

SCHÄGERL[®]
snack

IMBISSGERÄTE
SERIE

Snack



SERIE

Snack

Von Anfang an die richtige Wahl: Das Imbißprogramm SCHÄGRO-Snack.

Über 40 Jahre Erfahrung im Großküchenbau, modernste CAD-Planungs- und CNC-Fertigungstechniken haben ein leistungsfähiges und durchdachtes Imbißprogramm entstehen lassen, das keine Wünsche offen läßt.

Die Serie »Snack« zeichnet sich neben der sorgfältigen Verarbeitung auch durch die kompakten Maße in Modulbauweise und der bewährten Technik aus.

Sämtliche Geräte sind komplett aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und gewährleisten eine einfache und hygienische Reinigung, sowie eine lange Lebensdauer.

Die Besonderheiten der Schrägro- Imbißserie "Snack" im Überblick:

Hygienisch

Dank seitlicher Überlaufränder, hochstehender Ränder hinten, vorderen Rollkanten und Klemmstegen – zur fugenlosen Verbindung einzelner Module untereinander – ist die Serie Snack besonders leicht zu reinigen.

Kompakt

Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten durch Modulbauweise.

Benutzerfreundlich

Alle Bedienelemente sind übersichtlich und leicht verständlich angeordnet. Im Falle eines Falles läßt sich zu Wartungszwecken die Frontblende einfach abmontieren.



**Beispiel einer
praxisgerechten
Imbißanlage**

**Einbau-Ausführungen der Serie
SCHÄGRO-Snack:**

Die Elektro-Geräte der Serie Schägro-Snack sind optional in einer speziellen Einbauausführung lieferbar. Sie können universell und flexibel in vorhandene Küchenlösungen (z.B. in Marmor-, Holz-, Edelstahlplatten) integriert werden. Die Leistungsdaten sind dabei mit denen der Modulgeräte identisch.

Unsere Planungs-Profis informieren Sie gerne über nähere Details und die genauen Einbaumaße!

**Die Hygiene-Linie der Serie
SCHÄGRO-Snack:**

Die Hygiene-Linie mit ihrer nahtlos verschweißten, fugenlosen Arbeitsplatte bietet einfachste Reinigung und damit eine optimale Geräte-Hygiene. Der Küchenblock wird individuell auf Ihre Wünsche hin zusammengestellt, ausgestattet und endmontiert.

Sprechen Sie mit uns. Wir beraten Sie gerne und unverbindlich!

**PCE-60 D****FQE-60 D****BME-60 DM****FTE-60 DC**

SERIE

Snack



PCE-40



PCVE-40



CFVE-60



PCG-61

Das Herdprogramm der Serie

SCHÄGRO-Snack:

Sämtliche Herde sind in Modulbauweise, komplett aus Edelstahl gefertigt. Folgende Versionen sind lieferbar:

Bewährt und Zuverlässig:

Elektroherde mit runden Kochplatten:

PCE-40 und PCE-60: 2 bzw. 4 leistungsfähige Elektrokochplatten mit Edelstahl-Überfallrand, Plattenleistung 2,6 kW (ø 220 mm) und 1,5 kW (ø 180 mm), über 6-Stufen-Schalter regelbar.

CFE-60: 4-Platten Elektroherd mit 4 leistungsfähige Elektrokochplatten mit Edelstahl-Überfallrand, Plattenleistung 2,0 kW (CFE-60) bzw. 2,6 kW (CFE-60P) (ø 220 mm) und 1,5 kW (ø 180 mm), über 6-Stufen-Schalter regelbar, mit Elektro-Heißluftbackofen im Unterbau (450 x 390 x 330 mm, Anschlußwert 2,2 kW). Mit Innenbeleuchtung, Zeituhr und thermostatischer Temperaturregelung von 50° – 300 °C.

CFE-70: wie CFE-60P, jedoch breiter, Elektro-Heißluftbackofen GN 1 1/2, 570 x 545 x 285 mm, mit 4,5 kW Leistung

Elektroherde mit Cerankochfeld:

PCVE-40 und PCVE-60: schlagfestes Glas-ceramik-Kochfeld mit 2 (1 x ø 240 mm und 1 x ø 180 mm) bzw. 4 Kochzonen (2 x ø 240 mm, 1 x ø 180 mm und 1 x ø 145 mm), über 6-Stufen-Schalter regelbar.

CFVE-60: 4-Platten Elektroherd mit Cerankochfeld; wie PCVE-60, jedoch zusätzlich mit Elektro-Heißluftbackofen im Unterbau (450 x 390 x 330 mm, Anschlußwert 2,2 kW). Mit Innenbeleuchtung, Zeituhr und thermostatischer Temperaturregelung von 50° – 300 °C.

Gasherde (Tischgeräte):

PCG-41 und PCG-61: Tischherde mit 1 bzw. 2 leistungsfähigen Doppelringbrennern mit Überfallrand à 5,5 kW Leistung und 1 bzw. 2 Gasbrennern mit Überfallrand à 3,5 kW Leistung.

PCG-41 L und PCG-61 L: Ausführung wie PCG-41 bzw. PCG-61, jedoch mit 2 bzw. 4 leistungsfähigen Brenner mit Überfallrand à 3,5 kW Leistung.

Gasherde (Standgeräte):

CFG-70 und CFG-101: mit 4 bzw. 6 leistungsfähigen Gasbrennern mit Überfallrand und je 2 bzw. 3 x 3,5 kW und je 2 bzw. 3 x 5,5 kW Leistung. Mit 2 bzw. 3 emaillierten Sternrosten aus Guß. Piezo-Zündung mit thermoelektrischer Zündsicherung, Zündflamme und geschützten Thermo-Elementen, im Unterbau ein emaillierter Gas-Bratofen GN 1 1/2, 570 x 545 x 285 mm, mit 3 Einschubführungen, wärmeisolierter Türe und Türgriff, mit Federscharnier, Zündflamme, Piezo-Zündung und stufenloser Temperaturregelung von 140° – 300 °C. Mit verchromtem Backofenrost 530 x 510 mm. Bei Modell CFG-101 zusätzlicher neutraler Schrank rechts mit doppelwandiger Flügel-türe. Innenabmessungen für GN 1/1 geeignet (335 x 540 x 300 mm).

CFGE-61: wie CFG-70, jedoch schmaler und Elektro-Heißluftbackofen 450 x 390 x 330 mm mit 2,5 kW Leistung.



CFG-101



PCG-41

TECHNISCHE DATEN:

Modell.....	PCE-40	PCE-60	CFE-60	CFE-60P
Abmessungen in mm (BxTxH)	400 x 600 x 270	600 x 600 x 270	600 x 650 x 850	600 x 650 x 850
Kochplatten (Anzahl und Leistung).....	1 x 2,6 kW	2 x 2,6 kW	2 x 2,0 kW	2 x 2,6 kW
.....	1 x 1,5 kW	2 x 1,5 kW	2 x 1,5 kW	2 x 1,5 kW
.....	Backofen 2,2 kW	Backofen 2,2 kW
Gesamtanschlußwert	4,1 kW / 400 V	8,2 kW / 400 V	9,2 kW / 400 V	10,5 kW / 400 V

Modell.....	CFE-70	PCVE-40	PCVE-60	CFVE-60
Abmessungen in mm (BxTxH)	700 x 650 x 850	400 x 600 x 270	600 x 600 x 270	600 x 600 x 850
Kochzonen (Anzahl und Leistung)	2 x 2,6 kW	1 x 2,4 kW	2 x 2,4 kW	2 x 2,4 kW
.....	2 x 1,5 kW	1 x 1,8 kW	1 x 1,8 kW	1 x 1,8 kW
.....	1 x 1,2 kW	1 x 1,2 kW
.....	Backofen 4,5 kW	Backofen 2,2 kW
Gesamtanschlußwert	12,7 kW / 400 V	4,2 kW / 400 V	7,8 kW / 400 V	10,0 kW / 400 V

Modell.....	CFG-70	CFG-101	CFGE-61
Abmessungen in mm (BxTxH)	700 x 650 x 850	1.100 x 650 x 850	600 x 650 x 850
Brenner (Anzahl und Leistung)	2 x 3,5 kW	3 x 3,5 kW	2 x 3,5 kW
.....	2 x 5,5 kW	3 x 5,5 kW	2 x 5,5 kW
Anschlußwert Gas-Backofen	5 kW Gas	5 kW Gas	2,5 kW El.....
Gesamtnennwärmebelastung.....	23,0 kW Gas	32,0 kW Gas	18,0 kW Gas + 2,5 kW / 400 V El.

Modell.....	PCG-41	PCG-61	PCG-41 L.....	PCG-61 L
Abmessungen in mm (BxTxH)	400 x 650 x 270	600 x 650 x 270	400 x 650 x 270	600 x 650 x 270
Brenner (Anzahl und Leistung)	1 x 3,5 kW	2 x 3,5 kW	2 x 3,5 kW	4 x 3,5 kW
.....	1 x 5,5 kW	2 x 5,5 kW
Gesamtnennwärmebelastung.....	9,0 kW Gas	18,0 kW Gas	7,0 kW Gas	14,0 kW Gas

SERIE

Snack



FTE-40 B



FTE-60 BR



FTE-60 C

Die Grillplatten der Serie SCHÄGRO-Snack:

Ebenfalls in Modulbauweise und komplett aus widerstandsfähigem und hygienischem Edelstahl gefertigt sind die Grillplatten der Serie »Snack«. Folgende Versionen sind in Elektro- oder Gasausführung lieferbar:

Elektroausführung mit Stahlplatte:

FTE-40 B, FTE-60 B und FTE-100 B:

Glatte Spezial-Bratplatte mit dreiseitigem Spritzschutz zum Stecken. 1, 2 bzw. 3 separat schalt- und regulierbare Bratzonen; thermostatisch regelbar von 80° – 300 °C, durch Edelstahlheizkörper beheizt; herausziehbare Fettauffangschublade.

FTE-60 BR und FTE-100 BR: Elektro-Grillplatte wie FTE-60 B bzw. FTE-100 B, die Bratplatte ist jedoch über eine Breite von 30 cm gerillt, Rest glatt.

Elektroausführung mit hartverchromter Platte:

FTE-40 C und FTE-60 C: Elektro-Grillplatten wie FTE-40 B bzw. FTE-60 B, jedoch mit einer hartverchromten Grillplatte aus Spezialstahl. Diese ermöglicht ein fettarmes Braten bei niedrigeren Temperaturen und führt damit zu einer höheren Qualität der Speisen bei einer niedrigeren Rauchentwicklung. Die einfache Reinigung mit Wasser gewährleistet eine optimale Hygiene. Thermostatisch regelbar von 80° – 300 °C.

Elektroausführung mit Ceranplatte:

FTVE-40, FTVE-60 und FTVE-100:

Besonders einfach zu reinigen. Gleiche Ausführung wie FTE-40/60/100, jedoch mit schlagfester Glaskeramik-Grillplatte. Thermostatisch regelbar von 80° – 300 °C.

Gasausführung mit Stahlplatte:

FTG-40 B, FTG-60 B und FTG-80 B:

Glatte Spezial-Bratplatte mit dreiseitigem Spritzschutz zum Stecken; 1, 2 bzw 3 separat schalt- und regulierbare Bratzonen, Piezo-Zündung mit thermoelektrischer Zündsicherung, Zündbrenner und herausziehbarer Fettauffangschublade.

FTG-60 BR und FTG-80 BR: Gas-Grillplatte wie FTG-60 B bzw. FTG-80 B, die Bratplatte ist jedoch zur Hälfte gerillt, zur Hälfte glatt.



FTVE-60

Gasausführung mit hartverchromter Grillplatte:

FTG-40 BLC, FTG-60 BLC: Gas-Grillplatte wie FTG-40 B bzw. FTG-60 B, jedoch mit einer hartverchromten Grillplatte aus Spezialstahl. Diese ermöglicht ein fettarmes Braten bei niedrigeren Temperaturen und führt damit zu einer höheren Qualität der Speisen bei einer niedrigeren Rauchentwicklung. Die einfache Reinigung mit Wasser gewährleistet eine optimale Hygiene.



FTG-60 B

TECHNISCHE DATEN:

Modell	FTG-40 B / 40C	FTG-60 B / 60 BR / 60 C	FTG-100 B / 100 BR
Abmessungen in mm (BxTxH)	400 x 600 x 270	600 x 600 x 270	1.000 x 600 x 270
Grillfläche in mm (B x T)	400 x 520	600 x 520	1.000 x 520
Bratzonen	1	2	3
Heizkörper (Anzahl und Leistung)	3 x 1,3 kW	6 x 1,3 kW	9 x 1,3 kW
Gesamtanschlußwert	3,9 kW / 400 V	7,8 kW / 400 V	11,7 kW / 400 V

Modell	FTG-40 B / 40 BLC	FTG-60 B / 60 BR / 60 BLC	FTG-80 B / 80 BR
Abmessungen in mm (BxTxH)	400 x 650 x 270	600 x 650 x 270	800 x 650 x 270
Grillfläche in mm (B x T)	400 x 520	600 x 520	800 x 520
Bratzonen	1	2	3
Gesamt-nennwärmebelastung in kW	6,0	12,0	12,0

Modell	FTVE-40	FTVE-60	FTVE-100
Abmessungen in mm (BxTxH)	400 x 600 x 270	600 x 600 x 270	1.000 x 600 x 270
Grillfläche in mm (B x T)	400 x 520	600 x 520	1.000 x 520
Bratzonen	1	2	3
Gesamt-nennwärmebelastung in kW	2,5	4,0	7,5

SERIE

Snack



VBE-40



BME-40 M



BMG-60

Die Elektro-Multibräter der Serie SCHÄGRO-Snack:

Braten wie auf einer Grillplatte, Kochen, Dünsten und Garen wie in einer Kippbratpfanne, Ausführung Edelstahl rostfrei, vorne Mittig Ablauf 60 mm Ø mit Stopfen, thermostatisch regelbar von 50° – 300 °C, komplett mit dreiseitig geschlossenem Unterbau mit Entleerungsvorrichtung mit 1 GN-Behälter 1/1-150

VBE-40: Pfannenmaß 320 x 480 x 100 mm, 13 l Inhalt, 1 Heizzone

VBE-60: Pfannenmaß 520 x 480 x 100 mm, 21 l Inhalt, 2 Heizzonen

Wasserbäder der Serie SCHÄGRO-Snack:

BME-40 M, BME-60 M und BME-80 M:

Elektro-Wasserbäder in Modulbauweise, komplett aus Edelstahl gefertigt. Wasserbadbecken mit herausnehmbarem Einlegerost für GN-Behälter mit maximal 150 mm Tiefe, Größe GN 1/1 (BME-40 M), GN 1 1/2 (BME-60 M) bzw. GN 2/1 (BME-80 M), Wasserablaufhahn mit Auslaufbogen, 2, 4 bzw. 6 Edelstahlheizkörper, thermostatisch regelbar von 30°– 90 °C.

BMG-40 und BMG-60: Gas-Ausführung der Wasserbäder BME-40 M bzw. BME-60 M, Beheizung über Gas-Brenner aus Chromnickelstahl mit Piezo-Zündung mit thermoelektrischer Zündsicherung.

Die Friteusen der Serie SCHÄGRO-Snack:

Robuste Ausführung, komplett aus Edelstahl gefertigt. Bewährt, sicher und zuverlässig. Die reinigungsfreundlichen Radien ermöglichen eine besonders problemlose Reinigung und gewährleisten somit höchste Hygiene. Je nach Wunsch als Elektro- oder Gasausführung lieferbar:

Gasausführung:

FQG-40, FQG-60: 1 bzw. 2 tiefgezogene Becken mit Kaltzone und je 8 Liter Inhalt. Je Becken 2 Brenner aus Guß mit Piezo-Zündung und thermoelektrischer Zündsicherung. Temperatur-Regelung von 50° – 200°C. Sicherheits-Ablaufhahn mit Auslaufbogen.

Elektroausführung:

FQE-41, FQE-61: 1 bzw. 2 tiefgezogene Becken mit Kaltzone mit je 10 Liter Inhalt. Je Becken 1 herausnehmbarer, fettschonender Edelstahlheizkörper mit Sicherheitsthermostat, von 90° – 180 °C regelbar. Sicherheits-Ablaufhahn mit Auslaufbogen.

FQE-41 L, FQE-61 L: Elektro-Friteuse wie FQE-41 bzw. FQE-61, jedoch mit schwächeren Heizkörpern.



FQG-40



FQE-41



FQE-61

TECHNISCHE DATEN:

Modell	VBE-40	VBE-60	BME-40 M
Abmessungen in mm (BxTxH)	400 x 600 x 850	600 x 600 x 850	400 x 600 x 270
Pfannenmaß in mm	120 x 480 x 100	520 x 480 x 100	
Beckengröße			GN 1/1-150
Heizkörper (Anzahl und Leistung)	1 x 4,05 kW	2 x 4,05 kW	2 x 1 kW
Gesamtanschlußwert	4,05 kW / 400 V	8,1 kW / 400 V	2,0 kW / 230 V

Modell	BME-60 M	BME-80 M	FQE-41/FQE-41 L	FQE-61/FQE-61 L
Abmessungen in mm (BxTxH)	600 x 600 x 270	800 x 600 x 270	400 x 600 x 270	600 x 600 x 270
Beckengröße	GN 1 1/2-150	GN 2/1-150	1 x 220 x 340 mm	2 x 220 x 340 mm
Heizkörper (Anzahl und Leistung)	3 x 1 kW	3 x 1 kW		
Gesamtanschlußwert	3,0 kW / 230 V	3,0 kW / 230 V	9,0 kW / 400 V	18,0 kW / 400 V
Gesamtanschlußwert Ausführung L			6,0 kW / 400 V	12,0 kW / 400 V

Modell	FQG-40	FQG-60	BMG-40	BMG-60
Abmessungen in mm (BxTxH)	400 x 650 x 270	600 x 650 x 270	400 x 650 x 270	600 x 650 x 270
Beckengröße	1 x 220 x 340 mm	2 x 220 x 340 mm	GN 1/1-150	GN 1 1/2-150
Brenner (Anzahl und Leistung)	2 x 2,5 kW	4 x 2,5 kW	1 x 3,0 kW	1 x 3,5 kW
Gesamtannwärmebelastung in kW	5,0	10,0	3,0	3,5

SERIE

Snack



CPE-60

Nudelkocher der Serie SCHÄGRO-Snack:

CPE-60: Elektro-Nudelkocher in Modulbauweise, komplett aus Edelstahl gefertigt. 1 Becken 490 x 400 x 195 mm (28 Liter) mit herausnehmbarem Einlegerost; Wassereinlauf mittels Elektroventil und Ablaufhahn; 2 herausnehmbare Edelstahlheizkörper, dreistufig regelbar. Ausstattung mit 4 Portions-Körben und 2 Deckeln.



BRE-40

Schaschlikbräter der Serie SCHÄGRO-Snack:

BRE-40: Elektro-Schaschlikbräter in Modulbauweise, komplett aus Edelstahl gefertigt. Herausnehmbare Pfanne 355 x 560 x 100 mm mit verstärktem Boden und 2 Griffen, 12,5 Liter Nutzinhalt. Die Pfanne kann mit einem GN 1/1-Deckel abgedeckt werden. 3 Edelstahlheizkörper, thermostatisch von 50° – 300 °C regelbar.

BRG-40: Gas-Ausführung des Schaschlikbräters BRE-40, Beheizung über Gas-Brenner aus Chromnickelstahl mit Piezo-Zündung und thermoelektrischer Züandsicherung.



PLG-80

Lavasteingrills der Serie SCHÄGRO-Snack:

PLG-40 und PLG-80: Gas-Lavasteingrills in Modulbauweise, komplett aus Edelstahl gefertigt. 1 bzw. 2 getrennt schalt- und regulierbare Heizzonen, Hochleistungsrohrbrenner aus Edelstahl mit Piezo-Zündung und thermoelektrischer Züandsicherung. Je Heizzone 1 herausnehmbare Fettauffangschublade, über dem Gasbrenner 1 bzw. 2 verstellbare Grillroste (330 x 520) mit isolierten Griffen, sowie 1 bzw. 2 herausnehmbare, hitzebeständige Spezialroste für je eine Schicht Lavasteine.

TECHNISCHE DATEN:

Modell	CPE-60	CWE-42	CWE-62
Abmessungen in mm (BxTxH)	600 x 600 x 270	400 x 600 x 270	600 x 600 x 270
Heizkörper (Anzahl und Leistung)	2 x 4,5 kW	3 x 1,5 kW	5 x 1,5 kW
Gesamtanschlußwert	9,0 kW / 400 V	4,5 kW / 400 V	7,5 kW / 400 V

Modell	BRE-40	BRG-40
Abmessungen in mm (BxTxH)	400 x 600 x 270	400 x 650 x 270
Heizkörper (Anzahl und Leistung)	3 x 1,3 kW	1 x 4,2 kW
Gesamtanschlußwert	3,9 kW / 400 V	
Gesamtennwärmebelastung		4,2 kW

Rostbräter der Serie SCHÄGRO-Snack:

CWE-42: Elektro-Rostbräter in Modulbauweise, komplett aus Edelstahl gefertigt. Grillfläche aus Guß, bestehend aus einem Rahmen und einem dreiteiligen Rost direkt auf den Heizstäben liegend. Herausnehmbare Fettauffangschale als Wasserschublade. Temperatur thermostatisch von 50° – 300 °C regelbar. 3 Edelstahlheizkörper à 1,5 kW Leistung.

CWE-62: Ausführung wie CWE-42, jedoch mit 2 getrennt regelbaren Bratzonen, 2 verstellbaren Grillrosten und 2 Thermostaten von 50° – 300 °C regelbar. 5 Edelstahlheizkörper à 1,5 kW Leistung.



CWE-62

Arbeitsische der Serie SCHÄGRO-Snack:

PL-40 und PL-60: Arbeitstische mit Schublade in Modulbauweise, komplett aus Edelstahl gefertigt. Mit glatter Arbeitsfläche und einer Schublade mit herausnehmbarem Behälter in der Größe GN 1/1 (PL-40) bzw. GN 1 1/2 (PL-60).



PL-40

Unterbauten der Serie SCHÄGRO-Snack:

Offene Unterbauten komplett aus Edelstahl gefertigt. Höhe ohne Arbeitsplatte 580 mm, Tiefe 535 mm. Höhenverstellbare Fußstollen.

SMO: Lieferbar in Breiten zwischen 400 und 3.000 mm. Dreiseitig geschlossener Schrankraum mit Bodenbord, nach vorne hin offen.

SMF: Lieferbar in den Modul-Breiten 400, 600 und 800 mm. Dreiseitig geschlossener Schrankraum mit Bodenbord, nach vorne mit doppelwandigen Flügeltüren verschlossen.

SMS: Lieferbar in Breiten zwischen 1.000 und 3.000 mm. Dreiseitig geschlossener Schrankraum mit Bodenbord, nach vorne mit doppelwandigen Schiebetüren verschlossen.

CS40 und CS60: Lieferbar in den Modulbreiten 400 bzw. 600 mm. Dreiseitig geschlossener Schrankraum mit 2 Schubladen auf Teleskopauszügen mit herausnehmbaren Kunststoffein-sätzen GN 1/1-150 bzw. GN 2/1-150.

TECHNISCHE DATEN:

Modell	PLG-40	PLG-80	PL-40	PL-60	
Abmessungen in mm (BxTxH).....	400 x 650 x 270 ...	800 x 650 x 270 ...	400 x 600 x 27	600 x 600 x 270	
Brenner (Anzahl und Leistung).....	1 x 7,0 kW.....	2 x 7,0 kW			
Gesamtnennwärmebelastung.....	7,0 kW	14,0 kW			
Modell	SMO	SMF	SMS	CS40	CS60
Abmessungen in mm (TxH)	537 x 570	537 x 570	537 x 570	537 x 570	537 x 570
Lieferbare Breiten in mm	400 – 3.000.....	400, 600, 800	1.000 – 3.000.....	400	600.....

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
info@schaegro.de

