

Smartline

EINBAU- UND TISCHGERÄTE



Vorteile und Möglichkeiten auf einen Blick

Grill-Griddle-Platte



Grillfläche gerillt und Griddlefläche glatt, aus Spezialstahl mit nahtlosem Übergang zum Innengehäuse. Eingelassene Auffangschale in der vorderen Griddlefläche für den Fettablauf. Temperatur links und rechts thermostatisch regelbar bis 250°C.

Griddle-Platte schmal

Griddle-fläche glatt, aus Spezialstahl mit nahtlosem Übergang zum Innengehäuse. Eingelassene Auffangschale in der vorderen Griddlefläche für den Fettablauf. Temperatur thermostatisch regelbar bis 250°C.



Combi-Griddle



Griddlefläche glatt, aus Spezialstahl mit nahtlosem Übergang zum Innengehäuse. Ablauf in der vorderen Griddlefläche durch Teflonverschluß und Auslauf vorne. Temperatur thermostatisch regelbar bis 250°C.

Bain-Marie

Gezogener Innenbehälter mit indirekter Beheizung. Temperatur thermostatisch regelbar, mit Ablaufhahn, passend für Gastro-Norm-Behälter GN 1/1 bis 1/9.



Pastakocher



Gezogener Innenbehälter mit außenliegender Beheizung. Temperatur thermostatisch regelbar, mit Ablaufhahn, passend für runde und eckige Pastakörbe sowie gelochte Gastro-Norm-Behälter.

Friteuse

Elektromechanische Steuerung mit EIN- und AUS-Schalter. Temperatur thermostatisch 100 bis 190°C regelbar. Ölbehälter mit dem Rahmenprofil in einem Stück tiefgezogen. Heizkörper herauskippbar, inkl. Fritierkorb und Flachdeckel.



Vorteile und Möglichkeiten auf einen Blick



Silofrit

Ober- und Unterhitze zusammen schaltbar. Tiefgezogener Behälter 170 mm tief, mit gelochtem Einlegeblech für optimale Reinigung.

Arbeitseinheit

Abdeckung als Abstellfläche auf Wunsch mit Tranchierbrett. Schublade herausnehmbar, passend für Gastro-Norm-Behälter GN 1/1 bis 1/9.



Kocheinheit Ceran

Modernes Kochen auf der Kocheinheit Ceran. 2 große Glaskeramik-Kochfelder ohne Bedingung für spezielles Kochgeschirr. Stufenlos regulierbar, sofortige Kochbereitschaft mit hohem Wirkungsgrad. Die Temperatur ist vorn und hinten einzeln regelbar. Die ganze Oberfläche kann optimal genutzt werden, da ideal zum Verschieben der Kochtöpfe.

Wok Induktion

1 große Schale für induktionsfähige Pfannen von 300 mm Durchmesser. Die Kochzone ist von 150 bis 3500 Watt regelbar. Elektronische Topferkennung mit optischer Anzeige bei nicht geeigneten Pfannen.



Kocheinheit Induktion

Einfache oder doppelte Kochzone für induktionsfähige Pfannen mit einem Bodendurchmesser von 150 bis 260 mm. Jede Kochzone ist einzeln von 150 bis 3500 Watt regelbar. Elektronische Topferkennung mit optischer Anzeige bei nicht geeigneten Pfannen.

Griddle-Platte breit

Griddle-Fläche glatt, aus Spezialstahl mit nahtlosem Übergang zum Innengehäuse. Eingelassene Auffangschale in der vorderen Griddlefläche für den Fettablauf. Temperatur links und rechts thermostatisch regelbar bis 250°C.



Warmhalten

die indirekte Naß-Beheizung der Bain-Maries hält Ihre Saucen, Ragout, Bohnen usw. heiß und bereit zum Servieren.



Anrichten

Zu wenig Arbeitsfläche ? Die Arbeitseinheit mit integrierter Schublade für Gastronorm-Schalen stellt Ihnen die gewünschte Abstellfläche zur Verfügung. Die gehackte Petersilie und vorge schnitzten Tomatenrosen liegen auf dem eingelegten Tranchierbrett zum Garnieren bereit und schon können die heißen Tellergerichte serviert werden.

Kochen/Aufbereiten

Im Pastakocher mit handlichen Körben oder gelochten Gastronorm-Einsätzen können gleichzeitig verschiedene Pastas in kochendem Wasser zusammengebracht und produziert werden.

Mit höchster Flexibilität z.B. Teigwaren und Reis - auch in Kleinmengen - in Minutenschnelle zubereiten.

Grillieren/Braten

Auch Schonkost ist möglich. Durch fettarmes Braten, Grillen von Fisch, Geflügel, Meeresfrüchten usw. auf der Griddle-Platte. Für größere Mengen ist der Einsatz der Gril-Griddle-Platte ideal. Energiesparend, maximaler Wirkungsgrad und einfache Reinigung.



Kochen/Anbraten

Vorspeise: Kürbiscrème-Suppe. Sobald der erste Gang vorgekocht ist, mittels großer Ablassöffnung in GN-Behälter abfüllen und ab ins Bain-Marie zum Warmhalten.

Zweiter Gang: Saftiges Ragout oder doch zarte Filetstreifen? Auf der glatten Griddlefläche das Fleisch anbraten. Der Combi-Griddle verfügt über eine Spezial-Oberfläche und gewährleistet schnelles, hygienisches Leeren des Brat- und Kochgutes in GN-Behälter.



Fritieren

Mit der leistungstarken, ölsparenden Friteuse haben Sie neben den bewährten Pommes-Frites viele Möglichkeiten. Probieren Sie's doch mal mit knusprig frittierten Chicken Nuggets oder Calamares. Sauberes Abtropfen des Fritergutes wird gewährleistet. Die Silofrit hält das vorproduzierte Fritiergut ohne Qualitätseinbuße warm. Die zuverlässige Unterstützung in jeder Profiküche.

Technische Daten

Bezeichnung	Typ	Art.-Nr.	Außenmaße LxTxH in mm	Leistung	Spannung Absicherung
Griddle-Platte schmal					
Spezial-Stahl	Tisch: AGH 1 Einbau: BGH 1	BI 371.800 BI 371.801	380x600x200	3,3 kW	400V 2 AC 50Hz/10A
Griddle-Platte breit					
Spezial-Stahl	Tisch: AGH 2 Einbau: BGH 2	BI 371.802 BI 371.803	580x600x200 2 x	3,3 kW	400V 2N AC 50Hz/16A
Grill-Griddle-Platte					
Spezial-Stahl	Tisch: AHH 2 Einbau: BHH 2	BI 371.804 BI 371.805	580x600x200 2 x	3,3 kW	400V 2N AC 50Hz/16A
Kocheinheit Ceran					
2 Zonen	Tisch: AKC 1 Einbau: BKC 1	BI 371.820 BI 371.821	380x600x200 2 x	2,5 kW	400V 3 AC 50Hz/10A
Kocheinheit Induktion					
2 Zonen	Tisch: AKI 1 Einbau: BKI 1	BI 371.822 BI 371.823	380x600x200 2 x	3,5 kW	400V 2N AC 50Hz/16A
Kocheinheit Induktion					
1 Zone	Tisch: AKI 0 Einbau: BKI 0	BI 371.824 BI 371.825	380x600x200	3,5 kW	230V 1N AC 50Hz/16A
Bain-Marie					
	Tisch: ABM 1 Einbau: BBM 1	BI 371.854 BI 371.855	380x600x200	1,3 kW	230V 1N AC 50Hz/10A
Friteuse					
	Tisch: AFR 1 Einbau: BFR 1	BI 371.840 BI 371.841	380x600x200	6,0 kW	400V 3N AC 50Hz/10A
Silofrit					
	Tisch: ASF 1 Einbau: BSF 1	BI 371.852 BI 371.853	380x600x200	1,0 kW	230V 1N AC 50Hz/10A
Arbeitseinheit					
	Tisch: AAR 1	BI 371.856	380x600x200 -		
Wok Induktion					
	Tisch: AWI 1 Einbau: BWI 1	BI 371.826 BI 371.827	380x600x200	3,5 kW	230V 1N AC 50Hz/16A
Combi Griddle					
	Tisch: ACG 1 Einbau: BCG 1	BI 371.806 BI 371.807	380x600x200	3,3 kW	400V 2 AC 50Hz/10A
Pastakoher					
	Tisch: AKP 1 Einbau: BKP 1	BI 371.828 BI 371.829	380x600x200	3,6 kW	400V 2 AC 50Hz/10A