

**SCHÄGRO®**

GROSSKÜCHENTECHNIK

KOCHGERATESERIE

*Compact  
Plus*



# KOCHGERATESERIE

*Compact Plus*

Mit der Serie Compact Plus bietet Schägro ein leistungsfähiges Geräte-Programm für kleine Restaurants, Imbißstuben und Gaststätten an.

Die Serie Compact Plus ist in Modulbauweise gefertigt. Dadurch ist eine schnelle und einfache Montage möglich. Ein weiterer Vorteil dieser Bauweise ist die hohe Flexibilität der einzelnen Elemente untereinander. Die Küche kann also mit steigenden Anforderungen individuell wachsen.

Durch die glatten, pflegeleichten Flächen der komplett aus Chromnickelstahl 18/10 gefertigten Geräte werden selbst die höchsten hygienischen Ansprüche erfüllt.

Die einfachen und präzisen Bedienelemente sorgen für größtmögliche Funktionalität und Übersichtlichkeit. Kontrolleuchten signalisieren alle Gerätefunktionen bei den Elektrogeräten.

Stabile Gerätefüße aus CNS, für Sockelaufstellung leicht demontierbar. Bodenfreiheit bei Fußaufstellung 150 mm.

Auf Wunsch ist eine Oberflächenverbreiterung mit durchgehender Herdstange möglich.

Hochwertige Schalt- und Steuereinheiten gewährleisten hohe Präzision und lange Lebensdauer.

Bei der Entwicklung der Serie Compact Plus wurde besonderen Wert auf einen niedrigen Energieverbrauch gelegt. Es werden nur qualitativ hochwertige Bauelemente verwendet. Das garantiert im harten Alltagsbetrieb eine hohe Wirtschaftlichkeit und Zuverlässigkeit für den Anwender.



Von Anfang an die richtige Wahl: Die Geräte der Serie Compact Plus sind, egal ob als Einzelgerät oder als komplette Küchenlösung, ein zukunftsicheres und ausbaufähiges System.

Selbstverständlich sind sämtliche Geräte **CE-konform** und in **spritzwassergeschützter Ausführung** (IPX-4) gefertigt. **1 Jahr Vollgarantie!**



## **Die Vorteile auf einen Blick:**

- 1** Konstruktion nach den geltenden europäischen Sicherheitsnormen (CE-konform).
- 2** Optional gegen geringen Aufpreis mit fugenloser Hygieneabdeckung aus 2,0 mm starkem Chromnickelstahl und eingeschweißten Modulen lieferbar. Gerätetiefe dann 760 mm (statt 750 mm).
- 3** Auf der Brennerwanne dicht montierte Gas-Brenner mit integrierter Pilotflamme und Leistungen von 3,3 und 5,6 kW, untereinander beliebig kombinier- und austauschbar.
- 4** Leistungsstarke Friteusen mit 1 kW Heizleistung pro Liter Beckeninhalt.
- 5** Absolute Hygiene aufgrund durgehender, glatter Oberflächen und abgerundeten Ecken mit großen Radien.
- 6** Gut sichtbare, hochwertige Bedienelemente.
- 7** Breiter, ergonomischer Backofengriff.
- 8** Backofengröße: GN 2/1, Gasbratöfen mit indirekter Beheizung.
- 9** Die Geräte können dank des Doppelbodens auch problemlos auf einem bauseitigen Sockel montiert werden.
- 10** Weniger Standfüße: Miteinander verbundene Geräte stehen auf einem gemeinsamen Standfuß.
- 11** Die Anschlüsse sind über ein Installationsfenster (150 x 200 mm) im Geräteboden vom Innenraum der Geräte aus leicht zugänglich.
- 12** Verblockung von Einzelgeräten mit Klemmstegen.
- 13** Große Gerätepalette zur Auswahl.
- 14** Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten.
- 15** Günstige Anschaffungskosten.

# KOCHGERATESERIE

Compact  
Plus



**ERE/105**



**ERE/70**



**EKE/70**



**GUE/40-C**



**BUE/70**



**EY1/40M**

## Elektroherde:

2-, 4- oder 6-Platten-Herde in 350, 700 oder 1.050 mm Breite. Die Rechteck-Kochplatten mit 2,0 kW und 2,6 kW Leistung sind dicht in die geschlossene Kochmulden eingebaut und mit 7-stufigen Schaltern regelbar. Modelle ER/35, ER/70 und ER/105 mit vorne offenem Unterbau; Modell ERE/70 mit Elektro-Backofen GN 2/1; Modell ERE/105 mit Elektro-Backofen GN 2/1 und Ablagefach; Modell EREC/105 mit Elektro-Backofen GN 2/1 und Elektro-Wärmeschrank 0,8 kW mit Flügeltüre.

## Elektro-Großkochfelder:

Mit 2 bzw. 4 Heizzonen in 350 bzw. 700 mm Breite. Das Großkochfeld ist aus verchromtem Stahl mit 20 mm Stärke gefertigt. Die Temperatur der Kochzonen ist jeweils getrennt von 50° bis 450 °C thermostatisch regelbar. Modelle EK/40 und EK/70 mit vorne offenem Unterbau; Modell EKE/70 mit Elektro-Backofen GN 2/1.

## Elektro-Grillplatten:

Mit 1 bzw. 2 Grillzonen in 400 bzw. 700 mm Breite und jeweils vorne offenem Unterbau mit herausnehmbarem Fettauffangbehälter. Entweder mit einer glatten Grillplatte aus Spezialstahl mit erhöhtem Spritzschutz-Rand (Modell GUE/40 und GUE/70), oder glatter Grillplatte aus Spezialstahl mit umlaufendem Spritzrand und Stopfen (Modell GUE/S/70) oder mit einer glatten Grillplatte aus Compound (Modell GUE/40-C und GUE/70-C).

## Elektro-Multibräter:

In 400 bzw. 700 mm Breite. Pfanne mit Compound-Boden und Stopfen. 1 Heizzone. Vorne offener Unterbau mit einem Auffangbehälter der Größe GN 2/3-200 bzw. GN 1/1-200.

## Elektro-Friteusen:

Mit 1 Becken mit 7,5 l Nutzinhalt und 350 mm Breite oder mit 15 l Nutzinhalt und 400 mm Breite bzw. mit 2 Becken mit je 7,5 l Nutzinhalt und 400 mm Breite. Geschlossener Unterbau mit Flügeltüre. Komplett mit Friteusenkorb (-körben), Deckel und Fettauffangwanne.

## Elektro-Frittenwanne: (ohne Abbildung)

In 350 mm Breite. Mit 1 Wanne GN 1/1-200 und gelochtem Boden; darüber ein Wärmestrahler. Vorne offener Unterbau.



**CPE/70      BUC/70-L**

**Elektro-Nudelkocher:**

Mit 1 bzw. 2 Becken a 40 l Inhalt und 350 bzw. 700 mm Breite. Mit einem gelochten Bodeneinsatz. Geschlossener Unterbau mit Flügeltüre. Nudelkörbe als Zubehör gegen Mehrpreis lieferbar.

**Elektro-Wasserbäder:**

Mit 1 oder 2 Wasserbad-Becken der Größe GN 1/1-200 und 350 bzw. 700 mm Breite. Indirekte Beheizung der Becken und gelochter Bodeneinsatz. Vorne offener Unterbau (Modelle BU/35 und BU/70) oder Unterbau mit Wärmeschrank und Flügeltüre(n) (Modelle BUC/35 und BUC/70). Die 700 mm-Elemente auch mit nur 1 Wasserbad-Becken links oder rechts und einer Arbeitsfläche rechts oder links lieferbar (Modelle BUC/70-L bzw. BUC/70-R).

**TECHNISCHE DATEN:**

<b>Elektroherde.....ER/35 .....</b>	<b>ER/70 .....</b>	<b>ER/105 .....</b>
Abmessungen in mm (BxTxH).....	350 x 750 x 850.....	700 x 750 x 850.....
Kochplatten (Anzahl und Leistung) .....	2 x 2,0 kW .....	3 x 2,0 + 1 x 2,6 kW.....
Gesamtanschlußwert.....	4 kW / 400 V .....	8,6 kW / 400 V .....
<b>Elektroherde.....ERE/70 .....</b>	<b>ERE/105 .....</b>	<b>EREC/105 .....</b>
Abmessungen in mm (BxTxH).....	700 x 750 x 850.....	1.050 x 750 x 850.....
Kochplatten (Anzahl und Leistung) .....	3 x 2,0 + 1 x 2,6 kW .....	5 x 2,0 + 1 x 2,6 kW .....
Unterbau .....	Backofen à 4,5 kW .....	Backofen + Wärmeschrank .....
Gesamtanschlußwert.....	13,1 kW / 400 V .....	17,1 kW / 400 V .....
<b>Elektro-Großkochfelder.....EK/40 .....</b>	<b>EK/70 .....</b>	<b>EKE/70 .....</b>
Abmessungen in mm (BxTxH).....	400 x 750 x 850.....	700 x 750 x 850.....
Kochzonen (Anzahl und Leistung) .....	2 x 3,0 kW .....	4 x 3,0 kW .....
Unterbau .....	offen .....	Backofen à 4,5 kW.....
Gesamtanschlußwert.....	6 kW / 400 V .....	12 kW / 400 V .....
<b>Elektro-Grillplatten .....</b>	<b>GUE, GUE/S/40, GUE/40-C.....</b>	<b>GUE, GUE/S/70, GUE/70-C.....</b>
Abmessungen in mm (BxTxH).....	400 x 750 x 850.....	800 x 750 x 850.....
Grillzonen (Anzahl und Leistung) .....	1 x 5,0 kW .....	2 x 5,0 kW .....
Gesamtanschlußwert.....	5 kW / 400 V .....	10 kW / 400 V .....
<b>Elektro-Multibräter .....</b>	<b>BUE/40 .....</b>	<b>BUE/70 .....</b>
Abmessungen in mm (BxTxH).....	400 x 750 x 850.....	700 x 750 x 850.....
Pfannenmaß in mm.....	308 x 510 x 100.....	500 x 500 x 100.....
Gesamtanschlußwert.....	6,5 kW/400 V .....	10 kW/400 V .....
<b>Elektro-Friteusen.....EY/35M .....</b>	<b>EY1/40M.....</b>	<b>EY2/40M .....</b>
Abmessungen in mm (BxTxH).....	350 x 750 x 850.....	400 x 750 x 850.....
Beckeninhalt in Liter .....	7,5 .....	15 .....
Gesamtanschlußwert.....	7,5 kW / 400 V .....	15 kW / 400 V .....
<b>El.-Frittenwanne / Nudelkocher ..FC/35.....</b>	<b>CPE/35.....</b>	<b>CPE/70 .....</b>
Abmessungen in mm (BxTxH).....	350 x 750 x 850.....	700 x 750 x 850.....
Wannengröße/Beckeninhalt.....	GN 1/1-200 .....	2 x GN 1/1 / 2 x 40 l .....
Gesamtanschlußwert.....	1,0 kW / 230 V .....	8,0 kW / 400 V .....
<b>Elektro-Wasserbäder .....</b>	<b>BU/35 .....</b>	<b>BU/70 .....</b>
Abmessungen in mm (BxTxH).....	350 x 750 x 850.....	700 x 750 x 850.....
Beckengröße.....	1 x GN 1/1-200.....	2 x GN 1/1-200 .....
Unterbau .....	offen .....	Wärmeschrank à 0,8 kW.....
Gesamtanschlußwert.....	2 kW / 230 V .....	4 kW / 400 V .....
<b>Elektro-Wasserbäder .....</b>	<b>BUC/70 .....</b>	<b>BUC/70-L oder -R.....</b>
Abmessungen in mm (BxTxH).....	700 x 750 x 850.....	700 x 750 x 850.....
Beckengröße.....	2 x GN 1/1-200.....	1 x GN 1/1-200.....
Unterbau .....	Wärmeschrank à 0,8 kW.....	Wärmeschrank à 1,6 kW.....
Gesamtanschlußwert.....	5,6 kW / 230 V .....	3,6 kW / 400 V .....



**GPG/40**



**GY1/40**

**Gas-Lavasteingrill:** *(ohne Abbildung)*

Mit 1 oder 2 getrennt regelbaren Grillzone(n) mit Fleischrost(en) und 400 bzw. 700 mm Breite. Vorne offener Unterbau.

**Gas-Friteusen:**

Mit 1 Becken mit 18 l Nutzhalt und 400 mm Breite oder mit 2 Becken mit je 13,5 l Nutzhalt und 700 mm Breite. Geschlossener Unterbau mit Flügeltüre(n). Komplett mit Strömungssicherung, Friteusenkorb(-körben), Deckel und Fettauffangwanne.



**BPG/50**



**TPE/80**

**Gas-Nudelkocher:**

Mit 1 Becken mit 40 l Inhalt und 400 mm Breite. Mit einem gelochten Boden-Einsatz. Geschlossener Unterbau mit Flügeltüre. Nudelkörbe als Zubehör gegen Mehrpreis lieferbar.

**Elektro- bzw. Gas-Kochkessel:**

Mit 50 l Nenninhalt und 700 mm Breite. Mit indirekter Beheizung, tiefgezogenem Deckel, Warm- und Kaltwasserhahn mit schwenkbarem Wassereinlauf, Sicherheits-Abläßhahn und CNS-Auslauf-Sieb.

**Elektro- bzw. Gas-Kippbratpfannen:**

Mit Handkippung und 800 mm Breite. Chromnickelstahl-Pfanne mit Compound-Boden (= 13 mm Spezialstahl + 2 mm CNS) mit 20 l Nutzhalt.



**BO/35**



**BO/70**

**Tischelemente:**

Mit oder ohne Schublade (GN 1/1 bzw. 2/1) in 350, 400, 500 und 700 mm Breite. Mit vorne offenem Unterbau (Modelle BO und BOD) oder mit Unterbau mit Elektro-Wärmeschrank und Flügeltüre(n) (Modell BOC). Auf Wunsch: Unterbau mit 1 oder 2 Flügeltür(en).

**TECHNISCHE DATEN:**

<b>Gasherde</b>	<b>GR/35</b>	<b>GR/70</b>	<b>GR/105</b>
Abmessungen in mm (BxTxH)	350 x 750 x 850	700 x 750 x 850	1.050 x 750 x 850
Anzahl der Brenner / Leistung	1 x 3,3 kW + 1 x 5,6 kW	2 x 3,3 kW + 2 x 5,6 kW	3 x 3,3 kW + 3 x 5,6 kW
Anschlußwert gesamt	8,9 kW / Gas	17,8 kW / Gas	26,7 kW / Gas
<b>Gasherde</b>	<b>GRE/70</b>	<b>GRG/70</b>	<b>GRE/105</b>
Abmessungen in mm (BxTxH)	700 x 750 x 850	700 x 750 x 850	1.050 x 750 x 850
Anzahl der Brenner / Leistung	2 x 3,3 kW + 2 x 5,6 kW	2 x 3,3 kW + 2 x 5,6 kW	3 x 3,3 kW + 3 x 5,6 kW
Unterbau	Elektro-Backofen à 4,5 kW	Gas-Bratofen à 6,1 kW	Elektro-Backofen à 4,5 kW
Unterbau links	-	-	offenes Fach
Anschlußwert gesamt	17,8 kW Gas+4,5kW/400V	23,9 kW / Gas	26,7 kW Gas+4,5kW/400V
<b>Gasherde</b>	<b>GRG/105</b>	<b>GREC/105</b>	<b>GRGC/105</b>
Abmessungen in mm (BxTxH)	1.050 x 750 x 850	1.050 x 750 x 850	1.050 x 750 x 850
Anzahl der Brenner / Leistung	3 x 3,3 kW + 3 x 5,6 kW	3 x 3,3 kW + 3 x 5,6 kW	3 x 3,3 kW + 3 x 5,6 kW
Unterbau rechts	Gas-Bratofen à 6,1 kW	Elektro-Backofen à 4,5 kW	Gas-Bratofen à 6,1 kW
Unterbau links	offenes Fach	Wärmeschrank à 0,8 kW	Wärmeschrank à 0,8 kW
Anschlußwert gesamt	32,8 kW / Gas	26,7 kW Gas+5,3kW/400V	32,8 kW Gas+0,8 kW/230V
<b>Gas-Glühplattenherde</b>	<b>GK/70</b>	<b>GKE/70</b>	<b>GKG/70</b>
Abmessungen in mm (BxTxH)	700 x 750 x 850	700 x 750 x 850	700 x 750 x 850
Anzahl der Kochzonen / Leistung	1 x 12,0 kW	1 x 12,0 kW	1 x 12,0 kW
Unterbau	offen	Elektro-Backofen à 4,5 kW	Gas-Bratofen à 6,1 kW
Anschlußwert gesamt	12,0 kW / Gas	12 kW Gas+4,5kW/400V	18,1 kW / Gas
<b>Gas-Simple-Service</b>	<b>SI/105</b>	<b>SIE/105</b>	<b>SIG/105</b>
Abmessungen in mm (BxTxH)	1.050 x 750 x 850	1.050 x 750 x 850	1.050 x 750 x 850
Leistung der Kochstellen	3,3 + 5,6 + 12 kW	3,3 + 5,6 + 12 kW	3,3 + 5,6 + 12 kW
Unterbau	offen	Elektro-Backofen à 4,5 kW	Gas-Bratofen à 6,1 kW
Anschlußwert gesamt	20,9 kW / Gas	20,9 kW Gas+4,5kW/400V	27 kW / Gas
<b>Gas-Simple-Service</b>	<b>SIEC/105</b>	<b>SIGC/105</b>	
Abmessungen in mm (BxTxH)	1.050 x 750 x 850	1.050 x 750 x 850	
Leistung der Kochstellen	3,3 + 5,6 + 12 kW	3,3 + 5,6 + 12 kW	
Unterbau rechts	Elektro-Backofen à 4,5 kW	Gas-Bratofen à 6,1 kW	
Unterbau links	Wärmeschrank à 0,8 kW	Wärmeschrank à 0,8 kW	
Anschlußwert gesamt	20,9 kW Gas+5,3kW/400V	27,0 kW Gas+0,8kW/230V	
<b>Gas-Grillplatten / Lavasteingrill</b>	<b>GUG/40, GUG/40-C</b>	<b>GUG/70, GUG/70-C</b>	<b>GLG/70</b>
Abmessungen in mm (BxTxH)	400 x 750 x 850	700 x 750 x 850	700 x 750 x 850
Anzahl der Grillzonen / Leistung	1 x 6,2 kW	2 x 6,2 kW	2 x 7,0 kW
Anschlußwert gesamt	6,2 kW / Gas	12,4 kW / Gas	14 kW / Gas
<b>Gas-Friteusen / Nudelkocher</b>	<b>GY1/40</b>	<b>GY2/70</b>	<b>GPG/40</b>
Abmessungen in mm (BxTxH)	400 x 750 x 850	700 x 750 x 850	400 x 750 x 850
Beckengröße			GN 1/1
Nenninhalt in Liter	18 l	2 x 13,5 l	40 l
Anschlußwert gesamt	18 kW / Gas	22 kW / Gas	12,5 kW / Gas
<b>Kochkessel</b>	<b>BPE/50 (Elektro)</b>	<b>BPG/50 (Gas)</b>	
Abmessungen in mm (BxTxH)	700 x 750 x 850	700 x 750 x 850	
Nenninhalt in Liter	50 l	50 l	
Anschlußwert gesamt	8 kW / 400 V	16 kW Gas+0,5kW/230V	
<b>Kippbratpfannen</b>	<b>TPE/80 (Elektro)</b>	<b>TPG/80 (Gas)</b>	
Abmessungen in mm (BxTxH)	800 x 750 x 850	800 x 750 x 850	
Nutzinhalt in Liter	20 l	20 l	
Anschlußwert gesamt	9 kW / 400 V	10,1 kW Gas+0,5kW/230V	
<b>Tischelemente</b>	<b>BO/35, BOD/35</b>	<b>BO/40, BOD/40, BO/50</b>	<b>BO/70, BOD/70</b>
Abmessungen in mm (BxTxH)	350 x 750 x 850	400 bzw. 500 x 750 x 850	700 x 750 x 850
Front	geschlossen bzw. Schublade	geschlossen bzw. Schublade	geschlossen bzw. Schublade
Unterbau	offen	offen	offen
<b>Tischelemente</b>	<b>BOC/35</b>	<b>BOC/40</b>	<b>BOC/70</b>
Abmessungen in mm (BxTxH)	350 x 750 x 850	400 x 750 x 850	700 x 750 x 850
Front	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Unterbau	Wärmeschrank à 0,8 kW	Wärmeschrank à 0,8 kW	Wärmeschrank à 1,6 kW
Anschlußwert gesamt	0,8 kW / 230 V	0,8 kW / 230 V	1,6 kW / 230 V

# KOCHGERATESERIE

Compact  
Plus



**GRG/105**



**GRE/70**

**GKG/70**



**SIE/105**



**GUG/70-C**

## **Gasherde:**

2-, 4- oder 6-Flammen-Herde in 350, 700 oder 1.050 mm Breite. Mit tiefgezogenen Kochmulden und dicht montierten Gas-Brennern mit integrierter Pilotflamme und 3,3 bzw. 5,6 kW Leistung. Serienmäßig mit Chromnickelstahl-Sternrosten. Modelle GR/35, GR/70 und GR/105 mit vorne offenem Unterbau; Modell GRE/70 mit Elektro-Backofen GN 2/1; Modell GRG/70 mit Gas-Bratofen GN 2/1; Modell GRE/105 mit Elektro-Backofen GN 2/1 und Ablagefach; Modell GRG/105 mit Gas-Bratofen GN 2/1 und Ablagefach; Modell GREC/105 mit Elektro-Backofen GN 2/1 und Elektro-Wärmeschrank mit Flügeltüre; Modell GRGC/105 mit Gas-Bratofen GN 2/1 und Elektro-Wärmeschrank mit Flügeltüre.

## **Gas-Glühplattenherde:**

Mit 1 Kochzone und 700 mm Breite. Die Glühplatte ist aus verchromtem Stahl mit 20 mm Stärke gefertigt und erreicht eine Oberflächentemperatur von 510 °C. Serienmäßig mit Strömungssicherung. Modell GK/70 mit vorne offenem Unterbau; Modell GKE/70 mit Elektro-Backofen GN 2/1; Modell GKG/70 mit Gas-Bratofen GN 2/1.

## **Gas-Simple-Service:**

Mit 2 offenen Flammen und 1 Gas-Glühplatte in 1.050 mm Breite. Modell SIE/105 mit Elektro-Backofen GN 2/1 und Ablagefach; Modell SIG/105 mit Gas-Bratofen GN 2/1 und Ablagefach; Modell SIEC/105 mit Elektro-Backofen GN 2/1 und Elektro-Wärmeschrank mit Flügeltüre; Modell SIGC/105 mit Gas-Bratofen GN 2/1 und Elektro-Wärmeschrank mit Flügeltüre.

## **Gas-Grillplatten:**

Mit 1 bzw. 2 Grillzonen in 400 bzw. 700 mm Breite und jeweils vorne offenem Unterbau mit herausnehmbarem Fettauffangbehälter. Entweder mit einer glatten Grillplatte aus Spezialstahl mit erhöhtem Spritzschutz-Rand (Modell GUG/40 und GUG/70) oder mit einer glatten Grillplatte aus Compound (Modell GUG/40-C und GUG/70-C).

## Das Verbindungs- Stecksystem der Serie Compact Plus.



## Eine neue Konzeption für die Problemlösung der Hygiene:

### Die Hygieneausführung der Serie Compact Plus:

- Fugenlose Herdabdeckung,  
Blechstärke 2,0 mm
- Herdmulden dicht in die Abdeckung  
ingeschweißt
- Individuelle Zusammensetzung der Geräte

### Eine Vielzahl an Sonder- ausführungen sind möglich:

- Stecknahtverbindung
- abgerundete Ecken
- Rollkanten
- usw.



# SCHÄGRO®

GROSSKÜCHENTECHNIK

So finden Sie uns:



## Schägro Großküchentechnik GmbH & Co. KG

In den Dorfwiesen 14  
71720 Oberstenfeld-Gronau

Tel: 0 70 62/94 00-0  
Fax: 0 70 62/94 00-40

[www.schaegro.de](http://www.schaegro.de)  
[info@schaegro.de](mailto:info@schaegro.de)

