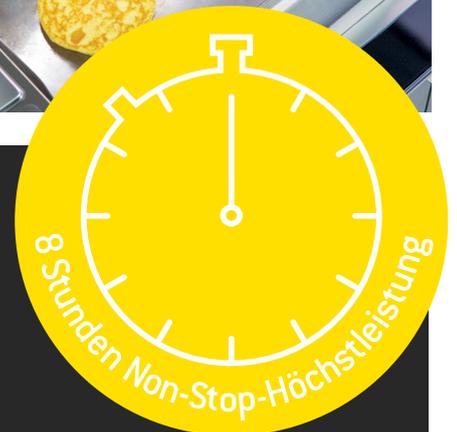




PROFESSIONELL MOBIL KOCHEN

**EASY COOKING<sup>PRO</sup>**

Kreativität über den ganzen Tag



Mit der mobilen Theke Easy Cooking<sup>PRO</sup> können Sie Ihre Gäste vom Frühstück bis zum Abendessen immer wieder neu überraschen – wo und womit Sie wollen.

Die verschiedenen Module lassen sich für jedes Menü neu kombinieren. Das bietet Ihnen und Ihrer Kreativität eine breite Palette an Garfunktionen – und Ihren Gästen ein unvergleichliches und genussvolles Gastronomieerlebnis.

Das raffinierte Design von Easy Cooking<sup>PRO</sup> kombiniert hochwertiges Edelstahl mit Glaselementen und LED-Beleuchtung.

Dank der Easy Cooking<sup>PRO</sup> Match-Funktion wird das Licht automatisch eingeschaltet, wenn Sie mit dem Kochen beginnen, während die darüber liegende Glastrennwand die Kreativität des Kochs in Aktion sehen lässt.

### ENERGIEEFFIZIENZ

Die Induktionstechnologie aller Easy Cooking<sup>PRO</sup> Kochfelder ermöglicht eine Energieeffizienz von bis zu 90 %.

= Einsparung des Energieverbrauchs von 20 % im Vergleich zu herkömmlichen elektrischen Heizsystemen.

### LUFTFILTERSYSTEM

Das integrierte ANTI-ODOR SYSTEM wird durch das Absaugsystem mit Radialgebläse (variable Geschwindigkeit) gewährleistet und reduziert Kochgerüche. Die Luft wird oben abgesaugt, gefiltert und unten abgelassen. Die Filterung erfolgt zweistufig:

- Edelstahl-Fett Filter (spülmaschinenfest) &
- Carbonfilter (Regeneration im Ofen)

### "PLUG & PLAY"

Stecker rein und schon geht's los  
= völlige Mobilität

### FRISCHE ZUR HAND

Ganz easy frische Lebensmittel zur Hand haben dank integrierter 37-Liter-Kühlschubladen, die jeweils für GN 1/1 und GN 2/4 geeignet sind. Der Temperaturbereich ist von 0 bis +10 °C unabhängig regelbar.

### FLEXIBILITÄT PUR

Abwechslungsreiche und personalisierte Menüs auf Wunsch erstellen?  
Schnell von einer Funktion zur anderen wechseln?  
Kein Problem mit den verschiedenen Kochelementen von Easy Cooking<sup>PRO</sup>!

## 8 STUNDEN NON-STOP HÖCHSTLEISTUNG

Geschaffen um Höchstleistungen zu vollbringen: Die eingesetzte Induktionstechnologie ist über Stunden und auch in arbeitsintensiven Phasen Ihr verlässlicher Partner.





## KREATIVITÄT ÜBER DEN GANZEN TAG

### **Frühstück auf der Veranda**

Spiegeleier oder Pfannkuchen direkt aus der Pfanne? Das wird Ihre Gäste beeindrucken!

### **Lunch auf der Terrasse**

Stellen Sie Ihre Kreativität in den Dienst Ihrer Gäste. Easy Cooking<sup>Pro</sup> erfüllt alles Ihre kulinarischen Bedürfnisse.

### **Dinner am Pool**

Servieren Sie Aperitifs oder Abendessen an inspirierenden Orten – ein Fest für alle Sinne.

**DER COUNTER**

**Easy Cooking<sup>PRO</sup> Counter 3M**

| <b>PRODUKTDDETAILS</b>               | KTEC3-3P                  | KTEC3-1P           | NTEC3-3P                  | NTEC3-1P           |
|--------------------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------------|--------------------|
| B x T x H in mm außen                | 1653 x 788 x 1284         | 1653 x 788 x 1284  | 1653 x 788 x 1284         | 1653 x 788 x 1284  |
| Anschlusswert Elektro                | 400 V   3N   50 Hz        | 400 V   3N   50 Hz | 400 V   3N   50 Hz        | 400 V   3N   50 Hz |
| Bestückung mit Kochfeldern           | bis zu 3   3N und/oder 1N | bis zu 3   1N      | bis zu 3   3N und/oder 1N | bis zu 3   1N      |
| gekühlte Schubladen (37 l)           | 2                         | 2                  | –                         | –                  |
| optionale neutrale Schubladen (30 l) | bis zu 2 möglich          | bis zu 2 möglich   | bis zu 4 möglich          | bis zu 4 möglich   |
| optionale seitliche Ablage*          | bis zu 2 möglich          | bis zu 2 möglich   | bis zu 4 möglich          | bis zu 4 möglich   |
| optionaler Papierrollenhalter**      | •                         | •                  | •                         | •                  |
| Artikel-Nr.                          | 406352087                 | 406352086          | 406352083                 | 406352082          |


**Easy Cooking<sup>PRO</sup> Counter 2M**

| <b>PRODUKTDDETAILS</b>               | KTEC2-3P                  | KTEC2-1P           | NTEC2-3P                  | NTEC2-1P           |
|--------------------------------------|---------------------------|--------------------|---------------------------|--------------------|
| B x T x H in mm                      | 1231 x 788 x 1284         | 1231 x 788 x 1284  | 1231 x 788 x 1284         | 1231 x 788 x 1284  |
| Anschlusswert Elektro                | 400 V   3N   50 Hz        | 400 V   3N   50 Hz | 400 V   3N   50 Hz        | 400 V   3N   50 Hz |
| Bestückung mit Kochfeldern           | bis zu 2   3N und/oder 1N | bis zu 2   1N      | bis zu 2   3N und/oder 1N | bis zu 2   1N      |
| gekühlte Schubladen (37 l)           | 1                         | 1                  | –                         | –                  |
| optionale neutrale Schubladen (30 l) | bis zu 1 möglich          | bis zu 1 möglich   | bis zu 2 möglich          | bis zu 2 möglich   |
| optionale seitliche Ablage*          | bis zu 2 möglich          | bis zu 2 möglich   | bis zu 2 möglich          | bis zu 2 möglich   |
| optionaler Papierrollenhalter**      | •                         | •                  | •                         | •                  |
| Artikel-Nr.                          | 406352085                 | 406352084          | 406352081                 | 406352080          |

\*optionale  
seitliche Ablage



\*\*optionaler  
Papierrollenhalter



# PROFESSIONELL MOBIL KOCHEN

## DIE KOCHELEMENTE



Induktionsherd  
mit 1 Kochzone



Induktionsherd mit  
2 Kochzonen

### PRODUKTDDETAILS

|                             | 406600889                                  | 406600895          | 406600891  |
|-----------------------------|--|--------------------|--|
| B x T x H in mm außen       | 400 x 600 x 152                            | 400 x 600 x 152    | 400 x 600 x 152  |
| Anschlusswert Elektro       | 230 V   1N   50 Hz                         | 400 V   3N   50 Hz | 230 V   1N   50 Hz                                       |
| max. ø Töpfe & Pfannen (mm) | bis zu 340                                 | bis zu 340         | bis zu 240 je Kochzone                                   |
| elektrische Leistung (kW)   | 3,5  | 5                  | 3,5  |
| Kochzonen                   | 1  | 1                  | 2  |
| Produktivität               | bis zu 11 kg/h tiefgekühlte Pommes Frites* |                    |  |
| Drop-In                     | •  | •                  | •  |
| Bridgefunktion              |  |                    | rechteckige Pfanne mit bis zu<br>B x T in mm = 350 x 450 |

\*Ergebnis von Labortest in Übereinstimmung mit der Norm ASTM F1361 - 07.



Bratplatte



Bratplatte XL

### PRODUKTDDETAILS

|                                   | 406600898            | 406600899           |
|-----------------------------------|----------------------|---------------------|
| B x T x H in mm außen             | 400 x 600 x 227      | 800 x 600 x 227     |
| Anschlusswert Elektro             | 230 V   1N   50 Hz   | 400 V   3N   50 Hz  |
| elektrische Leistung (kW)         | 3,5                  | 7                   |
| Kochzonen                         | 1                    | 2                   |
| Garfläche (B x T in mm)           | 390 x 410            | 790 x 410           |
| Produktivität                     | 5,5 kg/h Hamburger** | 11 kg/h Hamburger** |
| Fassungsvermögen Fettauffangwanne | 0,5                  | 1,2                 |

\*\* Test in Übereinstimmung mit der Norm ASTM F1275 - 03 mit tiefgekühlten Hamburgern (220 g) mit der Easy Cooking<sup>PRO</sup> Bratplatte XL.  
5,5 kg/h tiefgekühlte Hamburger mit der Easy Cooking<sup>PRO</sup> Bratplatte.



Wok

### PRODUKTDDETAILS

|                           | 406600893          | 406600897          |
|---------------------------|--------------------|--------------------|
| B x T x H in mm           | 400 x 600 x 229    | 400 x 600 x 229    |
| Anschlusswert Elektro     | 230 V   1N   50 Hz | 400 V   3N   50 Hz |
| ø Kochmulde (mm)          | 290                | 290                |
| elektrische Leistung (kW) | 3,5                | 5                  |
| Drop-In                   | •                  | •                  |



# EASY COOKING<sup>PRO</sup> | PROFESSIONELL MOBIL KOCHEN

## DIE LOOKS



Die Standard Version ist in Chromnickelstahl (AISI 304)



Ambra



Madreperla



Agata



Opale



Quarzo



Onice

## KREATIVITÄT ÜBER DEN GANZEN TAG – MIT EASY COOKING<sup>PRO</sup> WO IMMER SIE WOLLEN

