



Alle Geräte wurden in der EU, Schweiz und Türkei entsprechend der CE-Normen gefertigt.

Heißluftdämpfer

KOCHTECHNIK

116 GASTRO-PROF LINE

120 PASTRY-PROF LINE

124 EASY LINE

126 FAST LINE



PDE-110-HD

Komplett aus Edelstahl, Innenwände glänzend, Aussenwände in Scotch-Brite Kornschliff

Garraum mit abgerundeten Innenkanten zur leichteren Reinigung

Digitale Steuerung, bis zu 99 Programme speicherbar, bis zu 4 Kochphasen in einem Programm, Ausstattung mit Kerntemperaturfühler

Vorheizung, Garvorgang mit dT°, verzögertes Garen

Kühlung

Automatische Umkehrung der Lüfter-Drehrichtung, zwei Umluftgeschwindigkeiten, Luftfeuchtigkeitskontrolle

Innen-Beleuchtung

Ofentür mit Doppelscheibe, die für Inspektion und Reinigung geöffnet werden kann, Türanschlag rechts, eingesteckte Türrahmendichtung

Manuelle oder automatische Spülung (Option)

GN-Einschübe mit vertikalem Schienenabstand von 70 mm, leicht herausnehmbar

Optionaler USB Anschluss und HACCP-Management

116

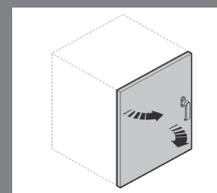
Artikel	€	L x B x H (cm)	kW	Kapazität
---------	---	----------------	----	-----------

Heißluftdämpfer

PDE-106-HD	4.560,00	75 x 75,5 x 69	9 400 V	6 GN 1/1
PDG-106-HD	5.540,00	75 x 75,5 x 75	0,55 / 230 V & 13,5 kW Gas	6 GN 1/1
PDE-110-HD	5.800,00	75 x 75,5 x 97	18 400 V	10 GN 1/1
PDG-110-HD	7.170,00	75 x 75,5 x 103	0,75 / 230 V & 20 kW Gas	10 GN 1/1
PDE-115-HD	8.450,00	86 x 92 x 181	27 400 V	15 GN 1/1

Türanschlag links, auf Anfrage bei Bestellung

Model-S...	290,00
------------	--------



Model-S...



PDE-115-HD

LEGENDA TASTI: ZEICHENERKLÄRUNG BEDIENBLLENDE:	KEY TO CONTROL PANEL SYMBOLS: LÉGENDE DU TABLEAU DE COMMANDE:
On/Off On/Off On/Off	Menù - Salva ricetta Menu - Save recipe Menu - Rezept speichern Menu - Enregistrer la recette
Start-Stop/Pausa Start-Stop/Pausa Start-Stop/Pausa	Fasi di cottura Cooking phases Kochphasen Phases de cuisson
Bassa velocità ventole Low speed fans Niedriger Lüfterdrehzahl Basse vitesse de fans	Cancello - Indietro Delete - Back Löschen - Zurück Annuler - Arrière
Tempo di cottura / preriscaldamento Cooking time / pre-heating Kochzeit / Vorheizung Temps de cuisson / pré-chauffage	Riduzione manuale dell'umidità Manual decrease of humidity Manuelle Luftfeuchtigkeitsreduzierung Réduction manuel de l'humidité
Sonda al cuore Core probe Kernfühler Sonde à cœur	Aumento manuale dell'umidità Manual increase of humidity Manuelle Luftfeuchtigkeitssteigerung Augmentation manuel de l'humidité
Temperatura camera di cottura / partenza ritardata Cooking chamber temperature / delayed cooking cycle Kochtemperatur / verzögertes garen Température de chambre de cuisson / start à temps retardé	Ciclo di lavaggio forno Oven cleaning cycle Ofen putzzyklus Cycle de nettoyage four
Cottura a ΔT ΔT cooking system Garevergang ΔT Cuisson à ΔT	Conferma Confirm Bestätigung Confirmer
Umidità forno Oven humidity Backofen luftfeuchtigkeit Humidité four	

Selezione
Selection
Auswahl
Selection



PDE-106-HD

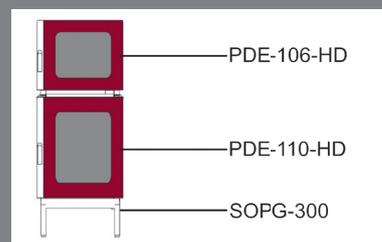
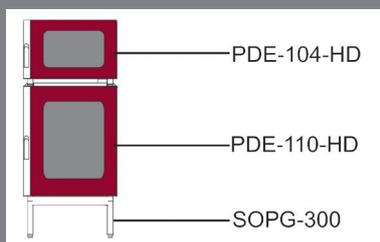
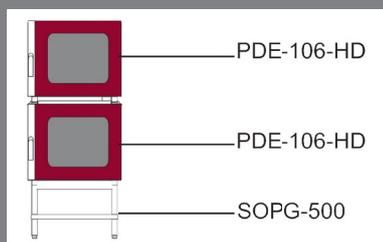
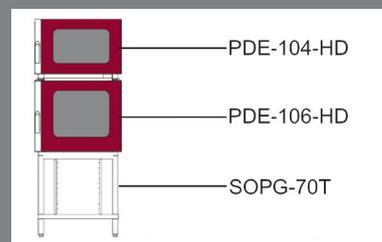
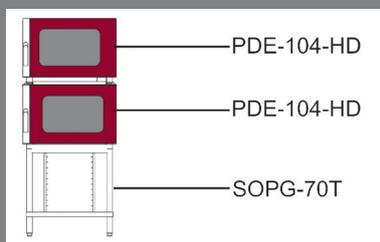


PDG-106-HD



PDG-110-HD

Kombinations-Beispiele

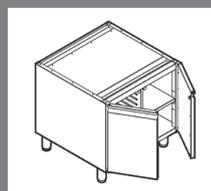


118

Artikel	€	L x B x H (cm)	Kapazität
---------	---	----------------	-----------

Unterschrank

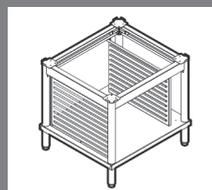
SFGA-76TR	1.130,00	75 x 76 x 76	10 GN 1/1
-----------	----------	--------------	-----------



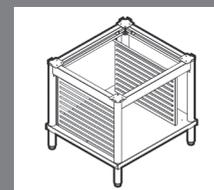
SFGA-76TR

Untergestell

SOPG-70T	600,00	75 x 68 x 70	10 GN 1/1
SOPG-90T	630,00	75 x 68 x 90	15 GN 1/1



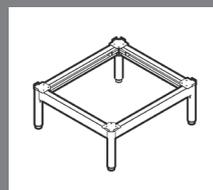
SOPG-70T



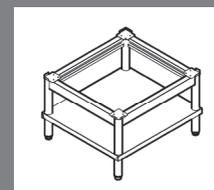
SOPG-90T

Untergestell offen

SOPG-300	400,00	75 x 68 x 30	
SOPG-500	490,00	75 x 68 x 50	



SOPG-300



SOPG-500

Artikel	€
---------	---

Dunstabzugshaube m. eingebautem Lüfter, für PDG-106..., PDG-110



CFG-14	2.060,00
--------	----------

Artikel	€
---------	---

Dunstabzugshaube für PDE-104..., PDE-106, PDE-110



CFE-11C	1.580,00
---------	----------

Artikel	€
---------	---

Dunstabzugshaube für PDE-115..., PDE-120...



CFE-14C	1.780,00
---------	----------

Artikel	€
---------	---

Strömungssicherung für Gasgeräte



CAV	175,00
-----	--------

Artikel	€
---------	---

USB-Kit



KUSB	140,00
------	--------

Artikel	€
---------	---

HACCP	280,00
-------	--------

Artikel	€	L x B x H (cm)	Kapazität
---------	---	----------------	-----------

Entkalker



ENT-8	95,00	ø 190 x 430
-------	-------	-------------

Artikel	€
---------	---

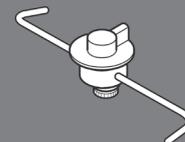
Handbrause



KDLA	250,00
------	--------

Artikel	€
---------	---

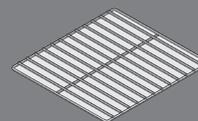
Selbstreinigungssystem



LAC	520,00
-----	--------

Artikel	€	Maße
---------	---	------

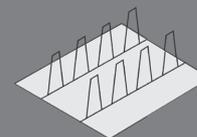
Rost aus Edelstahl GN 1/1



GRF-11	50,00	53 x 32,5
--------	-------	-----------

Artikel	€	Maße	Kapazität
---------	---	------	-----------

Rost für 8 Grillhähnchen



GRP8-151	85,00	53 x 32,5 x 15,1	8 Hähnchen
----------	-------	------------------	------------

Artikel	€	Kapazität
---------	---	-----------

Reiniger und Klarspüler Konzentrat



DBF	95,00	10 L
-----	-------	------



PDE-413-HD

Komplett aus Edelstahl, Innenwände glänzend, Aussenwände in Scotch-Brite Kornschliff

Garraum mit abgerundeten Innenkanten für leichtere Reinigung

Digitale Steuerung mit der Möglichkeit, bis zu 99 Programme zu speichern

Bis zu 4 Kochphasen in einem Programm

Ausstattung mit Kerntemperaturfühler

Garvorgang mit dT°, Vorheizung, Verzögertes Garen, Kühlung

Automatische Umkehrung der Lüfter-Drehrichtung, zwei Umluftgeschwindigkeiten, Luftfeuchtigkeitskontrolle

Innen-Beleuchtung

Ofentür mit Doppelscheibe, die für Inspektion und Reinigung geöffnet werden kann, Türanschlag rechts, eingesteckte Türrahmendichtung

Vorgesehen für manuelle oder automatische Spülung (Option)

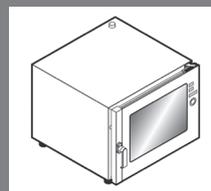
EURO-Norm-Einschübe mit vertikalem Schienenabstand von 70 mm, leicht herausnehmbar

Vorgesehen für USB Anschluss (Option)

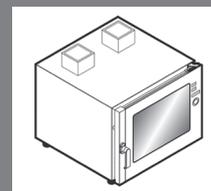
HACCP-Management (Option)

120

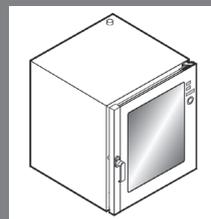
Artikel	€	L x B x H (cm)	kW	Kapazität
Heißluftdämpfer				
PDE-406-HD	4.765,00	82 x 83 x 69	9 400 V	6 (400 x 600)
PDG-406-HD	5.675,00	82 x 83 x 75	0,55 / 230 V & 13,5 kW Gas	6 (400 x 600)
PDE-410-HD	5.945,00	82 x 83 x 97	18 400 V	10 (400 x 600)
PDG-410-HD	7.280,00	82 x 83 x 103	0,75 / 230 V & 20 kW Gas	10 (400 x 600)
PDE-413-HD	8.450,00	86 x 92 x 181	27 400 V	13 (400 x 600)



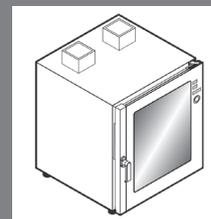
PDE-406-HD



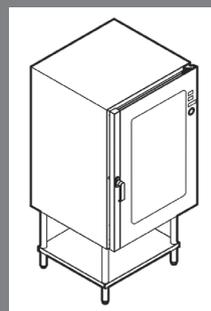
PDG-406-HD



PDE-410-HD



PDG-410-HD



PDE-413-HD



PDE-406-HD



PDG-406-HD



PDE-410-HD

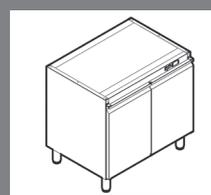


PDG-410-HD

LEGENDA TASTI: ZEICHENERKLÄRUNG BEDIENTLEISTE: LEGÈNDE DU TABLEAU DE COMMANDE:

- On/Off / On/Off / On/Off
- Start/Stop/Pausa / Start/Stop/Pause / Start/Stop/Pause
- Bassa velocità ventole / Low speed fans / Niedrige Umdrehzahl / Basse vitesse de fans
- Tempi di cottura / preriscaldamento / cooking time / pre heating / Kochzeit / Vorheizen / Temps de cuisson / pré-chauffage
- Sonda al cuore / Core probe / Sonde à cœur
- Temperatura camera di cottura / pasterizzazione / cooking chamber temperature / delayed cooking cycle / Kochtemperatur / Reizorgansparen / Température de la chambre de cuisson / Haut 2 Steps retard
- Cottura a 210° / 210° cooking system / Surveringung 210° / Custom 210°
- Umidità forno / Oven humidity / Backofen Luftfeuchtigkeit / Humidité four
- Menu - Salva ricetta / Menu - Save recipe / Menu - Rezept speichern / Menu - Sauvegarder la recette
- Fasi di cottura / Cooking phases / Kochphasen / Phases de cuisson
- Cancella - Indietro / Delete - Back / Löschen - Zurück / Annuler - Arrière
- Riduzione manuale dell'umidità / Manual decrease of humidity / Manuelle Luftfeuchtigkeitsreduzierung / Réduction manuel de l'humidité
- Aumento manuale dell'umidità / Manual increase of humidity / Manuelle Luftfeuchtigkeitserhöhung / Augmentation manuel de l'humidité
- Ciclo di lavaggio forno / Oven cleaning cycle / Ofen putz zyklus / Cycle de nettoyage four
- Conferma / Confirm / Bestätigung / Confirmer
- Selezione / Selection / Auswahl / Sélection

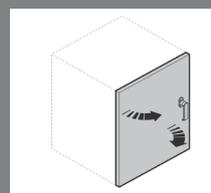
Artikel	€	L x B x H (cm)	Kapazität
Gärschrank			
CLFP-76TR	1.700,00	82 x 83 x 76	10 (400 x 600)
CLFP-97TR	1.750,00	82 x 83 x 97	15 (400 x 600)



CLFP-76TR

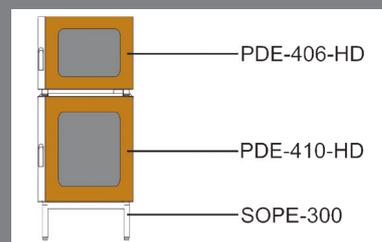
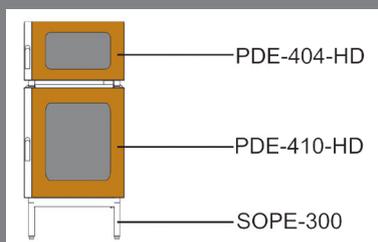
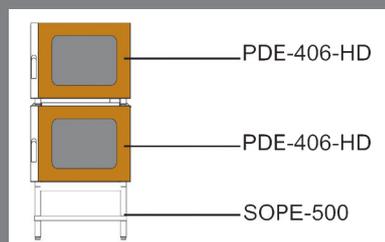
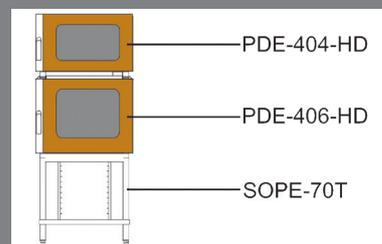
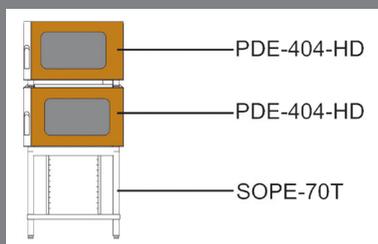
Türanschlag links, auf Anfrage bei Bestellung

Model-S...	290,00
------------	--------



Model-S...

Kombinations-Beispiele



Artikel

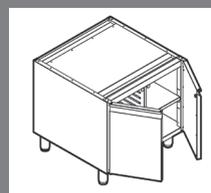
€

L x B x H
(cm)

Kapazität

Unterschrank

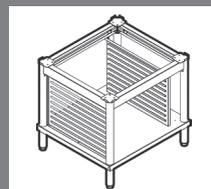
SFPA-97TR	1.240,00	82 x 83 x 97	15 (400 x 600)
SFGA-76TR	1.190,00	82 x 83 x 76	10 (400 x 600)



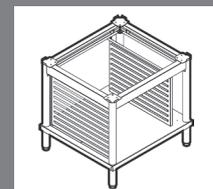
SFPA-97TR

Offenes Untergestell mit Einschüben

SOPE-70T	660,00	82 x 75 x 70	10 (400 x 600)
SOPE-90T	690,00	82 x 75 x 90	15 (400 x 600)



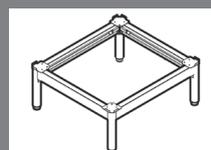
SOPE-70T



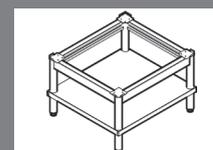
SOPE-90T

Untergestell

SOPE-300	460,00	82 x 75 x 30	
SOPE-500	550,00	82 x 75 x 50	



SOPE-300

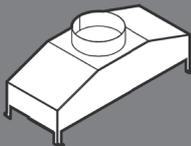


SOPE-500

Artikel	€		
Dunstabzugshaube m. eingebautem Lüfter, für PDG-406..., PDG-410... 			
CFG-14	2.060,00		

Dunstabzugshaube für PDG-404..., PDE-406..., PDG-410... 			
CFE-46C	1.620,00		

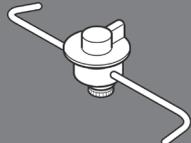
Dunstabzugshaube für PDE-413..., PDE-416... 			
CFE-14C	1.780,00		

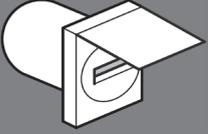
Strömungssicherung für Gasgeräte 			
CAV	175,00		

HACCP	280,00		
-------	--------	--	--

Artikel	€	L x B x H (cm)	Kapazität
Entkalker 			
ENT-8	95,00	ø 190 x 430	

Handbrause 			
KDLA	250,00		

Selbstreinigungssystem 			
LAC	520,00		

USB-Kit 			
KUSB	140,00		

Reiniger und Klarspüler Konzentrat 			
DBF	95,00		10 L

Für Gastronorm und Euronorm 600 x 400



EDE-910-HS

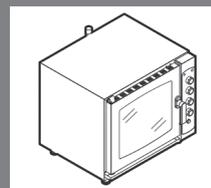
- Komplett aus Edelstahl
- Rosthalterungen für GN und Backnorm 600 x 400
- Garraum mit abgerundeten Innenkanten für leichtere Reinigung
- Elektromechanische Bedienung
- Automatische Umkehrung der Lüfter-Drehrichtung
- Luftfeuchtigkeitskontrolle
- Kühlfunktion
- Innen-Beleuchtung
- Türen mit Doppelglas
- Einschübe mit 75 mm-Raster, leicht herausnehmbar

124

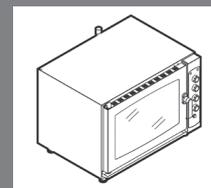
Artikel	€	L x B x H (cm)	El. kW ⚡	Kapazität
---------	---	----------------	----------	-----------

Heißluftdämpfer

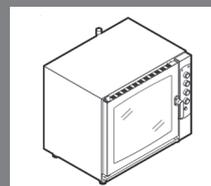
EDE-805-HS	2.430,00	76 x 70 x 70	3,35 230 V	5 GN 2/3 (440 x 350)
EDE-905-HS	2.800,00	92 x 75 x 70	6 400 V	5 GN 1/1 od. (400 x 600)
EDE-907-HS	3.370,00	92 x 75 x 85	9 400 V	7 GN 1/1 od. (400 x 600)
EDE-910-HS	3.950,00	92 x 75 x 107,5	13,5 400 V	10 GN 1/1 od. (400 x 600)



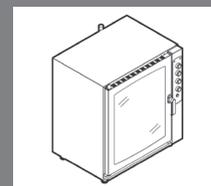
EDE-805-HS



EDE-905-HS



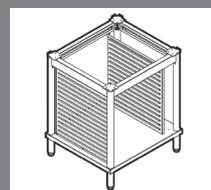
EDE-907-HS



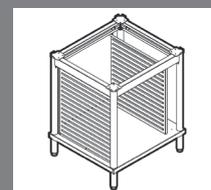
EDE-910-HS

Untergestell

SOER-90T	560,00	75 x 58 x 90		15 GN 2/3 (440 x 350)
SOEF-70T	600,00	92 x 58 x 70		10 GN 1/1 od. (400 x 600)



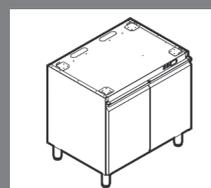
SOER-90T



SOEF-70T

Gärschrank

CLFE-901T	1.520,00			12 (400x600)
-----------	----------	--	--	--------------



CLFE-901T



EDE-907-HS

LEGENDA TASTI: ZEICHENERKLÄRUNG BEDIENBLLENDE:	KEY TO CONTROL PANEL SYMBOLS: LÉGENDE DU TABLEAU DE COMMANDE:
<p>On/Off On/Off On/Off On/Off</p> <p>Tempo di cottura Cooking time Kochzeit Temps de cuisson</p> <p>Apertura sfciato: cottura secca Vent opening: dry cooking Trocken Kochen Cuisson à sec</p>	<p>Aumento umidità Manual increase of humidity Manuelle luftfeuchtigkeitssteigerung Augmentation manuel de l'humidité</p> <p>Convezione Convection Konvektion Convection</p> <p>Vapore Steam Dampf Vapeur</p>
<p>Convezione / Vapore Convection / Steam Konvektion / Dampf Convection / Vapeur</p> <p>Raffreddamento Cooling Kühlfunktion Refréidissement</p> <p>Temperatura Temperature Temperatur Température</p>	

Artikel	€
---------	---

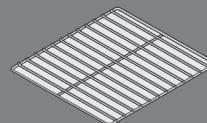
Artikel	€	L x B x H (cm)	Kapazität
---------	---	----------------	-----------

Dunstabzugshaube für EDE-805-HS



CFE-8C	1.580,00
--------	----------

GN 1/1 Rost, verchromt



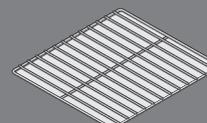
GRCF-11	35,00	53 x 32,5
---------	-------	-----------

Dunstabzugshaube für EDE-907..., EDE-910.....



CFE-9C	1.620,00
--------	----------

GN 2/3 Rost, verchromt



GRCF-23	25,00	35,4 x 32,5
---------	-------	-------------

Handbrause



KDLA	250,00
------	--------

Entkalker



ENT-8	95,00	ø 190 x 430
-------	-------	-------------

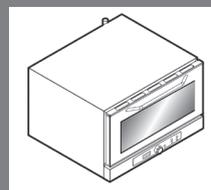


FDE-903-HR

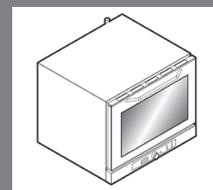
- Komplett aus Edelstahl
- Garraum mit abgerundeten Innenkanten für leichtere Reinigung
- Digitale Kontrolle, bis zu 20 Programme speicherbar
- 3 Kochphasen, Vorheizung
- Tiefgezogener Boden
- Kondenswasserablauf
- Automatische Umkehrung der Lüfter-Drehrichtung
- Luftfeuchtigkeitskontrolle
- Innen-Beleuchtung
- Kipptür mit Doppelglas
- Einschübe mit 75 mm Raster, leicht herausnehmbar

126

Artikel	€	L x B x H (cm)	El. kW ⚡	Kapazität
Heißluftdämpfer				
FDE-903-HR	1.500,00	78 x 78 x 51	3,55 230 V	3 GN 1/1 od. (400 x 600)
FDE-905-HR	1.830,00	78 x 78 x 66	6,3 400 V	5 GN 1/1 od. (400 x 600)



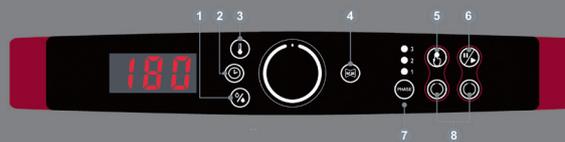
FDE-903-HR



FDE-905-HR

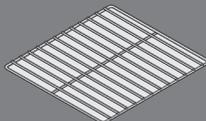


FDE-905-HR



1		Umidità forno Oven humidity Backofen luftfeuchtigkeit Humidité four
2		Tempo di cottura Cooking time Kochzeit Temps de cuisson
3		Temperatura di cottura Cooking temperature Kochtemperatur Température de cuisson
4		Menù - Salva ricetta Menu - Save recipe Menü - Rezept speichern Menu - Enregistrer la recette
5		Aumento manuale dell'umidità Manual increase of humidity Manuelle luftfeuchtigkeitssteigerung Augmentation manuel de l'humidité
6		Start-Stop/Pausa Start-Stop/Pause Start-Stop/Pause Start-Stop/Pause
7		Fasi di cottura Cooking phases Kochphasen Phases de cuisson
8		Sceita programmi / pulsante Program selection / press key Auswahl / Taste Selection / Bouton

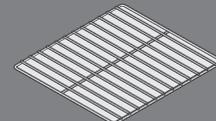
Artikel	€	L x B x H (cm)
---------	---	----------------



GN 1/1 Rost, verchromt

GRCF-11	35,00	53 x 32,5
---------	-------	-----------

Artikel	€	L x B x H (cm)
---------	---	----------------



GN 2/3 Rost, verchromt

GRCF-23	25,00	35,4 x 32,5
---------	-------	-------------

Handbrause

KDLA	250,00	
------	--------	--

Entkalker

ENT-8	95,00	ø 190 x 430
-------	-------	-------------