



# *Küche*

Seite 43 – 62

- Dämpfer
- Erste-Hilfe
- Grills
- Herde
- Imbissgeräte
- Kessel
- Kochgeschirre
- Küchenhelfer
- Mikrowellengeräte
- Öfen

## Schrantische mit Schiebetüren

Edelstahl, Oberfläche Mattschliff, mit höhenverstellbarem Zwischenboden, mit Schiebetüren, höhenverstellbare Kunststofffüße

### 1 ohne hintere Aufkantung, Tiefe 600 mm    Tiefe 700 mm

Maße	Maße
1000 x 600 x 850 mm	1000 x 700 x 850 mm
1400 x 600 x 850 mm	1400 x 700 x 850 mm
2000 x 600 x 850 mm	2000 x 700 x 850 mm

### 2 mit hinterer Aufkantung, Tiefe 600 mm    Tiefe 700 mm

Maße	Maße
1000 x 600 x 850 mm	1000 x 700 x 850 mm
1400 x 600 x 850 mm	1400 x 700 x 850 mm
2000 x 600 x 850 mm	2000 x 700 x 850 mm

## Schrantische mit Schubladenblock

Edelstahl, Oberfläche Mattschliff, höhenverstellbarer Zwischenboden, mit Schiebetüren und Schubladenblock, höhenverstellbare Kunststofffüße

### 3 ohne hintere Aufkantung, Tiefe 600 mm    Tiefe 700 mm

Maße	Maße
1600 x 600 x 850 mm	1600 x 700 x 850 mm
2000 x 600 x 850 mm	2000 x 700 x 850 mm

### 4 mit hinterer Aufkantung, Tiefe 600 mm    Tiefe 700 mm

Maße	Maße
1600 x 600 x 850 mm	1600 x 700 x 850 mm
2000 x 600 x 850 mm	2000 x 700 x 850 mm

### 5 Beistellkessel eckig fahrbar 150 Ltr.

- Edelstahl
- 2 Lenkrollen (2 x mit Stopp) und 2 Bockrollen
- Entleerhahn
- anschlussfertig
- Aufheizzeit: 20 °C–90 °C in ca. 120 Minuten
- Stromanschluss: 8 kW / 400 V
- Außenmaße: 700 x 700 x 920 mm

### 6 Beistellkessel rund fahrbar 120 Ltr.

- Edelstahl
- 3 Lenkrollen (1 x mit Stopp)
- Entleerhahn
- anschlussfertig
- Aufheizzeit: 20 °C–90 °C in ca. 95 Minuten
- Stromanschluss: 8 kW / 400 V
- Außenmaße: Ø 540 mm, Höhe 850 mm

1 Schranktisch mit Schiebetüren, ohne hintere Aufkantung



2 Schranktisch mit Schiebetüren, mit hinterer Aufkantung



3 Schranktisch mit Schubladenblock, ohne hintere Aufkantung



4 Schranktisch mit Schubladenblock, mit hinterer Aufkantung



5 Beistellkessel eckig fahrbar 150 Ltr.

Art.-Nr. AG-09FB150E



6 Beistellkessel rund fahrbar 120 Ltr.

Art.-Nr. AG-09FB120R



**1 Gasherd mit Gasbackofen**

Art.-Nr. 1151163



**2 Modell „Choc“**



**3 Modell „Choc Induction“**



**4 Stielkasserolle flache Sautoirform**



**5 Fleischtopf**



**6 Kochtopf mittelhohe Form**



**7 Deckel**

**1 Gasherd mit Gasbackofen**

- 6 Flammen: 3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW
- CNS 18/10
- Maße (B x T x H): 1100 x 650 x 870 mm
- Anschlusswert Gas: 32 kW
- mit Zündflamme

**Gasbackofen**

- Maße (B x T x H): 570 x 530 x 295 mm
- 5 kW
- Regelbereich: 110 – 280 °C
- Zubehör 1 Rost, 1 Backblech
- Gerät auf Flüssiggas eingestellt, Erdgasdüsen sind beigelegt
- mit neutralem Schrankelement
- Gewicht: 120 kg

**Alugusspfannen Profi-Qualität**

**2 Modell „Choc“, ohne Deckel**

5-fach antihafbeschichtet, stabil vernieteter Flachstiel, alle Herdarten außer Induktion

Maße	Art-Nr.
Ø 200 mm, Tiefe: 30 mm	1473480
Ø 240 mm, Tiefe: 35 mm	1473481
Ø 260 mm, Tiefe: 37 mm	1473482
Ø 280 mm, Tiefe: 40 mm	1473483

**3 Modell „Choc Induction“**

ohne Deckel, hochwertig antihafbeschichtet, Bodestärke: 7 mm, Tiefe: 45 mm, vernieteter Edelstahlstiel, für alle Herdarten geeignet!

Maße	Art-Nr.
Ø 200 mm	1473490
Ø 240 mm	1473491
Ø 280 mm	1473492
Ø 320 mm	1473493

**4 Stielkasserolle, flache Sautoirform**

Edelstahl 18/10, hochglänzend und matt poliert, mit Rohrgriff und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, extra schwere Qualität

- Höhe: 80 – 130 mm
- Ø: 160 – 280 mm
- Boden-Ø: 140 – 250 mm
- Volumen: 1,5 – 7 l

**5 Fleischtopf**

Edelstahl 18/10, hochglänzend und matt poliert, mit Kaltgriffen und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet bis einschließlich Ø 50 cm, schwere Qualität

- Höhe: 115 – 350 mm
- Ø: 160 – 600 mm
- Boden-Ø: 140 – 530 mm
- Volumen: 2 – 100 l

**6 Kochtopf mittelhohe Form**

Edelstahl 18/10, hochglänzend und matt poliert, Kaltgriffe und Schüttrand, 7 mm Sandwichboden, induktionsgeeignet, schwere Qualität

- Höhe: 210 – 330 mm
- Ø: 240 – 400 mm
- Boden-Ø: 215 – 345 mm
- Volumen: 9 – 40 l

**7 Deckel**

Edelstahl 18/10, hochglänzend und matt poliert

## 1 Alupfannen beschichtet

Ø	4fach besch.	Keramikbesch.
	Art.-Nr.	Art.-Nr.
160 mm	665116	
200 mm	665120	675220
220 mm	665122	
240 mm	665124	675224
260 mm	665126	
280 mm	665128	675228
320 mm	665132	675232
360 mm	665136	675236
400 mm	665140	675240

## Induktionspfannen beschichtet

Ø	4fach besch.	Keramikbesch.
	Art.-Nr.	Art.-Nr.
200 mm		665220
240 mm	668524	665224
280 mm	668528	665228
320 mm	668532	665232

## Induktions-Tischkochfelder

Timerfunktion 1 / 180 Min, Temperaturbereich 60 °C – 240 °C, autom. Topferkennung, Überhitzungsschalter

## 2 Tischkochfeld 2 kW

- 5-Minuten-Intervall
- Cool-Touch-Bedienung
- Stromanschluss: 2 kW / 230 V
- Maße (L x B x H):  
336 x 316 x 59 mm

## 3 Tischkochfeld 3,5 kW

- Gehäuse Edelstahl
- 1-Minuten-Intervall
- Folienbedientasten
- Stromanschluss: 3,5 kW / 230 V
- Maße (L x B x H):  
443 x 343 x 125 mm

## 4 Klappthermometer TLC 700

- Messbereich: – 40 °C bis + 250 °C
- Genauigkeit: ± 0,5 °C  
(bei – 20 °C bis + 150 °C)
- Zur Kerntemperaturmessung beim Wareneingang, beim Transport und bei der Lagerung
- Einstechfühler einklappbar
- Wasserdicht (IP 65)
- Gemäß EN 13485
- Inklusive Werkskalibrierzertifikat

## 5 USB-Temperaturdaten-logger EBI 300

- Messbereich: – 30 °C bis + 60 °C
- Genauigkeit: ± 0,5 °C  
(bei – 20 °C bis + 40 °C)
- Temperaturüberwachung beim Transport und der Lagerung temperatursensibler Waren
- Automatische Generierung eines PDF-Reports
- Direkt an den USB-Port eines PCs anschließbar
- Programmierbar über den kostenlosen Online-Konfigurator auf [www.ebi300.com](http://www.ebi300.com)
- Keine Software erforderlich

## 1 Alupfannen + Induktionspfannen



## 2 Tischkochfeld 2 kW

Art.-Nr. 5412525

## 3 Tischkochfeld 3,5 kW

Art.-Nr. 5412526



## 4 Klappthermometer TLC 700



## 5 USB-Temperaturdaten-logger EBI 300



**SKK**  
Cast in Germany



**1 CeraPro by SKK**



**2 Titanium 2000 Plus Non - Stick**



**3 SKK Professional Eisenguss-Partypfanne**

**Rieber**

**4 acs 1100 d3 Randabsaugung**

- ohne Aufsatz  
Art.-Nr. 91140117
- mit Aufsatz  
(Höhe 1.225 mm)  
Art.-Nr. 91140119



Abbildung zeigt acs 1100 d3 mit Aufsatz.



**BUSCH**  
PROFESSIONAL COOKWARE

**5 Mikrowellengerät RCS 511DS**

**Küche**

**1 CeraPro by SKK**

- kratzresistent / Anti-Haft-Effekt
- frei von PTFE und PFOA
- hitzebeständig bis zu 450°C
- für die gesunde fettarme Küche
- unterschiedliche Farben/Optionen verfügbar

Ø	Höhe	Art.-Nr.
200 mm	45 mm	6420
240 mm	45 mm	6424
280 mm	45 mm	6428
320 mm	45 mm	6432
200 mm	65 mm	6624
280 mm	65 mm	6628
280 x 280 mm	65 mm	62828

**2 Titanium 2000 Plus Non - Stick**

- besonders widerstandsfähige Antihaft - Oberflächenversieglung
- sehr gute Hitzeverteilung
- 5 Jahre Garantie

Ø	Höhe	Art.-Nr.
200 mm	40 mm	220
240 mm	40 mm	224
280 mm	40 mm	228
320 mm	40 mm	232

**3 SKK Professional Eisenguss-Partypfanne**

- rustikaler Stil, extra schwere Qualität

Ø	Höhe	Art.-Nr.
500 mm	70 mm	732
550 mm	80 mm	734
650 mm	90 mm	740
800 mm	120 mm	745

Alle Großraumpfannen auch mit Teilung erhältlich.

**4 acs 1100 d3 Randabsaugung (ohne Aufsatz)**

- mobiles Kochmodul mit integrierter Absaugung und dichtgeschweißter Einstellnische
- 3-seitige Wrasen-Absaugung
- diese durchlaufen das patentierte acs - Umluftsystem mit Fett-, Zeolith- und Aktivkohlefilter
- zum Einstellen von 2 varithek Elementen
- je 2 Steckdosen 230 V und 400 V
- 1 Revisionsklappe
- Maße (L x B x H): 1100 x 722 x 1100 mm
- Gewicht: 115 kg
- Anschlussleistung: max. 11 kW
- Netzanschluß 400 V AC

Weitere Modelle auf Anfrage. Abbildungen ähnlich.

**5 Mikrowellengerät RCS 511DS**

- Bedienung über Zeitschaltuhr
- Fünf Leistungsstufen
- Leistung: 1100 W
- Garraum: 34 Liter
- Anschlusswert: 230 V; 1,6 kW
- Außenmaße (B x T x H): 560 x 483 x 350 mm
- Innenmaße (B x T x H): 369 x 381 x 216 mm
- Gewicht: 25 kg

**1 Mikrowellengerät  
Kompaktklasse NE 1646**

- Garraumvolumen: 18 Ltr.
- mechanisches Gerät mit elektronischer Anzeige
- 2 Magnetrone
- Intervallsteuerung
- Mikrowellenleistung 1600 Watt
- herausnehmbarer Fettfilter und Garraumhimmel
- Stapelmontage möglich
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 422 x 508 x 337 mm

**Mikrowellengerät  
Kompaktklasse NE 1846**

- Beschreibung s. NE 1646
- Mikrowellenleistung 1800 Watt
- Stromanschluss: 230 V

**2 Profi-Mikrowellengerät  
NE-2146-2**

- innen und außen Edelstahl, mit Keramikboden
- 2-Etagen-Betrieb – herausnehmbare Mittelplatte
- Garraumgröße: 18 Ltr.
- Ausgangsleistung:  
Hoch: 2100 Watt  
Mittel: 1050 Watt  
Auftauen: 340 Watt
- 2 Magnetrone
- herausnehmbarer Fettfilter und Garraumhimmel
- Stapelmontage möglich
- Stromanschluss: 230 V
- Außenmaße (B x T x H): 422 x 508 x 337 mm

**3 Mikrowellengerät  
Kombinationsklasse NE-C 1475**

- Edelstahlgehäuse, Edelstahlgarraum
- Garraumvolumen: 30 Ltr.
- 99 Speichertasten
- Programmänderungen auch per eMail, dank der integrierten u. herausnehmbaren SD-Karte
- 3 Beheizarten: Heißluft, Grill, Grillumluft – kombinierbar mit Mikrowelle
- Mikrowellenleistung 1350, 650, 420, 240 und 180 W
- 2 Magnetrone
- Mikrowelleneinspeisung von unten und oben
- Stromanschluss: 3,3 kW / 230 V
- Maße (B x T x H): 600 x 484 x 383 mm

**4 Mikrowellengerät  
Gourmetklasse NE 1840**

- Garraumvolumen: 44 Ltr. = GN 1/1
- mechanisches Gerät mit elektronischer Anzeige
- 4 Magnetrone
- 2-Etagenbetrieb
- Mikrowellenleistung 1800 Watt
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 650 x 526 x 471 mm

**1 Mikrowellengerät  
Kompaktklasse NE 1646**

Art.-Nr. 5400742 + 5400700



**2 Profi-Mikrowellengerät  
NE-2146-2**

Art.-Nr. 5400732

**3 Mikrowellengerät  
Kombinationsklasse NE-C 1475**

Art.-Nr. 5400811



**4 Mikrowellengerät  
Gourmetklasse NE 1840**

Art.-Nr. 5400759

### 5 Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 1880



### 5 Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 1880

- Edelstahlgehäuse, Edelstahlgarraum
- Garraumgröße 44 Ltr. = 1/1 GN
- 16 Speichertasten programmierbar
- 3 Leistungsstufen
- 2-Etagenbetrieb
- 4 Magnetrone
- Mikrowelleneinspeisung von unten und oben
- Mikrowellenleistung 1800 Watt
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 650 x 526 x 471 mm



### 6 Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 2140

### 6 Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 2140

- Edelstahlgehäuse, Edelstahlgarraum
- Garraumgröße 44 Ltr. = 1/1 GN
- Zeitangabe über Drehregler
- 3 Leistungsstufen
- 2-Etagenbetrieb
- 4 Magnetrone
- Mikrowelleneinspeisung von unten und oben
- Mikrowellenleistung 2100 Watt
- Stromanschluss: 400 V
- Maße (B x T x H): 650 x 526 x 471 mm

### 7 Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 3240

Art.-Nr. 5400795



### 7 Mikrowellengerät Gourmetklasse NE 3240

- Edelstahlgehäuse, Edelstahlgarraum
- Garraumgröße 44 Ltr. = 1/1 GN
- Zeiteingabe über Drehregler
- 3 Leistungsstufen
- 2-Etagenbetrieb
- 4 Magnetrone
- Mikrowelleneinspeisung von unten und oben
- Mikrowellenleistung 3200 Watt
- Stromanschluss: 400 V
- Maße (B x T x H): 650 x 526 x 471 mm



### 8 Mikrowellengerät NE 1027

Art.-Nr. 5400676

### 8 Mikrowellengerät NE 1027

- Edelstahlgehäuse, Edelstahlgarraum
- Garraumgröße 22 Ltr.
- Zeiteingabe über Drehregler
- stufenlose Leistung 100 – 1000 W
- Auftauen: 340 W / Intervall
- Stromanschluss: 230 V
- Maße (B x T x H): 510 x 306 x 360 mm

## Imbissgeräte VAU.600 bringen Schwung in Ihr Geschäft.

### 1 Elektroherd CFE-60

- Abmessungen 600 x 650 x 850 mm
- Anschlusswert Elektro: 9,26 kW – 400 V

#### Elektro-Bratrohr

- emailliertes Heißluftbratrohr 460 x 415 x 320 h mm
- thermostatische Temperaturregelung

#### Kochplatten

- 2 x 180 mm D (1,5 kW)
- 2 x 220 mm D (2,0 kW)



1 Elektroherd CFE-60



### 2 Gasherd CFG-70

- Abmessungen 700 x 650 x 850 mm
- Anschlusswert Gas: 23 kW
- für Erd- oder Flüssiggas

#### Gas-Bratrohr

- emailliertes Bratrohr Größe GN 1 1/2
- Piezo-Magnetzündung

#### Kochstellen

- emaillierte Guss-Sternroste
- Sicherheits-Gasventile
- Zündflamme
- 2 x 3,5 kW und 2 x 5,5 kW



2 Gasherd CFG-70

### 3 Elektro-Multibräter

- Abmessungen:  
Modell VBE-40: 400 x 600 x 850 mm  
Modell VBE-60: 600 x 600 x 850 mm
- Anschlusswerte:  
Modell VBE-40: Elektro: 4,0 kW – 400 V  
Modell VBE-60: Elektro: 8,1 kW – 400 V

#### Multitalent auf kleinstem Raum

- Nutzinhalt 13 bzw. 21 Liter
- Edelstahl-Auffangbehälter



3 Elektro-Multibräter

### 4 Elektro-Griddleplatten

- Abmessungen:  
Modell FTE-40: 400 x 600 x 295 mm  
Modell FTE-60: 600 x 600 x 295 mm
- Anschlusswerte:  
Modell FTE-40: Elektro: 3,9 kW – 400 V  
Modell FTE-60: Elektro: 7,8 kW – 400 V
- massive Stahlplatte
- bis 300°C beheizbar
- abnehmbarer Spritzschutz



4 Elektro-Griddleplatten




**5 Elektro-Nudelkocher CPE-60**
**5 Elektro-Nudelkocher CPE-60**

- Abmessungen 600 x 600 x 295
- Anschlusswert:  
Elektro: 9,0 kW – 400 V
- 28 Liter Beckeninhalt
- 4 Körbe und 2 Deckel
- Wasserzu- und -ablaufanschluss
- Temperaturregelung

**6 Elektro-Fritteusen**

**6 Elektro-Fritteusen**

- Abmessungen:  
Modell FQE-41.L: 400 x 600 x 295 mm  
1 Becken 10 Liter  
Modell FQE-61.L: 600 x 600 x 295 mm  
2 Becken à 10 Liter
- Anschlusswerte:  
Modell FQE-41.L: Elektro: 6,0 kW – 400 V  
Modell FQE-61.L: Elektro: 12,0 kW – 400 V
- Backkorb, Aufhängevorrichtung und Deckel
- Fettablasshahn vorne
- Schaumbremsrand
- herausklappbare Heizkörper
- Temperaturregelung von 100°C bis 190°C


**7 Elektro-Frittenwanne BSEI-40M**
**7 Elektro-Frittenwanne BSEI-40M**

- Abmessungen 400 x 600 x 295 mm
- Anschlusswert: Elektro: 2,0 kW – 230 V
- Praktische Ergänzung zur Fritteuse**
- Beheizung von oben und unter der Wanne, getrennt regelbar
- herausnehmbare Wanne GN 1/1-150
- mit Lochboden und Portionierblech
- Temperaturregelung von 30°C bis 90°C

**8 Elektro-Wasserbad BME-40M**

- Abmessungen 400 x 600 x 295 mm
- Anschlusswert: Elektro: 2,0 kW – 230 V
- Beckengröße GN 1/1
- für 150 mm tiefe GN-Behälter
- Auslaufhahn vorne
- thermostatische Temperaturregelung von 30°C bis 90°C

**8 Elektro-Wasserbad BME-40M**


## 1 Fingerverbände BE-SCHU-PLAST®

- 9 Rollen im Koffer, farbig sortiert
- elastisch, wasser- und fettfest
- haftet in sich selbst, nicht auf der Haut
- problemlose, schmerzfreie Entfernung
- Maße (L x B x H): 185 x 130 x 60 mm

## 2 Erste Hilfe Beruf SPEZIAL Hotel & Gastronomie

- für Beherbergungs- und Restaurationsbetriebe, Hotels, Gaststätten sowie Küchen aller Kategorien und Größen
- Inhalt: DIN 13157 + zusätzliche branchenspezifische Erweiterungen
  - Koffer: 400 x 300 x 150 mm
  - inkl. Wandhalterung mit 90° Stopp-Arretierung

## 3 Erste Hilfe Direkt Küche

- für kleinere Betriebe
- Inhalt: DIN 13157 + zusätzliche branchenspezifische Erweiterungen
  - Koffer: 310 x 210 x 130 mm
  - inkl. Wandhalterung mit 90° Stopp-Arretierung

## 4 Pflasterspender / Nachfüllset

- Pflaster für kleinere Hautverletzungen
- 130 Stück in 5 Größen



**BE-SCHU-PLAST®**

Der Fingerverband auf der Rolle

## 1 Fingerverbände

Art.-Nr. 1288265



**SÖHNGEN®**

## 2 Erste Hilfe Beruf SPEZIAL Hotel & Gastronomie

Art.-Nr. 1288070



## 3 Erste Hilfe Direkt Küche

Art.-Nr. 1288072

## 4 Pflasterspender

Art.-Nr. 1288195

**Nachfüllset**

Art.-Nr. 1288198

## Küppersbusch setzt Zeichen

Seit 1875 steht der Name Küppersbusch für Tradition, Qualität und Innovation. Damals wie heute legt die Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG ihren Fokus vor allem auf eines – den Kundennutzen.

Gemeinsam mit unseren Kunden entwickeln, designen und verwirklichen wir innovative Lösungen für Großküchen auf der ganzen Welt. Das Portfolio reicht dabei von flexibel einsetzbaren Multifunktionsgeräten, den **convect-air** Kombigarenern, über umfangreiche Geräteprogramme für mittlere und große Profiküchen, wie der **combi-line 750** und der **premium-line 850**, bis hin zur Fertigung von individuellen und einzigartigen Herdanlagen nach Maß – den **palmarium** Gourmetherden. Mit intelligenter und zuverlässiger Großküchentechnik „Made in Germany“ setzt Küppersbusch neue Maßstäbe – heute und in Zukunft.

**Küppersbusch setzt Zeichen.  
Seit 1875.**

ZU **K**UNFT Erfolg durch Innovation

**K**OMPETENZ Entwickelt für Profis

EX **K**LUSIVITÄT Individuell effizienter

HER **K**UNFT Qualität made in Germany



**Küppersbusch**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

www.kueppersbusch.com

**1 Combi Dämpfer  
6.10 mini**



**1 Combi Dämpfer  
6.10 mini**

- 6 x 1/1GN
- Gehäuse Edelstahl rostfrei
- Mehrpunktkerntemperaturmessfühler
- 3 Garprogramme, zusätzlich Regenerieren, Nachtgaren und Delta-T-Garen
- Stromanschluss: 7,1 kW / 400 V
- Maße (B x T x H):  
515 x 777 x 627 mm
- Optional:
- Reduzierte Lüfterradgeschwindigkeit
- Handbrause

**2 Combi Dämpfer  
6.10 mini mobil**



**2 Combi Dämpfer  
6.10 mini mobil**

- 6 x 1/1GN
- Gehäuse Edelstahl rostfrei
- **Kein Festwasseranschluss, dafür 2 Wasserschubladen**
- Mehrpunktkerntemperaturmessfühler
- 3 Garprogramme, zusätzlich Regenerieren, Nachtgaren und Delta-T-Garen
- Stromanschluss: 7,1 kW / 400 V
- Maße (B x T x H):  
515 x 777 x 732 mm
- Optional:
- Reduzierte Lüfterradgeschwindigkeit

**3 Combi Dämpfer  
10.10 mini**



**3 Combi Dämpfer  
10.10 mini**

- 10 x 1/1GN
- Gehäuse Edelstahl rostfrei
- Mehrpunktkerntemperaturmessfühler
- 3 Garprogramme, zusätzlich Regenerieren, Nachtgaren und Delta-T-Garen
- Stromanschluss: 10,5 kW / 400 V
- Maße (B x T x H):  
515 x 777 x 857 mm
- Optional:
- Reduzierte Lüfterradgeschwindigkeit
- Handbrause

**4 Combi Dämpfer  
OEB 10.10 easyToUCH**



**4 Combi Dämpfer  
OEB 10.10 easyToUCH**

- 11 x 1/1GN oder 22 x 1/2 GN
- Gehäuse Edelstahl rostfrei
- Verschwindetür
- Energiesparsystem ACS
- Mehrpunktkerntemperaturmessfühler
- CONVOClean system (vollautomatische Reinigung)
- 3 Garprogramme, zusätzlich Regenerieren, Nachtgaren und Delta-T-Garen
- Reduzierte Lüfterradgeschwindigkeit
- Rollhandbrause mit automatischer Aufrollung
- Dampferzeuger durch Boiler
- Stromanschluss: 19,9 kW / 400 V
- Maße (B x T x H):  
932 x 805 x 1120 mm



OVENS PLANET

Rotor.KLEAN™  
Waschsystem  
serienmäßig  
eingebaut



## 1 Heißluft – Kombidämpfer Chef Top XVC 505 EP

- 7 GN 1/1
- Blechabstand: 67 mm
- Stromanschluss: 11,9 kW / 400 V
- Maße (B x T x H):  
750 x 773 x 895 mm

## 1 Heißluft – Kombidämpfer Chef Top XVC 505 EP

## 2 Heißluft – Kombidämpfer Chef Top XVC 705 EP

- 10 GN 1/1
- Blechabstand: 67 mm
- Stromanschluss: 18,7 kW / 400 V
- Maße (B x T x H):  
750 x 773 x 1042 mm

Rotor.KLEAN™  
Waschsystem  
serienmäßig  
eingebaut



## 2 Heißluft – Kombidämpfer Chef Top XVC 705 EP

## 3 Heißluft – Kombidämpfer Chef Top XVC 1005 EP

- 20 GN 1/1
- Blechabstand: 66 mm
- Stromanschluss: 29,7 kW / 400 V
- Maße (B x T x H):  
860 x 997 x 1866 mm

Rotor.KLEAN™  
Waschsystem  
serienmäßig  
eingebaut



## 3 Heißluft – Kombidämpfer Chef Top XVC 1005 EP

## 4 Heißluftofen Stefania XF 119 B Matic

- 460 x 330
- Blechabstand: 75 mm
- Beschwadung: ja, Pumpe
- Stromanschluss: 3,0 kW / 230 V
- Maße (B x T x H):  
600 x 651 x 429 mm

## 4 Heißluftofen Stefania XF 119 B Matic



## 5 Heißluftofen Elena XF 185 B Dynamic

- 600 x 400
- Blechabstand: 75 mm
- Beschwadung: ja, Festwasser
- Stromanschluss: 3,2 kW / 230 V
- Maße (B x T x H):  
800 x 770 x 429 mm

## 5 Heißluftofen Elena XF 185 B Dynamic



## 6 Heißluftofen Rossella XF 195 B Dynamic

- 600 x 400
- Blechabstand: 75 mm
- Beschwadung: ja, Festwasser
- Stromanschluss: 6,3 kW / 400 V
- Maße (B x T x H):  
800 x 770 x 509 mm



## 6 Heißluftofen Rossella XF 195 B Dynamic

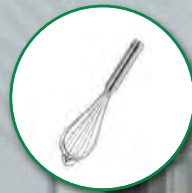
Zubehör zu den abgebildeten  
Kombidämpfern oder Geräte in  
anderen Größen bitte anfragen.

## RÖSLE

Das Werkzeug der Gourmets.

Das Werkzeug der Gourmets.

Art.-Nr.	Bezeichnung
24007	Schöpflöffel Ø 7 cm
24008	Schöpflöffel Ø 8 cm
24009	Schöpflöffel Ø 9 cm
24010	Schöpflöffel Ø 10 cm
24011	Schöpflöffel Ø 11 cm
24012	Schöpflöffel Ø 12 cm
24014	Schöpflöffel Ø 14 cm
24108	Schaumlöffel Ø 8 cm
24110	Schaumlöffel Ø 10 cm
24112	Schaumlöffel Ø 12 cm
24114	Schaumlöffel Ø 14 cm
24190	Fleischgabel extra stabile Ausführung
24192	Pfannenschaufel 49 cm gelocht
24193	Kipp-Pfannenschaufel 44 cm, kurz
24100	Gaze Sieb Ø 25 cm
23120	Gemüseseiher mit 2 Haltegriffen 40 cm
23124	Gemüseseiher mit 2 Haltegriffen 44 cm
23134	Gemüseseiher mit 2 Haltegriffen 54 cm
12374	Grill Zange gebogen 35,5 cm
12378	Grill Zange gerade 37 cm
24068	VS 700 Vorlege Schöpflöffel Ø 10 cm
24064	VS 700 Vorlege Dressinglöffel
24066	VS 700 Vorlege Gießlöffel längs, Ø 8,5 cm
24067	VS 700 Vorlege Gießlöffel längs, gelocht, Ø 8,5 cm
24070	VS 700 Vorlege Pfannenschaufel, gelocht
24048	Rührbesen 35 cm
24049	Rührbesen 40 cm
24050	Rührbesen 45 cm
24057	Schlagbesen 35 cm
24058	Schlagbesen 40 cm
24086	Schneebesen 25 cm
24087	Schneebesen 30 cm



## SelfCookingCenter® whiteefficiency® Für jeden Bedarf das passende Gerät

- bis zu 30 % mehr Kapazität\*
- bis zu 20 % weniger Energieverbrauch\*
- bis zu 30 % schneller\*

\* im Vergleich zum Vorgängermodell



## Kondensationshaube UltraVent® + UltraVent® Plus

Durch die Kondensationstechnologie der UltraVent® werden austretende Dämpfe gebunden und abgeleitet.

Zusätzlich zu der Kondensationstechnologie ist die UltraVent® Plus mit einer speziellen Filtertechnik ausgestattet, so werden sowohl Dämpfe als auch lästiger Qualm vermieden.

Aufwändige Maßnahmen für ablufttechnische Installationen bzw. ein Außenanschluss sind nicht notwendig. Die Installation ist einfach und jederzeit nachträglich möglich.



SelfCookingCenter®  
whiteefficiency® Typ 61



SelfCookingCenter®  
whiteefficiency® Typ 62



SelfCookingCenter®  
whiteefficiency® Typ 101



SelfCookingCenter®  
whiteefficiency® Typ 102



SelfCookingCenter®  
whiteefficiency® Typ 201



SelfCookingCenter®  
whiteefficiency® Typ 202



## Kondensationshaube UltraVent® + UltraVent® Plus

(hier abgebildet mit  
SelfCookingCenter® whiteefficiency® Typ 101)



Die perfekte Ergänzung – RATIONAL Zubehör –  
finden Sie auf der nächsten Seite.

## 1 Untergestell UG II

Art-Nr. 5412111



## 2 Einhängegestelle Typ 101



## 1 Untergestell UG II

14 Paar Auflageschienen. Seitenwände und Decke geschlossen, Rückseite offen

## 2 Einhängegestelle Typ 101

- 10 Einschube (68 mm)
- 8 Einschube (85 mm)

## 3 Einhängegestelle Typ 61



## 4 Hähnchen-Spike



## 3 Einhängegestelle Typ 61

- 6 Einschube (68 mm)
- 5 Einschube (85 mm)

## Zubehör für SCC 61 und 101

## 4 Hähnchen-Spike (auch für Enten)

- stehende Anordnung sorgt für besonders saftiges Brustfleisch
- knusprige und gleichmäßig gebräunte Haut

## 5 CombiFry Frittierkorb GN 1/1

Art-Nr. 5412125



## 6 CombiGrill Rost GN 1/1

Art-Nr. 5412126



## 5 CombiFry Frittierkorb GN 1/1

- 50 mm tief

## 6 CombiGrill Rost GN 1/1

- Trilax-Beschichtung

## 7 Brat- und Backblech GN 1/1

Art-Nr. 5412127



## 8 Behälter GN 1/1

Art-Nr. 5412128



## 7 Brat- und Backblech GN 1/1

- antihafbeschichtet
- ohne Lochung

## 8 Behälter GN 1/1

- granitemailliert
- 20 mm tief

## Reinigungsmittel

## 9 SCC Reiniger-Tabs

Art-Nr. 1130920

## 10 SCC Klarspüler-Tabs

Art-Nr. 1130921

## 11 SCC Care-Tabs

Art-Nr. 1130922

## 9 SCC Reiniger-Tabs

- auch für Care-Control
- Eimer à 100 Stück

## 10 SCC Klarspüler-Tabs

- Eimer à 50 Stück

## 11 SCC Care-Tabs

- für Geräte mit Care-Control
- Eimer à 100 Stück

## 12 CPC Spezialreiniger

- für Kombidämpfer
- Kanister à 10 l

## 13 CPC Grillreiniger

- für Kombidämpfer
- Kanister à 10 l

## 14 CPC Klarspüler

- für CleanJet-Reinigung
- Kanister à 10 l



## 12 CPC Spezialreiniger

Art-Nr. 1130924

## 13 CPC Grillreiniger

Art-Nr. 1130925

## 14 CPC Klarspüler

Art-Nr. 1130926



## 1 Latzschürze „Professional“

- solide Allzweckschürze aus Polyester-Baumwoll-Körper
- mit PU-Beschichtung
- kochfest bis 90°C
- rot-weiß oder blau-weiß gestreift
- strapazierfähig, hygienisch, wasserabweisend
- nicht trocknergeeignet
- Länge: 80 cm / 110 cm
- (auch in weiteren Längen verfügbar)



medical **CAFE & SERVE** industry

## 1 Latzschürze „Professional“

## 2 OTTER Spezialisten Weißbereich weiss 82712 - 914

- Weite 11
- PUR/PU-Sohle
- Obermaterial Rindboxleder
- Textilfutter
- Faservlies-Brandsohle
- Ganze Einlegesohle
- ESD-Ausstattung (EN 61340-5-1)
- Größe 36 – 48
- EN ISO 20345 SB A E
- ESD geprüft

weitere Modelle verfügbar



by Honeywell

## 2 OTTER Spezialisten Weißbereich weiss 82712 - 914



## 3 Herrenkochjacke MARK

- (als Kurz- oder Langarmjacke lieferbar)
- schwarz mit rotem Paspel am Kragen und im Frontbereich
  - Ärmeltasche links
  - Mischgewebe 65% PE / 35% BW; ca. 215g/m<sup>2</sup>
  - industriewaschbar, Haushaltswäsche 60°C
  - pflegeleicht
  - Kugelknöpfe (separat zu bestellen)
  - Größen: 48 – 62 (ab Gr. 60: 20% Größenzuschlag)



**KOMBIDRESS**  
QUALITÄT STATT KOMPROMISS

## 3 Herrenkochjacke MARK

## 4 Damenkochjacke BIRGIT

- weiß, schwarz/weiß-gestreift abgesetzt
- Ärmeltasche links
- 100% BW; ca. 220g/m<sup>2</sup>
- kochfest
- Kugelknöpfe (separat zu bestellen)
- Größen: 34 – 52 (ab Gr. 50: 20% Größenzuschlag)

## 4 Damenkochjacke BIRGIT



## 5 Herrenkochjacke MARLON

## 5 Herrenkochjacke MARLON

- weiß mit schwarzem Kragen und Ärmelaufschlag
- Ärmeltasche links
- Mischgewebe 65% PE / 35% BW; 215g/m<sup>2</sup>
- industriewaschbar, Haushaltswäsche 60°C
- pflegeleicht
- Kugelknöpfe (separat zu bestellen)
- Größen: 48 – 62 (ab Gr. 60: 20% Größenzuschlag)





# FUSION – THESE SHOES ARE MADE FOR WORKING!



**19417 FUSION CLOG**

Größe 35-48. OB



**SIKA Footwear ist Schuh-Sponsor der deutschen Kochnationalmannschaft**



**19416 FUSION CLOG**

Größe 35-48. O2



**19514 FUSION**

Größe 36-49. O2



**19511 FUSION**

Größe 36-49. O1

- ✓ Rutschhemmende (SRC) und stoßabsorbierende Laufsohle.
- ✓ Futter aus schweißabsorbierender Mikrofaser und atmungsaktivem Politex.
- ✓ Ergonomisches und antistatisches ORTHOLITE® Fußbett aus schweißabsorbierendem, atmungsaktivem und antibakteriellem Material. Waschbar bei 40° C.
- ✓ Permair Protector-Leder, welches den Schuh atmungsaktiv, Wasser abweisend und strapazierfähig macht.



**164 ORTHOLITE® EINLEGESOHL**

Speziell für die FUSION Serie entwickelt.

Alle Modelle sind auch in weiß erhältlich.

**1 A 630** schwarz · ALPRO<sup>®</sup>-Schaum

- zertifizierter Berufschuh nach EN ISO 20347:2007
- auswechselbares lizenziertes Birkenstock<sup>®</sup> Fußbett
- Clog waschbar bei 60°C
- Fußbett waschbar bei 30°C
- küchengeeignet

**Ersatzfußbett für A 630**

Gr. 36-47 · Art.-Nr. 018852



**1 A 630** schwarz · ALPRO<sup>®</sup>-Schaum

Gr. 36-47 · Art.-Nr. 010272

**2 A 630** weiß · ALPRO<sup>®</sup>-Schaum

- zertifizierter Berufschuh nach EN ISO 20347:2007
- auswechselbares lizenziertes Birkenstock<sup>®</sup> Fußbett
- Clog waschbar bei 60°C
- Fußbett waschbar bei 30°C
- küchengeeignet



**2 A 630** weiß · ALPRO<sup>®</sup>-Schaum

Gr. 36-47 · Art.-Nr. 010292

**3 C 115 SL** schwarz · Leder

- original Birkenstock<sup>®</sup> Superlaufsohle
- geprüfte Rutschhemmung nach EN ISO 13287:2007 SRC
- öl- und fettbeständig
- lizenziertes Birkenstock<sup>®</sup> Fußbett
- küchengeeignet, mit Fersenriemen



C 115 mit umklappbarem Fersenriemen



**3 C 115 SL** schwarz · Leder

Gr. 36-48 · Art.-Nr. 582046

**4 C 115 SL** weiß · Leder

- original Birkenstock<sup>®</sup> Superlaufsohle
- geprüfte Rutschhemmung nach EN ISO 13287:2007 SRC
- öl- und fettbeständig
- lizenziertes Birkenstock<sup>®</sup> Fußbett
- küchengeeignet, mit Fersenriemen



**4 C 115 SL** weiß · Leder

Gr. 36-48 · Art.-Nr. 582036

**5 C 100 SL** schwarz · Leder

- original Birkenstock<sup>®</sup> Superlaufsohle
- geprüfte Rutschhemmung nach EN ISO 13287:2007 SRC
- öl- und fettbeständig
- lizenziertes Birkenstock<sup>®</sup> Fußbett
- küchengeeignet, mit Fersenriemen



**5 C 100 SL** schwarz · Leder

Gr. 36-42 · Art.-Nr. 582143

Gr. 43-48 · Art.-Nr. 582141

**6 C 100 SL** weiß · Leder

- original Birkenstock<sup>®</sup> Superlaufsohle
- geprüfte Rutschhemmung nach EN ISO 13287:2007 SRC
- öl- und fettbeständig
- lizenziertes Birkenstock<sup>®</sup> Fußbett
- küchengeeignet, mit Fersenriemen



**6 C 100 SL** weiß · Leder

Gr. 36-42 · Art.-Nr. 582133

Gr. 43-48 · Art.-Nr. 582131

**Mit Sicherheit bequem**  
made in Germany

## VarioCooking Center MULTIFICIENCY®

Kochen, Braten, Frittieren . . .

Mit dem neuen VarioCooking Center MULTIFICIENCY® präsentiert FRIMA eine Weltneuheit. Ob im Restaurant oder in der Gemeinschaftsverpflegung, bei 30 individuell zubereiteten Portionen oder tausenden Essen – das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® bietet für jede Küche die passende Lösung. Gar-Qualität und Leistung erhalten einen neuen Namen: MULTIFICIENCY®.

**VarioCooking Center MULTIFICIENCY® – Multipler Nutzen bei höchster Effizienz**  
Konventionelle Gargeräte wie Kipper, Kessel, Herd oder Fritteuse sind in nur einem multifunktionalen Gerät zusammengefasst. Somit bietet das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® stets höchste Flexibilität.

Dank homogener Temperaturverteilung, gradgenauer Hitzeregulierung und schnellen Aufheiz- und Abkühlzeiten gepaart mit der eingebauten Kochintelligenz VarioCooking Control® sind beste Garergebnisse immer garantiert.

Zudem sorgt das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® für höchste Produktivität. Es gart bis zu 4 mal schneller, spart 10% an Lebensmitteln, 30% an Platz, 70% an Wasser und 40% an Energie\*.

Einfachste Handhabung ist durch die selbsterklärende Bedienung, die eingebaute Kochintelligenz sowie durch die schnelle, unkomplizierte Reinigung gegeben.

Jeder VarioCooking Center MULTIFICIENCY® Kunde profitiert von einem lebenslangen Service in Form von kostenloser Anwendungsberatung, kostenlosen Software-Aktualisierungen und landesweiten Servicespezialisten.

Und „last but not least“ steht VarioCooking Center MULTIFICIENCY® für 100% Umweltutzen. Denn egal ob in der Produktentwicklung, während der Herstellung, beim Transport, der Installation, der jahrelangen Nutzung oder der Entsorgung – im gesamten Produktlebenszyklus werden Ressourcen sorgfältig und sparsam eingesetzt.

### **Härter, schneller, stabiler**

Mit FrimaTherm® bietet das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® den härtesten und effizientesten Tiegelboden der Welt. Der robuste, dreischichtige Tiegelboden ist patentiert und garantiert beste Eigenschaften bei Temperaturübertragung und höchste Präzision beim Kochen, Braten oder Frittieren.

### **So einfach war es noch nie**

Mit dem selbsterklärenden Bedienungskonzept können Sie frei auswählen zwischen sieben intelligenten Prozessgruppen zum Kochen, Braten oder Frittieren, der manuellen Bedienung und sogar der Programmierung von eigenen Kochprogrammen. Das VarioCooking Center MULTIFICIENCY® gibt es in 3 Gerätegrößen. Typ 112 mit 2 x 16 Liter Tiegeln, Typ 211 und 311 mit einem Tiegel von 100 bzw. 150 Liter Nutzvolumen. Alle VarioCooking Center® sind als Druckversion erhältlich.

\* im Vergleich zu herkömmlichen Gargeräten



**VarioCooking Center®**  
MULTIFICIENCY



### Aircleaning-System (ACS)

auch mit **Granit und 3-seitiger Verkleidung**

- mit flexibler Randabsaugung
- Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig
- mit Ein-/ Ausschalter, sowie je 2 Steckdosen 230 V und 400 V
- mit Einstellnische für 2 oder 3 Multi-Line 65 Geräte
- Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller
- inkl. frontseitigem Spritzschutz aus Glas

### Multi-Line 65 Geräte

- 1 Wärmeplatte Ceran**
    - Thermostatisch regelbar von 30 bis 85 °C
  - 2 Wärmeplatte CNS**
    - Thermostatisch regelbar von 30 bis 100 °C
  - 3 Bain-marie/Steamer**
    - für 1 x GN 1/1-100 Wanne tiefgezogen
  - 4 Neutral-Modul**
    - Oberseite geeignet zur Aufnahme einer Kunststoffschneidplatte, inkl. Schneidplatte
  - 5 Fritteuse**
    - Nutzinhalt: 9 Liter
  - 6 Induktions-Grillgerät Single**
    - eine Bratzzone
    - Temperaturbereich: 0 – 230 °C
    - inkl. Fettschublade & Spritzschutz
  - 7 Induktions-Grillgerät Dual**
    - zwei Bratzonen
    - Temperaturbereich: 0 – 230 °C
    - inkl. Fettschublade & Spritzschutz
  - 8 Crepes-Gerät**
    - inkl. Schaber und Verteiler
  - 9 Cerankochfeld 2 Kochstellen**
    - mit 2 runden Kochfeldern
  - 10 Induktionswok**
    - besteht aus schlagfestem Ceran
    - Cuvette 300 mm Durchmesser
  - 11 Induktionskochfeld 1 Kochfeld**
    - Zubehör: Griddleaufsatz, Multibräteraufsatz, Pastakocheraufsatz
  - 12 Induktionskochfeld 2 Kochfelder**
    - Zubehör: Griddleaufsatz, Multibräteraufsatz, Pastakocheraufsatz
- Großkochplatte**
- Thermostatisch regelbar mit 7-Takt-Schalter

### Induktion/Warmhalte-Einbaugerät:

Temperatur-Regelung von 50 °C bis 100 °C

#### Hold-Line 1800

- Warmhalten mit Chafing Dishes

#### Hold-Line 3200

- Warmhalten mit Aluguss-GN-Schalen, Induktherm-GN-Porzellanschalen oder Chafing Dishes.

weitere Information unter:  
[www.scholl-gastro.de](http://www.scholl-gastro.de)

### Induktion/Warmhalte-Einbaugerät – Hold-Line

Induktive Warmhaltetechnik für Buffets



Induktive Warmhaltetechnik für Speisenausgaben



### Multi-Line 65 Geräte

