SCHOLL

Frontcooking:
Werden Sie
Multi-Flexibel

Become
Multi-Flexibel

Frontcooking in Perfektion

Frontcooking von SCHOLL steht für den Anspruch, Frische und Appetitlichkeit der Speisen optimal in Szene zu setzen. Von der vielfältigen Auswahl an Geräten über die Mobilität der Module bis hin zur perfekten, gradgenauen Präsentation der Speisen. Ein weltweit einzigartiges Konzept made by SCHOLL.

Front cooking to perfection

SCHOLL's front cooking system stands for the requirement that meals are presented in the best possible way, emphasizing their freshness and appealing quality. Starting from the manifold variety of devices via the mobility of modules up to the perfect presentation of meals exact to the degree. A worldwide unparalleled concept made by SCHOLL.

Air Cleaning System (ACS)

ACS-Umluftsystem mit

- Hochleistungs-Fettabscheidern
- mit patentierter Plasmatechnologie
- erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (raumlufttechnische Anlagen)
- Abscheidegrad ca. 95 %

Air Cleaning System (ACS)

Air circulation system with

- high-performance fat separators
- with patented plasma technology
- meets the requirements of VDI 2052 (air conditioning plants)
- separation efficiency about 95 %

SCHOLL

Air Cleaning System & Multi-Flex: Offen für mehr Umsatz

Werden Sie Multi-Flexibel

Erfolg muss fortgesetzt werden. Sich nicht auf den Lorbeeren auszuruhen, das ist es, worauf es im heutigen Markt ankommt. SCHOLL beweist diese Nachhaltigkeit immer wieder: So erfüllt die Multi-Flex die neuesten Trends des Frontcooking.

Einige der Multi-Flex-Funktionen:

- Timer mit Ausschalt-Funktion
- temperaturgesteuertes Kochen mit RTCSmp
- gradgenaue Speisenwarmhaltung
- automatische Erkennung der Netzspannung 208 bis 240 V bzw. 380 bis 440 V
- maximale Leistung reduzierbar von 100 % bis zu 25 %
- automatische Frequenzsteuerung bei unterschiedlichen Topf- bzw. Pfannenmaterialien

Become Multi-Flexible

Success must continue. Not resting on one's laurels, that is what is important in today's market. SCHOLL keeps proving this sustainability again and again: Multi-Flex thus is in line with the latest trends of front cooking.

Some of the Multi-Flex functions:

- timer with switch-off function
- temperature-controlled cooking with RTCSmp
- exactly adjusted heat retaining
- auto-sensing power supply unit 208 to 240 V and/or 380 to 440 V
- maximum power reducible from 100 % down to 25 %
- automatic frequency control for different pot and/or pan materials

Multi4
koch
Multi4
cookin

Induktionswok
Induction wok

Induktionskochfeld 1 Kochstelle
Induction hob 1 cooking field

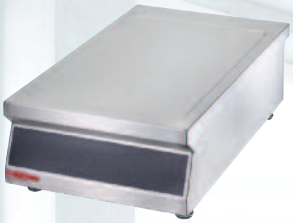
Induktionskochfeld
2 Kochstellen
Induction hob
2 cooking fields

Cerankochfeld 2 Kochs
Ceran hob 2 cooking

„Nichts auf der Welt ist so kraftvoll wie eine Idee, deren Zeit gekommen ist.“

Tip & Turn

Induktions-
feld „GN“
4 Induction
g field ”GN“



Neutral-Modul
Neutral-module

Bain-marie/Steamer
Bain-marie/Steamer

Wärmeplatte Ceran
Hot plate ceran

Fritteuse
Deep Fryer

Patentiertes Aircleaning System (ACS)
Patented Aircleaning System (ACS)

Pastakocher
Pasta cooker

stellen
fields

Induktionsgrill „Single“
Induction grill ”Single“

Elektro-Bräter
Electric Brasing pan

Elektro-Grill „Single“
Electric grill ”Single“

Die nächste Stufe einzigartiger Induktionstechnik mit beeindruckenden Funktionen

In unseren Induktionskochfeldern und Induktionswoks steckt die neueste Generatoren-Technologie.
Die Gastronomie profitiert davon: Zum einen weniger Zeit- und Energieaufwand. Und zum anderen mehr Wirtschaftlichkeit und Sicherheit.

Rasant: Kochwärme bildet sich nur im Pfannenboden, daher die kurze, intensive Aufheizzeit mit einem Wirkungsgrad von über 90 %. Die Übertragung der Energie auf Töpfe, Pfannen und Woks erfolgt extrem schnell.

The next level of unique induction technology with impressing features

Our induction hobs and induction woks contain the latest generator technology, providing a benefit for gastronomy: On the one hand reduced time and energy expenditure. On the other hand more profitability and safety.

Rapid: Cooking heat develops only in the base of the pan, which results in a very short and intensive heating period, having an efficiency factor of more than 90 %, which leads to an extremely fast transfer of energy to pots, pans and woks.

Induktions-Grillgerät „Single“
Induction grill ”Single“

Induktionswok
Induction wok

Aufatmen statt Abwärme

Elektroplatten und Gaskochgeräte können die Umgebung innerhalb kürzester Zeit auf über 50 °C aufheizen. Induktionsgeräte hingegen erzeugen nahezu keine Abwärme. Das wirkt sich nicht nur auf die Effizienz, sondern auch äußerst positiv auf das Arbeitsklima aus.

Take a breath instead of being exposed to waste heat

Electric hobs and gas cookers sometimes heat up the environment within shortest time to more than 50 °C. Induction cooking devices, however, produce almost no waste heat. This does not only have an effect on efficiency, but also on the working atmosphere in a very positive way.

Energieeinsparung

z. B. bis zu 80 % Stromersparnis gegenüber Elektroplatten. Nicht verwunderlich, denn Induktionstechnik liefert nur die Energie, die tatsächlich gebraucht wird.

Energy saving

for example up to 80 % electricity savings compared to electric hobs. No surprise, because induction technology only supplies the energy which is really required.

Induktionskochfeld
Induction hob

Jederzeit Sauberkeit

Kein Problem. Denn aufgrund der zentrierten Hitze zwischen Induktionsgerät und Kochgeschirr, brennen Fettspritzer und andere Rückstände nicht ein und können nach Betriebsschluss schnell und einfach entfernt werden.

Cleanliness

No problem. The focused heat between the induction cooking device and the cookware prevents any splashes of fat and other residues from burning in so that they can easily and quickly be removed after finishing work.

Induktionskochfeld 2 Kochstellen
Induction hob 2 cooking fields

Multi-Flex – das Höchstmaß an Flexibilität

Neben der Induktionstechnik bietet SCHOLL mit der Multi-Flex eine Vielzahl weiterer Geräte an, die das Angebot im Frontcooking-Bereich vervollständigen und ein Höchstmaß an Flexibilität gewährleisten.

Multi-Flex – the highest level of flexibility

Apart from the induction technology, SCHOLL offers a variety of further devices represented by Multi-Flex, completing the range of devices for front cooking and ensuring the highest level of flexibility.

Fritteuse
Deep Fryer

Pastakocher
Pasta cooker

Multi-Flex
erfolgreich auf der ganzen Linie

Elektro-Bräter
Electric Brasing pan

Wärmeplatte Ceran
Hot plate ceran

Elektro-Grill „Single“
Electric grill ”Single“

Cerankochfeld 2 Kochstellen
Ceran hob 2 cooking fields

Ganz individuell für Sie …

Die Zusammenstellung der Multi-Flex-Geräte richtet sich nach Ihrem individuellen Bedarf. Sowohl die Aufstellung einzelner Geräte, als auch die einer ganzen Kochzeile sind denkbar.

In Kombination mit unserem Air Cleaning System (ACS) ergibt sich die ideale Frontcooking-Lösung.

Your individual choice …

Planning the Multi-Flex devices is based on your individual requirements. Not only installing individual devices, but also installing a complete kitchenette can be realized.

The combination with our air cleaning system (ACS) offers the perfect solution for a front-cooking system.

Bain-marie/Steamer
Bain-marie/Steamer

Neutral-Modul
Neutral-module

Multi4
sprengt den Rahmen des Üblichen

Mit **Multi4** können Sie

- kochen
- grillen
- braten
- Pasta kochen

– hohe Flexibilität – 4 Funktionen mit 1 Gerät
– spart Investitionskosten und Platz
– Arbeitssicherheit dank R·T·C·S®mp
(realtime temperature control system)
– hoher Wirkungsgrad dank Induktion
– kaum Reinigungsaufwand

Multi4 offers you the following ways to prepare the meals

- cooking
- barbecuing
- frying
- cooking pasta

– high flexibility – 4 functions combined in 1 device
– saves investment costs and space
– operational safety thanks to R·T·C·S®mp
(real-time temperature control system)
– high efficiency factor thanks to induction
– very low cleaning effort

Tip & Turn

Induktionswok
Induction wok

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Die Wok-Cuvette besteht aus schlagfestem Ceran. Cuvette 300 mm Durchmesser. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Wok-cuvette made of shock-resistant ceran, diameter 300 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/WO 3500-ML Z 0891	380	650	200	230	3,5
SH/WO 5000-ML Z 0892	380	650	200	400	5,0

Induktionskochfeld
Induction hob

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10, mit einer Kochstelle. Ceranfeld 6 mm stark. Rundspule, Durchmesser 220 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10, with one cooking field. Ceran field 6 mm strong. Round coil, diameter 220 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/BA 3500-ML Z 0893	380	650	200	230	3,5
SH/BA 5000-ML Z 0894	380	650	200	400	5,0

Induktionskochfeld 2 Kochstellen
Induction hob 2 cooking fields

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10, mit zwei Kochstellen. Ceranfeld 6 mm stark. 2 Rundspulen, Durchmesser 220 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über 2 Drehknöpfe mit integriertem Netzschalter.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10, with 2 cooking fields. Ceran field 6 mm strong. 2 round coils, diameter 220 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via 2 rotary knobs with integrated power switch.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/DU/BA 5000-ML Z 0895	380	650	200	400	10,0

Cerankochfeld 2 Kochstellen
Ceran hob 2 cooking fields

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Cerankochfeld mit 2 runden Kochfeldern. Ceranglas 6 mm stark.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Ceran hob with 2 round cooking fields. Ceran glass 6 mm strong.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/CK 3000-ML Z 0899	380	650	200	400	4,2

Induktions-Grillgerät „Single“
Induction grill ”Single“

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Induktions-Grillgerät mit einer Bratzone. Temperaturbereich: 0 – 230 °C. Inkl. Fettschublade und Spritzschutz.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. With one frying zone. Range of temperature: 0 – 230 °C. With removable fat drawer and splash guard.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/GR 5000-ML Z 0896	380	650	218	400	5,0

Elektro-Bräter
Electric Brasing pan

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Wannentiefe 100 mm. Inkl. Ablaufstopfen.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel. Depth of basin 100 mm. Incl.drip plug.

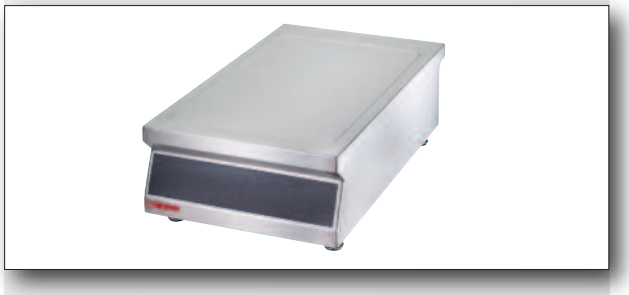
Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/BR/ 6000-ML Z 0901	380	650	250	400	6,0

Elektro-Grill „Single“
Electric grill ”Single“

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Grillgerät mit einer Bratzone. Temperaturbereich: 0 – 230 °C. Inkl. Fettschublade und Spritzschutz.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. With one frying zone. Range of temperature: 0 – 230 °C. With removable fat drawer and splash guard.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/GR 6000-ML Z 0900	380	650	210	400	6,0

Neutral-Modul
Neutral-module



Ausführung: Gehäuse CNS 18/10, allseitig geschlossen. Oberseite geeignet zur Aufnahme einer Kunststoff-schneidplatte. Inkl. Schneidplatte.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Closed on all sides.Worktop suitable for reception of plastic carving board. Incl. carving board.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H
SH/NM 3000-ML Z 0906	380	650	200/220*

*mit Schneidplatte/*with carving board

Multi 4
Multi 4

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. 1 Kochstelle, Ceranfeld 6 mm stark. Rechteckspule 225 x 390 mm. Inkl. auswech-selbarem Fettfilter. Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel. 1 cooking field. Ceran glass 6 mm. Square coil 225 x 390 mm. Incl. replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/ESF 3500-ML Z 0898	380	650	200	230	3,5

Wärmeplatte Ceran
Hot plate ceran

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Wärmeplatte mit durchgehender Ceranplatte. Thermostatisch regelbar von 30 bis 85 °C.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Hot plate with continuous ceran plate. Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/CGW 3000-ML Z 0905	380	650	200	230	0,4

Bain-marie/Steamer
Bain-marie/Steamer

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Für 1 x GN 1/1-100 Wanne tiefgezogen, direkt beheizt. Gerät mit Ein/Ausschalter und Kontrollleuchte. Inkl. Ablaufhahn. Thermostatisch regelbar von 30 bis 95 °C.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. For Gastro-Norm 1/1-100. Deep-drawn basin, heated directly. Device with on/off switch and control light. Incl. outlet valve.Thermostatically adjustable from 30 – 95 °C.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/BM 3000-ML Z 0904	380	650	250	230	1,8

Pastakocher
Pasta cooker

Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Inkl. 2 x Pastakorbeinsatz 1/3 – 100 und 2 x Pastakorbeinsatz 1/6 – 100.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel. Incl. 2 x pasta insets 1/3 – 100 and 2 x pasta insets 1/6 – 100.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/PA 6000-ML Z 0902	380	650	250	400	6,0

Fritteuse
Deep Fryer

Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Nutzinhalt: 9 Liter. Inkl. 2 Frittierkörben.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Capacity: 9 litres. Incl. 2 frying inserts.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/FR 7200-ML Z 0903	380	650	250	400	7,2

ACS – Air Cleaning System ACS – Air Cleaning System

ACS 1300/1700 d3

Ausführung: CNS 18/10. Fahrbares Modul mit integrierter Absaugtechnik und Umluftreinigung. Einstellnische für 2 oder 3 Geräte. Inkl. Granitabdeckung, dreiseitiger Resopal-verkleidung und Spritzschutz.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel. Module on castors, with integrated air exhausting technique and circulating air cleaning. Niche for 2 or 3 appliances. Incl. granite worktop, front and side facings and splash guard.

ACS 1100/1500 d3

Ausführung: CNS 18/10. Fahrbares Modul mit integrierter Absaugtechnik und Umluftreinigung. Einstellnische für 2 oder 3 Geräte. Ohne Granitabdeckung, unverkleidet, mit Spritzschutz.
Design: Casing completely made of chrome nickel steel. Module on castors, with integrated air exhausting technique and circulating air cleaning. Niche for 2 or 3 appliances. Without granite worktop and facings, with splash guard.

mit Verkleidung/incl. granite and facings

Modell-Nr.	Geräte devices	Nischenmaß niche dimension	L	T/D	H	Volt	kW	Plasmatechnologie/ Plasma technology Art. Nr.
ACS 1300 d3	2	810 x 660 x 260	1.300	1.000	900/1.100	400	21	B 5284
ACS 1700 d3	3	1.210 x 660 x 260	1.700	1.000	900/1.100	400	21	B 5285

ohne Verkleidung/excl. granite and facings

Modell-Nr.	Geräte devices	Nischenmaß niche dimension	L	T/D	H	Volt	kW	Plasmatechnologie/ Plasma technology Art. Nr.
ACS 1100 d3	2	810 x 660 x 260	1.100	760	900/1.100	400	21	B 5286
ACS 1500 d3	3	1.210 x 660 x 260	1.500	760	900/1.100	400	21	B 5287

Zubehör Accessories	Art. Nr.
Glasaufsatz für ACS für 2 ML65-Geräte/Glass top piece for ACS for 2 ML-65 devices	B 5282
Glasaufsatz für ACS für 3 ML65-Geräte/Glass top piece for ACS for 3 ML-65 devices	B 5283

ACS & Multi-Flex in der Speisenausgabe

Die nächste Stufe einzigartiger Induktionstechnik mit beeindruckenden Funktionen

ACS & Multi-Flex used for serving meals

The next level of unique induction technology with impressing features

NeWS Agentur · M. Schmidt · 02.19/080/REV0

SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Zinhainer Weg 4
D-56470 Bad Marienberg
Postfach 13 52
D-56465 Bad Marienberg

Telefon: +49(0) 2661/98 68-0
Telefax: +49(0) 2661/98 68-28
www.scholl-gastro.de
info@scholl-gastro.de