



THE FINE ART OF COOKING

Planungskatalog
Herdanlagen
Premium / Net-Comfort
Worker

Inhaltsverzeichnis

1	Herdoberteil	1
2	Kochfeld.....	5
3	Bain-Marie	11
4	Bräter.....	17
5	Grill	20
6	Multikocher	25
7	Fritteuse.....	29
8	Warmhalteplatte.....	32
9	Mischbatterie	37
10	Seifenspender	41
11	Ständer.....	42
12	Aufsatzboard	44
13	Wärmebrücke	44
14	Abwaschbecken.....	46
15	Kühlwannen Elit.....	46
16	Klapptablar	47
17	Installationsfach.....	48
18	Hygieniefach.....	50
19	Gastronormfach.....	52
20	Unterblende	54
21	Flügeltürschrank	55
22	Star-Induktionsfuss+.....	57
23	Wärmeschrank.....	59
24	Cook & Hold	63
25	Backofen.....	64
26	Schubladenstock	66
27	Kühlmöbel.....	68
28	Standfuss.....	69
29	Isolationsfuss	69
30	Sichtblende.....	70
31	Sockel.....	71
32	Steckdose.....	73

aktualisieren

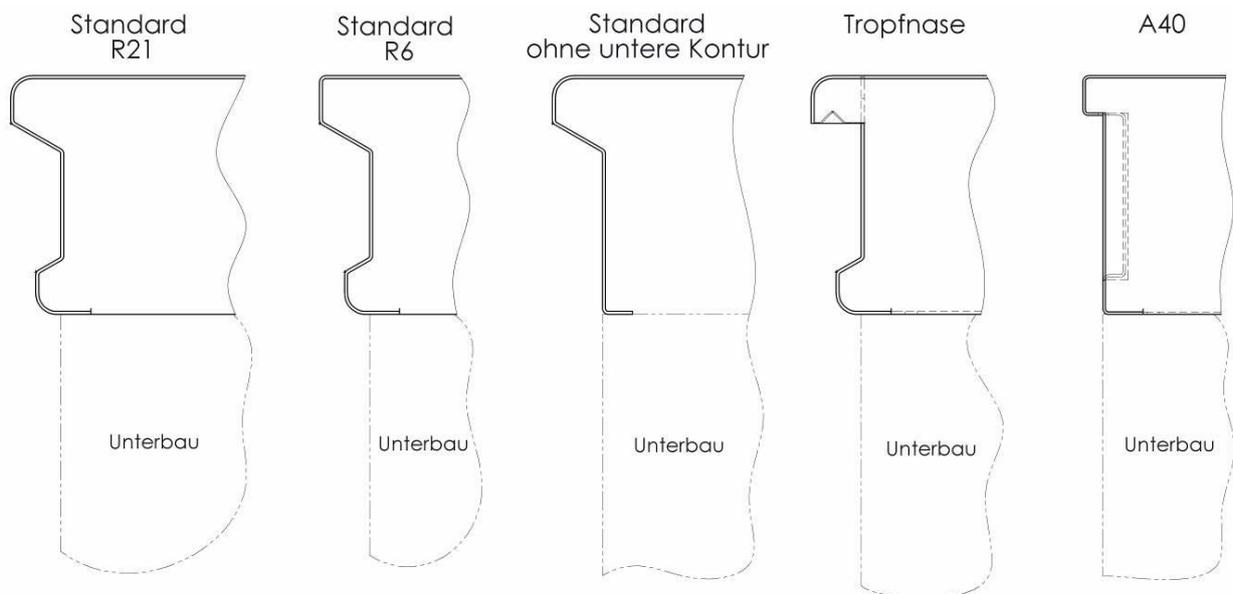
1 Herdoberteil

1.1 Herdoberteil „Premium / Net-Comfort“

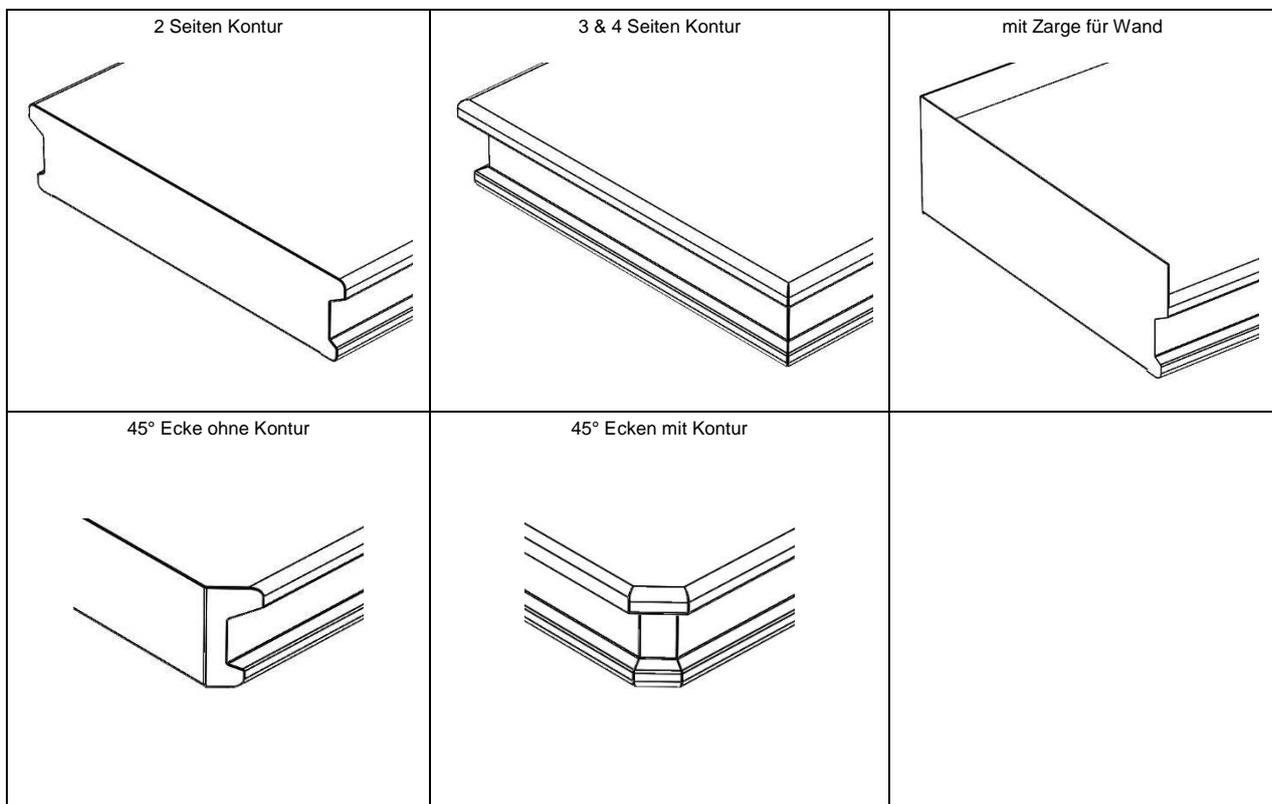
Materialstärke: 5 mm Sandwich Konstruktion (3 mm Oberblatt, 2 mm Verstärkungen)

1.1.1 Einbauvorschriften

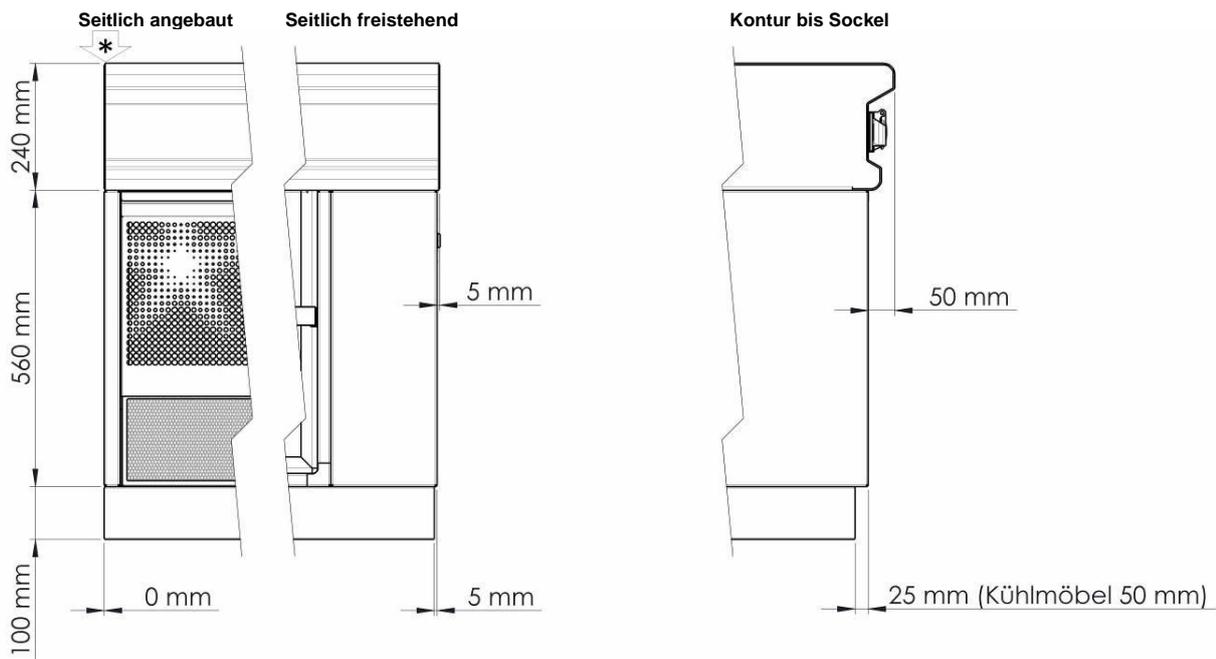
Konturen



Varianten



Rücksprung



* für Schweissverbindung scharfkantig empfohlen
für Silikonverbindung runde Kante empfohlen

1.1.2 Sortiment

Bezeichnung ¹	VID	Teil
HO-EB	Herdoberteil Standard R21, einseitig bedienbar	310114
HO-EB-Z	Herdoberteil Standard R21, einseitig bedienbar	310115
HO-EB-Z-TKA	Herdoberteil Tropfnase, einseitig bedienbar	310117
HO-EB-Z-A40	Herdoberteil A40, einseitig bedienbar	310116
HO-BB	Herdoberteil Standard R21, beidseitig bedienbar	310110
HO-BB-TKA	Herdoberteil Tropfnase, beidseitig bedienbar	310113
HO-BB-A40	Herdoberteil A40, beidseitig bedienbar	310112
HO-AP	Arbeitsplatte	310125
Zubehör		
HS-indirekt-Verteiler*	Hauptschalter, indirekt, Verteiler	200496
HS-indirekt-Klemmen*	Hauptschalter, indirekt, Klemmen	200495
Halter zu Sicherheitsthermost.	Halter zu Sicherheitsthermostat für Frontbetätigung Premium	200721
Kellenaufhängung 512	Kellenaufhängung, Lochabstand: 512 mm	116082
Kellenaufhängung 448	Kellenaufhängung, Lochabstand: 448 mm	200533
Kellenaufhängung 224	Kellenaufhängung, Lochabstand: 224 mm	201443
Abdeckkappe	Abdeckkappe für Rückstellknopf in der Kontur	106731

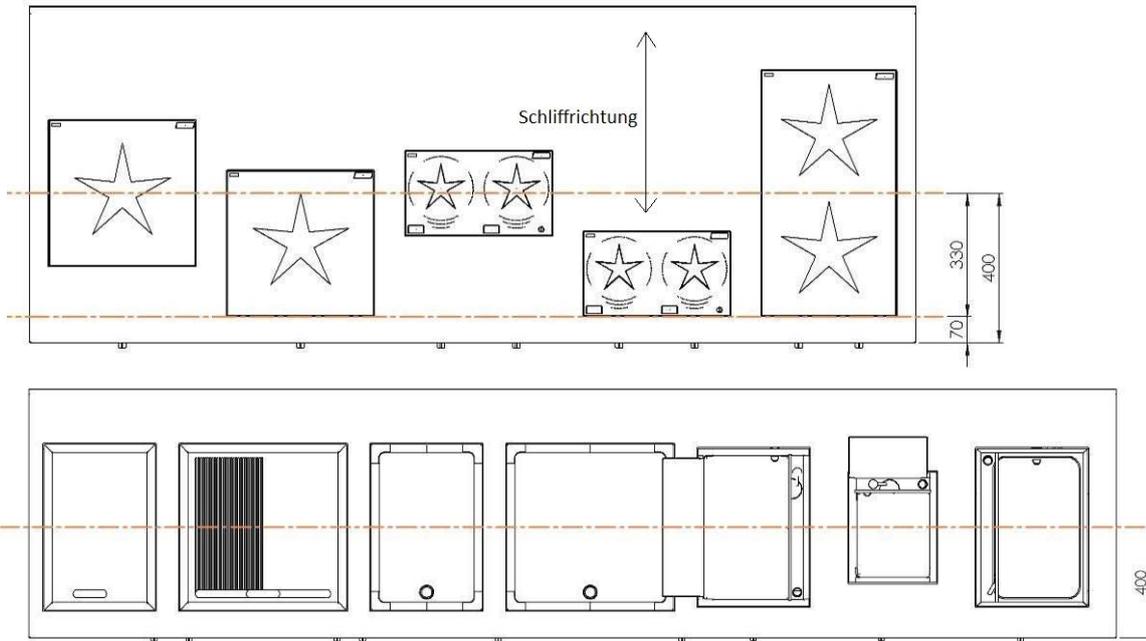
1.2 Herdoberteil „Worker“

Materialstärke: 4 mm Sandwich Konstruktion (2 mm Oberblatt, 2 mm Verstärkungen)

1.2.1 Einbauvorschriften

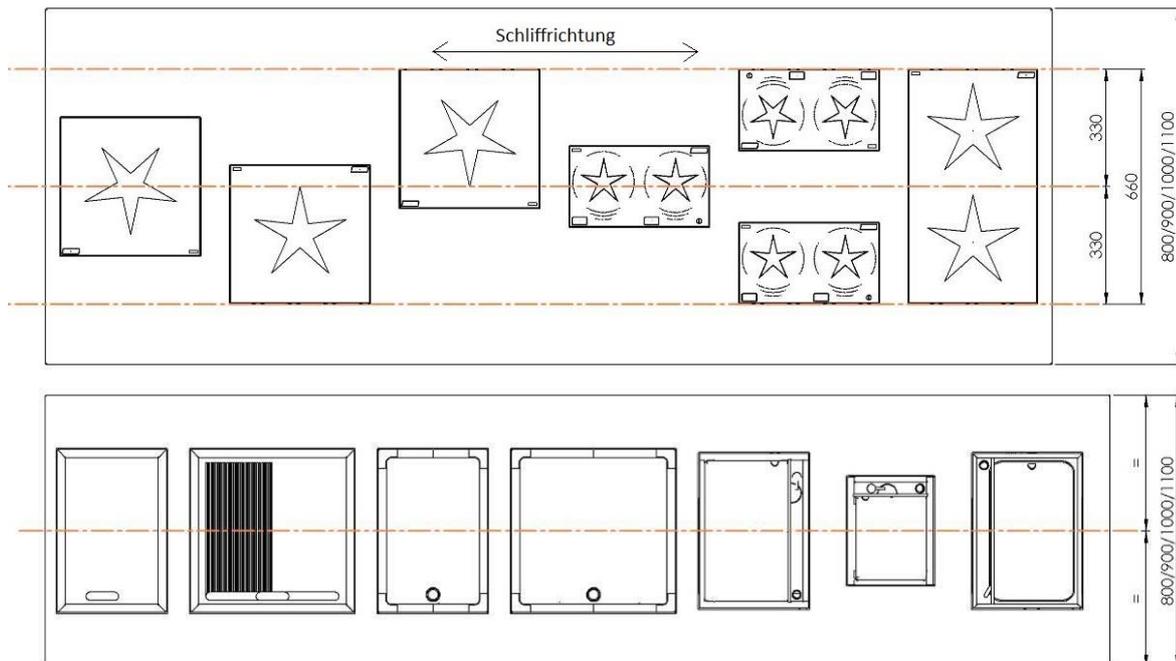
Einseitig bedienbarer Herd (EB)

- mittige Achse 400 mm von Kontur
- versetzte Achse 330 mm von mittiger Achse
- alle Geräte mittig auf Achse positioniert
- MS-I-10 und MS-I-SLC mittig oder auf versetzte Achse platziert

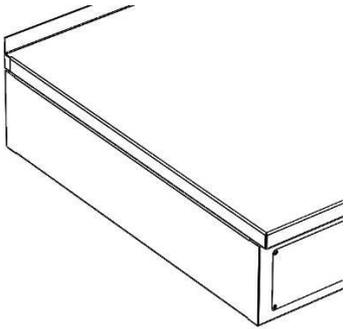


Beidseitig bedienbarer Herd (BB)

- mittige Achse
- versetzte Achsen beidseitig 330 mm von mittiger Achse
- alle Geräte mittig auf Achse positioniert
- MS-I-10 und MS-I-SLC mittig oder auf versetzte Achse platziert



Zarge

	Zargenausführung Höhe: 40 mm EB Hinten: Gekantet EB Links & Rechts: Geschweisst BB Links & Rechts: Geschweisst
---	---

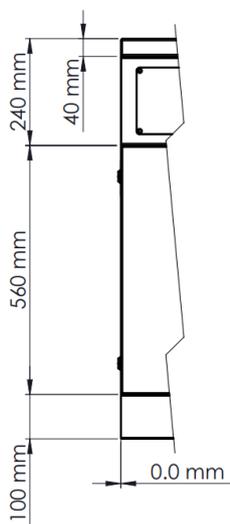
Tischblatt

- Tischblatt auf Baustelle montiert (silikoniert oder verschweisst).
- Unterbauten sowie Sockel mit einer gesamten Höhe von 860mm sind bauseitig zu liefern

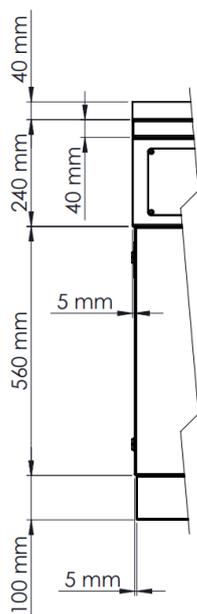
Größen	EB	BB
Tiefe	800 / 850 / 900 mm	800 / 900 / 1000 / 1100 mm
Länge	800 - 2500 mm	800 - 3000 mm
Länge Ausnahme bei Tiefe 1100 mm		800 - 1000 mm
Dicke	40 mm	40 mm

Rücksprung

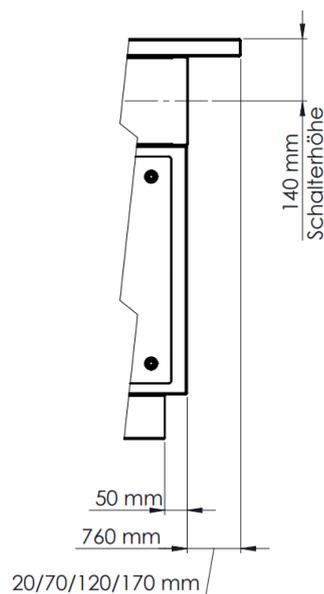
Seitlich angebaut



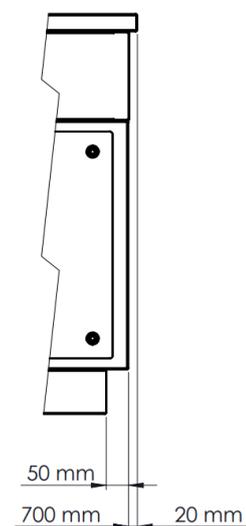
Seitlich freistehend



Kontur bis Sockel (BB)



Kontur bis Sockel (EB)



- bei seitlichem Anbau an kundenseitige Möbel scharfkantige Schweisskante ausführen (muss auf der Anfrage und dem Plan ausdrücklich erwähnt sein!)

1.2.2 Sortiment

Bezeichnung ¹	VID	Teil
HO-W-EB-ZHR	Herdoberteil, einseitig bedienbar, Zarge hinten rechts	310124
HO-W-EB-ZHLR	Herdoberteil, einseitig bedienbar, Zarge hinten links und rechts	310123
HO-W-EB-ZHL	Herdoberteil, einseitig bedienbar, Zarge hinten links	310122
HO-W-EB-ZH	Herdoberteil, einseitig bedienbar, Zarge hinten	310121
HO-W-BB	Herdoberteil, beidseitig bedienbar	310119
HO-W-BB-ZE	Herdoberteil, beidseitig bedienbar, Zarge einseitig	310120

2 Kochfeld

2.1 Induktions-Kochfeld

2.1.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:

von der Kontur
von der Seitenwand
von der Rückwand
zum nächsten Gerät

Premium / Net-Comfort

80 mm
40 mm
40 mm
60 mm

Worker

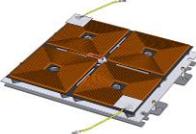
80 mm
50 mm
40 mm
60 mm

Option:

umschaltbar

2.1.2 Geräteklassifizierung

I-10

	I-10-ECO	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Wirkungsfeld Ausschnittmass (LxB) Glassmass (LxBxD) Verwendung	230 V 50/60Hz 3.5 kW Induktion Eco-Rundspule Ø 260 mm 392 x 392 mm 388 x 388 x 6 mm Premium / Net-Comfort / Worker
		I-10-P-SLC	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Wirkungsfeld Ausschnittmass (LxB) Glassmass (LxBxD) Verwendung
	I-10-MF	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Wirkungsfeld Ausschnittmass (LxB) Glassmass (LxBxD) Verwendung	400 V 3~/50/60Hz 7.0 kW Induktion Multifunktions-Spule 340 x 360 mm 392 x 392 mm 388 x 388 x 6 mm Premium / Net-Comfort / Worker
	I-10-FD-TF	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Wirkungsfeld Ausschnittmass (LxB) Glassmass (LxBxD) Verwendung	400 V 3~/50/60Hz 9.0 kW Induktion Flächendeckende Grossspule 380 x 380 mm 392 x 392 mm 388 x 388 x 6 mm Premium / Net-Comfort / Worker
			

I-20

Linke Steuerung ist das vordere Kochfeld / rechte Steuerung ist das hintere Kochfeld.

	I-20-ECO	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Wirkungsfeld Ausschnittmass (LxB) Glassmass (LxBxD) Verwendung	400 V 2~N/50/60Hz 2x 3.5 kW Induktion Eco-Rundspule 2x Ø 260 mm 360 x 660 mm 356 x 656 x 6 mm Premium / Net-Comfort / Worker
	I-20-P-SLC	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Wirkungsfeld Ausschnittmass (LxB) Glassmass (LxBxD) Verwendung	400 V 3~/50/60Hz 2x 6.0 kW Induktion Power-Rundspule 2x Ø 300 mm 360 x 660 mm 356 x 656 x 6 mm Premium / Net-Comfort / Worker

	I-20-MF	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Wirkungsfeld Ausschnittmass (LxB) Glassmass (LxBxD) Verwendung	400 V 3~/50/60Hz 2x 7.0 kW Induktion Multifunktions-Spule 2x 340 x 320 mm 360 x 660 mm 356 x 656 x 6 mm Premium / Net-Comfort / Worker
--	----------------	--	---

	I-20-FD-TF	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Wirkungsfeld Ausschnittmass (LxB) Glassmass (LxBxD) Verwendung	400 V 3~/50/60Hz 2x 9.0 kW Induktion Flächendeckende Grossspule 2x 380 x 380 mm 392 x 792 mm 388 x 788 x 6 mm Premium / Net-Comfort
---	-------------------	--	--

I-SLC

	I-SLC2	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Wirkungsfeld Ausschnittmass (LxB) Glassmass (LxBxD) Verwendung	400 V 2~N/50/60Hz 2x 3.5 kW Induktion A la Carte-Spule 2x Ø 220 mm 230 x 392 mm 226 x 388 x 6 mm Premium / Net-Comfort / Worker
---	---------------	--	--

	I-SLC3	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Wirkungsfeld Ausschnittmass (LxB) Glassmass (LxBxD) Verwendung	400 V 3~N/50/60Hz 3x 3.5 kW Induktion A la Carte-Spule 3x Ø 220 mm 230 x 692 mm 226 x 688 x 6 mm Premium / Net-Comfort / Worker
---	---------------	--	--

2.1.3 Sortiment

<i>Bezeichnung1</i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
I-10-P-SLC*	Power-Kochfeld, 392x392 mm, 6 kW, Slide Control	117885
I-10-MF*	Multifunktions-Kochfeld, 392x392 mm, 7 kW	119555
I-10-FD*	Grosskochfeld, 392x392 mm, 9 kW	121041
I-10-ECO*	Eco-Kochfeld, 392x392 mm, 3.5 kW	123718
I-20/660-P*	2er Power-Kochfeld, 360x660 mm, 2x 6 kW	117887
I-20/660-MF*	2er Multifunktions-Kochfeld, 360x660 mm, 2x 7 kW	119736
I-20/800-FD*	2er Grosskochfeld, 392x792 mm, 2x 9 kW	121042
I-20/660-ECO*	2er Eco-Kochfeld, 360x660 mm, 2x 3.5 kW	123719
I-SLC3*	3er SlideControl-Kochfeld, 230x692 mm, 3x 3.5 kW	200186
I-SLC2*	2er SlideControl-Kochfeld, 230x392 mm, 2x 3.5 kW	119273
mit Umschaltung		
I-10-P-SLC-U*	Power-Kochfeld, 392x392 mm, 6 kW, Slide Control, umschaltbar	204802
I-10-MF-U*	Multifunktions-Kochfeld, 392x392 mm, 7 kW, umschaltbar	204803
I-10-FD-U*	Grosskochfeld, 392x392 mm, 9 kW, umschaltbar	204804
I-10-ECO-U*	Eco-Kochfeld, 392x392 mm, 3.5 kW, umschaltbar	204801
I-20/660-P-U	2er Power-Kochfeld, 360x660 mm, 2x 6 kW, umschaltbar 1x Regler	205904
I-20/660-MF-U	2er Multifunktions-Kochfeld, 360x660 mm, 2x 7 kW, umschaltbar 1x Regler	205905
I-20/800-FD-U	2er Grosskochfeld, 392x792 mm, 2x 9 kW, umschaltbar 1x Regler	205903
I-20/660-ECO-U	2er Eco-Kochfeld, 360x660 mm, 2x 3.5 kW, umschaltbar 1x Regler	205906
I-20/660-P-U2*	2er Power-Kochfeld, 360x660 mm, 2x 6 kW, umschaltbar 2x Regler	204806
I-20/660-MF-U2*	2er Multifunktions-Kochfeld, 360x660 mm, 2x 7 kW, umschaltbar 2x Regler	204807
I-20/800-FD-U2*	2er Grosskochfeld, 392x792 mm, 2x 9 kW, umschaltbar 2x Regler	204808
I-20/660-ECO-U2*	2er Eco-Kochfeld, 360x660 mm, 2x 3.5 kW, umschaltbar 2x Regler	204805
Zubehör		
Pfannenarretierung	Pfannenarretierung für I-20 Kochfeld	119659

2.2 Blindkochfeld „Premium / Net-Comfort“

2.2.1 Sortiment

<i>Bezeichnung1</i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
I-10-P-SLC Blindfeld*	Blind Power-Kochfeld, 392x392 mm	201507
I-10-MF Blindfeld*	Blind Multifunktions-Kochfeld, 392x392 mm	201508
I-10-FD Blindfeld*	Blind Grosskochfeld, 392x392 mm	201509
I-10-CNS Blindfeld*	Blindkochfeld, CNS Blech, 392x392 mm	201931
I-20-MF Blindfeld*	2er Blindkochfeld, Multifunktions-Kochfeld, 360x660 mm	203974

2.3 Induktions-WOK

2.3.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	Premium / Net-Comfort	Worker
von der Kontur zur Mitte	280 mm	280 mm
von der Seitenwand	40 mm	50 mm
von der Rückwand	40 mm	40 mm
zum nächsten Gerät	60 mm	60 mm

2.3.2 Geräteklassifizierung

IW-300

	<p>IW-300-P</p> <table border="0"> <tr> <td>Anschlussart</td> <td>400 V 3~/50/60Hz</td> </tr> <tr> <td>Leistung</td> <td>5.0 kW</td> </tr> <tr> <td>Technologie</td> <td>Induktion</td> </tr> <tr> <td>Bestückung</td> <td>Power-Wok-Spule</td> </tr> <tr> <td>Wirkungsfeld</td> <td>Ø 300 mm</td> </tr> <tr> <td>Ausschnittmass</td> <td>Freiformgeometrie</td> </tr> <tr> <td>Verwendung</td> <td>Premium / Net-Comfort</td> </tr> </table>	Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz	Leistung	5.0 kW	Technologie	Induktion	Bestückung	Power-Wok-Spule	Wirkungsfeld	Ø 300 mm	Ausschnittmass	Freiformgeometrie	Verwendung	Premium / Net-Comfort		
Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz																
Leistung	5.0 kW																
Technologie	Induktion																
Bestückung	Power-Wok-Spule																
Wirkungsfeld	Ø 300 mm																
Ausschnittmass	Freiformgeometrie																
Verwendung	Premium / Net-Comfort																
	<p>IW-300-ECO-CNS</p> <table border="0"> <tr> <td>Anschlussart</td> <td>230 V 50/60Hz</td> </tr> <tr> <td>Leistung</td> <td>3.5 kW</td> </tr> <tr> <td>Technologie</td> <td>Induktion</td> </tr> <tr> <td>Bestückung</td> <td>Eco-Wok-Spule</td> </tr> <tr> <td>Wirkungsfeld</td> <td>Ø 300 mm</td> </tr> <tr> <td>Ausschnittmass (LxB)</td> <td>392 x 392 mm</td> </tr> <tr> <td>CNS Mass (LxBxD)</td> <td>388 x 388 x 3 mm</td> </tr> <tr> <td>Verwendung</td> <td>Premium / Net-Comfort / Worker</td> </tr> </table>	Anschlussart	230 V 50/60Hz	Leistung	3.5 kW	Technologie	Induktion	Bestückung	Eco-Wok-Spule	Wirkungsfeld	Ø 300 mm	Ausschnittmass (LxB)	392 x 392 mm	CNS Mass (LxBxD)	388 x 388 x 3 mm	Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker
	Anschlussart	230 V 50/60Hz															
Leistung	3.5 kW																
Technologie	Induktion																
Bestückung	Eco-Wok-Spule																
Wirkungsfeld	Ø 300 mm																
Ausschnittmass (LxB)	392 x 392 mm																
CNS Mass (LxBxD)	388 x 388 x 3 mm																
Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker																
<p>IW-300-P-CNS</p> <table border="0"> <tr> <td>Anschlussart</td> <td>400 V 3~/50/60Hz</td> </tr> <tr> <td>Leistung</td> <td>5.0 kW</td> </tr> <tr> <td>Technologie</td> <td>Induktion</td> </tr> <tr> <td>Bestückung</td> <td>Power-Wok-Spule</td> </tr> <tr> <td>Wirkungsfeld</td> <td>Ø 300 mm</td> </tr> <tr> <td>Ausschnittmass (LxB)</td> <td>392 x 392 mm</td> </tr> <tr> <td>CNS Mass (LxBxD)</td> <td>388 x 388 x 3 mm</td> </tr> <tr> <td>Verwendung</td> <td>Premium / Net-Comfort / Worker</td> </tr> </table>	Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz	Leistung	5.0 kW	Technologie	Induktion	Bestückung	Power-Wok-Spule	Wirkungsfeld	Ø 300 mm	Ausschnittmass (LxB)	392 x 392 mm	CNS Mass (LxBxD)	388 x 388 x 3 mm	Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker	
Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz																
Leistung	5.0 kW																
Technologie	Induktion																
Bestückung	Power-Wok-Spule																
Wirkungsfeld	Ø 300 mm																
Ausschnittmass (LxB)	392 x 392 mm																
CNS Mass (LxBxD)	388 x 388 x 3 mm																
Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker																
	<p>IW-300-P-CNS Ring</p> <table border="0"> <tr> <td>Anschlussart</td> <td>400 V 3~/50/60Hz</td> </tr> <tr> <td>Leistung</td> <td>5.0 kW</td> </tr> <tr> <td>Technologie</td> <td>Induktion</td> </tr> <tr> <td>Bestückung</td> <td>Power-Wok-Spule</td> </tr> <tr> <td>Wirkungsfeld</td> <td>Ø 300 mm</td> </tr> <tr> <td>Ausschnittmass (Ø)</td> <td>Ø 395 mm</td> </tr> <tr> <td>CNS Mass (LxBxD)</td> <td>Ø 395 x 83 mm</td> </tr> <tr> <td>Verwendung</td> <td>Premium / Net-Comfort</td> </tr> </table>	Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz	Leistung	5.0 kW	Technologie	Induktion	Bestückung	Power-Wok-Spule	Wirkungsfeld	Ø 300 mm	Ausschnittmass (Ø)	Ø 395 mm	CNS Mass (LxBxD)	Ø 395 x 83 mm	Verwendung	Premium / Net-Comfort
Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz																
Leistung	5.0 kW																
Technologie	Induktion																
Bestückung	Power-Wok-Spule																
Wirkungsfeld	Ø 300 mm																
Ausschnittmass (Ø)	Ø 395 mm																
CNS Mass (LxBxD)	Ø 395 x 83 mm																
Verwendung	Premium / Net-Comfort																

IW-540

	IW-540	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Wirkungsfeld Ausschnittmass Verwendung	400 V 3~/50/60Hz 7.0 kW Induktion Wok-Spule 540 Ø 540 mm Freiformgeometrie Premium / Net-Comfort
---	---------------	---	--

	IW-540-CNS Ring	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Wirkungsfeld Ausschnittmass (Ø) CNS Mass (LxBxD) Verwendung	400 V 3~/50/60Hz 7.0 kW Induktion Wok-Spule 540 Ø 540 mm Ø 595 mm Ø 595 x 83 mm Premium / Net-Comfort
---	------------------------	---	--

2.3.3 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
IW-300-P-CNS Ring	Power-Wok 300, Ø 395 mm, 5 kW, CNS Ring	121083
IW-300-W-ECO-CNS*	Eco-Wok 300, 392x392 mm, 3.5 kW, CNS Blech	123720
IW-300-W-P-CNS*	Power-Wok 300, 392x392 mm, 5 kW, CNS Blech	119617
IW-300-P*	Power-Wok 300, Ø 300 mm, 5 kW	116350
IW-540-CNS Ring*	Wok 540, Ø 540 mm, 7 kW, CNS Ring	121082
IW-540	Wok 540, Ø 595 mm, 7 kW	121081
Zubehör		
Portionenkorb	Portionenkorb für WOK 300	110464
Abdeckung	Abdeckung für WOK 300	109293

2.4 Infrarot Glaskeramik**2.4.1 Einbauvorschriften**

Mindestabstände:		Premium / Net-Comfort	Worker
	von der Kontur	80 mm	80 mm
	von der Seitenwand	40 mm	50 mm
	von der Rückwand	40 mm	40 mm
Option:	zum nächsten Gerät	60 mm	60 mm
	Topferkennung		

2.4.2 Geräteklassifizierung**IR**

	IR-10(T)	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Wirkungsfeld Ausschnittmass (LxB) Glassmass (LxBxD) Option Verwendung	400 V 2~/50/60Hz 4.0 kW Infrarot Infrarot Kassette 300 x 300 mm 392 x 392 mm 388 x 388 x 6 mm Topferkennung Premium / Net-Comfort / Worker
---	-----------------	--	--

	MS-IR-20/660-(T)																		
		<table> <tr><td>Anschlussart</td><td>400 V 2~/50/60Hz</td></tr> <tr><td>Leistung</td><td>2x 4.0 kW</td></tr> <tr><td>Technologie</td><td>Infrarot</td></tr> <tr><td>Bestückung</td><td>2x Infrarot Kassette</td></tr> <tr><td>Wirkungsfeld</td><td>2x 300 x 300 mm</td></tr> <tr><td>Ausschnittmass (LxB)</td><td>360 x 660 mm</td></tr> <tr><td>Glassmass (LxBxD)</td><td>356 x 656 x 6 mm</td></tr> <tr><td>Option</td><td>Topferkennung</td></tr> <tr><td>Verwendung</td><td>Premium / Net-Comfort / Worker</td></tr> </table>	Anschlussart	400 V 2~/50/60Hz	Leistung	2x 4.0 kW	Technologie	Infrarot	Bestückung	2x Infrarot Kassette	Wirkungsfeld	2x 300 x 300 mm	Ausschnittmass (LxB)	360 x 660 mm	Glassmass (LxBxD)	356 x 656 x 6 mm	Option	Topferkennung	Verwendung
Anschlussart	400 V 2~/50/60Hz																		
Leistung	2x 4.0 kW																		
Technologie	Infrarot																		
Bestückung	2x Infrarot Kassette																		
Wirkungsfeld	2x 300 x 300 mm																		
Ausschnittmass (LxB)	360 x 660 mm																		
Glassmass (LxBxD)	356 x 656 x 6 mm																		
Option	Topferkennung																		
Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker																		

2.4.3 Sortiment

Bezeichnung ¹	VID	Teil
IR-10-T*	Infrarotkochfeld, 392x392 mm, 4 kW, Topferkennung	122262
IR-10*	Infrarotkochfeld, 392x392 mm, 4 kW	117573
IR-20/660-T*	2er Infrarotkochfeld, 360x660 mm, 2x 4 kW, Topferkennung	122263
IR-20/660*	2er Infrarotkochfeld, 360x660 mm, 2x 4 kW	117574

2.5 Gaskochfeld „Premium / Net-Comfort“

2.5.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Kontur	80 – 230 mm
	von der Seitenwand	100 mm
	von der Rückwand	100 mm
	zum nächsten Gerät	110 mm

Zu jedem Gaskochfeld gehört ein Flügeltürschrank für die Gasinstallationen. Minimale Breite und Tiefe beträgt 300mm.

2.5.2 Geräteklassifizierung

GK-20

	GK-20 schmalseitig bedienbar										
	<table> <tr><td>Anschlussart</td><td>Erdgas</td></tr> <tr><td>Leistung</td><td>2x 7.5kW</td></tr> <tr><td>Technologie</td><td>Gas</td></tr> <tr><td>Ausschnittmass (LxB)</td><td>439x839 mm</td></tr> <tr><td>Verwendung</td><td>Premium / Net-Comfort</td></tr> </table>	Anschlussart	Erdgas	Leistung	2x 7.5kW	Technologie	Gas	Ausschnittmass (LxB)	439x839 mm	Verwendung	Premium / Net-Comfort
Anschlussart	Erdgas										
Leistung	2x 7.5kW										
Technologie	Gas										
Ausschnittmass (LxB)	439x839 mm										
Verwendung	Premium / Net-Comfort										
	GK-20 längsseitig bedienbar										
	<table> <tr><td>Anschlussart</td><td>Erdgas</td></tr> <tr><td>Leistung</td><td>2x 7.5kW</td></tr> <tr><td>Technologie</td><td>Gas</td></tr> <tr><td>Ausschnittmass (LxB)</td><td>839x439 mm</td></tr> <tr><td>Verwendung</td><td>Premium / Net-Comfort</td></tr> </table>	Anschlussart	Erdgas	Leistung	2x 7.5kW	Technologie	Gas	Ausschnittmass (LxB)	839x439 mm	Verwendung	Premium / Net-Comfort
Anschlussart	Erdgas										
Leistung	2x 7.5kW										
Technologie	Gas										
Ausschnittmass (LxB)	839x439 mm										
Verwendung	Premium / Net-Comfort										

2.5.3 Sortiment

Bezeichnung ¹	VID	Teil
GK-20 schmalseitig	2er Gaskochfeld, 500x900 mm, Brenner 2x 7.5kW, schmalseitig	206359
GK-20 längsseitig	2er Gaskochfeld, 900x500 mm, Brenner 2x 7.5kW, längsseitig	206360
Zubehör optional		
Fortkochplatte	Fortkochplatte 350x370x10	206362

3 Bain-Marie

3.1 Bain-Marie „Premium / Net-Comfort“

3.1.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Kontur	100 mm	(Steuerung seitlich neben Bain-Marie platziert)
		200 mm	(Steuerung vor dem Bain-Marie platziert)
	Von der Seitenwand	50 mm	(Ablauf bei Seitenwand: 160mm)
	von der Rückwand	50 mm	
	zum nächsten Gerät	80 mm	



Das Bain-Maire darf nie oberhalb eines Backofen, Cook & Hold Schublade, Induktionsfuss oder Elektro-Installationsfach positioniert werden.

3.1.2 Geräteklassifizierung

BM-GN1/1-210

	BM-GN1/1-210	
	Anschlussart	230 V 50/60Hz
	Leistung	2.4 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	3x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	514 x 309 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	510 x 305 x 210 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

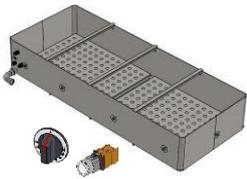
BM-GN2/1-210

	BM-GN2/1-210mm	
	Anschlussart	400 V 3–N/50/60Hz
	Leistung	4.8 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	6x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	634 x 514 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	630 x 510 x 210 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

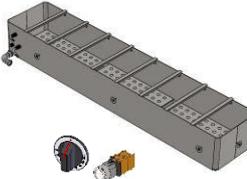
BM-GN3/1

	BM-G3/1-210, BM-GN3/1-180	
	Anschlussart	400 V 3–N/50/60Hz
	Leistung	7.2 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	9x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	959 x 514 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	955 x 510 x 210 mm / 180 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

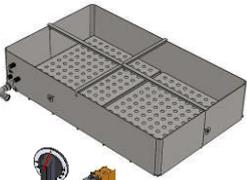
BM-GN4/1-210

	BM-GN4/1-210	
	Anschlussart	400 V 3-N/50/60Hz
	Leistung	9.6 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	12x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	1284 x 514 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	1280 x 510 x 210 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

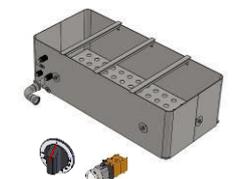
BM-GN3x1/1-210

	BM-GN3x1/1-210	
	Anschlussart	400 V 3-N/50/60Hz
	Leistung	7.2 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	9x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	1574 x 309 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	1570 x 305 x 210 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

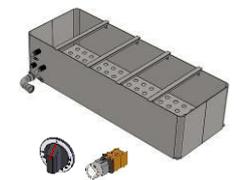
BM-GN4x1/1-210

	BM-GN4x1/1-210	
	Anschlussart	400 V 3-N/50/60Hz
	Leistung	9.6 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	12x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	1044 x 634 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	1040 x 630 x 210 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

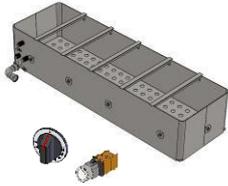
BM-GN4x1/3

	BM-GN4x1/3-210, BM-GN4x1/3-180	
	Anschlussart	400 V 2-N/50/60Hz
	Leistung	3.2 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	4x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	689 x 309 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	685 x 305 x 210 mm / 180 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

BM-GN5x1/3-210

	BM-GN5x1/3-210	
	Anschlussart	400 V 3-N/50/60Hz
	Leistung	4.0 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	5x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	864 x 309 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	860 x 305 x 210 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

BM-GN6x1/3-210

	BM-GN6x1/3-210	
	Anschlussart	400 V 3–N/50/60Hz
	Leistung	4.8 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	6x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	1044 x 309 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	1040 x 305 x 211 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

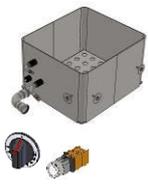
BM-GN3x1/6-210

	BM-GN3x1/6-210	
	Anschlussart	230 V 50/60Hz
	Leistung	0.8 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	1x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	469 x 159 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	465 x 155 x 210 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

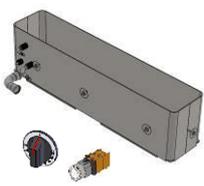
BM-GN4x1/6-210

	MS-BM-GN4x1/6-210	
	Anschlussart	230 V 50/60Hz
	Leistung	1.6 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	2x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	629 x 159 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	625 x 155 x 210 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

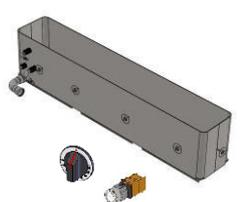
BM-GN2/3-210

	BM-GN2/3-210	
	Anschlussart	230 V 50/60Hz
	Leistung	1.6 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	2x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	335 x 305 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	330 x 300 x 210 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

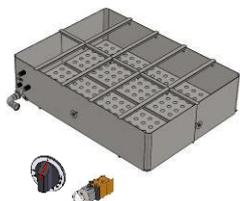
BM-GN5x1/6

	BM-GN5x1/6-210, BM-GN5x1/6-180	
	Anschlussart	230 V 50/60Hz
	Leistung	1.6 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	2x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	794 x 159 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	790 x 155 x 210 mm / 180 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

BM-GN6x1/6-210

	BM-GN6x1/6-210	
	Anschlussart	230 V 50/60Hz
	Leistung	2.4 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	3x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	959 x 159 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	955 x 155 x 210 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

BM-GN10x1/3

	BM-GN10x1/3-210, BM-GN10x1/3-180	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	8.0 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	10x Mikanit Flächenheizelement
	Ablauf	Elektrisch
	Ausschnittmass (LxB/R)	864 x 634 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	860 x 630 x 210 mm / 180 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

3.1.3 Sortiment

Bezeichnung¹	VID	Teil
BM-GN1/1-210*	Bain-Marie GN 1/1, 514x309x210 mm	122418
BM-GN2/1-210*	Bain-Marie GN 2/1, 634x514x210 mm	122419
BM-GN3/1-210*	Bain-Marie GN 3/1, 959x514x210 mm	122420
BM-GN3/1-180*	Bain-Marie GN 3/1, 959x514x180 mm	201938
BM-GN4/1-210*	Bain-Marie GN 4/1, 1284x514x210 mm	122421
BM-GN-3x1/1-210*	Bain-Marie GN 3x 1/1, 1574x309x210 mm	202897
BM-GN-4x1/1-210*	Bain-Marie GN 4x 1/1, 1574x634x210 mm	202760
BM-GN4x1/3-210*	Bain-Marie GN 4x 1/3, 689x309x210 mm	122422
BM-GN4x1/3-180*	Bain-Marie GN 4x 1/3, 689x309x180 mm	200191
BM-GN5x1/3-210*	Bain-Marie GN 5x 1/3, 864x309x210 mm	122423
BM-GN6x1/3-210*	Bain-Marie GN 6x 1/3, 1044x309x210 mm	122424
BM-GN3x1/6-210*	Bain-Marie GN 3x 1/6, 469x159x210 mm	122425
BM-GN4x1/6-210*	Bain-Marie GN 4x 1/6, 629x159x210 mm	122426
BM-GN2/3-210*	Bain-Marie GN 2/3, 335x305x210 mm	203353
BM-GN5x1/6-210*	Bain-Marie GN 5x 1/6, 794x159x210 mm	122427
BM-GN5x1/6-180*	Bain-Marie GN 5x 1/6, 794x159x180 mm	202019
BM-GN6x1/6-210*	Bain-Marie GN 6x 1/6, 959x159x210 mm	122428
BM-GN-10x1/3-210*	Bain-Marie GN 10x 1/3, 864x634x210 mm	202045
Zubehör		
Abdeckung BM GN 10x1/3 Satz	Abdeckung zu Bain Marie GN 10x1/3	310052
Abdeckung BM GN 2/1 Satz	Abdeckung zu Bain Marie GN 2/1	310051
Abdeckung BM GN 3/1 Satz	Abdeckung zu Bain Marie GN 3/1	310053
Abdeckung BM GN 4/1 Satz	Abdeckung zu Bain Marie GN 4/1	310057
Zubehör		
Abdeckung BM GN 10x1/3 Satz	Abdeckung zu Bain Marie GN 10x1/3	310052

Abdeckung BM GN 2/1 Satz	Abdeckung zu Bain Marie GN 2/1	310051
Abdeckung BM GN 3/1 Satz	Abdeckung zu Bain Marie GN 3/1	310053
Abdeckung BM GN 4/1 Satz	Abdeckung zu Bain Marie GN 4/1	310057
Abdeckung BM GN2/3	Abdeckung zu Bain Marie GN 2/3	310060
Abdeckung BM GN1/1	Abdeckung zu Bain Marie GN 1/1	310063
Abdeckung BM GN4x1/3	Abdeckung zu Bain Marie GN 4x1/3	310066
Abdeckung BM GN 5x1/3 Satz	Abdeckung zu Bain Marie GN 5x1/3	310058
Abdeckung BM GN 6x1/3 Satz	Abdeckung zu Bain Marie GN 6x1/3	310059
Abdeckung BM GN 3x1/1 Satz	Abdeckung zu Bain Marie GN 3x1/1	310072
Abdeckung BM GN 6x1/3, 3x1/1	Abdeckung zu Bain Marie GN 6x1/3 und GN 3x1/1	310075
Abdeckung BM GN3x1/6	Abdeckung zu Bain Marie GN 3x1/6	310078
Abdeckung BM GN4x1/6	Abdeckung zu Bain Marie GN 4x1/6	310081
Abdeckung BM GN5x1/6	Abdeckung zu Bain Marie GN 5x1/6	310084
Abdeckung BM GN6x1/6	Abdeckung zu Bain Marie GN 6x1/6	310087

3.2 Bain-Marie „Worker“

3.2.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Seitenwand	50mm
	zum nächsten Gerät	80mm
		200mm zu Bain-Marie, Wok, Bräter, Multikocher
		900mm zu Friteuse

3.2.2 Geräteklassifizierung

BM-GN1/1

	BM-GN1/1-W	
	Anschlussart	230 V 50/60Hz
	Leistung	2.4 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	3x Mikanit Flächenheizelement
	Ausschnittmass (LxB/R)	514 x 309 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	510 x 305 x 180 mm
	Verwendung	Worker

BM-GN1/2

	BM-GN2/1-W	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	4.8 kW
	Temperatur	30 – 110°C
	Technologie	Resistiv beheizt
	Bestückung	6x Mikanit Flächenheizelement
	Ausschnittmass (LxB/R)	634 x 514 / R19 mm
	Innenmass (LxBxH)	630 x 510 x 180 mm
	Verwendung	Worker

3.2.3 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
BM-GN2/1-W*	Bain-Marie GN 2/1, 634x514x180 mm	123984
BM-GN1/1-W*	Bain-Marie GN 1/1, 514x309x180 mm	123980
Zubehör optional		
Abdeckung BM GN 2/1 Satz	Abdeckung zu Bain Marie GN 2/1	310051
Abdeckung BM GN1/1	Abdeckung zu Bain Marie GN 1/1	310063

3.3 Wasserbecken „Premium / Net-Comfort“

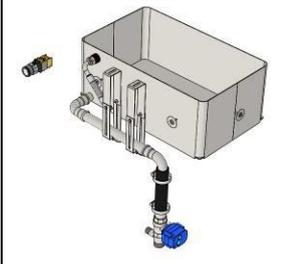
3.3.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Kontur	100 mm	(Taster seitlich neben Wasserbecken platziert)
	von der Seitenwand	200 mm	(Taster vor dem Wasserbecken platziert)
	von der Rückwand	50 mm	(Ablauf bei Seitenwand: 160mm)
	zum nächsten Gerät	50 mm	
	zum nächsten Gerät	80 mm	

Größenangaben und Ausschnittmasse wie beim Gerät „Bain-Marie“

3.3.2 Geräteklassifizierung

WAB-210

	WAB-210	
	Anschlussart	230 V 50/60Hz (elektrischer Ablauf)
	Höhe	210 mm
	Überlaufhöhe von Boden	165 mm
	Ausschnittmass	variabel
	Innenmass	variabel
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

3.3.3 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
WAB-H-200-EA	Wasserbecken, Tiefe 210 mm	310126
WAB-H-200-IB-EA	Wasserbecken, Tiefe 210 mm	310129
Zubehör optional		
Bezeichnung1	VID	Teil
WAB-H-200-EA	Wasserbecken, Tiefe 210 mm	310126
WAB-H-200-IB-EA	Wasserbecken, Tiefe 210 mm	310129
Zubehör optional		
Julabo-Halter komplett	Julabo-Halter	310132

3.4 Besteck Bain-Marie „Premium / Net-Comfort“

3.4.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Kontur zur Mitte	175 mm
	Von der Seitenwand zur Mitte	125 mm
	von der Rückwand zur Mitte	125 mm
	zum nächsten Gerät von Mitte	125 mm

3.4.2 Geräteklassifizierung

BBM-D150

	BBM-D150	
	Anschlussart	Warmwasser, Kaltwasser
	Ausschnittmass (D)	Ø 147
	Innenmasse (DxH)	Ø 120 x 100 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

3.4.3 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
BBM-D150	Besteck Bain-Marie, Ø 151 mm, Warmwasser Anschluss	202370

4 Bräter

4.1 Bräter „Premium / Net-Comfort“

4.1.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Kontur	80 mm	(Steuerung seitlich neben Bräter platziert)
		200 mm	(Steuerung vor dem Bräter platziert)
	von der Seitenwand	40 mm	
	von der Rückwand	40 mm	
	zum nächsten Gerät	80 mm	
Plattentiefe:		130 mm	
Option:		100 mm, 150 mm (gegen Aufpreis)	

4.1.2 Geräteklassifizierung

B-40/60

	B-40/60	
	Anschlussart	400 V 3–N/50/60Hz
	Leistung	3.6 kW
	Heizzonen	1
	Steuerung	elektronisch
	Grösse (LxB)	400 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	408 x 608 mm
	Inhalt 100mm Tiefe	17 Liter
	Inhalt 130mm Tiefe	22 Liter
	Inhalt 150mm Tiefe	26 Liter
Verwendung	Premium / Net-Comfort	

B-50/70

	B-50/70	
	Anschlussart	400 V 3–N/50/60Hz
	Leistung	7.2 kW
	Heizzonen	1 oder 2
	Steuerung	elektronisch
	Grösse (LxB)	500 x 700 mm
	Ausschnittmass (LxB)	508 x 708 mm
	Inhalt 100mm Tiefe	26 Liter
	Inhalt 130mm Tiefe	35 Liter
	Inhalt 150mm Tiefe	40 Liter
Verwendung	Premium / Net-Comfort	

B-60/60

	B-60/60	
	Anschlussart	400 V 3–N/50/60Hz
	Leistung	7.2 kW
	Heizzonen	1 oder 2
	Steuerung	elektronisch
	Grösse (LxB)	600 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	608 x 608 mm
	Inhalt 100mm Tiefe	27 Liter
	Inhalt 130mm Tiefe	36 Liter
	Inhalt 150mm Tiefe	42 Liter
Verwendung	Premium / Net-Comfort	

B-90/60

	B-90/60	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	10.8 kW
	Heizzonen	2
	Steuerung	elektronisch
	Grösse (LxB)	900 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	910 x 610 mm
	Inhalt 100mm Tiefe	43 Liter
	Inhalt 130mm Tiefe	56 Liter
	Inhalt 150mm Tiefe	65 Liter
Verwendung	Premium / Net-Comfort	

4.1.3 Sortiment

Bezeichnung¹	VID	Teil
B-40/60/15-RLM-1Z*	Bräter 40x60, 400x600x150 mm, 1 Zone	204810
B-40/60/13-RLM-1Z*	Bräter 40x60, 400x600x130 mm, 1 Zone	204809
B-40/60/10-RLM-1Z*	Bräter 40x60, 400x600x100 mm, 1 Zone	205118
B-50/70/15-RLM-1Z*	Bräter 50x70, 500x700x150 mm, 1 Zone	204812
B-50/70/15-RLM-2Z1R*	Bräter 50x70, 500x700x150 mm, 2 Zonen 1 Regler	204815
B-50/70/15-RLM-2Z2R*	Bräter 50x70, 500x700x150 mm, 2 Zonen 2 Regler	204818
B-50/70/13-RLM-1Z*	Bräter 50x70, 500x700x130 mm, 1 Zone	204811
B-50/70/13-RLM-2Z1R*	Bräter 50x70, 500x700x130 mm, 2 Zonen 1 Regler	204814
B-50/70/13-RLM-2Z2R*	Bräter 50x70, 500x700x130 mm, 2 Zonen 2 Regler	204817
B-50/70/10-RLM-2Z1R*	Bräter 50x70, 500x700x100 mm, 2 Zonen 1 Regler	204813
B-50/70/10-RLM-2Z2R*	Bräter 50x70, 500x700x100 mm, 2 Zonen 2 Regler	204816
B-50/70/10-RLM-1Z*	Bräter 50x70, 500x700x100 mm, 1 Zone	205071
B-60/60/15-RLM-1Z*	Bräter 60x60, 600x600x150 mm, 1 Zone	204820
B-60/60/15-RLM-2Z1R*	Bräter 60x60, 600x600x150 mm, 2 Zonen 1 Regler	204823
B-60/60/15-RLM-2Z2R*	Bräter 60x60, 600x600x150 mm, 2 Zonen 2 Regler	204826
B-60/60/13-RLM-1Z*	Bräter 60x60, 600x600x130 mm, 1 Zone	204819
B-60/60/13-RLM-2Z1R*	Bräter 60x60, 600x600x130 mm, 2 Zonen 1 Regler	204822
B-60/60/13-RLM-2Z2R*	Bräter 60x60, 600x600x130 mm, 2 Zonen 2 Regler	204825
B-60/60/10-RLM-2Z1R*	Bräter 60x60, 600x600x100 mm, 2 Zonen 1 Regler	204821
B-60/60/10-RLM-2Z2R*	Bräter 60x60, 600x600x100 mm, 2 Zonen 2 Regler	204824
B-60/60/10-RLM-1Z*	Bräter 60x60, 600x600x100 mm, 1 Zone	205072
B-90/60/15-RLM-2Z1R*	Bräter 90x60, 900x600x150 mm, 2 Zonen 1 Regler	204828
B-90/60/15-RLM-2Z2R*	Bräter 90x60, 900x600x150 mm, 2 Zonen 2 Regler	204831
B-90/60/13-RLM-2Z1R*	Bräter 90x60, 900x600x130 mm, 2 Zonen 1 Regler	204827
B-90/60/13-RLM-2Z2R*	Bräter 90x60, 900x600x130 mm, 2 Zonen 2 Regler	204830
B-90/60/10-RLM-2Z2R*	Bräter 90x60, 900x600x100 mm, 2 Zonen 2 Regler	204829
B-90/60/10-RLM-2Z1R*	Bräter 90x60, 900x600x100 mm, 2 Zonen 1 Regler	205073
Zubehör inklusive		
Standrohr 150mm	Standrohr 150 mm aus Teflon PTFE	108486
Grillspachtel	Grillspachtel abgekröpft mit Griff	107623
Edelstahlschwamm	Edelstahlschwamm Polynox Typ 60	105224
Zubehör optional		
Schalterschutz	Schalterschutz zu Bräter & Grill	202787
Berührungsschutz	Berührungsschutz zu Bräter	112886
Abdeckung Bräter 40/60	Abdeckung zu Bräter 40/60	107402
Abdeckung Bräter 90/60	Abdeckung zu Bräter 90/60	111142
Abdeckung Bräter 60/60	Abdeckung zu Bräter 60/60	111006
Abdeckung Bräter 50/70	Abdeckung zu Bräter 50/70	111459

4.2 Bräter „Worker“

4.2.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Seitenwand zum nächsten Gerät	50mm 80mm 140mm zwischen Bräter – Bräter
------------------	--	--

Plattentiefe: 130 mm

4.2.2 Geräteklassifizierung

B-40/60/13-W-RLM

	MS-B-40/60/13-W	
	Anschlussart	400 V 3–N/50/60Hz
	Leistung	3.6 kW
	Heizzonen	1
	Steuerung	Thermostat Steuerung
	Grösse (LxB)	400 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	408 x 608 mm
	Inhalt 130mm Tiefe	22 Liter
	Verwendung	Worker

B-60/60/13-W-RLM

	B-60/60/13-W-RLM	
	Anschlussart	400 V 3–N/50/60Hz
	Leistung	7.2 kW
	Heizzonen	2
	Steuerung	Thermostat Steuerung
	Grösse (LxB)	600 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	608 x 608 mm
	Inhalt 130mm Tiefe	36 Liter
	Verwendung	Worker

4.2.3 Sortiment

Bezeichnung¹	VID	Teil
B-40/60/13-W-RLM-1Z*	Bräter 40x60, 400x600x130 mm, 1 Zone	123821
B-60/60/13-W-RLM-2Z2R*	Bräter 60x60, 600x600x130 mm, 2 Zonen 2 Regler	123822
Zubehör inklusive		
Standrohr 150mm	Standrohr 150 mm aus Teflon PTFE	108486
Grillspachtel	Grillspachtel abgekröpft mit Griff	107623
Edelstahlschwamm	Edelstahlschwamm Polynox Typ 60	105224
Zubehör optional		
Abdeckung Bräter 40/60	Abdeckung zu Bräter 40/60	107402
Abdeckung Bräter 60/60	Abdeckung zu Bräter 60/60	111006

5 Grill

5.1 Grill „Premium / Net-Comfort“

5.1.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Kontur	80 mm
	von der Seitenwand	40 mm
	von der Rückwand	40 mm
	zum nächsten Gerät	80 mm
Plattentiefe:		40 mm
Variante Fettschale:		Standard GN-Schale an der Unterblende
Variante Fettschublade:		Spezial Schale im Herdoberteil

5.1.2 Geräteklassifizierung

G-40/60

	G-40/60	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	3.0 kW
	Heizzonen	1
	Fettablauf	1
	Steuerung	elektronisch
	Grösse (LxB)	400 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	408 x 608 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort
	Option Rillung	1/1 oder 1/2 gerillt

G-50/70

	G-50/70	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	6.0 kW
	Heizzonen	1 oder 2
	Fettablauf	1
	Steuerung	elektronisch
	Grösse (LxB)	500 x 700 mm
	Ausschnittmass (LxB)	508 x 708 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort
	Option Rillung	1/1 oder 1/2 gerillt

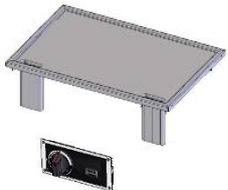
G-60/60

	G-60/60	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	6.0 kW
	Heizzonen	1 oder 2
	Fettablauf	1
	Steuerung	elektronisch
	Grösse (LxB)	600 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	608 x 608 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort
	Option Rillung	1/1 oder 1/2 gerillt

G-90/40

	G-90/40	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	6.0 kW
	Heizzonen	1 oder 2
	Fettablauf	1 oder 2
	Steuerung	elektronisch
	Grösse (LxB)	900 x 400 mm
	Ausschnittmass (LxB)	910 x 410 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort
	Option Rillung	1/1 oder 1/2 gerillt

G-90/60

	G-90/60	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	9.0 kW
	Heizzonen	2
	Fettablauf	1 oder 2
	Steuerung	elektronisch
	Grösse (LxB)	900 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	910 x 610 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort
	Option Rillung	1/2 gerillt

G-120/60

	G-120/60	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	12.0 kW
	Heizzonen	2
	Fettablauf	2
	Steuerung	elektronisch
	Grösse (LxB)	1200 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	1213 x 613 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort
	Option Rillung	1/2 gerillt

5.1.3 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
G-40/60-LLM-GS-1Z RE	Grillplatte 40x60, 408x608x40 mm, 1 GN-Schale, 1 Zone	310663
G-40/60-LLM-FS-1Z RE	Grillplatte 40x60, 408x608x40 mm, 1 Fettschublade, 1 Zone	310664
G-40/60-1/2GR-LLM-GS-1Z RE	Grillplatte 40x60, 408x608x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 GN-Schale, 1 Zone	310665
G-40/60-1/2GR-LLM-FS-1Z RE	Grillplatte 40x60, 408x608x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 Fettschublade, 1 Zone	310666
G-40/60-1/1G-LLM-GS-1Z RE	Grillplatte 40x60, 408x608x40 mm, 1/1 gerillt, 1 GN-Schale, 1 Zone	310667
G-40/60-1/1G-LLM-FS-1Z RE	Grillplatte 40x60, 408x608x40 mm, 1/1 gerillt, 1 Fettschublade, 1 Zone	310668
G-50/70-LLM-GS-1Z RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1 GN-Schale, 1 Zone	310815
G-50/70-LLM-GS-2Z1R RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1 GN-Schale, 2 Zonen 1 Regler	310816
G-50/70-LLM-GS-2Z2R RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1 GN Schale, 2 Zonen 2 Regler	310817
G-50/70-LLM-FS-1Z RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1 Fettschublade, 1 Zone	310818
G-50/70-LLM-FS-2Z1R RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1 Fettschublade, 2 Zonen 1 Regler	310819
G-50/70-LLM-FS-2Z2R RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1 Fettschublade, 2 Zonen 2 Regler	310820
G-50/70-1/2GR-LLM-GS-1Z RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 GN-Schale, 1 Zone	310821
G-50/70-1/2GR-LLM-GS-2Z1R RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 GN-Schale, 2 Zonen 1 Regler	310822
G-50/70-1/2GR-LLM-GS-2Z2R RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 GN-Schale, 2 Zonen 2 Regler	310823
G-50/70-1/2GR-LLM-FS-1Z RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 Fettschublade, 1 Zone	310824
G-50/70-1/2GR-LLM-FS-2Z1R RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 Fettschublade, 2 Zonen 1 Regler	310825
G-50/70-1/2GR-LLM-FS-2Z2R RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 Fettschublade, 2 Zonen 2 Regler	310826
G-50/70-1/1G-LLM-GS-1Z RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1/1 gerillt, 1 GN-Schale, 1 Zone	310827
G-50/70-1/1G-LLM-GS-2Z1R RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1/1 gerillt, 1 GN-Schale, 2 Zonen 1 Regler	310828
G-50/70-1/1G-LLM-GS-2Z2R RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1/1 gerillt, 1 GN-Schale, 2 Zonen 2 Regler	310829
G-50/70-1/1G-LLM-FS-1Z RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1/1 gerillt, 1 Fettschublade, 1 Zone	310830
G-50/70-1/1G-LLM-FS-2Z1R RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1/1 gerillt, 1 Fettschublade, 2 Zonen 1 Regler	310831
G-50/70-1/1G-LLM-FS-2Z2R RE	Grillplatte 50x70, 508x708x40 mm, 1/1 gerillt, 1 Fettschublade, 2 Zonen 2 Regler	310832
G-60/60-LLM-GS-1Z RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1 GN-Schale, 1 Zone	310675

G-60/60-LLM-GS-2Z1R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1 GN-Schale, 2 Zonen 1 Regler	310676
G-60/60-LLM-GS-2Z2R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1 GN-Schale, 2 Zonen 2 Regler	310677
G-60/60-LLM-FS-1Z RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1 Fettschubblade, 1 Zone	310678
G-60/60-LLM-FS-2Z1R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1 Fettschubblade, 2 Zonen 1 Regler	310679
G-60/60-LLM-FS-2Z2R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1 Fettschubblade, 2 Zonen 2 Regler	310680
G-60/60-1/2GR-LLM-GS-1Z RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 GN-Schale, 1 Zone	310681
G-60/60-1/2GR-LLM-GS-2Z1R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 GN-Schale, 2 Zonen 1 Regler	310682
G-60/60-1/2GR-LLM-GS-2Z2R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 GN-Schale, 2 Zonen 2 Regler	310683
G-60/60-1/2GR-LLM-FS-1Z RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 Fettschubblade, 1 Zone	310684
G-60/60-1/2GR-LLM-FS-2Z1R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 Fettschubblade, 2 Zonen 1 Regler	310685
G-60/60-1/2GR-LLM-FS-2Z2R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 Fettschubblade, 2 Zonen 2 Regler	310686
G-60/60-1/1G-LLM-GS-1Z RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1/1 gerillt, 1 GN-Schale, 1 Zone	310687
G-60/60-1/1G-LLM-GS-2Z1R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1/1 gerillt, 1 GN-Schale, 2 Zonen 1 Regler	310688
G-60/60-1/1G-LLM-GS-2Z2R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1/1 gerillt, 1 GN-Schale, 2 Zonen 2 Regler	310689
G-60/60-1/1G-LLM-FS-1Z RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1/1 gerillt, 1 Fettschubblade, 1 Zone	310690
G-60/60-1/1G-LLM-FS-2Z1R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1/1 gerillt, 1 Fettschubblade, 2 Zonen 1 Regler	310691
G-60/60-1/1G-LLM-FS-2Z2R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1/1 gerillt, 1 Fettschubblade, 2 Zonen 2 Regler	310692
G-90/40-LLM-GS-1Z RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 1 GN-Schale, 1 Zone	310833
G-90/40-LLM-GS-2Z1R RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 1 GN-Schale, 2 Zonen 1 Regler	310834
G-90/40-LLM-GS-2Z2R RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 1 GN-Schale, 2 Zonen 2 Regler	310835
G-90/40-LLM-FS-1Z RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 1 Fettschubblade, 1 Zone	310836
G-90/40-LLM-FS-2Z1R RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 1 Fettschubblade, 2 Zonen 1 Regler	310837
G-90/40-LLM-FS-2Z2R RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 1 Fettschubblade, 2 Zonen 2 Regler	310838
G-90/40-2LL-GS-1Z RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 2 GN-Schalen, 1 Zone	310840
G-90/40-2LL-GS-2Z1R RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 1 Regler	310841
G-90/40-2LL-GS-2Z2R RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 2 Regler	310842
G-90/40-2LL-FS-1Z RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 2 Fettschubladen, 1 Zone	310843
G-90/40-2LL-FS-2Z1R RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 2 Fettschubladen, 2 Zonen 1 Regler	310844
G-90/40-2LL-FS-2Z2R RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 2 Fettschubladen, 2 Zonen 2 Regler	310845
G-90/40-1/2GR-2LL-GS-1Z RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 GN-Schalen, 1 Zone	310846
G-90/40-1/2GR-2LL-GS-2Z1R RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 1 Regler	310847
G-90/40-1/2GR-2LL-GS-2Z2R RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 2 Regler	310848
G-90/40-1/2GR-2LL-FS-1Z RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 Fettschubladen, 1 Zone	310849
G-90/40-1/2GR-2LL-FS-2Z1R RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 Fettschubladen, 2 Zonen 1 Regler	310850
G-90/40-1/2GR-2LL-FS-2Z2R RE	Grillplatte 90x40, 910x410x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 Fettschubladen, 2 Zonen 2 Regler	310851
G-90/60-LLM-GS-2Z1R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 1 GN-Schale, 2 Zonen 1 Regler	310852
G-90/60-LLM-GS-2Z2R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 1 GN-Schale, 2 Zonen 2 Regler	310853
G-90/60-LLM-FS-2Z1R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 1 Fettschubblade, 2 Zonen 1 Regler	310854
G-90/60-LLM-FS-2Z2R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 1 Fettschubblade, 2 Zonen 2 Regler	310855
G-90/60-1/1G-LLM-FS-2Z1R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 1/1 gerillt, 1 Fettschubblade, 2 Zonen 1 Regler	310856
G-90/60-1/1G-LLM-FS-2Z2R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 1/1 gerillt, 1 Fettschubblade, 2 Zonen 2 Regler	310857
G-90/60-2LL-GS-2Z1R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 1 Regler	310858
G-90/60-2LL-GS-2Z2R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 2 Regler	310859
G-90/60-2LL-FS-2Z1R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 2 Fettschubladen, 2 Zonen 1 Regler	310860
G-90/60-2LL-FS-2Z2R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 2 Fettschubladen, 2 Zonen 2 Regler	310861
G-90/60-1/3GR-2LL-GS-2Z1R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 1/3 gerillt rechts, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 1 Regler	310862
G-90/60-1/3GR-2LL-GS-2Z2R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 1/3 gerillt rechts, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 2 Regler	310863
G-90/60-1/2GR-2LL-GS-2Z1R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 1 Regler	310864
G-90/60-1/2GR-2LL-GS-2Z2R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 2 Regler	310865
G-90/60-1/2GR-2LL-FS-2Z1R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 Fettschubladen, 2 Zonen 1 Regler	310866
G-90/60-1/2GR-2LL-FS-2Z2R RE	Grillplatte 90x60, 910x610x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 Fettschubladen, 2 Zonen 2 Regler	310867
G-120/60-2LL-GS-2Z1R RE	Grillplatte 120x60, 1213x613x40 mm, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 1 Regler	310868
G-120/60-2LL-GS-2Z2R RE	Grillplatte 120x60, 1213x613x40 mm, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 2 Regler	310869
G-120/60-2LL-FS-2Z1R RE	Grillplatte 120x60, 1213x613x40 mm, 2 Fettschubladen, 2 Zonen 1 Regler	310870
G-120/60-2LL-FS-2Z2R RE	Grillplatte 120x60, 1213x613x40 mm, 2 Fettschubladen, 2 Zonen 2 Regler	310871
G-120/60-1/2GR-2LL-GS-2Z1R RE	Grillplatte 120x60, 1213x613x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 1 Regler	310872
G-120/60-1/2GR-2LL-GS-2Z2R RE	Grillplatte 120x60, 1213x613x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 GN-Schalen, 2 Zonen 2 Regler	310873
G-120/60-1/2GR-2LL-FS-2Z1R RE	Grillplatte 120x60, 1213x613x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 Fettschubladen, 2 Zonen 1 Regler	310874
G-120/60-1/2GR-2LL-FS-2Z2R RE	Grillplatte 120x60, 1213x613x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 2 Fettschubladen, 2 Zonen 2 Regler	310875
Fettschubblade		
FS	Fettschubblade zu Grill	310130
Zubehör inklusive		
Rillenschaber	Rillenschaber für 10 Rillen, Tiefe 1.05 mm	200098
Grillspachtel	Grillspachtel abgekröpft mit Griff	107623
Edelstahlschwamm	Edelstahlschwamm Polynox Typ 60	105224
Spritzschutz-40/60-SB, RE	Spritzschutz zu Grill G-40/60 schmalseitig	310596
Spritzschutz-40/60-LB, RE	Spritzschutz zu Grill G-40/60 längsseitig	310597

Spritzschutz-50/70 SB, RE	Spritzschutz zu Grill G-50/70 schmalseitig	310777
Spritzschutz-50/70 LB, RE	Spritzschutz zu Grill G-50/70 längsseitig	310778
Spritzschutz-60/60 LB+SB, RE	Spritzschutz zu Grill G-60/60	310598
Spritzschutz-90/40 SB, RE	Spritzschutz zu Grill G-90/40 schmalseitig	310779
Spritzschutz-90/40 LB, RE	Spritzschutz zu Grill G-90/40 längsseitig	310780
Spritzschutz-90/40 1/2SB, RE	Spritzschutz zu Grill G-90/40 schmalseitig, 1/2	310781
Spritzschutz-90/60 SB, RE	Spritzschutz zu Grill G-90/60 schmalseitig	310782
Spritzschutz-90/60 LB, RE	Spritzschutz zu Grill G-90/60 längsseitig	310783
Spritzschutz-90/60 1/3SB, RE	Spritzschutz zu Grill G-90/60 schmalseitig 1/3	310784
Spritzschutz-90/60 1/2SB, RE	Spritzschutz zu Grill G-90/60 schmalseitig, 1/2	310785
Spritzschutz-120/60 LB, RE	Spritzschutz zu Grill G-120/60 längsseitig	310786
Zubehör optional		
Schalterschutz	Schalterschutz zu Bräter & Grill	202787

5.2 Grill „Worker“

5.2.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Seitenwand	50mm
	zum nächsten Gerät	80mm

5.2.2 Geräteklassifizierung

G-40/60-W

	G-40/60-W	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	3.0 kW
	Heizzonen	1
	Steuerung	Thermostat Steuerung
	Grösse (LxB)	400 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	408 x 608 mm
	Verwendung	Worker
	Option Rillung	1/1 gerillt

G-60/60-W

	G-60/60-W	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	6.0 kW
	Heizzonen	2
	Steuerung	Thermostat Steuerung
	Grösse (LxB)	600 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	608 x 608 mm
	Verwendung	Worker
	Option Rillung	1/2 gerillt

5.2.3 Sortiment

Bezeichnung¹	VID	Teil
G-40/60-W-LLM-FS-1Z RE	Grillplatte 40x60, 408x608x40 mm, 1 Fettschublade, 1 Zone	311023
G-40/60-W-1/1G-LLM-FS-1Z RE	Grillplatte 40x60, 408x608x40 mm, 1/1 gerillt, 1 Fettschublade, 1 Zone	311024
G-60/60-W-LLM-GS-2Z2R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1 GN-Schale, 2 Zonen 2 Regler	311025
G-60/60-W-LLM-FS-2Z2R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1 Fettschublade, 2 Zonen 2 Regler	311026
G-60/60-W-1/2GR-LLM-FS-2Z2R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 1/2 gerillt rechts, 1 Fettschublade, 2 Zonen 2 Regler	311027
Zubehör inklusive		
Rillenschaber	Rillenschaber für 10 Rillen, Tiefe 1.05 mm	200098
Grillspachtel	Grillspachtel abgekröpft mit Griff	107623
Edelstahlschwamm	Edelstahlschwamm Polynox Typ 60	105224
Spritzschutz-40/60-SB, RE	Spritzschutz zu Grill G-40/60 schmalseitig	310596
Spritzschutz-60/60 LB+SB, RE	Spritzschutz zu Grill G-60/60	310598

6 Multikoher

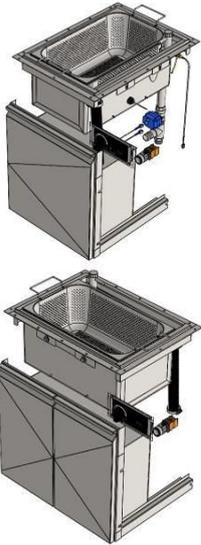
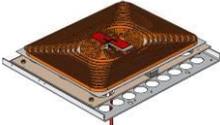
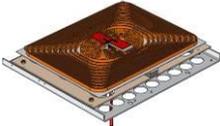
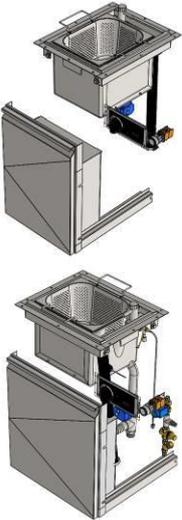
6.1 Multikoher „Premium / Net-Comfort“

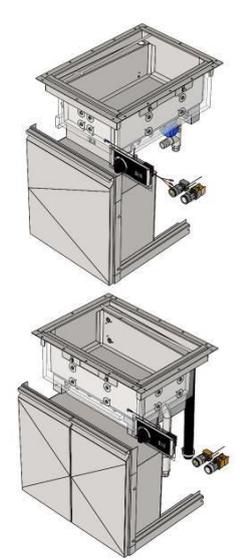
6.1.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Kontur	120 mm 120 mm 200 mm 130 mm 160 mm 200 mm	GN1/1 Induktiv GN1/2 Induktiv Längs, Quer, Längs 3-Weg GN1/2 Induktiv Quer 3-Wege GN1/1 Thermisch Längs GN1/1 Thermisch Quer Alle mit Steuerung vor dem Multikoher platziert
	von der Seitenwand von der Rückwand zum nächsten Gerät	100 mm 100 mm 80 mm	

6.1.2 Geräteklassifizierung

MKI

	MKI-GN1/1-Längs (3 Weg) 	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Aussenmass (LxB) Ausschnittmass (LxB) Nutzvolumen Option Verwendung Zubehör inklusive	400 V 3~/50/60Hz 9.0 kW Induktion Spule MKI 1/1 400 x 570 mm 408 x 578 mm 40 Liter (für 6 Portionenkörbe) 3-Weg Premium / Net-Comfort GN-Schale gelocht GN1/1-200
	MKI-GN1/1-Quer (3 Weg) 	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Aussenmass (LxB) Ausschnittmass (LxB) Nutzvolumen Option Verwendung Zubehör inklusive	400 V 3~/50/60Hz 9.0 kW Induktion Spule MKI 1/1 570 x 400 mm 578 x 408 mm 40 Liter (für 6 Portionenkörbe) 3-Weg Premium / Net-Comfort GN-Schale gelocht GN1/1-200
	MKI-GN1/2-Längs (3 Weg) 	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Aussenmass (LxB) Ausschnittmass (LxB) Nutzvolumen Option Verwendung Zubehör inklusive	400 V 3~/50/60Hz 7.0 kW Induktion Spule MKI 1/2 315 x 400 mm 323 x 408 mm 20 Liter (für 3 Portionenkörbe) 3-Weg Premium / Net-Comfort GN-Schale gelocht GN1/2-200
	MKI-GN1/2- Quer (3 Weg) 	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Aussenmass (LxB) Ausschnittmass (LxB) Nutzvolumen Option Verwendung Zubehör inklusive	400 V 3~/50/60Hz 7.0 kW Induktion Spule MKI 1/2 400 x 315 mm 408 x 323 mm 20 Liter (für 3 Portionenkörbe) 3-Weg Premium / Net-Comfort GN-Schale gelocht GN1/2-200

	MKT-GN1/1-Längs (3 Weg)	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Aussenmass (LxB) Ausschnittmass (LxB) Nutzvolumen Option Verwendung Zubehör inklusive	400 V 3~/50/60Hz 9.0 kW Resistiv beheizt Heizplatte 9kW 400 x 570 mm 408 x 578 mm 30 Liter (für 6 Portionenkörbe) 3-Weg Premium / Net-Comfort GN-Schale gelocht GN1/1-200
	MKT-GN1/1-Quer (3 Weg)	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Aussenmass (LxB) Ausschnittmass (LxB) Nutzvolumen Option Verwendung Zubehör inklusive	400 V 3~/50/60Hz 9.0 kW Resistiv beheizt Heizplatte 9kW 570 x 400 mm 578 x 408 mm 30 Liter (für 6 Portionenkörbe) 3-Weg Premium / Net-Comfort GN-Schale gelocht GN1/1-200

6.1.3 Schränke Einbaumasse

Geräte:	Längs (LxBxH)	Quer (LxBxH)	Längs 3-Weg (LxBxH)	Quer 3-Weg (LxBxH)
MKI 1/1	500 x 300 x 560 mm Art. Nr. 122363	650 x 250 x 560 mm Art. Nr. 122364	500 x 550 x 560 mm Art. Nr. 122368	650 x 250 x 560 mm Art. Nr. 122361
MKI 1/2	400 x 200 x 560 mm Art. Nr. 122367	500 x 150 x 560 mm Art. Nr. 122380	500 x 550 x 560 mm Art. Nr. 122368	500 x 150 x 560 mm Art. Nr. 122380
MKT 1/1	500 x 300 x 560 mm Art. Nr. 122363	650 x 250 x 560 mm Art. Nr. 122364	500 x 550 x 560 mm Art. Nr. 122368	650 x 500 x 560 mm Art. Nr. 122361

6.1.4 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
MKI-GN1/1 längs	Induktiver Multikocher GN 1/1, 408x578x250 mm, 9 kW, längs	205802
MKI-GN1/1 quer	Induktiver Multikocher GN 1/1, 578x408x250 mm, 9 kW, quer	205803
MKI-GN1/1 längs 3-Weg	Induktiver Multikocher GN 1/1, 408x578x250 mm, 9 kW, längs, 3 Wegehahn	205804
MKI-GN1/1 quer 3-Weg	Induktiver Multikocher GN 1/1, 578x408x250 mm, 9 kW, quer, 3 Wegehahn	205805
MKI-GN1/2 längs	Induktiver Multikocher GN 1/2, 323x408x250 mm, 7 kW, längs	205806
MKI-GN1/2 quer	Induktiver Multikocher GN 1/2, 408x323x250 mm, 7 kW, quer	205807
MKI-GN1/2 längs 3-Weg	Induktiver Multikocher GN 1/2, 323x408x250 mm, 7 kW, längs, 3 Wegehahn	205808
MKI-GN1/2 quer 3-Weg	Induktiver Multikocher GN 1/2, 408x323x250 mm, 7 kW, quer, 3 Wegehahn	205809
MKT-GN1/1 längs	Thermischer Multikocher GN 1/1, 408x578x250 mm, 9 kW, längs	205798
MKT-GN1/1 quer	Thermischer Multikocher GN 1/1, 578x408x250 mm, 9 kW, quer	205799
MKT-GN1/1 längs 3-Weg	Thermischer Multikocher GN 1/1, 408x578x250 mm, 9 kW, längs, 3 Wegehahn	205800
MKT-GN1/1 quer 3-Weg	Thermischer Multikocher GN 1/1, 578x408x250 mm, 9 kW, quer, 3 Wegehahn	205801
Schränke		
MS-FTS-H-EB-MK-1/1-längs	Flügeltürschrank, 500x300x560 mm, einseitig bedienbar	122363
MS-FTS-H-EB-MKI-1/2 längs	Flügeltürschrank, 400x200x560 mm, einseitig bedienbar	122367
MS-FTS-H-EB-MK-1/1-quer	Flügeltürschrank, 650x250x560 mm, einseitig bedienbar	122364
MS-FTS-H-EB-MKI-1/2-quer	Flügeltürschrank, 500x150x560 mm, einseitig bedienbar	122380
MS-FTS-H-EB-MKI-1/1-längs-3Weg	Flügeltürschrank, 500x550x560 mm, einseitig bedienbar	122368
MS-FTS-H-EB-MKI-1/1-quer-3Weg	Flügeltürschrank, 650x500x560 mm, einseitig bedienbar	122361
Zubehör optional		
Abtropfblech GN1/1	Abtropfblech zu Multikocher GN 1/1	200398
Abtropfblech GN1/2	Abtropfblech zu Multikocher GN 1/2	200399
Abdeckung GN1/2	Abdeckung zu Multikocher GN 1/2	203427
Abdeckung GN1/1	Abdeckung zu Multikocher GN 1/1	202458

6.2 Multikoher „Worker“

6.2.1 Einbauvorschriften

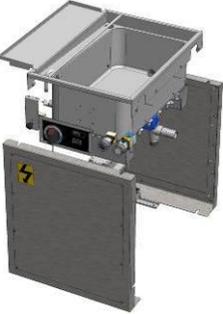
Mindestabstände:	von der Seitenwand	100 mm
	zum nächsten Gerät	80 mm
	zum nächsten Multikoher	135 mm

6.2.2 Geräteklassifizierung

MKI

	MKI-GN1/1-W-EB	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Aussenmass (LxB) Ausschnittmass (LxB) Nutzvolumen Verwendung Zubehör inklusive Schrank (BxT)	400 V 3~/50/60Hz 9.0 kW Induktion Spule MKI 1/1 570 x 400 mm 578 x 408 mm 40 Liter (für 6 Portionenkörbe) Worker GN-Schale gelocht GN1/1-200 500 x 700 mm
	MKI-GN1/1-W-BB	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Aussenmass (LxB) Ausschnittmass (LxB) Nutzvolumen Verwendung Zubehör inklusive Schrank (BxT)	400 V 3~/50/60Hz 9.0 kW Induktion Spule MKI 1/1 570 x 400 mm 578 x 408 mm 40 Liter (für 6 Portionenkörbe) Worker GN-Schale gelocht GN1/1-200 500 x 760 mm
	MKI-GN1/2-W-EB	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Aussenmass (LxB) Ausschnittmass (LxB) Nutzvolumen Verwendung Zubehör inklusive Schrank (BxT)	400 V 3~/50/60Hz 6.0 kW Induktion Spule MKI 1/2 315 x 400 mm 323 x 408 mm 20 Liter (für 3 Portionenkörbe) Worker GN-Schale gelocht GN1/2-200 500 x 700 mm
	MKI-GN1/2-W-BB	Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Aussenmass (LxB) Ausschnittmass (LxB) Nutzvolumen Verwendung Zubehör inklusive Schrank (BxT)	400 V 3~/50/60Hz 6.0 kW Induktion Spule MKI 1/2 315 x 400 mm 323 x 408 mm 20 Liter (für 3 Portionenkörbe) Worker GN-Schale gelocht GN1/2-200 500 x 760 mm

MKT

	MKT-GN1/1-W-EB		Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Aussenmass (LxB) Ausschnittmass (LxB) Nutzvolumen Verwendung Zubehör inklusive Schrank (BxT)	400 V 3~/50/60Hz 9.0 kW Resistiv beheizt Heizplatte 9kW 570 x 400 mm 578 x 408 mm 30 Liter (für 6 Portionenkörbe) Worker GN-Schale gelocht GN1/1-200 500 x 700 mm
	MKT-GN1/1-W-BB		Anschlussart Leistung Technologie Bestückung Aussenmass (LxB) Ausschnittmass (LxB) Nutzvolumen Verwendung Zubehör inklusive Schrank (BxT)	400 V 3~/50/60Hz 9.0 kW Resistiv beheizt Heizplatte 9kW 570 x 400 mm 578 x 408 mm 30 Liter (für 6 Portionenkörbe) Worker GN-Schale gelocht GN1/1-200 500 x 760 mm

6.2.3 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
MKI-GN1/1-W-EB*	Induktiver Multikocher GN 1/1, 578x408x250 mm, 9 kW, einseitig bedienbar	125624
MKI-GN1/1-W-BB*	Induktiver Multikocher GN 1/1, 578x408x250 mm, 9 kW, beidseitig bedienbar	125625
MKI-GN1/2-W-EB*	Induktiver Multikocher GN 1/2, 323x408x250 mm, 7 kW, einseitig bedienbar	125626
MKI-GN1/2-W-BB*	Induktiver Multikocher GN 1/2, 323x408x250 mm, 7 kW, beidseitig bedienbar	125627
MKT-GN1/1-W-EB*	Thermischer Multikocher GN 1/1, 578x408x250 mm, 9 kW, einseitig bedienbar	123833
MKT-GN1/1-W-BB*	Thermischer Multikocher GN 1/1, 578x408x250 mm, 9 kW, beidseitig bedienbar	123965
Zubehör optional		
Abtropfblech GN1/1	Abtropfblech zu Multikocher GN 1/1	200398
Abtropfblech GN1/2	Abtropfblech zu Multikocher GN 1/2	200399

7 Fritteuse

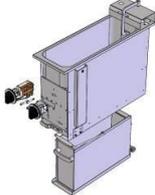
7.1 Valentine

7.1.1 Einbauvorschriften

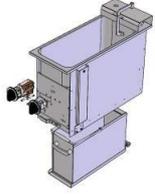
Mindestabstände:	von der Kontur von der Seitenwand von der Rückwand zum nächsten Gerät	150 mm (Minimum: 140 mm) 90 mm 100 mm 80 mm
Flügeltürschrank	Breite	Grösse von Friteuse + 100 mm (Bsp. EVO200: 200 mm + 100 mm = 300 mm)

7.1.2 Geräteklassifizierung

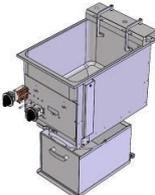
FR-EVO200 (T)

	FR-EVO200 (T)	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	7.2 kW
	Leistung Turbo	11.0 kW
	Nutzvolumen	7 - 9 Liter
	Grösse (LxB)	200 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	192 x 595 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker nur EVO200T
Option	Turbo	

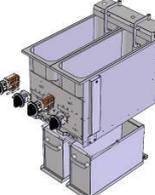
FR-EVO250 (T-KH-OP)

	FR-EVO250 (T-KH-OP)	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	7.2 kW
	Leistung Turbo	11.0 kW
	Nutzvolumen	8 - 10 Liter
	Grösse (LxB)	250 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	241 x 595 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker nur EVO250T
Optionen	Turbo, Korbheber, Ölpumpe	

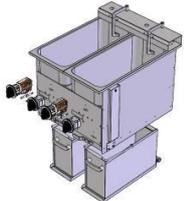
FR-EVO400 (T-KH-OP)

	FR-EVO400 (T-KH-OP)	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	14.4 kW
	Leistung Turbo	22.0 kW
	Nutzvolumen	18 - 20 Liter
	Grösse (LxB)	400 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	391 x 595 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker nur EVO400T
Optionen	Turbo, Korbheber, Ölpumpe	

FR-EVO2200 (T-KH-OP)

	FR-EVO2200 (T-KH-OP)	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	14.4 kW
	Leistung Turbo	22.0 kW
	Nutzvolumen	2 x 7 - 9 Liter
	Grösse (LxB)	400 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	391 x 595 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker nur EVO2200T
Optionen	Turbo, Korbheber, Ölpumpe	

FR-EVO2525 (T-KH-OP)

	FR-EVO2525 (T-KH-OP)	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	14.4 kW
	Leistung Turbo	22.0 kW
	Nutzvolumen	2 x 7 - 9 Liter
	Grösse (LxB)	500 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	491 x 595 mm
Verwendung	Premium / Net-Comfort	
Optionen	Turbo, Korbheber, Ölpumpe	

7.1.3 Sortiment

Bezeichnung¹	VID	Teil
FR-EVO200T*	Fritteuse EVO200T, 200x600 mm	125303
FR-EVO200*	Fritteuse EVO200, 200x600 mm	201373
FR-EVO250T*	Fritteuse EVO250T, 250x600 mm	125304
FR-EVO250*	Fritteuse EVO250, 250x600 mm	200724
FR-EVO400T*	Fritteuse EVO400T, 400x600 mm	200747
FR-EVO400*	Fritteuse EVO400, 400x600 mm	125316
FR-EVO2200T*	Fritteuse EVO2200T, 400x600 mm	125308
FR-EVO2200*	Fritteuse EVO2200, 400x600 mm	200926
FR-EVO2525T*	Fritteuse EVO2525T, 500x600 mm	125312
FR-EVO2525*	Fritteuse EVO2525, 500x600 mm	125698
FR-EVO250T-OP*	Fritteuse EVO250T, 250x600 mm, Ölpumpe	125306
FR-EVO400T-OP*	Fritteuse EVO400T, 400x600 mm, Ölpumpe	200752
FR-EVO400-OP*	Fritteuse EVO400, 400x600 mm, Ölpumpe	125318
FR-EVO2200T-OP*	Fritteuse EVO2200T, 400x600 mm, Ölpumpe	125310
FR-EVO2200-OP	Fritteuse EVO2200, 400x600 mm, Ölpumpe	202873
FR-EVO2525T-OP*	Fritteuse EVO2525T, 500x600 mm, Ölpumpe	125314
FR-EVO250T-KH*	Fritteuse EVO250T, 250x600 mm, Korbheber	125305
FR-EVO400-KH*	Fritteuse EVO400, 400x600 mm, Korbheber	125317
FR-EVO2200T-KH*	Fritteuse EVO2200T, 400x600 mm, Korbheber	125309
FR-EVO2525T-KH*	Fritteuse EVO2525T, 500x600 mm, Korbheber	125313
FR-EVO250T-KH-OP*	Fritteuse EVO250T, 250x600 mm, Korbheber, Ölpumpe	125307
FR-EVO400-KH-OP*	Fritteuse EVO400, 400x600 mm, Korbheber, Ölpumpe	125319
FR-EVO2200T-KH-OP*	Fritteuse EVO2200T, 400x600 mm, Korbheber, Ölpumpe	125311
FR-EVO2525T-KH-OP*	Fritteuse EVO2525T, 500x600 mm, Korbheber, Ölpumpe	125315
Zubehör optional		
SS-FR	Spritzschutz zu Valentine Fritteusen	310131

7.2 Kienle „Premium / Net-Comfort“

7.2.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Kontur	150 mm (140mm)
	von der Seitenwand	90 mm
	von der Rückwand	50 mm
	zum nächsten Gerät	80 mm

7.2.2 Geräteklassifizierung

FR-VXE

	FR-VXE-21P / -21S	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	7.5 kW
	Nutzvolumen	7 - 9 Liter
	Grösse (LxB)	224 x 675 mm
	Ausschnittmass (LxB)	219 x 671 mm
Verwendung	Premium / Net-Comfort	

	FR-VXE-31P / -31S	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	11.4 kW
	Nutzvolumen	13 - 16 Liter
	Grösse (LxB)	304 x 675 mm
	Ausschnittmass (LxB)	299 x 671 mm
Verwendung	Premium / Net-Comfort	

	FR-VXE-41P / -41S	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	15 kW
	Nutzvolumen	18 - 23 Liter
	Grösse (LxB)	404 x 675 mm
	Ausschnittmass (LxB)	399 x 671 mm
Verwendung	Premium / Net-Comfort	

	FR-VXE-42P / -42S	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	15 kW
	Nutzvolumen	2x 7 - 9 Liter
	Grösse (LxB)	404 x 675 mm
	Ausschnittmass (LxB)	399 x 671 mm
Verwendung	Premium / Net-Comfort	

FR-Silofritt

	FR-Silofritt	
	Anschlussart	230 V 50/60Hz
	Leistung	0.8 kW
	Nutzvolumen	GN 1/1
	Grösse (LxB)	403 x 675 mm
	Ausschnittmass (LxB/R)	309 x 514 / R19 mm
Verwendung	Premium / Net-Comfort	

7.2.3 Sortiment

Bezeichnung ¹	VID	Teil
FR-VXE-21P	Fritteuse VXE 21P, 224x675 mm, 7-9 l	206452
FR-VXE-31P	Fritteuse VXE 31P, 304x675 mm, 13-16 l	206453
FR-VXE-41P	Fritteuse VXE 41P, 404x675 mm, 18-23 l	206454
FR-VXE-42P	Fritteuse VXE 42P, 404x675 mm, 2x 7-9 l	206455
FR-VXE-21S	Fritteuse VXE 21S, 224x675 mm, 7-9 l	310164
FR-VXE-31S	Fritteuse VXE 31S, 304x675 mm, 13-16 l	310162
FR-VXE-41S	Fritteuse VXE 41S, 404x675 mm, 18-23 l	310160
FR-VXE-42S	Fritteuse VXE 42S, 404x675 mm, 2x 7-9 l	310158
FR-Silofritt	Silofritt Warmhaltestation GN 1/1	310492

8 Warmhalteplatte

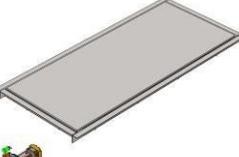
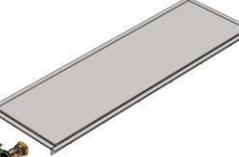
8.1 Warmhalteplatte „Premium / Net-Comfort“

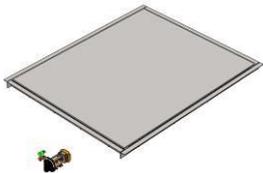
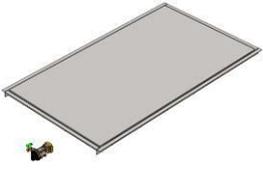
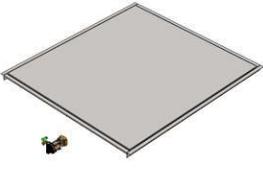
8.1.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Kontur	80 mm
	von der Seitenwand	50 mm
	von der Rückwand	50 mm
	zum nächsten Gerät	80 mm

8.1.2 Geräteklassifizierung

WP

	<p>WP-370/450</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 1.0 kW Temperatur 30 - 100°C Grösse (LxB) 370 x 450 mm Ausschnittmass (LxB) 380 x 460 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WP-370/890</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 2.0 kW Temperatur 30 - 100°C Grösse (LxB) 370 x 890 mm Ausschnittmass (LxB) 380 x 900 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WP-370/1290</p> <p>Anschlussart 400 V 3~N/50/60Hz Leistung 3.0 kW Temperatur 30 - 100°C Grösse (LxB) 370 x 1290 mm Ausschnittmass (LxB) 380 x 1300 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WP-510/740</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 2.0 kW Temperatur 30 - 100°C Grösse (LxB) 510 x 740 mm Ausschnittmass (LxB) 520 x 750 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WP-510/1090</p> <p>Anschlussart 400 V 3~N/50/60Hz Leistung 3.0 kW Temperatur 30 - 100°C Grösse (LxB) 510 x 1090 mm Ausschnittmass (LxB) 520 x 1100 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>

	<p>WP-710/890</p> <p>Anschlussart 400 V 2~N/50/60Hz Leistung 4.0 kW Temperatur 30 - 100°C Grösse (LxB) 710 x 890 mm Ausschnittmass (LxB) 720 x 900 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WP-710/1290</p> <p>Anschlussart 400 V 3~N/50/60Hz Leistung 6.0 kW Temperatur 30 - 100°C Grösse (LxB) 710 x 1290 mm Ausschnittmass (LxB) 720 x 1300 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WP-990/1090</p> <p>Anschlussart 400 V 3~N/50/60Hz Leistung 6.0 kW Temperatur 30 - 100°C Grösse (LxB) 990 x 1090 mm Ausschnittmass (LxB) 1000 x 1100 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>

8.1.3 Sortiment

Bezeichnung¹	VID	Teil
WP-990/1090*	Warmhalteplatte, 990x1090 mm, 6 kW	118204
WP-710/890*	Warmhalteplatte, 710x890 mm, 4 kW	118202
WP-710/1290*	Warmhalteplatte, 710x1290 mm, 6 kW	118203
WP-510/740*	Warmhalteplatte, 510x740 mm, 2 kW	118200
WP-510/1090*	Warmhalteplatte, 510x1090 mm, 3 kW	118201
WP-370/890*	Warmhalteplatte, 370x890 mm, 2 kW	118198
WP-370/450*	Warmhalteplatte, 370x450 mm, 1 kW	124214
WP-370/1290*	Warmhalteplatte, 370x1290 mm, 3 kW	118199

8.2 Warmhalteplatte Digital

8.2.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Kontur	80 mm
	von der Seitenwand	50 mm
	von der Rückwand	50 mm
	zum nächsten Gerät	80 mm

8.2.2 Geräteklassifizierung

WP-DIG

	<p>WP-400/600-DIG</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 1.0 kW Temperatur 30 - 150°C Grösse (LxB) 400 x 600 mm Ausschnittmass (LxB) 410 x 610 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WP-400/700-DIG</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 1.0 kW Temperatur 30 - 150°C Grösse (LxB) 400 x 700 mm Ausschnittmass (LxB) 410 x 710 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WP-400/800-DIG</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 1.26 kW Temperatur 30 - 150°C Grösse (LxB) 400 x 800 mm Ausschnittmass (LxB) 410 x 810 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WP-500/600-DIG</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 1.0 kW Temperatur 30 - 150°C Grösse (LxB) 500 x 600 mm Ausschnittmass (LxB) 510 x 610 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WP-500/700-DIG</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 1.0 kW Temperatur 30 - 150°C Grösse (LxB) 500 x 700 mm Ausschnittmass (LxB) 510 x 710 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>

	<p>WP-500/800-DIG</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 1.0 kW Temperatur 30 - 150°C Grösse (LxB) 500 x 800 mm Ausschnittmass (LxB) 510 x 810 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WP-600/600-DIG</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 1.0 kW Temperatur 30 - 150°C Grösse (LxB) 600 x 600 mm Ausschnittmass (LxB) 610 x 610 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WP-600/700-DIG</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 1.0 kW Temperatur 30 - 150°C Grösse (LxB) 600 x 700 mm Ausschnittmass (LxB) 610 x 710 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WP-600/800-DIG</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 1.5 kW Temperatur 30 - 150°C Grösse (LxB) 600 x 800 mm Ausschnittmass (LxB) 610 x 810 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>

8.2.3 Sortiment

Bezeichnung¹

WP-400/600 30-150°C DIG
WP-400/700 30-150°C DIG
WP-400/800 30-150°C DIG
WP-500/600 30-150°C DIG
WP-500/700 30-150°C DIG
WP-500/800 30-150°C DIG
WP-600/600 30-150°C DIG
WP-600/700 30-150°C DIG
WP-600/800 30-150°C DIG

VID

Warmhalteplatte, 400x600 mm, 1.0 kW
Warmhalteplatte, 400x700 mm, 1.0 kW
Warmhalteplatte, 400x800 mm, 1.26 kW
Warmhalteplatte, 500x600 mm, 1.0 kW
Warmhalteplatte, 500x700 mm, 1.0 kW
Warmhalteplatte, 500x800 mm, 1.0 kW
Warmhalteplatte, 600x600 mm, 1.0kW
Warmhalteplatte, 600x700 mm, 1.0 kW
Warmhalteplatte, 600x800 mm, 1.5 kW

Teil

206271
206272
206273
206274
206275
206276
206276
206277
206278
206279

8.3 Warmhalteplatte „Worker“

8.3.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	von der Seitenwand zum nächsten Gerät	50mm 80mm
------------------	--	--------------

8.3.2 Geräteklassifizierung

WP-W

	WP-400/600-W Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 0.4 kW Temperatur 30 - 100°C Grösse (LxB) 400 x 600 mm Ausschnittmass (LxB) 410 x 610 mm Verwendung Worker
	WP-400/700-W Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 0.4 kW Temperatur 30 - 100°C Grösse (LxB) 400 x 700 mm Ausschnittmass (LxB) 410 x 710 mm Verwendung Worker
	WP-500/700-W Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 0.63 kW Temperatur 30 - 100°C Grösse (LxB) 500 x 700 mm Ausschnittmass (LxB) 510 x 710 mm Verwendung Worker
	WP-600/700-W Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 0.75 kW Temperatur 30 - 100°C Grösse (LxB) 600 x 700 mm Ausschnittmass (LxB) 610 x 710 mm Verwendung Worker

8.3.3 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
WP-600/700-W*	Warmhalteplatte, 600x700 mm, 0.75 kW	123852
WP-500/700-W*	Warmhalteplatte, 500x700 mm, 0.63 kW	123851
WP-400/700-W*	Warmhalteplatte, 400x700 mm, 0.4 kW	123850
WP-400/600-W*	Warmhalteplatte, 400x600 mm, 0.4 kW	201425
Zubehör optional		
Haltewinkel zu WP-W	Haltewinkel zu Warmhalteplatte Worker	204051

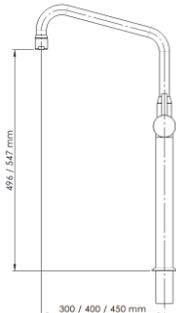
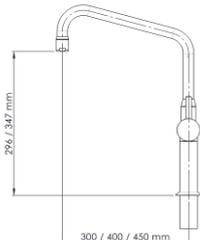
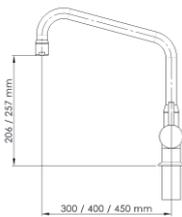
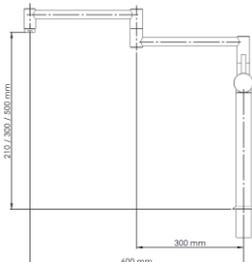
9 Mischbatterie

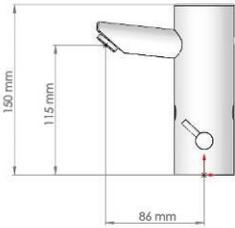
9.1.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	Rückwand zum nächsten Gerät	100 mm 75 mm
------------------	--------------------------------	-----------------

9.1.2 Geräteklassifizierung

9.2 MS Mischbatterie

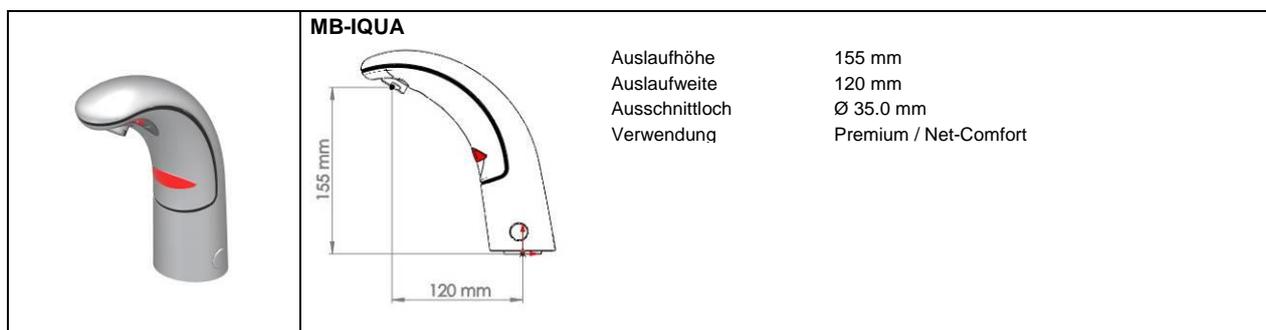
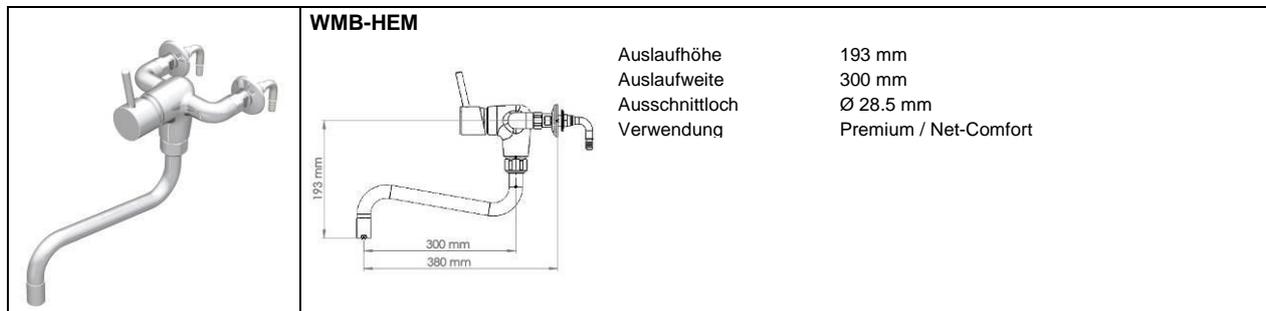
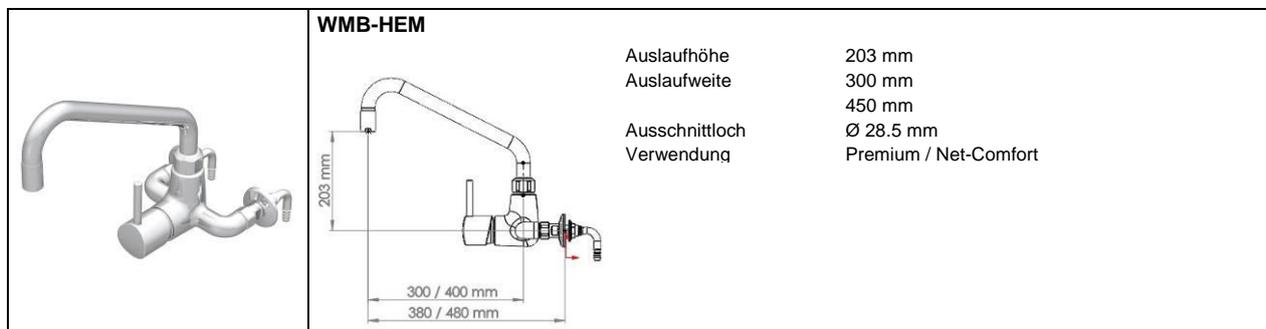
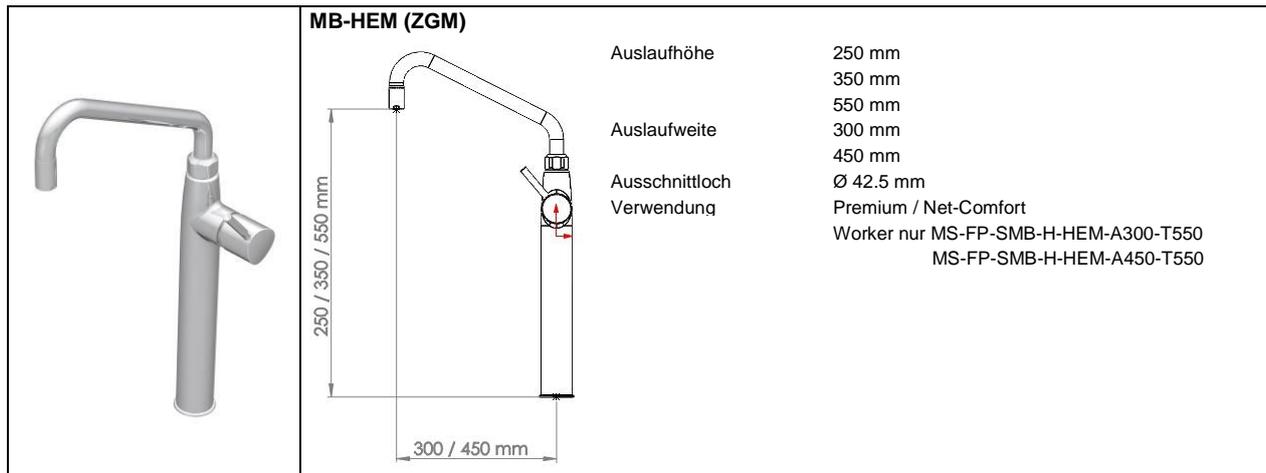
	<p>MB</p> 	<p>Auslaufhöhe Auslaufweite Anschlüsse Ausschnittloch Verwendung</p> <p>496 mm 547 mm 300 mm 400 mm 450 mm 3 / 4" Ø 42.5 mm Premium / Net-Comfort / Worker</p>
	<p>MB</p> 	<p>Auslaufhöhe Auslaufweite Anschlüsse Ausschnittloch Verwendung</p> <p>296 mm 347 mm 300 mm 400 mm 450 mm 3 / 4" Ø 42.5 mm Premium / Net-Comfort</p>
	<p>MB</p> 	<p>Auslaufhöhe Auslaufweite Anschlüsse Ausschnittloch Verwendung</p> <p>206 mm 257 mm 300 mm 400 mm 450 mm 3 / 4" Ø 42.5 mm Premium / Net-Comfort</p>
	<p>MB Doppelschwenkarm</p> 	<p>Auslaufhöhe Auslaufweite Anschlüsse Ausschnittloch Verwendung</p> <p>210 mm 300 mm 500 mm 600 mm maximal (Doppelschwenkarm) 3 / 4" Ø 42.5 mm Premium / Net-Comfort</p>

	<p>MB-86-115</p> 	<p>Auslaufhöhe Auslaufweite Anschlüsse Ausschnittloch Verwendung</p>	<p>115 mm 86 mm 3 / 8" Anschlussschläuche Ø 34.0 mm Premium / Net-Comfort</p>
---	---	--	---

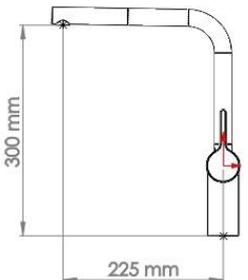
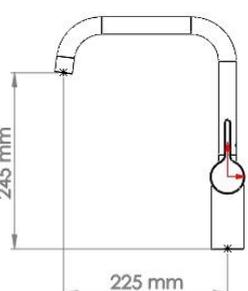
9.2.1 Sortiment

<i>Bezeichnung¹</i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
MB-300-550*	Mischbatterie, Ø 300 mm, Auslauf 550 mm, Gesamt 658 mm	205550
MB-300-500*	Mischbatterie, Ø 300 mm, Auslauf 500 mm, Gesamt 607 mm	205551
MB-400-550*	Mischbatterie, Ø 400 mm, Auslauf 550 mm, Gesamt 658 mm	205552
MB-400-500*	Mischbatterie, Ø 400 mm, Auslauf 500 mm, Gesamt 607 mm	205553
MB-450-550*	Mischbatterie, Ø 450 mm, Auslauf 550 mm, Gesamt 658 mm	205554
MB-450-500*	Mischbatterie, Ø 450 mm, Auslauf 500 mm, Gesamt 607 mm	205555
MB-600-500*	Mischbatterie, Ø bis 600 mm, Auslauf 500 mm, Gesamt 568 mm, Doppelschwenkarm	205556
MB-300-350*	Mischbatterie, Ø 300 mm, Auslauf 347 mm, Gesamt 458 mm	205557
MB-300-300*	Mischbatterie, Ø 300 mm, Auslauf 300 mm, Gesamt 407 mm	205558
MB-400-350*	Mischbatterie, Ø 400 mm, Auslauf 350 mm, Gesamt 458 mm	205559
MB-400-300*	Mischbatterie, Ø 400 mm, Auslauf 300 mm, Gesamt 407 mm	205560
MB-450-350*	Mischbatterie, Ø 450 mm, Auslauf 350 mm, Gesamt 458 mm	205561
MB-450-300*	Mischbatterie, Ø 450 mm, Auslauf 300 mm, Gesamt 407 mm	205562
MB-600-300*	Mischbatterie, Ø bis 600 mm, Auslauf 300 mm, Gesamt 368 mm, Doppelschwenkarm	205563
MB-300-260*	Mischbatterie, Ø 300 mm, Auslauf 260 mm, Gesamt 368 mm	205564
MB-300-210*	Mischbatterie, Ø 300 mm, Auslauf 210 mm, Gesamt 317 mm	205565
MB-400-260*	Mischbatterie, Ø 400 mm, Auslauf 260 mm, Gesamt 368 mm	205566
MB-400-210*	Mischbatterie, Ø 400 mm, Auslauf 210 mm, Gesamt 317 mm	205567
MB-450-260*	Mischbatterie, Ø 450 mm, Auslauf 260 mm, Gesamt 368 mm	205568
MB-450-210*	Mischbatterie, Ø 450 mm, Auslauf 210 mm, Gesamt 317 mm	205569
MB-600-210*	Mischbatterie, Ø bis 600 mm, Auslauf 210 mm, Gesamt 278 mm, Doppelschwenkarm	205570
MB-86-115	Sensorarmatur, Ø 86 mm, Auslauf 115 mm, Gesamt 150 mm	203723

9.3 KWC



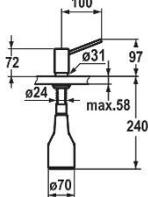
Livello

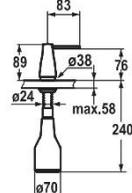
	<p>MS-FP-MB-H KWC Livello A225</p> 	<table border="0"> <tr> <td>Auslaufhöhe</td> <td>300 mm</td> </tr> <tr> <td>Auslaufweite</td> <td>225 mm</td> </tr> <tr> <td>Ausschnittloch</td> <td>Ø 35.0 mm</td> </tr> <tr> <td>Verwendung</td> <td>Premium / Net-Comfort</td> </tr> </table>	Auslaufhöhe	300 mm	Auslaufweite	225 mm	Ausschnittloch	Ø 35.0 mm	Verwendung	Premium / Net-Comfort
Auslaufhöhe	300 mm									
Auslaufweite	225 mm									
Ausschnittloch	Ø 35.0 mm									
Verwendung	Premium / Net-Comfort									
	<p>MS-FP-MB-H KWC Livello A225</p> 	<table border="0"> <tr> <td>Auslaufhöhe</td> <td>245 mm</td> </tr> <tr> <td>Auslaufweite</td> <td>225 mm</td> </tr> <tr> <td>Ausschnittloch</td> <td>Ø 35.0 mm</td> </tr> <tr> <td>Verwendung</td> <td>Premium / Net-Comfort</td> </tr> </table>	Auslaufhöhe	245 mm	Auslaufweite	225 mm	Ausschnittloch	Ø 35.0 mm	Verwendung	Premium / Net-Comfort
Auslaufhöhe	245 mm									
Auslaufweite	225 mm									
Ausschnittloch	Ø 35.0 mm									
Verwendung	Premium / Net-Comfort									

9.3.1 Sortiment

Bezeichnung ¹	VID	Teil
Standmischbatterie		
MB-HEM-450-550*	Mischbatterie KWC, Ø 450 mm, Auslauf 550 mm, Gesamt 651 mm, Einhebelmischer	124209
MB-HEM-450-350*	Mischbatterie KWC, Ø 450 mm, Auslauf 350 mm, Gesamt 447 mm, Einhebelmischer	124207
MB-HEM-450-250*	Mischbatterie KWC, Ø 450 mm, Auslauf 250 mm, Gesamt 347 mm, Einhebelmischer	124201
MB-HEM-300-550*	Mischbatterie KWC, Ø 300 mm, Auslauf 550 mm, Gesamt 651 mm, Einhebelmischer	124208
MB-HEM-300-350*	Mischbatterie KWC, Ø 300 mm, Auslauf 350 mm, Gesamt 447 mm, Einhebelmischer	124206
MB-HEM-300-250*	Mischbatterie KWC, Ø 300 mm, Auslauf 250 mm, Gesamt 348 mm, Einhebelmischer	124196
MB-ZGM-300-520*	Mischbatterie KWC, Ø 300 mm, Auslauf 520 mm, Gesamt 656 mm, Zweigriffmischer	125764
MB-HEM-GWB	Mischbatterie KWC, Gesamthöhe 1020 mm, Einhebelmischer, Geschirrwashbrause	204191
Wandmischbatterie		
WMB-HEM-450-203*	Wandmischbatterie KWC, Ø 450 mm, Auslauf 203 mm, Einhebelmischer	125749
WMB-HEM-300-203*	Wandmischbatterie KWC, Ø 300 mm, Auslauf 203 mm, Einhebelmischer	124210
WMB-HEM-300-193*	Wandmischbatterie KWC, Ø 300 mm, Auslauf 193 mm, Einhebelmischer	124211
Zubehör Wandmischbatterie		
Übergangsstück	Übergangsstück zu Doppelschwenkauslauf	116858
Rohrauslauf A300/H160	Rohrauslauf zu Mischbatterie G3/4	109118
Drehbegrenzung	Drehbegrenzung zu Auslauf KWC	202521
Livello Mischbatterie		
MB-HEM-LIVELLO-225-300	Mischbatterie KWC Livello, Ø 225 mm, Auslauf 300 mm, Gesamt 326 mm, 600 mm Auszug	201101
MB-HEM-LIVELLO-225-245	Mischbatterie KWC Livello, Ø 225 mm, Auslauf 245 mm, Gesamt 323 mm	201817
Sensorarmatur		
MB-IQUA	Sensorarmatur KWC IQUA	113131

10 Seifenspender

	<p>Seifenspender KWC INOX</p> 	<p>Verwendung Ausschnittloch</p>	<p>Premium / Net-Comfort Ø 26.0 mm</p>
---	--	--------------------------------------	--

	<p>Seifenspender KWC EVE</p> 	<p>Verwendung Ausschnittloch</p>	<p>Premium / Net-Comfort Ø 26.0 mm</p>
---	---	--------------------------------------	--

10.1.1 Sortiment

Bezeichnung1

Seifenspender KWC INOX
Seifenspender KWC EVE

VID

Seifenspender KWC INOX
Seifenspender KWC EVE

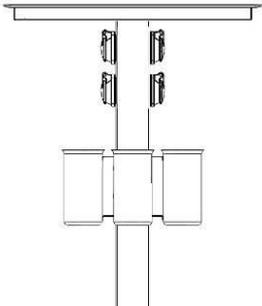
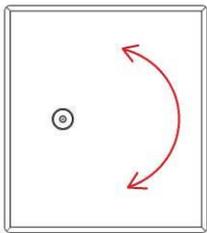
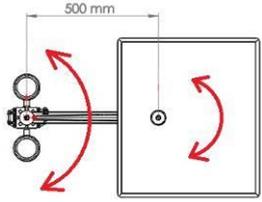
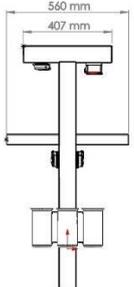
Teil

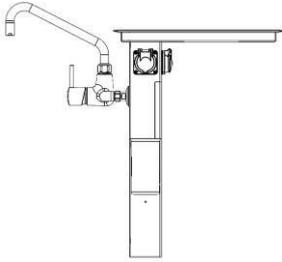
125405
203661

11 Ständer

11.1 Salamander-Ständer „Premium / Net-Comfort“

11.1.1 Geräteklassifizierung

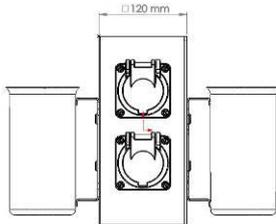
	<p>ST-80/80-SAT</p> 	<p>Höhe Tablargröße Bestückung: Mixerbecher Steckdosen Verwendung</p>	<p>variabel variabel max. 4 Stück max. 4 Stück Premium / Net-Comfort</p>
	<p>ST-80/80-SAT-DRB</p> 	<p>Höhe Tablargröße Drehbar Bestückung: Mixerbecher Steckdosen Verwendung</p>	<p>variabel 510x580 mm 360° max. 4 Stück max. 4 Stück Premium / Net-Comfort</p>
	<p>ST-80/80-SAT-SCHA</p> 	<p>Höhe Tablargröße Armlänge 2x Drehbar Bestückung: Mixerbecher Steckdosen Verwendung</p>	<p>variabel 510x580 mm 500 mm 2x 360° max. 4 Stück max. 4 Stück Premium / Net-Comfort</p>
	<p>ST-80/80-SAA</p> 	<p>Höhe Bestückung: Mixerbecher Steckdosen Verwendung Salamander Typ</p>	<p>variabel max. 4 Stück max. 4 Stück Premium / Net-Comfort Bartscher, 573 Hi-Light 1/1</p>

	ST-250/100-SAT		
		Höhe Tablargrösse Bestückung: Mischer Mixerbecher Steckdosen Verwendung	variabel variabel MS-FP-WMB-H-HEM-A300-T203 MS-FP-WMB-H-HEM-A450-T203 max. 2 Stück max. 3 Stück Premium / Net-Comfort

11.1.2 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
SAT-ST-80_80-SCHA	Ständer, Salamandertablar, drehbar	310152
SAT-ST-80_80-DRB	Ständer, Salamandertablar, drehbar	310151
SAT-ST-80_80	Ständer, Salamandertablar zu ASB	310148
SAT-ST-80_80-ASB	Ständer, Salamandertablar zu ASB	310143
SAA-ST-80_80-1	Ständer, 1x Salamanderaufhängung	310141
SAA-ST-80_80-2	Ständer, 1x Salamanderaufhängung	310147
SAT-ST-250_100	Ständer, Salamandertablar, mit Mischbatterie	310153
SAT-ST-250_100-ASB	Ständer, Salamandertablar, mit Mischbatterie	310154
Zubehör		
Wandaufhängung zu Salamander	Wandaufhängung zu Salamander	106040
Dampfschutz	Dampfschutz zu Salamander	113416

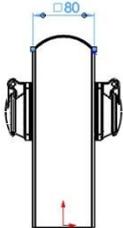
11.2 Mischer-Ständer

	ST-120/120-MB		
		Höhe Bestückung: Mischer Mixerbecher Steckdosen Verwendung	variabel alle Grössen max. 2 Stück max. 4 Stück Premium / Net-Comfort

11.2.1 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
MB-ST-120_120	Ständer für Mischbatterie, 120x120x260 mm	310138

11.3 Ständer

	ST-80/80		
		Höhe Bestückung: Steckdosen Verwendung	variabel max. 2 Stück Premium / Net-Comfort

11.3.1 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
ST-80_80	Steckdosen-Ständer, 1x Mixer Becher	310140

12 Aufsatzboard

12.1.1 Geräteklassifizierung

		ASB	
		Höhe Tablargröße Bestückung: Mixerbecher Steckdosen Mischbatterie Verwendung	variabel variabel max. 4 Stück max. 4 Stück möglich Premium / Net-Comfort

12.1.2 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
ASB-80_80	Aufsatzboard	310168
Zubehör Glasklemmenhalter	Glasklemmenhalter, Grösse 1/0812	204013

13 Wärmebrücke

13.1.1 Geräteklassifizierung

WB

	WB-670/246 Anschlussart Leistung Grösse (LxB) Verwendung	230 V /50/60Hz 2x 0.4 kW 670 x 246 mm Premium / Net-Comfort
	WB-670/360 Anschlussart Leistung Grösse (LxB) Verwendung	230 V /50/60Hz 4x 0.25 kW 670 x 360 mm Premium / Net-Comfort
	WB-920/246 Anschlussart Leistung Grösse (LxB) Verwendung	230 V /50/60Hz 3x 0.4 kW 920 x 246 mm Premium / Net-Comfort

	<p>WB-920/360</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 6x 0.25 kW Grösse (LxB) 920 x 360 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WB-1262/246</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 4x 0.4 kW Grösse (LxB) 1262 x 246 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
	<p>WB-1262/360</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 8x 0.25 kW Grösse (LxB) 1262 x 360 mm Verwendung Premium / Net-Comfort</p>

13.1.2 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
WB-920/360-1.5KW*	Wärmebrücke, 920x360 mm, 1.5 kW	202219
WB-920/246-1.2KW*	Wärmebrücke, 920x250 mm, 1.2 kW	202216
WB-670/360-1KW*	Wärmebrücke, 670x360 mm, 1 kW	202218
WB-670/246-0.8KW*	Wärmebrücke, 670x250 mm, 0.8 kW	202215
WB-1262/246-1.6KW*	Wärmebrücke, 1260x250 mm, 1.6 kW	201758

14 Abwaschbecken

14.1.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	Rückwand	50 mm
	Seitenwand	50 mm
	Kontur	100 mm
	zum nächsten Gerät	50 mm

14.1.2 Geräteklassifizierung

	AB	
	Grössen	siehe Sortiment
	Ausschnittmass	Grössenmass + 7 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

14.1.3 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
AB-500x500x300*	Abwaschbecken, 507x507x300 mm	123039
AB-500x500x250*	Abwaschbecken, 507x507x250 mm	123037
AB-500x400x300*	Abwaschbecken, 507x407x300 mm	123040
AB-500x400x200-AL*	Abwaschbecken, 507x407x200 mm, Abfluss links	123035
AB-500x300x150*	Abwaschbecken, 507x307x150 mm	123028
AB-450x450x250*	Abwaschbecken, 457x457x250 mm	123036
AB-401x401x200*	Abwaschbecken, 408x408x200 mm	123034
AB-400x400x250*	Abwaschbecken, 407x407x250 mm	123038
AB-400x200x170*	Abwaschbecken, 407x207x170 mm	123029
AB-367x367x160*	Abwaschbecken, 374x374x160 mm	123031
AB-339x367x160-AM*	Abwaschbecken, 346x374x160 mm, Abfluss mittig	123032
AB-339x367x160-AL*	Abwaschbecken, 346x374x160 mm, Abfluss links	123033
AB-338x238x142*	Abwaschbecken, 345x245x142 mm	123030
AB-310.5x514x241*	Abwaschbecken, 317.5x521x241 mm, Ablauf mit Prägung 1.5 Zoll	203632

15 Kühlwannen Elit

15.1.1 Sortiment

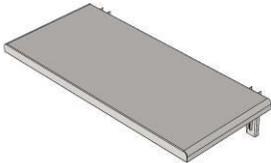
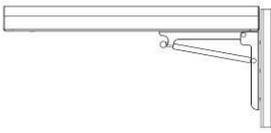
Bezeichnung1	VID	Teil
auf Anfrage		

16 Klapptablar

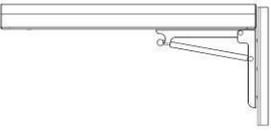
16.1 Klapptablar „Premium / Net-Comfort“

16.1.1 Geräteklassifizierung

KT-UBH

	<p>KT-UBH</p> 	<p>Breite variabel Tiefe variabel Dicke 48 mm Scharniere 2 Scharniere ab 1500 mm Tiefe mit 3 Scharnieren Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
---	--	---

KT-BH

	<p>KT-BH</p> 	<p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 0.5 – 1.0kW Breite 300 oder 400 mm Tiefe 600 - 1700 mm in 100-er Schritten Dicke 48 mm Scharniere 2 Scharniere ab 1500 mm Tiefe mit 3 Scharnieren Verwendung Premium / Net-Comfort</p>
--	--	--

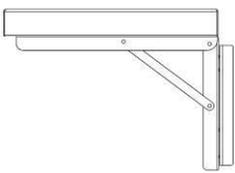
16.1.2 Sortiment

Bezeichnung ¹	VID	Teil
unbeheizt		
KT-UBH Ü500	Klapptablar, unbeheizt, über 500 mm Breite	310188
KT-UBH	Klapptablar, unbeheizt, unter 500 mm Breite	310185
beheizt		
MS-KT-300/1500-H-RR-BH*	Klapptablar, 300x1500 mm, beheizt	202307
KT-300/1350-RR-BH*	Klapptablar, 300x1350 mm, beheizt, 45° Ecke	118051
KT-300/1200-RR-BH*	Klapptablar, 300x1200 mm, beheizt	119938
KT-300/1100-RR-BH*	Klapptablar, 300x1100 mm, beheizt	200781
KT-300/1050-RR-BH*	Klapptablar, 300x1050 mm, beheizt	202234
KT-400/950-RR-BH*	Klapptablar, 400x950 mm, beheizt, 45° Ecke	119335
KT-400/950-RR-BH	Klapptablar, 400x950 mm, beheizt	120190
KT-400/900-RR-BH*	Klapptablar, 400x900 mm, beheizt	119419
KT-400/1500-RR-BH*	Klapptablar, 400x1500 mm, beheizt	123220
KT-400/1300-RR-BH	Klapptablar, 400x1300 mm, beheizt, 45° Ecke	201350
KT-400/1300-RR-BH*	Klapptablar, 400x1300 mm, beheizt	117147
KT-400/1200-RR-BH*	Klapptablar, 400x1200 mm, beheizt	123591
KT-400/1100-RR-BH*	Klapptablar, 400x1100 mm, beheizt	123590
KT-400/1000-RR-BH*	Klapptablar, 400x1000 mm, beheizt	123714

16.2 Klapptablar „Worker“

16.2.1 Geräteklassifizierung

KT

		KT-UBH	Breite	320 oder 420 mm
			Tiefen	800, 850, 900, 1000, 1100 mm
			Dicke	40 mm
			Scharniere	2 Scharniere
			Verwendung	Worker

16.2.2 Sortiment

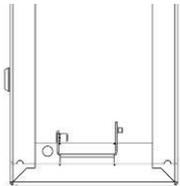
Bezeichnung ¹	VID	Teil
KT-320/900-W*	Klapptablar, 320x900 mm, unbeheizt	123781
KT-320/850-W*	Klapptablar, 320x850 mm, unbeheizt	123780
KT-320/800-W*	Klapptablar, 320x800 mm, unbeheizt	123779
KT-320/1100-W*	Klapptablar, 320x1100 mm, unbeheizt	123783
KT-320/1000-W*	Klapptablar, 320x1000 mm, unbeheizt	123782
KT-420/900-W*	Klapptablar, 420x900 mm, unbeheizt	123786
KT-420/850-W*	Klapptablar, 420x850 mm, unbeheizt	123785
KT-420/800-W*	Klapptablar, 420x800 mm, unbeheizt	123784
KT-420/1100-W*	Klapptablar, 420x1100 mm, unbeheizt	123788
KT-420/1000-W*	Klapptablar, 420x1000 mm, unbeheizt	123787

17 Installationsfach

17.1 Installationsfach „Premium / Net-Comfort“

17.1.1 Geräteklassifizierung

IFA

		IFA	Breite	Variabel, Minimum 300 mm
			Tiefe	200 mm
			Anschluss	Verteiler Klemmen Wasserfach
			Optionen	Energieoptimierung Hauptschalter
			Verwendung	Premium, Net-Comfort
			IFA-45°	
			Breite	Variabel, Minimum 300 mm
			Tiefe	200 mm mit 45° Ecken
			Anschluss	Verteiler Klemmen Wasserfach
			Optionen	Energieoptimierung Hauptschalter
			Verwendung	Premium, Net-Comfort

17.1.2 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
IFA	Elektro/Wasser-Installationsfach (mit Klemmen/mit Verteiler)	310193
IFA-45°	Elektro/Wasser-Installationsfach (mit Klemmen/mit Verteiler), 45° Ecke	310198
IFA-Front	Front mit Servicedeckel	310199

17.2 Installationsfach „Worker“

17.2.1 Geräteklassifizierung

IFA

	IFA-EB-150/700	Bedienbar Breite Tiefe Anschluss Optionen Verwendung	Einseitig 150 mm 700 mm Klemmen Wasserfach Steuerschalter für externen Hauptschalter Worker
	IFA-BB-150/760	Bedienbar Breite Tiefe Anschluss Optionen Verwendung	Beidseitig 150 mm 760 mm Klemmen Wasserfach Steuerschalter für externen Hauptschalter Worker
	IFA-EB-350/310	Bedienbar Breite Tiefe Anschluss Optionen Verwendung	Einseitig 350 mm 310 mm Klemmen oder Wasserfach Steuerschalter für externen Hauptschalter Worker

17.2.2 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
IFA-EB-150/700-EW-W*	Elektro-/Wasser-Installationsfach, 150x700x560 mm, einseitig bedienbar	203679
IFA-EB-150/700-EL-W*	Elektro-Installationsfach, 150x700x560 mm, einseitig bedienbar	203678
IFA-BB-150/760-EW-W*	Elektro-/Wasser-Installationsfach, 150x760x560 mm, beidseitig bedienbar	203681
IFA-BB-150/760-EL-W*	Elektro-Installationsfach, 150x760x560 mm, beidseitig bedienbar	203680
IFA-EB-350/310-WA-W*	Wasser-Installationsfach, 350x310x560 mm, einseitig bedienbar	204448
IFA-EB-350/310-EL-W*	Elektro-Installationsfach, 350x310x560 mm, einseitig bedienbar	203682

18 Hygieniefach

18.1 Hygieniefach „Premium / Net-Comfort“

18.1.1 Geräteklassifizierung

HF

	HF-EB	
	Bedienbar Breite Tiefe Höhe Verwendung	Einseitig Variabel, Minimum 300 mm bei Höhe 560 mm, Maximum 1920 mm Variabel, Minimum 500 mm bei Höhe 760 mm, Maximum 1920 mm Variabel 560 & 760 mm Premium / Net-Comfort

	HF-BB	
	Bedienbar Breite Tiefe Höhe Verwendung	Beidseitig Variabel, Minimum 300 mm bei Höhe 560 mm, Maximum 1920 mm Variabel, Minimum 500 mm bei Höhe 760 mm, Maximum 1920 mm Variabel 560 & 760 mm Premium / Net-Comfort

HF-IFA

	HF-EB-IFA-H	
	Bedienbar Breite Tiefe Höhe Anschluss Optionen Verwendung	Einseitig Variabel, Minimum 300 mm bei Höhe 560 mm, Maximum 1920 mm Variabel, Minimum 500 mm bei Höhe 760 mm, Maximum 1920 mm Variabel 560 & 760 mm Verteiler Klemmen Wasserfach Energieoptimierung Hauptschalter Premium / Net-Comfort

	HF-EB-IFA-L	
	Bedienbar Breite Tiefe Höhe Anschluss Optionen Verwendung	Einseitig Variabel, Minimum 300 mm bei Höhe 560 mm, Maximum 1920 mm Variabel, Minimum 500 mm bei Höhe 760 mm, Maximum 1920 mm Variabel 560 & 760 mm Verteiler Klemmen Wasserfach Energieoptimierung Hauptschalter Premium / Net-Comfort

	HF-EB-IFA-R	
	Bedienbar	Einseitig
Breite	Variabel, Minimum 300 mm bei Höhe 560 mm, Maximum 1920 mm	
Tiefe	Variabel	
Höhe	560 & 760 mm	
Anschluss	Verteiler Klemmen Wasserfach	
Optionen	Energieoptimierung Hauptschalter	
Verwendung	Premium / Net-Comfort	

	HF-BB-IFA	
	Bedienbar	Beidseitig
Breite	Variabel, Minimum 300 mm bei Höhe 560 mm, Maximum 1920 mm	
Tiefe	Variabel	
Höhe	560 & 760 mm	
Anschluss	Verteiler Klemmen Wasserfach	
Optionen	Energieoptimierung Hauptschalter	
Verwendung	Premium / Net-Comfort	

18.1.2 Sortiment

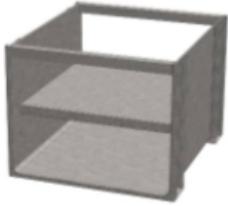
Bezeichnung ¹	VID	Teil
HF-EB	Hygieniefach, einseitig bedienbar, 1 Tablar	310207
HF-EB-IFA-R	Hygieniefach, einseitig bedienbar, 1 Tablar, Installationsfach rechts	310210
HF-EB-IFA-L	Hygieniefach, einseitig bedienbar, 1 Tablar, Installationsfach links	310209
HF-EB-IFA-H	Hygieniefach, einseitig bedienbar, 1 Tablar, Installationsfach hinten	310208
HF-BB	Hygieniefach, beidseitig bedienbar, 2 Tablare	310202
HF-BB-IFA	Hygieniefach, beidseitig bedienbar, 2 Tablare, Installationsfach	310204

18.2 Hygieniefach „Worker“

18.2.1 Geräteklassifizierung

HF-W

	HF-W-EB	
	Bedienbar	Einseitig
Breite	400 - 900 mm (100er Schritte)	
Tiefe	700 mm	
Tablar	Verstellbar in 3 Höhen	
Verwendung	Worker	

	HF-W-BB	
	Bedienbar	Beidseitig
Breite	400 - 1200 mm (100er Schritte)	
Tiefe	760 mm	
Tablar	Verstellbar in 3 Höhen	
Verwendung	Worker	

18.2.2 Sortiment

Bezeichnung ¹	VID	Teil
HF-W-EB-900/700/560*	Hygieniefach, 900x700 mm, einseitig bedienbar, 1 Tablar	124021
HF-W-EB-800/700/560*	Hygieniefach, 800x700 mm, einseitig bedienbar, 1 Tablar	124020
HF-W-EB-700/700/560*	Hygieniefach, 700x700 mm, einseitig bedienbar, 1 Tablar	124019
HF-W-EB-600/700/560*	Hygieniefach, 600x700 mm, einseitig bedienbar, 1 Tablar	124018
HF-W-EB-500/700/560*	Hygieniefach, 500x700 mm, einseitig bedienbar, 1 Tablar	124017
HF-W-EB-400/700/560*	Hygieniefach, 400x700 mm, einseitig bedienbar, 1 Tablar	124016
HF-W-BB-900/760*	Hygieniefach, 900x760 mm, beidseitig bedienbar, 2 Tablare	124031
HF-W-BB-800/760*	Hygieniefach, 800x760 mm, beidseitig bedienbar, 2 Tablare	124030
HF-W-BB-700/760*	Hygieniefach, 700x760 mm, beidseitig bedienbar, 2 Tablare	124029
HF-W-BB-600/760*	Hygieniefach, 600x760 mm, beidseitig bedienbar, 2 Tablare	124028
HF-W-BB-500/760*	Hygieniefach, 500x760 mm, beidseitig bedienbar, 2 Tablare	124027
HF-W-BB-400/760*	Hygieniefach, 400x760 mm, beidseitig bedienbar, 2 Tablare	124026
HF-W-BB-1200/760*	Hygieniefach, 1200x760 mm, beidseitig bedienbar, 2 Tablare	124034
HF-W-BB-1100/760*	Hygieniefach, 1100x760 mm, beidseitig bedienbar, 2 Tablare	124033
HF-W-BB-1000/760*	Hygieniefach, 1000x760 mm, beidseitig bedienbar, 2 Tablare	124032
HF-W-BB-600/760/760*	Hygieniefach, 600x760x760 mm, beidseitig bedienbar, 2 Tablare	200946

19 Gastronormfach

19.1 Gastronormfach „Premium / Net-Comfort“

19.1.1 Geräteklassifizierung

GF

	GF-EB	
	Bedienbar	Einseitig
	Breite	415 mm oder 620 mm
	Breite bei 760 mm Höhe	620 mm
	Tiefe	Variabel
	Höhe	560 & 760 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

	GF-BB	
	Bedienbar	Zweiseitig
	Breite	415 mm oder 620 mm
	Breite bei 760 mm Höhe	620 mm
	Tiefe	Variabel
	Höhe	560 & 760 mm
	Verwendung	Premium / Net-Comfort

GF-IFA

	GF-EB-IFA	
	Bedienbar	Einseitig
Breite	415 mm oder 620 mm	
Breite bei 760 mm Höhe	620 mm	
Tiefe	Variabel	
Höhe	560 & 760 mm	
Anschluss	Verteiler Klemmen Wasserfach	
Optionen	Energieoptimierung Hauptschalter	
Verwendung	Premium / Net-Comfort	

Diese GN-Fächer haben einen Blechrost, dieser ist geeignet für GN-Bleche

19.1.2 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
GF-BB-415	Gastronormfach, beidseitig bedienbar, 415mm	310333
GF-BB-620	Gastronormfach, beidseitig bedienbar, 620mm	310336
GF-EB-415	Gastronormfach, einseitig bedienbar, 415mm	310338
GF-EB-620	Gastronormfach, einseitig bedienbar, 620mm	310340
GF-EB-IFA-H	Gastronormfach, einseitig bedienbar, mit Elektro-/Sanitär Installationsfach (Verteiler / Klemmen)	310342

19.2 Gastronormfach „Worker“

19.2.1 Geräteklassifizierung

GF-W

	GF-EB-400/700-W	
	Bedienbar	Einseitig
Breite	400 mm	
Tiefe	700 mm	
Verwendung	Worker	
	GF-BB-400/760-W	
	Bedienbar	Beidseitig
Breite	400 mm	
Tiefe	760 mm	
Verwendung	Worker	

19.2.2 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
GF-W-EB-400/700*	Gastronormfach, 400x700 mm, einseitig bedienbar	124013
GF-W-BB-400/760*	Gastronormfach, 400x760 mm, beidseitig bedienbar	124014

20 Unterblende

Unterblende „Premium / Net-Comfort“

Bezeichnung1	VID	Teil
UB-EB-SD	Unterblende, einseitig bedienbar, Steckdose	310407
UB-EB-LU	Unterblende, einseitig bedienbar, Lüfter	310404
UB-EB-ABG-SD	Unterblende, einseitig bedienbar, abgesetzt, Steckdose	310400
UB-EB-ABG-LU	Unterblende, einseitig bedienbar, abgesetzt, Lüfter	310389
UB-EB-ABG	Unterblende, einseitig bedienbar, abgesetzt	310375
UB-EB	Unterblende, einseitig bedienbar	310372
UB-BB-SD	Unterblende, beidseitig bedienbar, Steckdose	310370
UB-BB-LU	Unterblende, beidseitig bedienbar, Lüfter	310367
UB-BB-ABG-SD	Unterblende, beidseitig bedienbar, abgesetzt, Steckdose	310363
UB-BB-ABG-LU	Unterblende, beidseitig bedienbar, abgesetzt, Lüfter	310360
UB-BB-ABG	Unterblende, beidseitig bedienbar, abgesetzt	310354
UB-BB	Unterblende, beidseitig bedienbar	310352
UB-EB-GS	Unterblende, einseitig bedienbar, GN-Schale	310402
UB-EB-ABG-GS	Unterblende, einseitig bedienbar, abgesetzt, GN-Schale	310377
UB-EB-ABG-GS-B-150	Unterblende, einseitig bedienbar, abgesetzt, GN-Schale	310387
UB-BB-GS	Unterblende, beidseitig bedienbar, GN-Schale	310365
Bezeichnung1	VID	Teil
UB-EB-SD	Unterblende, einseitig bedienbar, Steckdose	310407
UB-EB-LU	Unterblende, einseitig bedienbar, Lüfter	310404
UB-EB-ABG-SD	Unterblende, einseitig bedienbar, abgesetzt, Steckdose	310400
UB-EB-ABG-LU	Unterblende, einseitig bedienbar, abgesetzt, Lüfter	310389
UB-EB-ABG	Unterblende, einseitig bedienbar, abgesetzt	310375
UB-EB	Unterblende, einseitig bedienbar	310372
UB-BB-SD	Unterblende, beidseitig bedienbar, Steckdose	310370
UB-BB-LU	Unterblende, beidseitig bedienbar, Lüfter	310367
UB-BB-ABG-SD	Unterblende, beidseitig bedienbar, abgesetzt, Steckdose	310363
UB-BB-ABG-LU	Unterblende, beidseitig bedienbar, abgesetzt, Lüfter	310360
UB-BB-ABG	Unterblende, beidseitig bedienbar, abgesetzt	310354
UB-BB	Unterblende, beidseitig bedienbar	310352
UB-EB-GS	Unterblende, einseitig bedienbar, GN-Schale	310402
UB-EB-ABG-GS	Unterblende, einseitig bedienbar, abgesetzt, GN-Schale	310377
UB-EB-ABG-GS-B-150	Unterblende, einseitig bedienbar, abgesetzt, GN-Schale	310387
UB-BB-GS	Unterblende, beidseitig bedienbar, GN-Schale	310365
UB-BB-ABG-GS	Unterblende, beidseitig bedienbar, abgesetzt, GN-Schale	310356
UB-BB-ABG-GS-B-150	Unterblende, beidseitig bedienbar, abgesetzt, GN-Schale	310358

Unterblende „Worker“

Bezeichnung1	VID	Teil
UB-HW-EB-SD	Unterblende, einseitig bedienbar, Steckdose	310414
UB-HW-EB-LU	Unterblende, einseitig bedienbar, Lüfter	310411
UB-HW-EB	Unterblende, einseitig bedienbar	310409
UB-HW-EB-GS	Unterblende, einseitig bedienbar, GN-Schale	310416
UB-HW-BB-SD	Unterblende, beidseitig bedienbar, Steckdose	310423
UB-HW-BB-LU	Unterblende, beidseitig bedienbar, Lüfter	310420
Bezeichnung1	VID	Teil
UB-HW-EB-SD	Unterblende, einseitig bedienbar, Steckdose	310414
UB-HW-EB-LU	Unterblende, einseitig bedienbar, Lüfter	310411
UB-HW-EB	Unterblende, einseitig bedienbar	310409
UB-HW-EB-GS	Unterblende, einseitig bedienbar, GN-Schale	310416
UB-HW-BB-SD	Unterblende, beidseitig bedienbar, Steckdose	310423
UB-HW-BB-LU	Unterblende, beidseitig bedienbar, Lüfter	310420
UB-HW-BB	Unterblende, beidseitig bedienbar	310418
UB-HW-BB-GS	Unterblende, beidseitig bedienbar, GN-Schale	310425

21 Flügeltürschrank

21.1 Flügeltürschrank „Premium / Net-Comfort“

21.1.1 Geräteklassifizierung

FTS

	<p>FTS-EB</p> <p>Bedienbar Türen Breite Tiefe Höhe Verwendung</p> <p>Einseitig 1 Flügeltüre Variabel, Minimum 300 mm Variabel 560 mm Premium / Net-Comfort</p>
---	---

	<p>FTS-EB-DT</p> <p>Bedienbar Türen Breite Tiefe Höhe Verwendung</p> <p>Einseitig 2 Flügeltüren Variabel, Minimum 300 mm Variabel 560 mm Premium / Net-Comfort</p>
--	---

	<p>FTS-BB</p> <p>Bedienbar Türen Breite Tiefe Höhe Verwendung</p> <p>Einseitig 1 Flügeltüre Variabel, Minimum 300 mm Variabel 560 mm Premium / Net-Comfort</p>
---	---

	<p>FTS-BB-DT</p> <p>Bedienbar Türen Breite Tiefe Höhe Verwendung</p> <p>Beidseitig 2 Flügeltüren Variabel, Minimum 300 mm Variabel 560 mm Premium / Net-Comfort</p>
---	--

FTS-IFA

	<p>FTS-EB-IFA-H</p> <p>Bedienbar Breite Türen Tiefe Höhe Anschluss Optionen Verwendung</p> <p>Einseitig Variabel, Minimum 300 mm 2 Flügeltüren Variabel 560 mm Verteiler Klemmen Wasserfach Energieoptimierung Hauptschalter Premium / Net-Comfort</p>
---	---

21.1.2 Sortiment

<i>Bezeichnung1</i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
FTS-EB	Flügeltürschrank, einseitig bedienbar	310432
FTS-EB-DT	Flügeltürschrank, einseitig bedienbar, Doppeltüren	310434
FTS-BB	Flügeltürschrank, beidseitig bedienbar	310427
FTS-BB-DT	Flügeltürschrank, beidseitig bedienbar, Doppeltüren	310429
FTS-EB-DT-IFA-H	Flügeltürschrank mit Tablar, einseitig bedienbar, mit Elektro-/Sanitär Installationsfach	310436

21.2 Flügeltürschrank „Worker“

21.2.1 Geräteklassifizierung

FTS-W

	FTS-W-EB Bedienbar Breite Tiefe Tablar Verwendung	Einseitig 400 - 600 mm (100er Schritte) 700 mm ohne Tablar Worker
	FTS-W-BB Bedienbar Breite Tiefe Tablar Verwendung	Beidseitig 400 - 600 mm (100er Schritte) 760 mm ohne Tablar Worker

21.2.2 Sortiment

<i>Bezeichnung1</i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
FTS-W-EB-600/700*	Flügeltürschrank zu EVO2525T, 600x700 mm, einseitig bedienbar	124038
FTS-W-EB-500/700*	Flügeltürschrank zu EVO2200T, 500x700 mm, einseitig bedienbar	124037
FTS-W-EB-400/700*	Flügeltürschrank zu EVO250T, 400x700 mm, einseitig bedienbar	124036
FTS-W-EB-300/700*	Flügeltürschrank zu EVO200T, 300x700 mm, einseitig bedienbar	124035
FTS-W-BB-600/760*	Flügeltürschrank zu EVO2525T, 600x760 mm, beidseitig bedienbar	124042
FTS-W-BB-500/760*	Flügeltürschrank zu EVO2200T, 500x760 mm, beidseitig bedienbar	124041
FTS-W-BB-400/760*	Flügeltürschrank zu EVO250T, 400x760 mm, beidseitig bedienbar	124040
FTS-W-BB-300/760*	Flügeltürschrank zu EVO200T, 300x760 mm, beidseitig bedienbar	124039

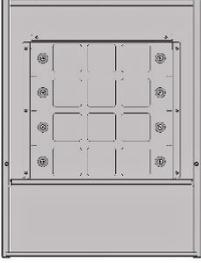
21.3 Flügeltürschrank „Spezial“

<i>Bezeichnung1</i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
FTS-Spezial*	Flügeltürschrank, 490x120x760 mm, Bandung links	201192

22 Star-Induktionsfuss+

22.1.1 Geräteklassifizierung

IFU

	<p>IFU-350-400V</p>  <table data-bbox="778 450 1276 584"> <tr> <td>Breite</td> <td>350 mm</td> </tr> <tr> <td>Tiefe</td> <td>445 mm</td> </tr> <tr> <td>Höhe</td> <td>560 mm</td> </tr> <tr> <td>Kassetten</td> <td>6 x 400V / 230V Generator</td> </tr> <tr> <td>Verwendung</td> <td>Premium / Net-Comfort / Worker</td> </tr> </table>	Breite	350 mm	Tiefe	445 mm	Höhe	560 mm	Kassetten	6 x 400V / 230V Generator	Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker
Breite	350 mm										
Tiefe	445 mm										
Höhe	560 mm										
Kassetten	6 x 400V / 230V Generator										
Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker										
	<p>IFU-250-400V</p>  <table data-bbox="778 853 1276 987"> <tr> <td>Breite</td> <td>250 mm</td> </tr> <tr> <td>Tiefe</td> <td>445 mm</td> </tr> <tr> <td>Höhe</td> <td>560 mm</td> </tr> <tr> <td>Kassetten</td> <td>3 x 400V / 230V Generator</td> </tr> <tr> <td>Verwendung</td> <td>Premium / Net-Comfort / Worker</td> </tr> </table>	Breite	250 mm	Tiefe	445 mm	Höhe	560 mm	Kassetten	3 x 400V / 230V Generator	Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker
Breite	250 mm										
Tiefe	445 mm										
Höhe	560 mm										
Kassetten	3 x 400V / 230V Generator										
Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker										
	<p>IFU-350-400V</p>  <table data-bbox="767 1288 1276 1422"> <tr> <td>Breite</td> <td>350 mm</td> </tr> <tr> <td>Tiefe</td> <td>250 mm</td> </tr> <tr> <td>Höhe</td> <td>560 mm</td> </tr> <tr> <td>Kassetten</td> <td>3 x 400V / 230V Generator</td> </tr> <tr> <td>Verwendung</td> <td>Premium / Net-Comfort / Worker</td> </tr> </table>	Breite	350 mm	Tiefe	250 mm	Höhe	560 mm	Kassetten	3 x 400V / 230V Generator	Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker
Breite	350 mm										
Tiefe	250 mm										
Höhe	560 mm										
Kassetten	3 x 400V / 230V Generator										
Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker										
	<p>IFU-350-400V</p>  <table data-bbox="778 1744 1276 1879"> <tr> <td>Breite</td> <td>350 mm</td> </tr> <tr> <td>Tiefe</td> <td>445 mm</td> </tr> <tr> <td>Höhe</td> <td>460 mm</td> </tr> <tr> <td>Kassetten</td> <td>4 x 400V / 230V Generator</td> </tr> <tr> <td>Verwendung</td> <td>Premium / Net-Comfort / Worker</td> </tr> </table>	Breite	350 mm	Tiefe	445 mm	Höhe	460 mm	Kassetten	4 x 400V / 230V Generator	Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker
Breite	350 mm										
Tiefe	445 mm										
Höhe	460 mm										
Kassetten	4 x 400V / 230V Generator										
Verwendung	Premium / Net-Comfort / Worker										

22.1.2 Sortiment

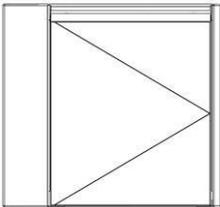
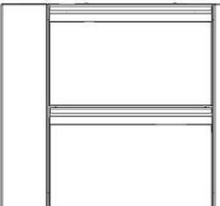
Bezeichnung1	VID	Teil
IFU-350/450	Induktionsfuss 350, 350x445x560 mm, 6x Gen6.0	206589
IFU-250/450	Induktionsfuss 250, 250x445x560 mm, 3x Gen6.0	206867
IFU-350/250	Induktionsfuss 350, 350x250x560 mm, 3x Gen6.0	206868
IFU-350/450/460	Induktionsfuss 350, 350x445x460 mm, 4x Gen6.0	206869
Zubehör optional		
Abdeckblende mit Griff	Abdeckblende für nicht verwendete Generatorenplätze	207048
Aufhängewinkel IFU	Aufhängewinkel zu Induktionsfuss	204196

23 Wärmeschrank

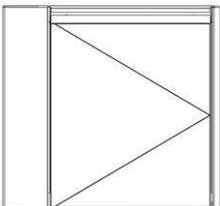
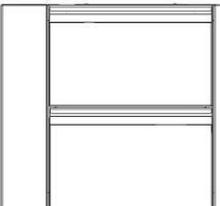
23.1 Wärmeschrank „Premium / Net-Comfort“

23.1.1 Geräteklassifizierung

WS-EB

	<p>WS-EB-FT</p> 	<p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 2.0 kW Türe Flügeltüre (FT) Höhe 560 mm Breite 600, 900 mm Tiefe 650, 700, 750 mm Verwendung Premium, Net-Comfort</p>
	<p>WS-EB-DSL</p> 	<p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 2.0 kW Schublade Doppelschublade (DSL) Höhe 560 mm Breite 600, 900 mm Tiefe 650, 700, 750 mm Schubladenhöhe Obere: 210 mm, Untere: 150 mm Verwendung Premium, Net-Comfort</p>

WS-BB

	<p>WS-BB-FT</p> 	<p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 2.0 kW Türe 2x Flügeltüre Anschlag Li - Re Höhe 560 mm Breite 600, 900 mm Tiefe siehe Sortiment Verwendung Premium, Net-Comfort</p>
	<p>WS-BB-DSL</p> 	<p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 2.0 kW Schublade 2x Doppelschublade (DSL) Höhe 560 mm Breite 600, 900 mm Tiefe siehe Sortiment Schubladenhöhe Obere: 210 mm, Untere: 150 mm Verwendung Premium, Net-Comfort</p>

23.1.2 Sortiment

<i>Bezeichnung1</i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
WS-600/750-EB-FT-R*	Wärmeschrank, 600x750 mm, einseitig bedienbar, Flügeltür rechts	118658
WS-600/750-EB-FT-L*	Wärmeschrank, 600x750 mm, einseitig bedienbar, Flügeltür links	111309
WS-600/750-EB-DSL*	Wärmeschrank, 600x750 mm, einseitig bedienbar, 2 Schubladen	122518
WS-600/650-EB-FT-L*	Wärmeschrank, 600x650 mm, einseitig bedienbar, Flügeltür links	204093
WS-600/650-EB-DSL*	Wärmeschrank, 600x650 mm, einseitig bedienbar, 2 Schubladen	202839
WS-900/750-EB-FT*	Wärmeschrank, 900x750 mm, einseitig bedienbar, Flügeltür	118661
WS-900/750-EB-DSL*	Wärmeschrank, 900x750 mm, einseitig bedienbar, 2 Schubladen	122525
WS-900/700-EB-DSL*	Wärmeschrank, 900x700 mm, einseitig bedienbar, 2 Schubladen	202522
WS-900/650-EB-DSL*	Wärmeschrank, 900x650 mm, einseitig bedienbar, 2 Schubladen	123222
WS-600/900-BB-FT*	Wärmeschrank, 600x900 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	112417
WS-600/900-BB-DSL*	Wärmeschrank, 600x900 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	122519
WS-600/850-BB-FT*	Wärmeschrank, 600x850 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	114147
WS-600/800-BB-FT*	Wärmeschrank, 600x800 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	119040
WS-600/700-BB-FT*	Wärmeschrank, 600x700 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	112009
WS-600/1400-BB-FT*	Wärmeschrank, 600x1400 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	113512
WS-600/1400-BB-DSL*	Wärmeschrank, 600x1400 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	122524
WS-600/1300-BB-FT*	Wärmeschrank, 600x1300 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	111877
WS-600/1300-BB-DSL*	Wärmeschrank, 600x1300 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	122523
WS-600/1200-BB-FT*	Wärmeschrank, 600x1200 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	110385
WS-600/1200-BB-DSL*	Wärmeschrank, 600x1200 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	122522
WS-600/1150-BB-DSL	Wärmeschrank, 600x1150 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	201511
WS-600/1100-BB-FT*	Wärmeschrank, 600x1100 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	108702
WS-600/1100-BB-DSL*	Wärmeschrank, 600x1100 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	122521
WS-600/1000-BB-FT*	Wärmeschrank, 600x1000 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	110057
WS-600/1000-BB-DSL*	Wärmeschrank, 600x1000 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	122520
WS-900/900-BB-FT*	Wärmeschrank, 900x900 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	110235
WS-900/900-BB-DSL*	Wärmeschrank, 900x900 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	122526
WS-900/800-BB-FT	Wärmeschrank, 900x800 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	115319
WS-900/750-BB-FT*	Wärmeschrank, 900x750 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	123676
WS-900/700-BB-FT*	Wärmeschrank, 900x700 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	119274
WS-900/1400-BB-FT*	Wärmeschrank, 900x1400 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	114761
WS-900/1400-BB-DSL*	Wärmeschrank, 900x1400 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	122531
WS-900/1300-BB-FT*	Wärmeschrank, 900x1300 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	112008
WS-900/1300-BB-DSL*	Wärmeschrank, 900x1300 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	122530
WS-900/1200-BB-FT*	Wärmeschrank, 900x1200 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	108477
WS-900/1200-BB-DSL*	Wärmeschrank, 900x1200 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	122529
WS-900/1100-BB-FT*	Wärmeschrank, 900x1100 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	108701
WS-900/1100-BB-DSL*	Wärmeschrank, 900x1100 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	122528
WS-900/1000-BB-FT*	Wärmeschrank, 900x1000 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	108708
WS-900/1000-BB-DSL*	Wärmeschrank, 900x1000 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schubladen	122527
WS-900/750-EB-FT-GN*	Wärmeschrank, 900x750 mm, einseitig bedienbar, Flügeltür, mit GN-Einschub	203374
WS-600/750-EB-FT-L-GN*	Wärmeschrank, 600x750 mm, einseitig bedienbar, Flügeltür links, mit GN-Einschub	202923
WS-600/1200-BB-FT-GN*	Wärmeschrank, 600x1200 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren, mit GN-Einschub	201152
WS-600/1100-BB-FT-GN*	Wärmeschrank, 600x1100 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren, mit GN-Einschub	202040

23.2 Wärmeschrank „Worker“

23.2.1 Geräteklassifizierung

WS-W-EB



WS-W-EB

Anschlussart	230 V /50/60Hz
Leistung	2.0 kW
Türe	Flügeltüre (FT)
Breite	600, 900 mm
Tiefe	700 mm
Lichtmass	(Breite - 184 mm) x (Tiefe – 36 mm)
Verwendung	Worker

WS-W-BB



WS-W-BB

Anschlussart	230 V /50/60Hz
Leistung	2.0 kW
Türe	2x Flügeltüre (FT)
Breite	600, 900 mm
Tiefe	700 mm
Lichtmass	(Breite - 184 mm) x (Tiefe – 36 mm)
Verwendung	Worker

23.2.2 Sortiment

Bezeichnung1

WS-FT-W-EB-900/700*
WS-FT-W-EB-600/700*

WS-FT-W-BB-900/760*
WS-FT-W-BB-600/760*

VID

Wärmeschrank, 900x700 mm, einseitig bedienbar, 2 Flügeltüren
Wärmeschrank, 600x700 mm, einseitig bedienbar, 1 Flügeltür

Wärmeschrank, 600x760 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Flügeltüren
Wärmeschrank, 600x760 mm, beidseitig bedienbar, 2x1 Flügeltür

Teil

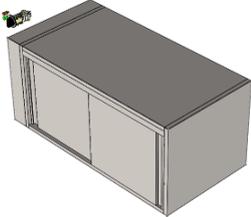
124044
124043

124046
124045

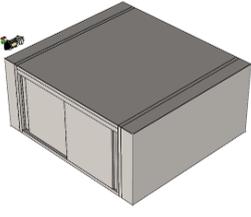
23.3 Wärmeschrank mit Schiebetüre „Premium / Net-Comfort“

23.3.1 Geräteklassifizierung

WS-EB

	WS-EB	
	Anschlussart	230 V /50/60Hz
	Leistung	2.0 kW
	Türe	1x Schiebetüre
	Breite	siehe Sortiment
	Tiefe	siehe Sortiment
	Höhe	siehe Sortiment
Verwendung	Premium, Net-Comfort	

WS-BB

	WS-BB	
	Anschlussart	230 V /50/60Hz
	Leistung	2.0 kW
	Türe	2x Schiebetüre
	Breite	siehe Sortiment
	Tiefe	siehe Sortiment
	Höhe	siehe Sortiment
Verwendung	Premium, Net-Comfort	

23.3.2 Sortiment

Bezeichnung ¹	VID	Teil
Höhe 560		
WS-1800/900-EB-STU*	Wärmeschrank, 1800x900 mm, einseitig bedienbar, 2 Schiebetüren	201781
WS-1450/740-EB-STU*	Wärmeschrank, 1450x740 mm, einseitig bedienbar, 2 Schiebetüren	201802
WS-1450/640-EB-STU*	Wärmeschrank, 1450x640 mm, einseitig bedienbar, 2 Schiebetüren	201801
WS-1300/760-EB-STU*	Wärmeschrank, 1300x760 mm, einseitig bedienbar, 2 Schiebetüren	201800
WS-1200/800-EB-STU*	Wärmeschrank, 1200x800 mm, einseitig bedienbar, 2 Schiebetüren	201799
WS-1200/660-EB-STU*	Wärmeschrank, 1200x660 mm, einseitig bedienbar, 2 Schiebetüren	201798
WS-1200/600-EB-STU*	Wärmeschrank, 1200x600 mm, einseitig bedienbar, 2 Schiebetüren	201797
WS-1600/1000-BB-STU*	Wärmeschrank, 1600x1000 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schiebetüren	204128
WS-1300/1100-BB-STU*	Wärmeschrank, 1300x1100 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schiebetüren	201796
WS-1200/950-BB-STU*	Wärmeschrank, 1200x950 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schiebetüren	202069
WS-1200/900-BB-STU*	Wärmeschrank, 1200x900 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schiebetüren	202180
WS-1200/1200-BB-STU*	Wärmeschrank, 1200x1200 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schiebetüren	201895
WS-1200/1100-BB-STU*	Wärmeschrank, 1200x1100 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schiebetüren	205012
WS-1200/1000-BB-STU*	Wärmeschrank, 1200x1000 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schiebetüren	202016
WS-1150/1000-BB-STU*	Wärmeschrank, 1150x1000 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schiebetüren	201794
WS-1100/900-BB-STU*	Wärmeschrank, 1100x900 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schiebetüren	203883
WS-1100/800-BB-STU*	Wärmeschrank, 1100x800 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schiebetüren	203737
WS-1100/1000-BB-STU*	Wärmeschrank, 1100x1000 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schiebetüren	203868
Höhe 760		
WS-1200/1000/760-BB-STU*	Wärmeschrank, 1200x1000x760 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Schiebetüren	203649

24 Cook & Hold

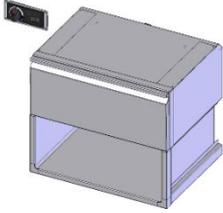
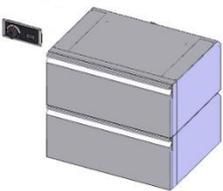
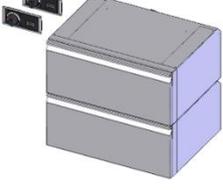
24.1.1 Einbauvorschriften

Isolationsfuss wird benötigt zwischen:

C&H Schublade / Backofen
C&H Schublade / Induktionsfuss

24.1.2 Geräteklassifizierung

CH-GN1/1

	<p>CH-GN1/1-HF</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 1.0 kW Aussenmass 650 x 500 x 560 mm Verwendung Premium, Net-Comfort Zubehör Inklusive Kerntemperaturfühler GN-Schale 1/1-200 gelocht Einlegerost in GN-Schale 1/1</p>
	<p>CH-GN1/1-SS</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 1.0 kW Aussenmass 650 x 500 x 560 mm Verwendung Premium, Net-Comfort Zubehör Inklusive Kerntemperaturfühler GN-Schale 1/1-200 gelocht Einlegerost in GN-Schale 1/1</p>
	<p>Doppel CH-GN1/1</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 2x 1.0 kW Aussenmass 650 x 500 x 560 mm Verwendung Premium, Net-Comfort Zubehör Inklusive Kerntemperaturfühler GN-Schale 1/1-200 gelocht Einlegerost in GN-Schale 1/1</p>
	<p>CH-400/560-FT-KF</p> <p>Anschlussart 230 V /50/60Hz Leistung 1.5 kW Aussenmass 400 x 600 x 560 mm Verwendung Premium, Net-Comfort Zubehör Inklusive Steckbarer Kerntemperaturfühler</p>

24.1.3 Sortiment

Bezeichnung ¹	VID	Teil
CH-GN1/1-KF-HF-EB*	Cook & Hold Schublade mit Hygieniefach, 650x500x560 mm	205783
CH-GN1/1-KF-SS-650/500/278-1S*	Cook & Hold Schublade mit Schublade, 650x500x560 mm	205784
CH-GN1/1-KF-CH-GN1/1-KF*	2x Cook & Hold Schublade, 650x500x560 mm	205785
CH-GN1/1-KF-HF-EB	Cook & Hold Schublade mit Hygieniefach abgesetzt, 650x500x560 mm	206443
CH-GN1/1	Cook & Hold Schublade GN 1/1, 650x500x280 mm	201071
MS-CH-400/560-FT-KF	Cook & Hold Schrank GN 1/1, 400x600x560 mm	205901

25 Backofen

25.1 Backofen „Premium / Net-Comfort“

25.1.1 Einbauvorschriften

Isolationsfuss wird benötigt zwischen:

Backofen / Backofen
 Backofen / Induktionsfuss
 Backofen / Installationsfach
 Backofen / C&H Schublade

25.1.2 Geräteklassifizierung

BO-EB

	BO-750-EB	
	Anschlussart Leistung Aussenmass Steuerung Heizzonen Temperatur Verwendung Zubehör Inklusive	400 V 2~N/50/60Hz 6.6 kW 660 x 750 x 560 mm Elektronische 2 (Unter- & Oberhitze) 50 - 300°C Premium, Net-Comfort Gitterrost, Backblech emailliert GN2/1

BO-BB

	BO-BB	
	Anschlussart Leistung Breite x Höhe Tiefe Steuerung Heizzonen Temperatur Verwendung Zubehör Inklusive	400 V 3~N/50/60Hz 6.0 kW (900 mm) 8.0 kW (1000, 1100, 1200 mm) 10 kW (1300, 1400 mm) 660 x 560 mm 900, 1000, 1100, 1200, 1300, 1400 mm Thermostat Steuerung 2 (Unter- & Oberhitze) 50 - 300°C Premium, Net-Comfort Gitterrost, Backblech emailliert GN2/1

25.1.3 Sortiment

Bezeichnung ¹	VID	Teil
BO-750-EB*	Backofen, 660x750x560 mm, einseitig bedienbar	203112
BO-900-BB*	Backofen, 660x900x560 mm, beidseitig bedienbar	107508
BO-1400-BB*	Backofen, 660x1400x560 mm, beidseitig bedienbar	108532
BO-1300-BB*	Backofen, 660x1300x560 mm, beidseitig bedienbar	107801
BO-1200-BB*	Backofen, 660x1200x560 mm, beidseitig bedienbar	107511
BO-1100-BB*	Backofen, 660x1100x560 mm, beidseitig bedienbar	107510
BO-1000-BB*	Backofen, 660x1000x560 mm, beidseitig bedienbar	107509

25.2 Backofen „Worker“

25.2.1 Einbauvorschriften

Isolationsfuss wird benötigt zwischen:

Backofen / Backofen
 Backofen / Induktionsfuss
 Backofen / Installationsfach

25.2.2 Geräteklassifizierung

BO-W-EB



BO-660/775-W-EB

Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
Leistung	5.0 kW
Aussenmass	660 x 775 x 560 mm
Steuerung	Thermostat Steuerung
Heizzonen	2 (Unter- & Oberhitze)
Temperatur	50 - 300°C
Verwendung	Worker
Zubehör Inklusive	Gitterrost, Backblech emailliert GN2/1

BO-W-BB



BO-660/760-W-BB

Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
Leistung	5.0 kW
Aussenmass	660 x 760 x 560 mm
Steuerung	Thermostat Steuerung
Heizzonen	2 (Unter- & Oberhitze)
Temperatur	50 - 300°C
Verwendung	Worker
Zubehör Inklusive	Gitterrost, Backblech emailliert verkürzt

25.2.3 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
BO-660/775-W-EB*	Backofen, 660x775x560 mm, einseitig bedienbar	123900
BO-660/760-W-BB*	Backofen, 660x760x560 mm, beidseitig bedienbar	123902

25.3 Backofen „spezial“

Bezeichnung1	VID	Teil
BO-660/800-BB-Spezial*	Backofen, 660x800x560 mm, beidseitig bedienbar	201406
BO-660/1250-BB-Spezial*	Backofen, 660x1250x560 mm, beidseitig bedienbar	201737

26 Schubladenstock

26.1 Schubladenstock „Premium / Net-Comfort“

26.1.1 Geräteklassifizierung

SS

	<p>SS-250/500</p> <p>Grösse 250 x 500 x 560 mm Schubladen 2 Schubladen (1/3, 2/3) Verwendung Premium, Net-Comfort</p>
	<p>SS-400/600</p> <p>Grösse 400 x 600 x 560 mm Schubladen 2 Schubladen (1/2, 1/2) 2 Schubladen (1/3, 2/3) 3 Schubladen (1/3, 1/3, 1/3) Verwendung Premium, Net-Comfort</p>
	<p>SS-650/280/500</p> <p>Grösse 650 x 500 x 278 mm Schubladen 1 Schubladen Verwendung Premium, Net-Comfort</p>
	<p>SS-650/560/500</p> <p>Grösse 650 x 500 x 560 mm Schubladen 2 Schubladen Verwendung Premium, Net-Comfort</p>

26.1.2 Sortiment

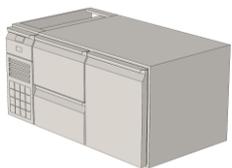
Bezeichnung1	VID	Teil
SS-650/500/278-1S*	Schubladenfach, 650x500x278 mm, 1 Schublade	122611
SS-650/500-2S	Schubladenfach, 650x500x560 mm, 2 Schubladen	205936
SS-400/600-3S*	Schubladenfach, 400x600x560 mm, 3 Schubladen	120860
SS-400/600-2S-1/3-2/3*	Schubladenfach, 400x600x560 mm, 2 Schubladen, 1/3-2/3	202790
SS-400/600-2S*	Schubladenfach, 400x600x560 mm, 2 Schubladen	123012

26.2 Schubladenstock „spezial“

<i>Bezeichnung1</i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
Höhe 560		
SS-600x660-2S-Spezial	Schubladenfach, 600x660x560 mm, 2 Schubladen	201493
SS-400x440-2S-Spezial	Schubladenfach, 400x440x560 mm, 2 Schubladen	202438
SS-500x460-2S-Spezial	Schubladenfach, 500x460x560 mm, 2 Schubladen	202914
SS-400x560-3S-Spezial	Schubladenfach, 400x560x560 mm, 3 Schubladen	201191
SS-400x560-3S-Spezial	Schubladenfach, 400x560x560 mm, 3 Schubladen, 1/5-2/5-2/5	201734
SS-400x560-2S-Spezial	Schubladenfach, 400x560x560 mm, 2 Schubladen	203646
SS-400x460-3S-Spezial	Schubladenfach, 400x460x560 mm, 3 Schubladen	202206
SS-400x460-2S-Spezial	Schubladenfach, 400x460x560 mm, 2 Schubladen, 1/3-2/3	202913
SS-400x560-2S-Spezial	Schubladenfach, 400x560x560 mm, 2 Schubladen	204062
SS-400x660-2S-Spezial	Schubladenfach, 400x660x560 mm, 2 Schubladen	204063
Höhe 760		
SS-400x660x760-4S-Spezial	Schubladenfach, 400x660x760 mm, 4 Schubladen	200944
Höhe 460		
SS-400x435x460-1S-Spezial	Schubladenfach, 400x435x460 mm, 1 Schublade	201674
Einzel Schubladen		
S-400x660x150-Spezial*	Schublade, 400x660x150 mm	200961
S-400x600x200-Spezial*	Schublade GN 1/1, 400x600x200 mm	202912

27 Kühlmöbel

27.1.1 Geräteklassifizierung

	KM / TKM	
	Anschlussart Leistung Temperaturbereich Verdampfungstemperatur Kältemittel Varianten & Grössen Verwendung	230 V /50/60Hz 1.0 kW (Zentralgekühlt) 1.0 kW (Eigengekühlt) +1° C bis +10° C / -10° C bis -20° C -10° C / -30° C R134a / R404a Siehe Sortiment Premium, Net-Comfort

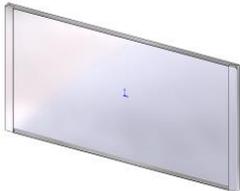
27.1.2 Sortiment

Bezeichnung ¹	VID	Teil
Kühlmöbel eigengekühlt Höhe 560		
KM-560-EG-1xGN1/1	Kühlmöbel, 700x660x560 mm, eigengekühlt, 1x GN1/1	206750
KM-560-EG-2xGN1/1	Kühlmöbel, 1150x660x560 mm, eigengekühlt, 2x GN1/1	206751
KM-560-EG-3xGN1/1	Kühlmöbel, 1600x660x560 mm, eigengekühlt, 3x GN1/1	206752
Kühlmöbel zentralgekühlt Höhe 560		
KM-560-ZG-1xGN1/1	Kühlmöbel, 600x660x560 mm, zentralgekühlt, 1x GN1/1	206747
KM-560-ZG-2xGN1/1	Kühlmöbel, 1050x660x560 mm, zentralgekühlt, 2x GN1/1	206748
KM-560-ZG-3xGN1/1	Kühlmöbel, 1500x660x560 mm, zentralgekühlt, 3x GN1/1	206749
KM-2xGN1/1-ZG-2x2S*	Kühlmöbel, 1450x560x560 mm, zentralgekühlt, quer 2x2 Schubladen	204385
Kühlmöbel eigengekühlt Höhe 760		
KM-560-EG-1xGN1/1	Kühlmöbel, 700x660x760 mm, eigengekühlt, 1x GN1/1	206767
KM-560-EG-2xGN1/1	Kühlmöbel, 1150x660x760 mm, eigengekühlt, 2x GN1/1	206768
KM-560-EG-3xGN1/1	Kühlmöbel, 1600x660x760 mm, eigengekühlt, 3x GN1/1	206769
Kühlmöbel zentralgekühlt Höhe 760		
KM-560-ZG-1xGN1/1	Kühlmöbel, 600x660x760 mm, zentralgekühlt, 1x GN1/1	206764
KM-560-ZG-2xGN1/1	Kühlmöbel, 1050x660x760 mm, zentralgekühlt, 2x GN1/1	206765
KM-560-ZG-3xGN1/1	Kühlmöbel, 1500x660x760 mm, zentralgekühlt, 3x GN1/1	206766
Tiefkühlmöbel eigengekühlt Höhe 560		
TKM-560-EG-1xGN1/1	Tiefkühlmöbel, 700x660x560 mm, eigengekühlt, 1x GN1/1	206773
TKM-560-EG-2xGN1/1	Tiefkühlmöbel, 1150x660x560 mm, eigengekühlt, 2x GN1/1	206774
TKM-560-EG-3xGN1/1	Tiefkühlmöbel, 1600x660x560 mm, eigengekühlt, 3x GN1/1	206775
Tiefkühlmöbel zentralgekühlt Höhe 560		
TKM-560-ZG-1xGN1/1	Tiefkühlmöbel, 600x660x560 mm, zentralgekühlt, 1x GN1/1	206770
TKM-560-ZG-2xGN1/1	Tiefkühlmöbel, 1050x660x560 mm, zentralgekühlt, 2x GN1/1	206771
TKM-560-ZG-3xGN1/1	Tiefkühlmöbel, 1500x660x560 mm, zentralgekühlt, 3x GN1/1	206772
Tiefkühlmöbel eigengekühlt Höhe 760		

28 Standfuss

28.1.1 Geräteklassifizierung

SF

	SF	
	Breite Minimum Verwendung	30 mm Premium / Net-Comfort / Worker

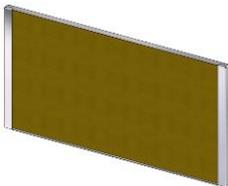
28.1.2 Sortiment

<i>Bezeichnung1</i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
SF	Standfuss	310442

29 Isolationsfuss

29.1.1 Geräteklassifizierung

ISF

	ISF	
	Breite Minimum Benötigt zwischen Verwendung	30 mm Backofen / Backofen Backofen / Induktionsfuss Backofen / Installationsfach Backofen / C&H-Schublade C&H-Schublade / Induktionsfuss Premium / Net-Comfort / Worker

29.1.2 Sortiment

<i>Bezeichnung1</i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
ISF	Isolationsfuss	310446

30 Sichtblende

30.1.1 Geräteklassifizierung

SB

	<p>SB</p> <p>Breite Minimum 30 mm</p> <p>Option Mit Lüfter</p> <p>Verwendung Premium, Net-Comfort Worker nur Sichtblende ohne Lüfter</p>
---	---

30.1.2 Sortiment

<i>Bezeichnung¹</i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
SB-LU	Sichtblende mit Lüfter	310449
SB	Sichtblende	310448

31 Sockel

31.1 Rohrsocket

31.1.1 Geräteklassifizierung

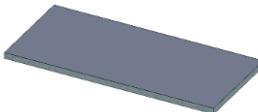
	RS	
	Aussenrohre Vierkantrrohr 100 x 40 mm Vierkantrrohr 120 x 40 mm Vierkantrrohr 150 x 50 mm Vierkantrrohr 50 x 50 mm Vierkantrrohr 35 x 20 mm Verstrebungen Ab 1400 mm Sockelbreite Verwendung Zusätzliches Rohr mittig nötig Premium, Net-Comfort Worker nur 100 mm Aussenrohr	

31.1.2 Sortiment

Bezeichnung¹	VID	Teil
RS-50	Rohrsocket, 50 mm	310458
RS-150	Rohrsocket, 150 mm	310466
RS-120	Rohrsocket, 120 mm	310463
RS-100	Rohrsocket, 100 mm	310459
Rohrsocket mit Stecknaht		
RS-150-SN	CNS-Rohrsocket, 150mm	310467
RS-120-SN	CNS-Rohrsocket, 120mm	310464
RS-100-SN	Rohrsocket, 100 mm, Stecknaht	310460

31.2 Betonsocket

31.2.1 Geräteklassifizierung

	BS	
	Abdeckblech Mit Abkantung Verwendung Auf allen Seiten 10 mm überstehend vom Betonsocket Abkantung Rundumlaufen 10 mm Premium / Net-Comfort / Worker	

Sortiment

Bezeichnung¹	VID	Teil
BS-AF	Socket Abdeckblech flach	310457
BS-AA-EB	Socket Abdeckblech abgekantet	310456
Bezeichnung¹		
BS-AF	Socket Abdeckblech flach	310457
BS-AA-EB	Socket Abdeckblech abgekantet	310456
BS-AA-BB	Socket Abdeckblech abgekantet	310455

31.3 Blechsockel

31.3.1 Geräteklassifizierung

	<p>BLS</p> <p>Blechsockel Länge/ Breite/ Höhe Verwendung</p> <p>Blechdicke 2mm Variabel Premium / Net-Comfort / Worker</p>
---	---

31.3.2 Sortiment

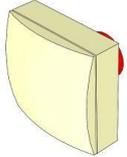
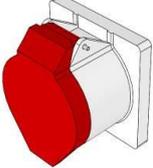
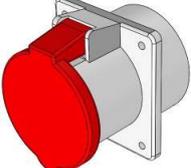
Bezeichnung1
MS-CNS-H-Sockel*

VID
Blechsockel

Teil
201921

32 Steckdose

32.1.1 Geräteklassifizierung

	Steckdose Alu Typen Typ 13, 15, 25, 23, F, E, G (BS 1363) Schutzart IP54
	Steckdose kubisch Typen CEE 16, CEE 32 Schutzart IP44
	Steckdose Rund Typ CEE 16 Schutzart IP54
	Steckdose Rund Typ CEE 63 Schutzart IP54
	Steckdose CNS Typ Typ 13, 25, F, CEE 16 Schutzart IP54

32.1.2 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
Steckdose Typ 25*	Steckdose Typ 25	107788
Steckdose Typ 23*	Steckdose Typ 23	119533
Steckdose Typ 15 Alu*	Steckdose Typ 15	104327
Steckdose Typ 13 Alu*	Steckdose Typ 13	104326
Steckdose CEE 63 gerade*	Steckdose CEE 63 rund	203506
Steckdose CEE 32 kubisch*	Steckdose CEE 32 kubisch	104330
Steckdose CEE 16 rund*	Steckdose CEE 16 rund	110067
Steckdose CEE 16 kubisch*	Steckdose CEE 16 kubisch	104329
Steckdose Typ G*	Steckdose, Schuko Typ G (BS 1363)	204555
Steckdose Typ F*	Steckdose Schuko Typ F CEE 7/4	104333
Steckdose Typ E*	Steckdose Schuko Typ E CEE 7/5	116774
Steckdosen CNS		
Steckdose Typ 25 CNS*	Steckdose Typ 25 CNS	202379
Steckdose Typ 13 CNS*	Steckdose Typ 13 CNS	202378
Steckdose Schuko CNS*	Steckdose Schuko Typ F CNS	202380

Steckdose CEE 16 CNS*

Steckdose CEE 16 CNS

202381

Regionen Auflistung:

Auflistung 1: Steckdose Schuko Typ F CEE 7/4

Deutschland / Finnland / Island / Italien / Kroatien / Luxemburg / Niederlande / Norwegen / Österreich / Portugal / Rumänien / Russland / Schweden / Spanien / Türkei / Ungarn

Auflistung 2: Steckdose Schuko Typ E CEE 7/5

Belgien / Frankreich / Monaco / Polen / Slowakei / Tschechien

Auflistung 3: Steckdose Typ G (BS1363)

Grossbritannien / Irland / Malta / Zypern

Stichwortverzeichnis

Abwaschbecken.....	46
Aufsatzboard.....	44
Backofen.....	64
Bain-Marie	11
Bräter.....	17
Cook & Hold- Schublade.....	63
Flügelwürschrank	55
Fritteuse.....	29
Gastronormfach	52
Grill	20
Herdoberteil	1
Hygieniefach	50
Induktionsfuss.....	57
Installationsfach	48
Isolationsfuss	69
Klapptablar.....	47
Kochfeld.....	5
Kühlmöbel.....	68
Kühlwannen.....	46
Mischbatterie	37
Multikocher	25
Schubladenstock	66
Seifenspender.....	41
Sichtblende.....	70
Sockel	71
Ständer	42
Standfuss.....	69
Steckdosen	73
Unterblende	54
Wärmebrücke	44
Wärmeschrank.....	59
Warmhalteplatte.....	32

MENU SYSTEM AG
Oberstrasse 222
CH-9014 St.Gallen
T +41 71 272 51 00
F +41 71 272 51 10
info@menusystem.ch
www.menusystem.ch

MENU SYSTEM AUSTRIA GMBH
Steinebach 18
A-6850 Dornbirn
T +43 5572 39 48 00
F +43 5572 39 48 00-55
info@menusystem.at
www.menusystem.at

MENU SYSTEM GERMANY GMBH
Turmstrasse 4
D-78467 Konstanz
T +49 1805 880 558-10
F +49 1805 880 558-88
info@menusystem.de
www.menusystem.de