



**isselbaecher**  
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

# LA COCINA MÓVIL CATERING

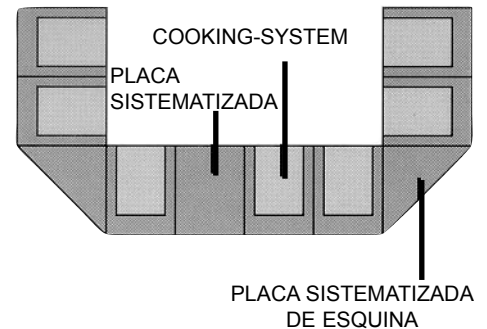


- Transporte seguro
- Manejo sencillo
- Montaje y desmontaje rápido
- Presentación profesional
- Aparatos de alta calidad
- divisiones individuales



## El concepto

Aparatos de alta calidad de las series COUNTER SL y HOTLINE son fáciles y seguros de transportar a los lugares donde sean necesarios - en un corto plazo de tiempo se pueden unir entre si por medio del sistema de unión HOLES AND POINTSTECKSYSTEM. No puede ser más rápido la flexibilidad y profesionalidad en la zona de SHOW-COOKING. Las PLACAS-SISTEMATIZADAS individuales se pueden integrar sin problemas entre los COOKING-SYSTEM. O en línea recta, en ángulo o en forma de U. Según la necesidad Vd. puede hacer la colocación de las unidades como lo desee



## Todo dentro !

Cada COOKING-SYSTEM está equipado con todo lo necesario para una colocación flexible. Una vez retirado el capuchón de protección de transporte, queda al descubierto la superficie de trabajo integrada. Sacar-Colocar-Dispuesto ! Como accesorio tiene Vd. disponibles barras de unión y placas sistematizadas individuales que le permiten el unir dos o más COOKING-SYSTEM entre sí.

## La base

Aparatos de alta calidad de la serie COUNTER SL y HOTLINE - en unión con "Flightcases" de la serie profesional "amptown-casea" forman la base. Inspirados por su eficiencia hemos concebido un COOKING-SYSTEM, la seguridad en el transporte, manejo sencillo una presentación profesional quedan unidos en esta solución. Insuperable es nuestra norma original que no deja abierto ningún deseo.



- Transporte seguro
- técnica de aparatos de primera clase
- Rápido montaje y desmontaje
- Unión entre las superficies de trabajo con juntas estancas
- Unión segura entre los módulos individuales
- Compatibilidad entre las series COUNTER SL y HOTLINE

## EL COOKING-SYSTEM 500 COUNTER SL / 400 COUNTER SL

Manejo sencillo y amplitud en el uso. Válido para todos los aparatos de COUNTER-SL en las anchuras de 400 y 500 mm. Coplementados con los accesorios del sistema *neubauer* se a logrado la solución profesional para catering. La superficie de trabajo es de 2 mm de espesor y es de acero inoxidable, se transporta en Case. En esta



superficie de trabajo asi como en las placas sistematizadas y las barras de unión están posicionados exactamente los HOLES and POINTS y los sistemas de introducción lo



que permite una unión fija entre los elementos del COOKING-SYSTEM. La seguridad la entrega un "flightcase" de "amptown-cases professional-series" y de esta manera supera las exigencias más duras. La superficie plástica resistente contra golpes, está cubierta con madera de abedul prensada de 10 mm de espesor, se entrega en colores dezentes.

## EL COOKING-SYSTEM 500 HOTLINE / 400 HOTLINE

Es análogo al COOKING-SYSTEM 500SL/400SL y es ajustable con todos los aparatos HOTLIN-STAND, en las anchuras de 400 mm y 500 mm. Convencimiento absoluto la homogeneidad de los armarios inferiores en acero inoxidable con puertas integradas,



cajones y sistema de vaciado. Estos aparatos multifuncionales dejan latir fuertemente el corazón de cocineros.



Todos los COOKING-SYSTEME son combinables entre sí y se pueden integrar según su concepto personal. Naturalmente puede Vd. usar aparatos que ya tenga y sean de cualquiera de las líneas arriba descritas. Cuando se usen aparatos de gas, las botellas van colocadas aparte en un Case de transporte. para un transcurso seguro y sin rozes.

Aparatos eléctricos	Alternativas	Valor de conexión	Long. de frente
Cocina, 2 placas		5,2 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
Cocina, Vitro-cerámica		4,6 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
Cocina, Inducción		7,0 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
Wok, Inducción		3,5 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Freidora 1 cuba, London 1	Calef. ref. (10 kW) desagüe hacia abajo	6,0 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
Freidora 2 cubas, London 2	Calef. ref. (2x10 kW) desagüe hacia abajo, sistema de ascenso, electrónica	2 x 6,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Freidora 1 cuba, Paris	Calef. ref. (20 kW) desagüe hacia abajo, sistema de ascenso, electrónica	10,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Placa de asar 1, lisa	Lisa, lisa cromo-duro, semi-acanalada	7,2 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Grill infrarojo	parrilla de acero inox, parrilla de fundición	7,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Baño-maria 1/1 GN		2,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
Calentador de salchichas 1/1 GN		2,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
Mantenedor caliente infrarojo		1,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
Mesa de trabajo 400			400 mm
Mesa de trabajo 500	Marco para cajón		500 mm

Aparatos a gas	Alternativas	Potencia de valor calorif.	Long. de frente
Cocina, 2 fuegos		9,1 kW, Gas natural o liquido	400 mm
Placa de asar	lisa, semi-acanalada	7,0 kW, Gas natural o liquido	500 mm
Baño-maria 1/1 GN		2,2 kW, Gas natural o liquido	400 mm
Parrilla de asado		7,0 kW, Gas natural o liquido	500 mm

### Aparatos autoportables HOTLINE con base de acero inoxidable

Aparatos eléctricos	Alternativas	Valor de conexión	Long. de frente
Cocina 2 placas		5,2 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
Cocina vitro-cerámica		4,6 kW, 2 NPE AC 400 V	400 mm
Cocina Inducción		7,0 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
Freidora 1 cuba, London 1	Calef. reforz., desagüe hacia abajo	6,0 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
Freidora 2 cubas, London 2	Calef. reforz., desagüe hacia abajo, sistema de ascenso, electrónica	2 x 6,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Freidora 1 cuba, Paris	Calef. reforz. (20 kW), desagüe hacia abajo, sistema de ascenso, electrónica	10,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500mm
Placa de asar 1, lisa	lisa, lisa cromo-duro, semi-acanalada	7,2 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Bandeja de asar	Sistema de vaciado	7,2 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Grill infrarojo	parrilla de acero inox, parrilla de fundición	7,0 kW, 3 NPE AC 400 V	500 mm
Baño-maria 1/1 GN		2,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
Baño-maria 1/1 GN	Sistema de vaciado	7,5 kW, 3 NPE AC 400 V	400 mm
Calentador de salchichas 1/1 GN		2,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
Mantenedor caliente infrarojo		1,0 kW, 1 NPE AC 230 V	400 mm
Mesa de trabajo 400			400 mm
Mesa de trabajo 500			500 mm

Aparatos a gas	Alternativas	Potencia de valor calorif.	Long. de frente
Cocina 2 fuegos		9,1 kW, Gas natural o liquido	400 mm
Freidora 1 cuba, Berna (10-13 lit)		8,0 kW, Gas natural o liquido	400 mm
Freidora 1 Cuba, Praga (23-28 lit.)		16,0 kW, Gas natural o liquido	500 mm
Placa de asar	Lisa, semi-acanalada	7,0 kW, Gas natural o liquido	500 mm
Baño-maria 1/1 GN		2,2 kW, Gas natural o liquido	400 mm
Parrilla de asado		7,0 kW, Gas natural o liquido	500 mm



## Descripción de producción

<b>Dimensiones</b>	<b>cerrado</b>	500 SL / 500 HotLine:	Ancho 600 mm / Profundidad 740 mm	Altura 1130 mm
		400 SL / 400 HotLine	Ancho 500 mm / Profundidad 740 mm	Altura 1130 mm
<b>Dimensiones</b>	<b>abierto</b>	500 SL / 500 HotLine	Ancho 700 mm / Profundidad 900 mm	Altura 900 mm
		400 SL / 400 HotLine	Ancho 600 mm / Profundidad 900 mm	Altura 900 mm
<b>Material</b>		100 madera de abedúl prensada, encolada 7 veces		
<b>Superficie</b>		Plástico resistente, elástico, estructurado		
<b>Protección del canto</b>		ángulo de aluminio 35x35 mm y esquinas redondeadas en acero galvanizado		
<b>Herrajes</b>		cierres giratorios y asas abatibles embutidas, chapa de acero galvanizado 2 mm		
<b>Ruedas</b>		Ruedas conductoras 100 mm, capacidad de carga / pieza 150 kg		
<b>Colores</b>		negro, gris, blanco, rojo, azul, turquesa, fucsia, burdeos-violeta, azul genciano, verde-menta, petróleo, plateado		
<b>Aparatos</b>		Series COUNTER SL y HOTLINE en anchuras de 400 y 500 mm		
<b>Superficie de trabajo</b>		Acero cromo-níquel, 2 mm empotrado en Case		

## Accesorios / Ampliación del sistema

<b>Placa de sistema</b> grande	CNS, 2 mm:	Anchura 400 mm	Altura 30 mm	Profundidad 900 mm
<b>Placa de sistema</b> pequeña	CNS, 2 mm:	Anchura 300 mm	Altura 30 mm	Profundidad 900 mm
<b>Placa de sistema</b> esquina	CNS, 2 mm:	Anchura 900 mm	Altura 30 mm	Profundidad 900 mm
<b>Barras de unión</b>	CNS, 2 mm:	Anchura 15 mm	Altura 30 mm	Profundidad 900 mm

## Déjese inspirar .....

De línea recta y de diseño consecuente. Técnica que entusiasma. Flexibilidad, que no deja un deseo abierto. Nosotros somos su compañero, que pone a su disposición unidades individuales para las exigencias de un transporte seguro de productos empaquetados, para que Vd. puede actuar en el mercado efectiva y profesionalmente.



**isselbaecher**  
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/26560 · e-Mail: info@issel.com