

## 850 Serie - Premium-Line



**Das universelle Programm für  
Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung**

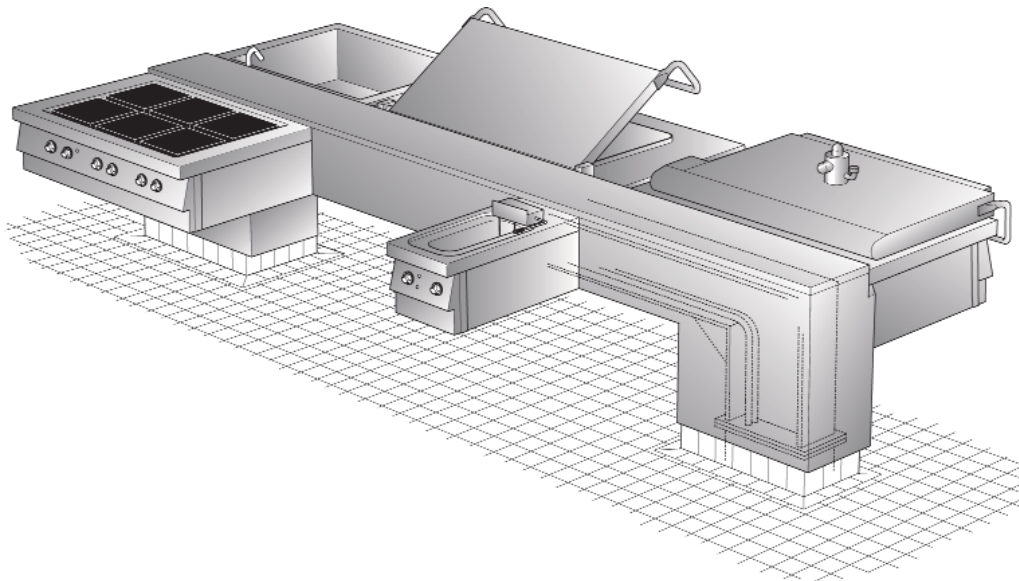
# Premium-Line – Das universelle Programm für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

## 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



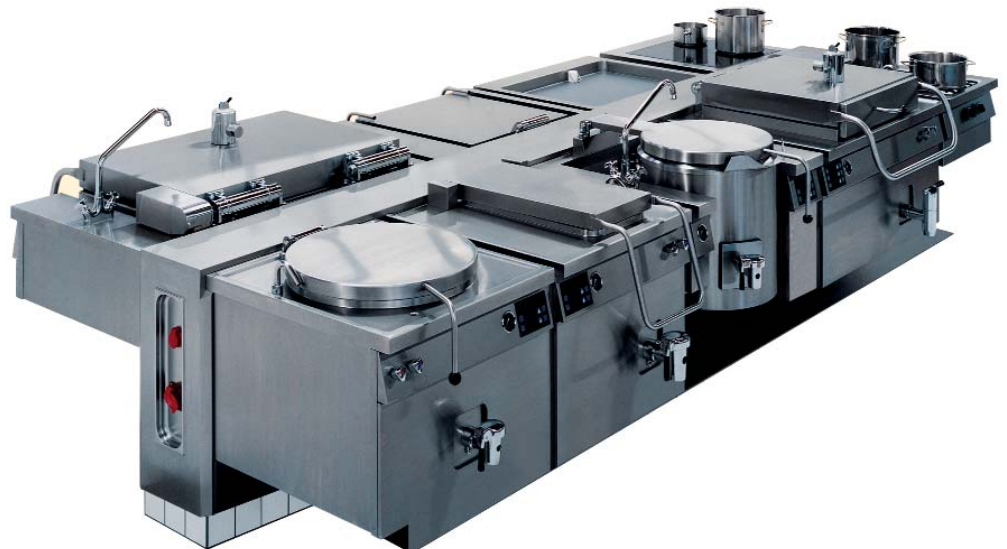
- einfache und leicht zugängliche Reinigung der Fußbodenflächen und der Geräte
- kostensparender baulicher Aufwand durch: Vorinstallation der Medienleitungen in der Fabrik
- einfaches Auswechseln der Geräte

# 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

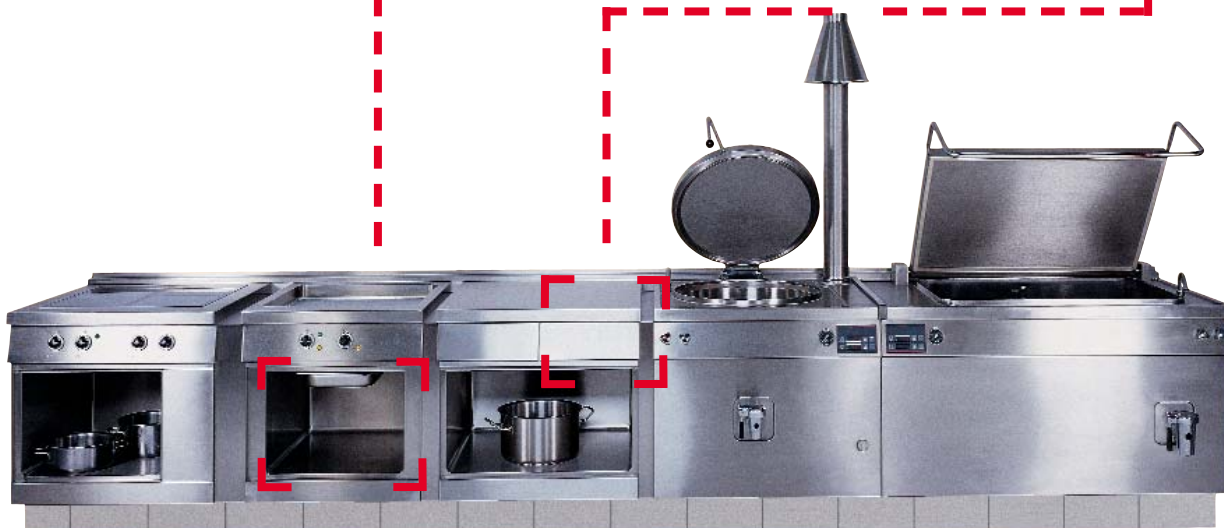
Wie selbstverständlich

## 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

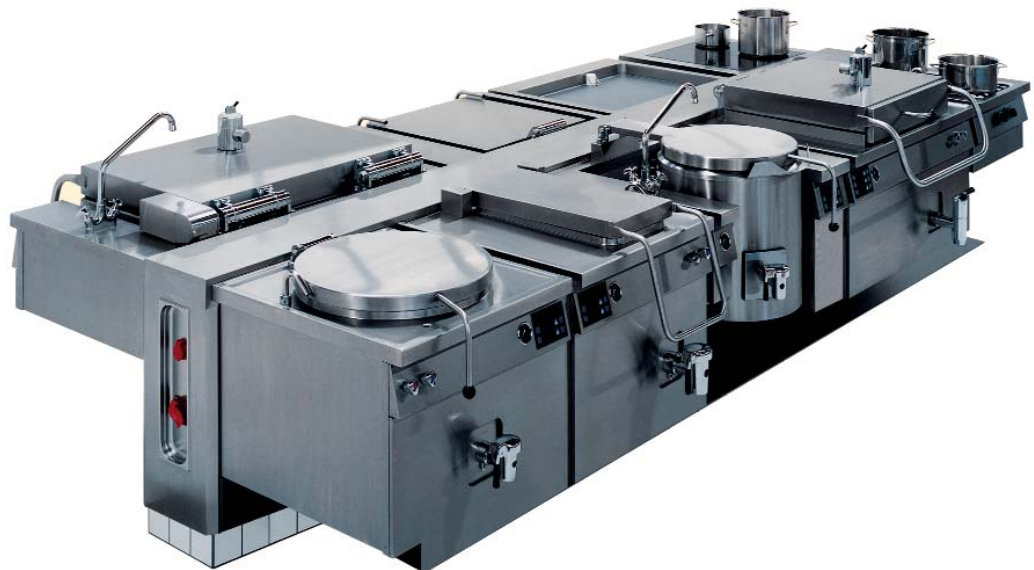
Praktisch „im Vorbeigehen“

## 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

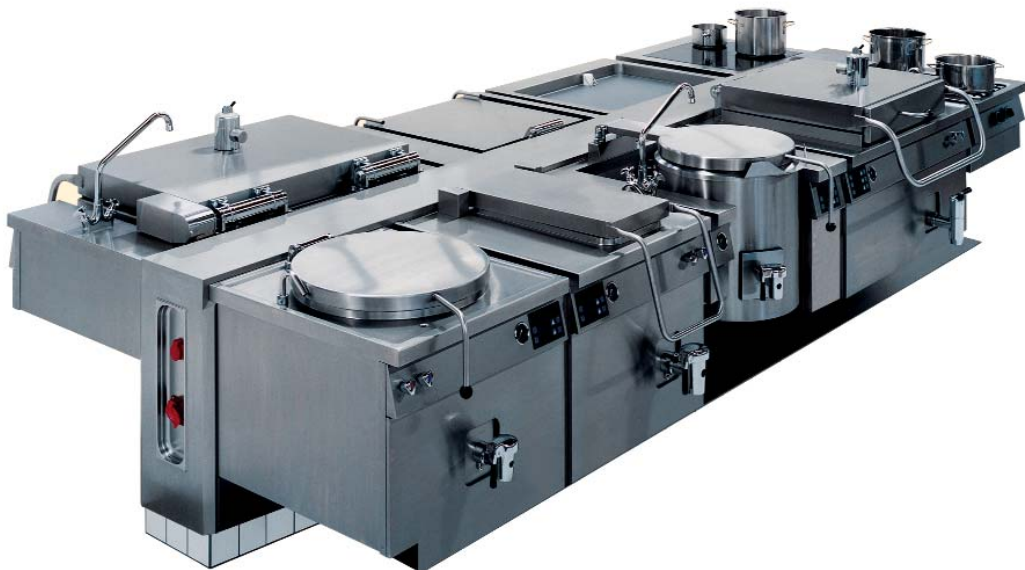


Einzeilige Aufhängung der Geräte  
an der Installationswand oder  
direkte Wandaufhängung



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

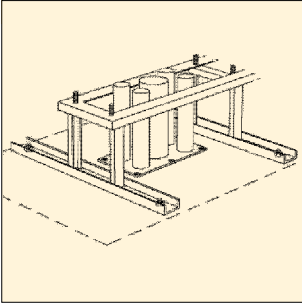
PC-Schnittstelle RS 485, TTY

Potentialfreie Kontakte für bau-  
seitige Signalisierung



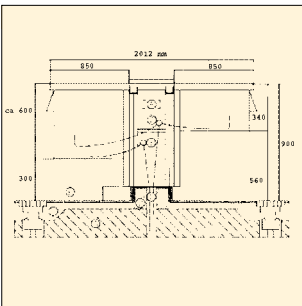


## Medienzuführung



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

## Anschluss der Medien

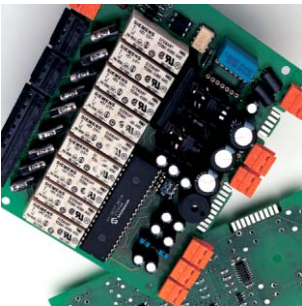


Elektro: Drehstrom 400 V, 3 N AC 50 Hz

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

NDD: edelstahlummantelter Druckschlauch  
serienmäßig

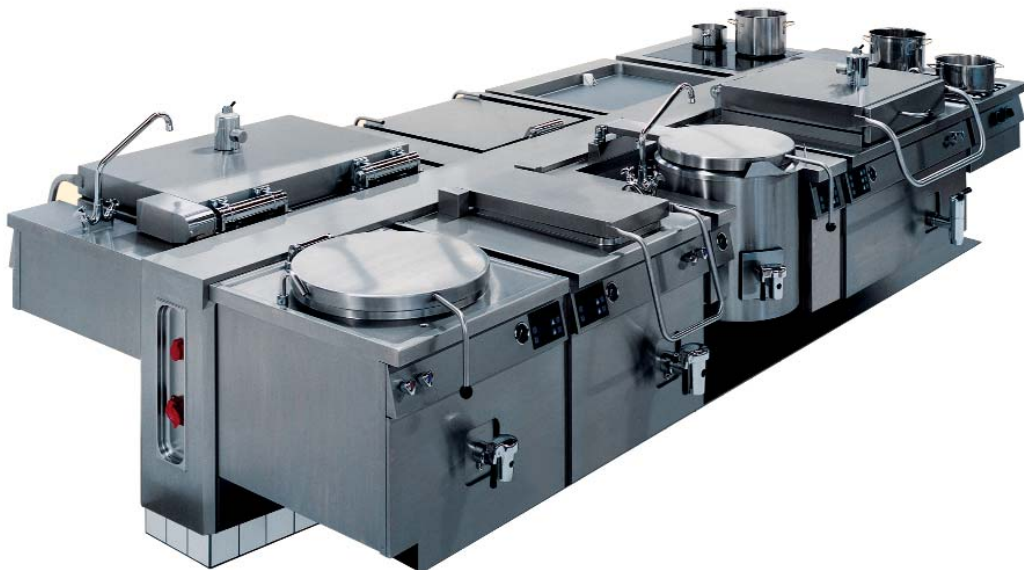
## Regelung



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

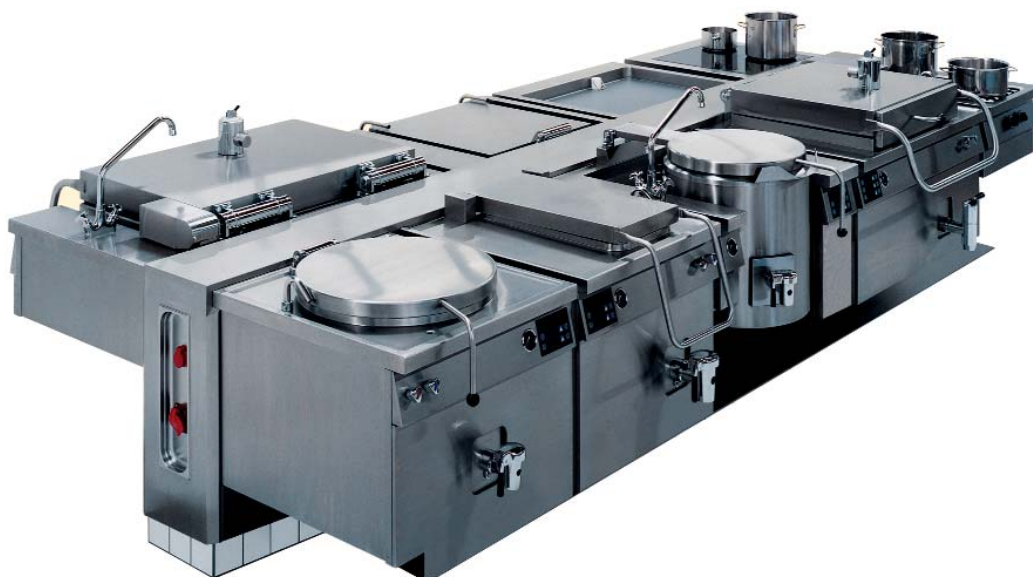


## Reinigung und Pflege

Leichte Reinigung der Kochflächen

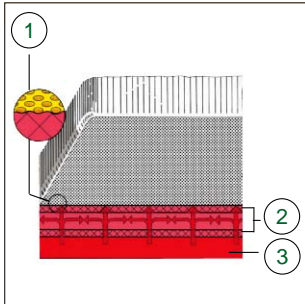
Einfache Pflege

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

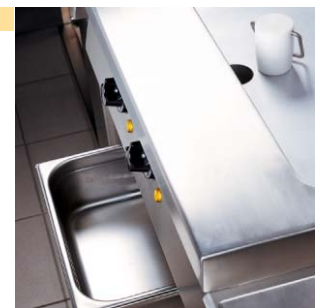


## COMPENS-Bratplatten

2 Größen: GN 2/1 und 3/1

Zwei-Zonen-Heizung- und -regelung

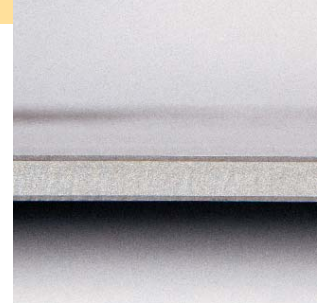
Abwurfschacht mit großem Durchmesser und Auffangbehälter



Hervorragende physikalische und  
kochtechnische Eigenschaften

Hohe Wärmeleitfähigkeit

Hohe Temperaturschockbeständigkeit  
(Säuberung – Gargutwechsel)



Motorische Kippung durch Linear-Antrieb

Reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen

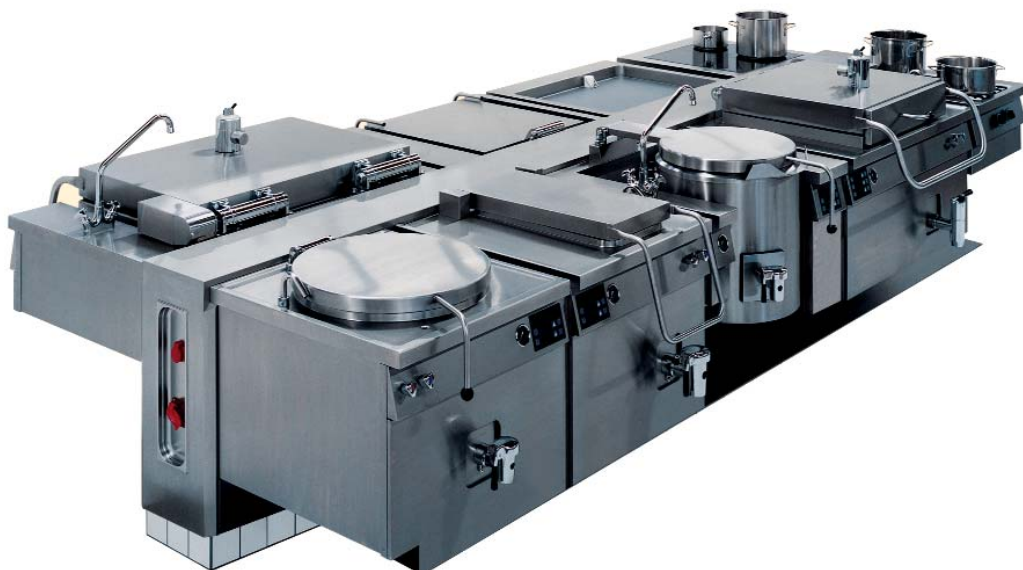
Doppelwandiger Deckel\*

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

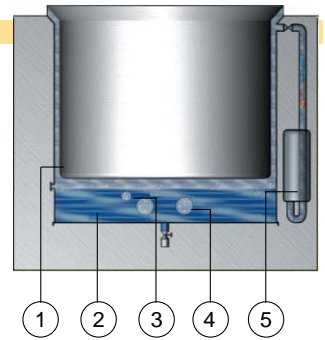


## Wirkprinzip

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

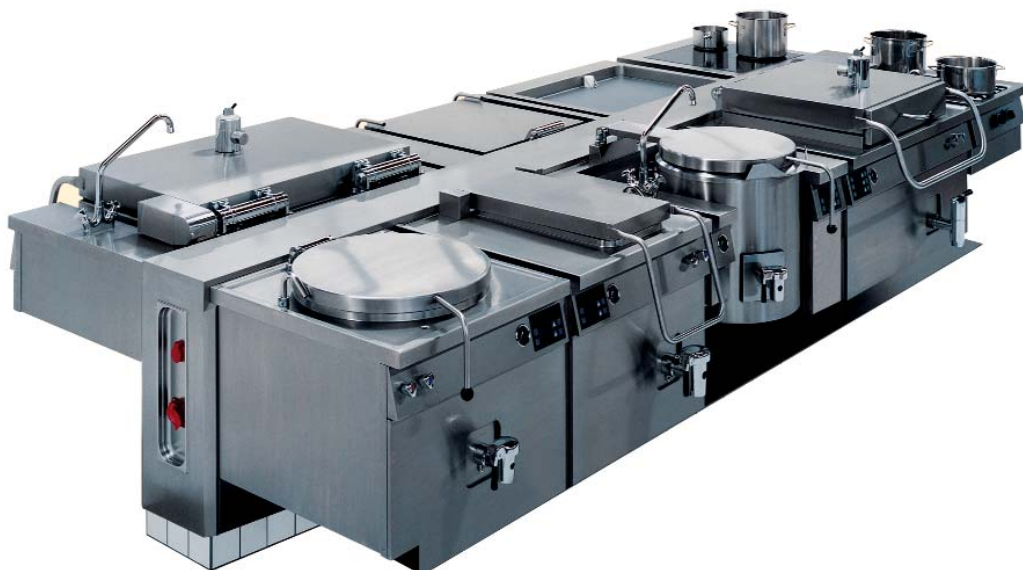


## Kippkochkessel

Motorische Kippung mit schnellem Rücklauf

Punktgenaues Ausgießen

Reinigungsfreundliche Kippkonstruktionen ohne Flansche, Schrauben usw.



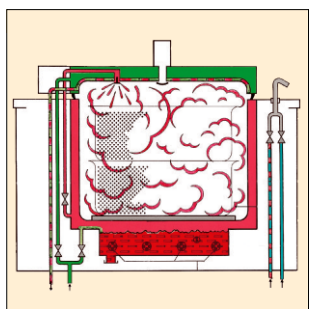
# Premium-Line - Das universelle Programm für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung Druckgarteknik



## 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

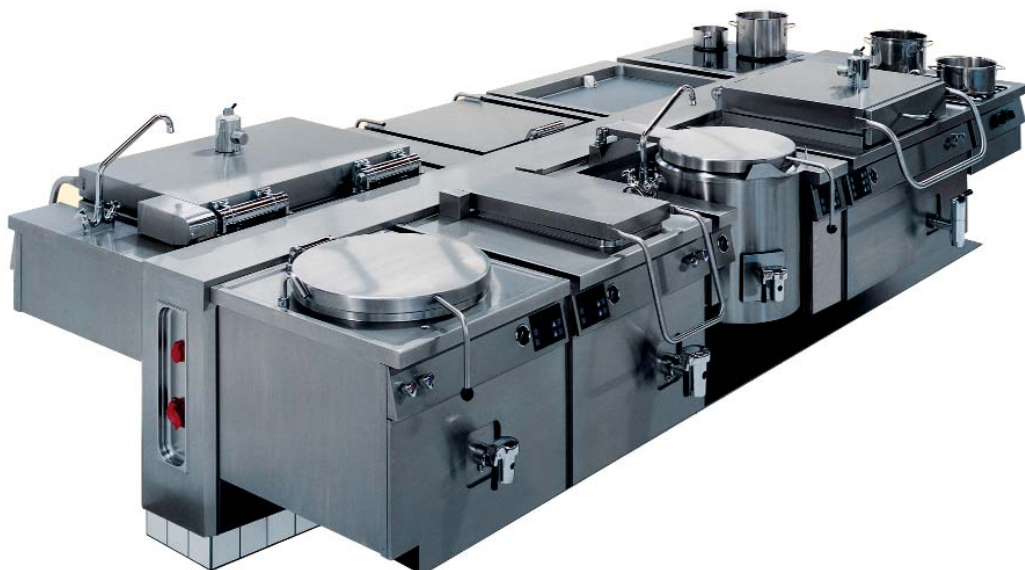
Mechanisch wirkende Deckelsicherheitsverriegelung

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-Schnellkochkessel	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-Schnellkochkessel	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-Schnellkochkessel	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		-	-			PNR 308	1600 x 850 x 602	0,1	-	49,0
Fritteusen-Silo	PUF 088	800 x 850 x 602	-	-	-	Elektro-Kippkochkessel		PEK 048	1000 x 850 x 602	11,1	-	-
Elektro-Kippbratpfannen	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	0,25	20,0	-			PNK 068	1000 x 850 x 602	0,3	-	20,0
	PGP 908	1400 x 850 x 460				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-Druckkochkessel	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:	   <b>IPX5</b>	<p>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.</p>	<p>Elektro-Druckkessel-pfannen</p>	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	-	-	-							



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