

SCHÄGER[®]
thermik

Kochgeräte
Serie

Pro 900



Pro 900

Großküchengeräte Pro900

Unbegrenzte Möglichkeiten:

die Großküchengeräte der Serie Pro900 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: 900 mm
Breite: Standardbreiten der Geräte sind 400, 600, 800, 1.200 oder 1.600 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 Großküchengeräte der Serie Pro900 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 IPX5. Abdeckungen 2 mm stark.

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 900

Gasherde

Backofen

- großer Backmuffel GN 2/1, Abm. 535 x 645 x 270 h mm
- innen Edelstahl
- Ofentüre außen und innen komplett aus Edelstahl mit eingepprägter Dichtleiste
- Ofenboden aus massivem Gusseisen für gleichmäßige Bratergebnisse

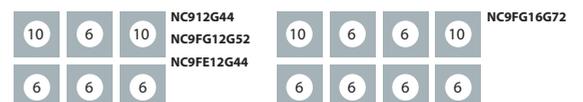
nur Gas-Bratofen

- thermostatventilgesteuerte Temperaturregelung von 100 bis 300 °C
- Piezo-Magnetzündung
- Leistung 8 kW



4

Mod	cm			V/Hz	kW	kW
NC94G16	40x90x25H	-	-	-	16	-
NC94G20	40x90x25H	-	-	-	20	-
NC98G28	80x90x25H	-	-	-	28	-
NC98G40	80x90x25H	-	-	-	40	-
NC912G44	120x90x25H	-	-	-	44	-
NC9FG8G36	80x90x87H	1	-	-	36	-
NC9FG8G48	80x90x87H	1	-	-	48	-
NC9FG8G32	80x90x87H	1	-	-	32	-
NC9FG12G52	120x90x87H	1	-	-	52	-
NC9FG16G72	160x90x87H	2	-	-	72	-
NC9FE8G28	80x90x87H	-	1	400VAC-3N	28	6
NC9FE12G44	120x90x87H	-	1	400VAC-3N	44	6

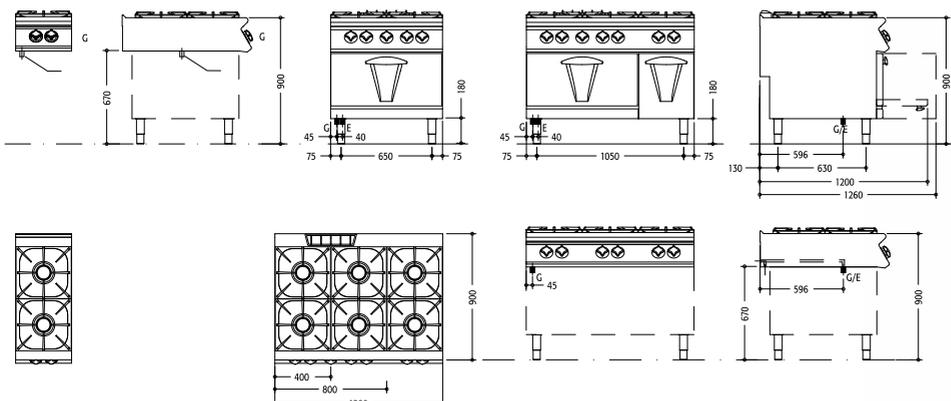


nur Elektro-Backofen

- statische Beheizung mit Ober- und Unterhitze, über Wahlschalter getrennt zuschaltbar
- thermostatische Temperaturregelung von 110 bis 280 °C
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten
- Leistung 6 kW

Gas-Kochstellen

- Sicherheits-Gasventile mit Thermoelement
- Zündflamme für sparsamen Energieverbrauch, geschützt eingebaut
- Piezo-Zündung (optional)
- tiefgezogene Edelstahlmulde
- Brenner schmutzdicht eingebaut
- Guss-Sternroste oder Edelstahl-Schieberoste (optional)
- 2 Kochstellengrößen: stufenlos verstellbar von 1,6 bis 6 und von 2,5 bis 10 kW
- unterschiedliche Kochstellenanordnungen möglich



Pro 900

Gasherd mit Jumbo-Bratofen

Gas-Bratofen

- Jumbo-Bratmuffel 975 x 645 x 400 h mm
- verchromter Auflagerost 930 x 620 mm
- thermostatenventilgesteuerte Temperaturregelung von 100 bis 300 °C
- Leistung 10 kW

2 Versionen

- oben mit glatter Arbeitsfläche (nur mit Bratrohr, keine Kochstellen)
- oben mit 6 Kochstellen (4 x 6 und 2 x 10 kW, Anordnung beliebig)
- bei beiden größere Korpushöhe

Speziell für Spanferkel, Lamm etc.

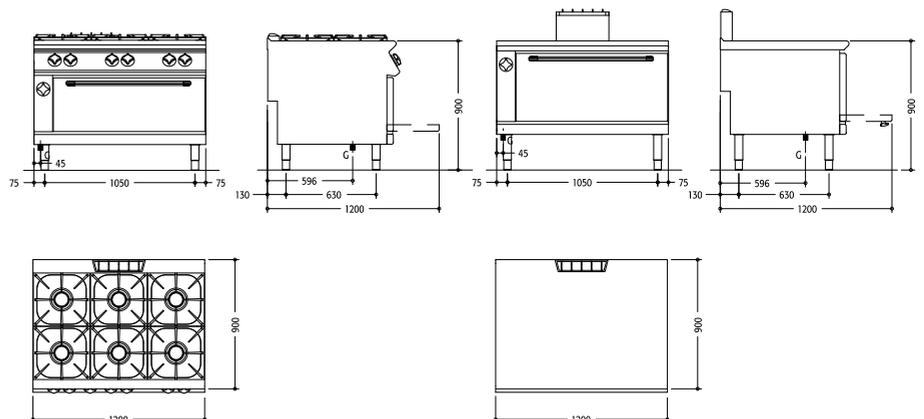


6



NC9FGM12G

Brenneranordnung

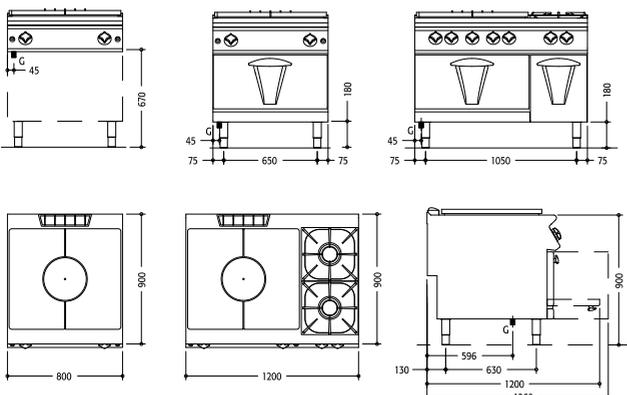


Mod	cm	cm	kW	kW
NBF912GH	120x90x87H	97,5x64x40	10	10
NC9FGM12G	120x90x87H	97,5x64x40	10	54

Gas-Glühplattenherd

- Guss-Glühplatte 780x700 mm
- Plattenstärke 30 mm aus schwerem Gusseisen
- 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 11 kW
- sicherheitsventilgesteuerte Leistungsregelung

Zum Kochen und Warmhalten



NT9FG12G Brenneranordnung

10
6

Mod	cm	cm	kW	kW	kW
NT98G	80x90x25H	78x80	11	-	11
NT9FG8G	80x90x87H	78x80	11	8	19
NT9FG12G	120x90x87H	78x80	11	8	35

Pro 900

Elektroherde

Elektro-Backofen

- siehe Beschreibung Seite 5

Kochplatten

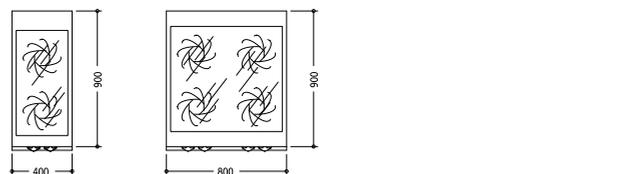
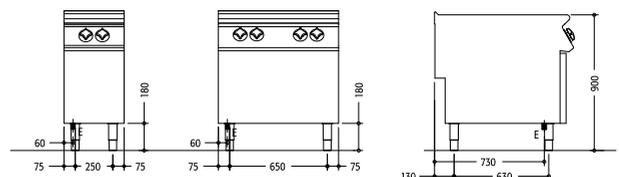
- tiefgezogene Edelstahlmulde mit abgerundeten Ecken
- Kochplatten schmutzdicht eingebaut
- Plattengröße à 300x300 mm / 4 kW Leistung
- mit Protektoren: bei fehlender Energieabnahme wird die Heizleistung automatisch reduziert
- 7-Takt-Schalter

Induktionsherde

- kürzeste Ankochzeiten
- minimale Wärmeabstrahlung für angenehmes Raumklima
- vollkommen ebene Kochfläche
- besonders reinigungsfreundlich
- Rundspule à 280 mm Ø / 5 kW oder flächendeckende Induktion à 7 kW
- Induktions-Wok 300 mm Ø / 5 kW



8



Mod	cm		V/Hz	kW
NC94E	40x90x25H	-	400VAC-3N	8
NC98E	80x90x25H	-	400VAC-3N	16
NC9FE8E	80x90x87H	6	400VAC-3N	22
NCT98E	80x90x25H	-	400VAC-3N	16
NCT9FE8E	80x90x87H	6	400VAC-3N	22



Mod	cm	V/Hz	Kw	kW	
NI94TE	40x90x25H	400VAC-3	2X5	2	10
NI98TE	80x90x25H	400VAC-3	4X5	4	20
NITC94TE	40x90x25H	400VAC-3	2x7	2	14
NITC98TE	80x90x25H	400VAC-3	4x7	4	28
NIW94TE	40x90x25H	400VAC-3	1X5	1	5

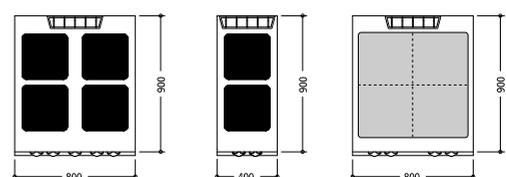
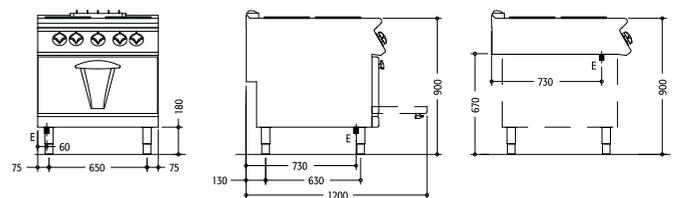
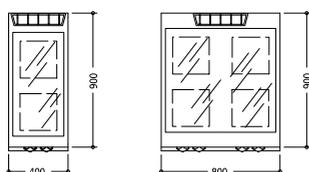
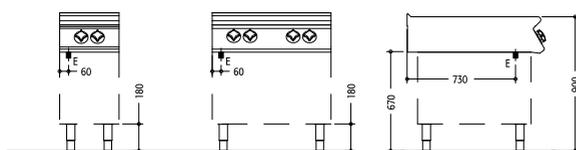
Mod WOK

Elektro-Cerankochfelder

- kurze Aufheizzeiten
- vollkommen ebene Kochfläche aus 6 mm starker Glaskeramik
- besonders reinigungsfreundlich
- Heizzone à 270x270 mm / 4 kW Leistung
- Restwärmeanzeige
- Energieregler

Elektro-Großkochfelder

- ebene Kochfläche, besonders reinigungsfreundlich
- Stahl-Kochplatte 720x720 mm mit Hartchromüberzug
- Plattenstärke 18 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 4 kW Leistung



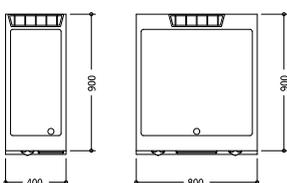
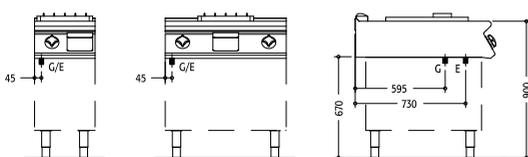
Mod	cm	V/Hz	Kw	kw	kw
NV94E	40x90x25H	400VAC-3N	2x4	2	8
NV98E	80x90x25H	400VAC-3N	4x4	4	16

Gasgeräte

- sicherheitsventilgesteuerte Leistungsregelung von ca. 200 bis 400 °C
- hartverchromte Platten mit thermostatventil-gesteuerter Temperaturregelung von ca. 90 bis 280 °C
- Piezo-Magnetzündung
- Zündflamme
- Edelstahl-Brenner

Elektrogeräte

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



Pro 900

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

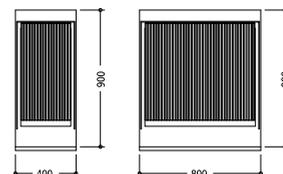
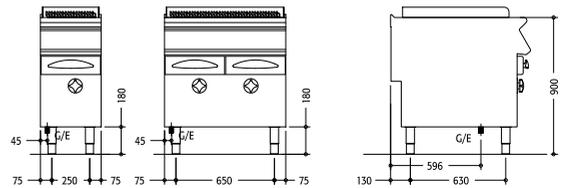
Elektrogeräte

- thermostatische Temperaturregelung bis 280 °C
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten

Unentbehrlich für mediterrane Grillgerichte



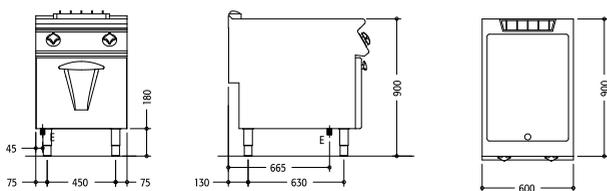
12



Mod	cm	V/Hz	kW	kW
NG94G	40x90x87H	1 -	-	11
NG98G	80x90x87H	2 -	-	22
NG94E	40x90x87H	1 400VAC-3N	7,5	-
NG98E	80x90x87H	2 400VAC-3N	15	-

Elektro-Multibräter

- Braten wie auf einer Grillplatte – kochen, dünsten, garen wie in einer Kippbratpfanne
- Bratfläche komplett aus Edelstahl, hochglanzpoliert
- Pfannenmaß 520x480x100 mm
- Nutzinhalt 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
- in 2 Hälften getrennt regelbar
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten
- Unterbau mit Flügeltüre



Mod	cm	cm		V/Hz	kW
NVB96E	60x90x87H	10H	2	400VAC-3N	8,1

Pro 900

Kochkessel

Elektro • Gas

- doppelwandiger Kessel, indirekte Beheizung über Wasserdampf mit eingebautem Manometer, Überdruckarmatur und Trockengehschutz
- ausbalancierter Deckel mit 90°-Öffnung
- Wasserfüllarmatur für Warm- und Kaltwasser
- groß dimensionierter Ablaufhahn 2" mit wärmeisoliertem Griff

Gasgeräte

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

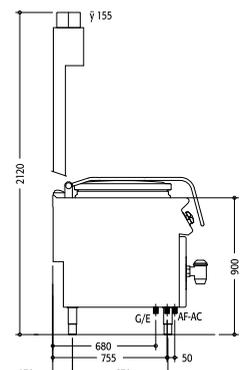
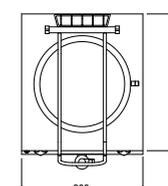
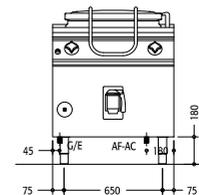
Elektrogeräte

- Energieregler für feinste Temperaturüberwachung
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten



14

Mod	cm	☼	⚡	t	V/Hz	kW	☼	kW	⚡
NPI96G5	60x90x87H	•	-	50	230VAC	10,5	0,3		
NPI98G10	80x90x87H	•	-	100	230VAC	21	0,3		
NPI98G14	80x90x87H	•	-	140	230VAC	24	0,3		
NPI96E5	60x90x87H	-	•	50	400VAC-3N	-	9,6		
NPI98E10	80x90x87H	-	•	100	400VAC-3N	-	21		
NPI98E15	80x90x87H	-	•	150	400VAC-3N	-	21		



Kippbratpfannen

Elektro • Gas

Stahl-Tiegel • Edelstahl-Tiegel

Handkippung • Motorkippung

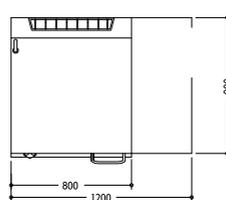
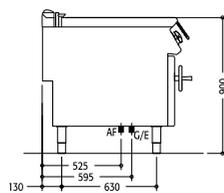
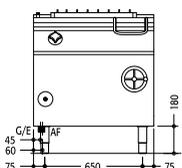
- Modelle mit 80 oder 120 Liter Inhalt
- Pfannenboden aus hochwärmeleitfähigem Spezialstahl oder Edelstahl
- Tiegel mit Radien für einfachste Reinigung und Auslaufschnaupe
- manuelle Kippung über Handrad oder Motorkippung
- Wasserfüllarmatur für Warm- oder Kaltwasser
- doppelwandiger Deckel mit Kondensatrinne

Gasgeräte

- thermostatventilgesteuerte Temperaturregelung von 50 bis 300 °C
- Elektrozündung
- Edelstahl-Brenner

Elektrogeräte

- thermostatische Temperaturregelung bis 280 °C
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten



Mod	cm	Fe	CNS	dm ²	t	cm	V/Hz	kW	kW
NBR98GF	80x90x87H	•	-	43,5	80	72,5x60x20H	230VAC	20	0,2
NBR98GI	80x90x87H	•	-	43,5	80	72,5x60x20H	230VAC	20	0,2
NBR98GFM	80x90x87H	•	-	43,5	80	72,5x60x20H	230VAC	20	0,2
NBR98GIM	80x90x87H	•	-	43,5	80	72,5x60x20H	230VAC	20	0,2
NBR912GFM	120x90x87H	•	-	67,5	120	112,5x60x20H	230VAC	24	0,2
NBR912GIM	120x90x87H	•	-	67,5	120	112,5x60x20H	230VAC	24	0,2
NBR98EF	80x90x87H	-	•	43,5	80	72,5x60x20H	400VAC-3N	-	15
NBR98EI	80x90x87H	-	•	43,5	80	72,5x60x20H	400VAC-3N	-	15
NBR98EFM	80x90x87H	-	•	43,5	80	72,5x60x20H	400VAC-3N	-	15
NBR98EIM	80x90x87H	-	•	43,5	80	72,5x60x20H	400VAC-3N	-	15
NBR912EFM	120x90x87H	-	•	67,5	120	112,5x60x20H	400VAC-3N	-	19
NBR912EIM	120x90x87H	-	•	67,5	120	112,5x60x20H	400VAC-3N	-	19

Pro 900

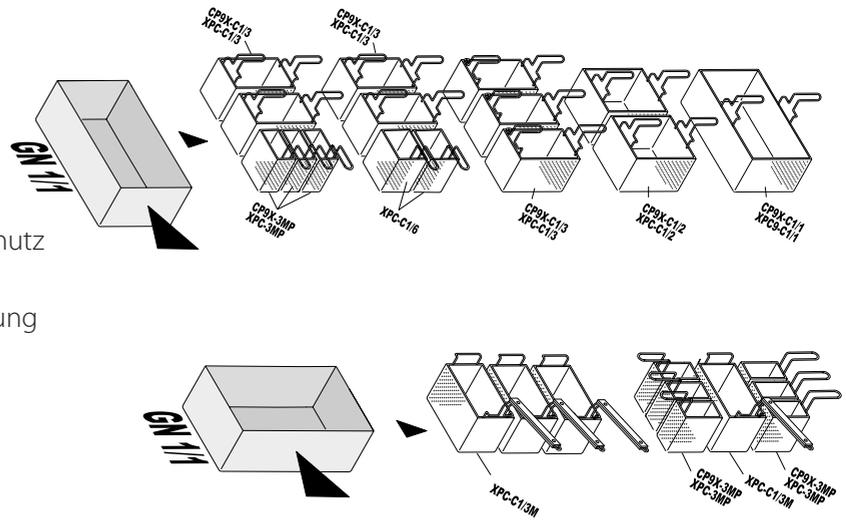
Mögliche Nudelkorb-Kombinationen:

Nudelkocher

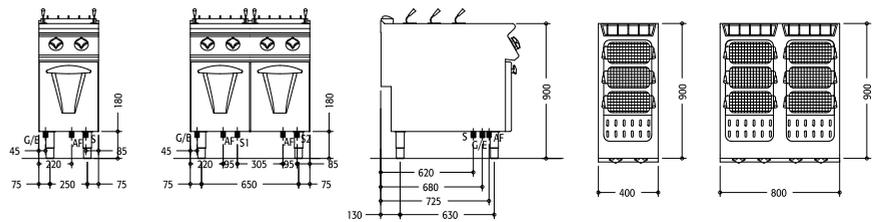
Elektro • Gas

- tiefgezogene Becken GN 1/1, 42 l Nutzinhalt
- automatischer Wasserzulauf mit Trockengehschutz
- thermostatische Temperaturregelung
- Energieregler für feinste Temperaturüberwachung
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten
- Unterbau mit Flügeltüre(n)

- Gasgeräte • Elektrozündung
 Elektrogeräte • Heizkörper im Becken schwenkbar



16



Mod	cm	⚡	⚡	⚡	t	V/Hz	kW	kW
NPC94G	40x90x87H	•	-	1	42	230VAC	14	0,1
NPC96G	60x90x87H	•	-	1	42	230VAC	14	0,1
NPC98G	80x90x87H	•	-	2	42	230VAC	28	0,2
NPC94E	40x90x87H	-	•	1	42	400VAC-3N	-	8,5
NPC96E	60x90x87H	-	•	1	42	400VAC-3N	-	9
NPC98E	80x90x87H	-	•	2	42	400VAC-3N	-	17

Friteusen

Elektro • Gas

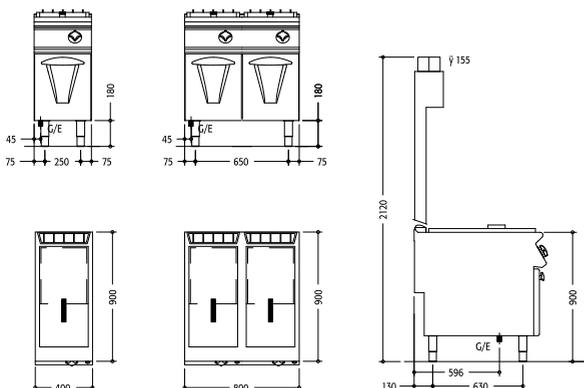
- tiefgezogene Becken mit abgerundeten Ecken
- Fritierkorb, Aufhängevorrichtung, Panadesieb und Deckel
- Fettablasshahn nach unten in den Unterbau
- Großzügige Schaumzone im vorderen Bereich
- große Kaltzone unter der Beheizung
- hohe Heizleistungen zum kurzfristigen Erreichen der Temperaturen (0,9 kW pro Liter Beckeninhalte)
- Modelle mit elektronischer Steuerung mit Fettschmelzstufe und Temperaturregelung ± 1 °C

Elektrogeräte

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

Gasgeräte

- thermostatventilgesteuerte Temperaturregelung von 50 bis 185 °C
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Piezo-Magnetzündung



Mod	cm	🔥	🔧	🍷	t	V/Hz	kW	🔥	kW	🔧
NF96G10	60x90x87H	•	-	2	10+10	-	20	-	-	-
NF94G15	40x90x87H	•	-	1	15	-	14	-	-	-
NF98G15	80x90x87H	•	-	2	15+15	-	28	-	-	-
NF94G23	40x90x87H	•	-	1	23	-	21	-	-	-
NF98G23	80x90x87H	•	-	2	23+23	-	42	-	-	-
NF94G23K	40x90x87H	•	-	1	23	230VAC	23	0,1	-	-
NF98G23K	80x90x87H	•	-	2	23+23	230VAC	46	0,2	-	-
NF94E22	40x90x87H	-	•	1	22	400VAC-3N	-	18	-	-
NF98E22	80x90x87H	-	•	2	22+22	400VAC-3N	-	36	-	-
NF94E22K	40x90x87H	-	•	1	22	400VAC-3N	-	18	-	-
NF98E22K	80x90x87H	-	•	2	22+22	400VAC-3N	-	36	-	-
NF94E10	40x90x25H	-	•	1	10	400VAC-3N	-	9	-	-
NF96E10	60x90x25H	-	•	2	10+10	400VAC-3N	-	18	-	-
NF94E15	40x90x87H	-	•	1	15	400VAC-3N	-	12	-	-
NF98E15	80x90x87H	-	•	2	15+15	400VAC-3N	-	24	-	-

Pro 900

Wasserbäder

Elektro • Gas

- Becken indirekt beheizt mit abgerundeten Ecken
- Beckengröße GN 1/1 + 1/3, bzw. GN 2/1 + 2 x 1/3
- für 150 mm tiefe GN-Behälter
- Beckengefälle zum Auslauf
- Standrohr-Überlaufventil
- Lochblech-Einlage

Elektrogeräte

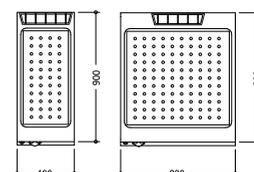
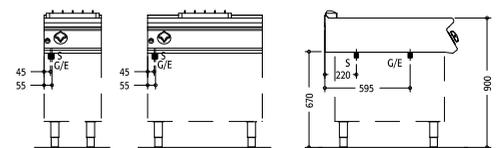
- thermostatische Temperaturregelung von 30 bis 90 °C
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Funktionskontrollleuchten

Gasgeräte

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



18



Mod	cm	cm	V/Hz	kW	kW
NB94G	40x90x25H	1xGN 1/1 + GN 1/3	-	3	-
NB98G	80x90x25H	2xGN 1/1 + 2xGN 1/3	-	6	-
NB94E	40x90x25H	1xGN 1/1 + GN 1/3	230VAC	-	1,8
NB98E	80x90x25H	2xGN 1/1 + 2xGN 1/3	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

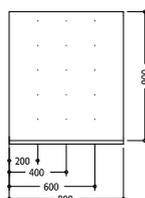
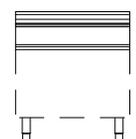
Unterbauten

- 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



Mod	cm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	V/Hz	kW		kW	
NBC94	40x72,5x62H	•	-	-	-	-	-	-
NBC96	60x72,5x62H	•	-	-	-	-	-	-
NBC98	80x72,5x62H	•	-	-	-	-	-	-
NBC912	120x72,5x62H	•	-	-	-	-	-	-
NBC916	160x72,5x62H	•	-	-	-	-	-	-
NBV92	20x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-
NBV94	40x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-
NBV96	60x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-
NBV98	80x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-
NBV912	120x76,5x62H	-	•	-	-	-	-	-

Mod	cm	<input type="checkbox"/>
NEN92	20x90x25H	-
NEN94	40x90x25H	-
NEN96	60x90x25H	-
NEN98	80x90x25H	-
NEN94C	40x90x25H	•
NEN96C	60x90x25H	•
NEN98C	80x90x25H	•



SCHÄGRO®

GROSSKÜCHENTECHNIK

Pro 900

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	 dm²	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

