

SCHÄGER[®]
thermik

Kochgeräte
Serie

Pro 730



Pro 730

Großküchengeräte Pro730

Unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten:

Die Großküchengeräte der Serie Pro730 sind als **Modulsystem** aufgebaut. Ober- und Unterbau können unabhängig voneinander angeordnet werden und ermöglichen nahezu unbegrenzte Kombinationsmöglichkeiten: Die Aufstellung der Geräte erfolgt auf Unterschränken, Untergestellen oder als bodenfreie Brückenmontage. Die Unterschränke sind 3-seitig geschlossen und vorne offen, können aber mit Flügeltüren und Schubladenblöcken ergänzt werden. Wahlweise sind die **Unterschränke auch in Hygieneausführung H2** (fugenlos verschweißt mit gerundeten Kanten) erhältlich.

Optional kann Ihr individueller Kochblock auch mit einer **durchgehenden Hygieneabdeckung** mit nahtlos eingeschweißten Modulen geliefert werden. Ebenso ist eine **lackierte Ausführung** mit glänzendem RAL-Lack möglich.



2

Perfekte Geräteverbindung:

Hygienische Schraubverbindung der einzelnen Module mit Haarfuge.



Modulabmessungen:

Tiefe: 730 mm

Breite: Standardbreiten der Geräte sind 400, 600, 800 oder 1.200 mm.

Unterbauten von 200, 400, 600, 800 und 1.200 mm in Standard- oder Hygieneausführung H2

Höhe: ergonomische Arbeitshöhe 870 mm (höhenverstellbar von 850–920 mm)

Oberteile 250 mm hoch, Korpushöhe der Standgeräte 720 mm auf Füßen 130–200 mm hoch

Höchste Zuverlässigkeit:

Dank der Konstruktion aus innovativen Materialien und der Hochwertigkeit aller verwendeten Materialien sind die Gastronomiegeräte der Serie Pro730 eine Investition, die sich auf Dauer bezahlt macht: wartungsarm, energiesparend und langlebig.



Maximale Leistungsfähigkeit:

Sorgfältige, handwerkliche Fertigung mit Liebe zum Detail sind die Voraussetzung für leistungsstarke, sichere und bedienungsfreundliche Gastronomiegeräte. Die CE-Kennzeichnung sämtlicher Geräte gewährleistet die Einhaltung der geltenden europäischen Richtlinien. Die Elektrogeräte sind strahlwassergeschützt IPX4. Abdeckungen 1,5 mm stark, optional auch 2 mm.

Zukunftsweisendes Design:

Ein zukunftsweisendes und zugleich attraktives Design mit harmonischen und ansprechenden Linien wird kombiniert mit ergonomischer Funktionalität. Ergebnis ist eine moderne und leistungsfähige Küche, die im harten, täglichen Einsatz die an sie gestellten Erwartungen vollkommen erfüllt.



Pro 730

Gasherde

Backofen

- großer Backmuffel GN 2/1, Abm. 535 x 645 x 290 h mm
- innen Edelstahl
- Ofentüre außen und innen komplett aus Edelstahl mit eingepprägter Dichtleiste
- Ofenboden aus emailliertem Edelstahl für gleichmäßige Bratergebnisse

nur Gas-Bratofen

- thermostatenventilgesteuerte Temperaturregelung von 140 bis 300 °C
- Piezo-Magnetzündung
- Leistung 8 kW



4

Mod	cm	□	□	V/Hz	kW	kW
NC74G12	40x73x25H	-	-	-	12	-
NC78G24	80x73x25H	-	-	-	24	-
NC712G36	120x73x25H	-	-	-	36	-
NC7FG8G32	80x73x87H	1	-	-	32	-
NC7FG12G44	120x73x87H	1	-	-	44	-
NC7FE8G24	80x73x87H	-	1	400VAC-3N	24	6
NC7FE12G36	120x73x87H	-	1	400VAC-3N	36	6

6 NC74G12
6

6 6 NC78G24
6 6 NCFG8G32
6 6 NCFE8G24

6 6 6 NC712G36
6 6 6 NC7FG12G44
6 6 6 NC7FE12G36

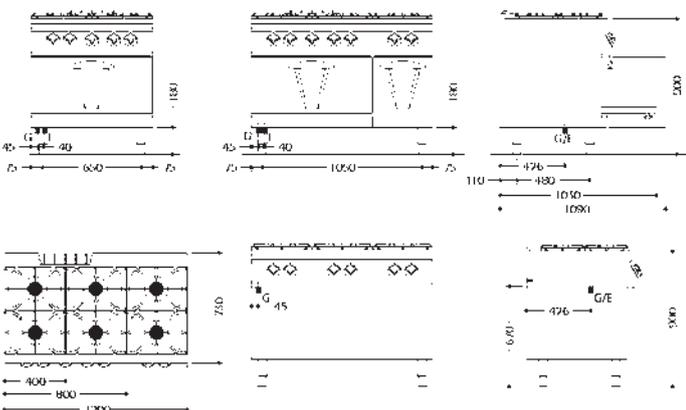


nur Elektro-Backofen

- statische Beheizung mit Ober- und Unterhitze, über Wahlschalter getrennt zuschaltbar
- thermostatische Temperaturregelung von 50 bis 300 °C
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten
- Leistung 6 kW

Gas-Kochstellen

- Sicherheits-Gasventile mit Thermoelement
- Zündflamme für sparsamen Energieverbrauch, geschützt eingebaut
- tiefgezogene Edelstahlmulde
- Brenner schmutzdicht eingebaut
- Guss-Sternroste oder Edelstahl-Schieberoste (optional)
- Kochstellengröße: stufenlos verstellbar von 1,6 bis 6 kW



Pro 730

Gasherd mit Jumbo-Bratofen

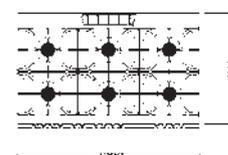
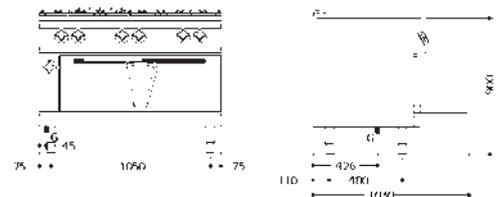
Gas-Bratofen

- Jumbo-Bratmuffel 975 x 700 x 390 h mm
- verchromter Auflagerrost 930 x 620 mm
- thermostatventilgesteuerte Temperaturregelung von 100 bis 330 °C
- Leistung 10 kW
- Piezo-Magnetzündung
- oben mit 6 Kochstellen à 6 kW
- Korpushöhe 820 mm (FüÙe 100 mm kürzer, wie bei den übrigen Seriengeräten)

Speziell für Spanferkel, Lamm etc.



6



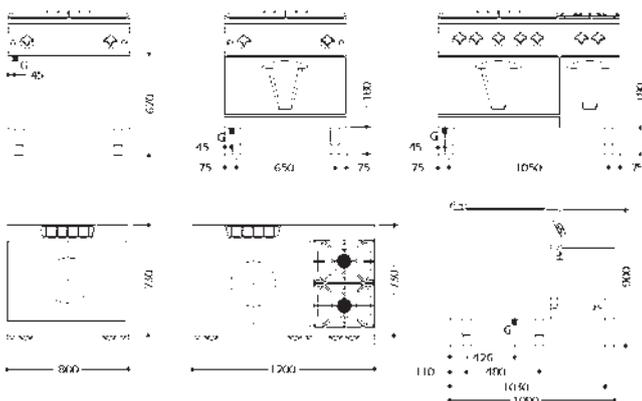
6	6	6	NC7FGM12G
6	6	6	

Mod	cm	cm	kW	kW	kW
NC7FGM12G	120x73x87H	97,5x70x39H	10	46	

Gas-Glühplattenherd

- Guss-Glühplatte 780x580 mm oder in halber Größe 385x580 mm mit 2 Kochstellen rechts daneben
- Plattenstärke 30 mm
- gleiche Höhe wie Gas-Kochstellen ermöglichen ein leichtes Verschieben von Töpfen und Pfannen
- Plattentemperatur von ca. 500 °C im Zentrum bis ca. 200 °C am Rand
- schwerer Ringbrenner aus Gusseisen
- Piezo-Magnetzündung mit strahlwassergeschütztem Druckknopf
- Brennerleistung der Glühplatte 9 kW (bei halber Größe 6 kW)
- sicherheitsventilgesteuerte Leistungsregelung

Zum Kochen und Warmhalten



6 NTFG12G
NS78GS

6

Mod	cm	cm	kW	kW	kW
NT78G	80x73x25H	78x58	9	–	9
NT7FG8G	80x73x87H	78x58	9	8	17
NT7FG12G	120x73x87H	78x58	9	8,5	29
NS78GS	80x73x25H	38,5x58	6	–	18
NS7FG8GS	80x73x87H	38,5x58	6	8	26

Pro 730

Elektroherde

Elektro-Backofen

- siehe Beschreibung Seite 5

Kochplatten

- tiefgezogene Edelstahlmulde mit abgerundeten Ecken
- Kochplatten schmutzdicht eingebaut
- Plattengröße à Ø 220 mm
oder 220x220 mm / 2,6 kW Leistung
- mit Protektoren: bei fehlender Energieabnahme wird die Heizleistung automatisch reduziert
- 7-Takt-Schalter

Induktionsherde

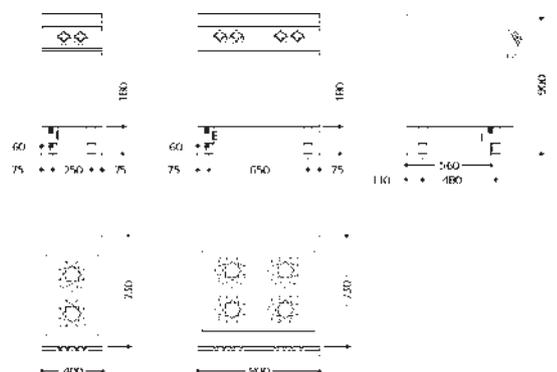
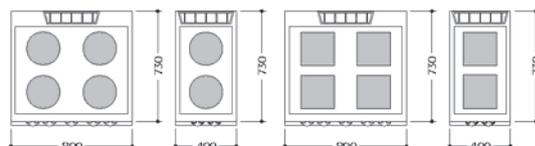
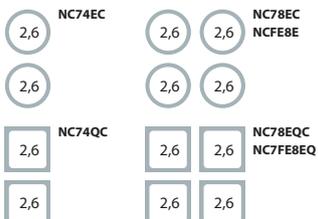
- kürzeste Ankochzeiten
- minimale Wärmeabstrahlung für angenehmes Raumklima
- vollkommen ebene Kochfläche
- besonders reinigungsfreundlich
- Rundspule 230 mm Ø / 3,5 kW
- Induktions-Wok 300 mm Ø / 5 kW



8

Mod	cm		V/Hz	kW
NC74EC	40x73x25H	-	400VAC-3N	5,2
NC78EC	80x73x25H	-	400VAC-3N	10,4
NC7FE8E	80x73x87H	6	400VAC-3N	16,4
NC74EQC	40x73x25H	-	400VAC-3N	5,2
NC78EQC	80x73x25H	-	400VAC-3N	10,4
NC7FE8EQ	80x73x87H	6	400VAC-3N	16,4

Mod	cm	V/Hz	Kw		kW	
NI74TE	40x73x25H	400VAC-3N	2x3,5	2	7	
NI78TE	80x73x25H	400VAC-3N	4x3,5	4	14	
NIW74TE	40x73x25H	400VAC-3N	1x5	1	5	Mod WOK



Elektro-Cerankochfelder

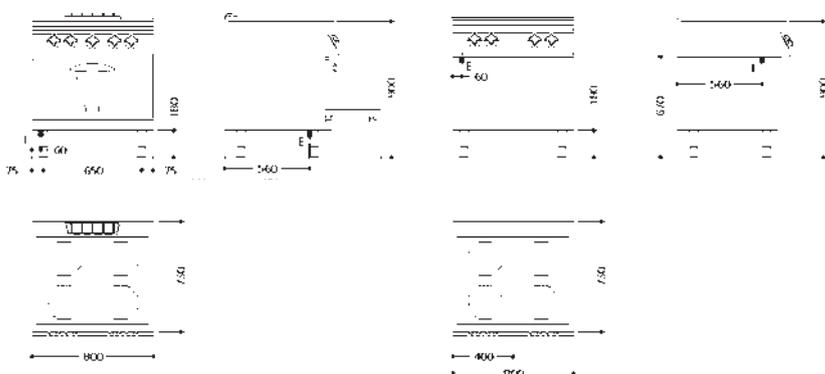
- kurze Aufheizzeiten
- vollkommen ebene Kochfläche aus 6 mm starker Glaskeramik
- besonders reinigungsfreundlich
- energiesparende Heizfelder: 230 mm Ø
- Heizfeldleistung 2,5 kW
- Restwärmeanzeige
- Energieregler

Elektro-Großkochfelder

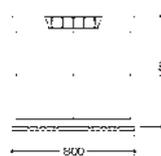
- ebene Kochfläche, besonders reinigungsfreundlich
- Stahl-Kochplatte 720x550 mm mit Hartchromüberzug
- Plattenstärke 15 mm
- gleiche Höhe wie Gas-Kochstellen ermöglichen ein leichtes Verschieben von Töpfen und Pfannen
- thermostatische Temperaturregelung von 50 bis 400 °C
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten
- 4 separate Kochzonen à 2,5 kW Leistung



Mod	cm	V/Hz	Kw	☐	☒	☒
NV74EC	40x73x25	400VAC-3N	2x2,5	2	-	5
NV78EC	80x73x25	400VAC-3N	4x2,5	4	-	10
NV7FE8E	80x73x87	400VAC-3N	4x2,5	4	6	16



Mod	cm	V/Hz	Kw
NCT78EC	80x73x25H	400VAC-3N	10
NCT7FE8E	80x73x87H	400VAC-3N	16



Pro 730

Grillplatten

Elektro • Gas

- Grillplatte 4 cm in die Oberplatte abgesenkt und nahtlos eingeschweißt
- waagrecht oder mit leichter Neigung nach vorne
- Garfläche mit 6,5 cm breiter Kaltzone an der Vorderseite, runde Fettablauföffnung
- Grillplatte in glatter, gerillter oder kombinierter Ausführung
- komplett herausnehmbare Fettauffangschublade
- ab 800 mm Breite: in 2 Hälften getrennt regelbar
- kurze Aufheizzeiten durch hohe Leistung
- optional: Ablaufstopfen, Spritzschutz

Satinierte Stahl-Bratplatte

- aus hochwärmeleitfähigem Chrommolybdän-Spezialstahl
- robust und langlebig

Hartverchromte Bratplatte

- besonders anspruchsvolle Bratergebnisse
- wenig Fettbedarf und besondere Reinigungsfreundlichkeit
- geringere Wärmeabstrahlung



10

Mod	cm	Fe	Cr	cm						V/Hz	kW
NFT74EL	40x73x25H	•	-	33,5x53	•	-	-	-	-	400VAC-3N	5,4
NFT74ELC	40x73x25H	-	•	33,5x53	-	-	-	-	-	400VAC-3N	5,4
NFT74ELO	40x73x25H	•	-	33,5x53	-	-	-	-	-	400VAC-3N	5,4
NFT74ER	40x73x25H	•	-	33,5x53	-	-	-	-	-	400VAC-3N	5,4
NFT76EL	60x73x25H	•	-	53,5x53	•	-	-	-	-	400VAC-3N	7,5
NFT76ELC	60x73x25H	-	•	53,5x53	-	-	-	-	-	400VAC-3N	7,5
NFT76EM	60x73x25H	•	-	53,5x53	-	•	-	-	-	400VAC-3N	7,5
NFT76EMC	60x73x25H	-	•	53,5x53	-	-	-	-	-	400VAC-3N	7,5
NFT76ER	60x73x25H	•	-	53,5x53	-	-	-	-	-	400VAC-3N	7,5
NFT78EL	80x73x25H	•	-	73,5x53	•	-	-	-	-	400VAC-3N	10,8
NFT78ELC	80x73x25H	-	•	73,5x53	-	-	-	-	-	400VAC-3N	10,8
NFT78ELO	80x73x25H	•	-	73,5x53	-	-	-	-	-	400VAC-3N	10,8
NFT78EM	80x73x25H	•	-	73,5x53	-	•	-	-	-	400VAC-3N	10,8
NFT78EMC	80x73x25H	-	•	73,5x53	-	-	-	-	-	400VAC-3N	10,8
NFT78ER	80x73x25H	•	-	73,5x53	-	-	-	-	-	400VAC-3N	10,8
NFT78ERC	80x73x25H	•	-	73,5x53	-	-	-	-	-	400VAC-3N	10,8

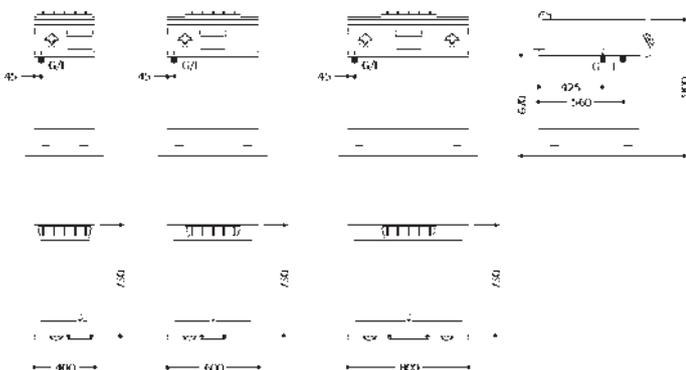
Mod	cm	Fe	Cr	cm							kW
NFT74GL	40x73x25H	•	-	33,5x53	•	-	-	-	-	-	6
NFT74GR	40x73x25H	•	-	33,5x53	-	•	-	-	-	-	6
NFT74GLC	40x73x25H	-	•	33,5x53	-	-	-	-	-	-	7
NFT74GTLO	40x73x25H	•	-	33,5x53	•	-	-	-	-	-	7
NFT74GTRC	40x73x25H	-	•	33,5x53	-	-	-	-	-	•	7
NFT76GL	60x73x25H	•	-	53,5x53	•	-	-	-	-	-	9
NFT76GM	60x73x25H	•	-	53,5x53	-	•	-	-	-	-	9
NFT76GR	60x73x25H	•	-	53,5x53	-	-	-	-	-	-	9
NFT76GTL	60x73x25H	-	•	53,5x53	-	-	-	-	-	•	11
NFT76GTMC	60x73x25H	-	•	53,5x53	-	-	-	-	-	•	11
NFT78GL	80x73x25H	•	-	73,5x53	•	-	-	-	-	-	12
NFT78GM	80x73x25H	•	-	73,5x53	-	•	-	-	-	-	12
NFT78GR	80x73x25H	•	-	73,5x53	-	-	-	-	-	-	12
NFT78GTL	80x73x25H	•	-	73,5x53	-	-	-	-	-	•	14
NFT78GTMC	80x73x25H	-	•	73,5x53	-	-	-	-	-	•	14
NFT78GTLO	80x73x25H	•	-	73,5x53	•	-	-	-	-	-	14
NFT78GTM	80x73x25H	•	-	73,5x53	-	•	-	-	-	-	14
NFT78GTMC	80x73x25H	-	•	73,5x53	-	-	-	-	-	-	14
NFT78GTR	80x73x25H	•	-	73,5x53	-	-	-	-	-	-	14
NFT78GTRC	80x73x25H	-	•	73,5x53	-	-	-	-	-	-	14

Gasgeräte

- sicherheitsventilgesteuerte Leistungsregelung von ca. 200 bis 400 °C oder
- thermostatenventilgesteuerte Temperaturregelung von ca. 90 bis 280 °C
- Piezo-Magnetzündung
- Zündflamme
- Edelstahl-Brenner

Elektrogeräte

- thermostatische Temperaturregelung von 110 bis 280 °C
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten



Pro 730

Rostbräter

Elektro • Gas

- für das Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse mit einem optisch ansprechenden Grillmuster
- gleichmäßiges Grillergebnis bei hoher Leistungsfähigkeit
- drehbarer, beidseitig verwendbarer Guss-Grillrost
- Rosteinstellung waagrecht oder nach vorne geneigt
- 3-seitiger Spritzschutz
- ausziehbare Wasserschublade zum Fettauffang und zur Befeuchtung des Gargutes

Gasgeräte

- Sicherheits-Gasventil mit Thermoelement
- Piezo-Magnetzündung
- Edelstahl-Brenner

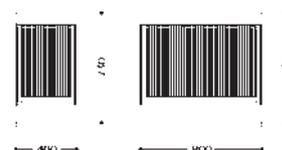
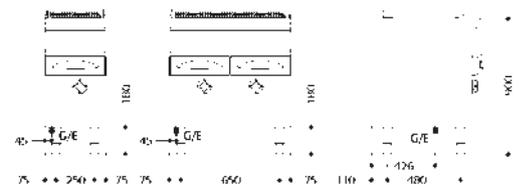
Elektrogeräte

- thermostatische Temperaturregelung (50 bis 280 °C)
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten

Unentbehrlich für mediterrane Grillgerichte



12

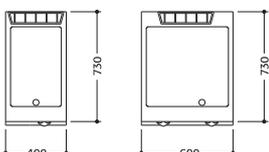
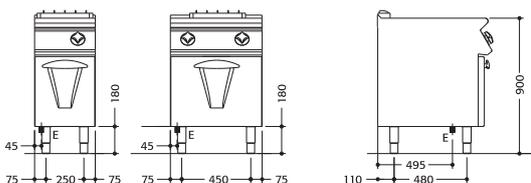


Mod	cm	V/Hz	kW	kW
NG74G	40x73x87H	1 -	-	7,5
NG78G	80x73x87H	2 -	-	15
NG74E	40x73x87H	1 VAC400-3N	6	-
NG78E	80x73x87H	2 VAC400-3N	12	-

Elektro-Multibräter

- Braten wie auf einer Grillplatte – kochen, dünsten, garen wie in einer Kippbratpfanne
- Bratfläche komplett aus Edelstahl, hochglanzpoliert
- Pfannenmaß 320 bzw. 520x480x100 mm
- Nutzinhalt 13 bzw. 21 Liter
- Ablauf 60 mm Ø mit Ablaufstopfen für fettarme oder im Fett schwimmende Speisenzubereitung
- Edelstahl-Auffangbehälter GN 1/1–150 mm tief im Unterbau
- thermostatische Temperaturregelung bis 280 °C
- NVB76E in 2 Hälften getrennt regelbar
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten

Braten, Dünsten, Kochen



13

Mod	cm	cm		V/Hz	kW
NVB74E	40x73x87H	32x48x10	1	400VAC-3N	4,0
NVB76E	60x73x87H	52x48x10	2	400VAC-3N	8,1

Pro 730

Kochkessel

Elektro • Gas

- Modelle mit 50 und 80 Liter Inhalt
- doppelwandiger Kessel, indirekte Beheizung über Wasserdampf mit eingebautem Manometer, Überdruckarmatur und Trockengehschutz
- ausbalancierter Deckel mit 90°-Öffnung
- groß dimensionierter Ablaufhahn 1½" mit wärmeisoliertem Griff
- Wasserfüllarmatur für Warm- oder Kaltwasser

Gasgeräte

- Sicherheits-Gasventil mit Thermoelement
- Elektrozündung
- Edelstahl-Brenner

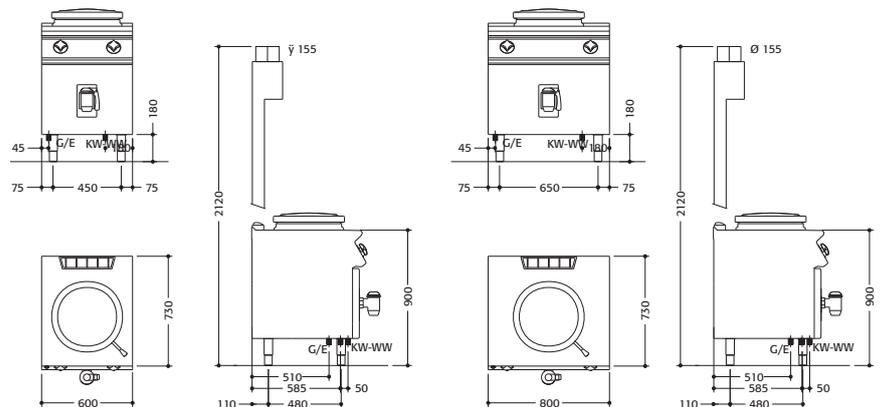
Elektrogeräte

- Energieregler für feinste Temperaturüberwachung
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten



14

Mod	cm	⏻	⚡	🍲	V/Hz	kW	⏻	kW	⚡
NPI76G5	60x73x87H	•	-	50	230VAC-3	10,5		0,3	
NPI78G8	80x73x87H	•	-	80	230VAC-3	17		0,3	
NPI76E5	60x73x87H	-	•	50	400VAC-3N	-		9,8	
NPI78E8	80x73x87H	-	•	80	400VAC-3N	-		16,4	



Kippbratpfannen

Elektro • Gas

Stahl-Tiegel • Edelstahl-Tiegel

- 60 Liter Inhalt
- Pfannenboden aus hochwärmeleitfähigem Spezialstahl oder Edelstahl
- Tiegel mit Radien für einfachste Reinigung und Auslaufschnaube
- leichtgängige Handkippung
- doppelwandiger Deckel mit Kondensatrinne
- optional: Wasserfüllarmatur für Warm- oder Kaltwasser

Gasgeräte

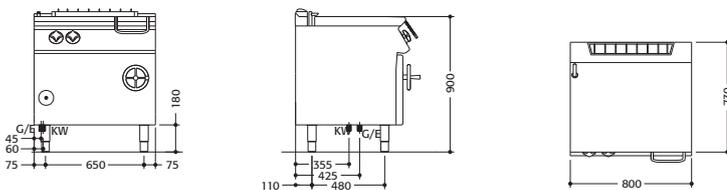
- thermostatventilgesteuerte Temperaturregelung von 50 bis 280 °C
- Elektrozündung
- Edelstahl-Brenner

Elektrogeräte

- thermostatische Temperaturregelung bis 280 °C
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten



Mod	cm	Ac	nox	dm ³	t	cm	V/Hz	kW	kW	
NBR78GF	80x73x87H	•	-	-	26,5	60	72,5x43x20H	230VAC-3	14	0,2
NBR78GI	80x73x87H	•	-	•	26,5	60	72,5x43x20H	230VAC-3	14	0,2
NBR78EF	80x73x87H	-	•	-	26,5	60	72,5x43x20H	400VAC-3N	-	10
NBR78EI	80x73x87H	-	•	•	26,5	60	72,5x43x20H	400VAC-3N	-	10



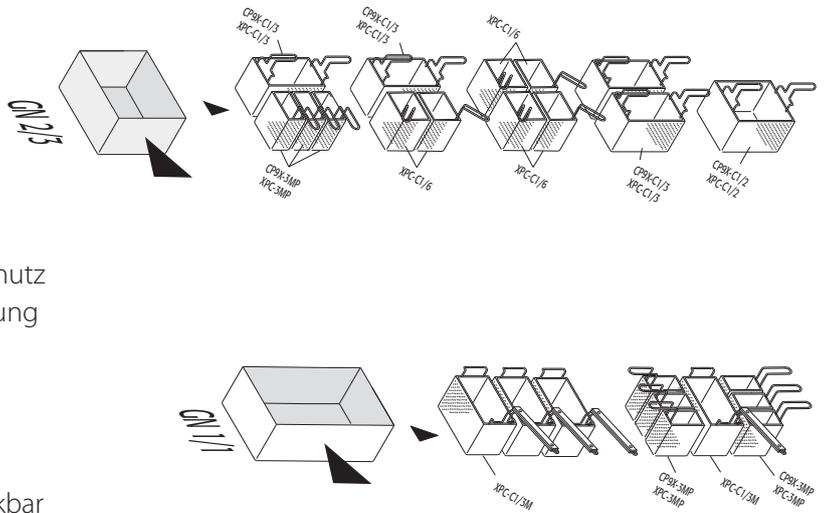
Pro 730

Mögliche Nudelkorb-Kombinationen:

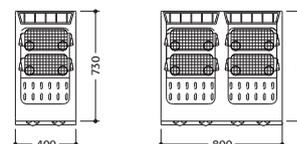
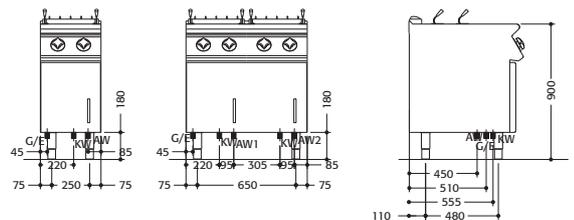
Nudelkocher Elektro • Gas

- tiefgezogene Becken GN 2/3 bzw. GN 1/1, 28 l bzw. 42 l Nutzinhalt
- automatischer Wasserzulauf mit Trockengehschutz
- Energieregler für feinste Temperaturüberwachung
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten

- Gasgeräte • Elektrozündung
Elektrogeräte • Heizkörper im Becken schwenkbar



16



Mod	cm	☑	☑	☑	☑	V/Hz	kw	☑	kw	☑
NPC74G	40x73x87H	•	-	1	28	230VAC-3	10,5		0,1	
NPC76G	60x73x87H	•	-	1	42	230VAC-3	14		0,1	
NPC78G	80x73x87H	•	-	2	28+28	230VAC-3	21		0,2	
NPC74E	40x73x87H	-	•	1	28	400VAC-3N	-		5,6	
NPC76E	60x73x87H	-	•	1	42	400VAC-3N	-		9	
NPC78E	80x73x87H	-	•	2	28+28	400VAC-3N	-		11,2	

Friteusen Elektro • Gas

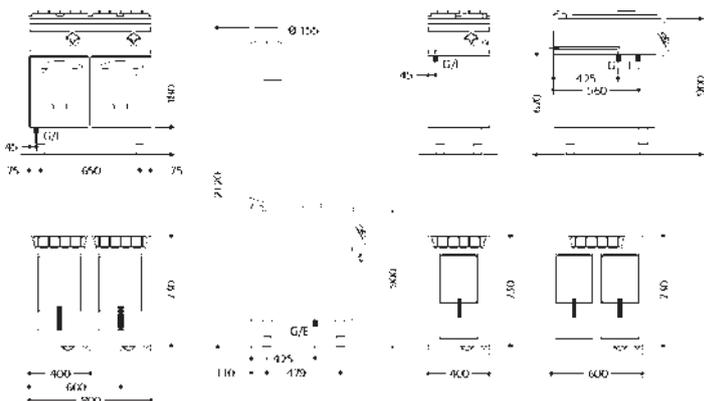
- tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- Fritierkorb, Aufhängevorrichtung, Panadesieb und Deckel
- Fettablasshahn nach unten in den Unterbau
- Großzügige Schaumzone im vorderen Bereich
- große Kaltzone unter der Beheizung
- hohe Heizleistungen zum kurzfristigen Erreichen der eingestellten Temperaturen (0,9 kW pro Liter Beckeninhalte)

Elektrogeräte

- Heizkörper im Becken schwenkbar
- thermostatische Temperaturregelung von 100 bis 185 °C
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten

Gasgeräte

- thermostatventilgesteuerte Temperaturregelung von 50 bis 185 °C
- außerhalb des Beckens liegende Brenner
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Piezo-Magnetzündung



Mod	cm	☐	☐	☐	t	V/Hz	kW	kW
NF74G8	40x73x25H	•	-	1	8	-	7	-
NF76G8	60x73x25H	•	-	2	8+8	-	14	-
NF74G10	40x73x87H	•	-	1	10	-	10	-
NF76G10	60x73x87H	•	-	2	10+10	-	20	-
NF74G15	40x73x87H	•	-	1	15	-	14	-
NF78G15	80x73x87H	•	-	2	15+15	-	28	-
NF74E10	40x73x25H	-	•	1	10	400VAC-3N	-	9
NF76E10	60x73x25H	-	•	2	10+10	400VAC-3N	-	18
NF74E15	40x73x87H	-	•	1	15	400VAC-3N	-	12
NF78E15	80x73x87H	-	•	2	15+15	400VAC-3N	-	24

Pro 730

Wasserbäder

Elektro • Gas

- Becken indirekt beheizt mit abgerundeten Ecken
- Beckengröße GN 1/1 bzw. GN 2/1
- für 150 mm tiefe GN-Behälter
- Beckengefälle zum Auslauf
- Standrohr-Überlaufventil
- Lochblech-Einlage

Elektrogeräte

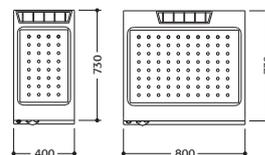
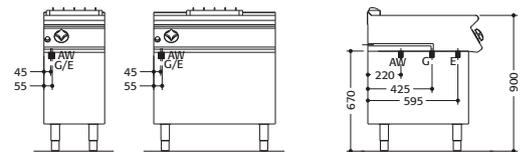
- thermostatische Temperaturregelung von 30 bis 90 °C
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten

Gasgeräte

- thermostatventilgesteuerte Temperaturregelung von 30 bis 90 °C
- Zündflamme
- Piezo-Magnetzündung
- Edelstahl-Brenner



18



Mod	cm	cm	V/Hz	kW	kW
NB74G	40x73x25H	35x51,5x17H	-	3	-
NB78G	80x73x25H	73x51,5x17H	-	6	-
NB74E	40x73x25H	35x51,5x17H	230VAC	-	1,8
NB78E	80x73x25H	73x51,5x17H	400VAC-3N	-	5,4

Arbeitstische

- robuste Edelstahl-Arbeitsfläche
- mit oder ohne untergebauter Kasten-Schublade für 150 mm tiefe GN-Behälter

Weiteres Zubehör

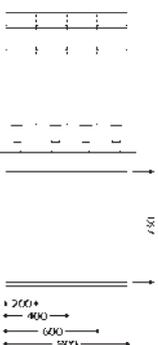
- Sockelverkleidung
- Abstellborde
- Abstellroste
- Handläufe
- Fahrbare Ausführung

Unterbauten

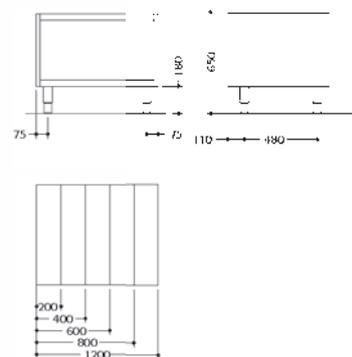
- 3-seitig geschlossen, vorne offen, mit Bodenbord
- optional: Hygieneausführung H2, d.h. Boden, Seitenwände und Rückwand sind dicht und fugenlos verschweißt und mit Rundung
- optional: Flügeltüren, Schubladenblöcke
- optional: Wärmeeinbauteile, GN-Führungsschienen
- Kühlunterbauten mit Flügeltüren und/oder Schubladen
- Tiefkühlunterbauten mit Flügeltüren



Mod	cm	
NEN72	20x73x25H	-
NEN74	40x73x25H	-
NEN74C	40x73x25H	•
NEN76	60x73x25H	-
NEN76C	60x73x25H	•
NEN78	80x73x25H	-
NEN78C	80x73x25H	•



Mod	cm			H2
NBC74	40x62,5x66H	•	-	-
NBC76	60x62,5x66H	•	-	-
NBC78	80x62,5x66H	•	-	-
NBC712	120x62,5x66H	•	-	-
NBC716	160x62,5x66H	•	-	-
NBV78P	80x59,5x62H	-	•	-
NBV712P	120x59,5x62H	-	•	-
NBV72	20x66,5x62H	-	-	•
NBV74	40x66,5x62H	-	-	•
NBV76	60x66,5x62H	-	-	•
NBV78	80x66,5x62H	-	-	•
NBV712	120x66,5x62H	-	-	•
NBVH74	40x59,5x62H	-	-	•
NBVH76	60x59,5x62H	-	-	•
NBVH78	80x59,5x62H	-	-	•



SCHÄGRO®

GROSSKÜCHENTECHNIK

Pro 730

Legende

Mod	Modelle		Gerillte Platte
Mod	Elektrisch beheizte Modelle		Glatte/gerillte Platte
Mod	Gasbeheizte Modelle	Fe	Stahl
cm	Außenabmessungen	Cr	Hartverchromt
V/Hz	Elektroanschluss	CNS	Edelstahl
kW	Gesamtleistung Gas		Anzahl Becken
kW	Gesamtleistung Elektro	t	Fassungsvermögen Becken
kW	Leistung Backofen	cm	Beckenabmessungen
	Elektrobackofen	cm	Innenabmessungen Backmuffel
	Gasbratofen	dm ²	Nutzbare Bratfläche
	Anzahl Kochzonen		Schubladen
kW	Leistung Kochzonen		Unterbauten
	Glatte Platte		Offener Unterbau

SCHÄGRO Großküchentechnik GmbH & Co. KG

Lichtenberger Str. 35
71720 Oberstenfeld
www.schaegro.de

Tel.: 0 70 62/94 00-0
Fax: 0 70 62/94 00-40
info@schaegro.de

