

ascobloc®



# Ascoline 500



### Technique de cuisson ascobloc éprouvée avec faibles profondeurs d'appareils

Ascoline 500 est un système librement modulable pour petites cuisines. La mise en œuvre de la nouvelle série d'appareils en qualité de technique professionnelle de cuisson convient particulièrement bien au domaine en plein essor des snacks et des en-cas, p. ex. dans les stations-service, dans les boucheries et les boulangeries.

Ascoline 500 se distingue par la technique de cuisson éprouvée issue de la gamme de groupes de produits Ascoline 700 d'ascobloc, avec une profondeur de 500 mm seulement (dimension nominale).



### Qualité et fiabilité même en usage intensif et continu

La robustesse et la performance de composants aux mérites avérés sont ses traits caractéristiques de qualité. Tous les appareils peuvent être utilisés comme variante à poser ou de table. Les cotes modulaires fixes avec une profondeur de 500 mm et une largeur de 600 mm permettent de planifier aisément des installations peu encombrantes. Le soubassement est proposé en série en version ouverte. En option, le soubassement est proposé tant dans les différentes versions d'hygiène qu'avec porte(s) battante(s). Toutes les combinaisons d'appareils de la série sont disponibles avec plan hygiénique soudé en continu.



**Fourneaux à surface vitrocéramique**

- Plaque lisse collée étanche dans le plan de l'appareil
- Facile à nettoyer
- Chauffage rapide des casseroles
- Foyers de 3,0 kW positionnés selon sérigraphie
- Réglage de la puissance de chauffe par doseur d'énergie

**Fourneaux à plaques en fonte**

- Plaques en fonte spéciale avec deux foyers de cuisson de 3.0 kW par foyer réglables séparément
- Réglage des foyers de cuisson par commutateur 5 positions
- Plaque de cuisson surélevée de la surface de travail par un col
- Avec limiteur de température



SEH 300



Surface de cuisson	Vitrocéramique	Plaque en fonte
Zones de cuisson	2	2
Appareil posable	SEH 308	SEH 218
Appareil à poser	SEH 300	SEH 210

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique



SEH 210

- Plaque lisse collée étanche dans le plan de l'appareil
- Facile à nettoyer
- Chauffage rapide des casseroles
- Foyers positionnés selon sérigraphie
- Détection de casserole et signalement de codes erreur
- Régulation linéaire de la puissance

- Induction sur toute la surface de cuisson possible sur demande (SEH 350/358)
- SEC 200/208 : collerette avec distancier pour découplage thermique de la cuvette Wok, inducteur recourbé pour chauffage homogène



SEC 200



Option : Soubassement Hygiène 2

Modèle	Wok	Fourneau
Zones de cuisson	1	2
Appareil posable	SEC 208	SEH 358
Appareil à poser	SEC 200	SEH 350

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique



SEH 350

**Fourneaux à gaz à brûleurs apparents**

- Cavité de brûleur fermée, emboutie profond et soudée sur la surface
- Profondeur de cavité de brûleurs 82 mm
- Chaque brûleur avec flamme pilote recouverte et sécurité d'allumage thermoélectrique
- Brûleurs apparents avec allumage manuel
- Grille de dépose en acier inoxydable

**Tables de travail**

- Plan de travail en acier chrome-nickel avec isolation phonique
- Coulisses à extraction totale avec arrêt final
- Soubassement ouvert ou avec porte(s) battante(s)
- Façade de tiroir à double paroi



SGH 210



Fourneaux avec brûleurs	Tables de travail	Largeur (mm)
Zones de cuisson	2	
Appareil posable	SGH 218	SUA 048/058/068 400/500/600
Appareil à poser	SGH 210	SUA 040/050/060 400/500/600

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique



SUA 060

**Bains-marie / Cuiseurs combi**

- Bac embouti profond, soudé dans le plan de travail
- Pour bacs GN 1/1 - 200 mm de profondeur
- Chauffage indirect
- Régulation thermostatique de 30 à 100°C
- Vidange par écoulement 3/4" avec soupape sphérique
- SEW 400/408: conçu pour une ébullition directe et avec sécurité thermique en cas de fonctionnement à vide

**Cuiseurs à pâtes**

- Bac embouti profond avec collerette à écume et trop-plein
- Coupure automatique des éléments chauffants une fois retirés pour le nettoyage et la maintenance
- Résistances blindées 6,0 kW en acier inoxydable 1.4404 de haute qualité résistant aux acides, directement plongées dans l'eau pour assurer un chauffage direct
- Remplissage automatique du bac par arrivée intégrée avec détecteur et électrovanne



SEW 400



Modèle	Bains-marie/Cuiseurs combi	Cuiseurs à pâtes
Taille	GN 1/1-200 mm	1 x 12 l
Appareil posable	SEW 258 / SEW 408	SEW 468
Appareil à poser	SEW 250 / SEW 400	SEW 460

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique



SEW 460

**Friteuses électriques**

- Cuve avec bord pour écumage et zone froide, emboutie profond, soudée dans le recouvrement
- Coupure automatique des éléments chauffants lors de leur basculement pour le nettoyage et la maintenance
- Régulation thermostatique de 100°C à 195°C
- Thermostat de sécurité intégré en tant que deuxième dispositif de sécurité selon VDE/IEC
- Écoulement avec soupape sphérique

**Cuves électriques à frites**

- Bac embouti profond soudé dans le recouvrement GN 1/1
- Casserole GN 1/1 – profondeur 200 mm avec plaque d'égouttage et de récupération
- Chauffage par le dessus par foyers radiants rapportés
- Régulation manuelle de la température par doseur d'énergie



**Plaques grillades avec fonds en compens**

- Casserole inox de 65 mm emboutie profond sans joint, soudée dans le recouvrement
- Fond de casserole en matériau composite (acier inoxydable/cuivre)
- Courte montée en température, grande conductibilité thermique, répartition de température idéale
- Surface de cuisson avec propriété anti-adhésive
- Vidange par tube d'évacuation Ø 36 mm vers réservoir de récupération d'huile GN 1/1-65
- Chauffage indirect par foyers radiants
- Régulation thermostatique de 50 à 260°C

**Grils et plaques grillades à surface acier**

- Surface de cuisson en acier haute température, sur demande chromée dur
- Deux surfaces différentes disponibles, lisses ou rainurées
- Zone de cuisson réglée par thermostat de 50 à 300°C
- Vidange par tube d'évacuation Ø 36 mm vers réservoir de récupération d'huiles GN 1/1-65
- Chauffage indirect par foyers radiants



SEF 124



Modèle	Friteuses	Cuves à frites
Volume total/Taille	1 x 12 l	510 x 305 x 210 mm
Appareil posable	SEF 128	SEF 048
Appareil à poser	SEF 124	SEF 040

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique



SEF 040



SEB 230



Modèle	Plaques grillade	Plaques à snacks / grils
Taille	1 x 12 l	Surface rainurée / lisse
Appareil posable	SEB 238	SEB 248 / SEB 268
Appareil à poser	SEB 230	SEB 240 / SEB 260

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique



SEB 260

## Appareils avec plan de travail soudé



## Soubassement version Hygiène 2



## Appareil à poser sur des soubassements individuels, répartition indépendante



## Jonction d'appareils avec profil raccord en U



## Soubassement armoire réfrigéré (profondeur 600mm) pour appareil à poser



## Vue d'ensemble des appareils

APPAREIL À POSER	Modèle	Energie	Partie supérieure / Capacité	Partie inférieure	Largeur (mm)	Puissance (kW)
Fourneau avec plaque en fonte	SEH 210	Électrique	1 foyer de cuisson - 2 zones de cuisson	espace de rangement ouvert*	600	6,1
Fourneau avec surface de cuisson vitrocéramique	SEH 300	Électrique	1 surface de cuisson - 2 zones de cuisson	espace de rangement ouvert*	600	6,0
Fourneau à induction avec surface de cuisson vitrocéramique	SEH 350	Électrique	1 surface de cuisson - 2 zones de cuisson	espace de rangement ouvert*	600	10,0
Wok à induction	SEC 200	Électrique	1 wok à induction	espace de rangement ouvert*	600	5,0
Fourneau avec brûleurs apparents	SGH 210	Gaz	2 brûleurs - 1 x C, 1 x D	espace de rangement ouvert*	600	9,3
Bain-marie /	SEW 250	Électrique	1 bac - 1 x GN 1/1	espace de rangement ouvert*	600	2,35
Cuiseurs combi	SEW 400	Électrique	1 bac - 1 x GN 1/1	espace de rangement ouvert*	600	4,6
Cuiseur à pâtes	SEW 460	Électrique	1 bac - 1 x 12 l / 8 l	Schrankraum mit Flügeltür	600	6,0
Friteuse	SEF 124	Électrique	1 bac - 1 x 12 l / 8 l	espace de rangement ouvert*	600	8,4
Cuve à frites	SEF 040	Électrique	1 cuve à frites - 510 x 305 x 210 mm	espace de rangement ouvert*	600	1,1
Plaques grillades avec fonds en compensés	SEB 230	Électrique	1 plaque grillade - 510 x 305 x 62 - 1 zone chauffe	espace de rangement ouvert*	600	3,5
Grils et plaques grillades à surface acier	SEB 240	Électrique	1 plaque gril/à snacks, cannelée - 1 zone	espace de rangement ouvert*	600	4,6
	SEB 260	Électrique	1 plaque gril/à snacks, lisse - 1 zone	espace de rangement ouvert*	600	4,6
Tables de travail /	SUA 040	Neutre	Surface de travail	espace de rangement ouvert*	400	-
	SUA 050	Neutre	Surface de travail	espace de rangement ouvert*	500	-
	SUA 060	Neutre	Surface de travail	espace de rangement ouvert*	600	-
Éléments intermédiaires	SUZ 020	Neutre	Surface de travail	bandeau frontal fermé	200	-
	SUZ 030	Neutre	Surface de travail	bandeau frontal fermé	300	-

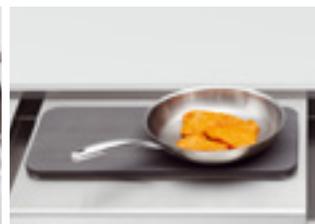
\*Option : porte(s) battante(s)

APPAREIL MURAL / DE TABLE	Modèle	Energie	Partie supérieure / Capacité	Largeur (mm)	Puissance (kW)
Fourneau avec plaque en fonte	SEH 218	Électrique	1 foyer de cuisson - 2 zones de cuisson	600	6,1
Fourneau avec surface de cuisson vitrocéramique	SEH 308	Électrique	1 surface de cuisson - 2 zones de cuisson	600	6,0
Fourneau à induction avec surface de cuisson vitrocéramique	SEH 358	Électrique	1 surface de cuisson - 2 zones de cuisson	600	10,0
Wok à induction	SEC 208	Électrique	1 wok à induction	600	5,0
Fourneau avec brûleurs apparents	SGH 218	Gaz	2 brûleurs - 1 x C, 1 x D	600	9,3
Bain-marie /	SEW 258	Électrique	1 bac - 1 x GN 1/1	600	2,35
Cuiseurs combi	SEW 408	Électrique	1 bac - 1 x GN 1/1	600	4,6
Cuiseur à pâtes	SEW 468	Électrique	1 bac - 1 x 12 l / 8 l	600	6,0
Friteuse	SEF 128	Électrique	1 bac - 1 x 12 l / 8 l	600	8,4
Cuve à frites	SEF 048	Électrique	1 cuve à frites - 510 x 305 x 210 mm	600	1,1
Plaques grillades avec fonds en compensés	SEB 238	Électrique	1 plaque grillade - 510 x 305 x 62 - 1 zone chauffe	600	3,5
Grils et plaques grillades à surface acier	SEB 248	Électrique	1 plaque gril/à snacks, cannelée - 1 zone	600	4,6
	SEB 268	Électrique	1 plaque gril/à snacks, lisse - 1 zone	600	4,6
Tables de travail /	SUA 048	Neutre	Surface de travail	400	-
	SUA 058	Neutre	Surface de travail	500	-
	SUA 068	Neutre	Surface de travail	600	-
Éléments intermédiaires	SUZ 028	Neutre	Surface de travail	200	-
	SUZ 038	Neutre	Surface de travail	300	-

Préparation pour le raccord à une unité de gestion optimisée de puissance (SCC 409). Le composant SCC 409 doit être installé pour ce raccord.

Gastro-Gerätebau GmbH  
Grüner Weg 29  
D-01156 Dresden / Allemagne  
Tél. : +49 (0)351-4533-0  
Fax : +49 (0)351-4533-433  
Courriel : service@ascobloc.de  
Internet : www.ascobloc.de

**ascobloc**<sup>®</sup>



Technique de cuisson



Technique de réfrigération



Distribution de repas



Hottes aspirantes



Equipements de cafétérias



Meubles/Etagères