

SCHÄGRÖ[®]

GROSSKÜCHENTECHNIK

KOCHGERÄTE

SERIE

System 700



SERIE *System 700*

ALLGEMEINES



**Montagebeispiel
einzeilig auf Füßen**



**Montagebeispiel
einzeilig auf CNS-Sockel**



**Montagebeispiel
Doppelblock auf Füßen
mit seitlichem Überstand**



**Montagebeispiel
Doppelblock als Brücke
auf bauseitigem Gerätesockel**

Für höchste Ansprüche

Bei der Entwicklung der neuen Kochgeräteserie »System 700« stand der Koch im Mittelpunkt. So entstand ein System, das höchste Ansprüche an Hygiene und Bedienbarkeit mit absoluter Flexibilität vereint.

Die Vorteile der Kochgeräteserie »System 700« im Überblick:

Absolute Hygiene

Sämtliche Module und Geräte sind flächenbündig und fugenlos eingepasst. So gibt es keine unnötigen Fugen und Schmutzecken. Die perfekte Verarbeitung lässt keine Wünsche offen. Durchgehende Hygieneabdeckungen gewährleisten einen hohen Hygienestandard.

Flexibel

Sämtliche Gerätemodule sind für eine einfache und modulare Planung des Kochblocks im Rastermaß von 100 mm konzipiert. Sie lassen sich daher beliebig kombinieren und an die individuellen Anforderungen anpassen. Zudem können sämtliche Energie-, Wasser- und Abwasseranschlüsse je nach Wunsch und örtlichen Gegebenheiten von unten, seitlich oder von der Geräterückseite angeschlossen werden. Das erleichtert die Planung und spart Kosten.

Effizient

Dank modernster Technik gehen die Kochgeräte der Serie »System 700« äußerst sparsam und effizient mit Energie um. Abluft- und Energieanlagen lassen sich daher kleiner und günstiger dimensionieren.

Zuverlässig und geprüft

Bewährte und äußerst zuverlässige Technik der einzelnen Module sowie eine stabile Rahmenbauweise tragender Baugruppen garantieren einen zuverlässigen und störungsfreien Betrieb im professionellen Einsatz. Höchste Funktionssicherheit ist selbstverständlich gegeben. Zudem werden sämtliche hitzeempfindlichen Komponenten aufgrund der Rahmenkonstruktion gut gekühlt. Dies kommt der Haltbarkeit zu Gute, sorgt für ein langes Geräteleben und günstige Betriebskosten. Natürlich erfüllen sämtliche Geräte der Serie »System 700« alle gängigen Sicherheitsvorschriften und sind in strahlwassergeschützter Bauweise nach IPX5 ausgeführt. Zudem haben alle Geräte serienmäßig einen Anschluß für eine Leistungsoptimierungsanlage.

GASHERDE

Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

Die Gasherde der SCHÄGRO-Kochgeräteserie »System 700« gibt es als 2- und als 4-Flammenherd in Modulbauweise und sind somit beliebig je nach gewünschter Brenneranzahl flexibel erweiterbar. Die rostfreien Brenner (3,5 und 5,6 kW) sind in die 2 mm starke CNS-Mulde dicht eingebaut, überlaufenden Flüssigkeiten können somit nicht in das Gerät eindringen.

Weitere Ausstattungsmerkmale:

- Rostfreie, dicht in die Abdeckung eingebaute Hochleistungsbrenner
- Verchromte, massive Messing-Brennerköpfe
- Im Brennerkopf integrierte Zündbrenner
- Topfauflagenroste komplett aus Edelstahl gefertigt

TECHNISCHE DATEN:

Gasherd Mod.7GH/407GH/80

Abmessungen

(BxTxH) in mm400 x 700 x 270800 x 700 x 270 ..

Brenner vorne1 x 3,3 kW2 x 3,3 kW

Brenner hinten1 x 5,6 kW2 x 5,6 kW

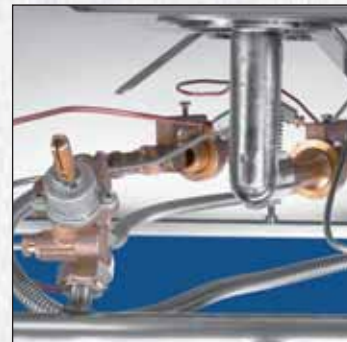
Gesamtnenn-

wärmebelastung8,9 kW / Gas17,8 kW / Gas

**Topfauflagenroste
komplett aus
Edelstahl gefertigt**



**Saubere Flammen-
technik dank
modernster
Brennertechnologie.**



**Perfekte Hygiene:
Brenner sind dicht
in die Brennermulde
eingesetzt**

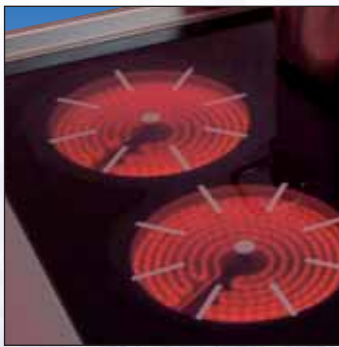


**Rostfreie Hochleistungsbrenner mit
3,3 und 5,6 kW Leistung**

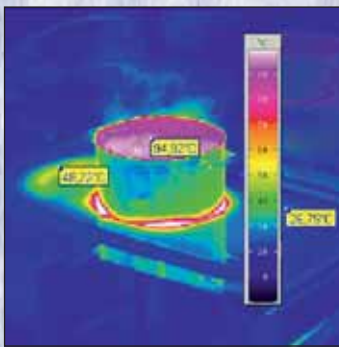


SERIE *System 700*

HERDE



**Infrarot-Heiztechnik
oder Induktions-
technik – alles
bündig in die Ab-
deckung integriert.**



**Induktion: Perfekte
Wärmeerzeugung,
dadurch schnellste
Ankochzeiten**



**Induktion:
Optimal gekühlte
Elektronik für eine
lange Lebensdauer**

Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

Die 6 mm starken Cerankochflächen der Elektro- und Induktionsherde der SCHÄGRO-Kochgeräte-serie »System 700« sind bündig in die Abdeckung integriert und genügen somit höchsten Hygienestandards. Sämtliche Komponenten sind servicefreundlich platziert und leicht erreichbar.

Weitere Ausstattungsmkmale Elektroherde:

- Infrarot-Heiztechnik mit serienmäßiger, abschaltbarer Topferkennung
- Automatische 100%-ige Leistungsabschaltung, auf Wunsch deaktivierbar

Weitere Ausstattungsmkmale Induktionsherde:

- Modernste Induktionstechnik mit maximalem Wirkungsgrad und exakter Leistungsdosierung
- Sofort verfügbare Hitze im Topf, kürzeste Ankochzeiten, geringe Hitzeabstrahlung, dadurch angenehmes Arbeitsklima
- Induktionsgeneratoren mit Überhitzungsschutz, stufenloser Einstellung der Leistung und effizienter Kühlluftführung für ein langes Geräteleben
- Komplett mit vorne offenem Unterschrank

TECHNISCHE DATEN:

Elektroherd Mod.7CH/80T.....

Abmessungen in mm800 x 700 x 270.....
Kochstellen (Anzahl x Leistung)4 x 2,3 kW
Kochzonen-Durchmesser in mm.....4 x 210
Anschlußwert9,2 kW / 400 V.....

Induktionsherd Mod.7IHR2/50

Abmessungen in mm500 x 700 x 750.....
Kochstellen (Anzahl x Leistung)2 x 3,5 kW
Kochzonen-Durchmesser in mm.....2 x 235
Anschlußwert7,0 kW / 400 V.....

Induktionsherd Mod.7IHR4/80

Abmessungen in mm800 x 700 x 750.....
Kochstellen (Anzahl x Leistung)4 x 3,5 kW
Kochzonen-Durchmesser in mm.....4 x 235
Anschlußwert14,0 kW / 400 V.....



INDUKTIONSS-WOK

Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

Die kräftige Induktionsspule erzeugt eine gleichmäßige und fein justierbare Temperaturverteilung in der Wok-Pfanne. Die benötigte extreme Hitze erreichen Sie schnell und komfortabel dank moderner und sparsamer Induktionstechnik. Sämtliche Komponenten des Induktions-Wok sind servicefreundlich platziert und leicht erreichbar.

Weitere Ausstattungsmerkmale:

- Glaskeramik-Cuvette
- 5 kW Leistung
- Für maximalen Bedienkomfort ist der Induktions-Wok gegen Mehrpreis mit einer digitalen Steuerung lieferbar
- komplett mit vorne offenem Unterschrank
- Wok-Pfanne (optional) mit 360 mm Durchmesser und 6 l Inhalt

TECHNISCHE DATEN:

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| Induktions-Wok Mod. | 7IWOK/50E |
| Abmessungen in mm | 500 x 700 x 750..... |
| Wok-Leistung | 5,0 kW |
| Wok-Durchmesser in mm..... | 300..... |
| Anschlußwert | 5,0 kW / 400 V..... |



Kräftige Induktionsspule absolut flächenbündig integriert – für absolute Hygiene



Digitale Steuerung für maximalen Bedienkomfort (gegen Mehrpreis)



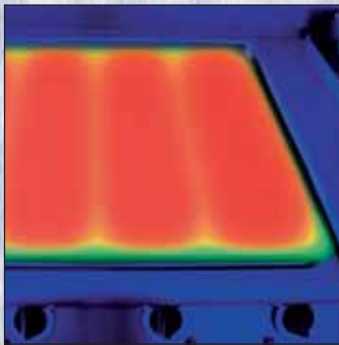
Kräftige Induktionsspule für gleichmäßige Temperaturverteilung und kürzesten Ankochzeiten

Flächenbündig integrierter Induktions-Wok





Flächenbündiger Einbau mit integriertem Sammelkanal für optimale Hygiene



Optimale Energieübertragung



Extrem hitzebeständige Thermospeicherblöcke

Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

In Modulbauweise gefertigte Elektro-Großkochfelder mit automatischer Teillastabschaltung. Sobald ein Topf aufgesetzt wird, schaltet das Geräte wieder auf 100% Leistung. Ideal für die Bestückung mit unterschiedlichen Topfgrößen. Die 15 mm starke, geschliffene Stahlplatte ist für eine optimale Hygiene schmutzdicht in die Mulde eingesetzt und mit einem umlaufenden Sammelkanal versehen.

Weitere Ausstattungsmerkmale Elektro-Großkochfelder:

- Extrem hitzebeständige Thermospeicherblöcke mit direktem Kontakt zum Kochfeld für optimale Wärmeübertragung
- Überhitzungssichere Incoloy-Heizkörper mit Bronze-Ummantelung
- Integrierter Sammelkanal mit Gefälle zum seitlichen Ablauf hin

TECHNISCHE DATEN:

| | |
|---|-----------------------|
| Elektro-Großkochfeld Mod.7EP/50 | |
| Abmessungen in mm | 500 x 700 x 270 |
| Kochzonen (Anzahl x Leistung) | 1 x 6,0 kW |
| Größe der Kochplatte in mm | 330 x 524 |
| Anschlußwert | 6,0 kW / 400 V |

| | |
|--|-----------------------|
| Elektro-Großkochfeld Mod.7EP/0 | |
| Abmessungen in mm | 800 x 700 x 270 |
| Kochzonen (Anzahl x Leistung) | 2 x 6,0 kW |
| Größe der Kochplatte in mm | 628 x 524 |
| Anschlußwert | 12,0 kW / 400 V |

Integrierter Sammelkanal mit leichtem Gefälle zum seitlichen Ablauf für optimale Hygiene



GRILLPLATTEN

Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

Innovative Grillherde mit Thermoblock-Speichertechnik für perfekte Temperaturverteilung und minimalem Temperaturabfall bei Vollbeschickung. Stufenlos von 50° – 300 °C regelbare Grillzonen. Lieferbar in unterschiedlichen Grillflächen (gerillt oder glatt) und -platten (Spezialstahl oder Compound-Material).

Weitere Ausstattungsmerkmale Elektro-Grillplatten:

- Lieferbar als tief und eben eingeschweißte Compound-Grillplatte für geringste Anhaftneigung des Grillgutes und optimalen Reinigungseigenschaften. Stahlplatten verfügen über ein leichtes Gefälle nach vorne hin
- In Aluminium eingebettete Heizkörper für eine lange Lebensdauer und optimale Wärmeübertragung
- Dicht verschweißte Aufnahmeöffnung des Fettauffangbehälters für optimale Hygiene
- Optionaler Teflon-Stopfen für Braten im leicht schwimmenden Fett

TECHNISCHE DATEN:

Elektro-Grillplatte Mod.7EBP/40L

| | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Abmessungen in mm | 400 x 700 x 270 |
| Material der Bratplatte..... | Stahl |
| Grillzonen (Anzahl x Leistung) | 1 x 5,2 kW |
| Größe der Bratfläche in mm | 300 x 480 |
| Anschlußwert | 5,2 kW / 400 V |

Elektro-Grillplatte Mod.7EBP/80L

| | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Abmessungen in mm | 800 x 700 x 270 |
| Material der Bratplatte..... | Stahl |
| Grillzonen (Anzahl x Leistung) | 2 x 5,2 kW |
| Größe der Bratfläche in mm | 600 x 480 |
| Anschlußwert | 10,4 kW / 400 V |

Elektro-Grillplatte Mod.7EBP/60C

| | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Abmessungen in mm | 600 x 700 x 270 |
| Material der Bratplatte..... | Compound |
| Grillzonen (Anzahl x Leistung) | 1 x 7,8 kW |
| Größe der Bratfläche in mm | 460 x 480 |
| Anschlußwert | 7,8 kW / 400 V |

Elektro-Grillplatte Mod.7EBP/80C

| | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| Abmessungen in mm | 800 x 700 x 270 |
| Material der Bratplatte..... | Compound |
| Grillzonen (Anzahl x Leistung) | 2 x 5,2 kW |
| Größe der Bratfläche in mm | 600 x 480 |
| Anschlußwert | 10,4 kW / 400 V |



Herausnehmbarer Fettauffangbehälter



Compoundgrillplatten mit optionalem Spritzschutz



Thermoblock-Speichertechnik für optimalen Wirkungsgrad und Temperaturstabilität

Tief und eben in die Hygieneabdeckung eingeschweißte Compound-Grillplatte



Fugenlos eingeschweißte Pfanne für absolute Hygiene



GN 1/1-Auffangbehälter im hygienischen Unterbau



Edelstahl-Stopfen mit O-Ring und Füllmengenmarkierung

Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

Die fugenlos in die Hygieneabdeckung eingeschweißte Pfanne des Multibräters sorgt für absolute Hygiene. Die innovativen 15 mm starken Thermoblock-Speicherheizungen plus der 15 mm starke Compound-Boden des Bräters gewährleisten eine gleichmäßige Temperaturverteilung sowie eine stabile Temperatur in der Pfanne – wichtig speziell beim Anbraten von Fleisch.

Weitere Ausstattungsmerkmale Elektro-Multibräter:

- Stufenlos wählbare Temperatur von 50° – 300 °C
- Durch frontseitigen im Becken platzierten Edelstahlstopfen auch als Bratpfanne einsetzbar
- Komplett mit einem vorne offenen Unterschrank
- GN-Behälter im Schrankraum mit groß dimensioniertem, bündig bis an die Oberkante des GN-Behälters reichendem Ablaufrohr für leichtes und verschmutzungsarmes Umfüllen

TECHNISCHE DATEN:

| | |
|--|----------------------|
| Elektro-Multibräter Mod.7EUB/40..... | |
| Abmessungen in mm | 400 x 700 x 750..... |
| Heizzonen (Anzahl x Leistung)..... | 1 x 5,0 kW |
| Pfannenmaß in mm | 308 x 510 x 100..... |
| Größe Auffangbehälter..... | GN 2/3-200..... |
| Anschlußwert | 5,0 kW / 400 V..... |

| | |
|--|----------------------|
| Elektro-Multibräter Mod.7EUB/60..... | |
| Abmessungen in mm | 600 x 700 x 750..... |
| Heizzonen (Anzahl x Leistung)..... | 2 x 3,8 kW |
| Pfannenmaß in mm | 500 x 500 x 100..... |
| Größe Auffangbehälter..... | GN 1/1-200..... |
| Anschlußwert | 7,6 kW / 400 V..... |



Fugenlos eingeschweißter Multibräter

WASSERBAD

Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

Universell einsetzbares Wasserbad nicht nur zum Warmhalten von Speisen. Dank der von 30° – 110 °C stufenlos regelbaren, elektromechanischen Temperaturregelung lassen sich auch Garvorgänge auf das Grad genau realisieren.

Weitere Ausstattungsmerkmale Elektro-Wasserbad:

- Kontinuierliche Überwachung des Wasserstandes durch 2 Sensoren
- Serienmäßiger Trockenheizschutz
- Bündig in der Beckenwandung integrierte Wassereinlassmuschel sowie Überlauf
- Tiefgezogenes Becken mit herausnehmbarem, gelochtem Einsatzbodenblech
- Frontseitig in der Schalterblende platzierter Wasserventilgriff

TECHNISCHE DATEN:

| | |
|--|-----------------------|
| Elektro-Wasserbad Mod.7EBM/40T | |
| Abmessungen in mm | 400 x 700 x 270 |
| Anzahl Becken | 1 |
| Beckengröße in mm | GN 1/1-200 |
| Anschlußwert | 2,0 kW / 230 V |

**Trockenheizschutz
für sicheren Betrieb**

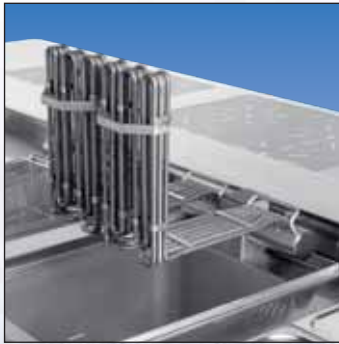


**Tiefgezogenes
Becken mit
integriertem
Wassereinlass
und -überlauf**



**Wasserbediengriff
frontseitig in
der Bedienblende
integriert**





Leistungsfähige Heizkörper mit Sicherheits-Arretierung



Extra hoher Schwallrand



Unterbau mit Flügeltüre und Fettauffangbehälter

Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

Aus einem Stück tiefgezogene Ein- und Zweibeckenfriteusen mit leistungsfähigen Heizkörpern (1 kW pro Liter Nutzfüllmenge) und großzügigen Kaltzonen unter den Heizkörpern. Die Friteusen sind für maximale Hygiene nahtlos in die Hygieneabdeckung eingeschweißt. Ein hoher Schwallrand verhindert, daß Flüssigkeiten in das heiße Fritierfett gelangen können. Ein Plus an Sicherheit.

Weitere Ausstattungsmerkmale Elektro-Friteusen:

- Großzügige Kaltzonen unter den Heizkörpern verhindern ein Verbrennen von Fritierresten, das Fritierfett bleibt länger frisch
- Großdimensionierte Kugelventile mit krümmungslosem, senkrechten Ablauf nach unten für leichten und verstopfungsfreien Fettablaß
- Leistungsfähige Heizkörper mit verschleißfreier Sicherheits-Arretierung zur leichten Beckenreinigung
- Mit Fett-Schmelzstufe
- Geschlossener Unterbau mit Flügeltüre und Fettauffangbehälter

TECHNISCHE DATEN:

Elektro-Friteuse Mod.....7EF1/50

Abmessungen in mm500 x 700 x 750.....
 Anzahl Becken x Inhalt in l.....1 x 15

Anschlußwert15,0 kW / 400 V.....

Elektro-Friteuse Mod.....7EF2/50

Abmessungen in mm500 x 700 x 750.....

Anzahl Becken x Inhalt in l.....2 x 7,5

Anschlußwert15,0 kW / 400 V.....



NUDELKOCHER

Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

Zwei elektrische Nudelkocher stehen zur Wahl: eine längseingebaute 27-Liter- und eine quereingebaute 40-Liter-Ausführung. Die tiefgezogenen Becken aus molybdänveredeltem Chromnickelstahl sind fugenlos in die Hygieneabdeckung für maximale Hygiene eingeschweißt.

Weitere Ausstattungsmerkmale Elektro-Nudelkocher:

- Großvolumige Stärkeabscheidezone mit leicht entfernbarem Filtereinsatz
- Massives, gelochtes Abklopfflech oberhalb der Stärkeabscheidezone zur Verhinderung von Beschädigungen am Becken
- Schnelle Aufheizzeit dank leistungsstarken Tauchheizkörpern aus kochsalzresistentem Spezialedelstahl, die sich unter dem gelochten Bodenblech befinden
- Die präzise, stufenlose Temperaturregelung ermöglicht auch das Garen von anderen Produkten, z.B. Gemüse, Fisch, Frühstückseier
- Robuster, auf der Geräteabdeckung montierter Wasser-Einlaufhahn
- Geschlossener Unterbau mit Frontblende

TECHNISCHE DATEN:

Elektro-Nudelkocher Mod.7EUK/40

Abmessungen in mm400 x 700 x 750.....
Anzahl Becken x Inhalt in l.....1 x 27

Anschlußwert4,0 kW / 400 V.....

Elektro-Nudelkocher Mod.7EUK/70-Q.....

Abmessungen in mm700 x 700 x 750.....
Anzahl Becken x Inhalt in l.....1 x 40

Anschlußwert8,0 kW / 400 V.....

Verschiedene Nudelkörbe stehen zur Auswahl



Extrem schlagfeste Abklopffläche



Robuster Wasser-Einlaufhahn



SERIE *System 700*

BRATPFANNE



Übersichtliches und leicht zu bedienendes Digitaldisplay



Perfektion bis ins Detail



Ablauf mit CNS-Stopfen

Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

Die perfekte Ergänzung für eine kompakte Küche: die aus Edelstahl gefertigte Bratpfanne mit Compound-Pfannenboden aus molybdänveredeltem Chromnickelstahl lässt sich vielseitig einsetzen. Sämtliche Ecken sind gerundet und lassen sich ebenso wie der doppelwandige, nahtlos verschweißte Chromnickelstahldeckel leicht reinigen.

Weitere Ausstattungsmerkmale Elektro-Bratpfanne:

- Robuster auf der Geräteabdeckung montierter Wasser-Einlaufhahn, welcher beim Schließen des Deckels automatisch zur Seite geschoben wird
- Ausbalancierter Deckel mit Federentlastung
- Heizung mit Thermospeicherblock-Technik für hohe Temperaturstabilität, gute Temperaturregelung und perfekte Temperaturverteilung
- IP65-geschützte, leicht zu bedienende Steuerung mit Digitaldisplay und angezeigter Soll-/Ist-Werte sowie optischer und akustischer Signale
- Wasserdosiereinrichtung mit exakter Litervorwahl für exaktes Befüllen
- 2"-Ablauf mit Chromnickelstahl-Stopfen, welcher zusätzlich als Meß-Stab dient

TECHNISCHE DATEN:

| | |
|---|------------------------|
| Elektro-Bratpfanne Mod.7EEB/110E-AW | |
| Abmessungen in mm | 1.100 x 700 x 750..... |
| Inhalt in l | 75 |
| Anschlußwert | 14,9 kW / 400 V |



Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

Arbeitstische, Brückenelemente und zahlreiche Zwischenelemente der Kochgeräteserie »System 700« vollenden die individuellen Gestaltungsmöglichkeiten. Für absolute Stabilität sind alle Tischelemente mit einem verwindungsfreien, bis zu 4 mm starkem Edelstahlrahmen verstärkt.

Weitere Ausstattungsmerkmale Tischelemente:

- Entweder vorne fest verblendet oder mit Schublade
- Die Schubladen sind mit kugelgelagerten Chromnickelstahl-Auszügen mit selbständiger Schließung gefertigt, die Schublade bleibt nur im voll ausgezogenen Zustand geöffnet

TECHNISCHE DATEN:

Tischelement Mod. ...7AT/407ATL/40

Abmessungen in mm400 x 700 x 270.400 x 700 x 270
Anzahl Schubladen.....-1.....

Tischelement Mod. ...7AT/507ATL/50

Abmessungen in mm500 x 700 x 270.500 x 700 x 270
Anzahl Schubladen.....-1.....

Tischelement Mod. ...7AT/607ATL/60

Abmessungen in mm600 x 700 x 270.600 x 700 x 270
Anzahl Schubladen.....-1.....

Tischelement Mod. ...7AT/807ATL/80

Abmessungen in mm800 x 700 x 270.800 x 700 x 270
Anzahl Schubladen.....-1.....

Tischelement Mod. ...7AT/100

Abmessungen in mm1.000 x 700 x 270
Anzahl Schubladen.....-

Wahlweise mit Schubladen aus Chromnickelstahl



Sicherheits-Schubladenauszüge aus Chromnickelstahl



Solide Rahmenkonstruktion





**Reinigungs-
freundliche
Rundecken**



**Hygiene-
Backofenmuffel mit
herausnehmbaren
Führungsschienen**

Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

Die robuste Edelstahlrahmen-Konstruktion aller Unterbauten der Serie »System 700« bildet die stabile Basis für sämtliche Gerätekombinationen. Zwei gegeneinander montierte Geräte benötigen lediglich ein Paar FüÙe und erleichtert somit die Bodenreinigung. Selbstverständlich sind alle Unterbauten in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken ausgeführt. Wahlweise mit Flügeltüre(n). Die durchdachte Modulbauweise vereinfacht die sowohl die Planung als auch den Aufbau.

Backofen

Backofen in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken. Statische Beheizung. Mit leicht entfernbaren Führungsschienen. Die Ober- und Unterhitze ist getrennt von 30° – 300 °C stufenlos regelbar. Absolut hygienisch und glatt ausgeführte Backofentüre. Die CNS-Türachse ist teflongelagert.

Wärmeschrank

Wärmeschrank in Hygieneausführung mit abgerundeten Ecken und frontseitig 2 Flügeltüren, zur optimalen Wärmeverteilung mit einer Umluftheizung ausgestattet. Eine feinfühligere Temperaturregelung ermöglicht auch die Verwendung als Gärschrank für Hefeteige.

TECHNISCHE DATEN:

| | | |
|--|----------------------|-----------------------|
| Unterschrank offen Mod.7UBO/40 | 7UBO/50 | 7UBO/60 |
| Abmessungen in mm | 400 x 700 x 480..... | 500 x 700 x 480..... |
| | | 600 x 700 x 480 |

| | | |
|--|-----------------------|-------------------------|
| Unterschrank offen Mod.7UBO/80 | 7UBO/100 | 7UBO/120 |
| Abmessungen in mm | 800 x 700 x 480..... | 1.000 x 700 x 480..... |
| | | 1.200 x 700 x 480 |

| | |
|--|---|
| Unterbau-Elektrobackofen Mod. ..7UBW/80 | Unterbau-Wärmeschrank Mod. 7UBW/80 |
| Abmessungen in mm | 800 x 700 x 480..... |
| Anzahl Flügeltüren | 2..... |
| Größe | GN 1 1/2..... |
| Anschlußwert | 4,5 kW / 400 V..... |
| | 1,8 kW / 230 V |

**Unterbauten in
Hygieneausführung**

**Optimale Wärmeverteilung
durch Umluftheizung**

KÜHLTISCHE

Allgemeine Konstruktionsmerkmale:

Steigende Hygieneanforderungen machen eine Integration von gekühlten Unterbauten in Kochblöcken unverzichtbar. Für kurze Zwischenlagerungen oder die Bereitstellung der »Mise en Place« ist ein gekühlter Unterbau unverzichtbar. Die gekühlten Unterbauten der »Serie 700« gibt es mit Kühlaggregat oder zum Anschluß an eine Zentralkühlung. Selbstverständlich lassen sich alle Geräte individuell mit Schubladen und/oder Türen variieren und Ihren persönlichen Anforderungen anpassen. Sämtliche Komponenten sind servicefreundlich von der Frontseite her erreichbar.

Weitere Ausstattungsmerkmale:

- Mit Umluftkühlung, Umluft abschaltbar, Kälteaggregat links, Temperatur 0° bis +10 °C
- Alle Innenteile wie Führungsschienen, etc. sind zur leichten Reinigung herausnehmbar
- Einfache Bedienung und Programmierung durch übersichtliches Digitaldisplay
- Wahlweise mit Flügeltüren oder mit Schubladenblöcken mit je 2 Schubladen für GN-Behälter mit 100 mm Tiefe (anstatt 1 Flügeltüre)

Wahlweise mit Kühlaggregat oder für Zentralkühlung lieferbar



Leicht verständliches Display



TECHNISCHE DATEN:

| Unterbau-Kühltisch Mod. | 7UBK/120-A | 7UBK/160-A | 7UBK/100 | 7UBK/140 |
|----------------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Abmessungen in mm | 1.200 x 640 x 470 | 1.600 x 640 x 470 | 1.000 x 640 x 470 | 1.400 x 640 x 470 |
| Anzahl Flügeltüren | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Temperaturbereich in °C | 0 bis +10 | 0 bis +10 | 0 bis +10 | 0 bis +10 |
| Anschluß an Zentralkühlung | - | - | ja | ja |
| Anschlußwert | 1,2 kW / 230 V | 1,8 kW / 230 V | 230 V | 230 V |



Schubladen auf kugelgelagerten Teleskop-Sicherheitsauszügen aus CNS

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

