



# Serie 700 ND

## MODELLE UND AUSFÜHRUNGEN



Kochgeräte



Umweltfreundliche  
Technologien



Europäische Qualität aus  
polnischer Produktion



Mehr als 7500  
Produkte am Lager



20 000  
Palettenstellplätze



Über 500  
Mitarbeiter



Lieferfähigkeit  
von über 98%

## Wir sind Stalgast – unser polnischer Firmenname steht für unsere zwei Leidenschaften: Edelstahl und Gastronomie.

Mit dem Import von Edelstahl-Kleinbedarf für die Gastronomie begann vor über 30 Jahren unsere Reise, hochwertige Möbel und Küchentechnik für die Komplettausstattung von Gastronomie, Hotellerie und Verpflegungsbetrieben herzustellen.

Heute arbeiten wir in zweiter Generation und gemeinsam mit über 500 Mitarbeitern an unserer breiten Produktpalette, die wir mithilfe unserer Vertriebspartner in ganz Europa erfolgreich verkaufen.

2008 eröffneten wir unseren hochmodernen Produktionsstandort in Radom/Polen mit angeschlossenen Forschungs- und

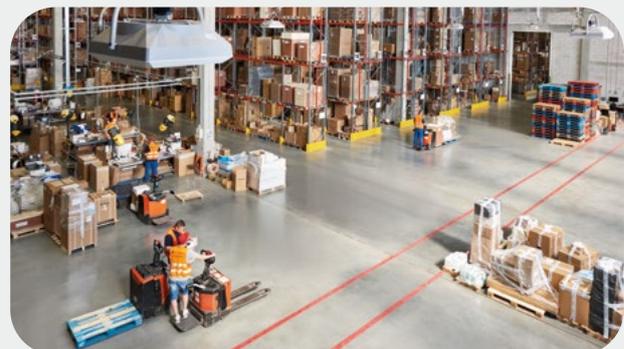
Entwicklungszentrum. Mit neuester Technik planen und produzieren wir hier energie- und ressourcenschonend Edelstahlmöbel, Großküchentechnik und Spülmaschinen. Zudem konnten wir unser Portfolio um eigenproduzierte Schneidbretter, GN-Behälter sowie Spülmaschinenkörbe aus hochwertigem Kunststoff erweitern.

Um unser Angebot abzurunden, bieten wir Ihnen als Vollsortimenter eine große Auswahl an Kochgeschirr, -utensilien, Vorbereitungsgeräten sowie eine Bandbreite an Buffet-, Restaurant- und Cateringbedarf.

### Hochmoderne Fertigungsanlage in Radom



### mit angrenzendem Logistikzentrum



Zur Gewährleistung einer schnellen Warenverfügbarkeit, haben wir 2018 eines der modernsten Hochregallager der Branche eröffnet. Auf über 20.000 Quadratmetern Fläche halten wir rund 7.000 Produkte vor, die über eine computergesteuerte Warenlogistik schnell verfügbar sind.

Als Aussteller sind wir auf den wichtigsten nationalen und internationalen Messen vertreten. Um jederzeit gezielt auf die

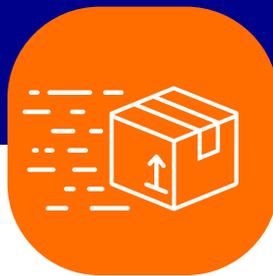
Bedürfnisse des deutschen Marktes eingehen zu können, haben wir uns 2015 mit der Gründung unserer Vertriebsgesellschaft in Bremen den Wunsch einer deutschen Dependence erfüllt. Wir bieten Ihnen innovative, praxisorientierte Lösungen, die sich individuell an Ihre Ansprüche anpassen lassen, mit Herz und Stahl.

## Wir unterstützen unsere Kunden bei Ihrer Kaufentscheidung

umfangreiches  
Angebot



schnelle  
Lieferung



produziert  
in Polen



ressourcenschonende  
Produktion



Als Marktführer in Polen haben wir innovative und umweltfreundliche Lösungen bei der Herstellung von Edelstahl-Gastronomiemöbeln eingeführt.

## Weltweit Kunden in 45 Ländern



+49 421 408844-0



+49 421 408844-99



[stalgast.de](http://stalgast.de)



[info@stalgast.de](mailto:info@stalgast.de)

# Serie 700 ND

Ergonomisch, sicher, benutzerfreundlich



**Backofentür aus Sicherheitsglas**



- alles im Blick
- optimale Wärmeverteilung und Hitzeschutz

**Zwei Arbeitshöhen verfügbar**



- alle Standgeräte wahlweise mit einer Arbeitshöhe von 850 mm oder 900 mm lieferbar

**Höhere Kamine bei Gasgeräten**



- hohe Arbeits- und Betriebssicherheit
- erhöht die Geräteleistung

**Ausstattung komfortabel und sicher**



- komfortabel zu reinigen
- einfache Bedienung

**700 – ist für uns das „Maß aller Dinge“ und Namensgeber für unsere große Kochgeräte-Serie. Mit einer Standardtiefe von 700 mm für unsere Kochgeräte erleben Sie mehr Raum und Freiheit bei der Zubereitung Ihrer Speisen.**



**Seit über 30 Jahren**, und bereits in der zweiten Generation, sind wir ein zuverlässiger Partner der Gastronomie. Unser Ziel ist es, Kochgeräte zu entwickeln, die nicht nur auf neuestem Stand der Technik, zuverlässig und energieeffizient sind, sondern an denen es Spaß macht, jeden Tag aufs Neue zu Arbeiten.

**Die Serie 700 ND umfasst 14 Basis-Gerätetypen in unterschiedlichen Ausführungen.** Eine große Auswahl ist uns wichtig, denn wir wissen um die verschiedenen Bedürfnisse und die täglichen Herausforderungen in der Gastronomie. **Die Geräte sind zur Einzelaufstellung geeignet oder können frei zu einer Kochstrecke kombiniert werden** – solide, hygienisch und optisch ansprechend und zu einem fairen Preis-Leistungsverhältnis.

**Wir verbauen ausschließlich hochwertige Komponenten führender Hersteller**, wie z.B. EGO, SCHNEIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA oder FLAM GAS.

**Entdecken Sie jetzt unsere Produktvielfalt in der Kochgeräte-Serie 700 ND. Für die Beantwortung Ihrer Fragen und Ihre Bestellung steht Ihnen unser Team gerne persönlich am Telefon zur Verfügung.**

Serie 700 ND

# Gasherde 4 Brenner

Die Gasherde mit modernster Technik verwandeln Ihre Passion in das pure Vergnügen! Vier Hochleistungsbrenner liefern Ihnen je nach Modell eine Leistung von bis zu 24 kW. Sie kochen mit direkt steuerbarer, unverzügter Hitze, kostensparend und umweltfreundlich. Erhältlich mit Gas- oder Elektro-Backofen.



GAS



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

## INTUITIVE BEDIENUNG

**KONTRASTREICHE  
MARKIERUNGEN UND KLARES  
SCHRIFTBILD**

**BRENNERLEISTUNG AUF  
UNTERSTER STUFE ENTSPRICHT  
CA. 30% DER ANGEgebenEN  
MAXIMALLEISTUNG**

**MANUELLE LÜFTUNGSKLAPPE  
FÜR DEN BACKOFEN UM  
WRASEN ABZIEHEN ZU  
LASSEN\***

**BACKOFEN MIT TÜR AUS  
SICHERHEITSGLAS**

**BACKOFEN BELEUCHTET\***

**WAHLWEISE MIT ELEKTRO-,  
GAS- ODER UMLUFTBACKOFEN**



# Gasherd mit 4 Brennern und Backofen



**Statischer Elektrobackofen mit manuellem Wrasenabzug**  
für GN 2/1



**Elektrischer Backofen mit Umluft**  
für GN 1/1 und 600x400



**Statischer Gasbackofen**  
für GN 2/1



**Ergonomisch geformter Griff**



**Manueller Wrasenabzug\***



**Intuitive Bedienelemente**

- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW und 7 kW (Doppelkranzbrenner)
- Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 30% der angegebenen Maximalleistung
- Pilotflamme
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Gußeisenauflage
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern, spülmaschinen geeignet
- Backofen für GN 1/1 und 600x400, Innenmaß: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Backofen für GN 2/1, Innenmaß: 660x545x285 mm (BxTxH)
- Backofentemperatur stufenlos einstellbar bis 300°C
- Backofen-Innenbeleuchtung\*
- manueller Wrasenabzug\*
- verglaste Ofentür
- drei Einschübe
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- höhenverstellbare Füße
- für Herde mit Gasbackofen ist ein Stromanschluß von 230 Volt erforderlich

Artikelnr.	Ausführung	ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Backofen	U Herd/Backofen	Backofen
SL33413SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33413SP	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 5	G30	statisch GN 2/1
SL33423SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33423SP	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 5	G30	statisch GN 2/1
SL33433SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33433SP	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 5	G30	statisch GN 2/1
SL33412SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	Umluft GN 1/1
SL33412SP	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	Umluft GN 1/1
SL33422SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	Umluft GN 1/1
SL33422SP	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	Umluft GN 1/1
SL33432SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	Umluft GN 1/1
SL33432SP	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	Umluft GN 1/1
SL33411SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL33411SP	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5 / 7	G30 / 400	statisch GN 2/1
SL33421SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL33421SP	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5 / 7	G30 / 400	statisch GN 2/1
SL33431SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL33431SP	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0 / 7	G30 / 400	statisch GN 2/1
SL249964	Rost für Backofen 600x400 mm	-	600	400	-	-	-	-
SL249911	Rost für Backofen GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-

Der Herd ist werksseitig auf G20 eingestellt. Auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30.

\*nur bei Elektro-Backöfen

Serie 700 ND

# Gasherde 6 Brenner

Hier kochen Sie auf großem Raum! Sechs Hochleistungsbrenner liefern Ihnen je nach Modell eine Leistung von bis zu 36,5 kW. Sie kochen mit direkt steuerbarer, unverzögerter Hitze, kostensparend und umweltfreundlich. Wahlweise erhältlich mit Gas- oder Elektro-Backofen und ausgestattet mit einem Neutralschrank.



GAS



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

## INTUITIVE BEDIENUNG

**KONTRASTREICHE  
MARKIERUNGEN UND KLARES  
SCHRIFTBILD**

**BRENNERLEISTUNG AUF  
UNTERSTER STUFE ENTSPRICHT  
CA. 30% DER ANGEgebenEN  
MAXIMALLEISTUNG**

**MANUELLE LÜFTUNGSKLAPPE  
FÜR DEN BACKOFEN UM  
WRASEN ABZIEHEN ZU  
LASSEN\***

**BACKOFEN MIT TÜR AUS  
SICHERHEITSGLAS**

**BACKOFEN BELEUCHTET\***

**WAHLWEISE MIT ELEKTRO-,  
GAS- ODER UMLUFTBACKOFEN**



# Gasherd mit 6 Brennern und Backofen



**Statischer Elektrobackofen mit manuellem Wrasenabzug**  
für GN 2/1



**Umluft-Elektrobackofen**  
für GN 1/1 und 600x400



**Statischer Gasbackofen**  
für GN 2/1



**Ergonomisch geformter Griff**



**Manueller Wrasenabzug \***



**Intuitive Bedienelemente**

- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner) und 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 30% der angegebenen Maximalleistung
- Pilotflamme
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Gußeisenauflage
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern, spülmaschinengeeignet
- Neutralschrank mit Tür
- Backofen für GN 1/1 und 600x400, Innenmaß: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Backofen für GN 2/1, Innenmaß: 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- manueller Wrasenabzug\*
- Backofen-Innenbeleuchtung\*
- verglaste Ofentür
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- höhenverstellbare Füße
- für Herde mit Gasbackofen ist ein Stromanschluß von 230 Volt erforderlich

Artikelnr.	Ausführung	ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U Herd/Ofen	Backofen
SL33613SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33613SP	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 5	G30	statisch GN 2/1
SL33623SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G20	statisch GN 2/1
SL33623SP	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 5	G30	statisch GN 2/1
SL33612SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL33612SP	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	Umluft GN 1/1
SL33622SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	Umluft GN 1/1
SL33622SP	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	Umluft GN 1/1
SL33611SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL33611SP	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5 / 7	G30 / 400	statisch GN 2/1
SL33621SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G20 / 400	statisch GN 2/1
SL33621SP	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5 / 7	G30 / 400	statisch GN 2/1
SL249964	Rost für Backofen 600x400 mm	-	600	400	-	-	-	-
SL249911	Rost für Backofen GN 2/1	-	650	530	-	-	-	-
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-	-
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-	-

Der Herd ist werksseitig auf G20 eingestellt. Auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30.

\*nur bei Elektro-Backöfen

Serie 700 ND

# Gasherde Basic

Die Gasherde der Linie Basic mit vier Brennern liefern Ihnen je nach Modell eine Leistung von bis zu 17 kW. Sie kochen mit direkt steuerbarer, unverzögerter Hitze, kostensparend und umweltfreundlich. Der Elektro-Backofen arbeitet zuverlässig mit gleichmäßiger Umluft und/oder Oberhitze.



GAS



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**INTUITIVE BEDIENUNG**

**LASERGRAVIERTES  
BEDIENFELD**

**PILOTFLAMME**

**BACKOFEN FÜR GN 1/1 &  
600X400**



# Gasherd Basic mit 4 Brennern und Elektro-Umluftbackofen

- Brennerleistung: 3,5 kW & 5 kW
- Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 30% der angegebenen Maximalleistung
- Pilotflamme
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern spülmaschinengeeignet
- Gußeisenauflage
- Backofentemperatur stufenlos einstellbar bis 300°C
- manuelle Lüftungsklappe für Abzug von Wrasen
- Backofen für GN 1/1 und 600x400, Innenmaß: 660x445x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- lasergraviertes Bedienfeld
- höhenverstellbare FüÙe



Übersichtliche Bedienelemente



Ergonomischer Türgriff



Manueller Wrasenabzug

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U Herd/Ofen	Backofen
SL33454SE	4-Brenner (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft
SL33454SP	4-Brenner (2x3,5+2x5kW)	800	700	850	17,0 / 6,5	G30 / 400	Umluft
SL33444SE	4-Brenner (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft
SL33444SP	4-Brenner (4x3,5kW)	800	700	850	14,0 / 6,5	G30 / 400	Umluft

Serie 700 ND

# Gasherde Basic

Die Gasherde der Linie Basic mit sechs Hochleistungsbrennern liefern Ihnen je nach Modell eine Leistung von bis zu 25,5 kW. Sie kochen mit direkt steuerbarer, unverzögerter Hitze, kostensparend und umweltfreundlich. Der Elektro-Backofen arbeitet zuverlässig mit gleichmäßiger Umluft und/oder Ober- und Unterhitze.



GAS



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**INTUITIVE BEDIENUNG**

**LASERGRAVIERTES  
BEDIENFELD**

**PILOTFLAMME**

**BACKOFEN FÜR GN 1/1  
& 600X400**

**NEUTRALSCHRANK**



# Gasherd Basic mit 6 Brennern und Elektro-Umluftbackofen

- Brennerleistung: 3,5 kW & 5 kW
- Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 30% der angegebenen Maximalleistung
- Pilotflamme
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- abnehmbare Auffangschale unter den Brennern spülmaschinengeeignet
- Gußeisenauflage
- Backofen für GN 1/1 und 600x400, Innenmaß: 660x445x285 mm (BxTxH)
- manueller Wrasenabzug
- drei Einschübe
- Neutralschrank
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- lasergraviertes Bedienfeld
- höhenverstellbare Füße



**Intuitive Bedienelemente**



**Ergonomischer Türgriff**



**Frontseitige Bedienung der Lüftungsklappe**

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	U Herd/Ofen	Backofen
<b>SL33654SE</b>	6-Brenner (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G20 / 400	Umluft
<b>SL33654SP</b>	6-Brenner (3x3,5+3x5)	1200	700	850	25,5 / 6,5	G30 / 400	Umluft
<b>SL33644SE</b>	6-Brenner (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G20 / 400	Umluft
<b>SL33644SP</b>	6-Brenner (6x3,5)	1200	700	850	21,0 / 6,5	G30 / 400	Umluft

Serie 700 ND

# Gasherd als Tischgerät

Die portablen Gasherde bringen geballte Power auf kleiner Fläche. Sie kochen mit direkt steuerbarer, unverzögerter Hitze, kostensparend und umweltfreundlich auf 2, 4 oder 6 Brennern mit bis zu 36,5 kW bei vollem Arbeitskomfort!



GAS



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung



**MIT 2, 4 ODER 6 BRENNERN**

**REDUZIERUNG DER  
BRENNERLEISTUNG AUF 1/3  
(SPARFLAMME)**

**LASERGRAVIERTES BEDIENFELD**

**ZUVERLÄSSIGE KOMPONENTEN  
FÜHRENDER HERSTELLER**

# Gasherd als Tischgerät



**Herausnehmbare  
Auffangwanne**

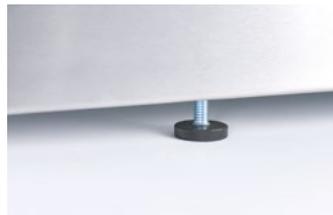


**Doppelkranzbrenner**

- **Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW & 9 kW (Doppelkranzbrenner)**
- **Brennerleistung auf unterster Stufe entspricht ca. 30% der angegebenen Maximalleistung**
- **abnehmbare Auffangschale unter den Brennern, spülmaschinengeeignet**
- **Gußeisenauflage**
- **Pilotflamme**
- **vertiefte Auffangwanne**
- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar**
- **Kamin optional erhältlich**



**Reduzierstern für die Verwendung von kleinerem Kochgeschirr, empfohlen für 3,5 & 5 kW Brenner**



**Höhenregulierbare  
Sockelfüße**



**Detail  
Kochmulde**

Artikelnr.	Ausführung	ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U
SL33210TE	2-Brenner (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G20
SL33210TP	2-Brenner (3,5+5)	-	400	700	250	8,5	G30
SL33220TE	2-Brenner (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G20
SL33220TP	2-Brenner (3,5+7)	-	400	700	250	10,5	G30
SL33410TE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G20
SL33410TP	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	250	20,5	G30
SL33420TE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G20
SL33420TP	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	250	22,5	G30
SL33430TE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G20
SL33430TP	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	250	24,0	G30
SL33610TE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G20
SL33610TP	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	250	32,5	G30
SL33620TE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G20
SL33620TP	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	250	36,5	G30
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-	-
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-	-
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-

Der Herd ist werksseitig auf G20 eingestellt. Auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30.

# Serie 700 ND

## Induktionsherde

Kurze Aufheizzeit des Kochfeldes, unmittelbare Temperaturregulation, geringer Energieverbrauch, kaum Wärmeemission, schnelle Reinigung und niedrige Wartungskosten – die professionellen Induktionsherde von Stalgast vereinen viele unschlagbare Vorteile für Sie!



Elektro



Induktion



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**LASERGRAVIERTES  
BEDIENFELD**

**INDUKTIONSSPULEN  
Ø 250 MM, 3,5 KW**

**9 LEISTUNGSTUFEN**

**EFFIZIENTES KÜHLSYSTEM**

**RESTWÄRMEANZEIGE**

**INTUITIVE BEDIENUNG**



# Induktionsherde



Übersichtliche Anzeige



Langlebiges Glaskeramik-Kochfeld



Einfache Bedienung



Höhenverstellbare FüÙe

- Induktionsspulen Ø 250 mm, 3,5 kW
- 9 Leistungsstufen
- effizientes Kühlsystem
- ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm
- Erkennungssystem für Kochgeschirr
- Überhitzungsschutz

- Anzeige der Betriebsparameter
- Restwärmeanzeige
- Kamin optional erhältlich
- höhenverstellbare FüÙe
- lasergraviertes Bedienfeld

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL40011S	2 Kochfelder	400	700	850	7,0	400
SL40021S	4 Kochfelder	800	700	850	14,0	400
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-

Serie 700 ND

# Glaskeramik-Herde als Tischgerät

Das kompakte Tischgerät arbeitet mit HiLight-Kochfeldern aus Glaskeramik, die dank der Turbo-Funktion besonders schnell aufheizen. Die Glaskeramikherde mit 2 oder 4 Kochfeldern sind ideal als leistungsstarkes (Zusatz-)Gerät für die kleine Küche oder als mobiles Zweitgerät.



Elektro



Glaskeramik



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung



**INTUITIVE STEUERUNG**

**LASERGRAVIERTES  
BEDIENFELD**

**HILIGHT KOCHFELDER**

**KOCHSTELLEN MIT TURBO-  
FUNKTION**

# Glaskeramik-Herd als Tischgerät

- Strahlheizkörper Ø 225 mm, 2,5 kW
- HiLight Kochfelder
- zwei Kochstellen mit Turbo-Funktion
- ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm
- Kontrollleuchten
- Überhitzungsschutz
- stufenlos regelbar
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kamin optional erhältlich
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



Einfache Höhenregulierung



Langlebiges Glaskeramik-Kochfeld



Intuitive Steuerung

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL42011T	2 Kochfelder	400	700	250	5	400
SL42021T	4 Kochfelder	800	700	250	10	400
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-

Serie 700 ND

# Elektro-Herde

Simple as it is – der robuste Elektroherd ist das solide Grundgerät für Ihre Küchenausstattung. Auf den vier Kochplatten kochen Sie gewohnt souverän mit direkter, stufenlos einstellbarer Wärmezufuhr. Der innen beleuchtete Backofen ist geeignet für GN 2/1 oder GN 1/1 und 600x400.



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**INTUITIVE STEUERUNG**

**GEPRESSTES KOCHFELD**

**BACKOFEN MIT  
MANUELLER  
LÜFTUNGSKLAPPE FÜR  
DEN WRASENABZUG**

**BACKOFENTÜR AUS  
SICHERHEITSGLAS**

**BACKOFEN MIT  
BELEUCHTUNG**



# Elektro-Herd mit 4 Kochplatten und Backofen

- Durchmesser der Kochplatten: 220 mm mit je 2,6 kW
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Sechs-Stufen-Regler
- Abdeckung gepresst
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1 660x545x285 mm (BxTxH)
- drei Einschübe
- manueller Wrasenabzug
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Backofen mit Beleuchtung
- lasergraviertes Bedienfeld
- verglaste Ofentür
- inklusive einem Rost
- höhenverstellbare Füße



**Statischer Elektrobackofen  
für GN 2/1**



**Umluft-Elektrobackofen für  
GN 1/1 und 600x400**



**frontseitige Bedienung  
des Wrasenabzugs**



**gepresstes Kochfeld**

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	Volt	Backofen
<b>SL32412S</b>	4 Kochfelder	800	700	850	10,4 / 7	400	Umluft GN 1/1
<b>SL30411S</b>	4 Kochfelder	800	700	850	10,4 / 7	400	statisch GN 2/1
<b>SL249964</b>	Rost für Backofen 600x400 mm	600	400	-	-	-	
<b>SL249911</b>	Rost GN 2/1	650	530	-	-	-	

Serie 700 ND

# Elektro-Herde

Simple as it is – der robuste Elektroherd ist das solide Grundgerät für Ihre Küchenausstattung. Auf den sechs Kochplatten kochen Sie gewohnt souverän mit direkter, sechsfach einstellbarer Wärmezufuhr. Der innen beleuchtete Backofen ist geeignet für GN 2/1 oder GN 1/1 und 600x400.



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**INTUITIVE STEUERUNG**

**GEPRESSTES KOCHFELD**

**BACKOFEN MIT  
MANUELLER  
LÜFTUNGSKLAPPE FÜR  
DEN WRASENABZUG**

**BACKOFENTÜR AUS  
SICHERHEITSGLAS**

**BACKOFEN MIT  
BELEUCHTUNG**

**NEUTRALSCHRANK MIT TÜR**



# Elektro-Herd mit 6 Kochplatten und Backofen



**Statischer** Elektrobackofen  
für GN 2/1



**Umluft-**Elektrobackofen  
für GN 1/1 und 600x400



Intuitive **Bedienung**



**Ergonomisch** geformter  
Backofengriff



Frontseitige **Bedienung**  
des **Wrasenabzugs**



**Seitlicher** Schrank

- Kochplatten mit einem Durchmesser von 220 mm und 2,6 kW
- Maße des Backofens für GN 1/1 und 600x400: 660x445x285 mm (BxTxH)
- Maße des Backofens für GN 2/1: 660x545x285 mm (BxTxH)
- Sechs-Stufen-Regler
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Neutralschrank mit Tür
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Abdeckung gepresst
- verglaste Ofentür
- drei Einschübe
- manueller Wrasenabzug
- lasergraviertes Bedienfeld
- Backofen mit Beleuchtung
- inklusive einem Rost
- höhenverstellbare FüÙe

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW Herd/Ofen	Volt	Backofen
<b>SL32612S</b>	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	Umluft GN 1/1
<b>SL32611S</b>	6-Platten	1200	700	850	15,6 / 7	400	statisch GN 2/1
<b>SL249964</b>	Rost für Backofen 600x400 mm	600	400	-	-	-	-
<b>SL249911</b>	Rost GN 2/1	650	530	-	-	-	-

Serie 700 ND

# Elektro-Kochfeld als Tischgerät

Der robuste Auftisch-Elektroherd ist das solide Grundgerät für Ihre Küchenausstattung oder die mobile Gastronomie. Sie kochen gewohnt souverän mit direkter, stufenlos einstellbarer Wärmezufuhr auf 2, 4 oder 6 Kochplatten.



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

## ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

## LASERGRAVIERTES BEDIENFELD

## KOCHPLATTEN MIT EINEM DURCHMESSER VON 220 MM UND 2,6 KW

## SECHS-STUFEN-REGLER



- Kontrollampen
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- ermöglicht die Nutzung von Kochgeschirr bis Ø 320 mm
- Kamin optional erhältlich
- AusgleichsfüÙe



**Gepresste  
Abdeckung**

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL32210T	2-Platten	400	700	250	5,2	400
SL32410T	4-Platten	800	700	250	10,4	400
SL32610T	6-Platten	1200	700	250	15,6	400
SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-
SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-
SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-	-	-

# Kochtechniken im Vergleich



\* Testergebnis für das Kochen von 2 Litern Wasser in einer Kochzone. Für Energieverbrauch, Lohnkosten und Verbrauchsmaterial wurden durchschnittliche Kosten zugrunde gelegt.

# Serie 700 ND

## Gas-Griddleplatten

Das kompakte Tischgerät avanciert schnell zur umschwärmten Kochstation in Ihrer Gastronomie. Die gasbetriebenen Geräte sind in verschiedenen Größen mit gerillter, glatter oder zweigeteilter Grillplatte erhältlich. Sie braten schnell und unkompliziert mit optimaler Hitzeverteilung bei Temperaturen bis zu 300°C.



GAS



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung



**ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE**

**DREISEITIGE AUFKANTUNG**

**ARBEITSFLÄCHE: 2200/4400 CM<sup>2</sup>**

**FETTAUFFANGSCHALE**

**GLATTE UND GERILLTE  
GRILLFLÄCHEN**

# Gas-Griddleplatte als Tischgerät

- **lasergraviertes Bedienfeld**
- **Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar**
- **Temperateinstellung bis 300 °C**
- **zwei separat regelbare Zonen bei Geräten mit 800 mm Breite**
- **Auffangrinne mit Ablassöffnung**
- **Fettauffangschale**
- **elektrischer Zündfunken (230V)**
- **passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar**



Auffangrinne mit **Ablassöffnung**



Elektrischer **Zündfunken (230V)**



**Fettauffangschale**



**Sicherheitsthermostat** über Frontblende bedienbar

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	U
<b>SL3710TE</b>	glatt	400	700	250	6,5	G20
<b>SL3710TP</b>	glatt	400	700	250	6,5	G30
<b>SL3711TE</b>	gerillt	400	700	250	6,5	G20
<b>SL3711TP</b>	gerillt	400	700	250	6,5	G30
<b>SL3720TE</b>	glatt	800	700	250	13	G20
<b>SL3720TP</b>	glatt	800	700	250	13	G30
<b>SL3721TE</b>	gerillt	800	700	250	13	G20
<b>SL3721TP</b>	gerillt	800	700	250	13	G30
<b>SL3722TE</b>	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20
<b>SL3722TP</b>	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G30

Die Griddleplatte ist werksseitig auf G20 eingestellt. Auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30.

Serie 700 ND

# Elektro-Griddleplatten

Das kompakte Tischgerät avanciert schnell zur umschwärmten Kochstation in Ihrer Gastronomie. Die Elektro-Geräte sind in verschiedenen Größen mit gerillter, glatter oder zweigeteilter Grillplatte erhältlich. Sie braten schnell und unkompliziert mit optimaler Hitzeverteilung bei Temperaturen bis zu 300°C.



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung



**ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE**

**DREISEITIGE AUFKANTUNG**

**GRILLFLÄCHE: 2200/4400 CM<sup>2</sup>**

**FETTAUFFANGSCHALE**

**GLATTE UND GERILLTE  
GRILLFLÄCHEN**

# Elektro-Griddleplatte als Tischgerät

- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Grillfläche ca. 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei Geräten mit 800 mm Breite
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- AusgleichsfüÙe



**Übersichtliche  
Bedienelemente**



**Gerillte/glatte  
Grillfläche**



**Dreiseitige  
Aufkantung**



**Auffangrinne  
mit Ablassöffnung**



**Fettauffangschale**

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
<b>SL360410T</b>	glatt	400	700	250	4,0	400
<b>SL360411T</b>	gerillt	400	700	250	4,0	400
<b>SL360420T</b>	glatt	800	700	250	8,1	400
<b>SL360421T</b>	gerillt	800	700	250	8,1	400
<b>SL360422T</b>	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400
<b>SL042111</b>	Deckel	786	623	185	-	-
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-
<b>SL993208</b>	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-

Serie 700 ND

# Griddleplatten mit Deckel

Schließen Sie den Deckel für geballte Hitze und 30% weniger Energieverbrauch! Eine Temperaturanzeige, Sichtfenster und Abluftklappen erhöhen Ihren Arbeitskomfort. Die Elektro-Tischgeräte sind mit gerillter, glatter oder zweigeteilter Grillplatte erhältlich für schnelles, unkompliziertes Braten mit optimaler Hitzeverteilung.



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung



**GRILLFLÄCHE CA. 4400 CM<sup>2</sup>**

**DREISEITIGE AUFKANTUNG**

**ZWEI SEPARAT REGELBARE  
GRILLZONEN**

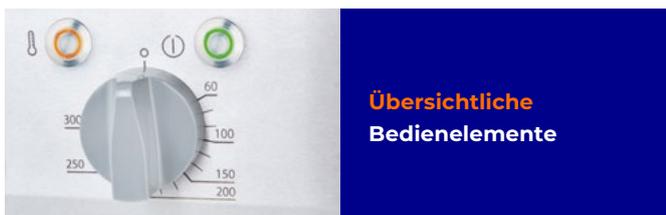
**AUFFANGRINNE  
MIT ABLASSÖFFNUNG**

**DECKEL REDUZIERT DEN  
ENERGIEVERBRAUCH UM BIS  
ZU 30%**

**GLATTE UND/ODER GERILLTE  
GRILLFLÄCHEN**

# Elektro-Griddleplatte als Tischgerät mit Deckel

- besseres Ergebnis durch weniger Bratverlust
- der Deckel reduziert den Energieverbrauch um bis zu 30%
- Deckel aus Edelstahl mit Sichtfenster und Temperaturanzeige
- Grillfläche ca. 4000 cm<sup>2</sup>
- zwei separat regelbare Zonen
- Temperatureinstellung bis 300 °C
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- Gesamthöhe 920 mm bei geöffnetem Deckel
- lasergraviertes Bedienfeld
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- AusgleichsfüÙe



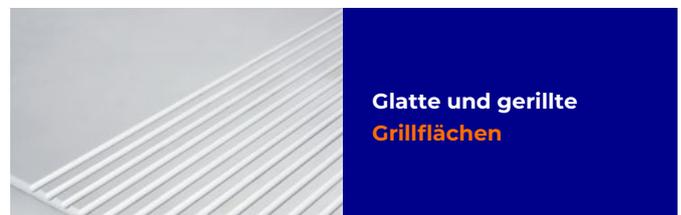
**Übersichtliche  
Bedienelemente**



**Stabiler Deckel**



**Temperaturanzeige**



**Glatte und gerillte  
Grillflächen**



**Fettauffangschale**



**Sichtfenster und  
Abluftklappen**

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	Volt	P kW
SL360423T	glatt	800	700	430	400	8,1
SL360424T	gerillt	800	700	430	400	8,1
SL360425T	1/2 & 1/2	800	700	430	400	8,1

# Serie 700 ND Wassergrills

In die abgeflachte Grillfläche integrierte Heizelemente bringen den Elektro-Wassergrill schnell und direkt auf Betriebstemperatur. Von besonderem Vorteil ist die Reduzierung der schädlichen und störenden blauen Wrasen. Die Grillfläche kann zur sicheren und einfachen Reinigung am Ende des Arbeitstages komplett hochgeklappt werden.



Elektro



Wasserenthärtung  
ab 6 °dH empfohlen



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung



**HEIZELEMENT IM  
ROST INTEGRIERT**

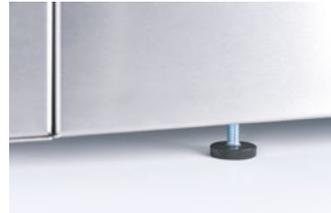
**KURZE AUFHEIZZEIT**

**DAMPFGAREN MÖGLICH**

**EINFACHE REINIGUNG**

# Wassergrill als Tischgerät

- kurze Aufheizzeit, durch im Rost integriertes Heizelement
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- stufenlos regelbar
- Bratsäfte und Rückstände werden direkt in der Wasserschale aufgefangen
- besonders schonende Garmethode für saftige und zarte Produkte
- leicht zu reinigen
- inklusive Reinigungsschaber
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kamin optional erhältlich
- AusgleichsfüÙe
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



**Höhenregulierbare  
SockelfüÙe**



**Grillrost zur Reinigung  
hochklappbar**



**Bedienung für das  
Ablassventil**



**Übersichtliche Bedienelemente**



**Grillrost mit integriertem Heizelement**

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
<b>SL40141T</b>	Wassergrill	400	700	250	4,1	400
<b>SL40282T</b>	Wassergrill	800	700	250	8,2	400
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-
<b>SL993208</b>	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-	-	-

Serie 700 ND

# Gas-Griddleplatten verchromt

Jetzt wird's edel! Sie erwartet höchster Grillspaß auf einer sehr glatten, vollständig verchromten Bratfläche, die weniger Hitze abstrahlt, weniger Bratöl benötigt und äußerst hygienisch ist. Besonders beim Frontcooking wird die Griddleplatte Ihre Gäste beeindrucken.



GAS



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung



**NICHT HAFTENDE OBERFLÄCHE**

**EINFACHE REINIGUNG**

**GLEICHMÄSSIGE  
TEMPERATURVERTEILUNG**

**GLATTE UND/ODER GERILLTE  
BRATFLÄCHE**

# Gas-Griddleplatte verchromt, Tischgerät

- verchromte Grillfläche
- weniger Hitzeabstrahlung
- sehr glatte Bratfläche
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Grillfläche ca. 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei Geräten mit 800 mm Breite
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- AusgleichsfüÙe
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



Fettauffangschale



Leicht zu reinigende Oberfläche mit Ablassöffnung

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL37140TE	glatt	400	700	250	6,5	G20
SL37140TP	glatt	400	700	250	6,5	G30
SL37141TE	gerillt	400	700	250	6,5	G20
SL37141TP	gerillt	400	700	250	6,5	G30
SL37180TE	glatt	800	700	250	13	G20
SL37180TP	glatt	800	700	250	13	G30
SL37181TE	gerillt	800	700	250	13	G20
SL37181TP	gerillt	800	700	250	13	G30
SL37182TE	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G20
SL37182TP	1/2 & 1/2	800	700	250	13	G30

Serie 700 ND

# Elektro-Griddleplatten verchromt

Jetzt wird's edel! Sie erwartet höchster Grillspaß auf einer sehr glatten, vollständig verchromten Bratfläche, die weniger Hitze abstrahlt, weniger Bratöl benötigt und äußerst hygienisch ist. Besonders beim Frontcooking wird die Griddleplatte Ihre Gäste beeindrucken.



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung



**GLEICHMÄSSIGE  
TEMPERATURVERTEILUNG**

**EINFACHE REINIGUNG**

**NICHT HAFTENDE OBERFLÄCHE**

**GLATTE UND/ODER GERILLTE  
BRATFLÄCHE**

# Elektro-Griddleplatte verchromt, Tischgerät

- verchromte Grillfläche
- weniger Hitzeabstrahlung
- sehr glatte Bratfläche
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Grillfläche ca. 2200/4400 cm<sup>2</sup>
- Temperatureinstellung bis 300°C
- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Fettauffangschale
- dreiseitige Aufkantung
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- AusgleichsfüÙe



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
<b>SL36140T</b>	glatt	400	700	250	4,05	400
<b>SL36141T</b>	gerillt	400	700	250	4,05	400
<b>SL36180T</b>	glatt	800	700	250	8,1	400
<b>SL36181T</b>	gerillt	800	700	250	8,1	400
<b>SL36182T</b>	1/2 & 1/2	800	700	250	8,1	400

Serie 700 ND

# Lavasteingrill

Der Lavasteingrill vereint die Vorteile von einem Gas- und einem Holzkohlegrill. Wählen Sie zwischen S-Rost für Fisch und Meeresfrüchte und V-Rost für einzigartige Fleisch- und Gemüsegerichte mit purem Grillaroma!



GAS



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**MIT V- ODER S-ROST ERHÄLTlich**

**STUFENLOSE  
TEMPERATURREGELUNG**

**AUFFANGSCHALE**

**INKL. LAVASTEINE**



# Lavasteingrill

- Temperatureinstellung von 120-300°C
- Modelle mit V-Rost ideal für Fleisch & Gemüse
- Modelle mit S-Rost ideal für Fisch & Meeresfrüchte
- höhenverstellbarer Rost
- Pilotflamme
- elektrischer Zündfunken (230V)
- lasergraviertes Bedienfeld



elektrischer  
Zündfunken (230V)



Höhenverstellbare Füße



Höhenverstellbarer Rost



Auffangschale



V-Rost für Fleisch &  
Gemüse



Inklusive Lavasteine



S-Rost für Fisch &  
Meeresfrüchte

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL4110SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	400	700	850	8	G20
SL4110SP	Lavastein-Grill mit V-Rost	400	700	850	8	G30
SL4111SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	400	700	850	8	G20
SL4111SP	Lavastein-Grill mit S-Rost	400	700	850	8	G30
SL4120SE	Lavastein-Grill mit V-Rost	800	700	850	16	G20
SL4120SP	Lavastein-Grill mit V-Rost	800	700	850	16	G30
SL4121SE	Lavastein-Grill mit S-Rost	800	700	850	16	G20
SL4121SP	Lavastein-Grill mit S-Rost	800	700	850	16	G30
SL099901	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 400 mm Breite	-	-	-	-	-
SL099902	S-Rost (Fisch) für Lavasteingrill 800 mm Breite	-	-	-	-	-
SL099903	Lavasteine	-	-	-	-	-

Der Grill ist werksseitig auf G20 eingestellt. Auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30.

# Serie 700 ND Gas-Fritteusen

Sie lieben es knusprig? Effiziente, langlebige Heizelemente aus Edelstahl bringen die gasbetriebene Fritteuse mit einer Leistung von 15 kW besonders schnell auf Temperatur für Top-Resultate!



GAS



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**17 LITER BECKENGRÖSSE BEI EINZELBECKEN**

**2X 7 LITER BECKENGRÖSSE BEI  
DOPPELBECKEN**

**HEIZELEMENTE AUS EDELSTAHL**

**MIT KALTZONE**

**FETTAUFFANGBEHÄLTER MIT SIEB**

**TEMPERATUREINSTELLUNG  
VON 90-190°C**



# Gas-Fritteusen

- 17 Liter Beckengröße bei Einzelbecken
- 2x7 Liter Beckengröße bei Doppelbecken
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- Heizelemente aus hitzebeständigem Edelstahl
- inkl. Ablasshahn
- elektrischer Zündfunken (230V)
- Modell SL35115SE inkl. einem Frittierkorb 310x300x120 mm (BxTxH), Pommes Frites, gefroren ca. 45 kg/h
- Modell SL35122SE inkl. 2 Frittierkörben 130x300x120 mm (BxTxH), Pommes Frites, gefroren ca. 40 kg/h
- Pilotflamme
- Fettauffangbehälter mit Sieb



Fettauffangbehälter



Heizelemente aus  
Edelstahl



Modell SL35122SE  
inkl. 2 Frittierkörbe



Mit Ablasshahn



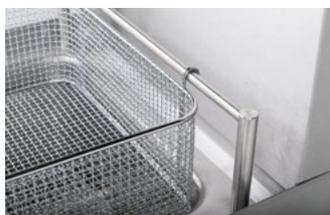
Stufenlose  
Temperatureinstellung



Elektrischer  
Zündfunken (230V)



Höhenverstellbare Füße



Halterung für  
den Frittierkorb

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	V l	P kW	Gas
SL35115SE	Fritteuse mit Einzelbecken	400	700	850	17	15	G20
SL35115SP	Fritteuse mit Einzelbecken	400	700	850	17	15	G30
SL35122SE	Fritteuse mit Doppelbecken	400	700	850	2x7	12	G20
SL35122SP	Fritteuse mit Doppelbecken	400	700	850	2x7	12	G30

Die Fritteuse ist werksseitig auf G20 eingestellt. Auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30.

Serie 700 ND

# Elektro-Fritteusen

Effiziente, langlebige Heizelemente aus Edelstahl bringen die Elektro-Fritteuse mit einer Leistung von bis zu 18 kW in bereits 6 Minuten auf Temperatur für Top-Resultate!



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung



1



3



2

**BIS ZU 20 L BECKENGRÖSSE**

**MIT KALTZONE**

**TISCH- ODER STANDGERÄT**

**EINFACHE REINIGUNG**

**HEIZELEMENTE AUS  
EDELSTAHL**

**OPTIONAL ZWEI KLEINE KÖRBE  
FÜR EIN BECKEN**

# Elektro-Fritteusen

- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- Heizelemente aus hitzebeständigem Edelstahl
- Pommes Frites, gefroren: je nach Modell ca. 26, 45 oder 52 kg/h
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- automatische Abschaltung nach Entfernung der Heizelemente
- Klappbares Heizelemente für eine leichtere Reinigung
- inkl. Frittierkorb 210x350x110 mm (BxTxH)
- AusgleichsfüÙe
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrolllampe
- als Zubehör erhältlich: zwei kleine Frittierkörbe anstatt eines größeren (nur für Tischgeräte)
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar



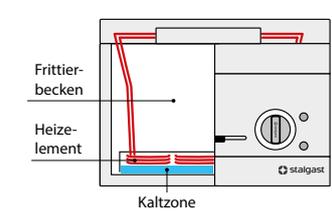
Bedienung für das **Ablasseventil**



**Sicherheitsthermostat** über Frontblende bedienbar



Schutzabdeckung über **den Heizelementen**



**Kaltzone**



Tischgeräte wahlweise mit einem großen oder zwei kleinen Körben bestückbar



**Füllstandsanzeige**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	V l	P kW	U V
1.	<b>SL34109T</b>	Einzel-Fritteuse, Tischgerät	400	700	250	10	9	400
2.	<b>SL34115S</b>	Einzel-Fritteuse, Standgerät	400	700	850	15	15	400
3.	<b>SL34218T</b>	Doppel-Fritteuse, Tischgerät	800	700	250	2x10	18	400
	<b>SL2402350</b>	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte SL34109T, SL34218T	105	350	110	-	-	-

Serie 700 ND

# Infra-Warmhalte-/ Frittenwanne

Die kompakte Infra- Warmhaltewanne hat eine Kapazität von bis zu einem GN 1/1-Behälter. Die leistungsstarke Infrarotlampe wärmt Ihre Speisen ohne sie auszutrocknen, egal ob Schnitzel, Pommes Frites, paniertes Gemüse, Fisch oder Siedegebäck.



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung



**LEISTUNGSSTARKE INFRAROTLAMPE**

**KAPAZITÄT GN 1/1**

**MAX. TEMPERATUR 75°C**

**MIT ABTROPFEINSATZ**

# Infra-Warmhalte-/ Frittenwanne als Tischgerät

- hält zubereitete Speisen lange warm ohne auszutrocknen
- max. Wärmtemperatur 75°C
- ideal für frittierte Speisen
- leistungsstarke Infrarot-Wärmelampe
- lasergraviertes Bedienfeld
- Kapazität: GN1/1
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- herausnehmbarer Einsatz



**Leistungsstarke** Wärmelampe



**Abtropfeinsatz**



**Intuitive** Bedienung



**Einfache Entnahme** des Behälters

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	T °C	P kW	U V
SL422001T	400	700	440	bis zu 75	1	230

Serie 700 ND

# Gas-Kippbratpfanne

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten und die Zubereitung großer Speisemengen auf hohem Niveau machen den Einsatz der Kippbratpfanne in jedem Betrieb unerlässlich. Das kompakte Gerät mit einer Tiegelgröße von 58 Litern hat einen passgenau schließenden, stufenlos aufklappbaren Deckel. Der Tiegel ist leichtgängig manuell kippbar.



GAS



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

## TEMPERATUREINSTELLUNG

90°C - 300°C

## MANUELLE KIPPVORRICHTUNG

## SCHMALE SCHÜTTE ZUM PRÄZISEN ENTLEEREN

## TIEGELGRÖSSE CA. 58 L, BRATFLÄCHE 0,35 M<sup>2</sup>

## DECKEL STUFENLOS AUFKLAPPBAR

## INTEGRIERTER WASSERZULAUF



# Gas-Kippbratpfanne

- Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m<sup>2</sup>)
- ca. 200 Koteletts/h
- Temperatureinstellung 90 °C bis 300 °C
- geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen
- manuelle Kippvorrichtung
- schmale Schütte zum präzisen Entleeren
- Deckel stufenlos aufklappbar
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- elektrischer Zündfunken (230V)
- Wasserzulauf



**Manuelle Kippvorrichtung**



**Wasserzulauf**



**Temperatureinstellung**



**Schmale Schütte zum präzisen Entleeren**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	U	Inh. Liter
<b>SL3980SE</b>	800	700	850	17	~200	G20	58
<b>SL3980SP</b>	800	700	850	17	~200	G30	58

Die Kippbratpfanne ist werksseitig auf G20 eingestellt. Auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30.

**Serie 700 ND**

# Elektro-Kippbratpfanne

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten und die Zubereitung großer Speisemengen auf hohem Niveau machen den Einsatz der Kippbratpfanne in jedem Betrieb unerlässlich. Das kompakte Gerät mit einer Tiegelgröße von 58 Litern hat einen passgenau schließenden, stufenlos aufklappbare Deckel und der Tiegel ist leichtgängig manuell kippbar.



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**TEMPERATUREINSTELLUNG**  
50°C - 300°C

**EXAKTE, MANUELLE**  
KIPPVORRICHTUNG

**SCHMALE SCHÜTTE ZUM**  
PRÄZISEN ENTLEREN

**TIEGELGRÖSSE CA. 58 L,**  
BRATFLÄCHE 0,35 M<sup>2</sup>

**DECKEL STUFENLOS**  
AUFKLAPPBAR

**INTEGRIERTER WASSERZULAUF**



# Elektro-Kippbratpfanne

- Tiegelgröße 58 Liter (0,35 m<sup>2</sup>)
- ca. 200 Koteletts/h
- Temperatureinstellung 50 °C bis 300 °C
- manuelle Kippvorrichtung
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- schmale Schütte zum präzisen Entleeren
- Deckel stufenlos aufklappbar
- geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Wasserzulauf



Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	M Koteletts/h	U V	Inh. Liter
<b>SL381680S</b>	800	700	850	10,8	~200	400	58

Serie 700 ND

# Elektro-Multibräter

In dem kompakten, unentbehrlichen Elektro-Multibräter braten und schmorren Sie bei Temperaturen bis zu 300°C und halten Ihre Speisen bei Temperaturen ab 50°C warm.



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**TEMPERATUREINSTELLUNG**  
50°C - 300°C

**INTEGRIERTER ABLASS**

**TIEGELGRÖSSE 19 L,**  
**BRATFLÄCHE CA. 0,16m<sup>2</sup>**

**KAPAZITÄT CA. 900KG/H**

**INKL. DECKEL**



# Elektro-Multibräter

- geeignet zum Schmoren, Braten und Kochen
- Temperatureinstellung 50 °C bis 300 °C
- Tiegelgröße 19 Liter
- Bratfläche 0,16m<sup>2</sup>
- Kapazität ca. 900kg/h
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Ablass im Geräteinnenraum
- mit Überlaufstopfen aus Polypropylen
- inkl. Deckel
- Kamin optional erhältlich
- höhenverstellbare Füße



**Inkl. Stöpsel** aus Polypropylen



**Ablass** im Geräteinnenraum



**Übersichtliche** Bedienelemente



**Inkl. Deckel** zum Schmoren von Speisen

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	M Koteletts/h	P kW	U V
<b>SL44150S</b>	Multibräter	400	700	850	13	90	5	400
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-	-

Serie 700 ND

# Gas-Nudelkocher

Der schmale Pastakocher ist die optimale Lösung für das Kochen von Pasta "alla Mamma"! Auch das Zubereiten von Gemüse, Kartoffeln oder Fisch wird dank der 9,1 kW zum Kinderspiel!



GAS



Wasserenthärtung  
ab 6 °dH empfohlen



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**BECKENINHALT 25 LITER**

**SICHERHEITSTHERMOSTAT  
ÜBER FRONTBLENDE BEDIENBAR**

**GEEIGNET FÜR 2X GN1/3 ODER  
4X GN1/6 KÖRBE**

**WASSERZU- UND ABLAUF**

**MANUELLE STEUERUNG DER  
WASSERZULAUFMENGE**



# Gas-Nudelkocher

- geeignet für 2x GN 1/3 oder 4x GN 1/6 Nudelkörbe
- Heizelemente aus hitzebeständigem Edelstahl
- gelochte Abtropffläche
- Wasserzulauf mit Magnetventil
- Überlaufschutz
- Wasserablauf
- Nudelkörbe separat erhältlich
- übersichtliche Bedienelemente
- elektrischer Zündfunken (230V)
- höhenverstellbare FüÙe



Wasserzulauf



Inkl. **Abtropfblech**



**Übersichtliche** Bedienelemente



Geeignet für **GN1/3** und **GN1/6** Körbe

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Gas
<b>SL47109SE</b>	Gas-Nudelkocher	400	700	850	25	9,1	G20
<b>SL47109SP</b>	Gas-Nudelkocher	400	700	850	25	9,1	G30
<b>SL241213Z</b>	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-
<b>SL241216Z</b>	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-

Der Nudelkocher ist werksseitig auf G20 eingestellt. Auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30.

Serie 700 ND

# Elektro-Nudelkocher

Der schmale Pastakocher ist die optimale Lösung für das Kochen von Pasta "alla Mamma"! Auch das Zubereiten von Gemüse, Kartoffeln oder Fisch wird dank der 9,1 kW zum Kinderspiel!



Elektro



Wasserenthärtung  
ab 6 °dH empfohlen



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**BECKENINHALT 25 LITER**

**GEEIGNET FÜR 2X GN 1/3 ODER  
4X GN 1/6 KÖRBE**

**WASSERZULAUF- UND ABLAUF**

**MANUELLE STEUERUNG  
DER WASSERZULAUFMENGE**

**SICHERHEITSTHERMOSTAT ÜBER  
FRONTBLENDE BEDIENBAR**



# Elektro-Nudelkocher

- geeignet für 2x GN1/3 oder 4x GN1/6 Nudelkörbe
- Heizelemente aus hitzebeständigem Edelstahl
- gelochte Abtropffläche
- Überlaufschutz
- Wasserzulauf mit Magnetventil
- Wasserablauf
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat
- lasergraviertes Bedienfeld
- höhenverstellbare Füße
- Kamin optional erhältlich
- Nudelkörbe separat erhältlich



Wasserzulauf



Inkl. Abtropfblech



Übersichtliche Bedienelemente



Geeignet für GN 1/3 und 2x 1/6 Körbe

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	S kg/h	P kW	Volt
<b>SL46106S</b>	Pastakocher	400	700	850	15	6	400
<b>SL241213Z</b>	Nudelkorb GN 1/3	-	-	-	-	-	-
<b>SL241216Z</b>	Nudelkorb 2er Pack GN 1/6	-	-	-	-	-	-
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-	-	-	-

Serie 700 ND

# Wok-Induktionsherd

Die Kochplatte nutzt Induktion auf dem neuesten Stand der Technik – schnell, kostengünstig, sicher! Die leistungsstarken 5 kW kommen einem traditionellen WOK-Herd sehr nahe - für scharfes, punktgenaues Anbraten, Frittieren oder Dünsten.



Elektro



Induktion



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**GLASKERAMIK-KOCHFELD**

**INDUKTIONSSPULE Ø 290 MM**

**EFFIZIENTES KÜHLSYSTEM**

**LEISTUNG 5 KW**

**NEUN LEISTUNGSSTUFEN**

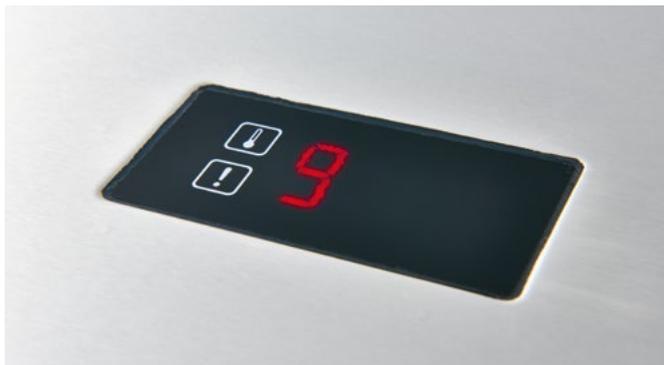


# Wok-Induktionsherd

- Kochfeld aus Glaskeramik
- Induktionsspule Ø 290 mm, 5 kW
- 9 Leistungsstufen
- effizientes Kühlsystem
- digitale Temperatur-, Betriebs- und Restwärmeanzeige
- automatisches Erkennungssystem für Woks
- dreiseitige Aufkantung
- Überhitzungsschutz
- Kamin optional erhältlich



Wok aus gebürstetem Edelstahl, Grifflänge 200 mm



Digitales Display



Vertiefung mit Induktionsfeld



Lasergraviertes Bedienfeld



Cuvette Ø 290 mm

Artikelnr.	Produkt	Ø mm	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt	Grifflänge mm
<b>SL4003S</b>	Wok-Induktionsherd	-	400	700	850	25	5	400	-
<b>SL993204</b>	Kamin für 400 mm Breite	-	400	-	-	-	-	-	-
<b>KG1501400</b>	Wok (gebürsteter Edelstahl)	400	-	-	120	-	-	-	200
<b>KG1502400</b>	Wok (polierter Edelstahl)	400	-	-	120	-	-	-	185

# Serie 700 ND Bains-Marie

Durch den Einsatz zuverlässiger Technologien hält das Bain Marie die gewählte Temperatur konstant aufrecht. So behalten Ihre Speisen die optimale Verzehrtemperatur ohne Qualitätsverlust. Schwankungen der Kerntemperatur werden vermieden, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten!



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung



**PASSEND FÜR 1X GN 1/1 BZW.  
GN 2/1, H. 150 MM**

**TEMPERATURBEREICH 30 °C  
BIS 95 °C**

**AUSLAUFBOGEN FÜR  
WASSERABLAUF**

**SICHERHEITSTHERMOSTAT  
ÜBER FRONTBLENDE BEDIENBAR**

# Elektro-Bains-Marie als Tischgerät

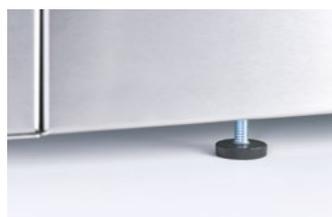
- Temperatureinstellung 30 °C bis 95 °C
- Beckenmaß Modell SL421011T: 306x508x155 mm, GN 1/1
- Beckenmaß Modell SL421021T: 630x508x155 mm, GN 2/1
- Wasser-Auslaufbogen
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- passende Untergestelle offen oder mit Tür verfügbar
- Kamin optional erhältlich
- AusgleichsfüÙe



BeckenmaÙe  
im GN-Standard



Wasserauslauf



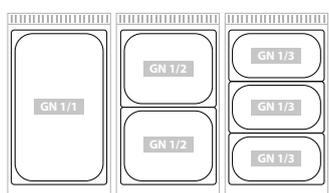
Höhenregulierbare  
SockelfüÙe



Lasergraviertes  
Bedienfeld



Sicherheitsthermostat  
über Frontblende  
bedienbar



Beispiel für  
Bestückungsmöglichkeiten



Bedienung für  
das Ablassventil

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
SL421011T	Bain-Marie	400	700	250	0,8	230
SL421021T	Bain-marie	800	700	250	1,6	230
SL993204	Kamin für 400 mm Breite					
SL993208	Kamin für 800 mm Breite					

# Serie 700 ND

## Neutralelemente



Wenn Sie Ihre Traumküche mit Kochgeräten und Schränken der Serie 700 ND ausstatten, dürfen Sie Abstell- und Arbeitsflächen nicht außer Acht lassen. Die Neutralelemente bieten Ihnen beides und können in Kombination auf allen Unterbauten der Serie eingesetzt werden.



Edelstahl



Aus eigener Fertigung

### ELEMENTE MIT UND OHNE SCHUBLADE

### SCHUBLADEN GEEIGNET FÜR GN 1/1 (HÖHE 150 MM)

### KAMIN OPTIONAL ERHÄLTICH

### VERFÜGBARE UNTERGESTELLE OFFEN ODER MIT TÜR



Schubladen geeignet für GN 1/1 (150 mm)



Kamin optional erhältlich

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm
1.	SL302210T	Neutralelement	400	700	250
	SL302220T	Neutralelement	800	700	250
	SL302230T	Neutralelement	1200	700	250
2.	SL302211T	Neutralelement mit Schublade	400	700	250
	SL302221T	Neutralelement mit Schublade	800	700	250
	SL302231T	Neutralelement mit 2 Schubladen	1200	700	250
	SL993204	Kamin für 400 mm Breite	-	-	-
	SL993208	Kamin für 800 mm Breite	-	-	-
	SL993212	Kamin für 1200 mm Breite	-	-	-

# Serie 700 ND

# Unterbauten und Zubehör



Mit diesem Unterbau können Sie alle Tischgeräte und Neutralelemente der Serie 700 ND auf die perfekte Arbeitshöhe bringen. Durch die vielfältige Auswahl an Unterbauten und Zubehör gestalten Sie Ihre Traumküche genau nach Ihren Wünschen.

## Unterbauten

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm
1.	<b>SL992310U</b>	Unterbau offen	400	565	600
	<b>SL992320U</b>	Unterbau offen	800	565	600
	<b>SL992330U</b>	Unterbau offen	1200	565	600
2.	<b>SL992311U</b>	Unterbau 3-seitig geschlossen	400	565	600
	<b>SL992321U</b>	Unterbau 3-seitig geschlossen	800	565	600
	<b>SL992331U</b>	Unterbau 3-seitig geschlossen	1200	565	600
3.	<b>SL992312U</b>	Unterbau mit Flügeltür	400	620	600
	<b>SL992322U</b>	Unterbau mit Flügeltür	800	620	600
	<b>SL992332U</b>	Unterbau mit Flügeltür	1200	620	600

- verstärkte Konstruktion
- bis zu 3 Geräte mit 400er Breite auf einen Unterbau 1200 mm montierbar
- höhenverstellbare Füße



## Türen für Unterbauten

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm
1.	<b>SL990401L</b>	400 mm breit, Türanschlag links	393	110	441
	<b>SL990401R</b>	400 mm breit, Türanschlag rechts	393	110	441
2.	<b>SL990601L</b>	600 mm breit, Türanschlag links	593	110	441
	<b>SL990601R</b>	600 mm breit, Türanschlag rechts	593	110	441

- Türen zur Selbstmontage inkl. Scharniere und Montageplatten
- (1) passend für: SL992311U, SL992321U  
(2) passend für: SL992331U



## Verbindungsleisten

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm
1.	<b>SL9940101</b>	niedrig, kurz	8	589	19
	<b>SL9940102</b>	niedrig, mittellang	8	619	19
	<b>SL9940103</b>	niedrig, lang	8	660	19
2.	<b>SL9940201</b>	hoch, kurz	7	589	40
	<b>SL9940202</b>	hoch, mittellang	7	617	40



## Reduzierstern

- geeignet, um mit kleinen Töpfen und Pfannen zu arbeiten
- nur für Brenner mit 3,5 kW oder 5kW

Artikelnr.	B mm	T mm
<b>SL2401200</b>	200	200



## Aufsatz-Kamin

- passend für die Geräte der Serie 700 ND
- für eine einheitliche Kochstrecke von Gas- und Elektrogeräten

Artikelnr.	Produkt
<b>SL993204</b>	Kamin 400 mm breit
<b>SL993208</b>	Kamin 800 mm breit
<b>SL993212</b>	Kamin 1200 mm breit



## Wokaufsatz

- für die Nutzung einer Wok-Pfanne auf einem Gasherd
- aus Edelstahl

Artikelnr.	Ø mm	H mm
<b>SL9910225</b>	225	35



# GERÄTE ZUR EINZELAUFSTELLUNG

Mit unseren freistehenden Ergänzungsgeräten haben Sie volle Flexibilität bei der Einrichtung Ihrer Küche.

Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an hochwertigen, robusten Kochgeräten in vielen Varianten mit unterschiedlichen Leistungsmerkmalen.



Geräte zur Einzelaufstellung

# Gas-Hockerkocher Standard

Mit seinen kleinen Maßen ist der robuste Hockerkocher als Zusatzgerät schnell aufgestellt und ofort einsatzbereit. Der Hockerkocher ist geeignet für Kochtöpfe mit einem Inhalt von max. 40 Litern.



GAS



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**5 KW BRENNER**

**FÜR TÖPFE BIS 40 LITER**

**TOPFHALTERUNG AUS EDELSTAHL**

**PILOTFLAMME**

- Reduktion der Leistung auf ca. 1,0 kW möglich
- Sockelfüße



Reduzierstern



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	U
HK01105P	Hockerkocher	340	340	340	5	G30
HK01105E	Hockerkocher	340	340	340	5	G20
HK2401220	Reduzierstern	220	220	10	-	-

Der Hockerkocher ist werksseitig auf G20 eingestellt. Auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30.

Geräte zur Einzelaufstellung

# Gas-Hockerkocher TOP & TOP POWER

Die Doppelkranzbrenner der Hockerkocher TOP und TOP POWER bringen mit Leistungen von 9kW bis zu 14 kW volle Power in Ihre Küche, wann immer und wo immer nötig.



GAS



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung



1

2

**9 KW DOPPELKranzbrenner  
IN "TOP" AUSFÜHRUNG**

**11 & 14 KW DOPPELKranzbrenner  
IN "TOP-POWER" AUSFÜHRUNG**

**PILOTFLAMME**

**TOPFHALTERUNG AUS GUSSEISEN**

**GEEIGNET FÜR TÖPFE BIS  
100 LITER**

# Gas-Hockerkocher TOP & TOP POWER

- abnehmbare Topfhalterung aus Gusseisen
- Pilotflamme
- Reduktion der Leistung auf 30 % (2,8 kW / 2,2 kW) möglich
- geeignet für große Töpfe bis 100 Liter
- empfohlen für Töpfe bis ca. 50 cm Durchmesser



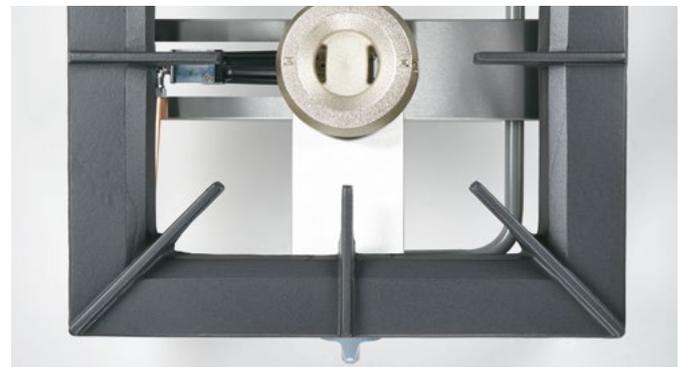
**9 kW Brenner Linie TOP**



**Hitzebeständige Knebel**



**11/14 kW Doppelkranzbrenner Linie TOP POWER**



**Topfhalterung aus Gusseisen**

Nr.	Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	U
1.	<b>HK03109E</b>	Hockerkocher TOP	565	605	380	9	G20
	<b>HK03109P</b>	Hockerkocher TOP	565	605	380	9	G30
	<b>HK03218E</b>	Hockerkocher TOP POWER, Doppelbrenner	1140	605	380	2x9	G20
	<b>HK03218P</b>	Hockerkocher TOP POWER, Doppelbrenner	1140	605	380	2x9	G30
2.	<b>HK04114E</b>	Hockerkocher TOP POWER	565	605	380	14	G20
	<b>HK04111P</b>	Hockerkocher TOP POWER	565	605	380	11	G30
	<b>SL2400Z</b>	Reduzierstern	300	300	10	-	-

Der Hockerkocher ist werksseitig auf G20 eingestellt. Auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30.

Geräte zur Einzelaufstellung

# Induktions-Hoherkocher

Die portablen, autarken Geräte mit 5 kW oder 8 kW-Leistung sind ideal als Zusatzgerät oder für das Catering – robust, zuverlässig und leistungsstark!



Elektro



Induktion



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**5/ 8 KW LEISTUNG**

**ROBUSTE GLASKERAMIK-  
INDUKTIONSPLATTE**

**9 LEISTUNGSTUFEN**

**TOPFERKENNUNGSSYSTEM**

**GEEIGNET FÜR GROSSE  
TÖPFE BIS 100 LITER**



- HK020205 mit Induktionsspulen Ø 340 mm, 5 kW
- HK020108 Induktionsspule Ø 400 mm, 8 kW



**Robuste Glaskeramik-  
Induktionsplatte**



**Digitale Anzeige der  
Betriebsparameter**

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
HK020205	500	500	380	5	400
HK020108	600	600	380	8	400

Geräte zur Einzelaufstellung

# Elektro-Hockerkocher

Ein Klassiker, der Ihnen souverän zur Seite steht, egal ob als Teil Ihrer Kochstrecke, als universelles Zusatzgerät oder für Ihre mobile Gastronomie.



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

## ERGONOMISCHE BEDIENELEMENTE

KOCHPLATTE MIT 400 MM  
DURCHMESSER

6 LEISTUNGSSTUFEN

SOLIDE KONSTRUKTION

5 KW LEISTUNG

GEEIGNET FÜR GROSSE TÖPFE  
BIS 100 LITER



Massive Gusseisen-  
Kochplatte



Übersichtliche  
Bedienelemente

Artikelnr.	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
HK00105	580	580	380	5	400

Geräte zur Einzelaufstellung

# Gasherde

Mit 12 verschiedenen Modellen bieten wir Ihnen eine herausragende Auswahl an Gasherden mit Untergestell in gewohnt hoher Qualität.



GAS



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

## ÜBERSICHTLICHE BEDIENELEMENTE

## HERAUSNEHMBARE TROPFSCHALEN

## BRENNERLEISTUNG:

3,5 KW, 5 KW,  
7 KW (DOPPELKRANZBRENNER),  
9 KW (DOPPELKRANZBRENNER)

## PILOTFLAMME

## MIT 4 UND 6 BRENNERN ERHÄLTlich



# Gasherde

- robuste Topfhalterungen aus Gusseisen
- erhältlich mit vier oder sechs Brennern
- Brennerleistung: 3,5 kW, 5 kW, 7 kW (Doppelkranzbrenner), 9 kW (Doppelkranzbrenner)
- Pilotflamme
- Reduktion der Leistung auf 30 % möglich
- herausnehmbare Tropfschale zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine
- Sockelfüße
- passender Reduzierstern und Wokaufsatz erhältlich



**Topfhalterung aus Gusseisen**



**Reduzierstern**



**Übersichtliche Bedienelemente**



**Wokaufsatz**

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U
1.	<b>FS01410SE</b>	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20
	<b>FS01410SP</b>	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30
	<b>FS01420SE</b>	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20
	<b>FS01420SP</b>	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30
	<b>FS01430SE</b>	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20
	<b>FS01430SP</b>	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30
	<b>FS01610SE</b>	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20
	<b>FS01610SP</b>	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30
	<b>FS01620SE</b>	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20
	<b>FS01620SP</b>	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30
2.	<b>SL2401200</b>	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-
3.	<b>SL9910225</b>	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-

Nr.	Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	U
1.	<b>FS03410SE</b>	4-Brenner (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G20
	<b>FS03410SP</b>	4-Brenner (3,5+2x5+7)	900	900	850	20,5	G30
	<b>FS03420SE</b>	4-Brenner (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G20
	<b>FS03420SP</b>	4-Brenner (3,5+5+2x7)	900	900	850	22,5	G30
	<b>FS03430SE</b>	4-Brenner (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G20
	<b>FS03430SP</b>	4-Brenner (2x5+2x7)	900	900	850	24,0	G30
	<b>FS03440SE</b>	4-Brenner (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G20
	<b>FS03440SP</b>	4-Brenner (3,5+5+7+9)	900	900	850	24,5	G30
	<b>FS03450SE</b>	4-Brenner (9+9+9+9)	900	900	850	36	G20
	<b>FS03450SP</b>	4-Brenner (9+9+9+9)	900	900	850	36	G30
	<b>FS03610SE</b>	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G20
	<b>FS03610SP</b>	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	1300	900	850	32,5	G30
	<b>FS03620SE</b>	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G20
	<b>FS03620SP</b>	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	1300	900	850	36,5	G30

Die Herde sind werksseitig auf G20 eingestellt. Auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30.

Geräte zur Einzelaufstellung

## Gasherde zur **Selbstmontage**

Unsere Geräte zur Selbstmontage sind eine preiswerte Alternative und ideal als Zweitgerät. Die passgenaue Konstruktion aus Edelstahl ist schnell und einfach aufgebaut. Stabile Schraubverbindungen sorgen für eine dauerhafte Stabilität. Die Gasherde eignen sich ebenfalls für die mobile Gastronomie, da sie leicht zu transportieren und platzsparend zu lagern sind.



GAS



Selbstmontage



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung



**REDUZIERUNG DER  
BRENNERLEISTUNG AUF 30%  
(SPARFLAMME)**

**HÖHENVERSTELLBARE FÜSSE  
-5 BIS +25 MM**

**ERHÄLTlich MIT 4 ODER 6  
BRENNERN**

**ABSTAND ZWISCHEN  
GRUNDBODEN UND HERD  
430 MM**

**BRENNERLEISTUNG: 3.5 KW,  
5 KW, 7 KW UND 9 KW**

**PILOTFLAMME**

# Gasherde zur Selbstmontage

- hochwertige Edelstahl-Konstruktion zur Selbstmontage
- stabile Schraubverbindungen
- erhältlich mit 4 oder 6 Brennern
- Brennerleistung: 3.5 kW, 5 kW, 7 kW und 9 kW
- Pilotflamme
- spritzwassergeschützt
- Topfhalterungen aus Gusseisen
- Reduzierung der Brennerleistung auf 1/3 (Sparflamme)
- höhenverstellbare Füße -5 /+25 mm
- lasergraviertes Bedienfeld
- passender Reduzierstern und Wokaufsatz erhältlich
- geringe Versandkosten



**Topfhalterung** aus Gußeisen



**Selbstmontage**, robuste Konstruktion

Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U
FS11410SE	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G20
FS11410SP	4-Brenner (3,5+2x5+7)	-	800	700	850	20,5	G30
FS11420SE	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G20
FS11420SP	4-Brenner (3,5+5+2x7)	-	800	700	850	22,5	G30
FS11430SE	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G20
FS11430SP	4-Brenner (2x5+2x7)	-	800	700	850	24,0	G30
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-

Artikelnr.	Ausführung	Ø mm	B mm	T mm	H mm	P kW	U
FS11610SP	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G20
FS11620SE	6-Brenner (3,5+3x5+2x7)	-	1200	700	850	32,5	G30
FS11620SP	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G20
FS01610SE	6-Brenner (3,5+2x5+2x7+9)	-	1200	700	850	36,5	G30
SL2401200	Reduzierstern	-	200	200	-	-	-
SL9910225	Wokaufsatz	225	-	-	35	-	-

Die Herde sind werksseitig auf G20 eingestellt. Auf Nachfrage umrüstbar auf Flüssiggas G30.

# Geräte zur Einzelaufstellung

## Induktionsherde



Der freistehende Herd punktet durch eine kurze Aufheizzeit und ist durch die energieeffiziente Induktionstechnik sparsam im Verbrauch. Wir empfehlen die kompakten Induktionsherde besonders für kleine und mittlere Betriebe.



Elektro



Induktion



Edelstahl



Aus eigener Fertigung

**INDUKTIONSSPULEN Ø 225 MM**

**INDUKTIONSFELD MIT 3,5 KW**

**ERHÄLTlich MIT 2 ODER 4 KOCHFELDERN**

- 9 Leistungsstufen
- Überhitzungsschutz
- Restwärmeanzeige
- effizientes Kühlsystem
- lasergraviertes Bedienfeld
- Erkennungssystem für Kochgeschirr
- Anzeige der Betriebsparameter
- geringer Energieverbrauch



**Glaskeramik Kochfeld**

Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
FS400107S	2 - Kochfelder	400	700	850	7	400
FS400214S	4 - Kochfelder	800	700	850	14	400

Geräte zur Einzelaufstellung

# Elektroherde

Unsere soliden Elektroherde mit 4 oder 6 Kochplatten bieten viel Platz für Ihre Töpfe. Mit 2,6 kW pro Kochplatte kochen Sie gewohnt souverän und zuverlässig.



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

## KOCHPLATTEN AUS GUSSEISEN

## ERHÄLTlich MIT 4 ODER 6 KOCHPLATTEN

## GEPRESSTE ABDECKUNG ZUR EINFACHEN REINIGUNG

- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Kochplatten-Ø 220 mm
- mit Grundboden
- intuitive Bedienung
- höhenverstellbare Füße



Artikelnr.	Ausführung	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
FS00410S	4-Platten	800	700	850	10,4	400
FS00610S	6-Platten	1200	700	850	15,6	400

Geräte zur Einzelaufstellung

# Elektro-Griddleplatte

Die Griddleplatte ist in zwei verschiedenen Größen mit gerillter, glatter oder zweigeteilter Grillplatte erhältlich. Sie braten schnell und unkompliziert mit optimaler Hitzeverteilung bei Temperaturen bis zu 300°C.



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**GRILLFLÄCHE CA. 2200/4400 CM<sup>2</sup>**

**DREISEITIGE AUFKANTUNG**

**TEMPERATUREINSTELLUNG  
BIS 300°C**

- zwei separat regelbare Zonen bei 800 mm breiten Geräten
- Auffangrinne mit Ablassöffnung
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- lasergraviertes Bedienfeld
- Sockelfüße



Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
FS100110S	glatt	400	700	850	4,05	400
FS100111S	gerillt	400	700	850	4,05	400
FS100120S	glatt	800	700	850	8,10	400
FS100121S	gerillt	800	700	850	8,10	400
FS100122S	1/2 & 1/2	800	700	850	8,10	400

# Geräte zur Einzelaufstellung Elektro-Fritteuse



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

Solides Grundgerät, das in keiner Küche fehlen darf! Die durchdachte, einfach zu reinigende Fritteuse findet mit gerade einmal 40 cm Breite Platz in jeder Küche.

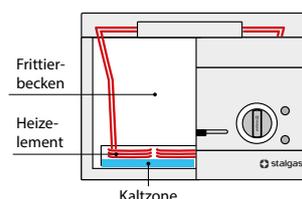
## BECKENGRÖSSE 10 LITER

## MIT ZWEI KÖRBEN BESTÜCKBAR

- Lasergraviertes Bedienfeld
- Kontrolllampe
- Sicherheitsthermostat über Frontblende bedienbar
- Temperatureinstellung von 90-190°C
- mit Kaltzone
- automatische Abschaltung nach Entfernung des Heizelementes
- klappbares Heizelement für eine leichtere Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- inkl. Frittierkorb 210x350x110 mm (BxTxH)
- als Zubehör erhältlich:  
zwei kleine Fritteusenkörbe 105x350x110 mm (SL2402350)
- Sockelfüße



Wahlweise mit zwei  
schmalen Körben  
bestückbar



Kaltzone

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	Inh. Liter	P kW	Volt
<b>FS12109S</b>	Stand-Fritteuse	400	700	850	10	9	400
<b>SL2402350</b>	2x kleiner Korb für 10 Liter Geräte	105	350	110	-	-	-

Geräte zur Einzelaufstellung

# Umluftofen mit Grillfunktion

Aller guten Dinge sind drei: drei Programme, drei Einschübe, dreifach stapelbar! Durchdachte, zuverlässige Technik und hochwertige Fertigung prädestinieren unsere Backöfen für den professionellen Einsatz in Ihrer Küche.



Elektro



Stapelbar



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**UMLUFT / OBERHITZE**

**ZEITSCHALTUHR BIS 120 MIN.  
ODER DAUERBETRIEB**

**BIS ZU DREI BACKÖFEN STAPELBAR**

**DREI EINSCHÜBE FÜR 600X400 /  
GN 1/1 - BLECHE**



# Umluftofen mit Grillfunktion

- 3 Programme:
  - Oberhitze zum Grillen oder Gratinieren
  - Umluft zum Backen oder Schmoren
  - Kombiprogramm Oberhitze und Umluft
- Zeitschaltuhr bis 120 Min. oder Dauerbetrieb
- Maße: 600x400 / GN 1/1
- Innenraum: 660x445x285 (BxTxH)
- drei Einschübe
- inkl. Edelstahlrost
- Kontrollleuchten für Temperatur und Stromversorgung
- Front und Tür aus Edelstahl
- Gehäuse aus verzinktem Stahl
- höhenverstellbare Füße
- Stapeln von bis zu 3 Backöfen möglich



**doppeltes  
Sicherheits-Glas**



**Ergonomischer  
Edelstahlgriff**



**Drei Einschübe**



**Optionaler  
Stapel-Rahmen**



**Sicherer Stand**

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	P kW	Volt
<b>FS040603</b>	Umluft-Ofen	800	640	600	6	400
<b>FS049903</b>	Verbindungsset	-	-	-	-	-

Geräte zur Einzelaufstellung

# Elektro-Kippbratpfanne

Vielfältige Einsatzmöglichkeiten und die Zubereitung großer Speisemengen auf hohem Niveau machen den Einsatz der Kippbratpfanne in jedem Betrieb unerlässlich. Das kompakte Gerät mit einer Tiegelgröße von 40 Litern ist flexibel einsetzbar und leichtgängig manuell kippbar.



Elektro



Edelstahl



Aus eigener  
Fertigung

**SEHR ROBUSTE AUSFÜHRUNG**

**GROSSE BRATFLÄCHE VON 0,27 M<sup>2</sup>**

**INHALT BIS ZU 40 L**

**STUFENLOSE  
TEMPERATURREGELUNG 50°C  
BIS 300°C**

**MOBIL UND FLEXIBEL EINSETZBAR**

**KAPAZITÄT CA. 100 KOTLETTS/H**



# Elektro-Kippbratpfanne

- große Bratfläche (0,27 m<sup>2</sup>) für die schnelle Zubereitung von großen Speisemengen
- manuelle Kippvorrichtung für eine schnelle und effektive Entleerung der Kippbratpfanne
- 40 Liter Inhalt
- sehr robuste Ausführung
- Temperaturbereich: 50°C bis 300°C



Tiegel aus **Edelstahl**



**Stufenlose** Temperaturregelung



**Empfohlenes Zubehör:** Waschbrause



**Verstärktes** Untergestell

Artikelnr.	Produkt	B mm	T mm	H mm	T °C	M Koteletts/h	P kW	Volt
<b>FS0470S</b>	Kippbratpfanne	700	786	912	bis zu 300	100	6,3	400
<b>SL241617Z</b>	Waschbrause Set	-	-	-	-	-	-	-



**tel: +49 421 408844-0**



**Stalgast GmbH**  
Mary-Somerville-Str. 6  
28359 Bremen



**www.stalgast.de**  
**E-mail:**  
**info@stalgast.de**

L700DE\_2024\_01\_24

