

ascobloc®



Ascoline 500



Odłona urządzeń ascobloc w nowej, mniejszej formie

Ascoline 500 - kompaktowa linia urządzeń. Seria urządzeń Ascoline przeznaczona jest przede wszystkim dla lokali typu fast-food.

Ascoline 500 to sprawdzona jakość urządzeń linii 700 - małe wymiary, duży profesjonalizm.



Jakość i niezawodność także przy długotrwałej pracy

Wysoka wydajność dzięki użyciu bardzo dobrej jakości komponentów. Wszystkie urządzenia w wersji wolno stojącej lub konsolowej. Niewielkie wymiary urządzeń: głębokość 500 mm i szerokość 600 mm pozwalają na optymalne zagospodarowanie przestrzeni. Seria 500 standardowo wykonana jest na szafkach otwartych, dostępna również w wersjach higienicznych, opcjonalnie z drzwiami skrzydłowymi. Możliwość wykonania indywidualnego bloku termicznego poprzez bezszcelinowe - higieniczne spawanie urządzeń w jeden wspólny blat.



Kuchnie ceramiczne

- Bezszczelinowe połączenie płyty ceramicznej z blatem ułatwiające utrzymanie czystości
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Błyskawiczny czas nagrzewania
- Strefy grzewcze wizualnie wyróżnione, każda o mocy 3,0 kW
- Bezstopniowa regulacja mocy grzewczej

Kuchnie z płytą żeliwną

- Podwójna płyta żeliwna z 2 oddzielnie regulowanymi strefami grzewczymi (każda o mocy 3,0 kW)
- 5-stopniowa regulacja mocy grzewczej
- Tłoczona i termicznie izolowana powierzchnia kuchni
- Ogranicznik temperatury



SEH 300



Powierzchnia	Płyty ceramiczne	Płyty żeliwne
Ilość stref grzewczych	2	2
Urz. konsolowe	SEH 308	SEH 218
Urz. wolnostojące	SEH 300	SEH 210

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



SEH 210

- Płyta ceramiczna, bezszczelinowo osadzona w blacie ze stali nierdzewnej
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Wysoka wydajność
- Strefy grzewcze wizualnie wyróżnione
- Funkcja rozpoznawania garnka

- Bezstopniowa regulacja mocy grzewczej
- Możliwe wykonanie płyty indukcyjnej bezstrefowej w SEH 350/358
- SEC 200/208 Specjalna konstrukcja woka ułatwia optymalne rozprzowanie ciepła



SEC 200



Typ	Woki	Kuchnie
Ilość stref grzewczych	1	2
Urz. konsolowe	SEC 208	SEH 358
Urz. wolnostojące	SEC 200	SEH 350

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



SEH 350

Kuchnie gazowe

- Płyta z przetłoczeniami pod palniki
- Głębokość przetłoczenia 82 mm
- Każdy palnik wyposażony w płomień kontrolny z termoelektrycznym zabezpieczeniem
- Otwarte palniki z manualnym zapłonem
- Ruszt ze stali nierdzewnej

Stoły do pracy

- Blat ze stali nierdzewnej, z wytlumieniem od spodu
- Szuflada skrzyniowa na prowadnicach rolkowych, samodomykających
- Podstawa otwarta lub z drzwiami skrzydłowymi
- Front szuflady z podwójną ścianką



SGH 210



Kuchnie gazowe		Stoły do pracy	Szerokość (mm)
Ilość palników	2		
Urz. konsolowe	SGH 218	SUA 048/058/068	400/500/600
Urz. wolnostojące	SGH 210	SUA 040/050/060	400/500/600

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



SUA 060



SEW 400



Typ	Bemary / Podgrzewacze wielofunkcyjne	Warniki
Komora	GN 1/1-200 mm	1 x 12 l
Urz. konsolowe	SEW 258 / SEW 408	SEW 468
Urz. wolnostojące	SEW 250 / SEW 400	SEW 460

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



SEW 460

Bemary / Podgrzewacze wielofunkcyjne

- Tłoczona komora wspawana bezszczerlinowo w pokrycie
- Przystosowana do pojemnika GN 1/1-200
- Podgrzewanie pośrednie
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z termostatem 30 – 100°C
- Opróżnianie komory za pomocą zaworu kulowego 3/4"
- SEW 400: przystosowany do bezpośredniego gotowania, z automatycznym wyłącznikiem w przypadku braku wody

Warniki

- Tłoczona komora z zagłębieniem, z przelewem ograniczającym wypływ piany
- Automatyczne odcięcie zasilania w momencie podniesienia grzałek ułatwiające czyszczenie komory
- Grzałka 6,0 kW wewnątrz komory, wykonana z wysokogatunkowej, kwasoodpornej stali nierdzewnej 1.4404
- Doprowadzenie wody z zaworem zwrotnym

Frytownice

- Komora tłoczona z tzw. zimną strefą, wspawana bezszczerlinowo w pokrycie z zagłębieniem
- Automatyczne odcięcie zasilania w momencie podniesienia grzałek ułatwia czyszczenie komory
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z termostatem 100 – 195°C
- Ogranicznik temperatury
- Odpływ za pomocą zaworu kulowego 3/4"

Wanny frytownicze

- Komora tłoczona wspawana bezszczerlinowo w pokrycie
- Pojemnik GN 1/1-200 mm z perforowanym ociekaczem
- Podgrzewanie od góry, za pomocą grzałek promiennikowych
- Stopniowa regulacja mocy grzewczej



Płyty grillowe z dnem typu Compens

- Tłoczona wanna o gł. 65 mm, wspawana bezszczerlinowo w pokrycie
- Dno wanny wykonane ze specjalnego połączenia stali nierdzewnej i miedzi
- Krótki czas nagrzewania, równomierne rozłożenie temperatury
- Spód wanny z dnem nieprzywieralnym "non-stick"
- Otwór spustowy Ø36 mm z korkiem (odpływ tłuszczu do pojemnika GN)
- Ogrzewanie pośrednie grzałkami promiennikowymi
- Regulacja temperatury za pomocą pokrętki z termostatem 50 – 260°C

Płyty grillowe z powierzchnią stalową

- Płyta stalowa wykonana ze specjalnego stopu, opcjonalnie chromowana na twardo
- Dostępne 2 rodzaje powierzchni: gładka i ryflowana
- Oddzielna regulacja temperatury poszczególnych stref grzewczych od 50 – 300°C
- Otwór spustowy Ø36 mm z korkiem (odpływ tłuszczu do pojemnika GN)
- Ogrzewanie pośrednie grzałkami promiennikowymi



SEF 124



Typ	Frytownice	Wanny frytownicze
Komora	1 x 12 l	510 x 305 x 210 mm
Urz. konsolowe	SEF 128	SEF 048
Urz. wolnostojące	SEF 124	SEF 040

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



SEF 040



SEB 230



Typ	Patelnie grillowe	Patelnie grillowe
Wymiar	510 x 305 x 65 mm	Powierzchnia ryflowana / gładka
Urz. konsolowe	SEB 238	SEB 248 / SEB 268
Urz. wolnostojące	SEB 230	SEB 240 / SEB 260

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



SEB 260

Urządzenia wstawiane w wspólny blat



Szafki w wykonaniu higienicznym H2



Urządzenia ustawione na podstawach lub na konsolach



Listwy łączeniowe



Podstawa chłodnicza dla urządzeń linii 500 (głębokość 600 mm)



Wykaz urządzeń

URZ. WOLNOSTOJĄCE	Typ	Zasilanie	Płyta górna	Podstawa	Długość (mm)	Moc (kW)
Kuchnia z płytą żeliwną	SEH 210	Elektryczne	1 płyta żeliwna - 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta*	600	6,1
Kuchnia z płytą ceramiczną	SEH 300	Elektryczne	1 płyta żeliwna - 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta*	600	6,0
Kuchnia z płytą ceramiczną indukcyjną	SEH 350	Elektryczne	1 płyta żeliwna - 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta*	600	10,0
Wok indukcyjny	SEC 200	Elektryczne	1 Wok indukcyjny	Szafka otwarta*	600	5,0
Kuchnia gazowa	SGH 210	Gazowe	2 palniki - 1 x C, 1 x D	Szafka otwarta*	600	9,3
Bemar/	SEW 250	Elektryczne	1 komora - 1 x GN 1/1	Szafka otwarta*	600	2,35
Podgrzewacz wielofunkcyjny	SEW 400	Elektryczne	1 komora - 1 x GN 1/1	Szafka otwarta*	600	4,6
Warnik	SEW 460	Elektryczne	1 komora - 1 x 12 l / 8 l	Szafka z drzwiami skrzydłowymi	600	6,0
Frytownica	SEF 124	Elektryczne	1 komora - 1 x 12 l / 8 l	Szafka otwarta*	600	8,4
Wanna frytownicza	SEF 040	Elektryczne	1 komora - 510 x 305 x 210 mm	Szafka otwarta*	600	1,1
Patelnia grillowa z dnem typu Compens	SEB 230	Elektryczne	1 wana - 510 x 305 x 65 - 1 strefa grzewcza	Szafka otwarta*	600	3,5
Płyta grillowa z powierzchnią stalową	SEB 240	Elektryczne	1 płyta grillowa, ryflowana - 1 strefa grzewcza	Szafka otwarta*	600	4,6
	SEB 260	Elektryczne	1 płyta grillowa gładka - 1 strefa grzewcza	Szafka otwarta*	600	4,6
Szafki do pracy	SUA 040	Neutralne	Błat roboczy	Szafka otwarta*	400	-
	SUA 050	Neutralne	Błat roboczy	Szafka otwarta*	500	-
	SUA 060	Neutralne	Błat roboczy	Szafka otwarta*	600	-
Elementy neutralne	SUZ 020	Neutralne	Błat roboczy	Front zabudowany	200	-
	SUZ 030	Neutralne	Błat roboczy	Front zabudowany	300	-

*Opcja: drzwiami skrzydłowymi

URZ. KONSOLOWE	Typ	Zasilanie	Płyta górna	Długość (mm)	Moc (kW)
Kuchnia z płytą żeliwną	SEH 218	Elektryczne	1 płyta żeliwna - 2 strefy grzewcze	600	6,1
Kuchnia z płytą ceramiczną	SEH 308	Elektryczne	1 płyta żeliwna - 2 strefy grzewcze	600	6,0
Kuchnia z płytą ceramiczną indukcyjną	SEH 358	Elektryczne	1 płyta żeliwna - 2 strefy grzewcze	600	10,0
Wok indukcyjny	SEC 208	Elektryczne	1 Wok indukcyjny	600	5,0
Kuchnia gazowa	SGH 218	Gazowe	2 palniki - 1 x C, 1 x D	600	9,3
Bemar/	SEW 258	Elektryczne	1 komora - 1 x GN 1/1	600	2,35
Podgrzewacz wielofunkcyjny	SEW 408	Elektryczne	1 komora - 1 x GN 1/1	600	4,6
Warnik	SEW 468	Elektryczne	1 komora - 1 x 12 l / 8 l	600	6,0
Frytownica	SEF 128	Elektryczne	1 komora - 1 x 12 l / 8 l	600	8,4
Wanna frytownicza	SEF 048	Elektryczne	1 komora - 510 x 305 x 210 mm	600	1,1
Patelnia grillowa z dnem typu Compens	SEB 238	Elektryczne	1 wana - 510 x 305 x 65 - 1 strefa grzewcza	600	3,5
Płyta grillowa z powierzchnią stalową	SEB 248	Elektryczne	1 płyta grillowa, ryflowana - 1 strefa grzewcza	600	4,6
	SEB 268	Elektryczne	1 płyta grillowa gładka - 1 strefa grzewcza	600	4,6
Szafki do pracy	SUA 048	Neutralne	Błat roboczy	400	-
	SUA 058	Neutralne	Błat roboczy	500	-
	SUA 068	Neutralne	Błat roboczy	600	-
Elementy neutralne	SUZ 028	Neutralne	Błat roboczy	200	-
	SUZ 038	Neutralne	Błat roboczy	300	-

Wszystkie urządzenia przystosowane do podłączenia systemu optymalizacji mocy. Złącze do ACC 409

Gastro-Gerätebau GmbH
Grüner Weg 29
D-01156 Dresden/Germany
Tel.: +49 (0)351-4533-0
Fax: +49 (0)351-4533-433
e-mail: service@ascobloc.de
internet: www.ascobloc.de

Pro Ascobloc Sp. z o.o.
ul. Szarych Szeregów 22
56-500 Syców
Tel.: +48 (0)62-785 30 14
Fax: +48 (0)62-785 36 88
e-mail: proasco@ascobloc.pl
internet: www.ascobloc.pl

ascobloc[®]



Urządzenia termiczne



Urządzenia chłodnicze



Linie wydawcze



Okapy



Kafeteria



Meble i regały ze stali nierdzewnej