

Catering Equipment at its Best

850

**Die große Serie für Profis.
The heavy duty line for professionals.
La serie lourde pour les professionnels.**



850

Catering Equipment at its Best



■ Bratplatten

Edelstahl-Behälter tiefer gelegt. Dadurch Multifunktionalität (auch süßenartige Inhalte zu garen). Antihalt-Boden mit hoher Wärmeverteilung durch Compens-Technologie.

■ Frying plates

Stainless steel plate lowered. Thus multi-utility is provided (also liquid food may be cooked). Anti-sticking bottom with perfect heat transfer thanks to Compens technology.

■ Plaques de grillade

Plaque en acier inoxydable de larges rayon. Cuve approfondie permettant multi-usage (aussi pour cuisson des sauces). Fond à surface anti-adhésif. Transfert rapide de chaleur grâce à la technologie Compens.



■ Backöfen

Öfen mit Ober- und Unterhitze, auf Wunsch auch als Umluftbackofen lieferbar. Das Nebenfach kann als Wärmeschrank ausgestattet werden.

■ Ovens

Ovens with upper and bottom heating, on request with air ventilation. The side compartment may be ordered as heating cabinet on request.

■ Fours

Fours à chauffage supérieure et inférieure. En option chauffage à air ventilée. Le compartiment à côté peut être équipé d'un cabinet chauffé.



■ Arbeitstische

Glatte, stabile Arbeitsflächen. Serienmäßig mit Schublade. Unterbau offen, auf Wunsch mit Tür oder als Wärmeschrank.

■ Worktables

Smooth, robust worktops. With drawer in standard. Substructure open. With wing door and as heating cabinet on request.

■ Plans de travail

Surfaces glisses et stables. Avec tiroir en standard. Partie inférieure: équipement d'une porte battante ou d'un compartiment à chauffage en option.



■ Geräteverbindung

Blockgeräte werden mit bewährtem U-Rinnen-System verbunden. Dies schafft Stabilität und eine hygienische Abdichtung der Gerätezwischenräume gegen Eindringen von Flüssigkeiten.

■ Appliance connection

Connection of block appliances with the proven U-shaped profilesystem (horizontally and

vertically). This provides a stable and hygienic liquid proof appliance connection.

■ Connexion d'appareils

Liaison des appareils en bloc réalisée par le système éprouvé de profilés en «U». Cela permet une connexion stabilisante ainsi qu'une liaison hygiénique et étanche contre la pénétration de liquides.



■ **Ceran®-Herde**

Glatte, hygienischste Oberfläche. Schnelle Erhitzung. Auf Wunsch mit Topferkennung oder mit Induktionsheizung.

■ **Vitrocéramic ranges**

Smooth, most hygienic worktop. Rapid heating. With pot detection or induction heating on request.

■ **Fourneaux vitrocéramiques**

Surface lisse et le plus hygiénique. Transfert de chaleur très rapide. Option: équipement de détecteur de marmite ou chauffage à induction.



■ **Stahlplatten-Herde**

Stahlplatten mit hoher Heißleistung und hoher Wärmespeicher-Eigenschaft. Doppelzonenplatten-Format schafft Freiheit für unterschiedliche Topfgrößen und ermöglicht leichtes Verschieben der Töpfe.

■ **Steel plate ranges**

Steel plates with reinforced heating and high heating storage capacity. Double zone size for use of various sizes of casseroles and for easy pot zoning.

■ **Fourneaux à plaques en acier**

Plaques en acier à chauffage renforcé avec accumulation élevée de chaleur. Plaques à double zones permettent l'utilisation de casseroles de tailles diverses ainsi que le glissement facile des marmites entre zones voisines.



■ **Schnellkochkessel**

Schnelles Garen großer Mengen. Isolierter, doppelwandiger Deckel. Stabile Edelstahl-Drehgelenke. Wartungsfreies, semi-geschlossenes System.

■ **Fast boiling pans**

Fast boiling of larger quantities. Insulated, double skinned lid. Robust, stainless steel hinge. Less maintenance thanks to semi-closed system.

■ **Marmites rapides**

Cuisson rapide de grande capacité. couvercle isolé à double parois. Chambré robuste en acier inoxydable. Peu d'entretien grâce au système semi-fermé.



■ **Kippratpfannen**

Kippschne vorne. Dadurch: Exakter Ausgusspunkt. Antihaft-Pfannenboden mit großen Radien. Motor-Kippung standardmäßig. Beste Wärmeverteilung durch Compensboden. Doppelwandiger Deckel.

■ **Tilting heat pans**

Tilting axle in front. Thus, continuously defined pouring point. Anti-sticking pan bottom with large radii. Motor tilting standard. Best heat transfer by Compens-bottom. Double walled lid.

■ **Sauteuses basculantes**

L'axe de basculement devant garantit un vidage précis à un point défini. Surface de grille anti-adhésive à large rayon. Basculement motorisé en standard. Meilleure transfert de chaleur grâce au technologie Compens. Couvercle à double parois.





■ Friteusen

Friteusen mit verstärkter Heizleistung und herauschwenkbaren Heizkörpern. Dies schafft beste Reinigungsmöglichkeiten.

■ Deep fat fryers

Fryers with reinforced heating. Heating elements may be swung out completely. This offers best cleaning conditions.

■ Friteuses

Friteuses à chauffage renforcé. Éléments de chauffage s'élovent complètement des cuves permettant un nettoyage parfait.



■ Frittierautomat

Auf Wunsch stellen wir Friteusen mit Hebe- und Senkautomatik sowie mit Frittiercomputer aus. Beste Voraussetzung, um Acrylamid-Bildung zu vermeiden.

■ Frying computer

On request, we offer the equipment of fryers with lowering and lifting device and/or with frying processor. The best way of preventing the dangerous acrylamid.

■ Automatisation de friture

En option, nous offrons un équipement d'un dispositif automatique de creusage et de levage de bac de friture et/ou un ordinateur de friture: la meilleure prévention de l'acrylamide dangereuse.



Solide Ausführung, ansprechendes Design und maßgeschneiderte Konzepte – bietet ein modernes, breitgefächertes Einrichtungsprogramm für die gewerbliche Küche. Der Erfahrungsschatz unserer hochqualifizierten Mitarbeiter, modernste Konstruktionen, die auf einem hohen Fertigungsniveau hergestellt werden und das Gespür für die Erfordernisse in kleinen und großen Profilküchen bieten auch für Ihr Objekt die individuelle und wirtschaftlich optimale Lösung.

Solid quality, attractive designs and customised concepts – provides a modern diversified range of appliances for the commercial and industrial kitchen. State of the art models produced to a high manufacturing standard plus the wealth of experience amassed by our highly-qualified employees and an understanding of what is required in all professional kitchens giving your premises an individual and economically optimum solution.

Une exécution de qualité, un design attrayant et des concepts sur mesure – offre une large gamme d'équipements et d'appareils pour les cuisines commerciales et industrielles. L'expérience acquise par notre personnel hautement qualifié, des modèles modernes réalisés à un niveau élevé de fabrication et une compréhension des besoins dans les cuisines professionnelles vous offrent la combinaison idéale tant au niveau individuel qu'au niveau économique.

Unser Leistungsangebot.

Our range of services. Notre offre de performance.



Einrichtungen aus Edelstahl
Stainless-Steel furniture
Meubles en Inox



Kühlische, Kühlschranke, Saladetten,
Kühlvitrinen, Tiefkühlung, Cook and Chill
Refrigerator counters, refrigerators, saladettes,
refrigerator display cases, deep freezers,
cook and chill
Tables frigorifiques, réfrigérateurs, saladettes,
armoires à vitrine frigorifiques, congelations,
Cook and Chill



Regale, Regalsysteme, Lagereinrichtungen
Shelves, shelf units, storage units
Étagères, systèmes d'étagères, dispositifs de
stockage



Cafeteria, Free-Flow,
Hotel- und Restaurantausstattung
Cafeteria, free-flow,
hotel and restaurant equipment
Cafeteria, free-flow,
équipements pour le secteur hôtelier et
de la restauration

Speiseverteilungs-Systeme, Spender,
Tablettwagen
Meal-dispensing systems, dispensers,
tray trolleys
Systèmes de distribution des repas,
distributeurs, chariots à plateaux