

**ASCOBLOC – Ein Unternehmen mit Tradition.**  
**ASCOBLOC – A company with tradition.**  
**ASCOBLOC – Une entreprise avec tradition.**

**ascobloc®**

**ascobloc®**

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

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

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

**Unser Leistungsangebot.**  
**Our range of services. Notre offre de performance.**



Einrichtungen aus Edelstahl  
 Stainless-steel furniture  
 Meubles en inox



Kühltische, Kühlschränke, Saladetten,  
 Kühlvitрины, Tiefkühlung, Cook and Chill  
 Refrigerator counters, refrigerators, saladettes,  
 refrigerator display cases, deep freezers,  
 cook and chill  
 Tables frigorifiques, réfrigérateurs, saladettes,  
 armoires à vitrine frigorifiques, congélateurs,  
 Cook and Chill



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



Thermische Geräte: ASCOLINE 700,  
 Thermal equipment: ASCOLINE 700,  
 Appareils thermiques: ASCOLINE 700,



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



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

**ASCOBLOC bietet: Beratung, Planung, Ausführung, Montage und Service.**  
**ASCOBLOC offers: consultation, planning, equipment, assembly and service.**  
**ASCOBLOC offre: conseils, étude, réalisation, montage et service.**

ascobloc  
 Gastro Gerätebau GmbH  
 Grüner Weg 29  
 D-01462 Cossesbaude  
 Telefon: (+49) 0351/45 33-0  
 Telefax: (+49) 0351/45 33-433  
 E-mail: ascobloc@t-online.de  
 Internet: www.ascobloc.de

**The universal programme of kitchens to meet the highest demands:**  
**ASCOLINE 700**

**Thermische Geräte für die professionelle Küche.**  
**Cooking appliances for the professional kitchen.**  
**Appareils de cuisson pour cuisines professionnelles.**



## ASCOLINE 700 – ein Programm mit Zukunft.

Ascoline 700: eine leistungsstarke Produktlinie in kompakter Bauweise, in der unsere über 125jährige Erfahrung als deutscher Hersteller von Grossküchen zum Ausdruck kommt. Hochwertige Verarbeitung, solide Konstruktion mit ansprechendem Design, verbunden mit einer leistungsfähigen Technik charakterisieren das Programm. Vielfältige Funktionsbaugruppen und Varianten bieten fast unendliche Möglichkeiten.

Ascoline 700: an efficient product range of compact design expressing our experience as German manufacturers of cantilevered equipment for more than 125 years. High-quality workmanship, solid construction with an attractive design, combined with efficient equipment, characterise the programme. Versatile functional modules and variants offer an almost infinite number of possibilities.

Ascoline 700: une gamme de produits hautement performants de conception compacte dans laquelle s'exprime notre expérience de plus de 125 années en tant que fabricant allemand de cuisines de grande capacité. Finition noble, construction de qualité et d'un agréable design, associée à une technique performante caractérisent ce programme. De multiples modules fonctionnels et variantes offrent des possibilités presque infinies.

### Standgeräte: Der solide Block im Anbausystem

### Free-standing appliances:

The solid block  
within the modular  
unit system.

### Les appareils au sol:

Le bloc robuste dans  
le système à éléments  
modulaires



### Auftischgeräte: Die flexible Lösung

Table-top appliances: The flexible solution  
Les appareils de table: La solution flexible



### Bodenfreie Geräte: Die hygienische Alternative

Cantilevered appliances:  
The hygienic alternative  
Les appareils muraux:  
L'alternative hygiénique



### Einbaugeräte:

Die flexible und hygienische Kombination

Built-in  
appliances:  
The flexible and  
hygienic combination

Les appareils  
encastrables:  
La combinaison  
flexible et hygiénique



## Gussplattenherde

Ranges with cast-iron hotplates  
Fourneaux avec plaques en fonte

### Elektroherde mit Graugußkochfeld

- Doppelkochplatte auf geschlossener, geprägter Mulde mit gezeigtem Auflagekragen
- 2 getrennt thermostatisch regelbare Zonen pro Kochplatte
- Gute Wärmespeicherung bedeutet Restwärmenutzung
- Große Heizflächen, Freies Verschieben der Töpfe ohne Kippen
- Vorrüstung für Leistungsoptimierungsanlage serienmäßig
- Unterbauten: offener Schrankraum oder Elektro-Brat- und Backofen
- Zubehör: zusätzliche Roste, Backbleche, Flügeltüren für Unterbau (siehe Preisliste)

### Electric ranges with grey cast-iron cooking surface

- Double cooking plate on closed embossed trough with deep drawn supporting collar
- Two heating zones with separate thermostatic regulation per cooking plate
- Good heat accumulation means utilisation of remaining heat
- Large heating surfaces. Free movement of pots without tilting.
- Standard version prepared for the installation of energy optimisation system.
- Sub-structures: open cupboard or electric roasting and baking oven.
- Accessories: additional grills, baking trays, folding doors for sub-structure (refer to price list).

### Fourneaux électriques avec plaque de cuisson en fonte grise

- Plaque de cuisson double, sur cavité fermée et estampée, avec rebords de pose larges
- 2 zones thermiques par plaque de cuisson, réglables séparément
- Un bon stockage de chaleur signifie l'utilisation de la chaleur restante
- Grandes surfaces chauffantes. Les marmites peuvent être déplacées librement sans basculer
- Equipement série pour branchement au système d'optimisation des puissances (version électrique)
- Partie inférieure: espace armoire ouvert ou four électrique
- Accessoires: grilles supplémentaires, plaques de pâtisserie, porte pour partie inférieure (voir liste de prix)

## Ceranherde

Ranges with vitro ceramic surfaces  
Fourneaux avec plaques vitrocéramiques

### Elektroherde mit Ceran-Kochfeld

- Fugenloses, leicht zu reinigendes Kochfeld
- Blitzschnelles Aufheizen
- Temperaturwahlbereich: 4 bzw. 6 Stufen
- Ab 4 Zonen: 2 Rechteck-Felder für größere Töpfe
- Auch Induktions-Kochfelder erhältlich
- Vorrüstung für Leistungsoptimierungsanlage serienmäßig
- Unterbau: offener Schrankraum oder Elektro-Brat- und Backofen
- Zubehör: Glaskeramik-Reinigungsschaber, zusätzliche Roste, Backbleche, Flügeltüren für Unterbau (siehe Preisliste)

### Electric ranges with ceramic hob

- Easy-to-clean jointless cooking surface
- High-speed heating
- Temperature selection range; 4 or 6 stages
- From four zones on: two rectangular surfaces for larger pots
- Inductive cooking surfaces also available.
- Standard version prepared for the installation of energy optimisation system.
- Sub-structure: open cupboard or electric roasting and baking oven.
- Accessories: glass-ceramic cleaning scraper, additional grills, baking trays, folding doors for sub-structure (refer to price list).

### Fourneaux électriques avec plaque de cuisson vitrocéramique

- Plaque de cuisson sans joint facile à nettoyer
- Montée rapide de chaleur
- Gamme de température: 4 ou 6 niveaux
- A partir de 4 zones: 2 plaques de cuisson rectangulaires pour marmites de grande taille
- Plaques de cuisson à induction également disponibles
- Préparation standard pour branchement au système d'optimisation des puissances
- Partie inférieure: espace armoire ouvert ou four électrique
- Accessoires: grattoir de nettoyage pour vitro céramique, grilles supplémentaires, plaque de pâtisserie, porte pour partie inférieure (voir liste de prix)



AEH 613

Anzahl Kochzonen	Number of cooking zones	Nombre de zones de cuisson	2	4	6
Bodenfrei	Cantilevered	Appareils muraux	AEH 218	AEH 418	AEH 618
Standgerät ohne Ofen	Free-standing without oven	Appareils au sol sans four	AEH 210	AEH 410	AEH 610
Standgeräte mit Ofen	Free-standing with oven	Appareils au sol avec four	-	AEH 413	AEH 613
Standgerät mit Umluftofen	Free-st. w. convection oven	Appareils avec four à aire ventilée	-	AEH 415	AEH 615



AEH 410



AEH 350



AEH 703

Anzahl Kochzonen	Number of cooking zones	Nombre de zones de cuisson	2	4	6	2 x Induction
Bodenfrei	Cantilevered	Appareils muraux	AEH 308	AEH 508	AEH 708	AEH 358
Standgerät ohne Ofen	Free-standing without oven	Appareils au sol sans four	AEH 300	AEH 500	AEH 700	AEH 350
Standgerät mit Ofen	Free-standing with oven	Appareils au sol avec four	-	AEH 503	AEH 703	-
Standgerät m. Umluftofen	Free-st. w. convection oven	Appareils avec four à aire ventilée	-	AEH 505	AEH 705	-



### Gasherde – offene Kochstellen

- Tiefgezogene, geschlossene Brennermulde mit großen Radien für leichtes Reinigen
- Jeder Brenner mit abgedeckter Pilotflamme
- Topfauflage aus engmaschigen CNS-Rosten (auch für kleinere Töpfe)
- Erdgas- bzw. Flüssiggasausführung nach Kundenwunsch
- Äußerst niedriger Emissionswert, hoher Wirkungsgrad
- Unterbau: offener Schrankraum oder Brat- und Backofen (wahlweise Elektro- oder Gasbeheizung)
- Zubehör: zusätzliche Roste, Backbleche, Flügeltüren für Unterbau (siehe Preisliste)



### Gas ranges – open burners

- Deep-drawn burner trough with large radii for easy cleaning.
- Each burner with a covered pilot flame.
- Pot support of narrow-meshed nickel chromium steel grills (suitable also for smaller pots).
- Natural gas or liquid gas version according to customer requirements
- Extremely low emission, high efficiency
- Open cupboard space or roasting/ baking oven underneath (option of electric or gas heating)
- Accessories: additional grills, baking trays, folding doors for sub-structure (refer to price list).

### Fourneaux au gaz – brûleurs ouverts

- Cavité de brûleur fermée et emboutie à grands rayons facilitant le nettoyage
- Chaque brûleur avec flamme pilote recouverte
- Grille de dépose pour marmites à mailles fines en acier nickel-chrome (également pour marmites de petite taille)
- Au gaz naturel ou au gaz liquide selon la demande du client
- Emissions extrêmement faibles, puissance élevée
- Partie inférieure: armoire ouverte ou four (au choix électrique ou au gaz)
- Accessoires: grilles supplémentaires, plaques de pâtisserie, porte pour partie inférieures (voir liste de prix)



AGH 610

Anzahl Kochzonen	Number of cooking zones	Nombre de zones de cuisson	2	4	6
Bodenfrei	Cantilevered	Appareils muraux	AGH 218	AGH 418	AGH 618
Standgerät ohne Ofen	Free-standing without oven	Appareils au sol sans four	AGH 210	AGH 410	AGH 610
Standgeräte mit Elt.-Ofen	Free-standing with electrical oven	Appareils au sol avec four électrique	-	AGH 413	AGH 613
Standgerät mit Gas-Ofen	Free-standing with gas oven	Appareils au sol avec four au gaz	-	AGH 417	AGH 617

### Wasserbäder, Sieder, Pasta-Kocher

- Wasserbad, elektrisch:
- CNS-Becken für GN 1/1 bzw. 2/1
- Kurze Aufheizzeit, indirekte Beheizung
- Thermostatische Regelung
- Würstchensieder: Variante des Wasserbades mit stärkerer Heizleistung
- Unterbau offen oder mit Wärmeschrank
- Pastakocher: mit starken, innenliegenden Heizkörpern (heraussschwenkbar)
- Vorrüstung für Leistungsoptimierungsanlage serienmäßig
- Zubehör: Einlegeböden, Einhängesteg, Flügeltüren für Unterbau, Siedeinsatz für Würstchensieder (siehe Preisliste)

### Bainmaries, Boilers, Pasta cookers

- Nickel chromium steel tub for GN 1/1 or 2/1
- Short heating-up time, indirect heating
- Thermostatic regulation
- Sausage boiler: version of bainmarie with stronger heating elements.
- Substructure open or with warming compartment.
- Pasta cooker: with strong heating elements inside tub (can be swung out).
- Standard version prepared for the installation of energy optimisation system.
- Accessories: shelves, shelf supports, folding doors for sub-structure, boiling insert for sausage boiler (refer to price list).

### Bain-Maries, Ebulliteurs à saucisses, marmites à pâtes

- Bac acier nickel-chrome pour GN 1/1 ou 2/1
- Arrivée rapide à la température choisie, chauffage indirect
- Réglage thermostatique
- Bac à saucisses: variante du bain-marie avec puissance de chauffage plus élevée
- Partie inférieure ouverte ou avec armoire réchauffante
- Marmite à pâtes: avec éléments chauffants puissants et incorporés (escamotables)
- Préparation standard pour branchement au système d'optimisation des puissances
- Accessoires: fonds amovibles, Languettes d'accrochage, porte pour partie inférieure, fond ébulliteur pour saucisses (voir liste de prix)



AEW 460



AEW 450

Typ	Type	Type	Wasserbad/Bainmarie	Bain-Marie	Sieder/Boiler	Ebulliteur	Pastakocher/Pasta cooker	Marmite-à pâte
Grösse	Capacity	Capacité	1 x GN 1/1	1 x GN 2/1	1 x GN 1/1	1 x 14 Liter	2 x 14 Liter	
Bodenfrei	Cantilevered	Appareils muraux	AEW 258	AEW 458	AEW 408	AEW 468	AEW 668	
Standgerät o. Wärmeschrank	Free-standing without warming compartment	Appareils au sol sans armoire réchauffante	AEW 250	AEW 450	AEW 400	AEW 460	AEW 660	
Standgerät m. Wärmeschrank	Free-standing with warming compartment	Appareils au sol avec armoire réchauffante	-	AEW 452	AEW 402	-	-	



**Friteusen, Elektro/Gas**

- Fugenlose, tiefgezogene Beckenmulde
- Elektro-Heizkörper zur Beckenreinigung vollständig aus Wanne herauschwenkbar
- Thermostatische Regelung und Temperaturbegrenzung
- Erd- bzw. Flüssiggasausführung nach Kundenwunsch (Gasfriteuse)
- Vorrüstung für Leistungsoptimierungsanlage serienmäßig (Elektro)
- Optionen: automatische Ausbevorrichtung u./o. elektronische Fritiersteuerung
- Zubehör: zusätzliche Friteusekörbe, Ölauffangbehälter mit Deckel, Abtropf- und Ausschaufblech, Flügeltüren für Unterbau (siehe Preisliste)
- Frittenwanne, Elektro mit Aufsatzstrahler, GN 1/1 - Einsatz herausnehmbar

**Deep-fat fryers, electric / gas**

- Jointless, deep-drawn tub trough
- Electric heating element can be swung out of tub completely for tub cleaning.
- Thermostatic regulation and temperature limitation
- Natural or liquid gas version depending on customer's requirements (gas deep-fat fryer).
- Standard version prepared for the installation of energy optimisation system (electrical).
- Options: automatic lifting device and/or electronic deep-fat frying control.
- Accessories: additional deep-fat fryer baskets, oil collecting container with lid, drip pan and scoop, folding doors for sub-structure (refer to price list).
- Chips tub, electric with top attachment radiator, GN 1/1 - removable insert

**Friteuses électrique / gaz**

- Bac embouti sans joint
- Élément chauffant électrique complètement escamotable pour le nettoyage du bac
- Réglage thermostatique et limitation de température
- Au gaz naturel ou gaz liquide selon la demande du client (friteuse à gaz)
- Préparation standard pour branchement au système d'optimisation des puissances (version électrique)
- Options: dispositif de soulèvement automatique et /ou commande de friture électronique
- Accessoires: paniers frites supplémentaires, bac de récupération d'huile avec couvercle, plaque d'égouttage et pelle, porte pour partie inférieure (voir liste de prix)
- Bac à frites, électrique avec chauffage fixé par le haut, GN 1/1 - élément amovible



AGF 124

AEF 124 (A, B)

Typ	Type	Type	Elektro				Gas		Frittenwanne/Chips tub
			1 x 12/8 l	2 x 12/8 l	1 x 23/16 l	1 x 12/8 l	2 x 12/8 l	Bac à frites	
Grösse	Capacity	Capacité	1 x 12/8 l	2 x 12/8 l	1 x 23/16 l	1 x 12/8 l	2 x 12/8 l	1 x GN 1/1	
Bodenfrei	Cantilevered	Appareils muraux	AEF 128	AEF 228	AEF 148	AGF 128	AGF 228	AEF 048	
Standgerät	Free-standing	Appareils au sol	AEF 124	AEF 224	AEF 144	AGF 124	AGF 224	AEF 040	
Option A: Aushubvorrichtung	Option A: automatic lifting device	Option A: dispositif de soulèvement automatique	•	•	•	-	-	-	
Option B: Fritiercomputer	Option B: electronic deep-fat frying control	Option B: commande de friture électronique	•	•	•	-	-	-	



**Bratplatten**

- Tiefgezogene Wanne aus CNS mit großen Radien zur leichten Reinigung
- Compensboden zur schnellen und gleichmäßigen Aufheizung
- Spezial-Antihalt-Bratoberfläche
- Multifunktional: Braten, Kochen, Warmhalten, GN-Schale als Fettauffang
- GN-kompatibel GN 2/1 oder GN 1/1, 65 mm tief
- GN 2/1: zwei getrennt regelbare Heizzonen
- Kurze Aufheizzeit, thermostatisch geregelt zwischen 50 und 300 °C
- Vorrüstung für Leistungsoptimierungsanlage serienmäßig (Elektro)
- Gas: Erd- bzw. Flüssiggasausführung nach Kundenwunsch
- Brennerregelung stufenlos
- Thermoelektrische Zündsicherung
- Zubehör: Spachtel für Bratplatte, Spritzschutzrahmen, geprägter Deckel, Flügeltür für Unterbau

**Frying Plates**

- Deep-drawn nickel-chromium steel trough with large radii for easy cleaning.
- Compens bottom for quick and uniform heating-up.
- Special non-stick frying surface.
- Multifunctional: frying, cooking, keeping hot, GN bowl as fat drip pan
- GN-compatible, GN 2/1 or GN 1/1, 65 mm deep.
- GN 2/1: two separately regulated heating zones
- Short heating-up time, thermostatically regulated between 50 and 300°C
- Standard version prepared for the installation of energy optimisation system (electrical).
- Gas: natural or liquid gas version depending on customer's requirements.
- Burner regulation infinitely variable.
- Thermoelectric safety pilot.
- Accessories: Scraper for frying plate, splash guard frame, embossed lid, folding door for sub-structure

**Plaques grillades**

- Bac embouti en acier chrome-nickel à grand rayon facilitant le nettoyage
- Fond en compens assurant le chauffage rapide et régulier
- Surface grillades spéciale antiadhésive
- Multifonctions: griller, cuire, garder chaud, récupérateur de graisse en GN
- Compatible avec GN 2/1 ou GN 1/1, profondeur 65 mm
- GN 2/1: deux zones de chauffage réglables séparément
- Montée rapide de chaleur, réglage thermostatique entre 50 et 300°C
- Préparation standard pour branchement au système d'optimisation des puissances (version électrique)
- Gaz: gaz naturel ou gaz liquide selon la demande du client
- Réglage progressif du brûleur
- Sécurité d'allumage thermoélectrique
- Accessoires: spatule pour plaque grillades, cadre de protection contre les projections d'huile, couvercle matricé, porte pour partie inférieure



AEB 230



Typ	Type	Type	Elektro		Gas	
			GN 1/1	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/1
Grösse	Capacity	Capacité	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/1
Bodenfrei	Cantilevered	Appareils muraux	AEB 238	AEB 438	AGB 238	AGB 438
Standgerät	Free-standing	Appareils au sol	AEB 230	AEB 430	AGB 230	AGB 430

# Kippbratpfannen

## Tilting frying pans

### Sauteuses basculantes



#### Kippbratpfannen

- Tiefgezogenes Becken aus CNS, 40 l, große Radien für leichte Reinigung
- Compensboden zur schnellen und gleichmäßigen Aufheizung
- Spezial-Antihalt-Bratoberfläche
- Multifunktional: Braten, Kochen, Dämpfen, Warmhalten
- GN-kompatibel GN 2/1 oder GN 1/1, 170 mm tief
- Kontinuierliche Motorkippung
- Punktgenaues Ausgießen, da Kippachse vorne
- 2 getrennt regelbare Heizzonen
- Thermostatisch geregelt zwischen 50 und 300 °C
- Doppelwandiger Deckel für geringe Energieverluste
- Vorrüstung für Leistungsoptimierungsanlage serienmäßig (Elektro)
- Gas: Erd- bzw. Flüssiggasausführung nach Kundenwunsch
- Brennerregelung stufenlos
- Thermoelektrische Zündsicherung
- Zubehör: Einhängestege

#### Tilting frying pans

- Deep-drawn nickel-chromium steel tub, 40 l, large radii for easy cleaning.
- Compens bottom for quick and uniform heating-up.
- Special non-stick frying surface.
- Multifunctional, frying, boiling, steaming, keeping hot
- GN-compatible, GN 2/1 or GN 1/1, 170 mm deep.
- Continual tilting by motor
- Accurate pouring as tilting axle is in front.
- 2 separately regulated heating zones
- Thermostatic regulation between 50 and 300 °C
- Double-walled lid for low energy losses.
- Standard version prepared for the installation of energy optimisation system (electrical).
- Gas: natural or liquid gas version according to customer requirements
- Burner regulation infinitely variable
- Thermoelectric safety pilot
- Accessories: Supports

#### Sauteuses basculantes

- Bac embouti en acier chome-nickel, 40 l, grand rayon facilitant le nettoyage
- Fond en compens assurant le chauffage rapide et régulier
- Surface grillades spéciale antiadhésive
- Multifonctions: rôtir, cuire, cuire à la vapeur, garder chaud
- Compatible avec GN 2/1 ou GN 1/1, profondeur 170 mm
- Basculement continu par moteur
- Vidage extrêmement précis, l'axe de basculement se trouvant sur le devant
- 2 zones de chauffage réglables séparément
- Réglage thermostatique entre 50 et 300 °C
- Couvercle à double paroi diminuant les pertes d'énergie
- Préparation standard pour branchement au système d'optimisation des puissances (version électrique)
- Gaz: naturel ou gaz liquide selon la demande d'client
- Réglage de brûleur progressif
- Sécurité d'allumage thermoelectrique
- Accessoires: languettes d'accrochage



AGP 500

Typ	Type	Type	Elektro	Gas
Grösse	Capacity	Capacité	GN 2/1	GN 2/1
Bodenfrei	Cantilevered	Appareils muraux	AEP 508	AGP 508
Standgerät	Free-standing	Appareils au sol	AEP 500	AGP 500

# Bratkessel

## Frying pans

### Sauteuses



#### Bratkessel

- Tiefgezogenes Becken aus CNS, 40 l, große Radien für leichte Reinigung
- Compensboden zur schnellen und serienmäßigen Aufheizung
- Spezial-Antihalt-Bratoberfläche
- Multifunktional: Braten, Kochen, Dämpfen, Warmhalten
- GN-kompatibel GN 2/1 oder GN 1/1, 170 mm tief
- 2 getrennt regelbare Heizzonen
- Thermostatisch geregelt zwischen 50 und 300 °C
- Doppelwandiger Deckel für geringe Energieverluste
- Großer Auslauf 50 mm mit Kugelhahn
- Vorrüstung für Leistungsoptimierungsanlage serienmäßig (Elektro)
- Zubehör: Einhängestege



#### Frying Pans

- Deep-drawn nickel-chromium steel tub, 40 l, large radii for easy cleaning.
- Compens bottom for quick and uniform heating-up.
- Special non-stick frying surface.
- Multi-functional: frying, cooking, steaming, keeping hot.
- GN-compatible, GN 2/1 or GN 1/1, 170 mm deep.
- Two separately regulated heating zones.
- Thermostatically regulated between 50 and 300 °C.
- Double-walled lid for low energy losses.
- Big 50 mm spout with ball cock.
- Standard version prepared for the installation of energy optimisation system (electrical).
- Accessories: supports.

#### Sauteuses

- Bac embouti en acier chome-nickel, 40 l, grand rayon facilitant le nettoyage
- Fond en compens assurant le chauffage rapide et régulier
- Surface grillades spéciale antiadhésive
- Multifonctionnel: rôtir, cuire, étuver garder chaud
- Compatible avec GN 2/1 ou GN 1/1, profondeur 170 mm
- 2 zones de chauffage réglables séparément
- Réglage thermostatique de 50 à 300 °C
- Couvercle à double paroi diminuant les pertes d'énergie
- Grand écoulement de 50 mm avec robinet à boisseau sphérique
- Préparation standard pour branchement au système d'optimisation des puissances (version électrique)
- Accessoires: languettes d'accrochage



AEP 550

Typ	Type	Type	Elektro
Grösse	Capacity	Capacité	GN 2/1
Bodenfrei	Cantilevered	Appareils muraux	AEP 558
Standgerät	Free-standing	Appareils au sol	AEP 550



#### Kochkessel

- Wartungsarm durch geschlossenes Permapress-System, kein Nachfüllen
- Kurze Aufheizzeit durch geringes Betriebswasservolumen
- Doppelwandig wärmeisoliertes Deckel - energiesparend
- 3 wählbare Kochstufen, thermostatisch geregelte Forkkochstufe
- Deckelscharnier aus Chromnickelstahl
- Sicherheit gegen Drucküberschreitung durch Pressostat und Sicherheitsventil
- Erd- bzw. Flüssiggasausführung nach Kundenwunsch
- Vorrüstung für Leistungsoptimierungsanlage serienmäßig (Elektro)
- Zubehör: gelochter Kocheinsatz, Tragering, Aushebehaken

#### Boilers

- Low maintenance by closed Permapress system, no refilling.
- Short heating-up times due to low operating water volume
- Double-walled heat insulating lid - power-saving
- option of 3 cooking stages, thermostatically regulated simmering stage
- Lid hinge made of chromium nickel steel
- Overpressure monitoring and protection by Pressostat and safety valve.
- Natural or liquid gas version depending on customer's requirements
- Standard version prepared for the installation of energy optimisation system (electrical).
- Accessories: perforated boiling insert, carrying ring, lifting hook.

#### Marmites

- Peu d'entretien grâce au système Permapress fermé, pas besoin de remplissage
- Arrivée rapide à la température choisie grâce à un faible volume d'eau
- Couvercle à double paroi gardant la chaleur - économique
- 3 niveaux de cuisson possibles, niveau de prolongation de cuisson à réglage thermostatique
- Charnière de couvercle en acier chrome-nickel
- Protection contre la surpression par pressostat et valve de sécurité
- Gaz naturel ou gaz liquide selon la demande du client
- Préparation standard pour branchement au système d'optimisation des puissances (version électrique)
- Accessoires: plaque de cuisson perforée, anneaux poignées, crochet d'extraction



AGS 060



Typ	Type	Type	Elektro		Gas
Grösse	Capacity	Capacité	60 l.	80 l.	60 l.
Bodenfrei	Cantilevered	Appareils muraux	AES 068*	AES 088*	AGS 068*
Standgerät	Free-standing	Appareils au sol	AES 060	AES 080	AGS 060

\*auf Anfrage/on request/sur demande



#### Zwischenbauteile/Arbeitsische

- Zwischenbauteile als Arbeitsfläche mit geschlossener Blende und Unterbau
- Arbeitsische mit Schublade auf Teleskop-schienen, Unterbau offen
- Zubehör: Flügeltür für Unterbau

#### Intermediate units/Worktables

- Intermediate units as worktops with closed cover panel and sub-structure.
- Worktables with drawers on telescopic rails, substructure open
- Accessories: folding door for sub-structure.

#### Éléments intermédiaires/Tables de travail

- Élément intermédiaire comme plan de travail avec panneau et partie inférieure fermés
- Tables de travail avec tiroirs sur rails télescopique, Partie inférieure: ouverte
- Accessoires: porte pour partie inférieure



# U-Rinnen.

## U-shaped rails.

### Rails en U.

#### U-Rinnen

- U-Rinnen (50, 100 oder 150 mm) bieten eine kraftschlüssige Geräteverbindung, verhindern das Eindringen von Flüssigkeit und dienen dem Längenausgleich

#### U-shaped rails

- U-shaped rails (50, 100 or 150 mm) offer vigorous connection among appliances, prevent liquids from seeping in, and serve for length compensation.

#### Rails en U

- Les rails en U (50, 100 ou 150 mm) permettent une liaison par force entre les appareils, empêchent les pénétrations de liquides et servent aux compensations de longueurs



AUZ 020



AUA 040

Typ	Type	Type	Zwischenbauteil / Intermediate unit		Arbeitsisch / Worktable		
			Élément intermédiaire		Table de travail		
Breite	Width	Largeur	20 cm	30 cm	40 cm	50 cm	60 cm
Bodenfrei	Cantilevered	Appareils muraux	AUZ 028	AUZ 038	AUA 048	AUA 058	AUA 068
Standgerät	Free-standing	Appareils au sol	AUZ 020	AUZ 030	AUA 040	AUA 050	AUA 060

Höhe / Height / Hauteur: 850 mm/900 mm  
Tiefe / Depth / Profondeur: 706 mm

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Unterbau	Substructure	Partie inférieure	Breite Width Largeur: mm	KW
AEH 210	Elektro electric électrique	2 Zonen	2 zones	2 zones		offen	open	ouverte	400	5,2
AEH 410	Elektro electric électrique	4 Zonen	4 zones	4 zones		offen	open	ouverte	700	10,4
AEH 413	Elektro electric électrique	4 Zonen	4 zones	4 zones		Umluftofen	convection oven	four air ventilée	700	14,6
AEH 415	Elektro electric électrique	4 Zonen	4 zones	4 zones		Umluftofen	convection oven	four air ventilée	700	16,5
AEH 610	Elektro electric électrique	6 Zonen	6 zones	6 zones		offen	open	ouverte	1000	15,6
AEH 613	Elektro electric électrique	6 Zonen	6 zones	6 zones		Umluftofen	convection oven	four air ventilée	1000	19,8
AEH 615	Elektro electric électrique	6 Zonen	6 zones	6 zones		Umluftofen	convection oven	four air ventilée	1000	21,6

#### Gußplattenherde - Ranges with cast-iron hotplates - Fourneaux avec plaques en fonte

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Unterbau	Substructure	Partie inférieure	Breite Width Largeur: mm	KW
AEH 300	Elektro electric électrique	2 Felder	2 zones	2 zones		offen	open	ouverte	400	4,2
AEH 500	Elektro electric électrique	4 Felder	4 zones	4 zones		offen	open	ouverte	700	9,2
AEH 503	Elektro electric électrique	4 Felder	4 zones	4 zones		Eit. Brat-/Backofen	Eit.-Oven	Four élect.	700	13,6
AEH 505	Elektro electric électrique	4 Felder	4 zones	4 zones		Eit. Brat-/Backofen	Eit.-Oven	Four élect.	700	15,6
AEH 700	Elektro electric électrique	6 Felder	6 zones	6 zones		offen	open	ouverte	1000	13,4
AEH 703	Elektro electric électrique	6 Felder	6 zones	6 zones		Eit. Brat-/Backofen	Eit.-Oven	Four élect.	1000	17,8
AEH 705	Elektro electric électrique	6 Felder	6 zones	6 zones		Eit. Brat-/Backofen	Eit.-Oven	Four élect.	1000	19,4
AEH 350	Elektro electric électrique	2 Induktionsfelder	2 induction-zones	2 zones à induction		offen	open	ouverte	400	10,0

#### Gasherde - Gas ranges - Fourneaux gaz

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Unterbau	Substructure	Partie inférieure	Breite Width Largeur: mm	KW
AGH 210	Gas gas gaz	2 Brenner	2 burners	2 brûleurs	1x C, 1xD	offen	open	ouverte	400	9,1
AGH 410	Gas gas gaz	4 Brenner	4 burners	2 brûleurs	2x C, 2xD	offen	open	ouverte	700	18,2
AGH 413	Gas gas gaz	4 Brenner	4 burners	4 brûleurs	2x C, 2xD	Eit.-Brat-/Backofen	Eit.-Oven	Four élect.	700	18,2
AGH 417	Gas gas gaz	4 Brenner	4 burners	4 brûleurs	2x C, 2xD	Gas Brat-/Backofen	Gas-Oven	Four gaz	700	23,4
AGH 610	Gas gas gaz	6 Brenner	6 burners	6 brûleurs	3x C, 3xD	offen	open	ouverte	1000	27,3
AGH 613	Gas gas gaz	6 Brenner	6 burners	6 brûleurs	3x C, 3xD	Eit.-Brat-/Backofen	Eit.-Oven	Four élect.	1000	27,3
AGH 617	Gas gas gaz	6 Brenner	6 burners	6 brûleurs	3x C, 3xD	Gas Brat-/Backofen	Gas-Oven	Four gaz	1000	32,5

#### Wasserbäder, Sieder, Pasta-Kocher - Bainmaries, Boilers, Pasta cookers - Bain-Marries, Ebulliteurs à saucisses, Marmites à pâtes

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Unterbau	Substructure	Partie inférieure	Breite Width Largeur: mm	KW
AEW 250	Elektro electric électrique	1 Becken	1 tub	1 bac	1x GN 1/1	offen	open	ouverte	400	2,3
AEW 450	Elektro electric électrique	1 Becken	1 tub	1 bac	1x GN 2/1	offen	open	ouverte	700	4,6
AEW 452	Elektro electric électrique	1 Becken	1 tub	1 bac	1x GN 2/1	Wärmeschrank	warming compartment	armoire réchauffante	700	5,6
AEW 400	Elektro electric électrique	Sieder	Boiler	Ebulliteur	1x GN 1/1	offen	open	ouverte	400	3,5
AEW 460	Elektro electric électrique	Pastakocher	Pasta-cooker	Marmite à pâtes	1x 14/10 I	offen	open	ouverte	400	6,0
AEW 650	Elektro electric électrique	Pastakocher	Pasta-cooker	Marmite à pâtes	2x 14/10 I	offen	open	ouverte	600	12,0

#### Friteusen - Deep-fat fryers - Friteuses

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Unterbau	Substructure	Partie inférieure	Breite Width Largeur: mm	KW
AEF 040	Elektro electric électrique	Frittenwanne	Chips tub	Bac à frites	1x GN 1/1	offen	open	ouverte	400	1,1
AEF 124	Elektro electric électrique	1 Becken	1 tub	1 bac	1x 12/8 I	offen	open	ouverte	400	9,0
AEF 224	Elektro electric électrique	2 Becken	2 tubs	2 bacs	2x 12/8 I	offen	open	ouverte	600	18,0
AEF 344	Elektro electric électrique	1 Becken	1 tub	1 bac	1x 23/16 I	offen	open	ouverte	600	18,0
AGF 124	Gas gas gaz	1 Becken	1 tub	1 bac	1x 12/8 I	offen	open	ouverte	400	5,5
AGF 224	Gas gas gaz	2 Becken	2 tubs	2 bacs	2x 12/8 I	offen	open	ouverte	600	11,0

#### Bratplatten - Frying plates - Plaques grillades

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Unterbau	Substructure	Partie inférieure	Breite Width Largeur: mm	KW
AEB 230	Elektro electric électrique	Bratplatte	Frying plate	Plaque grillade	GN 1/1, 5I	offen	open	ouverte	400	3,2
AEB 430	Elektro electric électrique	Bratplatte	Frying plate	Plaque grillade	GN 2/1, 10I	offen	open	ouverte	700	6,4
AGB 230	Gas gas gaz	Bratplatte	Frying plate	Plaque grillade	GN 1/1, 5I	offen	open	ouverte	400	5,5
AGB 430	Gas gas gaz	Bratplatte	Frying plate	Plaque grillade	GN 2/1, 10I	offen	open	ouverte	700	11,0

#### (Kipp-) Bratpfannen - (Tilting) frying pans - Sautaises (basculantes)

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Unterbau	Substructure	Partie inférieure	Breite Width Largeur: mm	KW
AEF 500	Elektro electric électrique	Kippbratpfanne	Tilting frying pan	Sautaise basculantes	GN 2/1, 40I	geschlossen	closed	fermée	700	6,6
AGP 500	Gas gas gaz	Kippbratpfanne	Tilting frying pan	Sautaise basculantes	GN 2/1, 40I	geschlossen	closed	fermée	700	11,0
AEF 550	Elektro electric électrique	Bratkessel	Frying pan	Sautaise	GN 2/1, 40I	offen	open	ouverte	700	7,0

#### Schnellkochkessel - Boilers - Marmites

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Unterbau	Substructure	Partie inférieure	Breite Width Largeur: mm	KW
AES 060	Elektro electric électrique	Kessel	Boiler	Marmite	60 l	geschlossen	closed	fermée	700	12,6
AES 080	Elektro electric électrique	Kessel	Boiler	Marmite	80 l	geschlossen	closed	fermée	800	12,6
AGS 060	Gas gas gaz	Kessel	Boiler	Marmite	60 l	geschlossen	closed	fermée	800	12,5

#### Zwischenbauteile / Arbeitstische - Intermediate units / Worktables - Eléments intermédiaires / Tables de travail

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Unterbau	Substructure	Partie inférieure	Breite Width Largeur: mm	KW
AUZ 020	Neutral neutral neutre	Arbeitsfläche	Worktop	Plan de travail		geschlossen	closed	fermée	200	
AUZ 030	Neutral neutral neutre	Arbeitsfläche	Worktop	Plan de travail		geschlossen	closed	fermée	300	
AUA 040	Neutral neutral neutre	Arbeitsfläche u. Schublade	Worktop and drawer	Plan de travail et tiroir		offen	open	ouverte	400	
AUA 050	Neutral neutral neutre	Arbeitsfläche u. Schublade	Worktop and drawer	Plan de travail et tiroir		offen	open	ouverte	500	
AUA 060	Neutral neutral neutre	Arbeitsfläche u. Schublade	Worktop and drawer	Plan de travail et tiroir		offen	open	ouverte	600	

Höhe / Height / Hauteur: 350 mm  
Tiefe / Depth / Profondeur: 706 mm

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Breite Width Largeur: mm	KW
AEH 218	Elektro electric électrique	2 Zonen	2 zones	2 zones		400	5,2
AEH 418	Elektro electric électrique	4 Zonen	4 zones	4 zones		700	10,4
AEH 618	Elektro electric électrique	6 Zonen	6 zones	6 zones		1000	15,6

#### Gußplattenherde - Ranges with cast-iron hotplates - Fourneaux avec plaques en fonte

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Breite Width Largeur: mm	KW
AEH 218	Elektro electric électrique	2 Zonen	2 zones	2 zones		400	5,2
AEH 418	Elektro electric électrique	4 Zonen	4 zones	4 zones		700	10,4
AEH 618	Elektro electric électrique	6 Zonen	6 zones	6 zones		1000	15,6

#### Glaskeramikerde - Ranges with vitro ceramic surfaces - Fourneaux avec plaques vitrocéramiques

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Breite Width Largeur: mm	KW
AEH 308	Elektro electric électrique	2 Felder	2 zones	2 zones		400	4,2
AEH 508	Elektro electric électrique	4 Felder	4 zones	4 zones		700	9,2
AEH 708	Elektro electric électrique	6 Felder	6 zones	6 zones		1000	13,4
AEH 358	Elektro electric électrique	2 Induktionsfelder	2 induction-zones	2 zones à induction		400	10,0

#### Gasherde - Gas ranges - Fourneaux gaz

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Breite Width Largeur: mm	KW
AGH 218	Gas gas gaz	2 Brenner	2 burners	2 brûleurs	1 x C, 1 x D	400	9,1
AGH 418	Gas gas gaz	4 Brenner	4 burners	2 brûleurs	2 x C, 2 x D	700	18,2
AGH 618	Gas gas gaz	6 Brenner	6 burners	6 brûleurs	3 x C, 3 x D	1000	27,3

#### Wasserbäder, Sieder, Pasta-Kocher - Bainmaries, Boilers, Pasta cookers - Bain-Marries, Ebulliteurs à saucisses, Marmites à pâtes

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Breite Width Largeur: mm	KW
AEW 258	Elektro electric électrique	1 Becken	1 tub	1 bac	1 x GN 1/1	400	2,3
AEW 458	Elektro electric électrique	1 Becken	1 tub	1 bac	1 x GN 2/1	700	4,6
AEW 408	Elektro electric électrique	Sieder	Boiler	Ebulliteur a saucisses	1 x GN 1/1	400	3,5
AEW 468	Elektro electric électrique	Pastakocher	Pasta-cooker	Marmite à pâtes	1 x 14/10 I	400	6,0
AEW 658	Elektro electric électrique	Pastakocher	Pasta-cooker	Marmite à pâtes	2 x 14/10 I	600	12,0

#### Friteusen - Deep-fat fryers - Friteuses

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Breite Width Largeur: mm	KW
AEF 048	Elektro electric électrique	Frittenwanne	Chips tub	Bac à frites	1 x GN 1/1	400	1,1
AEF 128	Elektro electric électrique	1 Becken	1 tub	1 bac	1 x 12/8 I	400	9,0
AEF 228	Elektro electric électrique	2 Becken	2 tubs	2 bacs	2 x 12/8 I	600	18,0
AEF 348	Elektro electric électrique	1 Becken	1 tub	1 bac	1 x 23/16 I	600	18,0
AGF 128	Gas gas gaz	1 Becken	1 tub	1 bac	1 x 12/8 I	400	5,5
AGF 228	Gas gas gaz	2 Becken	2 tubs	2 bacs	2 x 12/8 I	600	11,0

#### Bratplatten - Frying plates - Plaques grillades

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Breite Width Largeur: mm	KW
AEB 238	Elektro electric électrique	Bratplatte	Frying plate	Plaque grillade	GN 1/1, 5I	400	3,2
AEB 438	Elektro electric électrique	Bratplatte	Frying plate	Plaque grillade	GN 2/1, 10I	600	6,4
AGB 238	Gas gas gaz	Bratplatte	Frying plate	Plaque grillade	GN 1/1, 5I	400	5,5
AGB 438	Gas gas gaz	Bratplatte	Frying plate	Plaque grillade	GN 2/1, 10I	600	11,0

#### (Kipp-) Bratpfannen - (Tilting) frying pans - Sautaises (basculantes)

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Breite Width Largeur: mm	KW
AEF 508	Elektro electric électrique	Kippbratpfanne	Tilting frying pan	Sautaise basculantes	GN 2/1, 40I	700	6,6
AGP 508	Gas gas gaz	Kippbratpfanne	Tilting frying pan	Sautaise basculantes	GN 2/1, 40I	700	11,0
AEF 508	Elektro electric électrique	Bratkessel	Frying pan	Sautaise	GN 4/1, 40I	700	7,0

#### Schnellkochkessel - Boilers - Marmites

Typ Type Type	Energie Energy Energie	Oberbau	Upper part	Partie supérieure	Kapazität Capacity Capacité	Breite Width Largeur: mm	KW
AES 068 *	Elektro electric électrique	Kessel	Boiler	Marmite	60 l	700	