

WE CARE FOR FOOD

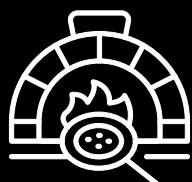
NordCap Xpress

NordCap Product World

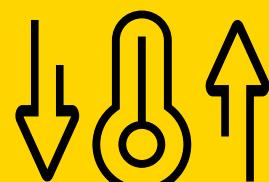
NordCap Solutions



Präsentation



Pizzatechnik



Regenerieren



Konzepte



Schnellkühlen/Schockfrosten

NordCap®

TECHNIK. SONDERBAU. KONZEPTE. SERVICE.

2024.2025

PIKTOGRAMM LEGENDE

	steckerfertig		Montageaufwand erforderlich		speziell für die Kühlung von Schokolade und Pralinen
	eigengekühlt, ohne Stecker		Übermaß, Abladehilfe vor Ort erforderlich		speziell für Speiseeis
	zum Anschluss an ein zentrales Kälteaggregat / EXC		Staplerservice € 190,00 (netto)		Getränkekühlung
	Elektrogerät		Montageservice verfügbar		Weinkühlung bzw. Weintemperierung
	Stromanschluss erforderlich 3 N PE 400 V		Einwaschservice verfügbar		Hohlwürfel
	Gasanschluss erforderlich		besonders gut für Fleischkühlung geeignet		Vollwürfel Serie SCE
	Wasseranschluss erforderlich		speziell für Fisch und Meeresfrüchte		Vollwürfel Serie SVD
	Wasserablauf erforderlich		besonders gut für Molkereiprodukte geeignet		Flockeneis
	Temperaturbereich		speziell für Obst und Gemüse		Crushed-Ice
	besonders starke Isolierung ≥ 75 mm		besonders gut für Konditoreiprodukte geeignet		Nuggeteis
	geräuscharm	<p>Alle Preise empf. Verkaufspreise zzgl. gesetzl. USt. und anteilige Transport- und Mautpauschale gemäß AGB Ziffer V.2. Technische Änderungen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.</p> <p>Die dargestellten Farben können vom Originalfarnton abweichen.</p> <p>Die Produktabbildungen sind ggf. Beispielabbildungen für weitere Modellgrößen.</p> <p>Es gelten unsere allgemeinen AGB, einzusehen unter www.nordcap.de/agb oder scannen Sie den nebenstehenden QR-Code.</p>			
	Elektriker erforderlich				



www.nordcap.de/agb



UNSERE THERMISCHEN LÖSUNGEN IM ÜBERBLICK

WARMHALTETECHNIK

Informationen Warmhalten & Übersicht Produktprogramm	6
Warmhalteschubladen Serie HSW E	7
Warmhalteschränke Serie HSH E	10
Warmhaltewagen Serie HHT E	11
Warmhaltewagen Serie HHF E	14
Warmhaltewagen Serie HHA EV	16
Warmhalteschränke Serie HHFT E / HHFF E	18

NIEDERTEMPERATURGARER

Informationen Niedertemperaturgaren & Übersicht Produktprogramm	20
Niedertemperaturgarer Serie CSD E	21
Niedertemperaturgarer Serie CSC E	24

REGENERATIONSÖFEN

Informationen Regenerieren & Übersicht Produktprogramm	25
Regenerationsöfen Serie RRS C	28
Regenerationsöfen Serie GRE E	32
Regenerationsöfen Serie GRE C	34
Regenerationsöfen Serie RRO E	36
Regenerationsöfen Serie RRO C	38
farhrbare Regenerationsöfen Serie RRT E	40
Informationen zu Einfahr-Regenerationsöfen & Übersicht Produktprogramm	44
Einfahr-Regenerationsöfen Serie RRFT E / RRFF E	45

KOMBI-WAGEN ZUM KÜHLEN & REGENERIEREN

Informationen & Übersicht Produktprogramm	47
Kombi-Wagen zum Kühlen & Regenerieren Serie RRD E	48

KOMBIDÄMPFER

Serie MAGISTAR	50
Modell EK 6 x GN 1/1	52

KONVEKTIONSSÖFEN / MIKROWELLENÖFEN

Informationen Serie SPEED'N'HEAT	54
High-Speed Öfen Serie SPEED'N'HEAT	55

SALAMANDER

Informationen & Übersicht Produktprogramm	56
Salamander Serie SEH E	57



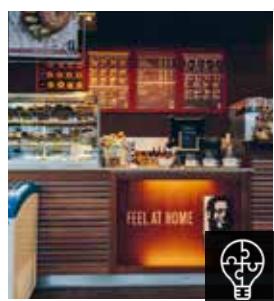
Willkommen bei NordCap Solutions

Willkommen in der Welt des Regenerierens von Elmar Heidenthal

Expertise von Profis für Profis

Die Anforderungen und Herausforderungen in der Foodbranche wandeln sich stetig und immer schneller. Eine lösungsorientierte Beratung, individuell zugeschnitten auf das eigene Business, wird daher immer wichtiger.

Aus dieser Feststellung heraus ist das **NordCap Team Solutions** entstanden, das Ihnen für fünf Kernbereiche der Foodbranche mit fundierten Kenntnissen über Prozesse und technische Lösungen sowie echtem Branchen-Know-How mit Rat und Tat zur Seite steht.



Konzepte



Pizzatechnik



Präsentation



Regenerieren



Schnellkühlen/Schockfrosten



4 Fragen an... Elmar Heidenthal

Bei NordCap bist du:

Ich bin Systemberater Thermik im Team Solutions, insbesondere für die Bereiche Regenerieren sowie Highspeed-Öfen.

Was qualifiziert dich?

Ich bin gelernter Koch und das mit Leidenschaft. Darüber hinaus habe ich jahrzehntelange Erfahrung im Vertrieb von thermischer Großküchentechnik.

Was ist das Beste an deinem Job?

Qualifiziert zu beraten und gemeinsam mit dem Kunden die optimale Lösung zu finden. Dabei gilt es, alle wichtigen Aspekte im Auge zu behalten, wie beispielsweise Betriebskosten, Prozesse, Nachhaltigkeit, aber auch neuere Herausforderungen wie etwa den Fachkräftemangel.

Kochst du auch privat gerne?

Ja, absolut. Gutes Zubereiten und Essen ist meine Leidenschaft. Es ist über all die Jahre immer spannend geblieben: neue Trends, neue Techniken, die Einflüsse anderer Kulturen, neue oder wieder entdeckte Zubereitungsmethoden... Natürlich gehe ich auch gerne essen und schaue und schmecke, wie es die anderen machen. ;)



Elmar Heidenthal ist auch regelmäßig als Referent für die NordCap School im Einsatz.



Für den Bereich Regenerieren ist Elmar Heidenthal Ihr kompetenter Ansprechpartner. Bei allen Fragen rund um dieses Thema freut er sich über Ihren Anruf oder Ihre E-Mail.

Elmar Heidenthal
Systemberatung Thermik
mobil +49 173 8564994
E-Mail elmar.heidenthal@nordcap.de



Regenerieren – Zeit & Geld sparen, Frische servieren Produktion und Ausgabe zeitlich und räumlich entkoppeln

Cook & Chill, High Convenience und die Einsicht, dass der Transport von heißen Speisen über längere Distanzen sehr problematisch ist, sorgen dafür, dass die Nachfrage nach Geräten für die Regeneration von Speisen steigt. Die Regeneration von Lebensmitteln ist in der Gastronomie und im Catering ein gängiges Verfahren, um Produktions- und Servicezeiten zu entkoppeln und die Servicezeiten zu verbessern.

Immer mehr Einrichtungen aus dem Carebereich und der Gemeinschaftsverpflegung werden inzwischen mit kalten Speisen beliefert und regenerieren dann in eigenen kleinen Regenerationsküchen. Auch im Bankettbereich, in großen Veranstaltungszentren und in der Hotellerie werden Produktion und Ausgabe zunehmend räumlich und zeitlich entkoppelt. Die Regeneration findet dann auch immer häufiger außerhalb der Produktionsküche statt.



Das Regenerationsverfahren – einfach & einfach lecker

Das Cook & Chill-Verfahren ist eine flexible und moderne Methode zur Darreichung von Speisen. Dabei werden die Gerichte bis knapp vor den gewünschten Garpunkt zubereitet und anschließend mit Hilfe von Schnellkühlern / Schockfrostern innerhalb von 90 Minuten auf eine Temperatur von +3 °C heruntergekühlt.

Anschließend werden die jeweiligen Einrichtungen bzw. Veranstaltungsorte mit den kalten Speisen beliefert. Vor Ort werden die Speisen in benutzerfreundlichen Regenerationsöfen auf verzehrfähige Temperatur gebracht und anschließend serviert.

So können Sie Ihre Speisen ohne Qualitätseinbußen schonend zubereiten, sodass Nährstoffe, Konsistenz, Geschmack und Aussehen erhalten bleiben. Die Flexibilität der Speisenausgabe ist ein weiterer Vorteil, da lange Ausgabezeiten problemlos bewältigt werden können, indem die Speisen in kleineren Chargen schrittweise regeneriert werden. Dies trägt zur Verringerung von Food-Waste bei.



Viele weitere Vorteile

Neben optimierten Servicezeiten und einer besseren Qualität der Speisen bietet die Regeneration von Lebensmitteln viele weitere Vorteile für Ihr Unternehmen.



✓ Zeitsparnis

Die Regeneration ermöglicht das Vorbereiten bzw. Teile der Zubereitung im Voraus, was die Abläufe in der Küche effizienter macht.

✓ Flexibilität

Die Regeneration ermöglicht eine flexible Ausgabe, selbst bei unregelmäßigen Gästeeinläufen oder während Spitzenzeiten.

✓ Minimaler Foodwaste

Der gezielte Einsatz von Regenerationstechnik ermöglicht es immer nur so viel zu regenerieren, wie benötigt wird und minimiert so Lebensmittelverschwendungen und senkt Kosten.

✓ Erweitertes Menüangebot

Ihr Menü ist weder zeitlich noch in der Kombination der Speisen begrenzt. Durch die Regeneration können Menüs um vielfältige Optionen erweitert werden, ohne dabei die Arbeitsbelastung zu erhöhen.

✓ Kostenkontrolle

Die Regeneration hilft, Kosten zu überwachen und Ressourcen effizienter zu nutzen.





Der Praxistest zeigt: Farbe, Konsistenz und Geschmack bleiben wie frisch gegart

Einsatzbereiche für Regenerationsöfen

Die Regenerationsöfen von Moduline by NordCap sind äußerst vielseitig und passen sich den unterschiedlichen Anforderungen der Gastronomiebereiche an, um eine effiziente Zubereitung von Speisen und deren optimalen Service zu gewährleisten.

- **Supermärkte** – für die einfache Integration eines gastronomischen Angebots im Markt
- **Hotellädchen** – um das Frühstück, Mittag- und Abendessen in Buffets oder à-la-carte effizient zu regenerieren und anschließend warm zu halten
- **Restaurants & Pubs** – für die Erweiterung des Angebots um warme Snacks und Mahlzeiten, ohne selbst in Personal und Küche investieren zu müssen
- **Großküche** – zur völlig zeitunabhängigen Produktion, Anlieferung sowie Bereitstellung der Mahlzeiten
- **Catering** – um bei Feiern und Veranstaltungen die Bewirtung großer Gruppen bei gleichzeitig hoher Qualität der Speisen zu ermöglichen

Die Möglichkeiten

► Egal für welchen Zweck, unsere Möglichkeiten in der Regenerationstechnik bieten die folgenden Optionen für eine optimale Qualitätslösung:

- einbaufähig
- Turmbildung
- fahrbare Modelle (passend für alle Kombidämpferwagen)
- Standmodelle zum Einfahren
- Glas- oder Voltüren
- integrierter Wasserbehälter
- 2 verschiedene Steuerungen
- abnehmbarer Kerntemperaturfühler
- Sous-Vide Kerntemperaturfühler
- Räuchern
- hinterbelüftete Doppelglastür
- Beleuchtung des Garraums
- elektronische Feuchtigkeitsregelung
- USB-Anschluss (u.a. zum Auslesen HACCP relevanter Daten)
- mit integrierter Kühlung



Welche Speisen sich für die Regeneration eignen? Alle!



„Oder anders ausgedrückt: Alle Lebensmittel bzw. Speisen, die durch erhitzen zubereitet werden, lassen sich auch regenerieren. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.“

Elmar Heidenthal



Best Practise: Regeneration im Wohnstift Hanau ➔

Die Leitung des Wohnstifts Hanau möchte seinen Bewohnern auch im Alter und bei altersbedingten Einschränkungen Lebensqualität und -freude ermöglichen. Ein wichtiger Punkt sind dabei natürlich die Mahlzeiten.

Damit die Bewohner gemeinsam und in entspannter Atmosphäre essen können, wurde das alte System der Speisenverteilung mit Wärmewagen durch die Einrichtung gemütlicher Wohnküchen abgelöst.

Zusätzlich sollen Speisen im Wohnbereich regeneriert oder warmgehalten werden, wenn sie nicht sofort verzehrt werden können.

Zu diesem Zweck wurden elf Regenerationsöfen des Modells GRE 106 D in den Küchen eingesetzt. Durch den 230 V Anschluss und das integrierte Ablöschsystem kann dieses Gerät mit Kombidampf problemlos, sogar in einer Holzverkleidung, eingebaut werden.

Der Betriebsleiter der Einrichtung schätzt besonders die Einhaltung der hygienisch-relevanten Produkttemperaturen.



Problemlos einbaufähig: die Regenerationsöfen der Serie GRE



“

Wussten Sie, dass ein Regenerationsofen viel energieeffizienter arbeitet als ein Heißluftdämpfer?

”

„Für die Regeneration von Speisen wird meist ein Kombidämpfer empfohlen. Dies ist sicher richtig, wenn man bereits einen Kombidämpfer hat oder das Gerät auch für andere Zwecke einsetzen möchte. Falls es jedoch nur um das Regenerieren bereits vorproduzierter Speisen geht, hat ein reiner Regenerationsofen viele Vorteile, die bei der Anschaffung, der Installation und während des laufenden Betriebs viel Geld sparen.“

Elmar Heidenthal



Vorteile eines Regenerationsofens



- **Energieeffizienz** – Die Retherma Regenerationsöfen haben einen bis zu 40 % geringeren Energiebedarf als Kombidämpfer mit vergleichbarer Kapazität.
- **Geringerer Wasserverbrauch** – Ein Regenerationsofen hat im Vergleich zu einem Kombidämpfer einen um bis zu 90 % geringeren Wasserverbrauch.
- **Wasseranschluss** – Modelle mit Wassertank bieten Ihnen Flexibilität und Mobilität.
- **Warmhaltefunktion** – Nach dem Regenerationszyklus können Regenerationsöfen die Speisen noch eine Zeit lang warm halten.
- **Speisenqualität wie frisch zubereitet** – Durch die exakte Feuchtigkeitssteuerung ist die Qualität der Speisen nach dem Regenerieren immer sehr gut – eben wie frisch zubereitet. Die Speisen sind weder trocken, noch befindet sich Wasser auf dem Teller.
- **Mobilität** – Viele Retherma Regenerationsöfen können aufgrund ihrer Ausstattungsmerkmale (Wassertank, Stromanschluss 230 V, keine Abzugsshaube erforderlich) auch mobil eingesetzt werden. Zudem gibt es kombinierte, fahrbare Modelle in denen Speisen sowohl aktiv gekühlt (angeliefert), als auch timergesteuert auf einem hohen Niveau regeneriert werden können.
- **Einbau möglich** – Die Regenerationsöfen der Serie GRE benötigen optional keine Abzugshaube und können daher problemlos eingebaut werden.

Entdecken Sie hier unsere Warmhaltetechnik online



Professionell warm halten – perfekten Genuss servieren Geschmack, Konsistenz & Aussehen wie frisch zubereitet

Fertige Gerichte verzehrbereit warm halten, und zwar bei optimaler Temperatur, damit sie bei Bedarf sofort serviert werden können: Das ist eine wichtige Aufgabe in jeder guten Profi-Küche.

Unsere Warmhalte-Lösungen garantieren Ihnen maximale Effizienz und richtig

leckere Gerichte mit statischer Hitze bei geringem Energieverbrauch. Dank der bewährten und effektiven Technologie werden die Temperaturen immer gleichmäßig und stabil gehalten und so eingestellt, dass die Lebensmittel nicht beeinträchtigt werden.



Das DeliWarm Wärmesystem liebt Ihre Gerichte

Die Warmhaltezeit nach dem Garen verlängern, ohne die Lebensmittel auszutrocknen:

Das gelingt mit dem innovativen DeliWarm Wärmesystem,

Es ist elektronisch steuerbar, sorgt für größtmögliche Präzision und Sicherheit und bewahrt die Feuchtigkeit der Lebensmittel ohne diese auszutrocknen.

Dies ist der entscheidende Vorteil gegenüber Warmhaltesystemen mit Ventilatoren.

- Warmhaltung mit feuchter Wärme: Temperaturen von +30 bis +90 °C (Serien HSW - HSH - HHT - HHF)
- Warmhaltung mit trockener Wärme: Temperaturen von +30 bis +120 °C (Serien HHA - HHFF - HHFT)
- Energieeffizienz: geringer Anschlusswert und perfekte Temperaturregelung sorgen für minimalen Stromverbrauch

Die Möglichkeiten

Restaurants, Banketts oder Gemeinschaftsverpflegung:
In unserer Produktpalette haben Sie die Wahl zwischen 27 Modellen und unterschiedlichen Installationsarten: auf dem Tisch, eingebaut, mit Schubladen oder mit Einschubschienen, mit Rädern oder Standversionen.



WARMHALTESCHUBLADE SERIE HSW E

Schubladen GN 1/1 | Quereinschub oder Längseinschub | einbaufähig | bedingt stapelbar



**WARMHALTESCHRANK
SERIE HSH E**
für GN 1/1 & GN 2/1
einbaufähig
stapelbar

**WARMHALTEWAGEN
SERIE HHT E**
für GN 1/1 & GN 2/1
Entlüftung (Vorderseite)
1 bis 2 Volltüren

**WARMHALTEWAGEN
SERIE HHF E**
für GN 1/1 & GN 2/1
automatische Entlüftung
1 bis 2 Glastüren

**WARMHALTEWAGEN
SERIE HHA E**
für GN 1/1 & GN 2/1
Entlüftung (Vorderseite)
Luftverteilungssystem innen
1 bis 2 Volltüren

**WARMHALTESCHRANK
SERIE HHFT E / HHFF E**
für GN 1/1, GN 2/1 & Regalwagen
HHFT: Einschub längs
HHFF: Einschub quer
automatische Entlüftung

Warmhalteschublade Serie HSW E (Quereinschub)

- für GN 1/1-150, Einschub quer
- zum Warmhalten von Speisen
- einbaufähig, stapelbar
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- HSW 011 E: 1 x GN-Schublade 1/1
- HSW 012 E: 2 x GN-Schublade 1/1
- HSW 013 E: 3 x GN-Schublade 1/1
- je Schublade: Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, hitze- und alterungsbeständige Dichtung, Nutzhöhe in mm: 150
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Temperaturregelung, manuelle Tastensperre
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

HSW 011 E und HSW 012 E als Einbau-Version mit kabelgebundener Fernbedienung auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 50.



HSW 011 E

	HSW 011 E	HSW 012 E	HSW 013 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	660 x 595 x 310	660 x 595 x 520	660 x 595 x 730
Tiefe mit geöffn. Schublade		1000	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme	1 x GN 1/1-150	2 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-150
Leistung	6 kg Produktmenge / Zyklus	12 kg Produktmenge / Zyklus	18 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	3,1 A		4,4 A
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	40 kg 32 kg	58 kg 50 kg	76 kg 67 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437030011	437030012	437030013
Verkaufspreis	2.799,00 €	3.295,00 €	4.075,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, je Abteil	1
Saugnapffüße	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 140, für HSW und CSD 011 / 012 / 013	437900205	199,00 €
Rollengestell (4 Rollen, davon 2 mit Bremsen), für HSW und CSD 011 / 012 / 013	437900202	265,00 €
seitliche Griffe zum Transportieren des Gerätes, für Serien CSC, CSD, HSH und HSW, außer Modelle 212 / 313	437900200	232,00 €



Warmhalteschublade Serie HSW E (Längseinschub)

- für GN 1/1-150, Einschub längs
- zum Warmhalten von Speisen
- einbaufähig, stapelbar
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- HSW 001 E: 1 x GN-Schublade 1/1
- HSW 002 E: 2 x GN-Schublade 1/1
- HSW 003 E: 3 x GN-Schublade 1/1
- je Schublade: Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, hitze- und alterungsbeständige Dichtung, Nutzhöhe in mm: 150
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Temperaturregelung, manuelle Tastensperre
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

HSW 001 E und HSW 002 E als Einbau-Version mit kabelgebundener Fernbedienung auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 50.



HSW 001 E

	HSW 001 E	HSW 002 E	HSW 003 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	450 x 660 x 310	450 x 660 x 520	450 x 660 x 730
Tiefe mit geöffn. Schublade		1065	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme	1 x GN 1/1-150	2 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-150
Leistung	6 kg Produktmenge / Zyklus	12 kg Produktmenge / Zyklus	18 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	3,1 A		4,4 A
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	31 kg 26 kg	48 kg 40 kg	67 kg 58 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437030001	437030002	437030003
Verkaufspreis	2.964,00 €	3.678,00 €	4.479,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, je Abteil	1
Saugnapffüße	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 140, für HSH und CSC 031 / 051 sowie HSW und CSD 001 / 002 / 003	437900203	199,00 €
Rollengestell (4 Rollen, davon 2 mit Bremse), für HSH und CSC 031 / 051 sowie HSW und CSD 001 / 002 / 003	437ATR001	265,00 €
seitliche Griffe zum Transportieren des Gerätes, für Serien CSC, CSD, HSH und HSW, außer Modelle 212 / 313	437900200	232,00 €



Warmhalteschublade HSW 212 E / HSW 313 E

- für GN 1/1-150, Einschub quer
- zum Warmhalten von Speisen
- einbaufähig
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- HSW 212 E: 2 x GN-Schublade 1/1
- HSW 313 E: 3 x GN-Schublade 1/1
- je Schublade: getrennte Temperaturregelung, Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, hitze- und alterungsbeständige Dichtung, Nutzhöhe in mm: 150

- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- HSW 212 E: 2 x elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- HSW 313 E: 3 x elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Temperaturregelung, manuelle Tastensperre
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 50.



HSW 212 E

	HSW 212 E	HSW 313 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	705 x 680 x 610	705 x 680 x 835
Tiefe mit geöffn. Schublade	1055	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	2 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-150
Leistung	12 kg Produktmenge / Zyklus	18 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	1,40 kW 230 V 1 50 Hz	2,10 kW 230 V 1 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	6,1 A	9,2 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	95 kg 87 kg	110 kg 100 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437030212	437030313
Verkaufspreis	5.699,00 €	8.498,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, je Abteil	1
Stellfüße	4

SONDERZUBEHÖR

Preis	Artikel-Nr.	
235,00 €	437900207	Rollensatz (4 Rollen), für HSW und CSD 212 / 313



Warmhalteschrank Serie HSH E

- HSH 031 E: für GN 1/1
- HSH 051 E: für GN 1/1
- HSH 052 E: für GN 2/1 oder GN 1/1
- zum Warmhalten von Speisen
- einbaufähig, stapelbar
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- 1 x Volltür, Magnetschluss, ergonomische Griffmulde, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), hitze- und alterungsbeständige Dichtung

Hinweis:

Auch Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 50.



HSH 031 E

- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stop, Temperaturregelung, manuelle Tastensperre
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

	HSH 031 E	HSH 051 E	HSH 052 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	450 x 660 x 415	450 x 660 x 565	660 x 765 x 565
Tiefe bei geöffneter Tür	1072	1430	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	3 x GN 1/1-75	5 x GN 1/1-75	5 x GN 2/1-75 10 x GN 1/1-75
Leistung	11 kg Produktmenge / Zyklus	18 kg Produktmenge / Zyklus	36 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	1,50 kW 230 V 1 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	3,1 A	4,4 A	6,6 A
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	27 kg 23 kg	33 kg 28 kg	52 kg 39 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437030031	437030051	437030052
Verkaufspreis	2.499,00 €	2.754,00 €	3.258,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	1	1	-
Einhängegestell, für GN 2/1 oder GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	-	-	1
Saugnapffüße	4	4	4

437030031
437030051
437030052

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 140, für HSH und CSC 031 / 051 sowie HSW und CSD 001 / 002 / 003	437900203	199,00 €
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 140, für HSH und CSC 052	437900204	199,00 €
Rollengestell (4 Rollen, davon 2 mit Bremse), für HSH und CSC 031 / 051 sowie HSW und CSD 001 / 002 / 003	437ATR001	265,00 €
Rollengestell (4 Rollen, davon 2 mit Bremsen), für HSH und CSC 052	437900201	235,00 €
seitliche Griffe zum Transportieren des Gerätes, für Serien CSC, CSD, HSH und HSW, außer Modelle 212 / 313	437900200	232,00 €



Warmhaltewagen Serie HHT E

- HHT 052 E: für GN 2/1 oder GN 1/1, Einschub quer / längs
- HHT 081 E: für GN 1/1, Einschub längs
- HHT 082 E: für GN 2/1 oder GN 1/1, Einschub quer / längs
- zum Warmhalten von Speisen
- ergonomische Griffe zum Schieben des Gerätes
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- 1x Volltür, Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), hitze- und alterungsbeständige Dichtung

- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Temperaturregelung, manuelle Tastensperre
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat



HHT 052 E

	HHT 052 E	HHT 081 E	HHT 082 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	740 x 840 x 735	550 x 730 x 1010	755 x 850 x 1010
Tiefe bei geöffneter Tür	1440	1129	1454
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	5 x GN 2/1-75 10 x GN 1/1-75	8 x GN 1/1-75	8 x GN 2/1-75 16 x GN 1/1-75
Leistung	36 kg Produktmenge / Zyklus	29 kg Produktmenge / Zyklus	58 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	1,50 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	1,50 kW 230 V 1 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	6,6 A	4,4 A	6,6 A
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Standgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	69 kg 55 kg	62 kg 50 kg	83 kg 70 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437031052	437031081	437031082
Verkaufspreis	4.467,00 €	4.239,00 €	4.869,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	-	1	-
Einhängegestell, für GN 2/1 oder GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	1	-	1
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 125	4	4	4
Stoßleiste, Gummi, umlaufend	1	1	1

437031052
437031081
437031082



Warmhaltewagen HHT 161 E / HHT 281 E

- für GN 1/1, Einschub längs
- zum Warmhalten von Speisen
- ergonomische Griffe zum Schieben des Gerätes
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- 2 x Volltür, Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), hitze- und alterungsbeständige Dichtung (pro Tür)
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- HHT 161 E: 1 x elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- HHT 281 E: 2 x elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- HHT 281 E: 2 x getrennt steuerbares Schrankfach
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Temperaturregelung, manuelle Tastensperre
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

HHT 161 E auch als Durchreichenmodell auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



HHT 161 E

	HHT 161 E	HHT 281 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	555 x 730 x 1760	550 x 730 x 1760
Tiefe bei geöffneter Tür	1129	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	16 x GN 1/1-75	8 + 8 x GN 1/1-75
Leistung	58 kg Produktmenge / Zyklus	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	2,00 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	8,7 A	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	107 kg 92 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437031161	437031281
Verkaufspreis	6.569,00 €	7.429,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	1	-
Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, je Abteil, Einschub-Abstand in mm: 75	-	1
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 150	4	4
Stoßleiste, Gummi, umlaufend	1	1

437031161
437031281



Warmhaltewagen HHT 162 E / HHT 282 E

- für GN 2/1 oder GN 1/1, Einschub quer / längs
- zum Warmhalten von Speisen
- ergonomische Griffe zum Schieben des Gerätes
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- 2 x Volltür, Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), hitze- und alterungsbeständige Dichtung (pro Tür)
- Innenraum mit abgerundeten Ecken

- HHT 162 E: 1 x elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- HHT 282 E: 2 x elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- HHT 282 E: 2 x getrennt steuerbares Schrankfach
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Temperaturregelung, manuelle Tastensperre
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Auch als Durchreiche modelle auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



HHT 162 E

	HHT 162 E	HHT 282 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	760 x 845 x 1760	
Tiefe bei geöffneter Tür	1454	
Einschub	quer / längs	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	16 x GN 2/1-75 32 x GN 1/1-75	8 + 8 x GN 2/1-75 16 + 16 x GN 1/1-75
Leistung	115 kg Produktmenge Zyklus	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	3,00 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	13,1 A	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	121 kg 105 kg	125 kg 109 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437031162	437031282
Verkaufspreis	7.155,00 €	8.197,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 2/1 oder GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	1
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 150	4
Stoßleiste, Gummi, umlaufend	1



Warmhaltewagen HHF 112 E / HHF 153 E



HHF 112 E

- für GN 2/1 oder GN 1/1
- zum Warmhalten von Speisen
- ergonomische Griffe zum Schieben des Gerätes
- automatische Feuchtigkeitsentlüftung
- HHF 112 E: 1 x Glastür
- HHF 153 E: 2 x Glastür
- Sicherheits-Doppelverglasung, Schnappverschluss, ergonomischer Griff, Türanschlag links, nicht wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung (pro Tür)
- Innenbeleuchtung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, multilingual, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Climachef-System, automatische Kontrolle der Luftfeuchtigkeit, Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung, Vorheizfunktion, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- voreingestellte Programme, programmierbare Garphasen, Selbstdiagnosesystem
- versenkbare Wassertank, zentraler Garraum-Abfluss
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem
- Sicherheitsthermostat

Hinweis:
Lieferung ohne GN-Tragroste.



Warmhaltewagen HHF 112 E / HHF 153 E

	HHF 112 E	HHF 153 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	1000 x 855 x 1130	1000 x 855 x 1680
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	10 x GN 2/1-76 20 x GN 1/1-76 40 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 20 x Teller, Ø in mm: 270 - 320	16 x GN 2/1-72 32 x GN 1/1-72 64 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 32 x Teller, Ø in mm: 270 - 320
Leistung	72 kg Produktmenge / Zyklus	115 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	2,80 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	12,2 A	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	116 kg 107 kg	162 kg 143 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437032112	437032153
Verkaufspreis	6.745,00 €	8.915,00 €

SERIENZUBEHÖR

Climachef-System, automatische Kontrolle der Luftfeuchtigkeit	1	1
Einhängegestell, für GN 2/1 oder GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 72	-	1
Einhängegestell, für GN 2/1 oder GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 76	1	-
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 125	4	-
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 150	-	4
Stoßleiste, Gummi, umlaufend	1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
1-Punkt-Kerntemperaturfühler	437900002	286,00 €
Einhängegestell GN 2/1, für RRT, RRD und HHF 153, für 64 x Teller, Ø in mm: 280	437APX007	600,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	360,00 €
Nadel-Kerntemperaturfühler	437900034	391,00 €
USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten	437900014	122,00 €

Warmhaltewagen HHA 101 EV / HHA 201 EV

- für GN 1/1
- zum Warmhalten von Speisen
- ergonomische Griffe zum Schieben des Gerätes, Kabelwickler für Netzkabel (seitlich rechts)
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite), Luftverteilungssystem für Innenraum
- 1 x Volltür, Magnetverschluss, 270° - Öffnung, Abstellung der Wärmeerzeugung bei Türöffnung, ergonomische Griffmulde, Türanschlag links, nicht wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung

- Edelstahl-Wanne zur manuellen Befüllung mit Wasser
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Touch-Screen, Hauptschalter, Temperaturregelung, automatische Tastensperre
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Einhängegestell mit größerem Einschub-Abstand als Sonderzubehör erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



HHA 101 EV

	HHA 101 EV	HHA 201 EV
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	545 x 774 x 1156	578 x 740 x 1857
innen (B x T x H)	385 x 540 x 670	385 x 540 x 1370
Tiefe bei geöffneter Tür	1209	1179
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	10 x GN 1/1-60	20 x GN 1/1-60
Leistung	24 kg Produktmenge / Zyklus	48 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	2,30 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	10,0 A	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	97 kg 90 kg	152 kg 140 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437033101	437033201
Verkaufspreis	4.189,00 €	5.745,00 €

SERIENZUBEHÖR

Anschlusskabel, Länge in mm: 200	1	1
Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 60	1	1
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 125	4	-
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 150	-	4
Stoßleiste, Gummi, umlaufend	1	1

437033101
437033201

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Einhängegestell GN 1/1, für HHA 101 EV, für 8 x GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	437900224	326,00 €
Einhängegestell GN 1/1, für HHA 201 EV, für 16 x GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	437900225	435,00 €
WLAN-Schnittstelle, für Serie HHA	437900223	545,00 €



Warmhaltewagen HHA 102 EV / HHA 202 EV

- für GN 2/1 oder GN 1/1
- zum Warmhalten von Speisen
- ergonomische Griffe zum Schieben des Gerätes, Kabelwickler für Netzkabel (seitlich rechts)
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite), Luftverteilungssystem für Innenraum
- 1 x Volltür, Magnetverschluss, 270° - Öffnung, Abstellung der Wärmeerzeugung bei Türöffnung, ergonomische Griffmulde, Türanschlag links, nicht wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung

- Edelstahl-Wanne zur manuellen Befüllung mit Wasser
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Touch-Screen, Hauptschalter, Temperaturregelung, automatische Tastensperre
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Einhängegestelle mit größerem Einschub-Abstand als Sonderzubehör erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



HHA 102 EV

	HHA 102 EV	HHA 202 EV
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	750 x 889 x 1156	783 x 855 x 1857
innen (B x T x H)	590 x 650 x 670	590 x 650 x 1370
Tiefe bei geöffneter Tür	1529	1500
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	10 x GN 2/1-60 20 x GN 1/1-60	20 x GN 2/1-60 40 x GN 1/1-60
Leistung	48 kg Produktmenge / Zyklus	96 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	2,30 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	10,0 A	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 90 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	123 kg 115 kg	162 kg 150 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437033102	437033202
Verkaufspreis	4.759,00 €	6.225,00 €

SERIENZUBEHÖR

Anschlusskabel, Länge in mm: 200	1	1
Einhängegestell, für GN 2/1 oder GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 60	1	1
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 125	4	-
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 150	-	4
Stoßleiste, Gummi, umlaufend	1	1

437033102
437033202

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Einhängegestell GN 2/1, für HHA 102 EV, für 8 x GN 2/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	437900226	489,00 €
Einhängegestell GN 2/1, für HHA 202 EV, für 16 x GN 2/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	437900227	654,00 €
WLAN-Schnittstelle, für Serie HHA	437900223	545,00 €



Warmhalteschrank HHFT 20 E / HHFF 20 E

- HHFT 20 E: für GN 1/1, Einschub längs
- HHFF 20 E: für GN 1/1, Einschub quer
- zum Warmhalten von Speisen
- zur Aufnahme von Hordengestellen und Tellerhordenwagen
- automatische Feuchtigkeitsentlüftung, autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Volltür, 3-Punkt-Verschluss, Drehgriff, Türanschlag rechts, nicht wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- Edelstahl-Stoßschutz (im Garraum)

- Innenraum mit abgerundeten Ecken, flacher Edelstahlboden
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, multilingual, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Climachef-System, automatische Kontrolle der Luftfeuchtigkeit, Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung, Startverzögerung möglich, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- bauseitiger Wasseranschluss
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Auch als Durchfahrmodelle auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
Lieferung ohne Hordenwagen.



HHFT 20 E

	HHFT 20 E	HHFF 20 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	969 x 1188 x 1967	1179 x 993 x 1967
innen (B x T x H)	570 x 860 x 1860	780 x 695 x 1860
Tiefe bei geöffneter Tür	1639	1849
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	1 x Hordenwagen, für 20 x GN 1/1 1 x Tellerhordenwagen, für 62 x Teller	1 x Hordenwagen, für 20 x GN 1/1 1 x Tellerhordenwagen, für 62 x Teller 1 x Tellerhordenwagen, für 84 x Teller
Leistung	72 kg Produktmenge / Zyklus	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	6,30 kW 400 V 3N 50 Hz	
Wasserdruck	1,5 bis 5 bar	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	9,2 A	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	232 kg 204 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437034020	437032020
Verkaufspreis	12.159,00 €	11.973,00 €

SERIENZUBEHÖR

1-Punkt-Kerntemperaturfühler	1
USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
einstellbare Lüfterdrehzahl	437900010	298,00 €
Hordenwagen GN 1/1, für HHFF, HHFT, RRFF und RRFT 20, für 20 x GN-Blech 1/1-65, B x T x H in mm: 395 x 587 x 1780	437900039	1.959,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	360,00 €
Nadel-Kerntemperaturfühler	437900034	391,00 €
Tellerhordenwagen, für HHFF und RRFF 20, für 84 x Teller, Ø in mm: 230 - 310, B x T x H in mm: 560 x 604 x 1750	437900036	2.615,00 €
Tellerhordenwagen, für HHFT und RRFT 20, für 62 x Teller, Ø in mm: 230 - 310, B x T x H in mm: 410 x 725 x 1750	437900038	2.399,00 €
thermische Decke für Hordenwagen GN 1/1, für HHFF, HHFT, RRFF und RRFT 20	437900216	805,00 €
thermische Decke für Tellerhordenwagen, für HHFF und RRFF 20, für 84 x Teller	437900229	1.155,00 €
thermische Decke für Tellerhordenwagen, für HHFT und RRFT 20, für 62 x Teller	437900228	1.135,00 €



Warmhalteschrank HHFF 40 E

- für GN 2/1 oder GN 1/1
- zum Warmhalten von Speisen
- zur Aufnahme von Hordenstellern und Tellerhordenwagen
- automatische Feuchtigkeitsentlüftung, autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Volltür, 3-Punkt-Verschluss, Drehgriff, Türanschlag rechts, nicht wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- Edelstahl-Stoßschutz (im Garraum)
- Innenraum mit abgerundeten Ecken, flacher Edelstahlboden

- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, multilingual, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Climachef-System, automatische Kontrolle der Luftfeuchtigkeit, Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung, Startverzögerung möglich, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- bauseitiger Wasseranschluss
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Auch als Durchfahrmodell auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
Lieferung ohne Hordenwagen.



HHFF 40 E

HHFF 40 E	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1263 x 1179 x 1967
innen (B x T x H)	780 x 965 x 1860
Tiefe bei geöffneter Tür	2119
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	1 x Hordenwagen, für 20 x GN 2/1 1 x Hordenwagen, für 40 x GN 1/1 1 x Tellerhordenwagen, für 126 x Teller
Leistung	144 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	7,80 kW 400 V 3N 50 Hz
Wasserdruk	1,5 bis 5 bar
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
Absicherung	11,3 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	310 kg 230 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	437032040
Verkaufspreis	13.149,00 €

SERIENZUBEHÖR

1-Punkt-Kerntemperaturfühler	1
USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten	1

	Artikel-Nr.	Preis
einstellbare Lüfterdrehzahl	437900010	298,00 €
Hordenwagen GN 2/1, für HHFF und RRFF 40, B x T x H in mm: 595 x 691 x 1780	437900040	2.109,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	360,00 €
Nadel-Kerntemperaturfühler	437900034	391,00 €
Tellerhordenwagen, für HHFF und RRFF 40, für 126 x Teller, Ø in mm: 230 – 310, B x T x H in mm: 560 x 905 x 1750	437900045	4.481,00 €
thermische Decke für Hordenwagen GN 1/1, für HHFF und RRFF 40	437900217	1.095,00 €
thermische Decke für Tellerhordenwagen, für HHFF und RRFF 40, für 126 x Teller	437900230	1.279,00 €



Entdecken Sie hier unsere Niedertemperaturgarer online



Einfach perfektes Niedertemperaturgaren Garant für zarte & saftige Fleischgerichte

Die Niedertemperaturgarer von Moduline by NordCap werden zum Zeit oder Kerntemperatur gesteuerten Garen eingesetzt.

Zusätzlich können sie auch zum reinen Warmhalten verwendet werden.

Niedertemperaturgaren wird immer beliebter, weil es ein schonender und wirtschaftlicher Garprozess ist.



Der schonende Garprozess für perfekten Genuss

In einem ersten Schritt werden kleine und große Bratenstücke mit einer Garraumtemperatur bis zu 120 °C in statischer Hitze sehr schonend mit dem geringstmöglichen Gewichtsverlust gegart.

Nach Erreichen der eingestellten Kerntemperatur oder nach Ablauf der voreingestellten Zeit schaltet das Gerät auf Warmhalten um.

Einfach perfektes Niedertemperaturgaren:

Die Ergebnisse sind sehr zarte und gleichzeitig saftige Fleischgerichte.

Benutzerfreundliche Steuerung

Die elektronische Steuerung der Niedertemperaturgarer der Serien CSD und CSC ist übersichtlich und benutzerfreundlich aufgebaut und beinhaltet auch eine Warmhalte-Funktion. Die Bedienung kann auch durch Anfängerinnen und Anfängern sowie Laien erfolgen.



Niedertemperaturgarer SERIE CSD E

mit bis zu 3 x Vollschubladen GN 1/1
Quereinschub oder Längseinschub
einbaufähig & bedingt stapelbar



Niedertemperaturgarer SERIE CSC E

für GN 1/1 & GN 2/1
einbaufähig & stapelbar
Türanschlag links,
werkseitig wechselbar



Niedertemperaturgarer Serie CSD E (Quereinschub)

- für GN 1/1-150, Einschub quer
- zum Warmhalten und kontrollierten Garen von Speisen bei niedrigen Temperaturen
- einbaufähig, stapelbar
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- CSD 011 E: 1 x GN-Schublade 1/1
- CSD 012 E: 2 x GN-Schublade 1/1
- CSD 013 E: 3 x GN-Schublade 1/1
- je Schublade: Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, hitze- und alterungsbeständige Dichtung, Nutzhöhe in mm: 150
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Zeit-, Temperatur- und Kerntemperaturföhlerregelung, Warmhaltefunktion, manuelle Tastensperre
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

CSD 011 E und CSD 012 E auch als Einbau-Version mit kabelgebundener Fernbedienung auf Anfrage erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.
Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 50.



CSD 011 E

	CSD 011 E	CSD 012 E	CSD 013 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	660 x 595 x 310	660 x 595 x 520	660 x 595 x 730
Tiefe mit geöffn. Schublade		1000	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme	1 x GN 1/1-150	2 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-150
Leistung	6 kg Produktmenge / Zyklus	12 kg Produktmenge / Zyklus	18 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	3,1 A	4,4 A	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	40 kg 32 kg	58 kg 50 kg	78 kg 67 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437010011	437010012	437010013
Verkaufspreis	3.159,00 €	3.749,00 €	4.398,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, je Abteil	1
Kerntemperaturfühler	1
Saugnapffüße	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 140, für HSW und CSD 011 / 012 / 013	437900205	199,00 €
Rollengestell (4 Rollen, davon 2 mit Bremsen), für HSW und CSD 011 / 012 / 013	437900202	265,00 €
seitliche Griffe zum Transportieren des Gerätes, für Serien CSC, CSD, HSH und HSW, außer Modelle 212 / 313	437900200	232,00 €



Niedertemperaturgarer Serie CSD E (Längseinschub)

- für GN 1/1-150, Einschub längs
- zum Warmhalten und kontrollierten Garen von Speisen bei niedrigen Temperaturen
- einbaufähig, stapelbar
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- CSD 001 E: 1 x GN-Schublade 1/1
- CSD 002 E: 2 x GN-Schublade 1/1
- CSD 003 E: 3 x GN-Schublade 1/1
- je Schublade: Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, hitze- und alterungsbeständige Dichtung, Nutzhöhe in mm: 150
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Zeit-, Temperatur- und Kerntemperaturfühlerregelung, Warmhaltefunktion, manuelle Tastensperre
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

CSD 001 E und CSD 002 E auch als Einbau-Version mit kabelgebundener Fernbedienung auf Anfrage erhältlich. Bitte bei Bestellung angeben.
Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 50.



CSD 001 E

	CSD 001 E	CSD 002 E	CSD 003 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	450 x 660 x 310	450 x 660 x 520	450 x 660 x 730
Tiefe mit geöffn. Schublade		1065	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme	1 x GN 1/1-150	2 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-150
Leistung	6 kg Produktmenge / Zyklus	12 kg Produktmenge / Zyklus	18 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	3,1 A		4,4 A
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	31 kg 26 kg	45 kg 40 kg	67 kg 58 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437010001	437010002	437010003
Verkaufspreis	3.309,00 €	4.046,00 €	4.829,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, je Abteil	1
Kerntemperaturfühler	1
Saugnapffüße	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 140, für HSH und CSC 031 / 051 sowie HSW und CSD 001 / 002 / 003	437900203	199,00 €
Rollengestell (4 Rollen, davon 2 mit Bremse), für HSH und CSC 031 / 051 sowie HSW und CSD 001 / 002 / 003	437ATR001	265,00 €
seitliche Griffe zum Transportieren des Gerätes, für Serien CSC, CSD, HSH und HSW, außer Modelle 212 / 313	437900200	232,00 €



Niedertemperaturgarer CSD 212 E / CSD 313 E

- für GN 1/1-150, Einschub quer
- zum Warmhalten und kontrollierten Garen von Speisen bei niedrigen Temperaturen
- einbaufähig
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- CSD 212 E: 2 x GN-Schublade 1/1
- CSD 313 E: 3 x GN-Schublade 1/1
- je Schublade: getrennte Temperaturregelung, Magnetverschluss, ergonomische Griffmulde, hitze- und alterungsbeständige Dichtung, Nutzhöhe in mm: 150

- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- CSD 212 E: 2 x elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- CSD 313 E: 3 x elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Zeit-, Temperatur- und Kerntemperaturfühlerregelung, Warmhaltefunktion, manuelle Tastensperre
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 50.



CSD 212 E

	CSD 212 E	CSD 313 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außern (B x T x H)	705 x 680 x 610	705 x 680 x 835
Tiefe mit geöffn. Schublade	1055	
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme	2 x GN 1/1-150	3 x GN 1/1-150
Leistung	12 kg Produktmenge / Zyklus	18 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	1,40 kW 230 V 1 50 Hz	2,10 kW 230 V 1 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	6,1 A	9,2 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	95 kg 87 kg	110 kg 100 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437010212	437010313
Verkaufspreis	6.394,00 €	9.528,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, je Abteil	1
Kerntemperaturfühler	1
Stellfüße	4

SONDERZUBEHÖR

Produkt	Artikel-Nr.	Preis
Rollensatz (4 Rollen), für HSW und CSD 212 / 313	437900207	235,00 €



Niedertemperaturgarer Serie CSC E

- CSC 031 E: für GN 1/1
- CSC 051 E: für GN 1/1
- CSC 052 E: für GN 2/1 oder GN 1/1
- zum Warmhalten und kontrollierten Garen von Speisen bei niedrigen Temperaturen
- einbaufähig, stapelbar
- einstellbare Entlüftungsventile (an der Vorderseite)
- 1x Volltür, Magnetschluss, ergonomische Griffmulde, Türanschlag links, werkseitig ohne Aufpreis wechselbar (bitte bei Bestellung angeben), hitze- und alterungsbeständige Dichtung

- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Zeit-, Temperatur- und Kerntemperaturföhlerregelung, akustisches Signal am Ende des Zyklus, Warmhaltefunktion, manuelle Tastensperre
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- statisches Beheizungssystem für gesamten Garraum, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 50.



CSC 031 E

	CSC 031 E	CSC 051 E	CSC 052 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	450 x 660 x 415	450 x 660 x 565	660 x 765 x 565
Tiefe bei geöffneter Tür	1072	1430	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	3 x GN 1/1-75	5 x GN 1/1-75	5 x GN 2/1-75 10 x GN 1/1-75
Leistung	11 kg Produktmenge / Zyklus	18 kg Produktmenge / Zyklus	30 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	0,70 kW 230 V 1 50 Hz	1,00 kW 230 V 1 50 Hz	1,50 kW 230 V 1 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	3,1 A	4,4 A	6,6 A
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 120 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	34 kg 30 kg	40 kg 35 kg	58 kg 45 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 40		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437010031	437010051	437010052
Verkaufspreis	2.849,00 €	3.099,00 €	3.610,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	1	1	-
Einhängegestell, für GN 2/1 oder GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	-	-	1
Kerntemperaturföhler	1	1	1
Saugnapffüße	4	4	4

437010031
437010051
437010052

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 140, für HSH und CSC 031 / 051 sowie HSW und CSD 001 / 002 / 003	437900203	199,00 €
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 110 bis 140, für HSH und CSC 052	437900204	199,00 €
Rollengestell (4 Rollen, davon 2 mit Bremse), für HSH und CSC 031 / 051 sowie HSW und CSD 001 / 002 / 003	437ATR001	265,00 €
Rollengestell (4 Rollen, davon 2 mit Bremsen), für HSH und CSC 052	437900201	235,00 €
seitliche Griffe zum Transportieren des Gerätes, für Serien CSC, CSD, HSH und HSW, außer Modelle 212 / 313	437900200	232,00 €



Entdecken Sie hier unsere Regenerationstechnik online



Regenerationsöfen – Übersicht Produktprogramm

Für jeden Zweck die optimale Qualitätslösung

Retherma erlaubt die Regeneration von Lebensmitteln in allen Behältnissen oder auf Tellern, bei allen Anwendungen und für jede Zielgruppe von mindestens 20 bis zu 500 Personen pro Regenerationszyklus:

- 4 x GN 2/3 bis 40 x GN 1/1 bzw. 20 x GN 2/1
- 12 bis 126 Teller für die Regeneration von À-la-carte Menüs oder bei Banketten und Events
- im Vergleich zu einem Kombidämpfer mit einer Energieeinsparung bis zu 37 % und einer Wassereinsparung bis zu 90 %



Tischgeräte für den Handeinschub



**Regenerationsöfen
SERIE RRS C**
für GN 2/3, GN 1/1 & GN 2/1
Auftauen, Regeneration, Aufbacken
Entlüftung über Deckplatte
elektromechanische Steuerung (C)



**Regenerationsöfen
SERIE GRE C, GRE E, GRE T**
für GN 2/3, GN 1/1 & GN 2/1
Regeneration von gekühlten Speisen
Einschub längs oder quer
einstellbare bzw. automatische Entlüftung
elektromechanische Steuerung (C) oder
elektronische Steuerung (E) & (T)



**Regenerationsöfen
SERIE RRO C, RRO E**
für GN 1/1 & EN 600 x 400 mm
Regeneration von gekühlten &
tiefgekühlten Speisen
Entlüftung über Deckplatte
elektromechanische Steuerung (C) oder
elektronische Steuerung (E)

Fahrbare Regenerationsöfen



**Regenerationsöfen - fahrbar
SERIE RRT E**
für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm
Regeneration von gekühlten Speisen
Entlüftung über Deckplatte
elektronische Steuerung (E)

Regenerationsöfen zum Einfahren



**Einfahr-Regenerationsofen
SERIE RRFT E/RRFF E**
für GN 1/1 & GN 2/1
Einschub längs oder quer
für Hordengestelle & Tellerhordenwagen
automatische Entlüftung
elektronische Steuerung (E)



Kombi-Wagen Kühlen & Regenerieren

**Kombi-Wagen Kühlen & Regenerieren
SERIE RRD E**
für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm
zum Kühlen & Regenerieren
Entlüftung über Deckplatte
elektronische Steuerung (E)

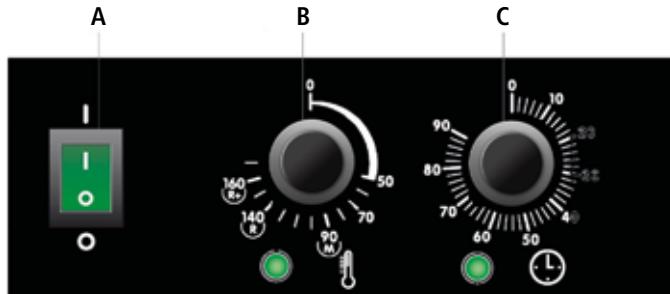
2 verschiedene Steuerungen

► Für unsere Regenerationslösungen gibt es 2 Arten von Steuerungen



„C“ Bedienblende

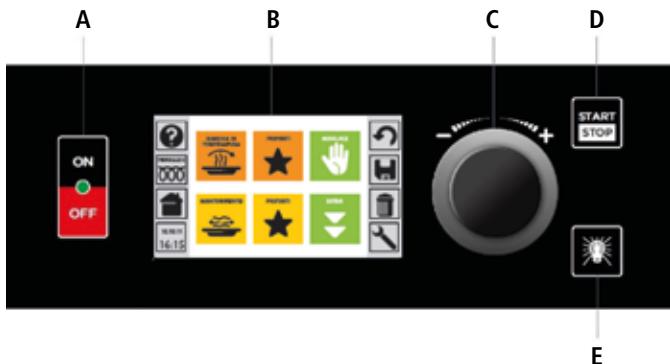
- elektromechanisch -
für die Serien
GRE - RRO - RRT



- A. ON/OFF
- B. Temperaturstellung
- C. Zeiteinstellung

„E“ Bedienblende

- elektronisch -
für die Serien
GRE - RRO - RRT - RRFF - RRFT



- A. ON/OFF
- B. 4,3" Touch-Screen-Display
- C. Drehknopf
- D. START/STOPP
- E. Beleuchtung im Garraum

mutilingual

Welche Serie für welchen Zweck?

► Ob À-la-carte Restaurant, Kita oder GV: Retherma bietet für jedes Anforderungsprofil den optimalen Regenerationsofen

À-LA-CARTE RESTAURANTS

Anforderung

Fokus auf der Qualität der Zutaten und die Zubereitung von exzellenten Speisen, ohne sich um Logistik und Zeit zu sorgen.

Lösung

Regeneration auf Tellern (bis zu 12 Teller gleichzeitig), in Kunststoff- oder in kompostierbaren Behältnissen, in Skin-Verpackungen oder in Vakuumbeuteln

Zeitfaktor

pro Zyklus circa 12 bis 20 Minuten



Serie GRE

DELIVERY & TAKE-AWAY

Anforderung

Vorbereiten und organisieren von Mahlzeiten für das Food-Delivery-Business – kompromisslos und qualitätsorientiert.

Lösung

Regeneration in verschiedenen Behältnissen zum Mitnehmen – aus allen Werkstoffen, die bis 120 °C hitzebeständig sind.
Mit der Serie RRO kann man auch tiefgekühlte Behältnisse regenerieren, bis 230 Speisen pro Zyklus in einer Stunde.
Die Regeneration ist auch auf GN- oder EN-Blechen möglich. Die Speisen können danach portioniert, oder bereits portioniert eingebracht werden.



Serie GRE



Serie RRO

GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Anforderung

Kostengünstige Speisen für bspw. KiTas, Schulen, Care-Einrichtungen und die Betriebsverpflegung liefern unter Berücksichtigung aller Qualitäts- und Sicherheitsstandards.

Lösung

Regeneration großer Mengen gekühlter oder tiefgekühlter Speisen in GN-Behältnissen, portionierter Mahlzeiten in Schalen oder in kompostierbaren Behältnissen.
Regeneration gekühlter Speisen auf Tellern, bis zu 550 Portionen je Zyklus möglich, Dauer abhängig vom Behältnis zwischen 15 und 55 Minuten.



Serie RRO



Serie RRD



Serie RRT



Serie RRFF/RRFT



BANKETTE & CATERING

Anforderung

Gleichzeitiges Servieren von bis zu 15.000 Gäste unter Gewährleistung der unveränderten Eigenschaften der Speisen.

Lösung

Regeneration auf Tellern für Events und Bankette.
Die Serien RRFF/RRFT ermöglichen die Regeneration von bis zu 126 Tellern (bis zu ø 31 cm) pro Zyklus in circa 12 bis 15 Minuten.



Serie RRFF/RRFT

Regenerationsofen Serie RRS C



RRS 040 C

- für GN 2/3
- zum Auftauen, Regenerieren und Aufbacken
- Entlüftungsventil (in der Deckplatte)
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Volltür, Schnappverschluss, Abstellung des Lüfterrades bei Türöffnung, Griff, Türanschlag links, nicht wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektromechanische Steuerung (in der Frontblende)
- Hauptschalter, Drehknopfbedienung, Zeitschalter mit Abschaltautomatik, Temperaturregelung, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem
- Sicherheitsthermostat

Hinweis:
Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 100.



Regenerationsofen Serie RRS C

	RRS 040 C	RRS 060 C	RRS 090 C
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	650 x 650 x 575	650 x 650 x 650	650 x 650 x 875
Tiefe bei geöffneter Tür		1115	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	4 x GN 2/3-95 4 x Teller, Ø in mm: 200 - 320	6 x GN 2/3-75 6 x Teller, Ø in mm: 200 - 320	9 x GN 2/3-75 9 x Teller, Ø in mm: 200 - 320
Leistung	9,6 kg Produktmenge / Zyklus	14,5 kg Produktmenge / Zyklus	21,5 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	3,45 kW 230 V 1 50 Hz		6,80 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	15,0 A		9,9 A
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C		
Einbringtemperatur	-18 bis +3 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	53 kg 43 kg	55 kg 43 kg	69 kg 57 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437053040	437053060	437053090
Verkaufspreis	3.022,00 €	3.345,00 €	3.965,00 €
SERIENZUBEHÖR			
Einhängegestell, für GN 2/3, entnehmbar			1
Stellfüße			4
SONDERZUBEHÖR		Artikel-Nr.	Preis
Untergestell, für RRS 040 / 060 / 090, B x T x H in mm: 850 x 670 x 840		437900215	382,00 €

Regenerationsofen Serie RRS C



RRS 071 C

- für GN 1/1
- zum Auftauen, Regenerieren und Aufbacken
- Entlüftungsventil (in der Deckplatte)
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Volltür, Schnappverschluss, Abstellung des Lüfterrades bei Türöffnung, Griff, Türanschlag links, nicht wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektromechanische Steuerung (in der Frontblende)
- Hauptschalter, Drehknopfbedienung, Zeitschalter mit Abschaltautomatik, Temperaturregelung, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem
- Sicherheitsthermostat

Hinweis:
Mindestabstand zur rückwärtigen Wand in mm: 100.



Regenerationsofen Serie RRS C

	RRS 071 C	RRS 101 C
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	825 x 680 x 725	825 x 680 x 950
Tiefe bei geöffneter Tür		1320
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	7 x GN 1/1-75 14 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 7 x Teller, Ø in mm: 270 - 320	10 x GN 1/1-75 20 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 10 x Teller, Ø in mm: 270 - 320
Leistung	25 kg Produktmenge Zyklus	36 kg Produktmenge Zyklus
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	6,30 kW 400 V 3N 50 Hz	12,50 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	9,2 A	18,1 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C	
Einbringtemperatur	-18 bis +3 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	66 kg 54 kg	85 kg 70 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437053071	437053101
Verkaufspreis	4.198,00 €	4.649,00 €
SERIENZUBEHÖR		
Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75		1
Stellfüße		4
SONDERZUBEHÖR		
Untergestell, für RRS 071 / 101, B x T x H in mm: 815 x 560 x 840	Artikel-Nr. 437ABS011	Preis 496,00 €

Regenerationsofen Serie GRE E



GRE 060 E XXS

- GRE 060 E XXS: für GN 2/3
- GRE 061 E: für GN 1/1, Einschub quer
- GRE 106 E: für GN 1/1, Einschub längs
- zum Regenerieren von gekühlten Speisen
- stapelbar (siehe Sonderzubehör)
- wahlweise auch für Wandmontage verwendbar
- automatische Feuchtigkeitsentlüftung, Sicherheitsventil
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Volltür, Schnappverschluss, Abstellung des Lüfterrades bei Türöffnung, Drehgriff, Türanschlag links, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- integriertes Entwässerungssystem
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, multilingual, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Climachef-System, automatische Kontrolle der Luftfeuchtigkeit, Vorheizfunktion, akustisches Signal am Ende des Zyklus, Sperrsystem mit Kennwort
- Selbstdiagnosesystem, programmierbare Garphasen
- Temperaturverringerung am Ende des Regenerationszyklus, Warmhaltefunktion
- bauseitiger Wasseranschluss, zentraler Garraum-Abfluss
- Kondenswasserwanne (unter der Tür)
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem
- Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Bitte prüfen Sie vor einer Stapelung von Geräten deren endgültige Gesamthöhe in Bezug auf barrierefreien und gefahrlosen Zugang durch das Bedienungspersonal.

Auch als Glastürmodelle auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Auch als Versionen mit eingebautem Selbstreinigungssystem auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Wassertank gegen Aufpreis möglich. Bitte sprechen Sie uns an.

Das Einhängegestell GN 1/1 kann ohne Aufpreis durch ein Einhängegestell EN 600 x 400 mm ersetzt werden. Bitte bei Bestellung angeben.

Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 100.



Regenerationsofen Serie GRE E

	GRE 060 E XXS	GRE 061 E	GRE 106 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	550 x 610 x 850	800 x 715 x 822	550 x 845 x 822
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	6 x GN 2/3-64 6 x Teller, Ø in mm: 200 - 320	6 x GN 1/1-64 6 x EN 600 x 400 mm 12 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 6 x Teller, Ø in mm: 270 - 320	6 x GN 1/1-64 12 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 6 x Teller, Ø in mm: 270 - 320
Leistung	10 kg Produktmenge / Zyklus	15 kg Produktmenge / Zyklus	
TECHNISCHE DATEN			
Energieart		Elektro	
Anschlusswert (Elektro)		3,45 kW 230 V 1 50 Hz	
Wasserdruck		1,5 bis 5 bar	
Schutzart		IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung		15,0 A	
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart		Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 210 °C	30 bis 160 °C	
Einbringtemperatur		+3 °C	
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	78 kg 65 kg	108 kg 94 kg	87 kg 74 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen		CHR 1.4016	
Verkleidung innen		CNS 1.4301	
Isolierung		Energiesparisolierung in mm: bis zu 35	
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437040160	437040061	437040106
Verkaufspreis	5.589,00 €	6.398,00 €	5.999,00 €

SERIENZUBEHÖR	437040160	437040061	437040106
Climachef-System, automatische Kontrolle der Luftfeuchtigkeit	1	1	1
Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 64	-	1	1
Einhängegestell, für GN 2/3, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 64	1	-	-
Stelfüße	4	4	4

SONDERZUBEHÖR	Artikel-Nr.	Preis
1-Punkt-Kerntemperaturfühler	437900002	286,00 €
Doppelglästür, für Serie GRE	4379000160	382,00 €
eingebauter Wassertank, 2,0 L, für GRE E 061 / 106	437900070	585,00 €
einstellbare Lüfterdrehzahl	437900010	298,00 €
Handbrause	437900005	211,00 €
Innenglästür, aufklappbar, Scharniere innenliegend	437900011	376,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	360,00 €
Nadel-Kerntemperaturfühler	437900034	391,00 €
Stapelkit, für GRE 060	437900218	1.239,00 €
Stapelkit, für GRE 061	437900220	1.572,00 €
Stapelkit, für GRE 106	437900219	1.339,00 €
Türanschlagwechsel, ab Werk wechselbar	437999000	293,00 €
Unterbau Wassertank, mit Schubladen, für Wasser und Kondenswasser, 4,0 + 4,0 l, für Serien GRE C und E	437900072	auf Anfrage
USB-Schnittstelle, zum Auslesen von HACCP-Daten	437900014	122,00 €

Regenerationsofen Serie GRE C



GRE 060 C XXS

- GRE 060 C XXS: für GN 2/3
- GRE 061 C: für GN 1/1, Einschub quer
- GRE 106 C: für GN 1/1, Einschub längs
- zum Regenerieren von gekühlten Speisen
- stapelbar (siehe Sonderzubehör)
- wahlweise auch für Wandmontage verwendbar
- Entlüftungsventil (in der Deckplatte)
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Volltür, Schnappverschluss, Abstellung des Lüfterrades bei Türöffnung, Drehgriff, Türanschlag links, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- integriertes Entwässerungssystem
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektromechanische Steuerung (in der Frontblende)
- Drehknopfbedienung, Hauptschalter, Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- bauseitiger Wasseranschluss, zentraler Garraum-Abfluss
- Kondenswasserwanne (unter der Tür)
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem
- Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Bitte prüfen Sie vor einer Stapelung von Geräten deren endgültige Gesamthöhe in Bezug auf barrierefreien und gefahrlosen Zugang durch das Bedienungspersonal.

Auch als Glastürmodelle auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Wassertank gegen Aufpreis möglich. Bitte sprechen Sie uns an.

Das Einhängegestell GN 1/1 kann ohne Aufpreis durch ein Einhängegestell EN 600 x 400 mm ersetzt werden. Bitte bei Bestellung angeben.

Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 100.



Regenerationsofen Serie GRE C

	GRE 060 C XXS	GRE 061 C	GRE 106 C
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	550 x 610 x 834	800 x 715 x 822	550 x 845 x 822
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	6 x GN 2/3-64 6 x Teller, Ø in mm: 200 - 320	6 x GN 1/1-64 6 x EN 600 x 400 mm 12 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 6 x Teller, Ø in mm: 270 - 320	6 x GN 1/1-64 12 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 6 x Teller, Ø in mm: 270 - 320
Leistung	10 kg Produktmenge / Zyklus	15 kg Produktmenge / Zyklus	
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	3,45 kW 230 V 1 50 Hz		
Wasserdruck	1,5 bis 5 bar		
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	15,0 A		
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C		
Einbringtemperatur	+3 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	74 kg 65 kg	108 kg 94 kg	87 kg 74 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437040360	437042061	437042161
Verkaufspreis	4.418,00 €	5.105,00 €	4.709,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 64	-	1	1
Einhängegestell, für GN 2/3, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 64	1	-	-
Stellfüße	4	4	4

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Doppelglastür, für Serie GRE	4379000160	382,00 €
Innenglas, aufklappbar, Scharniere innenliegend	437900011	376,00 €
Stapelkit, für GRE 060	437900218	1.239,00 €
Stapelkit, für GRE 061	437900220	1.572,00 €
Stapelkit, für GRE 106	437900219	1.339,00 €
Türranschlagwechsel, ab Werk wechselbar	437999000	293,00 €
Unterbau Wassertank, mit Schubladen, für Wasser und Kondenswasser, 4,0 + 4,0 l, für Serien GRE C und E	437900072	auf Anfrage

Regenerationsofen Serie RRO E



RRO 061 E

- für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm
- zum Regenerieren von gekühlten und tiefgekühlten Speisen
- Entlüftungsventil (in der Deckplatte)
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Volltür, Schnappverschluss, Abstellung des Lüfterrades bei Türöffnung, Drehgriff, Türanschlag links, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, multilingual, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung, Startverzögerung möglich, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- Temperaturverringerung am Ende des Regenerationszyklus, Warmhaltefunktion
- bauseitiger Wasseranschluss, zentraler Garraum-Abfluss
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem
- Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Auch als Glastürmodelle auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Weitere Modelle für GN 2/1 und mit größerem Einschub-Abstand auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

Das Einhängegestell GN 1/1 kann ohne Aufpreis durch ein Einhängegestell EN 600 x 400 mm ersetzt werden. Bitte bei Bestellung angeben.

Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 100.



Regenerationsofen Serie RRO E

	RRO 061 E	RRO 101 E	RRO 141 E
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	800 x 760 x 855	800 x 760 x 1155	800 x 760 x 1630
Tiefe bei geöffneter Tür		1533	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	6 x GN 1/1-75 6 x EN 600 x 400 mm 12 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 6 x Teller, Ø in mm: 270 - 320	10 x GN 1/1-75 10 x EN 600 x 400 mm 20 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 10 x Teller, Ø in mm: 270 - 320	14 x GN 1/1-75 14 x EN 600 x 400 mm 28 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 14 x Teller, Ø in mm: 270 - 320
Leistung	22 kg Produktmenge / Zyklus	36 kg Produktmenge / Zyklus	50 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN			
Energieart	Elektro		
Anschlusswert (Elektro)	6,30 kW 400 V 3N 50 Hz	12,50 kW 400 V 3N 50 Hz	15,50 kW 400 V 3N 50 Hz
Wasserdruck	1,5 bis 5 bar		
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	9,2 A	18,1 A	22,4 A
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C		
Einbringtemperatur	-18 bis +3 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	85 kg 71 kg	109 kg 93 kg	144 kg 123 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437050061	437050101	437050103E
Verkaufspreis	6.355,00 €	7.323,00 €	9.059,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	1	1	1
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 180 bis 280	-	-	4
Stellfüße	4	4	-

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
1-Punkt-Kerntemperaturfühler	437900002	286,00 €
Climachef-System, für automatische Feuchtigkeitssteuerung	437900012	741,00 €
Einhängegestell EN 600 x 400 mm, für RRO 141	437900231	339,00 €
Einhängegestell EN 600 x 400 mm, für RRO, RRT und RRD 061	437900209	265,00 €
Einhängegestell EN 600 x 400 mm, für RRO, RRT und RRD 081 / 101	437APX002	293,00 €
einstellbare Lüfterdrehzahl	437900010	298,00 €
externer Wassertank, anstelle Festwasseranschluss, an der Geräteseite anbringbar	437900015	466,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RRO 141	437900222	569,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RRO, RRT und RRD 061	437900016	420,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RRO, RRT und RRD 081 / 101	4379000161	450,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	360,00 €
Nadel-Kerntemperaturfühler	437900034	391,00 €
Türanschlagwechsel, ab Werk wechselbar	437999000	293,00 €
Untergestell, für RRO 061 / 081 / 101, B x T x H in mm: 790 x 645 x 840	437900055	508,00 €
USB-Schnittstelle, zum Auslesen von HACCP-Daten	437900014	122,00 €

Regenerationsofen Serie RRO C



RRO 061 C

- für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm
- zum Regenerieren von gekühlten und tiefgekühlten Speisen
- Entlüftungsventil (in der Deckplatte)
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Volltür, Schnappverschluss, Abstellung des Lüfterrades bei Türöffnung, Drehgriff, Türanschlag links, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektromechanische Steuerung (in der Frontblende)
- Drehknopfbedienung, Hauptschalter, Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- bauseitiger Wasseranschluss, zentraler Garraum-Abfluss
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem
- Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Auch als Glastürmodelle auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Weitere Modelle für GN 2/1 und mit größerem Einschub-Abstand auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

Das Einhängegestell GN 1/1 kann ohne Aufpreis durch ein Einhängegestell EN 600 x 400 mm ersetzt werden. Bitte bei Bestellung angeben.

Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 100.



Regenerationsofen Serie RRO C

	RR0 061 C	RR0 101 C	RR0 141 C
ABMESSUNGEN (MM)			
außen (B x T x H)	800 x 760 x 855	800 x 760 x 1155	800 x 760 x 1630
Tiefe bei geöffneter Tür		1533	
LEISTUNGSDATEN			
Aufnahme (wahlweise)	6 x GN 1/1-75 6 x EN 600 x 400 mm 12 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 6 x Teller, Ø in mm: 270 - 320	10 x GN 1/1-75 10 x EN 600 x 400 mm 20 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 10 x Teller, Ø in mm: 270 - 320	14 x GN 1/1-75 14 x EN 600 x 400 mm 28 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 14 x Teller, Ø in mm: 270 - 320
Leistung	22 kg Produktmenge / Zyklus	36 kg Produktmenge / Zyklus	50 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN			
Energieart		Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	6,30 kW 400 V 3N 50 Hz	12,50 kW 400 V 3N 50 Hz	15,50 kW 400 V 3N 50 Hz
Wasserdruck		1,5 bis 5 bar	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt		
Absicherung	9,2 A	18,1 A	22,4 A
EIGENSCHAFTEN			
Aufstellungsart	Tischgerät		Standgerät
TEMPERATURANGABEN			
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C		
Einbringtemperatur	-18 bis +3 °C		
GEWICHTSANGABEN			
Gewicht Brutto Netto	85 kg 71 kg	109 kg 93 kg	144 kg 123 kg
VERKLEIDUNG			
Verkleidung außen	CHR 1.4016		
Verkleidung innen	CNS 1.4301		
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35		
BESTELLINFOS			
Artikel-Nr.	437056061	437050105	437056141
Verkaufspreis	4.935,00 €	6.029,00 €	7.559,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 75	1	1	1
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 180 bis 280	-	-	4
Stellfüße	4	4	-

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Einhängegestell EN 600 x 400 mm, für RR0 141	437900231	339,00 €
Einhängegestell EN 600 x 400 mm, für RR0, RRT und RRD 061	437900209	265,00 €
Einhängegestell EN 600 x 400 mm, für RR0, RRT und RRD 081 / 101	437APX002	293,00 €
externer Wassertank, anstelle Festwasseranschluss, an der Geräteseite anbringbar	437900015	466,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RR0 141	437900222	569,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RR0, RRT und RRD 061	437900016	420,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RR0, RRT und RRD 081 / 101	4379000161	450,00 €
Türanschlagwechsel, ab Werk wechselbar	437999000	293,00 €
Untergestell, für RR0 061 / 081 / 101, B x T x H in mm: 790 x 645 x 840	437900055	508,00 €

Regenerationsofen (fahrbar) Serie RRT E



RRT 061 E

- für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm
- zum Regenerieren von gekühlten Speisen
- ergonomische Griffe zum Schieben des Gerätes
- Entlüftungsventil (in der Deckplatte)
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- RRT 061 E: 1 x Volltür
- RRT 101 E: 1 x Volltür
- RRT 161 E: 2 x Volltür
- Schnappverschluss, Drehgriff, Türanschlag links, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung (pro Tür)
- versenkbarer Wassertank
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, multilingual, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung, Startverzögerung möglich, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- Temperaturverringerung am Ende des Regenerationszyklus, Warmhaltefunktion
- zentraler Garraum-Abfluss
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem
- Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Auch als Glastürmodelle auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

Das Einhängegestell GN 1/1 kann ohne Aufpreis durch ein Einhängegestell EN 600 x 400 mm ersetzt werden. Bitte bei Bestellung angeben.



Regenerationsofen (fahrbar) Serie RRT E

	RRT 061 E	RRT 101 E	RRT 161 E		
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	880 x 825 x 1010	880 x 825 x 1310	880 x 825 x 1800		
Tiefe bei geöffneter Tür		1533			
LEISTUNGSDATEN					
Aufnahme (wahlweise)	6 x GN 1/1-78 6 x EN 600 x 400 mm 12 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 6 x Teller, Ø in mm: 270 - 320	10 x GN 1/1-76 10 x EN 600 x 400 mm 20 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 10 x Teller, Ø in mm: 270 - 320	16 x GN 1/1-72 16 x EN 600 x 400 mm 32 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 16 x Teller, Ø in mm: 270 - 320		
Leistung	22 kg Produktmenge / Zyklus	36 kg Produktmenge / Zyklus	58 kg Produktmenge / Zyklus		
TECHNISCHE DATEN					
Energieart	Elektro				
Anschlusswert (Elektro)	3,45 kW 230 V 1 50 Hz	6,80 kW 400 V 3N 50 Hz			
Schutzzart	IPX4 - spritzwassergeschützt				
Absicherung	15,0 A	9,9 A			
EIGENSCHAFTEN					
Aufstellungsart	Standgerät				
TEMPERATURANGABEN					
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C				
Einbringtemperatur	+3 °C				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	108 kg 93 kg	135 kg 119 kg	163 kg 145 kg		
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	CHR 1.4016				
Verkleidung innen	CNS 1.4301				
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	437051081	437051101	437051161E		
Verkaufspreis	6.546,00 €	7.323,00 €	10.042,00 €		

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 72	-	-	1
Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 76	-	1	-
Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 78	1	-	-
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 125	4	4	-
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 150	-	-	4
Stoßleiste, Gummi, umlaufend	1	1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
1-Punkt-Kerntemperaturfühler	437900002	286,00 €
Climachef-System, für automatische Feuchtigkeitssteuerung	437900012	741,00 €
Einhängegestell EN 600 x 400 mm, für RRO, RRT und RRD 061	437900209	265,00 €
Einhängegestell EN 600 x 400 mm, für RRO, RRT und RRD 081 / 101	437APX002	293,00 €
Einhängegestell EN 600 x 400 mm, für RRT 161	437900210	539,00 €
einstellbare Lüfterdrehzahl	437900010	298,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RRO, RRT und RRD 061	437900016	420,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RRO, RRT und RRD 081 / 101	4379000161	450,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RRT 161	437900212	569,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	360,00 €
Nadel-Kerntemperaturfühler	437900034	391,00 €
Türanschlagwechsel, ab Werk wechselbar	437999000	293,00 €
USB-Schnittstelle, zum Auslesen von HACCP-Daten	437900014	122,00 €

Regenerationsofen (fahrbar) Serie RRT E



RRT 112 E

- RRT 112 E: für GN 2/1 oder GN 1/1
- RRT 153 E: für GN 2/1 oder GN 1/1
- RRT 162 E: für GN 2/1
- zum Regenerieren von gekühlten Speisen
- ergonomische Griffe zum Schieben des Gerätes
- Entlüftungsventil (in der Deckplatte)
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- RRT 112 E: 1 x Volltür, Türanschlag links, nicht wechselbar
- RRT 153 E: 2 x Volltür, Türanschlag links, nicht wechselbar
- RRT 162 E: 2 x Volltür, Türanschlag links, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar
- Schnappverschluss, Drehgriff, hitze- und alterungsbeständige Dichtung (pro Tür)
- versenkbarer Wassertank
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, multilingual, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung, Startverzögerung möglich, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- Temperaturverringerung am Ende des Regenerationszyklus, Warmhaltefunktion
- zentraler Garraum-Abfluss
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem
- Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Auch als Glastürmodelle auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.

Das Einhängegestell GN 1/1 kann ohne Aufpreis durch ein Einhängegestell EN 600 x 400 mm ersetzt werden. Bitte bei Bestellung angeben.



Regenerationsofen (fahrbar) Serie RRT E

	RRT 112 E	RRT 153 E	RRT 162 E		
ABMESSUNGEN (MM)					
außen (B x T x H)	1000 x 855 x 1130	1000 x 855 x 1680	940 x 975 x 1900		
Tiefe bei geöffneter Tür	1515		1705		
LEISTUNGSDATEN					
Aufnahme (wahlweise)	10 x GN 2/1-76 20 x GN 1/1-76 40 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 20 x Teller, Ø in mm: 270 - 320	16 x GN 2/1-72 32 x GN 1/1-72 64 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 32 x Teller, Ø in mm: 270 - 320	16 x GN 2/1-79 64 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 32 x Teller, Ø in mm: 270 - 320		
Leistung	72 kg Produktmenge / Zyklus		115 kg Produktmenge / Zyklus		
TECHNISCHE DATEN					
Energieart	Elektro				
Anschlusswert (Elektro)	6,8 kW 400 V 3N 50 Hz	10,15 kW 400 V 3N 50 Hz			
Schutzzart	IPX4 - spritzwassergeschützt				
Absicherung	9,9 A	14,7 A			
EIGENSCHAFTEN					
Aufstellungsart	Standgerät				
TEMPERATURANGABEN					
Arbeitstemperatur	30 bis 160 °C				
Einbringtemperatur	+3 °C				
GEWICHTSANGABEN					
Gewicht Brutto Netto	130 kg 113 kg	177 kg 157 kg	185 kg 170 kg		
VERKLEIDUNG					
Verkleidung außen	CHR 1.4016				
Verkleidung innen	CNS 1.4301				
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35				
BESTELLINFOS					
Artikel-Nr.	437055112	437051153	437055162		
Verkaufspreis	8.979,00 €	11.275,00 €	10.405,00 €		
SERIENZUBEHÖR					
Einhängegestell, für GN 2/1 oder GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 76		1	-		
Einhängegestell, für GN 2/1 oder GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 72		-	1		
Einhängegestell, für GN 2/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 79		-	-		
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm 125		4	-		
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 150		-	4		
Stoßleiste, Gummi, umlaufend		1	1		
SONDERZUBEHÖR					
1-Punkt-Kerntemperaturfühler	437900002	286,00 €			
Climachef-System, für automatische Feuchtigkeitssteuerung	437900012	741,00 €			
Einhängegestell GN 2/1, für RRT, RRD und HHF 153, für 64 x Teller, Ø in mm: 280	437APX007	600,00 €			
einstellbare Lüfterdrehzahl	437900010	298,00 €			
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RRT 112	437900232	485,00 €			
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RRT 162	437900213	569,00 €			
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RRT und RRD 153	437900211	438,00 €			
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	360,00 €			
Nadel-Kerntemperaturfühler	437900034	391,00 €			
Türanschlagwechsel, ab Werk wechselbar	437999000	293,00 €			
USB-Schnittstelle, zum Auslesen von HACCP-Daten	437900014	122,00 €			

Entdecken Sie hier unsere Einfahr-Regenerationsöfen online



Regenerationsöfen zum Einfahren mit Kombidampf

Ideal für große Veranstaltungen und die Betriebsgastronomie

Überall dort, wo viele Gäste verköstigt werden, sind unsere Regenerationsöfen zum Einfahren die ideale Lösung.

Sie sind für die Aufnahme von Regalwagen, Tellerhordenwagen und allen Kombidämpferwagen vorgesehen und sind sowohl für die Regeneration von Speisen in GN-Behältnissen als auch von Tellergerichten hervorragend geeignet.



Eigenschaften

- Regeneration in Kombination von trockener und feuchter Hitze, Kombidampf
- Klimasteuerung für kürzere Regenerationszeiten & höchsten Qualitätsanspruch
- elektronische Steuerung (E)
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- Temperaturbereich von +30 bis +210 °C möglich
- automatische Entlüftung
- Festwasseranschluss

Einfahr-Regenerationsofen

RRFT 20 E

für GN 1/1, Einschub längs

Aufnahme (wahlweise):

- 1 x Hordenwagen für 20 x GN 1/1
- 1 x Tellerhordenwagen für 62 x Teller



Einfahr-Regenerationsofen

RRFF 20 E

für GN 1/1, Einschub quer

Aufnahme (wahlweise):

- 1 x Hordenwagen für 20 x GN 1/1
- 1 x Tellerhordenwagen für 62 x Teller
- 1 x Tellerhordenwagen für 84 x Teller

Einfahr-Regenerationsofen

RRFF 40 E

für GN 1/1 oder GN 2/1

Aufnahme (wahlweise):

- 1 x Hordenwagen für 20 x GN 2/1
- 1 x Hordenwagen für 40 x GN 1/1
- 1 x Tellerhordenwagen für 126 x Teller



Einfahr-Regenerationsofen RRFT 20 E / RRFF 20 E

- RRFT 20 E: für GN 1/1, Einschub längs
- RRFF 20 E: für GN 1/1, Einschub quer
- zur Aufnahme von Hordenstellern und Tellerhordenwagen
- automatische Feuchtigkeitsentlüftung, autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Volltür, 3-Punkt-Verschluss, Drehgriff, Türanschlag rechts, nicht wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- Edelstahl-Stoßschutz (im Garraum)
- Innenraum mit abgerundeten Ecken, flacher Edelstahlboden

- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, multilingual, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Climachef-System, automatische Kontrolle der Luftfeuchtigkeit, Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung, Startverzögerung möglich, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- Temperaturverringerung am Ende des Regenerationszyklus, Warmhaltefunktion
- bauseitiger Wasseranschluss
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Auch als Durchfahrmodele auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
Lieferung ohne Hordenwagen.



RRFT 20 E

	RRFT 20 E	RRFF 20 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	969 x 1188 x 1967	1179 x 993 x 1967
innen (B x T x H)	570 x 860 x 1860	780 x 695 x 1860
Tiefe bei geöffneter Tür	1909	1849
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	1 x Hordenwagen, für 20 x GN 1/1 1 x Tellerhordenwagen, für 62 x Teller	1 x Hordenwagen, für 20 x GN 1/1 1 x Tellerhordenwagen, für 62 x Teller 1 x Tellerhordenwagen, für 84 x Teller
Leistung	72 kg Produktmenge / Zyklus	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	12,50 kW 400 V 3N 50 Hz	
Wasserdruk	1,5 bis 5 bar	
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	18,1 A	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 210 °C	
Einbringtemperatur	+3 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	280 kg 204 kg	277 kg 205 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437052120	437052020
Verkaufspreis	14.928,00 €	14.298,00 €

SERIENZUBEHÖR

1-Punkt-Kerntemperaturfühler	1
USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten	1

	Artikel-Nr.	Preis
einstellbare Lüfterdrehzahl	437900010	298,00 €
Hordenwagen GN 1/1, für HHFF, HHFT, RRFF und RRFT 20, für 20 x GN-Blech 1/1-65, B x T x H in mm: 395 x 587 x 1780	437900039	1.959,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	360,00 €
Nadel-Kerntemperaturfühler	437900034	391,00 €
Tellerhordenwagen, für HHFF und RRFF 20, für 84 x Teller, Ø in mm: 230 - 310, B x T x H in mm: 560 x 604 x 1750	437900036	2.615,00 €
Tellerhordenwagen, für HHFT und RRFT 20, für 62 x Teller, Ø in mm: 230 - 310, B x T x H in mm: 410 x 725 x 1750	437900038	2.399,00 €
thermische Decke für Hordenwagen GN 1/1, für HHFF, HHFT, RRFF und RRFT 20	437900216	805,00 €
thermische Decke für Tellerhordenwagen, für HHFF und RRFF 20, für 84 x Teller	437900229	1.155,00 €
thermische Decke für Tellerhordenwagen, für HHFT und RRFT 20, für 62 x Teller	437900228	1.135,00 €



Einfahr-Regenerationsofen RRFF 40 E

- für GN 2/1 oder GN 1/1
- zur Aufnahme von Hordengestellen und Tellerhordenwagen
- automatische Feuchtigkeitsentlüftung, autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Volltür, 3-Punkt-Verschluss, Drehgriff, Türanschlag rechts, nicht wechselbar, hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- Edelstahl-Stoßschutz (im Garraum)
- Innenraum mit abgerundeten Ecken, flacher Edelstahlboden
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)

- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, multilingual, Hauptschalter, Taste für Start / Stop, Climachef-System, automatische Kontrolle der Luftfeuchtigkeit, Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung, Startverzögerung möglich, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- Temperaturverringerung am Ende des Regenerationszyklus, Warmhaltefunktion
- bauseitiger Wasseranschluss
- Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Umluft-Beheizungssystem, Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Auch als Durchfahrmodell auf Anfrage gegen Aufpreis erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.
Lieferung ohne Hordenwagen.



RRFF 40 E

RRFF 40 E	
ABMESSUNGEN (MM)	
außen (B x T x H)	1179 x 1263 x 1967
innen (B x T x H)	780 x 965 x 1860
Tiefe bei geöffneter Tür	2119
LEISTUNGSDATEN	
Aufnahme (wahlweise)	1 x Hordenwagen, für 20 x GN 2/1 1 x Hordenwagen, für 40 x GN 1/1 1 x Tellerhordenwagen, für 126 x Teller
Leistung	144 kg Produktmenge Zyklus
TECHNISCHE DATEN	
Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	23,20 kW 400 V 3N 50 Hz
Wasserdruck	1,5 bis 5 bar
Schutzart	IPX4 - spritzwassergeschützt
Absicherung	33,6 A
EIGENSCHAFTEN	
Aufstellungsart	Standgerät
TEMPERATURANGABEN	
Arbeitstemperatur	30 bis 210 °C
Einbringtemperatur	+3 °C
GEWICHTSANGABEN	
Gewicht Brutto Netto	341 kg 245 kg
VERKLEIDUNG	
Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35
BESTELLINFOS	
Artikel-Nr.	437052040
Verkaufspreis	16.084,00 €

SERIENZUBEHÖR

1-Punkt-Kerntemperaturfühler	1
USB-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
einstellbare Lüfterdrehzahl	437900010	298,00 €
Hordenwagen GN 2/1, für HHFF und RRFF 40, B x T x H in mm: 595 x 691 x 1780	437900040	2.109,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	360,00 €
Nadel-Kerntemperaturfühler	437900034	391,00 €
Tellerhordenwagen, für HHFF und RRFF 40, für 126 x Teller, Ø in mm: 230 – 310, B x T x H in mm: 560 x 905 x 1750	437900045	4.481,00 €
thermische Decke für Hordenwagen GN 2/1, für HHFF und RRFF 40	437900217	1.095,00 €
thermische Decke für Tellerhordenwagen, für HHFF und RRFF 40, für 126 x Teller	437900230	1.279,00 €



Entdecken Sie hier unsere Kombi-Wagen online



Kombi-Wagen zum Kühlen und Regenerieren

Kalt anliefern und zum gewünschten Zeitpunkt regenerieren

Frische wird mobil: In den Kombi-Wagen der Serie RRD E können Cook & Chill-Speisen kalt angeliefert und vor Ort zum gewünschten Zeitpunkt im selben Gerät regeneriert werden.

Die Serie RRD E ist daher die ideale Lösung fürs Catering und den Care-Bereich.



Eigenschaften

- aktive Kühlung mittels integriertem Kühlaggregat
- Regeneration in Kombination von trockener und feuchter Hitze, Kombidampf
- Klimasteuerung für kürzere Regenerationszeiten & höchsten Qualitätsanspruch
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- Temperaturbereich von 0 bis +210 °C möglich
- Festwasseranschluss
- 4 Rollen, Ø 125 mm, zwei davon mit Bremse, und Schubgriffe sorgen für volle Mobilität

Benutzerfreundliche Steuerung

► Die elektronische Steuerung der Kombi-Wagen Serie RRD ist sehr intuitiv und einfach zu bedienen – auch von Anfängern und Anfängerinnen sowie Laien. Das Umschalten von Kühlung auf Regeneration erfolgt automatisch und kann vorprogrammiert werden.

Kombi-Wagen RRD 061 E
für 6 x GN 1/1 & EN 600 x 400 mm



Kombi-Wagen RRD 101 E
für 10 x GN 1/1 & EN 600 x 400 mm

Kombi-Wagen zum Kühlen und Regenerieren RRD 061 E / RRD 101 E



RRD 061 E

- für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm
- zum Kühlen und Regenerieren
- ergonomische Griffe zum Schieben des Gerätes
- Entlüftungsventil (in der Deckplatte)
- autoreverser Lüfterradbetrieb
- 1 x Volltür, Schnappverschluss, Drehgriff, Türanschlag links, wechselbar (Sonderzubehör), hitze- und alterungsbeständige Dichtung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- LED-Display (4,3 Zoll), Touch-Screen, multilingual, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Zeit-, Temperatur- und Feuchtigkeitsregelung, Startverzögerung möglich, akustisches Signal am Ende des Zyklus
- Temperaturverringerung am Ende des Regenerationszyklus, Warmhaltefunktion
- versenkbbarer Wassertank, zentraler Garraum-Abfluss
- Einhängegestell zur Reinigung entnehmbar
- Service- / Wartungskomponenten leicht erreichbar
- Verdampfer, mit Umluft, Edelstahl
- Umluft-Beheizungssystem
- Sicherheitsthermostat

Hinweis:

Weitere Modelle mit größerem Einschub-Abstand auf Anfrage erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



Kombi-Wagen zum Kühlen und Regenerieren RRD 061 E / RRD 101 E

	RRD 061 E	RRD 101 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	880 x 829 x 1340	880 x 829 x 1640
Tiefe bei geöffneter Tür		1537
LEISTUNGSDATEN		
Aufnahme (wahlweise)	6 x GN 1/1-78 6 x EN 600 x 400 mm 12 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 6 x Teller, Ø in mm: 270 - 320	10 x GN 1/1-76 10 x EN 600 x 400 mm 20 x Teller, Ø in mm: 200 - 260 10 x Teller, Ø in mm: 270 - 320
Leistung	22 kg Produktmenge / Zyklus	36 kg Produktmenge / Zyklus
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	3,45 kW 230 V 1 50 Hz	6,80 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzzart	IPX4 - spritzwassergeschützt	
Absicherung	15,0 A	9,9 A
EIGENSCHAFTEN		
Kühlungsart (Produkt)	Umluftkühlung	
Aufstellungsart	Standgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	0 bis 160 °C	
Einbringtemperatur	+3 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	150 kg 130 kg	175 kg 159 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
Isolierung	Energiesparisolierung in mm: bis zu 35	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437054061	437054101
Verkaufspreis	10.996,00 €	11.977,00 €

SERIENZUBEHÖR

Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 76	-	1
Einhängegestell, für GN 1/1, entnehmbar, Einschub-Abstand in mm: 78	1	-
einstellbare Lüfterdrehzahl	1	1
Rollen, 2 davon mit Bremse, Ø in mm: 125	4	4
Stoßleiste, Gummi, umlaufend	1	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
1-Punkt-Kerntemperaturfühler	437900002	286,00 €
Climachef-System, für automatische Feuchtigkeitssteuerung	437900012	741,00 €
Einhängegestell EN 600 x 400 mm, für RRO, RRT und RRD 061	437900209	265,00 €
Einhängegestell EN 600 x 400 mm, für RRO, RRT und RRD 081 / 101	437APX002	293,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RRO, RRT und RRD 061	437900016	420,00 €
Glastür mit separater Beleuchtung für Innenraum, für RRO, RRT und RRD 081 / 101	4379000161	450,00 €
Multipunkt-Kerntemperaturfühler	437900003	360,00 €
Nadel-Kerntemperaturfühler	437900034	391,00 €
Türanschlagwechsel, ab Werk wechselbar	437999000	293,00 €
USB-Schnittstelle, zum Auslesen von HACCP-Daten	437900014	122,00 €

Entdecken Sie hier die Kombidämpfer der Serie MAGISTAR



BESSER LEBEN, BESSER KOCHEN



by NordCap®

Maximale Leistung
und totale Kontrolle



MAGISTAR COMBI-TS

- Touchscreen-Bedienfeld
- Dampferzeuger

Perfekte Balance
zwischen
Performance und
Kosten



MAGISTAR COMBI-DS

- Digitales Bedienfeld
- Dampferzeuger

Flexibilität und
Produktivität



MAGISTAR COMBI-TI

- Touchscreen-Bedienfeld
- Direktdampf

Garantierte
Ergebnisse
bei maximaler
Bedienungs-
freundlichkeit



MAGISTAR COMBI-DI

- Digitales Bedienfeld
- Direktdampf

MAGISTAR COMBI-TS*



MAGISTAR COMBI-DS*



MAGISTAR COMBI-TI*



MAGISTAR COMBI-DI*



Außenabmessungen (B x T x H)

6 GN 1/1 867x775x808 mm	6 GN 2/1 1090x971x808 mm	10 GN 1/1 867x775x1058 mm	10 GN 2/1 1090x971x1058 mm	20 GN 1/1 911x865x1794 mm	20 GN 2/1 1162x1067x1794 mm
----------------------------	-----------------------------	------------------------------	-------------------------------	------------------------------	--------------------------------

* Die Produktinformationen zu den MAGISTAR Kombidämpfern halten wir auf unserer Website unter www.nordcap.de für Sie bereit.

Kombidämpfer EK 6 x GN 1/1



EK 6 x GN 1/1

- für GN 1/1, Einschub längs
- stapelbar (siehe Sonderzubehör)
- "AirFlow"-Luftverteilungssystem
- Lüftergeschwindigkeit regelbar (5-stufig), Umkehrfunktion
- 1 x Doppelglastür, Thermoglas, Abstellung des Lüfterrades bei Türöffnung, Drehgriff, Türanschlag rechts, nicht wechselbar
- LED-Innenbeleuchtung
- abgerundete Ecken
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)
- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, automatischer Schnell-Cooldown, automatische Vorheiz-Funktion, Eigendiagnose, USB-Port zum Herunterladen von HACCP-Daten
- 5 x Betriebsart: Soft, Medium, Strong, Extra Strong und Rinse-only
- Programmspeicherplätze für Rezepte
- boilerlose Dampffunktion
- automatisches Selbstreinigungsprogramm
- Wasserzufuhr über Festwasseranschluß, Wasserablauf

Hinweis:

Bitte prüfen Sie vor einer Stapelung von Geräten deren endgültige Gesamthöhe in Bezug auf barrierefreien und gefahrlosen Zugang durch das Bedienungspersonal.

Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 50. Bauseitiger Wasserablauf erforderlich.

Lieferung ohne GN-Tragroste.



Kombidämpfer EK 6 x GN 1/1**EK 6 x GN 1/1**

ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	867 x 775 x 808	
Tiefe bei geöffneter Tür	1319	
LEISTUNGSDATEN		
Abstell- und Lagerfläche	6 x GN 1/1-65	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	11,10 kW 400 V 3N ph 50 Hz	
Wasserdruck	1 bis 6 bar	
Schutzart	IPX5 - strahlwassergeschützt	
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	bis 300 °C	
Wasserzulauf	30 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	124 kg 107 kg	
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CNS 1.4301	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	406228960	
Verkaufspreis	7.490,00 €	
SERIENZUBEHÖR		
1-Punkt Kerntemperaturfühler		1
Auflagegestell, für GN 1/1, bis zu 30 kg belastbar, Einschub-Abstand in mm: 65		1
Füße		4
USB- und WLAN-Schnittstelle zum Auslesen von HACCP-Daten		1
SONDERZUBEHÖR		
Abluftthaube mit Lüftermotor, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922728	4.395,00 €
Abluftthaube mit Lüftermotor, für 6 x GN 1/1-Ofen	406922723	5.215,00 €
Bäckerei-Gestell, für EN 600 x 400 mm, für 6 x GN 1/1-Ofen, fahrbar, 5 Einschübe, Einschub-Abstand in mm: 80	406922607	885,00 €
Einschubgestell mit Griff, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922610	354,00 €
Füße, höhenverstellbar, H in mm: 150 bis 200	406922688	80,00 €
GN-Behälter 1/1-20, doppelseitig antihaft-beschichtet	406925000	150,00 €
GN-Behälter 1/1-40, doppelseitig antihaft-beschichtet	406925001	188,00 €
GN-Grillrost 1/1, Aluminium	406925004	134,00 €
GN-Hähnchenrost 1/1 (2 Stk.), bis zu 8 Hähnchen pro Rost	406922036	170,00 €
GN-Rost 1/1 (2 Stk.), CNS, B x T x H in mm: 530 x 325 x 2	406922017	80,00 €
Grill- und Pizzaplatte GN 1/1, antihaftbeschichtet und spülmaschinenfest	406925003	148,00 €
Handbrause, seitliche Montage	406922171	335,00 €
Hordengestell-Transportwagen, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922626	968,00 €
Kerntemperaturfühler, USB-Anschluss	406922390	438,00 €
Radsatz (4 Stk.), für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen und GN 2/1-Untergestell	406922003	158,00 €
Stapelkit, H in mm: 120, für 6 x GN 1/1-Ofen (Elektro) auf 6 und 10 x GN 1/1-Ofen (Elektro)	406922620	2.831,00 €
Tablett-Untergestell, fahrbar, für 5 x GN 2/1-Tablett, Einschub-Abstand in mm: 80	406922606	895,00 €
Tablett-Untergestell, fahrbar, für 6 x GN 1/1-Tablett, Einschub-Abstand in mm: 65	406922600	740,00 €
Untergestell mit Tablethalterung, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922612	1.132,00 €
Unterschrank, geschlossen, beheizbar, für EN 600 x 400 mm, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922615	6.748,00 €
Wand-Befestigungskit, zur Fixierung an der Rückwand	406922687	139,00 €
Wärmeschutzblech für Stapelkit, für 6 x GN 1/1-Ofen auf 10 x GN 1/1-Ofen	406922661	880,00 €
Wärmeschutzblech für Stapelkit, für 6 x GN 1/1-Ofen auf 6 x GN 1/1-Ofen	406922660	830,00 €
Wärmeschutzblech, für 6 x GN 1/1-Ofen	406922662	522,00 €
zusätzliche Einschubschienen (2 Stk.), für offenen Unterbau, für 6 und 10 x GN 1/1-Ofen	406922690	325,00 €

Entdecken Sie hier alle unsere High-Speed-Öfen online



Heiße Speisen auf die Schnelle SPEED'N'HEAT sorgt für kurze Wartezeiten

In Bars, Bistros, Tankstellen und Schnellrestaurants zählt jede Minute. Gleichzeitig sollen natürlich auch Auswahl und Geschmack stimmen. Und der Platz ist meist begrenzt. Hier kommt unser innovativer Backofen SPEED'N'HEAT ins Spiel:

Er ist unschlagbar schnell und dank der Funktionen Konvektion, Mikrowelle, Oberhitze oder die Kombination aus allen drei auch enorm vielseitig. Mit seinen äußerst kompakten Maßen findet er Platz in der kleinsten Küche, für eine Erhöhung der Kapazität ist er stapelbar.



HIGH SPEED OVEN

Betriebsart mit gleichzeitiger Verwendung von Mikrowellen-, Konvektions- und Oberhitze-Modus bei Temperaturen von +100 bis +300 °C

FAST COOKING SYSTEM

Verlassen Sie sich auf das Know-how von Experten und nutzen Sie die automatischen Rezepte, die für das schnelle Garen im Modus High Speed Oven getestet wurden.

COMBI WAVE

Im Betriebsmodus Combi Wave kann SPEED'N'HEAT als Umluftofen bei Temperaturen von +30 bis +300 °C, als Mikrowellenofen mit Leistung bis zu 2000 W oder durch die Kombination der beiden Betriebsarten verwendet werden, um Ergebnisse zu erzielen, die Ihre Erwartungen übertreffen.

MICROWAVE COOKING SYSTEM

Auch für den Modus Combi Wave stehen eine Vielzahl von getesteten Rezepten zur Verfügung.

VERBUNDEN – CONNECTED

Dank der serienmäßigen Ausstattung mit WLAN und Ethernet verbindet sich SPEED'N'HEAT mit einem eignes eingerichteten Portal und bietet Ihnen eine Küche 4.0

Benutzerfreundliche Steuerung

► Bedienung über 7"-TOUCH SCREEN und hochauflösenden TFT-Farbbildschirm. Alle Hauptfunktionen des Ofens lassen sich individuell einstellen, die Verwaltung der Favoriten erfolgt auf dem Startbildschirm. Es gibt einen Speicher für Rezepte (vorprogrammierbar), zahlreiche sind bereits standardmäßig abrufbar. Für eigene Rezepte können eigene Bilder hinterlegt werden. Die Benutzeroberfläche kann in 29 Sprachen eingestellt werden. Mit WLAN-Verbindung und USB-Anschluss.



Der Zeitfaktor

	120 s	HIGH SPEED OVEN
	150 s	
	90 s	
	3 min	COMBI WAVE
	9 min	
	150 s	

Flexibel & sauber

Kein Wasseranschluss und keine Abzugsanlage notwendig: Der SPEED'N'HEAT kann überall aufgestellt werden.

Ein spezielles, reinigungs- und wartungsfreies Filtersystem beseitigt die beim Kochen entstehenden Dämpfe, Gerüche und Fettrückstände.

Die Teflongarkammer lässt sich für die Reinigung leicht entnehmen und ist spülmaschinenfest.

Die Filter der Ansaugöffnungen sind aus rostfreiem Stahl. Sie sind einfach abnehmbar und spülmaschinenfest.



High-Speed Ofen SPEED 'N' HEAT 230 V / SPEED 'N' HEAT 400 V

- SPEED 'N' HEAT 230 V: 1000 W Mikrowelle / 3000 W Konvektionsofen
- SPEED 'N' HEAT 400 V: 2000 W Mikrowelle / 3000 W Konvektionsofen
- stapelbar (siehe Sonderzubehör)
- 1 x Tür, nach vorn kippbar, Offenstellung bei 86°, magnetischer Türkontaktschalter, ergonomischer Griff, Magnetzündung (werkzeugfrei wechselbar)
- abgerundete Ecken

- elektronische Steuerung
- TFT-Touch-Farb-Display (7,0 Zoll), multilingual, programmierbar, Vorheizfunktion, QuickStartfunktion für ein Programm nach Wahl, HACCP-Kontrollfunktion, Ferndiagnose
- Ethernet- / WLAN-Schnittstelle, USB-Schnittstelle, Cloud-Anbindung
- voreingestellte Programme, Programmspeicherplätze für Rezepte
- Garkammer zur Wartung / Reinigung leicht entnehmbar, spülmaschinentauglich

Hinweis:

Bitte prüfen Sie vor einer Stapelung von Geräten deren endgültige Gesamthöhe in Bezug auf barrierefreien und gefahrlosen Zugang durch das Bedienungspersonal.
Die Geräte müssen mit einem FI-Schutzschalter Typ C oder D abgesichert und zusätzlich geerdet werden. Das Modell SPEED 'N' HEAT 400 V auch als XL-Version erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.



SPEED 'N' HEAT 230 V

SPEED 'N' HEAT 230 V		SPEED 'N' HEAT 400 V
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	467 x 609 x 630	
innen (B x T x H)	310 x 320 x 180	
Tiefe bei geöffneter Tür	946	
LEISTUNGSDATEN		
Nettoinhalt	17,9 l	
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	3,6 kW 230 V 1N 50 Hz	6,0 kW 400 V 3N 50 Hz
Schutzart	IPX3 - sprühwassergeschützt	
Absicherung	16,0 A	26,0 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
TEMPERATURANGABEN		
Arbeitstemperatur	30 bis 300 °C	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	73 kg 61 kg	75 kg 63 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	Edelstahl	
Verkleidung innen	Edelstahl, Diamant-Beschichtung	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	574100101	574100102
Verkaufspreis	8.829,00 €	9.119,00 €

SERIENZUBEHÖR

Anschlusskabel, Länge in mm: 200	1
Garkammer, Teflon, antihaftbeschichtet, herausnehmbar, spülmaschinentauglich	1
Kochplatte	1
Schaufel, Aluminium	1

SONDERZUBEHÖR

	Artikel-Nr.	Preis
Backblech (2 Stk.), Teflon, gelocht, B x T x H in mm: 140 x 286 x 19	574900202	181,00 €
Backblech (2 Stk.), Teflon, gelocht, B x T x H in mm: 286 x 286 x 19	574900203	193,00 €
Backblech (2 Stk.), Teflon, glatt, B x T x H in mm: 140 x 286 x 19	574900200	193,00 €
Backblech (2 Stk.), Teflon, glatt, B x T x H in mm: 286 x 286 x 19	574900201	204,00 €
Füße (4 Stk.), für Serie SPEED 'N' HEAT, höhenverstellbar, Ø x H in mm: 60 x 100 / 135	574900100	57,00 €
Grillplatte, gerillt, für Serie SPEED 'N' HEAT	574900700	290,00 €
Ofenschutzmittel, für Serie SPEED 'N' HEAT	574900950	133,00 €
Reinigungsmittel, für Serie SPEED 'N' HEAT	574900900	148,00 €
Stapelkit, für Serie SPEED 'N' HEAT	574900101	43,00 €
Teflon-Box, für Serie SPEED 'N' HEAT	574900400	293,00 €
Innentürschutz, für Serie SPEED 'N' HEAT	574900450	152,00 €



Entdecken Sie hier alle unsere Salamander online



Unsere Salamander? Sind eigentlich Chamäleons. . . Vielseitigkeit & Flexibilität durch obere und untere Heizzonen

Kompakt, vielseitig, schnell und innovativ: Unsere Salamander der Serie SEH revolutionieren dank ihrer „beidseitigen“ (von oben und unten) Erwärmung Ihre Küche. Denn damit sind sie in der Lage, sich allen End- und Schnellkochanforderungen anzupassen.

Die Geräte der Serie SEH haben nicht nur die klassischen Salamandereigenschaften sondern sind darüber hinaus auch wahlweise offener Ofen, Kochfeld oder Grill. Somit sind sie eher Chamäleons, als Salamander. . .



UNABHÄNGIG SCHALTBAR HEIZZONEN

Die obere Heizzone erreicht die maximale Temperatur in nur 7 Sekunden. Dank der separat schaltbaren oberen Heizelemente sowie der zuschaltbaren unteren Glaskeramikplatte wird eine perfekte Wärmekontrolle erreicht – Zubereitung, Fertigstellung und Warmhaltung Ihrer Speisen gelingen perfekt.

Die untere Kochplatte besteht aus Glaskeramik. Die Heizleistung ist in 4 Stufen einstellbar:

- Stufe 1 ist perfekt zum Köcheln, Schmelzen oder Warmhalten eines Gerichts geeignet
- Stufen 2 bis 4 dienen zum Kochen, Schmoren und Braten

BENUTZERFREUNDLICHKEIT

Das Bedienfeld ist einfach und intuitiv und besteht aus wenigen Tasten und einer automatischen Aktivierungsleiste, um die Arbeit des Kochs zu erleichtern. Der automatische Start der Oberhitze wird durch den Kontakt des Kochgeschirrs oder Tellers mit der Aktivierungsleiste ausgelöst und ermöglicht einen sofortigen Neustart mit der zuletzt eingestellten Zeit.

Unbegrenzte Möglichkeiten

► Ob Saucen oder Gratin, Fleisch, Fisch, Geflügel oder Gemüse, Spiegelei oder Hamburger:
Die Salamander der Serie SEH bieten Ihnen über die klassische Nutzung hinaus viele weitere Möglichkeiten der Zubereitung.



Salamander SEH 003 E / SEH 004 E

- zum schnellen Grillen von Lebensmitteln
- SEH 003 E: obere Heizplatte, Glaskeramik, B x T in mm: 490 x 260, 3 x Hochleistungs-Heizelement
- SEH 004 E: obere Heizplatte, Glaskeramik, B x T in mm: 655 x 260, 4 x Hochleistungs-Heizelement
- höhenverstellbare Haube
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)

- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Tellererkennung, Warmhaltefunktion
- Zeiteinstellung (bis 30 Minuten)
- Edelstahl-Grillrost zur Reinigung entnehmbar, Tropfschale zur Reinigung entnehmbar
- SEH 003 E: Garen mit 1 bis 3 Heizelementen
- SEH 004 E: Garen mit 2 bis 4 Heizelementen
- Sicherheitsthermostat, Überhitzungsschutz

Hinweis:

Sonderausführung in schwarz auf Anfrage gegen Aufpreis lieferbar. Bitte sprechen Sie uns an.
Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 100.



SEH 003 E

	SEH 003 E	SEH 004 E
ABMESSUNGEN (MM)		
außen (B x T x H)	600 x 593 x 538	765 x 593 x 538
TECHNISCHE DATEN		
Energieart	Elektro	
Anschlusswert (Elektro)	4,60 kW 400 V 3N 50 Hz	6,10 kW 400 V 3N 50 Hz
Absicherung	6,7 A	13,1 A
EIGENSCHAFTEN		
Aufstellungsart	Tischgerät	
GEWICHTSANGABEN		
Gewicht Brutto Netto	73 kg 57 kg	96 kg 80 kg
VERKLEIDUNG		
Verkleidung außen	CHR 1.4016	
Verkleidung innen	CNS 1.4301	
BESTELLINFOS		
Artikel-Nr.	437070003	437070004
Verkaufspreis	3.744,00 €	4.398,00 €

SONDERZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar, H in mm: 120 bis 125, für Serie SEH

Artikel-Nr.	Preis
437900208	70,00 €



Salamander SEH 103 E

- zum schnellen Grillen von Lebensmitteln
- obere Heizplatte, Glaskeramik, B x T in mm: 490 x 260, 3 x Hochleistungs-Heizelement
- untere Heizplatte, B x T in mm: 530 x 330
- höhenverstellbare Haube
- elektronische Steuerung (in der Frontblende)

- Digitalanzeige, Hauptschalter, Taste für Start / Stopp, Tellererkennung, Warmhaltefunktion
- Zeiteinstellung (bis 30 Minuten)
- Arbeitstemperatur getrennt für Ober- und Unterhitze regelbar
- Edelstahl-Grillrost zur Reinigung entnehmbar, Tropfschale zur Reinigung entnehmbar
- Garen mit 1 bis 3 Heizelementen, Sicherheitsthermostat, Überhitzungsschutz

Hinweis:

Mindestabstand zu den Seiten und zur rückwärtigen Wand in mm: 100.



SEH 103 E

SEH 103 E

ABMESSUNGEN (MM)

außen (B x T x H)	600 x 593 x 538
-------------------	-----------------

TECHNISCHE DATEN

Energieart	Elektro
Anschlusswert (Elektro)	7,10 kW 400 V 3N 50 Hz
Absicherung	13,1 A

EIGENSCHAFTEN

Aufstellungsart	Tischgerät
-----------------	------------

GEWICHTSANGABEN

Gewicht Brutto Netto	73 kg 57 kg
------------------------	---------------

VERKLEIDUNG

Verkleidung außen	CHR 1.4016
Verkleidung innen	CNS 1.4301

BESTELLINFOS

Artikel-Nr.	437070103
Verkaufspreis	5.225,00 €

SONDERZUBEHÖR

Füße, höhenverstellbar, H in mm: 120 bis 125, für Serie SEH

Artikel-Nr.

Preis

437900208

70,00 €



MEET THE TEAM

Die Expertise unseres **Team Solutions** ist auch bei den zahlreichen Events unserer NordCap School, bei Kundenveranstaltungen sowie auf Messen gefragt.

Wir haben ein bisschen in unserem Bildarchiv gestöbert und die folgenden Eindrücke für Sie zusammengestellt.



Untere Reihe von links: Oliver Frosch (NC Geschäftsführer), Sabine Krelle (NC Solutions Marketing), Carsten Hülsmann (Systemberater Schnellkühler / Scheckfroster)

Obere Reihe von links: Elmar Heidenthal (Systemberater Thermik), Siegfried Schweizer (Systemberater Pizzatechnik), Eric Busch (Konzeptberater). Nicht mit im Bild: Claudio Dellera (NC Solutions Innendienst)



Das Team Solutions in unserem Show Room in Erkrath



Trendtour auf der Internorga mit Eric Busch



Organisiert u.a. unsere Messeauftritte: Sabine Krelle



Oliver Frosch im Kundengespräch auf der Intergastronomie



Pizza-Know-how satt: Siegfried Schweizer auf einem unserer beliebten Pizzaforen



Carsten Hülsmann bei einer Schulungsveranstaltung im NExC Innovation-Center unserer niederländischen Tochter NordCap Nederland



Sorgt mit der erfolgreichen Regeneration von vakuumierten Spargel immer wieder für Überraschung in unserer NordCap School: Elmar Heidenthal

Finanzen|Service

28307 Bremen
Thalenhorststraße 15
Tel +49 421 48557-0

bremen@nordcap.de

Vertrieb Nord-Ost

21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel +49 40 766183-0

hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd

55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 4
Tel +49 6132 7101-0

ingelheim@nordcap.de

Vertrieb West

40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel +49 211 540054-0

erkrath@nordcap.de



www.nordcap.de