



THE FINE ART OF COOKING

# Planungskatalog Herdanlagen Worker

# Inhaltsverzeichnis

1	Herdoberteil.....	1
2	Kochfeld .....	6
3	Bain-Marie.....	12
4	Bräter .....	16
5	Grill.....	17
6	Multikocher.....	19
7	Fritteuse .....	21
8	Warmhalteplatte .....	24
9	Mischbatterie.....	25
10	Installationsfach.....	30
11	Hygieniefach .....	31
12	Gastronormfach.....	32
13	Unterblenden.....	32
14	Star-Induktionsfuss+ .....	33
15	Wärmeschrank .....	35
16	Backofen .....	36
17	Standfuss .....	37
18	Isolationsfuss.....	37
19	Sichtblende .....	37
20	Sockel .....	38
21	Steckdose .....	39

aktualisieren

# 1 Herdoberteil

## 1.1 Herdoberteil

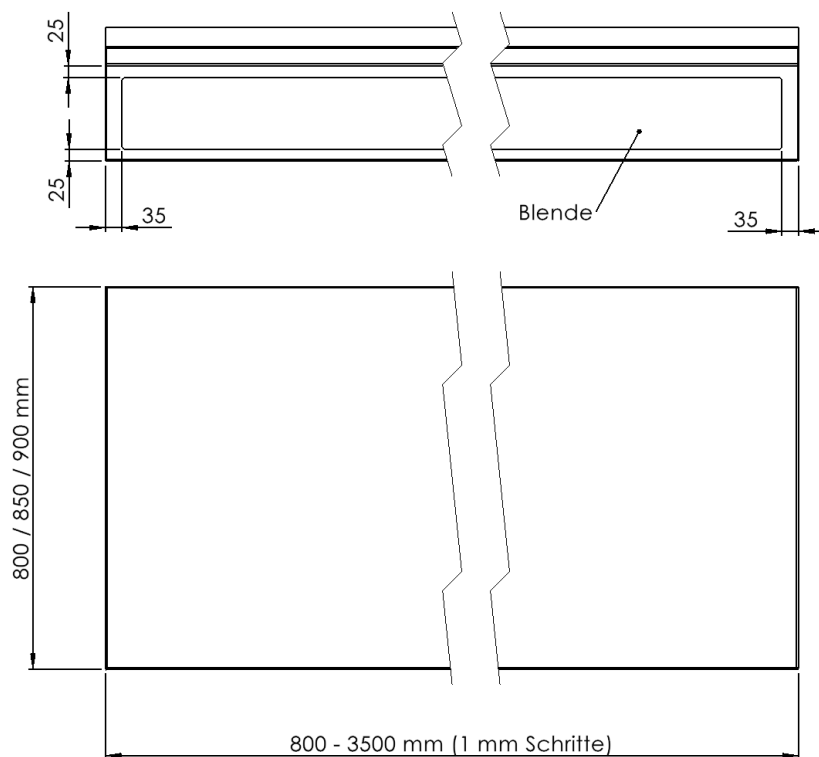
Materialstärke: 4 mm Sandwich Konstruktion (2 mm Oberblatt, 2 mm Verstärkungen)

### 1.1.1 Einbauvorschriften

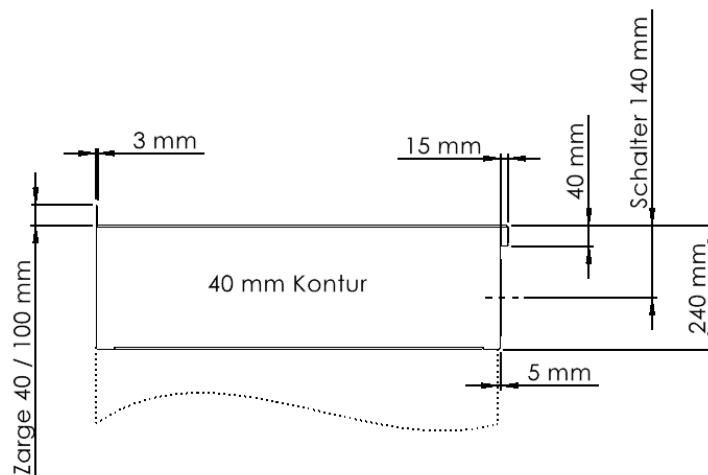
#### Einseitig bedienbarer Herd (EB)

➤ **Ausführung nur als Wandherd!**

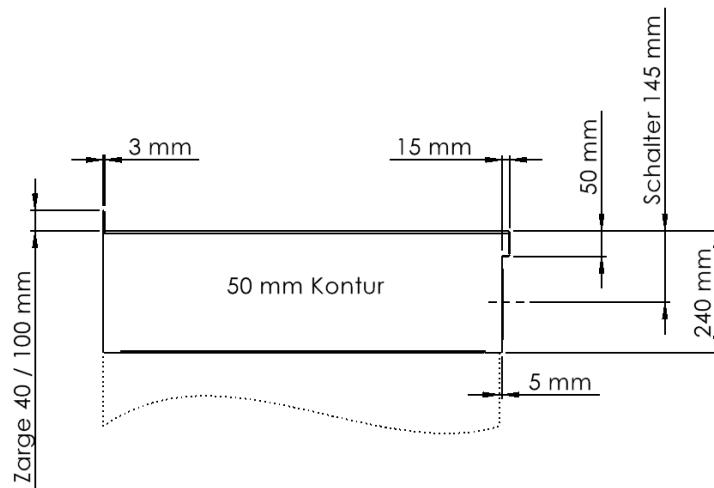
Größen:	Länge	800 – 3500 mm (1 mm Schritte)
	Breite	800 – 900 mm (50 mm Schritte)
	Höhe	240 mm
	Kontur	40 oder 50 mm
	Rückwand	Zarge 40 oder 100 mm



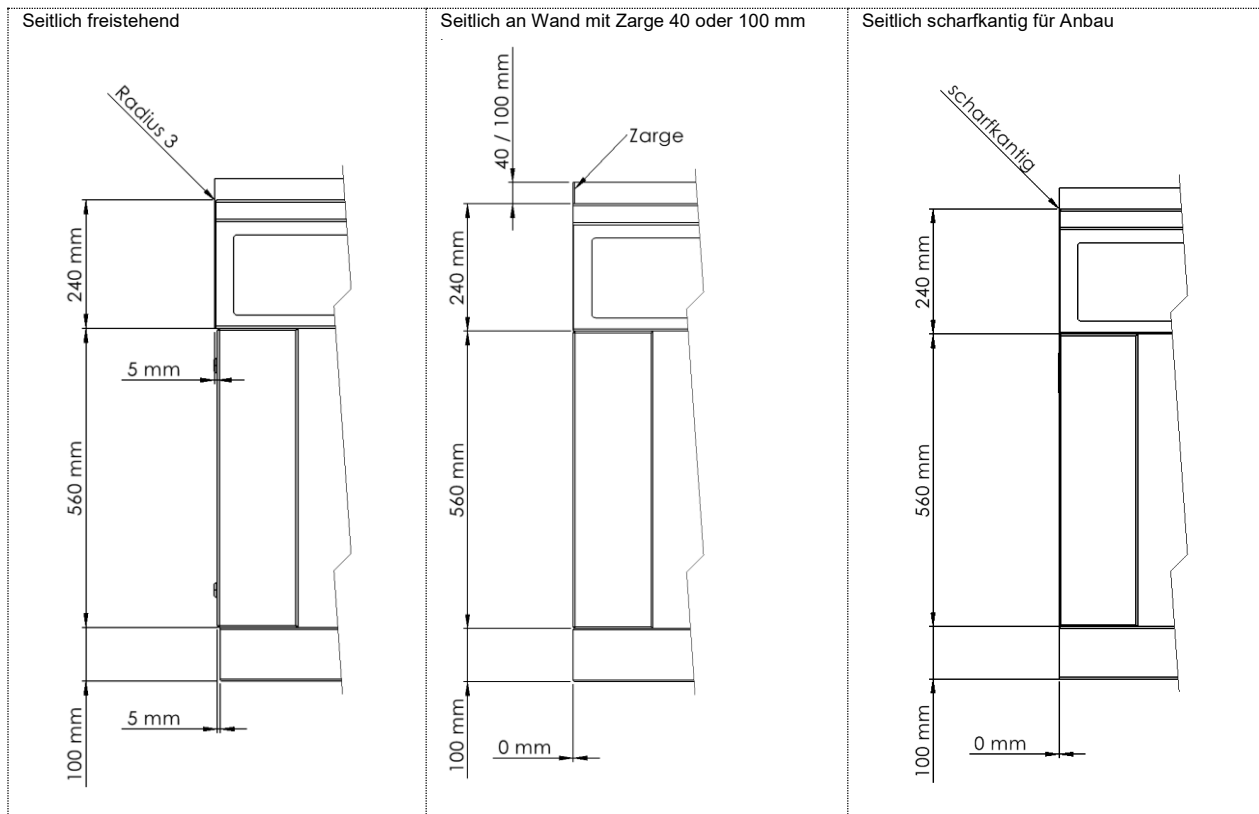
#### 40 mm Kontur:

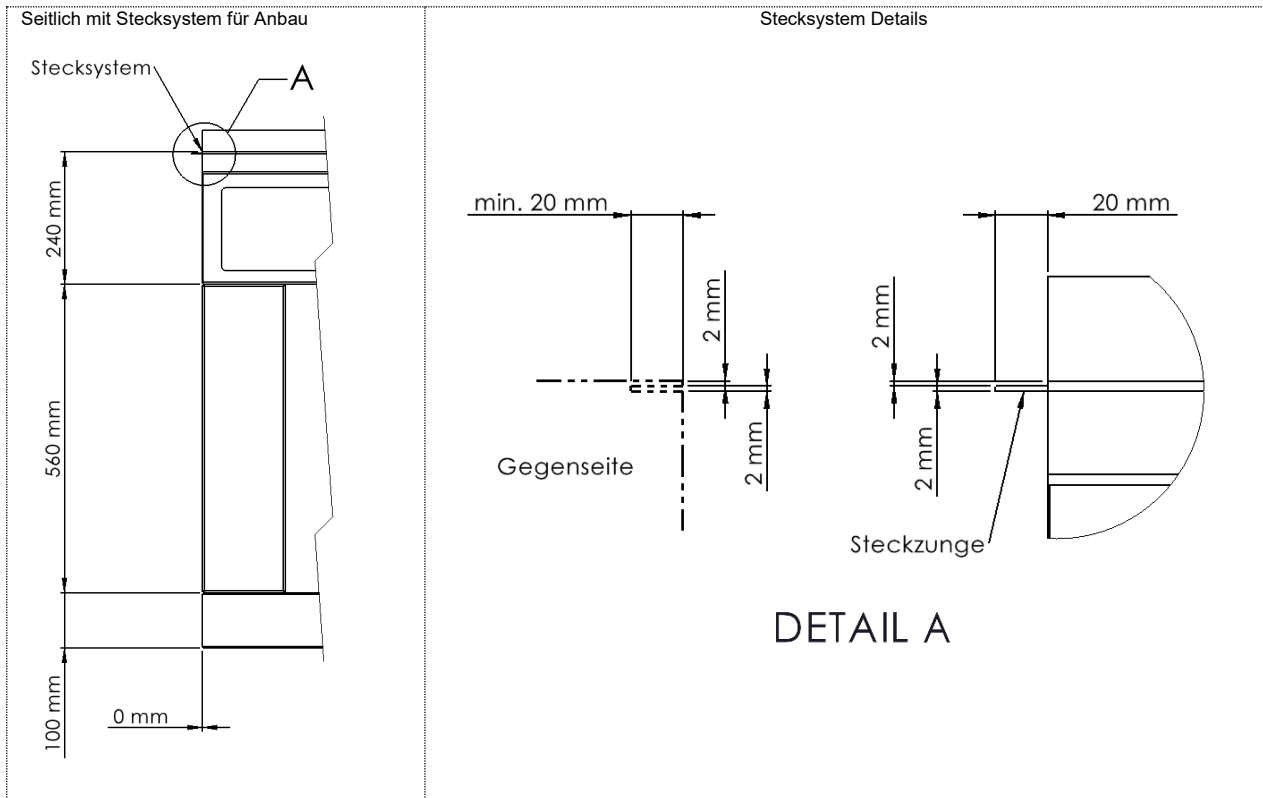


## 50 mm Kontur:

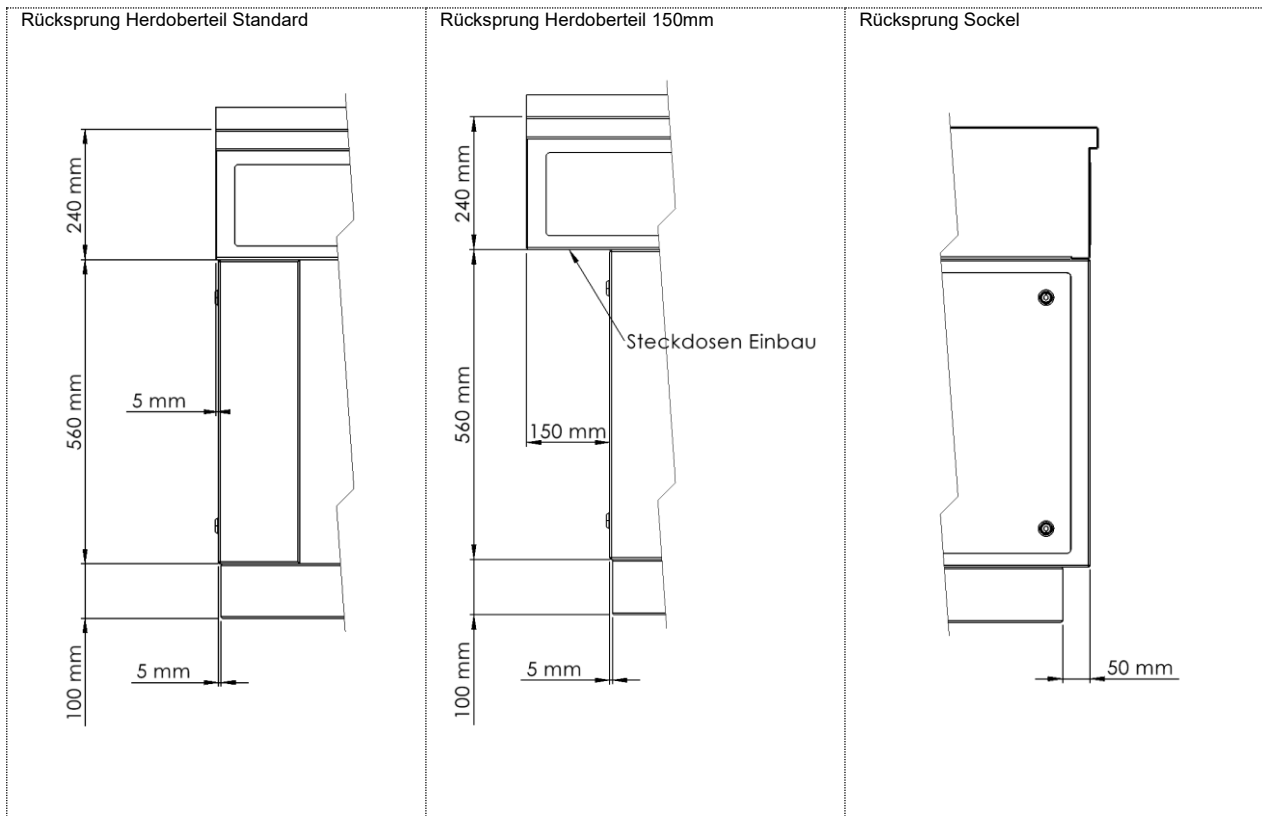


## Optionen Seitenwand:



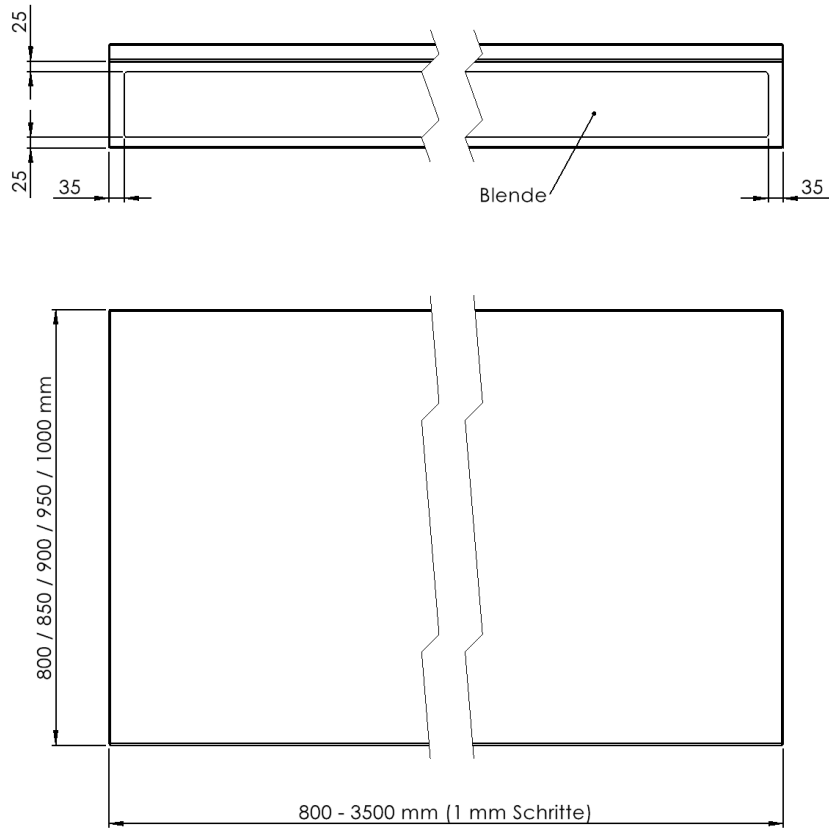


### Rücksprünge:

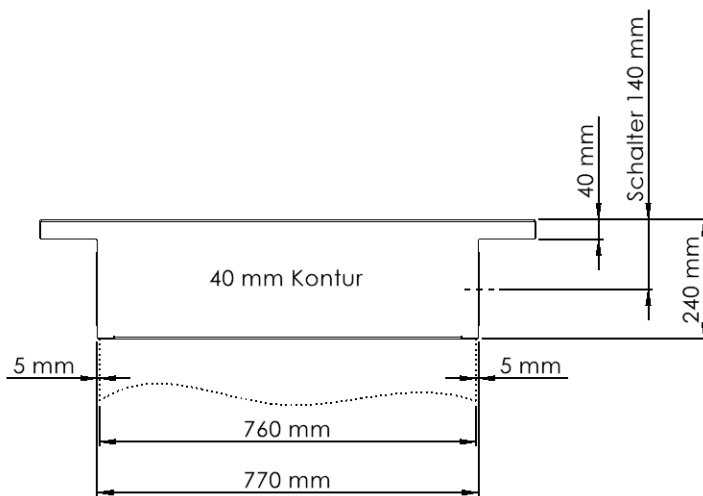


## Beidseitig bedienbarer Herd (BB)

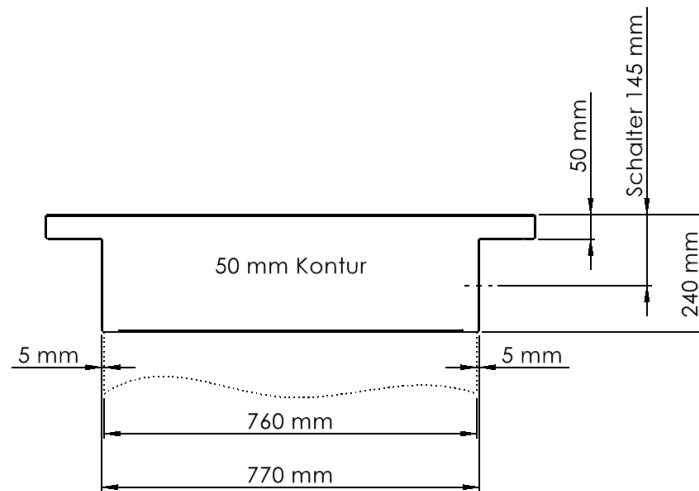
Grösse:	Länge	800 – 3500 mm (1 mm Schritte)
	Breite	800 – 1000 mm (50 mm Schritte)
	Höhe	240 mm
	Kontur	40 oder 50 mm



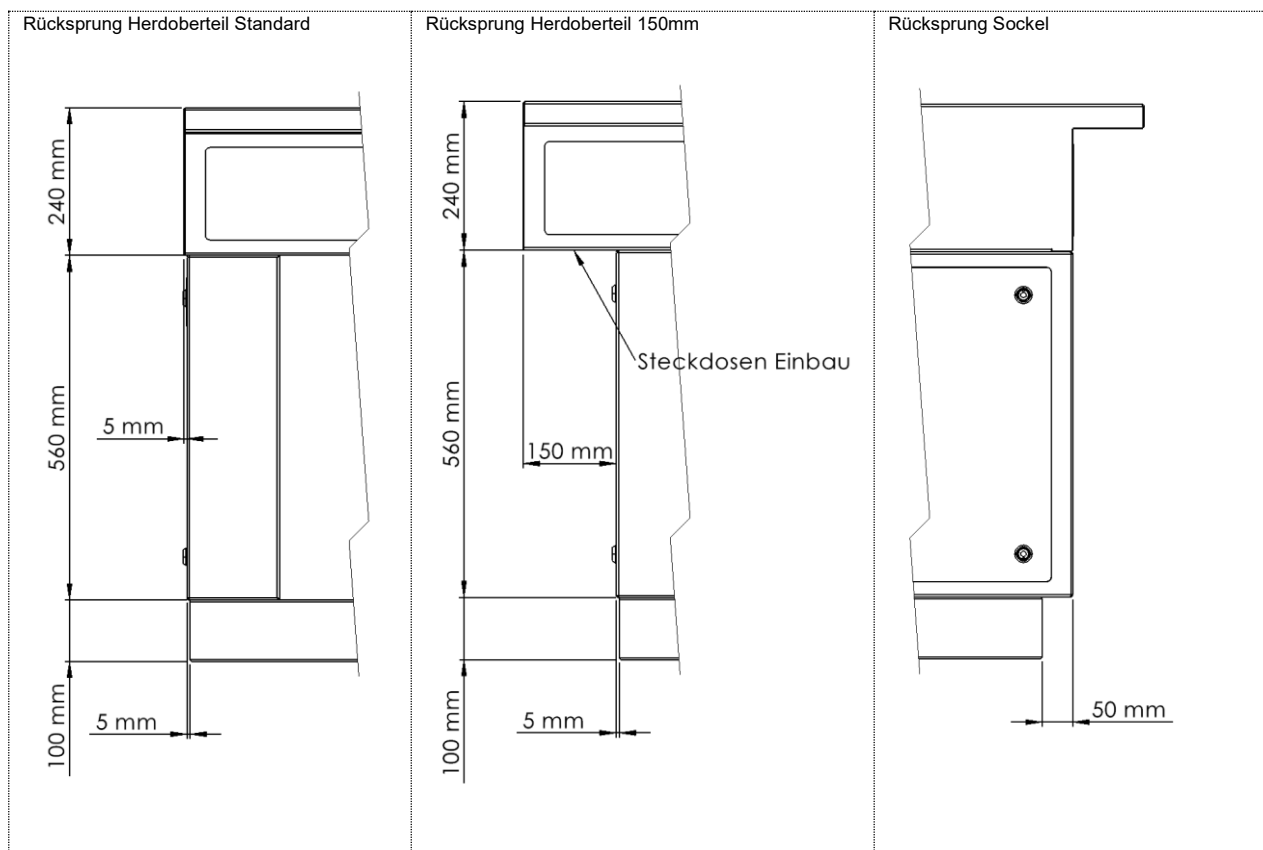
### 40 mm Kontur:



### 50 mm Kontur:



### Rücksprünge:



## 1.1.2 Sortiment

#### Bezeichnung<sup>1</sup>

HO-W-BB  
HO-W-EB

#### VID

Herdoberteil, beidseitig bedienbar  
Herdoberteil, einseitig bedienbar

#### Teil

310119  
310121

#### Zubehör

HS-indirekt-Verteiler\*

Hauptschalter, indirekt, Verteiler

200496

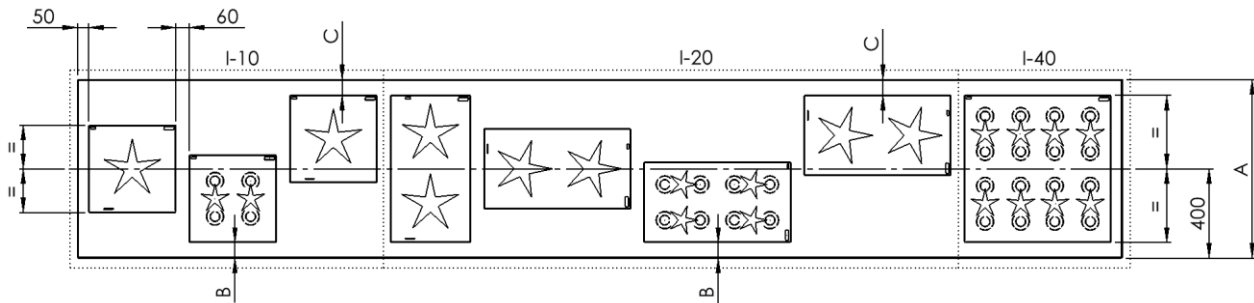
## 2 Kochfeld

### 2.1 Induktions-Kochfeld

#### 2.1.1 Einbauvorschriften

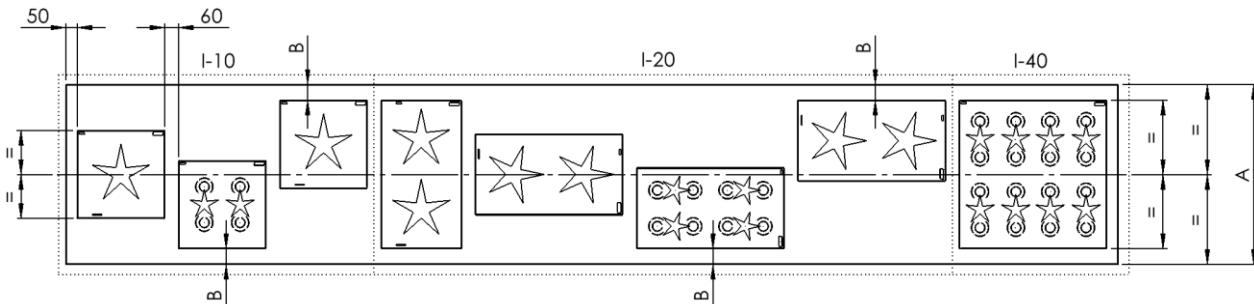
Mindestabstände:	von der Seitenwand	50 mm
	zum nächsten Gerät	60 mm

#### Einseitig bedienbarer Herd (EB)



Abstände:			
A	800 mm	850 mm	900 mm
B	70 mm	70 mm	70 mm
C	70 mm	120 mm	170 mm

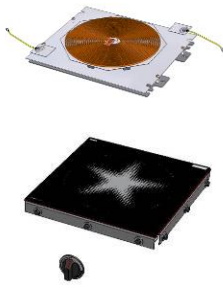
#### Beidseitig bedienbarer Herd (BB)

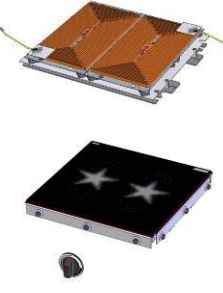


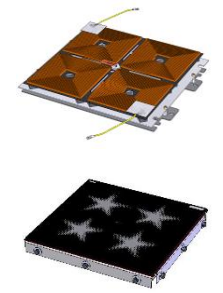
Abstände:					
A	800 mm	850 mm	900 mm	950 mm	1000 mm
B	70 mm	95 mm	120 mm	145 mm	170 mm

## 2.1.2 Geräteklassifizierung


### I-10


I-10-P	Technische Daten	
	Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz
	Technologie	Induktion
	Bestückung	Power-Rundspule
	Wirkungsfeld (Ø)	300 mm
	Ausschnittmass (LxB)	392 x 392 mm
	Glasmass (LxBxD)	388 x 388 x 6 mm
<b>Varianten</b>		
<b>I-10-P "Essential"</b>		
	Leistung	4.5 kW
	Funktionen	ohne Kochfunktionspaket
<b>I-10-P "Advanced"</b>		
	Leistung	4.5 kW
	Funktionen	mit allen Kochfunktionen
<b>I-10-P "Full-featured"</b>		
	Leistung	6.0 kW
	Funktionen	mit allen Kochfunktionen

I-10-MF	Technische Daten	
	Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz
	Technologie	Induktion
	Bestückung	Multifunktions-Spule
	Wirkungsfeld	340 x 360 mm
	Ausschnittmass (LxB)	392 x 392 mm
	Glasmass (LxBxD)	388 x 388 x 6 mm
<b>Varianten</b>		
<b>I-10-MF "Essential"</b>		
	Leistung	5.0 kW
	Funktionen	ohne Kochfunktionspaket
<b>I-10-MF "Advanced"</b>		
	Leistung	5.0 kW
	Funktionen	mit allen Kochfunktionen
<b>I-10-MF "Full-featured"</b>		
	Leistung	7.0 kW
	Funktionen	mit allen Kochfunktionen

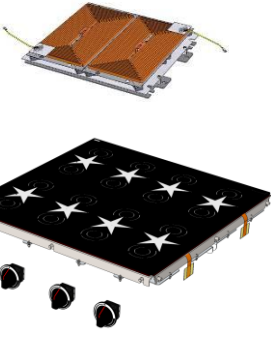
I-10-FD	Technische Daten	
	Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz
	Technologie	Induktion
	Bestückung	Flächendeckende Grossspule
	Wirkungsfeld	380 x 380 mm
	Ausschnittmass (LxB)	392 x 392 mm
	Glasmass (LxBxD)	388 x 388 x 6 mm
<b>Varianten</b>		
<b>I-10-FD "Essential"</b>		
	Leistung	7.0 kW
	Funktionen	ohne Kochfunktionspaket
<b>I-10-FD "Advanced"</b>		
	Leistung	7.0 kW
	Funktionen	mit allen Kochfunktionen
<b>I-10-FD "Full-featured"</b>		
	Leistung	9.0 kW
	Funktionen	mit allen Kochfunktionen

## I-20

I-20-P	Technische Daten	
	Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz
	Technologie	Induktion
	Bestückung	Power-Rundspule
	Wirkungsfeld (Ø)	2x 300 mm
	Ausschnittmass (LxB)	360 x 660 mm
Glasmass (LxBxD)	356 x 656 x 6 mm	
<b>Varianten</b>		
<b>I-20-P "Essential"</b>		
Leistung	2x 4.5 kW	
Funktionen	ohne Kochfunktionspaket	
<b>I-20-P "Advanced"</b>		
Leistung	2x 4.5 kW	
Funktionen	mit allen Kochfunktionen	
<b>I-20-P "Full-featured"</b>		
Leistung	2x 6.0 kW	
Funktionen	mit allen Kochfunktionen	
<b>I-20-P "Essential" mit Umschaltung</b>		
Leistung	2x 4.5 kW	
Funktionen	ohne Kochfunktionspaket	
Umschaltung	mit Zusatzregler	

I-20-MF	Technische Daten	
	Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz
	Technologie	Induktion
	Bestückung	Multifunktions-Spule
	Wirkungsfeld	2x 340 x 320 mm
	Ausschnittmass (LxB)	360 x 660 mm
Glasmass (LxBxD)	356 x 656 x 6 mm	
<b>Varianten</b>		
<b>I-20-MF "Essential"</b>		
Leistung	2x 5.0 kW	
Funktionen	ohne Kochfunktionspaket	
<b>I-20-MF "Advanced"</b>		
Leistung	2x 5.0 kW	
Funktionen	mit allen Kochfunktionen	
<b>I-20-MF "Full-featured"</b>		
Leistung	2x 7.0 kW	
Funktionen	mit allen Kochfunktionen	
<b>I-20-MF "Essential" mit Umschaltung</b>		
Leistung	2x 5.0 kW	
Funktionen	ohne Kochfunktionspaket	
Umschaltung	mit Zusatzregler	

## I-40

I-40-MF	Technische Daten	
	Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz
	Technologie	Induktion
	Bestückung	Multifunktions-Spule
	Wirkungsfeld	4x 340 x 320 mm
	Ausschnittmass (LxB)	660 x 660 mm
Glasmass (LxBxD)	656 x 656 x 6 mm	
<b>Varianten</b>		
<b>I-40-MF "Essential"</b>		
Leistung	4x 5.0 kW	
Funktionen	ohne Kochfunktionspaket	
<b>I-40-MF "Advanced"</b>		
Leistung	4x 5.0 kW	
Funktionen	mit allen Kochfunktionen	
<b>I-40-MF "Full-featured"</b>		
Leistung	4x 7.0 kW	
Funktionen	mit allen Kochfunktionen	

## 2.1.3 Sortiment

<b>Bezeichnung1</b>	<b>VID</b>	<b>Teil</b>
I-10-P "Essential", Worker	Power-Kochfeld "Essential", 392x392 mm, 4.5 kW	311911
I-10-P "Advanced", Worker	Power-Kochfeld "Advanced", 392x392 mm, 4.5 kW	311912
I-10-P "Full-featured", Worker	Power-Kochfeld "Full-featured", 392x392 mm, 6 kW	311913
I-10-MF "Essential", Worker	Multifunktions-Kochfeld "Essential", 392x392 mm, 5 kW	311914
I-10-MF "Advanced", Worker	Multifunktions-Kochfeld "Advanced", 392x392 mm, 5 kW	311915
I-10-MF "Full-featured", Worker	Multifunktions-Kochfeld "Full-featured", 392x392 mm, 7 kW	311916
I-10-FD "Essential", Worker	Grosskochfeld "Essential", 392x392 mm, 7 kW	311917
I-10-FD "Advanced", Worker	Grosskochfeld "Advanced", 392x392 mm, 7 kW	311918
I-10-FD "Full-featured", Worker	Grosskochfeld "Full-featured", 392x392 mm, 9 kW	311919
I-20-P "Essential", Worker	2er Power-Kochfeld "Essential", 360x660 mm, 2x4.5 kW	311920
I-20-P "Advanced", Worker	2er Power-Kochfeld "Advanced", 360x660 mm, 2x4.5 kW	311921
I-20-P "Full-featured", Worker	2er Power-Kochfeld "Full-featured", 360x660 mm, 2x6 kW	311922
I-20-MF "Essential", Worker	2er Multifunktions-Kochfeld "Essential", 360x660 mm, 2x5 kW	311923
I-20-MF "Advanced", Worker	2er Multifunktions-Kochfeld "Advanced", 360x660 mm, 2x5 kW	311924
I-20-MF "Full-featured", Worker	2er Multifunktions-Kochfeld "Full-featured", 360x660 mm, 2x7 kW	311925
I-40-MF "Essential", Worker	4er Multifunktions-Kochfeld "Essential", 660x660 mm, 4x5 kW	311929
I-40-MF "Advanced", Worker	4er Multifunktions-Kochfeld "Advanced", 660x660 mm, 4x5 kW	311930
I-40-MF "Full-featured", Worker	4er Multifunktions-Kochfeld "Full-featured", 660x660 mm, 4x7 kW	311931
<b>mit Umschaltung</b>		
I-20-P-U "Essential", Worker	2er Power-Kochfeld "Essential", 360x660 mm, 2x6 kW, umschaltbar, mit Zusatzregler	312040
I-20-MF-U "Essential", Worker	2er Multifunktions-Kochfeld "Essential", 360x660 mm, 2x7 kW, umschaltbar, mit Zusatzregler	312041

## 2.2 Induktions-WOK

### 2.2.1 Einbauvorschriften

Einbauvorschriften identisch mit Induktions-Kochfeldern (Kapitel 2.1.1)

### 2.2.2 Geräteklassifizierung

#### IW-300

	<p><b>IW-300-P-CNS</b></p> 	<table> <tr> <td>Anschlussart</td> <td>400 V 3~/50/60Hz</td> </tr> <tr> <td>Leistung</td> <td>5.0 kW</td> </tr> <tr> <td>Technologie</td> <td>Induktion</td> </tr> <tr> <td>Bestückung</td> <td>Power-Wok-Spule</td> </tr> <tr> <td>Wirkungsfeld (∅)</td> <td>300 mm</td> </tr> <tr> <td>Ausschnittmass (LxB)</td> <td>392 x 392 mm</td> </tr> <tr> <td>CNS Mass (LxBxD)</td> <td>388 x 388 x 3 mm</td> </tr> </table>	Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz	Leistung	5.0 kW	Technologie	Induktion	Bestückung	Power-Wok-Spule	Wirkungsfeld (∅)	300 mm	Ausschnittmass (LxB)	392 x 392 mm	CNS Mass (LxBxD)	388 x 388 x 3 mm
Anschlussart	400 V 3~/50/60Hz															
Leistung	5.0 kW															
Technologie	Induktion															
Bestückung	Power-Wok-Spule															
Wirkungsfeld (∅)	300 mm															
Ausschnittmass (LxB)	392 x 392 mm															
CNS Mass (LxBxD)	388 x 388 x 3 mm															

### 2.2.3 Sortiment

<b>Bezeichnung1</b>	<b>VID</b>	<b>Teil</b>
IW-300-W-P-CNS*	Power-Wok 300, 392x392 mm, 5 kW, CNS Blech	119617
<b>Zubehör</b> Abdeckung	Abdeckung für WOK 300	109293

## 2.3 Infrarot Glaskeramik

### 2.3.1 Einbauvorschriften

Einbauvorschriften identisch mit Induktions-Kochfeldern (Kapitel 2.1.1)

### 2.3.2 Geräteklassifizierung

IR

	<p><b>IR-10-T</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Anschlussart</td> <td>400 V 2~/50/60Hz</td> </tr> <tr> <td>Leistung</td> <td>4.0 kW</td> </tr> <tr> <td>Technologie</td> <td>Infrarot</td> </tr> <tr> <td>Bestückung</td> <td>Infrarot Kassette</td> </tr> <tr> <td>Wirkungsfeld</td> <td>300 x 300 mm</td> </tr> <tr> <td>Ausschnittmass (LxB)</td> <td>392 x 392 mm</td> </tr> <tr> <td>Glasmass (LxBxD)</td> <td>388 x 388 x 6 mm</td> </tr> <tr> <td>Funktionen</td> <td>Topferkennung</td> </tr> </table>	Anschlussart	400 V 2~/50/60Hz	Leistung	4.0 kW	Technologie	Infrarot	Bestückung	Infrarot Kassette	Wirkungsfeld	300 x 300 mm	Ausschnittmass (LxB)	392 x 392 mm	Glasmass (LxBxD)	388 x 388 x 6 mm	Funktionen	Topferkennung
Anschlussart	400 V 2~/50/60Hz																
Leistung	4.0 kW																
Technologie	Infrarot																
Bestückung	Infrarot Kassette																
Wirkungsfeld	300 x 300 mm																
Ausschnittmass (LxB)	392 x 392 mm																
Glasmass (LxBxD)	388 x 388 x 6 mm																
Funktionen	Topferkennung																
	<p><b>MS-IR-20/660-T</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Anschlussart</td> <td>400 V 2~/50/60Hz</td> </tr> <tr> <td>Leistung</td> <td>2x 4.0 kW</td> </tr> <tr> <td>Technologie</td> <td>Infrarot</td> </tr> <tr> <td>Bestückung</td> <td>2x Infrarot Kassette</td> </tr> <tr> <td>Wirkungsfeld</td> <td>2x 300 x 300 mm</td> </tr> <tr> <td>Ausschnittmass (LxB)</td> <td>360 x 660 mm</td> </tr> <tr> <td>Glasmass (LxBxD)</td> <td>356 x 656 x 6 mm</td> </tr> <tr> <td>Funktionen</td> <td>Topferkennung</td> </tr> </table>	Anschlussart	400 V 2~/50/60Hz	Leistung	2x 4.0 kW	Technologie	Infrarot	Bestückung	2x Infrarot Kassette	Wirkungsfeld	2x 300 x 300 mm	Ausschnittmass (LxB)	360 x 660 mm	Glasmass (LxBxD)	356 x 656 x 6 mm	Funktionen	Topferkennung
Anschlussart	400 V 2~/50/60Hz																
Leistung	2x 4.0 kW																
Technologie	Infrarot																
Bestückung	2x Infrarot Kassette																
Wirkungsfeld	2x 300 x 300 mm																
Ausschnittmass (LxB)	360 x 660 mm																
Glasmass (LxBxD)	356 x 656 x 6 mm																
Funktionen	Topferkennung																

### 2.3.3 Sortiment

**Bezeichnung1**

IR-10-T\*

IR-20/660-T\*

**VID**

Infrarotkochfeld, 392x392 mm, 4 kW, Topferkennung

2er Infrarotkochfeld, 360x660 mm, 2x 4 kW, Topferkennung

**Teil**

122262

122263

## 3 Bain-Marie

### 3.1 Bain-Marie „Befüllung manuell“

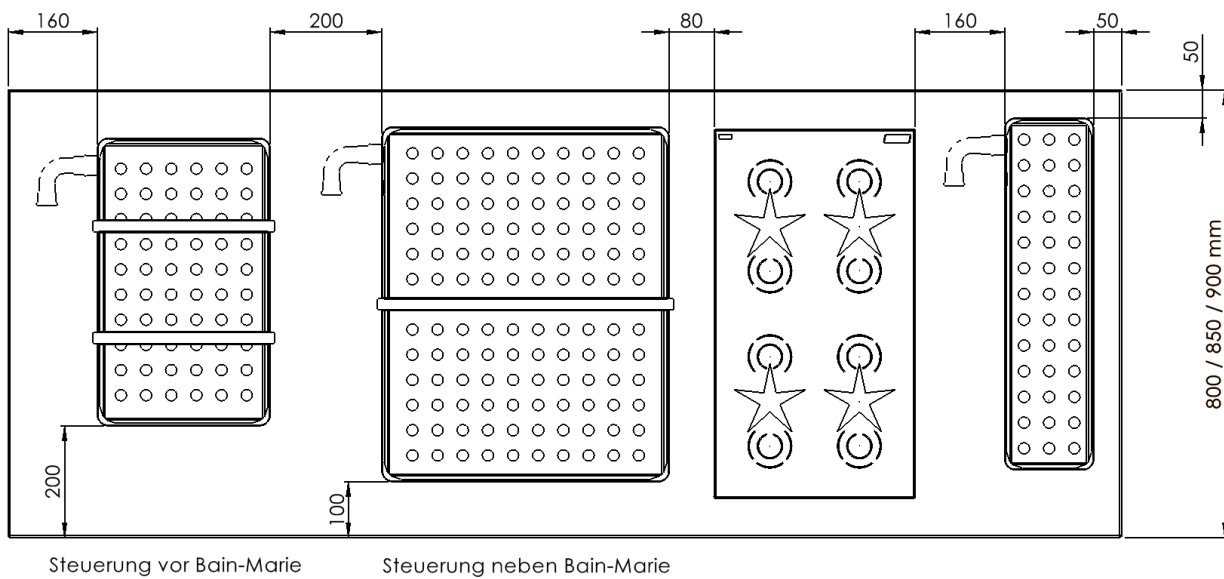
#### 3.1.1 Einbauvorschriften



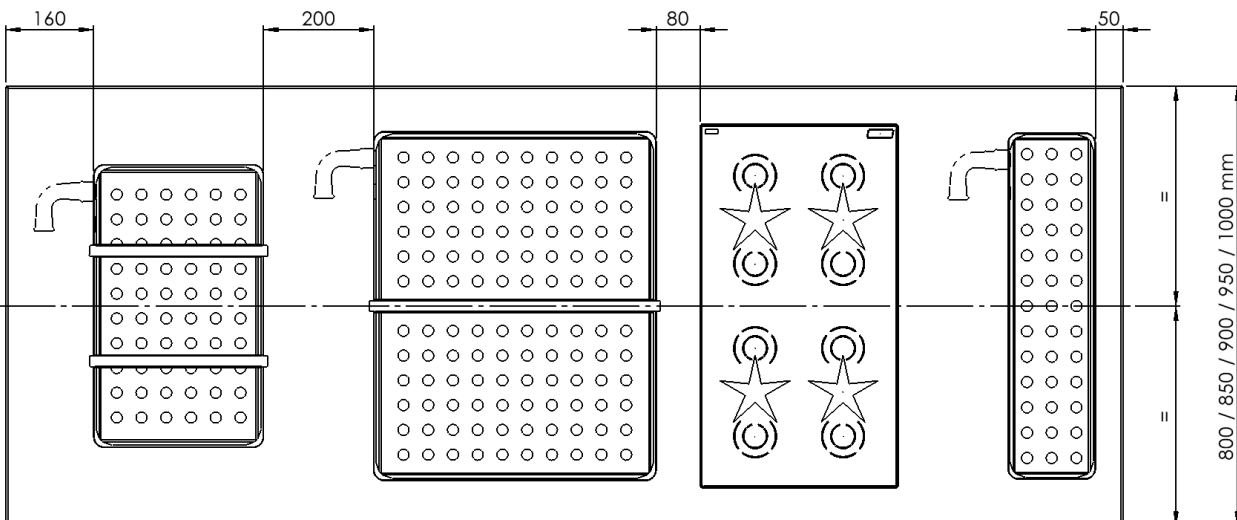
Das Bain-Maire darf nie oberhalb eines Induktionsfusses oder Elektro-Installationsfachs positioniert werden.

Mindestabstände:	von der Kontur	100 mm (Steuerung neben Bain-Marie platziert) 200 mm (Steuerung vor Bain-Marie platziert)
	von der Seitenwand von der Rückwand zum nächsten Gerät	50 mm (Ablauf bei Seitenwand: 160 mm) 50 mm 80 mm (Ablauf: 160 mm) 200 mm zu «Wannengerät» -> Bain-Marie, Wok, Bräter, Multikocher, Fritteuse

#### Einseitig bedienbarer Herd (EB)



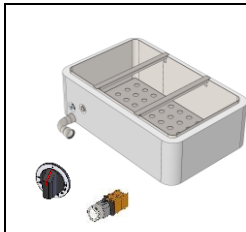
#### Beidseitig bedienbarer Herd (BB)



Mittellinie der Bain-Marie mittig von Herdbreite

### 3.1.2 Geräteklassifizierung

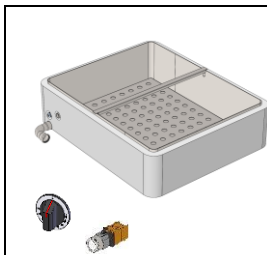
#### BM-GN1/1-HW



##### BM-GN1/1-HW

Anschlussart	230 V 50/60Hz
Leistung	2.4 kW
Temperatur	30 – 110°C
Technologie	Resistiv beheizt
Bestückung	3x Mikanit Flächenheizelement
Ablauf	Elektrisch
Ausschnittmass (LxB/R)	514 x 309 / R19 mm
Innenmass (LxBxH)	510 x 305 x 180 mm
Funktionen	Befüllung manuell

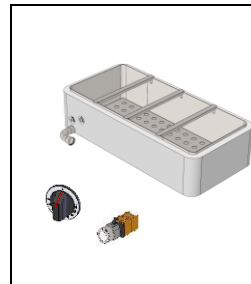
#### BM-GN2/1-HW



##### BM-GN2/1-HW

Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
Leistung	4.8 kW
Temperatur	30 – 110°C
Technologie	Resistiv beheizt
Bestückung	6x Mikanit Flächenheizelement
Ablauf	Elektrisch
Ausschnittmass (LxB/R)	634 x 514 / R19 mm
Innenmass (LxBxH)	630 x 510 x 180 mm
Funktionen	Befüllung manuell

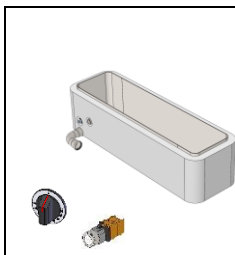
#### BM-GN4x1/3-HW



##### BM-GN4x1/3-HW

Anschlussart	400 V 2~N/50/60Hz
Leistung	3.2 kW
Temperatur	30 – 110°C
Technologie	Resistiv beheizt
Bestückung	4x Mikanit Flächenheizelement
Ablauf	Elektrisch
Ausschnittmass (LxB/R)	689 x 309 / R19 mm
Innenmass (LxBxH)	685 x 305 x 180 mm
Funktionen	Befüllung manuell

#### BM-GN4x1/6-HW



##### MS-BM-GN4x1/6-HW

Anschlussart	230 V 50/60Hz
Leistung	1.6 kW
Temperatur	30 – 110°C
Technologie	Resistiv beheizt
Bestückung	2x Mikanit Flächenheizelement
Ablauf	Elektrisch
Ausschnittmass (LxB/R)	629 x 159 / R19 mm
Innenmass (LxBxH)	625 x 155 x 180 mm
Funktionen	Befüllung manuell

### 3.1.3 Sortiment

#### Bezeichnung1

BM-GN1/1-180-HW, manuell  
 BM-GN2/1-180-HW, manuell  
 BM-GN4x1/3-180-HW, manuell  
 BM-GN4x1/6-180-HW, manuell

#### VID

Bain-Marie GN 1/1, 514x309x210 mm, Befüllung manuell  
 Bain-Marie GN 2/1, 634x514x210 mm, Befüllung manuell  
 Bain-Marie GN 4x 1/3, 689x309x180 mm, Befüllung manuell  
 Bain-Marie GN 4x 1/6, 629x159x180 mm, Befüllung manuell

#### Teil

311940  
 311943  
 311942  
 311941

#### Zubehör optional

Abdeckung BM GN1/1  
 Abdeckung BM GN 2/1 Satz  
 Abdeckung BM GN4x1/3  
 Abdeckung BM GN4x1/6

Abdeckung zu Bain Marie GN 1/1  
 Abdeckung zu Bain Marie GN 2/1  
 Abdeckung zu Bain Marie GN 4x1/3  
 Abdeckung zu Bain Marie GN 4x1/6

310063  
 310051  
 310066  
 310081

## 3.2 Bain-Marie „Befüllung automatisch“

### 3.2.1 Einbauvorschriften

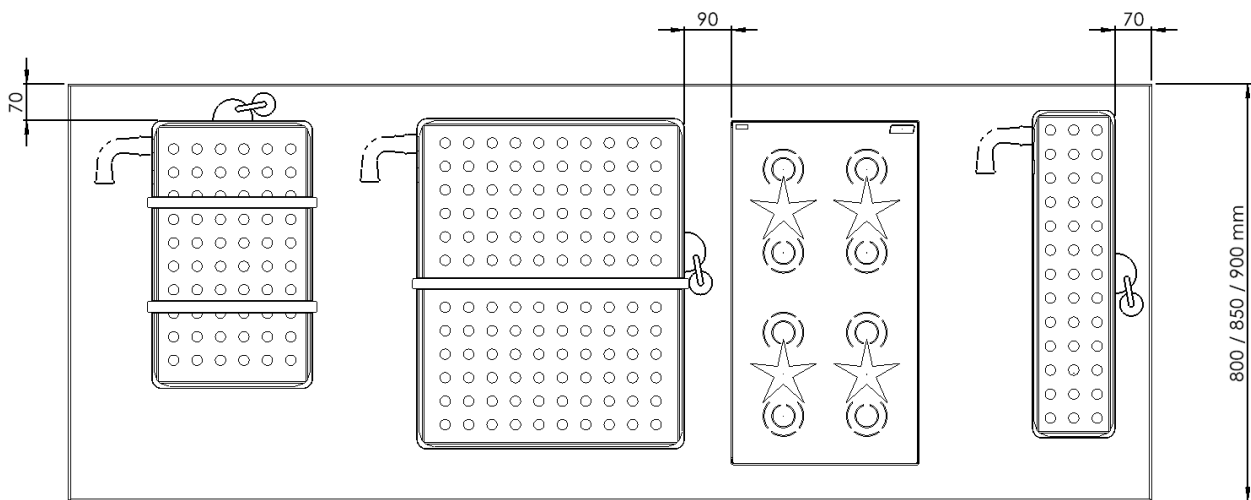


Das Bain-Marie darf nie oberhalb eines Induktionsfusses oder Elektro-Installationsfachs positioniert werden.

Die Einbauregeln sind identisch wie beim Bain-Marie mit manueller Befüllung.

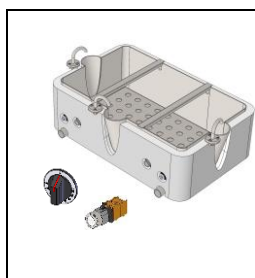
Für die Integrierte Befüllung (Hahn) muss eine weitere Regler beachtet werden:

Mindestabstände:	von der Kontur	Seite ohne Einlauf 100 mm	Einlaufseite 100 mm	(Steuerung neben Bain-Marie platziert)
		200 mm	200 mm	(Steuerung vor Bain-Marie platziert)
	Von der Seitenwand	50 mm	<b>70 mm</b>	(Ablauf bei Seitenwand: 160mm)
	von der Rückwand	50 mm	<b>70 mm</b>	
	zum nächsten Gerät	80 mm	<b>90 mm</b>	(Ablauf: 160mm)
		200 mm zu «Wannengerät» -> Bain-Marie, Wok, Bräter, Multikoher, Fritteuse		



### 3.2.2 Geräteklassifizierung

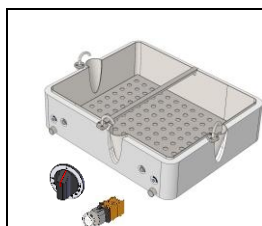
#### BM-GN1/1-180



##### BM-GN1/1-180

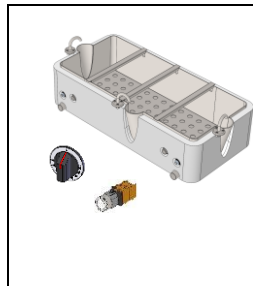
Anschlussart	230 V 50/60Hz
Leistung	2.4 kW
Temperatur	30 – 110°C
Technologie	Resistiv beheizt
Bestückung	3x Mikanit Flächenheizelement
Ablauf	Elektrisch
Ausschnittmass (LxB/R)	514 x 309 / R19 mm
Innenmass (LxBxH)	510 x 305 x 180 mm
Funktionen	Befüllung automatisch

#### BM-GN2/1-180

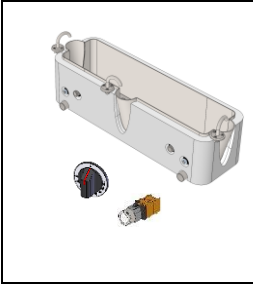


##### BM-GN2/1-180

Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
Leistung	4.8 kW
Temperatur	30 – 110°C
Technologie	Resistiv beheizt
Bestückung	6x Mikanit Flächenheizelement
Ablauf	Elektrisch
Ausschnittmass (LxB/R)	634 x 514 / R19 mm
Innenmass (LxBxH)	630 x 510 x 180 mm
Funktionen	Befüllung automatisch

**BM-GN4x1/3-180**

<b>BM-GN4x1/3-180</b>	
Anschlussart	400 V 2-N/50/60Hz
Leistung	3.2 kW
Temperatur	30 – 110°C
Technologie	Resistiv beheizt
Bestückung	4x Mikanit Flächenheizelement
Ablauf	Elektrisch
Ausschnittmass (LxB/R)	689 x 309 / R19 mm
Innenmass (LxBxH)	685 x 305 x 180 mm
Funktionen	Befüllung automatisch

**BM-GN4x1/6-180**

<b>MS-BM-GN4x1/6-180</b>	
Anschlussart	230 V 50/60Hz
Leistung	1.6 kW
Temperatur	30 – 110°C
Technologie	Resistiv beheizt
Bestückung	2x Mikanit Flächenheizelement
Ablauf	Elektrisch
Ausschnittmass (LxB/R)	629 x 159 / R19 mm
Innenmass (LxBxH)	625 x 155 x 180 mm
Funktionen	Befüllung automatisch

**3.2.3 Sortiment****Bezeichnung1**

BM-GN-1/1-180, automatisch  
 BM-GN-2/1-180, automatisch  
 BM-GN-4x1/3-180, automatisch  
 BM-GN-4x1/6-180, automatisch

**VID**

Bain-Marie GN 1/1, 514x309x210 mm, Befüllung automatisch  
 Bain-Marie GN 2/1, 634x514x180 mm, Befüllung automatisch  
 Bain-Marie GN 4x 1/3, 689x309x180 mm, Befüllung automatisch  
 Bain-Marie GN 4x 1/6, 629x159x180 mm, Befüllung automatisch

**Teil**

311627  
 311628  
 311633  
 311637

**Zubehör**

Abdeckung BM GN1/1  
 Abdeckung BM GN 2/1 Satz  
 Abdeckung BM GN4x1/3  
 Abdeckung BM GN4x1/6

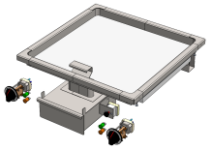
Abdeckung zu Bain Marie GN 1/1  
 Abdeckung zu Bain Marie GN 2/1  
 Abdeckung zu Bain Marie GN 4x1/3  
 Abdeckung zu Bain Marie GN 4x1/6

310063  
 310051  
 310066  
 310081

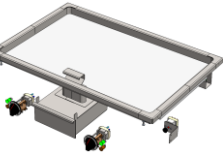




**G-60/60-W**

	<b>G-60/60-W</b>	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	6.0 kW
	Heizzonen	2
	Steuerung	Thermostat Steuerung
	Grösse (LxB)	600 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	608 x 608 mm

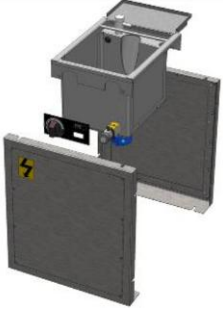
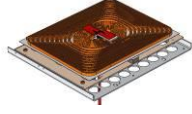
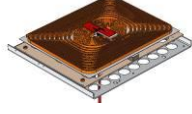
**G-90/60-W**

	<b>G-90/60-W</b>	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	9.0 kW
	Heizzonen	2
	Steuerung	Thermostat Steuerung
	Grösse (LxB)	900 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	908 x 608 mm

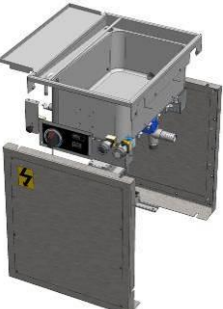


**5.1.3 Sortiment**

<b>Bezeichnung<sup>1</sup></b>	<b>VID</b>	<b>Teil</b>
G-40/60-W-LLM-FS-1Z RE	Grillplatte 40x60, 408x608x40 mm, 1 Heizzone, 3 kW, thermostatisch geregelt	311023
G-60/60-W-LLM-FS-2Z2R RE	Grillplatte 60x60, 608x608x40 mm, 2 Heizonen, 6 kW, thermostatisch geregelt	311026
G-90/60-W-LLM-FS-2Z2R RE	Grillplatte 90x60, 908x608x40 mm, 2 Heizonen, 9 kW, thermostatisch geregelt	311851
<b>Zubehör inklusive</b>		
Grillspachtel	Grillspachtel abgekröpft mit Griff	107623
Edelstahlschwamm	Edelstahlschwamm Polynox Typ 60	105224
Spritzschutz-40/60-SB, RE	Spritzschutz zu Grill G-40/60 schmalseitig	310596
Spritzschutz-60/60 LB+SB, RE	Spritzschutz zu Grill G-60/60	310598
Spritzschutz-90/40 LB, RE	Spritzschutz zu Grill G-90/40 längsseitig	310780



	<b>MKI-GN1/2-W-EB</b>	
		Anschlussart 400 V 3~/50/60Hz Leistung 6.0 kW Technologie Induktion Bestückung Spule MKI 1/2 Aussenmass (LxB) 315 x 400 mm Ausschnittmass (LxB) 323 x 408 mm Nutzvolumen 20 Liter (für 3 Portionenkörbe) Zubehör inklusive Einlegeboden GN-Schale gelocht Portionenkörbe Abtropfblech
	Schrank (BxT)	500 x 700 mm
	<b>MKI-GN1/2-W-BB</b>	
		Anschlussart 400 V 3~/50/60Hz Leistung 6.0 kW Technologie Induktion Bestückung Spule MKI 1/2 Aussenmass (LxB) 315 x 400 mm Ausschnittmass (LxB) 323 x 408 mm Nutzvolumen 20 Liter (für 3 Portionenkörbe) Zubehör inklusive Einlegeboden GN-Schale gelocht Portionenkörbe Abtropfblech
	Schrank (BxT)	500 x 760 mm

## MKT

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

## 6.1.3 Sortiment

Bezeichnung <sup>1</sup>	VID	Teil
MKI-GN1/1-W-EB V2025	Induktiver Multikocher GN 1/1, 578x408x250 mm, 9 kW, einseitig bedienbar	311493
MKI-GN1/1-W-BB V2025	Induktiver Multikocher GN 1/1, 578x408x250 mm, 9 kW, beidseitig bedienbar	311494
MKI-GN1/2-W-EB V2025	Induktiver Multikocher GN 1/2, 323x408x250 mm, 7 kW, einseitig bedienbar	311495
MKI-GN1/2-W-BB V2025	Induktiver Multikocher GN 1/2, 323x408x250 mm, 7 kW, beidseitig bedienbar	311496
MKT-GN1/1-W-EB*	Thermischer Multikocher GN 1/1, 578x408x250 mm, 9 kW, einseitig bedienbar	123833
MKT-GN1/1-W-BB*	Thermischer Multikocher GN 1/1, 578x408x250 mm, 9 kW, beidseitig bedienbar	123965

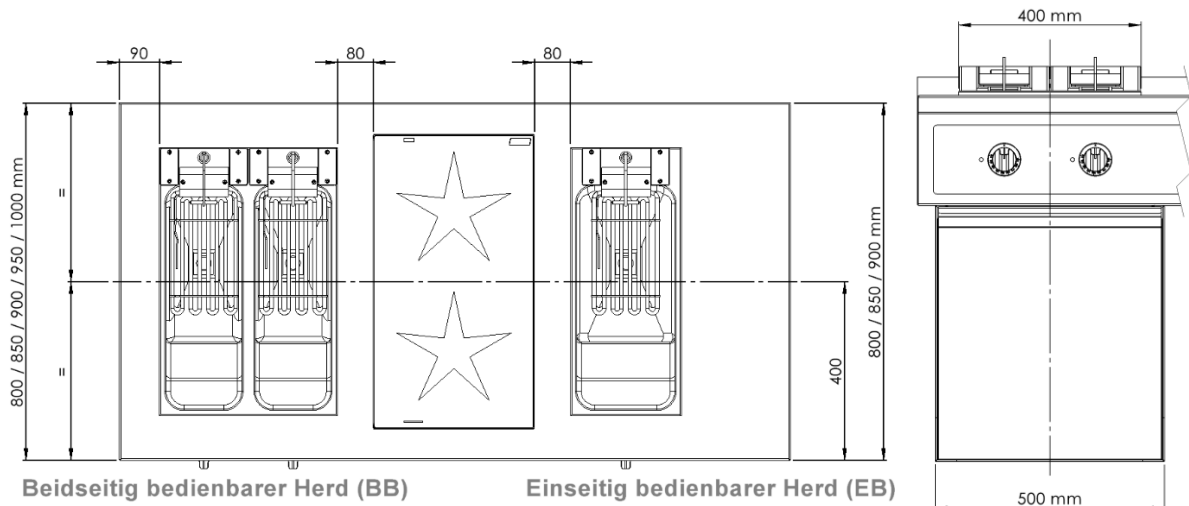
## 7 Fritteuse

### 7.1 Valentine CORE

#### 7.1.1 Einbauvorschriften

Alle Fritteusen sind mit einem Spritzschutz inklusive ausgerüstet!

Mindestabstände:	von der Kontur	100 mm
	von der Seitenwand	90 mm
	von der Rückwand	100 mm
	zum nächsten Gerät	80 mm

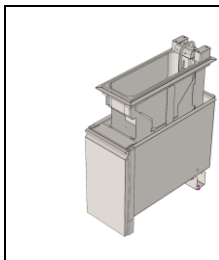


Flügeltürschrankbreite: Fritteusenbreite + 100 mm

#### 7.1.2 Geräteklassifizierung

Für einseitig bedienbarer Herd (EB)

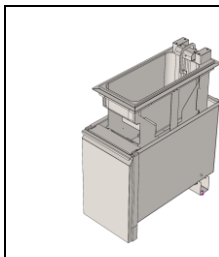
##### FR-H-CORE 200T-W-EB



##### FR-H-CORE200T-W-EB

Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
Leistung	9.0 kW
Nutzvolumen	7 - 9 Liter
Grösse (LxB)	200 x 600 mm
Ausschnittmass (LxB)	192 x 595 mm
Option	Turbo
Zubehör inklusive	Spritzschutz
Flügeltürschrank EB	300 x 720 mm

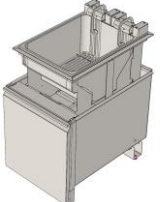
##### FR-H-CORE 250T-W-EB



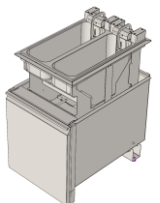
##### FR-H-CORE250T-W-EB

Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
Leistung	11.0 kW
Nutzvolumen	8 - 10 Liter
Grösse (LxB)	250 x 600 mm
Ausschnittmass (LxB)	241 x 595 mm
Optionen	Turbo
Zubehör inklusive	Spritzschutz
Flügeltürschrank EB	350 x 720 mm

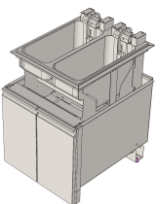
**FR-H-CORE 400T-W-EB**

	<b>FR-H-CORE400T-W-EB</b>	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung Turbo	18.0 kW
	Nutzvolumen	18 - 20 Liter
	Grösse (LxB)	400 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	391 x 595 mm
	Optionen	Turbo
	Zubehör inklusive	Spritzschutz
Flügelütschrank EB		500 x 720 mm

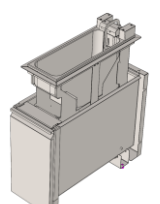
**FR-H-CORE 2200T-W-EB**

	<b>FR-H-CORE2200T-W-EB</b>	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	2x 9.0 kW
	Nutzvolumen	2 x 7 - 9 Liter
	Grösse (LxB)	400 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	391 x 595 mm
	Optionen	Turbo
	Zubehör inklusive	Spritzschutz
Flügelütschrank EB		500 x 720 mm

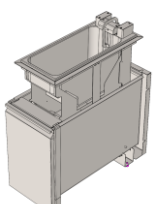
**FR-H-CORE 2525T-W-EB**

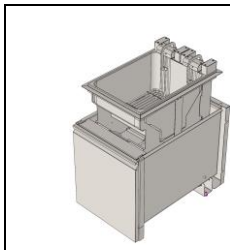
	<b>FR-H-CORE2525T-W-EB</b>	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	2x 11.0 kW
	Nutzvolumen	2 x 7 - 9 Liter
	Grösse (LxB)	500 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	491 x 595 mm
	Optionen	Turbo
	Zubehör inklusive	Spritzschutz
Flügelütschrank DT EB		600 x 720 mm

**Für beidseitig bedienbaren Herd (BB)****FR-H-CORE 200T-W-BB**

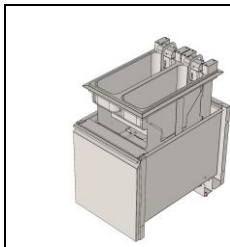
	<b>FR-H-CORE200T-W-BB</b>	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	9.0 kW
	Nutzvolumen	7 - 9 Liter
	Grösse (LxB)	200 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	192 x 595 mm
	Option	Turbo
	Zubehör inklusive	Spritzschutz
Flügelütschrank EB / Sichtblende		300 x 760 mm

**FR-H-CORE 250T-W-BB**

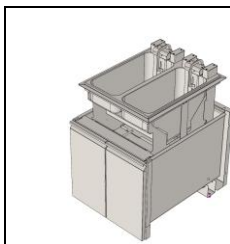
	<b>FR-H-CORE250T-W-BB</b>	
	Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
	Leistung	11.0 kW
	Nutzvolumen	8 - 10 Liter
	Grösse (LxB)	250 x 600 mm
	Ausschnittmass (LxB)	241 x 595 mm
	Optionen	Turbo
	Zubehör inklusive	Spritzschutz
Flügelütschrank EB / Sichtblende		350 x 760 mm

**FR-H-CORE 400T-W-BB****FR-H-CORE400T-W-BB**

Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
Leistung Turbo	18.0 kW
Nutzvolumen	18 - 20 Liter
Grösse (LxB)	400 x 600 mm
Ausschnittmass (LxB)	391 x 595 mm
Optionen	Turbo
Zubehör inklusive	Spritzschutz
Flügeltürschrank EB / Sichtblende	500 x 760 mm

**FR-H-CORE 2200T-W-BB****FR-H-CORE2200T-W-BB**

Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
Leistung	2x 9.0 kW
Nutzvolumen	2 x 7 - 9 Liter
Grösse (LxB)	400 x 600 mm
Ausschnittmass (LxB)	391 x 595 mm
Optionen	Turbo
Zubehör inklusive	Spritzschutz
Flügeltürschrank EB / Sichtblende	500 x 760 mm

**FR-H-CORE 2525T-W-BB****FR-H-CORE2525T-W-BB**

Anschlussart	400 V 3~N/50/60Hz
Leistung	2x 11.0 kW
Nutzvolumen	2 x 7 - 9 Liter
Grösse (LxB)	500 x 600 mm
Ausschnittmass (LxB)	491 x 595 mm
Optionen	Turbo
Zubehör inklusive	Spritzschutz
Flügeltürschrank DT EB / SB	600 x 760 mm

**7.1.3 Sortiment****Bezeichnung1**

FR-H-CORE 200T-W-EB  
FR-H-CORE 250T-W-EB  
FR-H-CORE 400T-W-EB  
FR-H-CORE 2200T-W-EB  
FR-H-CORE 2525T-W-EB

**VID**

Fritteuse CORE 200T Turbo, 200x600 mm, 9 kW, 7-8 Liter  
Fritteuse CORE 250T Turbo, 250x600 mm, 11 kW, 9-10 Liter  
Fritteuse CORE 400T Turbo, 400x600 mm, 18 kW, 15-18 Liter  
Doppel-Fritteuse CORE 2200T Turbo, 400x600 mm, 18 kW, 2x7-8 Liter  
Doppel-Fritteuse CORE 2525T Turbo, 500x600 mm, 22 kW, 2x9-10 Liter

**Teil**

311713  
311714  
311715  
311716  
311717

FR-H-CORE 200T-W-BB  
FR-H-CORE 250T-W-BB  
FR-H-CORE 400T-W-BB  
FR-H-CORE 2200T-W-BB  
FR-H-CORE 2525T-W-BB

Fritteuse CORE 200T Turbo, 200x600 mm, 9 kW, 7-8 Liter  
Fritteuse CORE 250T Turbo, 250x600 mm, 11 kW, 9-10 Liter  
Fritteuse CORE 400T Turbo, 400x600 mm, 18 kW, 15-18 Liter  
Doppel-Fritteuse CORE 2200T Turbo, 400x600 mm, 18 kW, 2x7-8 Liter  
Doppel-Fritteuse CORE 2525T Turbo, 500x600 mm, 22 kW, 2x9-10 Liter

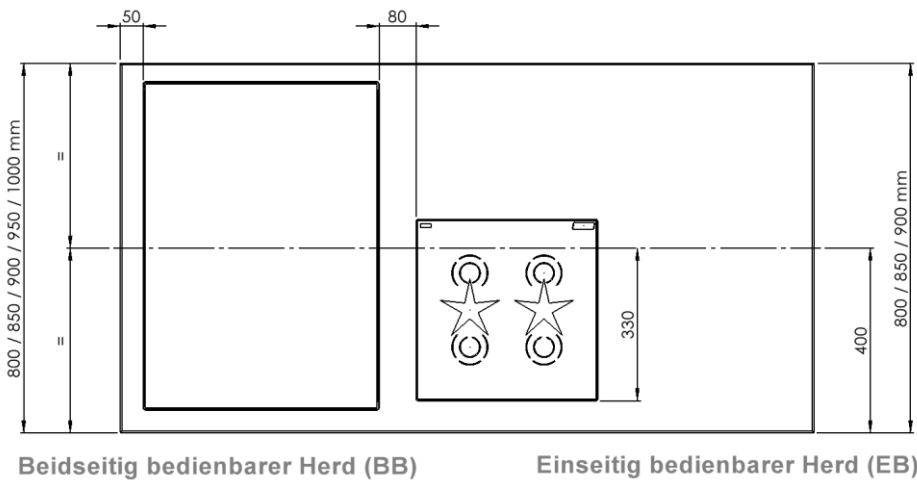
312056  
312057  
312058  
312059  
312060

## 8 Warmhalteplatte

### 8.1 Warmhalteplatte

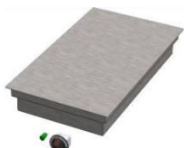
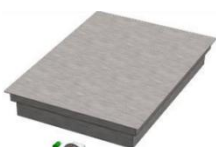
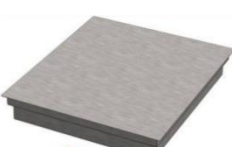
#### 8.1.1 Einbauvorschriften

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



#### 8.1.2 Geräteklassifizierung

##### WP-W

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

#### 8.1.3 Sortiment

Bezeichnung <sup>1</sup>	VID	Teil
WP-400/700-W*	Warmhalteplatte, 400x700 mm, 0.4 kW	123850
WP-500/700-W*	Warmhalteplatte, 500x700 mm, 0.63 kW	123851
WP-600/700-W*	Warmhalteplatte, 600x700 mm, 0.75 kW	123852

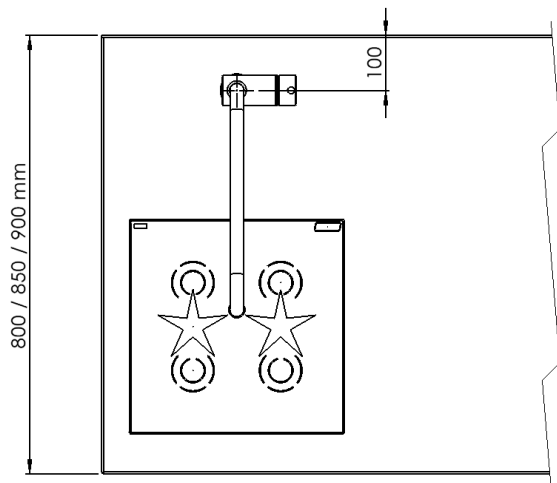
## 9 Mischbatterie

### 9.1 MS Mischbatterie

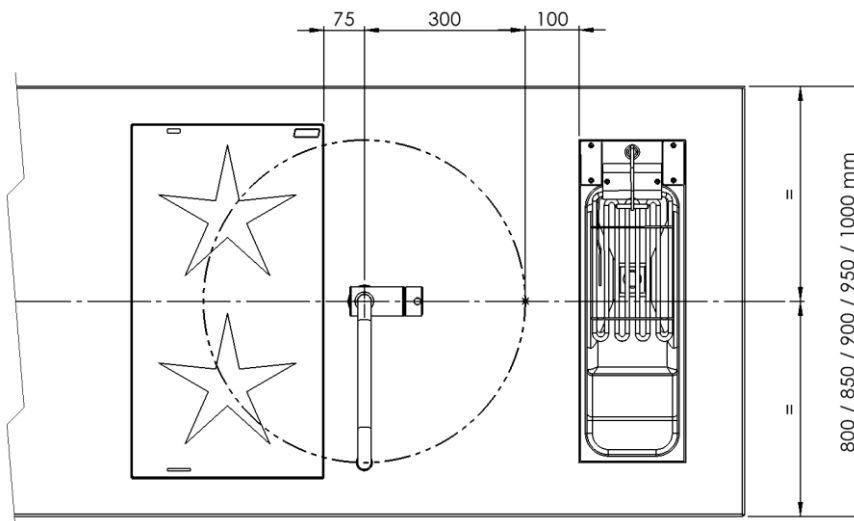
#### 9.1.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	Rückwand	100 mm
	zum nächsten Gerät	75 mm
	zu einer Fritteuse	Auslaufweite + 100 mm

#### Einseitig bedienbarer Herd (EB)




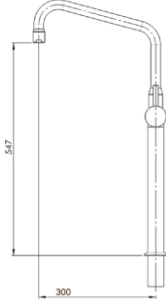
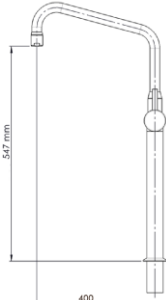
#### Beidseitig bedienbarer Herd (BB)



**Achtung:** Bei einer Kombination mit einer Fritteuse muss der Mischbatterie-Auslass mindestens 100 mm von der Fritteuse entfernt sein und die Fritteuse muss zwingend einen Spritzschutz haben, welcher eine durchgehend hohe Wand besitzt.

Auslaufweite + 100 mm = Minimalabstand

## 9.1.2 Geräteklassifizierung

	<p><b>MB-300-550</b></p> 	<p>Auslaufhöhe 547 mm          Auslaufweite 300 mm          Anschlüsse 3 / 4"          Ausschnittmass Ø 42.5 mm</p>
	<p><b>MB-400-550</b></p> 	<p>Auslaufhöhe 547 mm          Auslaufweite 400 mm          Anschlüsse 3 / 4"          Ausschnittmass Ø 42.5 mm</p>

## 9.1.3 Sortiment

### Bezeichnung<sup>1</sup>

MB-300-550\*  
 MB-400-550\*

### VID

Mischbatterie, Ø 300 mm, Auslauf 550 mm, Gesamt 658 mm  
 Mischbatterie, Ø 400 mm, Auslauf 550 mm, Gesamt 658 mm

### Teil

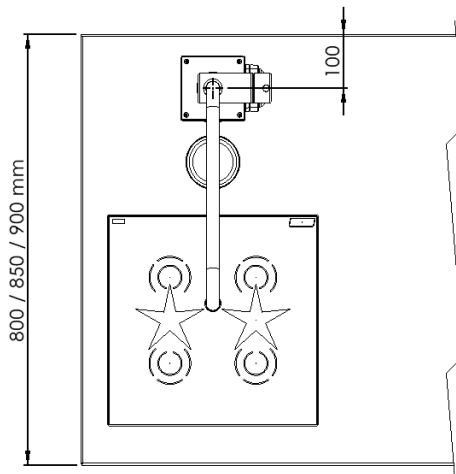
205550  
 205552

## 9.2 Mischer-Ständer

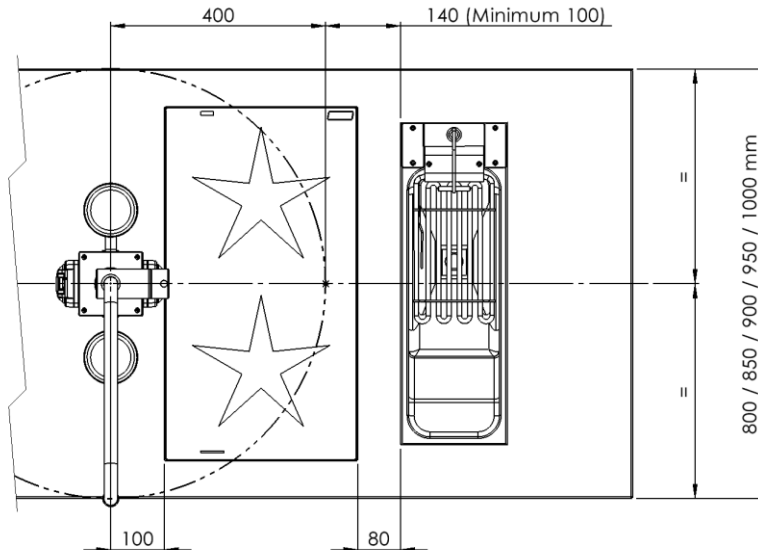
### 9.2.1 Einbauvorschriften

Mindestabstände:	Rückwand	100 mm
	zum nächsten Gerät	100 mm
	zu einer Fritteuse	Auslaufweite + 100 mm

#### Einseitig bedienbarer Herd (EB)



#### Beidseitig bedienbarer Herd (BB)

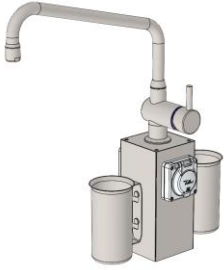
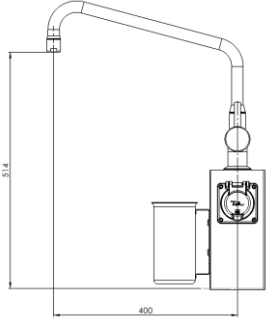
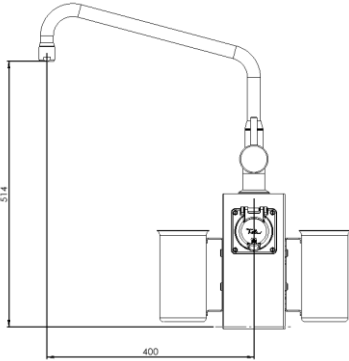


**Achtung:** Bei einer Kombination mit einer Fritteuse muss der Mischbatterie-Auslass des Mischer-Ständer mindestens 100 mm von der Fritteuse entfernt sein und die Fritteuse muss zwingend einen Spritzschutz haben, welcher eine durchgehend hohe Wand besitzt.

Wenn z. B. ein Kochfeld dazwischen liegt, wie in obiger Abbildung ersichtlich, beträgt der Abstand zur Fritteuse 140 mm und ist somit zulässig.

Auslaufweite + 100 mm = Minimalabstand

## 9.2.2 Geräteklassifizierung

	<b>ST-120-MB-SMB-CH/EU-EB-W</b>	Auslaufhöhe Auslaufweite Anschlüsse Ausschnittmass Mixerbecher Steckdosen CH Steckdosen CEE7/4 Steckdosen CEE7/5 Steckdosen BS 1363	514 mm 400 mm 3 / 4" 120 x 120 mm 1 Stück 1 Stück - Typ 13 1 Stück - Typ F 1 Stück - Typ E 1 Stück - Typ G
			
	<b>ST-120-MB-SMB-CH/EU-BB-W</b>	Auslaufhöhe Auslaufweite Anschlüsse Ausschnittmass Mixerbecher Steckdosen CH Steckdosen Schuko CEE7/4 Steckdosen CEE7/5 Steckdosen BS 1363	514 mm 400 mm 3 / 4" 120 x 120 mm 2 Stück 2 Stück - Typ 13 2 Stück - Typ F 2 Stück - Typ E 2 Stück - Typ G
			

## 9.2.3 Sortiment

### Bezeichnung<sup>1</sup>

ST-120-MB-SMB-CH-EB-W  
 ST-120-MB-SMB-TypF-EB-W  
 ST-120-MB-SMB-TypE-EB-W  
 ST-120-MB-SMB-TypG-EB-W  
 ST-120-MB-SMB-CH-BB-W  
 ST-120-MB-SMB-TypF-BB-W  
 ST-120-MB-SMB-TypE-BB-W  
 ST-120-MB-SMB-TypG-BB-W

### VID

Ständer 120x120x260 mm inkl. Mischbatterie Ø 400 mm, 1 Steckdose Typ 13, 1 Mixerbecher  
 Ständer 120x120x260 mm inkl. Mischbatterie Ø 400 mm, 1 Steckdosen Typ F, 1 Mixerbecher  
 Ständer 120x120x260 mm inkl. Mischbatterie Ø 400 mm, 1 Steckdosen Typ E, 1 Mixerbecher  
 Ständer 120x120x260 mm inkl. Mischbatterie Ø 400 mm, 1 Steckdosen Typ G, 1 Mixerbecher  
 Ständer 120x120x260 mm inkl. Mischbatterie Ø 400 mm, 2 Steckdosen Typ 13, 2 Mixerbecher  
 Ständer 120x120x260 mm inkl. Mischbatterie Ø 400 mm, 2 Steckdosen Typ F, 2 Mixerbecher  
 Ständer 120x120x260 mm inkl. Mischbatterie Ø 400 mm, 2 Steckdosen Typ E, 2 Mixerbecher  
 Ständer 120x120x260 mm inkl. Mischbatterie Ø 400 mm, 2 Steckdosen Typ G, 2 Mixerbecher

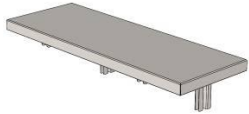
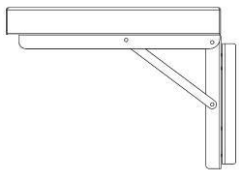
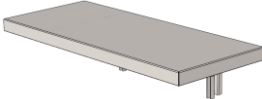
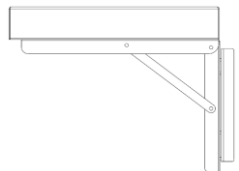
### Teil

311903  
 311904  
 312089  
 311905  
 311906  
 312089

## 9.3 Klapptablar

### 9.3.1 Geräteklassifizierung

KT

	<p><b>KT-UBH-40</b></p> 	<p>Breite Tiefen Dicke Scharniere</p>	<p>320 oder 420 mm 800, 850, 900, 950, 1000 mm 40 mm 2 Scharniere</p>
	<p><b>KT-UBH-50</b></p> 	<p>Breite Tiefen Dicke Scharniere</p>	<p>320 oder 420 mm 800, 850, 900, 950, 1000 mm 50 mm 2 Scharniere</p>

### 9.3.2 Sortiment




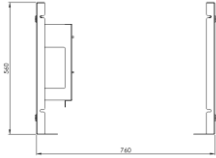

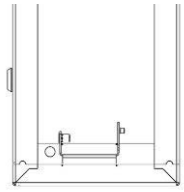
<b>Bezeichnung<sup>1</sup></b>	<b>VID</b>	<b>Teil</b>
KT-320/800/40-W*	Klapptablar, 320x800 mm, unbeheizt	123779
KT-320/850/40-W*	Klapptablar, 320x850 mm, unbeheizt	123780
KT-320/900/40-W*	Klapptablar, 320x900 mm, unbeheizt	123781
KT-320/950/40-W	Klapptablar, 320x950 mm, unbeheizt	312090
KT-320/1000/40-W*	Klapptablar, 320x1000 mm, unbeheizt	123782
KT-420/800/40-W*	Klapptablar, 420x800 mm, unbeheizt	123784
KT-420/850/40-W*	Klapptablar, 420x850 mm, unbeheizt	123785
KT-420/900/40-W*	Klapptablar, 420x900 mm, unbeheizt	123786
KT-420/950/40-W	Klapptablar, 420x950 mm, unbeheizt	312091
KT-420/1000/40-W*	Klapptablar, 420x1000 mm, unbeheizt	123787
KT-320/800/50-W	Klapptablar, 320x800 mm, unbeheizt	311825
KT-320/850/50-W	Klapptablar, 320x850 mm, unbeheizt	311826
KT-320/900/50-W	Klapptablar, 320x900 mm, unbeheizt	311827
KT-320/950/50-W	Klapptablar, 320x950 mm, unbeheizt	312092
KT-320/1000/50-W	Klapptablar, 320x1000 mm, unbeheizt	311828
KT-420/800/50-W	Klapptablar, 420x800 mm, unbeheizt	311829
KT-420/850/50-W	Klapptablar, 420x850 mm, unbeheizt	311830
KT-420/900/50-W	Klapptablar, 420x900 mm, unbeheizt	311831
KT-420/950/50-W	Klapptablar, 420x950 mm, unbeheizt	312093
KT-420/1000/50-W	Klapptablar, 420x1000 mm, unbeheizt	311832

## 10 Installationsfach

### 10.1 Installationsfach

#### 10.1.1 Geräteklassifizierung

##### IFA

	<b>IFA-EB-150/700</b> Bedienbar Breite Tiefe Anschluss	Einseitig 150 mm 700 mm Klemmen Wasserfach
	<b>IFA-BB-150/760</b> Bedienbar Breite Tiefe Anschluss	Beidseitig 150 mm 760 mm Klemmen Wasserfach
	<b>IFA-EB-350/310</b> Bedienbar Breite Tiefe Anschluss	Einseitig 350 mm 310 mm Klemmen oder Wasserfach
	<b>IFA-WA-BB-EL-W</b>  Bedienbar Breite Tiefe Anschluss	Beidseitig 350 mm 760 mm Klemmen Wasserfach
	<b>IFA</b>  Breite Tiefe Anschluss	Variabel 200 mm Verteiler Klemmen Wasserfach

#### 10.1.2 Sortiment

##### Bezeichnung<sup>1</sup>

IFA-EB-150/700-EW-W\*  
 IFA-EB-150/700-EL-W\*  
 IFA-BB-150/760-EW-W\*  
 IFA-BB-150/760-EL-W\*  
 IFA-EB-350/310-WA-W\*  
 IFA-EB-350/310-EL-W\*  
 IFA-WA-BB-EL-W  
 IFA

##### VID

Elektro-/Wasser-Installationsfach, 150x700x560 mm, einseitig bedienbar  
 Elektro-Installationsfach, 150x700x560 mm, einseitig bedienbar  
 Elektro-/Wasser-Installationsfach, 150x760x560 mm, beidseitig bedienbar  
 Elektro-Installationsfach, 150x760x560 mm, beidseitig bedienbar  
 Wasser-Installationsfach, 350x310x560 mm, einseitig bedienbar  
 Elektro-Installationsfach, 350x310x560 mm, einseitig bedienbar  
 Elektro-Installationsfach, 350x310x560 mm, einseitig bedienbar  
 Elektro/Wasser-Installationsfach (mit Klemmen/mit Verteiler)

##### Teil


203679  
 203678  
 203681  
 203680  
 204448  
 203682  
 311952  
 310193


## 11 Hygieniefach

### 11.1 Hygieniefach


#### 11.1.1 Geräteklassifizierung

##### HF

	<p><b>HF-EB</b></p> <p>Bedienbar Breite Tiefe Höhe</p> <p>Einseitig Variabel, 300 - 1500 mm 700 mm 560 mm</p>
---	---

	<p><b>HF-BB</b></p> <p>Bedienbar Breite Tiefe Höhe</p> <p>Beidseitig Variabel, 300 - 1500 mm 760 mm 560 mm</p>
--	--

##### HF-IFA

	<p><b>HF-EB-IFA-H</b></p> <p>Bedienbar Breite Tiefe Höhe Anschluss</p> <p>Einseitig Variabel, 400 - 1500 mm 700 mm (500 mm Fach, 200 mm Installation) 560 mm Klemmen Wasserfach</p>
---	---

#### 11.1.2 Sortiment



<i>Bezeichnung1</i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
HF-EB	Hygieniefach, einseitig bedienbar, 1 Tablar	310207
HF-EB-IFA-H	Hygieniefach, einseitig bedienbar, 1 Tablar, Installationsfach hinten	310208
HF-BB-1T	Hygieniefach, beidseitig bedienbar, 1 Tablare	312042

## 12 Gastronormfach

### 12.1 Gastronormfach

#### 12.1.1 Geräteklassifizierung

GF

	<p><b>GF-EB</b></p> <p>Bedienbar Einseitig</p> <p>Breite 415 mm</p> <p>Tiefe 700 mm</p> <p>Höhe 560 mm</p>
	<p><b>GF-BB</b></p> <p>Bedienbar Beidseitig</p> <p>Breite 415 mm</p> <p>Tiefe 760 mm</p> <p>Höhe 560 mm</p>

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

#### 12.1.2 Sortiment

<b>Bezeichnung<sup>1</sup></b>	<b>VID</b>	<b>Teil</b>
GF-EB-415	Gastronormfach, einseitig bedienbar, 415mm	310338
GF-BB-415-1Rost	Gastronormfach, beidseitig bedienbar, 415mm	312061


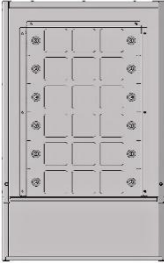



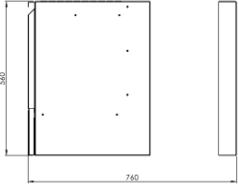

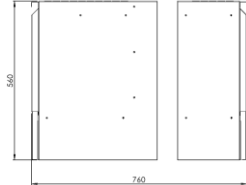
## 13 Unterblenden


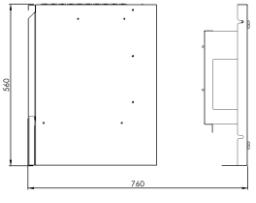

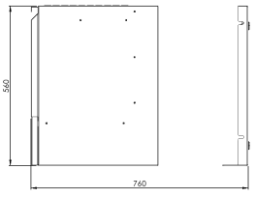
<b>Bezeichnung<sup>1</sup></b>	<b>VID</b>	<b>Teil</b>
UB-HW-EB-SD	Unterblende, einseitig bedienbar, Steckdose	310414
UB-HW-EB-LU	Unterblende, einseitig bedienbar, Lüfter	310411
UB-HW-EB	Unterblende, einseitig bedienbar	310409
UB-HW-EB-GS	Unterblende, einseitig bedienbar, GN-Schale	310416
UB-HW-BB-SD	Unterblende, beidseitig bedienbar, Steckdose	310423
UB-HW-BB-LU	Unterblende, beidseitig bedienbar, Lüfter	310420

## 14 Star-Induktionsfuss+

### 14.1.1 Geräteklassifizierung

#### IFU

	<p><b>IFU-350-400V</b></p>  <table data-bbox="778 450 1141 560"> <tr> <td>Breite</td> <td>350 mm</td> </tr> <tr> <td>Tiefe</td> <td>445 mm</td> </tr> <tr> <td>Höhe</td> <td>560 mm</td> </tr> <tr> <td>Kassetten</td> <td>6 x Generatoren</td> </tr> </table>	Breite	350 mm	Tiefe	445 mm	Höhe	560 mm	Kassetten	6 x Generatoren
Breite	350 mm								
Tiefe	445 mm								
Höhe	560 mm								
Kassetten	6 x Generatoren								
	<p><b>IFU-250-400V</b></p>  <table data-bbox="778 853 1141 963"> <tr> <td>Breite</td> <td>250 mm</td> </tr> <tr> <td>Tiefe</td> <td>445 mm</td> </tr> <tr> <td>Höhe</td> <td>560 mm</td> </tr> <tr> <td>Kassetten</td> <td>3 x Generatoren</td> </tr> </table>	Breite	250 mm	Tiefe	445 mm	Höhe	560 mm	Kassetten	3 x Generatoren
Breite	250 mm								
Tiefe	445 mm								
Höhe	560 mm								
Kassetten	3 x Generatoren								
	<p><b>IFU-SB-250-BB-W</b></p>  <table data-bbox="778 1290 1141 1400"> <tr> <td>Breite</td> <td>250 mm</td> </tr> <tr> <td>Tiefe</td> <td>760 mm</td> </tr> <tr> <td>Höhe</td> <td>560 mm</td> </tr> <tr> <td>Kassetten</td> <td>3 x Generatoren</td> </tr> </table>	Breite	250 mm	Tiefe	760 mm	Höhe	560 mm	Kassetten	3 x Generatoren
Breite	250 mm								
Tiefe	760 mm								
Höhe	560 mm								
Kassetten	3 x Generatoren								
	<p><b>IFU-IFU-350-BB-W</b></p>  <table data-bbox="778 1753 1141 1863"> <tr> <td>Breite</td> <td>350 mm</td> </tr> <tr> <td>Tiefe</td> <td>760 mm</td> </tr> <tr> <td>Höhe</td> <td>560 mm</td> </tr> <tr> <td>Kassetten</td> <td>9 x Generatoren</td> </tr> </table>	Breite	350 mm	Tiefe	760 mm	Höhe	560 mm	Kassetten	9 x Generatoren
Breite	350 mm								
Tiefe	760 mm								
Höhe	560 mm								
Kassetten	9 x Generatoren								

	<p><b>IFU-IFA-350-BB-EL-W</b></p> 	<table> <tbody> <tr> <td>Breite</td> <td>350 mm</td> </tr> <tr> <td>Tiefe</td> <td>760 mm</td> </tr> <tr> <td>Höhe</td> <td>560 mm</td> </tr> <tr> <td>Kassetten</td> <td>6 x Generatoren</td> </tr> <tr> <td>Anschluss</td> <td>Klemmen</td> </tr> </tbody> </table>	Breite	350 mm	Tiefe	760 mm	Höhe	560 mm	Kassetten	6 x Generatoren	Anschluss	Klemmen
Breite	350 mm											
Tiefe	760 mm											
Höhe	560 mm											
Kassetten	6 x Generatoren											
Anschluss	Klemmen											
	<p><b>IFU-WA-350-BB-W</b></p> 	<table> <tbody> <tr> <td>Breite</td> <td>350 mm</td> </tr> <tr> <td>Tiefe</td> <td>760 mm</td> </tr> <tr> <td>Höhe</td> <td>560 mm</td> </tr> <tr> <td>Kassetten</td> <td>6 x Generatoren</td> </tr> <tr> <td>Anschluss</td> <td>Wasser</td> </tr> </tbody> </table>	Breite	350 mm	Tiefe	760 mm	Höhe	560 mm	Kassetten	6 x Generatoren	Anschluss	Wasser
Breite	350 mm											
Tiefe	760 mm											
Höhe	560 mm											
Kassetten	6 x Generatoren											
Anschluss	Wasser											

## 14.1.2 Sortiment

### Bezeichnung1

IFU-350/450  
 IFU-250/450  
 IFU-SB-250-BB-W  
 IFU-IFU-350-BB-W  
 IFU-IFA-350-BB-EL-W  
 IFU-WA-350-BB-W

### VID

Induktionsfuss 350, 350x445x560 mm, 6x Gen6.0  
 Induktionsfuss 250, 250x445x560 mm, 3x Gen6.0  
 Induktionsfuss mit Sichtblenden beidseitig, 250x760x560 mm 3x Gen6.0  
 Induktionsfuss Kombination beidseitig, 350x760x560 mm 9x Gen6.0  
 Induktionsfuss mit Elektrofach beidseitig, 350x760x560 mm 6x Gen6.0  
 Induktionsfuss mit Wasserfach beidseitig, 350x760x560 mm 6x Gen6.0

### Teil

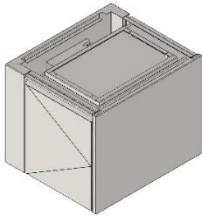
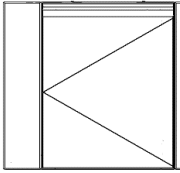
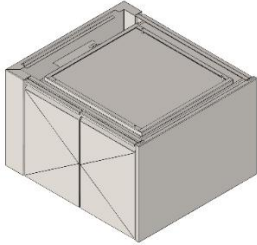
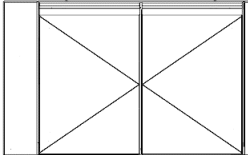
206589  
 206867  
 311954  
 311957  
 311955  
 311956

## 15 Wärmeschrank

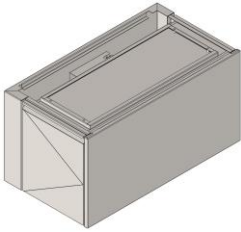
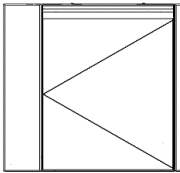
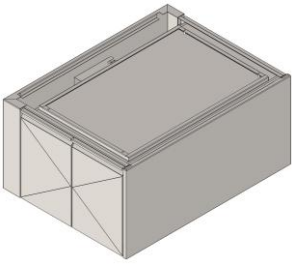
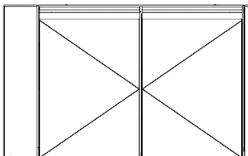
### 15.1 Wärmeschrank

#### 15.1.1 Geräteklassifizierung

##### WS-EB-FT

	Breite 600, Flügeltüre 	Bedienbar Türe Anschlussart Leistung Höhe Breite Tiefe	einseitig (EB) Flügeltüre (FT) 230 V 50/60Hz 2.0 kW 560 mm 600 / 900 mm 700 mm
	Breite 900, Doppelflügeltüre 		

##### WS-BB-FT

	Breite 600, Flügeltüre 	Bedienbar Türe Anschlussart Leistung Höhe Breite Tiefe	beidseitig (BB) Flügeltüre (FT) 230 V 50/60Hz 2.0 kW 560 mm 600 / 900 mm 760 mm
	Breite 900, Doppelflügeltüre 		

#### 15.1.2 Sortiment

<b>Bezeichnung<sup>1</sup></b>	<b>VID</b>	<b>Teil</b>
WS-600/700-EB-FT-R	Wärmeschrank, 600x700 mm, einseitig bedienbar, Flügeltür rechts	312062
WS-900/700-EB-FT	Wärmeschrank, 900x700 mm, einseitig bedienbar, Flügeltür	312063
WS-600/760-BB-FT	Wärmeschrank, 600x760 mm, beidseitig bedienbar, 2 Flügeltüren	312064
WS-900/760-BB-FT	Wärmeschrank, 900x760 mm, beidseitig bedienbar, 2x2 Flügeltüren	312065

## 16 Backofen

### 16.1 Backofen

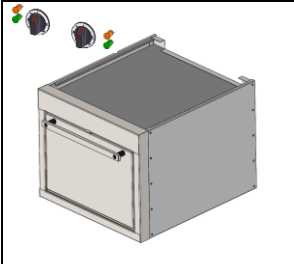
#### 16.1.1 Einbauvorschriften

Isolationsfuss wird benötigt zwischen:

Backofen / Backofen  
 Backofen / Induktionsfuss  
 Backofen / Installationsfach

#### 16.1.2 Geräteklassifizierung

##### BO-EB

	<p><b>BO-750-EB</b></p> <table> <tr> <td>Anschlussart</td> <td>400 V 2~N/50/60Hz</td> </tr> <tr> <td>Leistung</td> <td>6.0 kW</td> </tr> <tr> <td>Aussenmass</td> <td>660 x 750 x 560 mm</td> </tr> <tr> <td>Steuerung</td> <td>Thermostat Steuerung</td> </tr> <tr> <td>Heizzonen</td> <td>2 (Unter- &amp; Oberhitze)</td> </tr> <tr> <td>Temperatur</td> <td>50 - 300°C</td> </tr> <tr> <td>Zubehör Inklusive</td> <td>Gitterrost, Backblech emailiert GN2/1</td> </tr> </table>	Anschlussart	400 V 2~N/50/60Hz	Leistung	6.0 kW	Aussenmass	660 x 750 x 560 mm	Steuerung	Thermostat Steuerung	Heizzonen	2 (Unter- & Oberhitze)	Temperatur	50 - 300°C	Zubehör Inklusive	Gitterrost, Backblech emailiert GN2/1
Anschlussart	400 V 2~N/50/60Hz														
Leistung	6.0 kW														
Aussenmass	660 x 750 x 560 mm														
Steuerung	Thermostat Steuerung														
Heizzonen	2 (Unter- & Oberhitze)														
Temperatur	50 - 300°C														
Zubehör Inklusive	Gitterrost, Backblech emailiert GN2/1														

#### 16.1.3 Sortiment

**Bezeichnung1**

MS-BO-750-H-EB kpl.

**VID**

Backofen einseitig bedienbar 660x750x560


**Teil**

107218

## 17 Standfuss

### 17.1.1 Geräteklassifizierung

SF

	<b>SF</b> Breite Minimum 30 mm
---	-----------------------------------

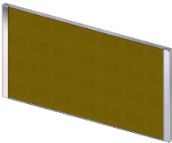
### 17.1.2 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
SF	Standfuss	310442

## 18 Isolationsfuss

### 18.1.1 Geräteklassifizierung

ISF

	<b>ISF</b> Breite Minimum 30 mm Benötigt zwischen Backofen / Backofen Backofen / Induktionsfuss Backofen / Installationsfach
---	--

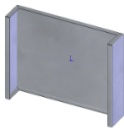
### 18.1.2 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
ISF	Isolationsfuss	310446

## 19 Sichtblende

### 19.1.1 Geräteklassifizierung

SB

	<b>SB</b> Breite Minimum 30 mm
---	-----------------------------------

### 19.1.2 Sortiment

Bezeichnung1	VID	Teil
SB	Sichtblende	310448

## 20 Sockel

### 20.1 Rohrsockel

#### 20.1.1 Geräteklassifizierung

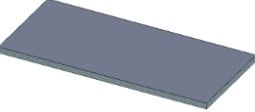
	<b>RS</b>	
	Aussenrohre	Vierkantrohr 100 x 40 mm Vierkantrohr 120 x 40 mm Vierkantrohr 150 x 50 mm
	Verstrebungen	Vierkantrohr 35 x 20 mm

#### 20.1.2 Sortiment

<i>Bezeichnung<sup>1</sup></i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
RS-100	Rohrsockel, 100 mm	310459
RS-120	Rohrsockel, 120 mm	310463
RS-150	Rohrsockel, 150 mm	310466

## 20.2 Betonsockel

#### 20.2.1 Geräteklassifizierung

	<b>BS</b>	
	Abdeckblech Mit Abkantung	Auf allen Seiten 10 mm überstehend vom Betonsockel Abkantung Rundumlaufen 10 mm

<i>Bezeichnung<sup>1</sup></i>	<i>VID</i>	<i>Teil</i>
BS-AA-EB	Sockel Abdeckblech abgekantet	310456
BS-AA-BB	Sockel Abdeckblech abgekantet	310455





# Stichwortverzeichnis

Backofen.....	36
Bain-Marie .....	12
Bräter .....	16
Fritteuse.....	21
Gastronormfach .....	32
Grill .....	17
Herdoberteil .....	1
Hygieniefach .....	31
Induktionsfuss.....	33
Installationsfach .....	30
Isolationsfuss .....	37
Kochfeld.....	6
Mischbatterie .....	25
Multikocher .....	19
Sichtblende.....	37
Sockel .....	38
Standfuss.....	37
Steckdosen .....	39
Unterblende .....	32
Wärmeschrank.....	35
Warmhalteplatte.....	24

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

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

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