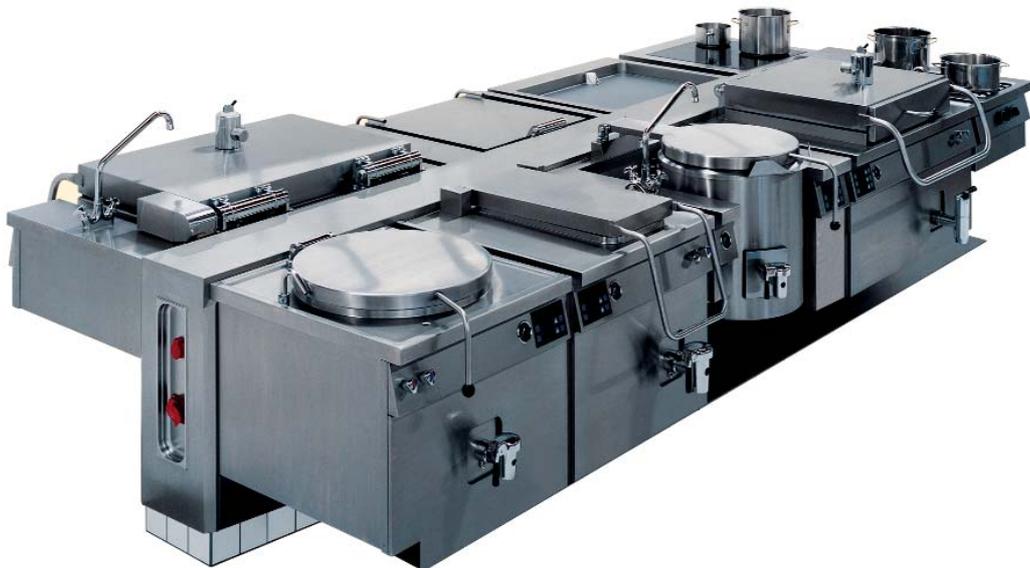


Einzeilige Aufhängung der Geräte
an der Installationswand oder
direkte Wandaufhängung



U-Zwischenrinnen in den Breiten 50, 100 und
150 mm für Standgeräte und bodenfreie Geräte
Variable Installationsträgertiefe und variable
Breite der Mittenabdeckung bei der bodenfreien
Installationswand

Auf Wunsch Rinnenabdeckung für niveau-
gleichen Geräteübergang als Sonderzubehör



Premium-Line - Das universelle Programm für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung Anschluss und Regelung

Medien

Elektro: 400 V, 3 N AC 50 Hz

Gas: Erdgas E (G 20), 20 mbar
voreingestellt

Niederdruckdampf mit
Betriebsüberdruck 0,3 bis 0,5 bar



Anschlussmöglichkeiten

Geräteanschluss von unten oder durch
die Rückwand – „half knock out“

Alle Anschlüsse von vorn zugänglich

Potentialbehaftete Kontakte für
Anschluss an
Leistungsoptimierungsanlagen

Reichhaltiges Anschlusszubehör



Regelelektronik

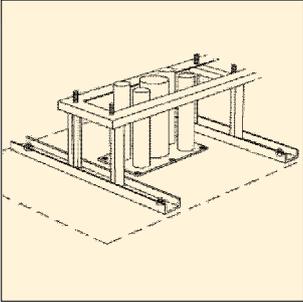
Getrennte Anzeigen für Zeit
und Temperatur

PC-Schnittstelle RS 485, TTY

Potentialfreie Kontakte für bau-
seitige Signalisierung

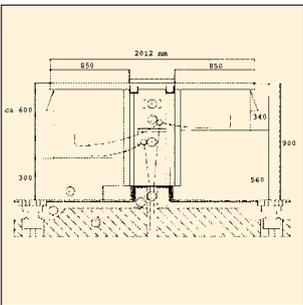


Medienzuführung



Bauseitige Rohrhülsen zur Durchführung der Medienleitungen gut zugänglich an den Endteilen der Installationswand angeordnet

Anschluss der Medien

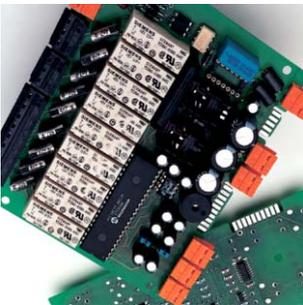


Elektro: Drehstrom 400 V, 3 N AC 50 Hz

Gas: Erdgas E (G 20) voreingestellt,
1/2" Sicherheitsschlauch serienmäßig

NDD: edelstahlummantelter Druckschlauch
serienmäßig

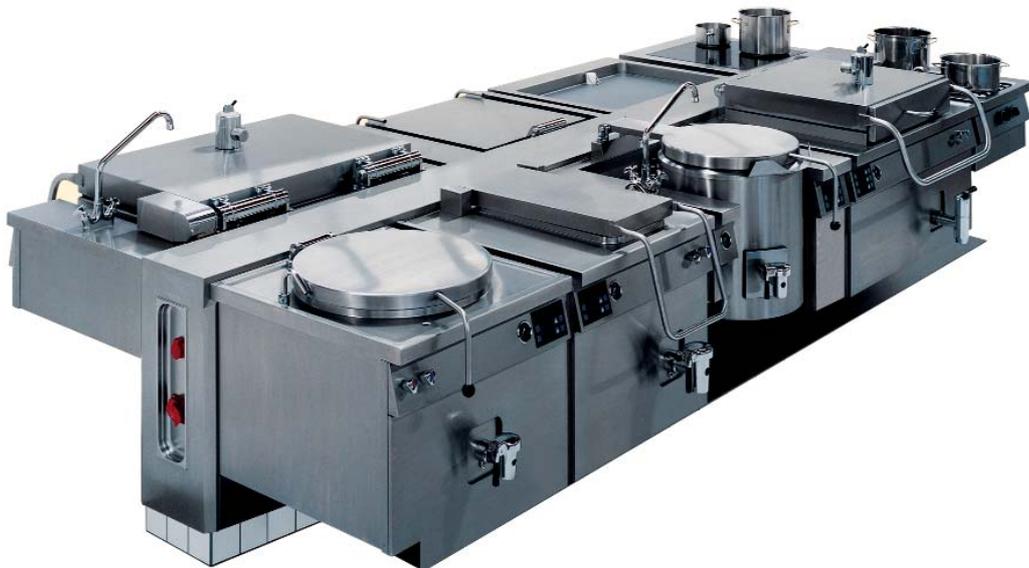
Regelung



Manuelle Regulierung

Konventionelle thermostatische
Temperaturregelung

Elektronische Temperaturregelung



Premium-Line - Das universelle Programm für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung Backöfen und Herde

Sortimentsvielfalt



Elektro-Herde mit und ohne Wärmeschrank

Elektro-Herde mit Brat- und Backraum

Kippkochplatten-Herde mit 2, 4 oder 6 Kochstellen, bei VITRO-EXPRESS-Herden 4 und 6 Kochstellen

Gas-Herde

Gas-Herde mit Elektro-Brat- und Backraum

Gas-Herde mit Gas-Brat- und Backraum

VITRO-EXPRESS-Herde

Energiesparende Cerankochstellen

Kochflächen mit und ohne Topferkennung

Mit und ohne Dual-Brat- und Backraum

Induktions-Herd



Die „unsichtbare Wärme“

Direkte Energieübertragung in das Gargefäß

Energiesparend, sauber, langlebig und verschleißfrei

Kurze Ankochzeiten



Gas-Herde mit 2, 4 und 6 offenen Kochstellen in tiefgezogener Edelstahlmulde mit thermoelektrischer Zündsicherung

Glühplatten-Herd mit und ohne Gas-Backofen



Bedienelemente

Ergonomisch angeordnete und griffgünstige Drehknebel

Verdeckte Brenner werden piezoelektrisch gezündet

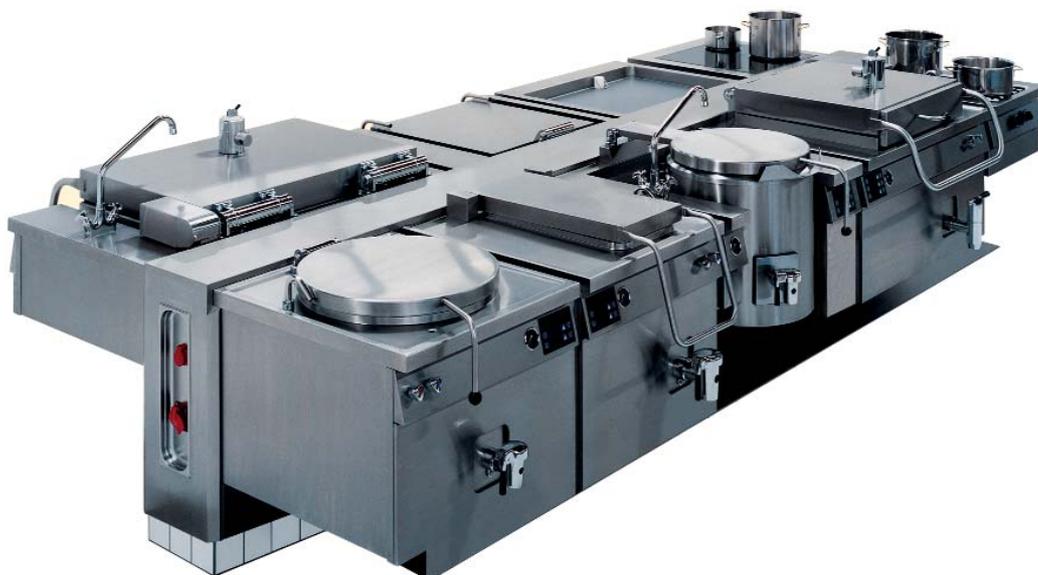


Reinigung und Pflege

Leichte Reinigung der Kochflächen

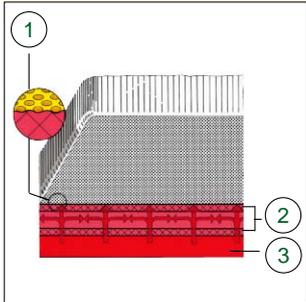
Einfache Pflege

Hygienisch und zeitsparend



Premium-Line - Das universelle Programm für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Geräte mit COMPENS- Boden



COMPENS-Technologie

- ① Anti-Haft-Effekt, leichte Reinigung
- ② COMPENS-Boden (Drei-Schichtenverbundwerkstoff)
- ③ Elektro-Beheizung



COMPENS-Kippbratpfannen

Elektro-COMPENS-Kippbratpfannen

Gas-COMPENS-Kippbratpfannen

Elektronische 4-Punkt-Temperaturmessung im Regelbereich von 50 bis 300 °C

Elektronisches Bedienfeld mit Folientastatur

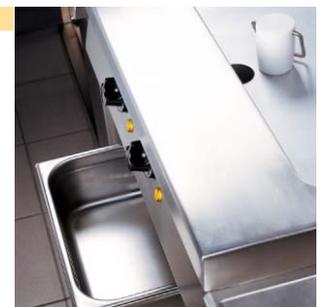


COMPENS-Bratplatten

2 Größen: GN 2/1 und 3/1

Zwei-Zonen-Heizung- und -regelung

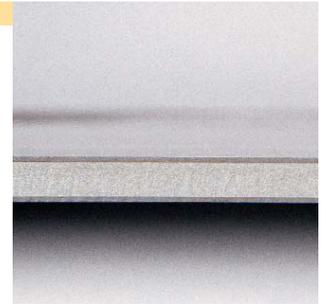
Abwurfschacht mit großem Durchmesser und Auffangbehälter



Hervorragende physikalische und
kochtechnische Eigenschaften

Hohe Wärmeleitfähigkeit

Hohe Temperaturschockbeständigkeit
(Säuberung – Gargutwechsel)



Motorische Kippung durch Linear-Antrieb

Reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen

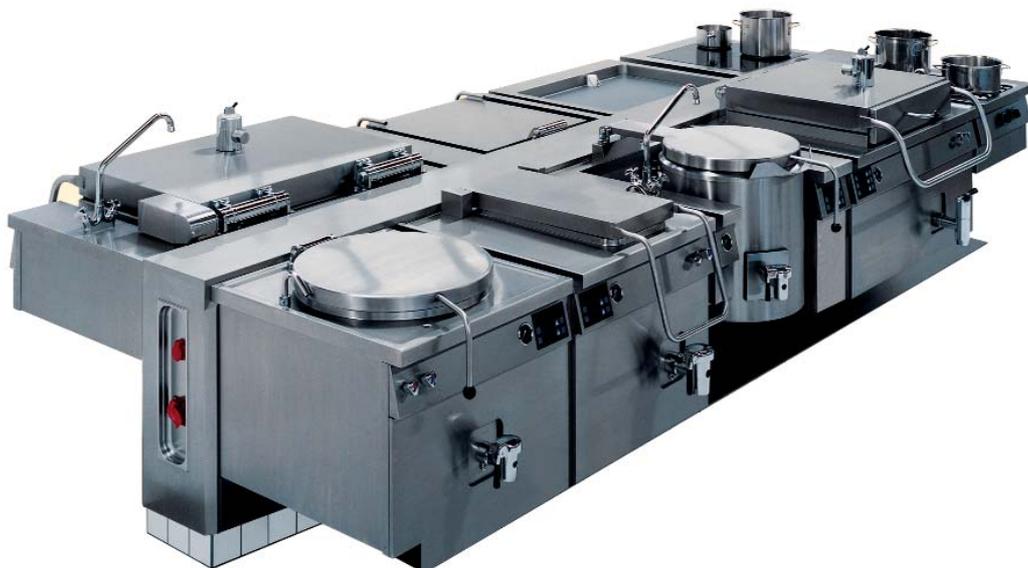
Doppelwandiger Deckel*

Multifunktionsgerät



Nahtlos in der Oberplatte eingeschweißtes,
fugenloses Bratbecken

Multifunktionsgerät hervorragend
geeignet z.B. für Steaks, Eier, Ragouts,
Gulasch, Schaschlik usw.



Premium-Line - Das universelle Programm für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Kochkessel: PERMAPRESS-Heizsystem

Gerätevielfalt



Elektro-PERMAPRESS-Schnellkochkessel, 40, 60, 80, 100, 150 Liter
Nutzfüllmenge

Gas-PERMAPRESS-Schnellkochkessel in den gleichen Größen wie
Elektro-PERMAPRESS-Schnellkochkessel

Elektro-PERMAPRESS-Rechteck-Schnellkochkessel, 80 und 150 Liter;
Kochkessel 250, 300, 400 Liter

Elektro-PERMAPRESS-Rechteck-Kochkessel, 250, 300, 400 Liter

Gas-PERMAPRESS-Rechteck-Kochkessel, 150, 250, 300, 400 Liter

Ausstattung



Elektronische Regelung der Garguttemperatur
von 40 bis 100 °C

Kochautomatik

Folientastatur hygienisch und schnell

Füllstandsmarkierungen im Kessel gut sichtbar

Anschluss



Anschluss- und Absperrhähne von vorn
zugänglich

Mischbatterie in Schalterblende oder
auf der Oberplatte

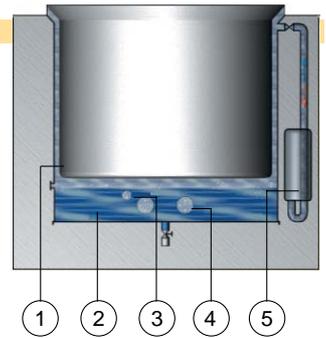


Wirkprinzip

Geschlossenes Heizsystem, wartungsarm

Spart Zeit, Energie und Arbeit

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



Gerätekonstruktion

Doppelwandiger*, isolierter und ausbalancierter Deckel

Deckelbetätigte Schwenkarmatur für den Wassereinlauf

Sicherheitsauslaufhahn

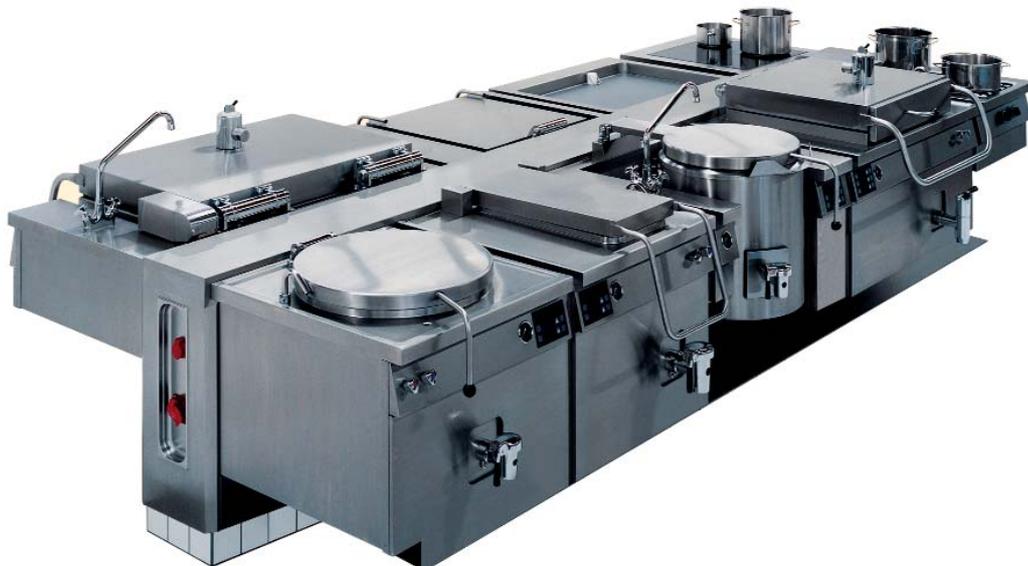


Kippkochkessel

Motorische Kippung mit schnellem Rücklauf

Punktgenaues Ausgießen

Reinigungsfreundliche Kippkonstruktionen ohne Flansche, Schrauben usw.



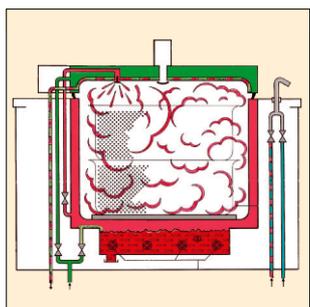
Premium-Line - Das universelle Programm für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung Druckgarteknik



Druckkochkessel

Jeweils vier Volumengrößen bei
Standgeräten und bodenfreien Geräten:
80, 150, 250 und 300 Liter
Nutzfüllmenge

Voll Gastronorm-tauglich



Garverfahren

Kochen

Konventionelles Dämpfen

Druckdämpfen mittels PERMASTEAM-
System

Druckkochen



Ausstattung und Bedienung

Programmspeicher für 9 Programme oder

Manuelle Einstellung von Temperatur,
Prozesszeit, Startzeit, PERMASTEAM-
Direkteinsprühung und Deckelkühlung

Folientastatur, Anzeige aller Werte
mittels LED



Druckkesselpfannen

Jeweils zwei Volumengrößen bei
Standgeräten und bodenfreien Geräten:
110 und 150 Liter Nutzfüllmenge

Tiegel mit COMPENS-Boden mit
4-Punkt-Temperaturregelung



Multifunktionsgerät

Kochen 50 bis 100 °C

Druckkochen 100 bis 111 °C (0,5 bar Überdruck)

Druckdämpfen

Braten 50 bis 300 °C

Koch-/Brat-Automatik



Sicherheit

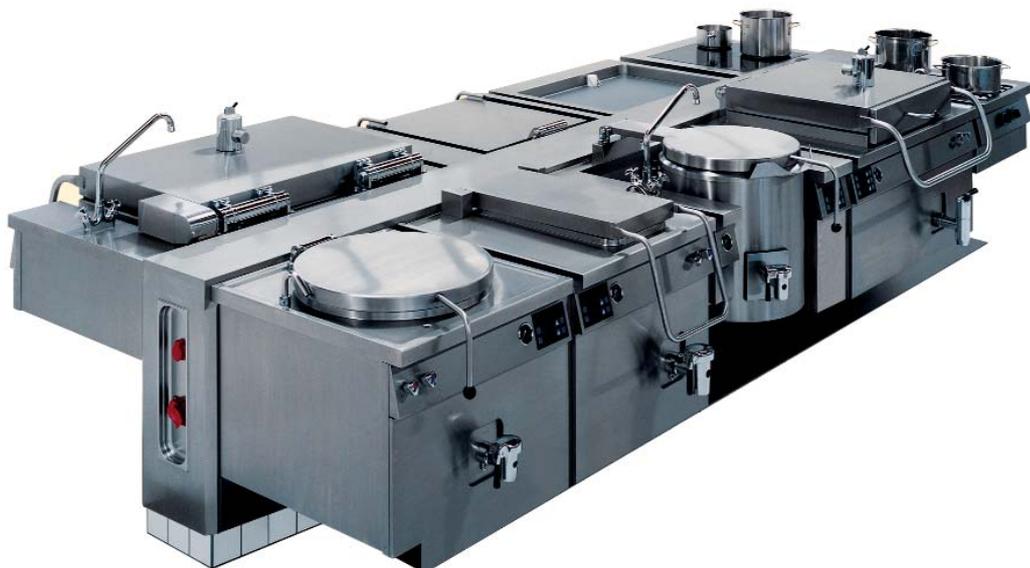
Mechanisch wirkende Deckelsicherheitsverriegelung

Schnell austauschbare, temperaturbeständige Deckeldichtung

Sicherheitsventil im Deckel mit Strahlableitung nach unten

Automatisches Abschalten der Heizung beim Kippen

Keine Quetschgefahr beim Kippen



Premium-Line - Das universelle Programm für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Programmübersicht

Gerätegruppe	Typ	Beschreibung	Maße in mm BxTxH	Anschlusswert kW		
				Elektro	Gas	NDD
Elektro-Herde	FEH 210	2 Kippkochplatten	600 x 850 x 900	6,50	-	-
	FEH 410	4 Kippkochplatten	800 x 850 x 900	11,50	-	-
	FEH 610	6 Kippkochplatten	1200 x 850 x 900	16,50	-	-
Elektro-Herde mit Brat- und Backraum	FEH 413	4 Kippkochplatten	800 x 850 x 900	15,50	-	-
	FEH 613	6 Kippkochplatten**	1200 x 850 x 900	21,00	-	-
Elektro-Herde mit Dual-Brat- und Backraum	FEH 415	4 Kippkochplatten	800 x 850 x 900	19,60	-	-
	FEH 615	6 Kippkochplatten**	1200 x 850 x 900	25,10	-	-
VITRO-EXPRESS-Herde	FEH 500	4 Cerankochstellen	800 x 850 x 900	10,70	-	-
	FEH 700	6 Cerankochstellen	1200 x 850 x 900	15,70	-	-
VITRO-EXPRESS-Herde mit Brat- und Backraum	FEH 503	4 Cerankochstellen	800 x 850 x 900	14,70	-	-
VITRO-EXPRESS-Herde mit Dual-Brat- und Backraum	FEH 505	4 Cerankochstellen	800 x 850 x 900	18,70	-	-
	FEH 705	6 Cerankochstellen**	1200 x 850 x 900	24,20	-	-
VITRO-EXPRESS-Herde mit Topferkennung	FEH 510	4 Cerankochstellen	800 x 850 x 900	10,70	-	-
	FEH 710	6 Cerankochstellen	1200 x 850 x 900	15,70	-	-
VITRO-EXPRESS-Herde mit Topferkennung mit Brat- und Backraum	FEH 513	4 Cerankochstellen	800 x 850 x 900	14,70	-	-
VITRO-EXPRESS-Herde mit Topferkennung mit Dual-Brat- und Backraum	FEH 515	4 Cerankochstellen	800 x 850 x 900	18,70	-	-
	FEH 715	6 Cerankochstellen**	1200 x 850 x 900	24,20	-	-
Induktionsherd	FEH 330	2 Induktionskochstellen	400 x 850 x 900	10,00	-	-
Gasherde	FGH 210	2 Kochstellen	600 x 850 x 900	-	11,20	-
	FGH 410	4 Kochstellen	800 x 850 x 900	-	19,90	-
	FGH 610	6 Kochstellen	1200 x 850 x 900	-	31,10	-
Gasherde mit Elektro-Brat- und Backraum	FGH 413	4 Kochstellen	800 x 850 x 900	4,00	19,90	-
	FGH 613	6 Kochstellen**	1200 x 850 x 900	4,60	31,10	-
Gasherde mit Elektro-Dual-Brat- und Backraum	FGH 415	4 Kochstellen	800 x 850 x 900	8,10	19,90	-
	FGH 615	6 Kochstellen**	1200 x 850 x 900	8,60	31,10	-
Gasherde mit Gas-Brat- und Backraum	FGH 417	4 Kochstellen	800 x 850 x 900	-	25,90	-
	FGH 617	6 Kochstellen**	1200 x 850 x 900	0,60	37,10	-
Glühplattenherd	FGH 500	1 Glühplatte	800 x 850 x 900	-	9,50	-
Glühplattenherd mit Gas-Backofen	FGH 507	1 Glühplatte	800 x 850 x 900	-	15,50	-
Elektro-Wasserbäder	FEW 250	GN 2/1	600 x 850 x 900	3,00	-	-
	FEW 252	GN 2/1/Wärmschrank	600 x 850 x 900	3,60	-	-
Gas-Wasserbäder	FGW 250	GN 2/1	600 x 850 x 900	-	4,70	-
Elektro-Fritteusen	FEF 124	12,0 L /8,0 L*	400 x 850 x 900	9,00	-	-
	FEF 144	23,0 L /16,0 L*	600 x 850 x 900	18,00	-	-
	FEF 224	2 x 12,0 L /8,0 L*	600 x 850 x 900	18,00	-	-
Elektro-Groß-Fritteusen	FEF 176	83,5 L /55,0 L*	1000 x 850 x 900	39,90	-	-
	FEF 180	83,5 L /55,0 L*	1000 x 850 x 900	39,90	-	-
Fritteusensilo	FUF 080	Silo für Großfritteusen	800 x 850 x 900	-	-	-
Elektro-COMPENS-Kippbratpfanne	FEP 610	CNS-Tiegel GN 2/1	1100 x 850 x 900	10,85	-	-
	FEP 910	CNS-Tiegel GN 3/1	1400 x 850 x 900	16,25	-	-
Gas-COMPENS-Kippbratpfanne	FGP 610	CNS-Tiegel GN 2/1	1100 x 850 x 900	0,30	14,00	-
	FGP 910	CNS-Tiegel GN 3/1	1400 x 850 x 900	0,30	20,00	-
Elektro-Guss-Kippbratpfanne	FEP 600	Gusstiegel	1100 x 850 x 900	10,85	-	-
	FEP 900	Gusstiegel	1400 x 850 x 900	16,25	-	-
Gas-Guss-Kippbratpfanne	FGP 600	Gusstiegel	1100 x 850 x 900	0,25	14,00	-
	FGP 900	Gusstiegel	1400 x 850 x 900	0,25	20,00	-
Elektro-COMPENS-Bratplatte	FEB 430	GN 2/1, 2 Heizzonen	700 x 850 x 900	10,05	-	-
	FEB 630	GN 3/1, 2 Heizzonen	1000 x 850 x 900	15,05	-	-
Gas-COMPENS-Bratplatten	FGB 430	GN 2/1, 2 Heizzonen	700 x 850 x 900	-	12,00	-

* Gesamtfüllmenge/Nutzfüllmenge

** Wärmschrank in Hygieneausführung (Variante)

Geprüfte Sicherheit:    IPX5

Standgeräte

Gerätegruppe	Typ	Beschreibung	Maße in mm BxTxH	Anschlusswert kW		
				Elektro	Gas	NDD
Elektro-PERMAPRESS-Schnellkochkessel	FES 040	52,0 L	700 x 850 x 900	11,10	–	–
	FES 060	63,5 L	700 x 850 x 900	12,60	–	–
	FES 080	93,0 L	800 x 850 x 900	15,60	–	–
	FES 100	109,0 L	800 x 850 x 900	18,60	–	–
	FES 150	155,0 L	1000 x 850 x 900	23,10	–	–
Gas-PERMAPRESS-Schnellkochkessel	FGS 040	52,0 L	800 x 850 x 900	0,05	10,00	–
	FGS 060	63,5 L	800 x 850 x 900	0,05	12,50	–
	FGS 080	93,0 L	900 x 850 x 900	0,05	15,00	–
	FGS 100	109,0 L	900 x 850 x 900	0,05	17,00	–
	FGS 150	155,0 L	1100 x 850 x 900	0,05	21,00	–
Elektro-PERMAPRESS-Rechteck-Schnellkochkessel	FER 080	85,0 L / 2 GN 1/1-200	800 x 850 x 900	18,60	–	–
	FER 150	158,0 L / 4 GN 1/1-200	1100 x 850 x 900	24,60	–	–
Elektro-PERMAPRESS-Rechteck-Kochkessel	FER 250	253,0 L / 6 GN 1/1-200	1400 x 850 x 900	30,60	–	–
	FER 300	294,0 L / 8 GN 1/1-200	1600 x 850 x 900	36,60	–	–
	FER 400	422,0 L / 12 GN 1/1-200	2100 x 850 x 900	42,60	–	–
Gas-PERMAPRESS-Rechteck-Kochkessel	FGR 150	158,0 L / 4 GN 1/1-200	1200 x 850 x 900	0,05	21,00	–
	FGR 250	253,0 L / 6 GN 1/1-200	1500 x 850 x 900	0,05	27,00	–
	FGR 300	294,0 L / 8 GN 1/1-200	1700 x 850 x 900	0,05	30,00	–
	FGR 400	422,0 L / 12 GN 1/1-200	2200 x 850 x 900	0,05	36,00	–
ND-Dampf-Schnellkochkessel	FNS 040	52,0 L	700 x 850 x 900	0,10	–	17,00
	FNS 060	63,5 L	700 x 850 x 900	0,10	–	20,00
	FNS 080	93,0 L	800 x 850 x 900	0,10	–	26,00
	FNS 100	109,0 L	800 x 850 x 900	0,10	–	29,00
	FNS 150	155,0 L	1000 x 850 x 900	0,10	–	35,00
ND-Dampf-Rechteck-Schnellkochkessel	FNR 080	85,0 L / 2 GN 1/1-200	800 x 850 x 900	0,10	–	26,00
ND-Dampf-Rechteck-Kochkessel	FNR 150	158,0 L / 4 GN 1/1-200	1100 x 850 x 900	0,10	–	40,00
	FNR 250	253,0 L / 6 GN 1/1-200	1400 x 850 x 900	0,10	–	44,00
	FNR 300	294,0 L / 8 GN 1/1-200	1600 x 850 x 900	0,10	–	49,00
	FNR 400	422,0 L / 12 GN 1/1-200	2100 x 850 x 900	0,10	–	60,00
Elektro-PERMAPRESS-Kippkochkessel	FEK 040	52,0 L	1000 x 850 x 900	11,10		
	FEK 060	63,5 L	1000 x 850 x 900	12,60		
	FEK 080	93,0 L	1100 x 850 x 900	15,60		
	FEK 100	109,0 L	1100 x 850 x 900	18,60		
	FEK 150	155,0 L	1300 x 850 x 900	23,10		
ND-Dampf-Kippkochkessel	FNK 040	52,0 L	1000 x 850 x 900	0,30	–	17,00
	FNK 060	63,5 L	1000 x 850 x 900	0,30	–	20,00
	FNK 080	93,0 L	1100 x 850 x 900	0,30	–	26,00
	FNK 100	109,0 L	1100 x 850 x 900	0,30	–	29,00
	FNK 150	155,0 L	1300 x 850 x 900	0,30	–	35,00
Elektro-PERMASTEAM-Druckkochkessel	FED 080	85,0 L / 2 GN 1/1-200	900 x 850 x 900	18,60		
	FED 150	158,0 L / 4 GN 1/1-200	1200 x 850 x 900	24,60		
	FED 250	253,0 L / 6 GN 1/1-200	1500 x 850 x 900	30,60		
	FED 300	294,0 L / 8 GN 1/1-200	1700 x 850 x 900	36,60		
Elektro-Druckkessel-Pfanne	FEP 230	110,0 L / 2 GN 1/1-200	1200 x 850 x 900	14,20		
	FEP 330	150,0 L / 3 GN 1/1-200	1500 x 850 x 900	21,25		
Arbeitstische	FUA 050	1 Schublade*	500 x 850 x 900			
	FUA 060	1 Schublade*	600 x 850 x 900			
	FUA 070	1 Schublade*	700 x 850 x 900			
	FUA 080	2 Schubladen*	800 x 850 x 900			
	FUA 100	2 Schubladen*	1000 x 850 x 900			
Zwischenbauteile	FUZ 020		200 x 850 x 900			
	FUZ 030		300 x 850 x 900			
	FUZ 040		400 x 850 x 900			
Endbauteile	FUE 020		200 x 850 x 900			
	FUE 030		300 x 850 x 900			
	FUE 040		400 x 850 x 900			

Premium-Line - Das universelle Programm für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Programmübersicht – Bodenfreie Geräte

Gerätegruppe	Typ	Maße in mm BxTxH	Anschlusswert kW			Gerätegruppe	Typ	Maße in mm BxTxH	Anschlusswert kW			
			Elektro	Gas	NDD				Elektro	Gas	NDD	
Elektro-Herde mit Kippkochplatten	PEH 218	600 x 850 x 340	6,5	-	-	Elektro-Schnell- kochkessel	PES 048	700 x 850 x 602	11,1	-	-	
	PEH 418	800 x 850 x 340	11,5	-	-		PES 068	700 x 850 x 602	12,6	-	-	
	PEH 618	1200 x 850 x 340	16,5	-	-		PES 088	800 x 850 x 602	15,6	-	-	
VITRO-EXPRESS- Herde	PEH 508	800 x 850 x 340	10,7	-	-		PES 108	800 x 850 x 602	18,6	-	-	
	PEH 518	800 x 850 x 340	-	-	-		PES 158	1000 x 850 x 602	23,1	-	-	
	PEH 708	1200 x 850 x 340	15,7	-	-	Gas-Schnell- kochkessel	PGS 048	800 x 850 x 602	0,1	10,0	-	
	PEH 718	1200 x 850 x 340	-	-	-		PGS 068	800 x 850 x 602	0,1	12,5	-	
Gas-Herde	PGH 218	600 x 850 x 340	-	11,2	-		PGS 088	900 x 850 x 602	0,1	15,0	-	
	PGH 418	800 x 850 x 340	-	19,9	-	Niederdruckdampf- Schnellkochkessel	PNS 048	700 x 850 x 602	0,1	-	17,0	
	PGH 618	1200 x 850 x 340	-	31,1	-		PNS 068	700 x 850 x 602	0,1	-	20,0	
Gas-Glühplatten-Herd	PGH 508	800 x 850 x 340	-	9,5	-		PNS 088	800 x 850 x 602	0,1	-	26,0	
	PEW 458	600 x 850 x 340	3,0	-	-		PNS 108	800 x 850 x 602	0,1	-	29,0	
Elektro- Wasserbäder	PEW 658	900 x 850 x 340	4,6	-	-		PNS 158	1000 x 850 x 602	0,1	-	35,0	
Gas-Wasserbad	PGW 458	600 x 850 x 340	-	4,7	-	Elektro-Rechteck- Schnellkochkessel	PER 088	800 x 850 x 602	18,6	-	-	
Elektro-Fritteusen	PEF 128	400 x 850 x 340	9,0	-	-		PER 158	1000 x 850 x 602	24,6	-	-	
	PEF 148	600 x 850 x 340	18,0	-	-		PER 258	1400 x 850 x 602	30,6	-	-	
	PEF 228	600 x 850 x 340	18,0	-	-	Elektro-Rechteck- Kochkessel	PER 308	1600 x 850 x 602	36,6	-	-	
Gas-Fritteusen	PGF 148	500 x 850 x 340	-	14,0	-		Niederdruckdampf- Rechteck-Schnell- kochkessel	PNR 088	800 x 850 x 602	0,1	-	26,0
	PGF 228	600 x 850 x 340	-	14,0	-			PNR 158	1100 x 850 x 602	0,1	-	40,0
Elektro-Groß- Fritteusen	PEF 178	1000 x 850 x 602	39,9	-	-			PNR 258	1400 x 850 x 602	0,1	-	44,0
	PEF 188	1000 x 850 x 602	-	-	-			Niederdruckdampf- Rechteck-Kochkessel	PNR 308	1600 x 850 x 602	0,1	-
Fritteusen-Silo	PUF 088	800 x 850 x 602	-	-	-	Elektro-Kippkoch- kessel			PEK 048	1000 x 850 x 602	11,1	-
	Elektro-Kippbrat- pfannen	PEP 608	1100 x 850 x 340	10,9	-		-		PEK 068	1000 x 850 x 602	12,6	-
		PEP 618	1100 x 850 x 340	-	-		-	PEK 088	1100 x 850 x 602	15,6	-	-
PEP 908		1400 x 850 x 340	16,3	-	-		PEK 108	1100 x 850 x 602	18,6	-	-	
PEP 918	1400 x 850 x 340	-	-	-	PEK 158		1300 x 850 x 602	23,1	-	-		
Gas-Kippbratpfannen	PGP 608	1100 x 850 x 460	0,25	14,0	-	Niederdruckdampf- Kippkochkessel	PNK 048	1000 x 850 x 602	0,3	-	17,0	
	PGP 618	1100 x 850 x 460	-	-	-		PNK 068	1000 x 850 x 602	0,3	-	20,0	
	PGP 908	1400 x 850 x 460	0,25	20,0	-		PNK 088	1100 x 850 x 602	0,3	-	26,0	
	PGP 918	1400 x 850 x 460	-	-	-		PNK 108	1100 x 850 x 602	0,3	-	29,0	
Elektro-Bratplatten	PEB 438	700 x 850 x 340	10,05	-	-		PNK 158	1300 x 850 x 602	0,3	-	35,0	
	PEB 638	1000 x 850 x 340	15,05	-	-	Elektro-Druckkoch- kessel	PED 088	900 x 850 x 602	18,6	-	-	
Gas-Bratplatte	PGB 438	700 x 850 x 340	-	12,0	-		PED 158	1200 x 850 x 602	24,6	-	-	
	Geprüfte Sicherheit:				IPX5		PED 258	1500 x 850 x 602	30,6	-	-	
PED 308							1700 x 850 x 602	36,6	-	-		
Elektro-Druckkessel- pfannen							PEP 238	1200 x 850 x 602	14,2	-	-	
						PEP 338	1500 x 850 x 602	21,3	-	-		
Arbeitstische						PUA 058	500 x 850 x 340	-	-	-		
	PUA 068	600 x 850 x 340	-	-	-							
	PUA 078	700 x 850 x 340	-	-	-							
	PUA 088	800 x 850 x 340	-	-	-							
	PUA 108	1000 x 850 x 340	-	-	-							
Zwischen- und Endbauteile	PUZ 028	200 x 850 x 340	-	-	-							
	PUZ 038	300 x 850 x 340	-	-	-							
	PUZ 048	400 x 850 x 340	-	-	-							

Alle PREMIUM-LINE Standgeräte und bodenfreien Geräte sind in der Serienausstattung voll funktions- und einsatzfähig. Für besondere Anwendungen und örtliche Gegebenheiten wird das Sortiment um Extra-Zubehör ergänzt, welches in der gültigen Preisliste umfassend erläutert wird. Für die Brückenkonstruktion sprechen Sie bitte unsere Fachberater an, diese beraten Sie kompetent und umfassend.



Junostr. 1– 35745 Herborn – Telefon: +49-2772-5757-0 – Fax: +49-2772-5757-40 – e-Mail: info@issel.com