

ascobloc®



Ascoline 700



Ascoline 700 – une gamme de produits hautement performants de conception compacte dans laquelle s'exprime notre longue expérience en tant que fabricant allemand de grandes cuisines.

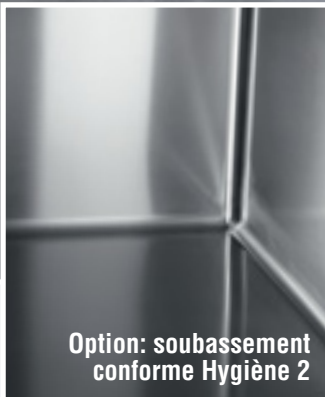
Les appareils au sol

Le bloc robuste dans le système modulaire



Les appareils de cuisson posables

La solution flexible



Option: soubassement conforme Hygiène 2

Finition noble, construction de qualité et d'un agréable design, associées à une technique performante caractérisent ce programme. De multiples modules fonctionnels et variantes offrent des possibilités presque infinies.

Les appareils suspendus L'alternative hygiénique



Les appareils encastrables La combinaison flexible et hygiénique



Raccordements
des appareils

- Deux foyers de cuisson de 3,0 kW par foyer indépendamment réglables par commutateur 5 positions
- Plaque repose thermiquement découplé sur cavité fermée et estampée avec rebord
- Grandes surfaces: déplacement des casseroles sans basculement
- Un excellent emmagasinement de chaleur offre l'utilisation de la chaleur résiduelle
- Économie d'énergie par limiteur de température
- Option: Four de cuisson avec voûte et sol, sur demande avec chaleur tournante commutable



AEH 418



AEH 410



AEH 613



Nombre de zones de cuisson	2	4	6
Suspendu	AEH 218	AEH 418	AEH 618
Au sol sans four	AEH 210	AEH 410	AEH 610
Au sol avec four	–	AEH 413	AEH 613
Au sol avec four à chaleur tournante	–	AEH 415	AEH 615

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

Fourneaux à grande surface de cuisson

ascobloc®

- Plaque de cuisson en acier sans joint avec 4 foyers de 3,0 kW réglables indépendamment par thermostat
- Plaque acier repose thermiquement découplée sur rebord estampé
- Réglage de la puissance de chauffe par commutateur 5 positions
- Grandes surfaces: déplacement des casseroles sans basculement
- Un excellent emmagasinage de chaleur offre l'utilisation de la chaleur résiduelle
- Économie d'énergie par limiteur de température
- Option: Four de cuisson avec voûte et sol, sur demande avec chaleur tournante commutable



AEH 443

Nombre de zones de cuisson	4
Suspendu	AEH 448
Au sol sans four	AEH 440
Au sol avec four	AEH 443
Au sol avec four à chaleur tournante	AEH 445

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

- Plaque lisse collée imperméable dans le plan de l'appareil; facile à nettoyer.
- Foyers de 3,0 kW positionnés selon sérigraphie
- Réglage de la puissance de chauffe par doseur d'énergie
- Disponible avec détection de casserole et/ou induction
- Chauffage rapide des casseroles et récipients
- Également disponible comme plaque vitrocéramique de maintien en température
- Option: Four de cuisson avec voûte et sol, sur demande avec chaleur tournante commutable



AEH 508



AEH 350



AEH 500 – avec soubassement hygiénique



AEH 703

Nombre de zones de cuisson	Foyer radiant			Induction	
	2	4	6	2	4
Suspendu	AEH 308	AEH 508	AEH 708	AEH 358	AEH 558
Au sol sans four	AEH 300	AEH 500	AEH 700	AEH 350	AEH 550
Au sol avec four	–	AEH 503	AEH 703	–	–
Au sol avec four à chaleur tournante	–	AEH 505	AEH 705	–	–

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

Woks à induction

ascobloc®

Woks à induction

- Coupelle vitrocéramique collée imperméable dans le plan de l'appareil
- Facile à nettoyer
- Bobine d'induction intégrée pour chauffage du bol wok à grande surface

- Réglage de la puissance par combinaison commutateur/potentiomètre
- Détection de casserole Wok et signalement de codes erreur
- Colletette avec distancier pour découpler thermiquement le récipient Wok



AEC 200

AEC 200

Appareil	Modèle
Suspendu	AEC 208
Au sol sans four	AEC 200

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

ascobloc®

Fourneaux gaz à brûleurs apparents

- Cavité de brûleur fermée, emboutie à grands rayons et soudée sur la surface facilitant le nettoyage
- Chaque brûleur avec flamme pilote recouverte et sécurité d'allumage thermoélectrique
- Grille de brûleurs adaptée à l'aspect de la flamme
- Grille inox à mailles étroites également adaptée petites marmites
- Emissions réduites, haut rendement
- Accessoires: four électrique avec chaleur statique voûte et sol, sur demande avec chaleur tournante commutable ou four gaz avec allumage piezo



AGH 418



AGH 610



Nombre de zones de cuisson	2	4	6
Suspendu	AGH 218	AGH 418	AGH 618
Au sol sans four	AGH 210	AGH 410	AGH 610
Au sol avec four électrique	–	AGH 413	AGH 613
Au sol avec four électrique à chaleur tournante	–	AGH 415	AGH 615
Au sol avec four gaz	–	AGH 417	AGH 617

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

Fours avec plan de travail

ascobloc®

- Four électrique avec plan de travail lisse en inox
- Enceinte du four avec chaleur statique voûte et sol de 3,0 kW chacune réglable indépendamment
- Régulation thermostatée de 50 à 300 °C
- Option: chaleur tournante commutable
- Fond amovible en fonte comme accumulateur de chaleur
- Corps en inox 18/10, moufle en acier chromé
- Grilles latérales avec 3 niveaux pour plats à pâtisserie et grilles
- Grille chromée et plat à pâtisserie émaillé



AEH 030



AEH 030

Appareil	Modèle
Au sol avec four électrique	AEH 030
Au sol avec four électrique à chaleur tournante	AEH 050

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

ascobloc®

Bains-maries / cuiseurs combi

- Bac embouti profond, soudé dans le recouvrement
- Chauffage indirect par foyer radiant
- Montée en température rapide
- Régulation thermostatée de 30 à 100 °C
- Pour bacs GN 1/1 ou 2/1 – 200 mm de profond
- Vidange par écoulement 3/4" avec soupape sphérique
- Cuiseur combi: version de bain-marie à puissance plus élevée et sécurité de fonctionnement à vide
- Option: armoire chauffante en partie inférieure



AEW 408

AEW 450

Modèle	Bain-marie		Cuiseur combi
	1 x GN 1/1	1 x GN 2/1	1 x GN 2/1
Suspendu	AEW 258	AEW 458	AEW 408
Au sol sans armoire chauffante	AEW 250	AEW 450	AEW 400
Au sol avec armoire chauffante	–	AEW 452	–

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

Cuiseurs à pâtes

ascobloc®

- Bac embouti profond, soudé dans le recouvrement
- Bord embouti autour du bac et tuyau d'écoulement évitant le débordement de l'écume
- Commutation avec 3 paliers de chauffe, thermostat de sécurité 230 °C
- Élément chauffant escamotable pour faciliter nettoyage du bac
- Coupure automatique des éléments chauffants en les retirant
- Remplissage automatique du bac par arrivée intégrée avec détecteur et électrovanne
- Plaque perforée pour le positionnement des paniers à pâtes
- Vidange par écoulement 3/4" avec soupape sphérique vers le bas



AEW 660

Dimensions	1 x 12 l	2 x 12 l	1 x 24 l
Suspendu	AEW 468	AEW 668	AEW 868
Au sol sans armoire chauffante	AEW 460	AEW 660	AEW 860

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

- Cuve emboutie profond avec bord et zone froide (friteuses électr.)
- Écoulement avec soupape sphérique ¾" vers le bas
- Élément chauffant escamotable avec coupure automatique facilitant le nettoyage – pour friteuses électriques
- Options: remontée automatique et/ou commande électronique de température – pour friteuses électriques
- Régulation thermostatée de 100 à 195 °C
- Accessoires: 1 panier à frites, 1 couvercle, 1 plaque d'égouttage compris par cuve
- Thermostat de sécurité



AEF 228



AEF 124.110.210



AGF 124



AEF 128

Modèle	Electrique			Gaz	
Dimensions	1 x 12 l	2 x 12 l	1 x 24 l	1 x 12 l	2 x 12 l
Suspendu	AEF 128 ^{B)}	AEF 228 ^{B)}	AEF 148 ^{B)}	AGF 128	AGF 228
Au sol	AEF 124 ^{A) B)}	AEF 224 ^{A) B)}	AEF 144 ^{B)}	AGF 124	AGF 224

^{A)} Option dispositif de remontée | ^{B)} Option commande électronique
 Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

Cuves à frites

ascobloc®

- Bac embouti profond soudé dans le recouvrement
- Chauffage par le dessus par foyers radiants rapportés
- Régulation manuelle de la température par doseur d'énergie
- Bac GN 1/1 – 200 mm de profond avec égouttoir et plaque d'écoulement
- Ecoulement des eaux de nettoyage par soupape sphérique 3/4" vers le bas
- Partie inférieure: armoire ouverte



Modèle	Electrique
Dimensions	1 x GN 1/1
Suspendu	AEF 048
Au sol	AEF 040

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

- Multifonctions – rôtir, cuire, maintenir en température
- Casserole inox de 65 mm emboutie profond sans joint, soudée dans le recouvrement, compatible GN
- Casserole avec fond cuivre rapporté, dessus anti adhésion et rayons pour l'hygiène
- Chauffe rapide; conductibilité et répartition thermique idéale
- Régulation thermostatique séparée des zones de 50 à 300 °C
- Vidange par tube d'évacuation vers réservoir de récupération d'huiles
- Cadre anti projections en option



AEB 438



AEB 230



Modèle	Electrique		Gaz	
	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/1
Suspendu	AEB 238	AEB 438	AGB 238	AGB 438
Au sol	AEB 230	AEB 430	AGB 230	AGB 430

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

Grils/Plaques grillades à surface acier

ascobloc®

- Surface de cuisson en acier haute température abaissée de 25 mm soudée sous le recouvrement, sur demande chromée dur (pour appareils électriques)
- 3 surfaces différentes disponibles: lisses, rainurées, rainurées sur une moitié
- Régulation thermostatique séparée des zones de 50 à 300 °C
- Vidange par tube d'évacuation vers réservoir de récupération d'huiles
- Cadre anti projections en option



AEB 450.400



AGB 240



AEB 460



AEB 450.400

Modèle	Electrique					Gaz*				
	Lisse		Rainuré		Rainuré/lisse	Lisse		Rainuré		Rainuré/lisse
Dimensions										
Zones de chauffe	1	2	1	2	2	1	2	1	2	2
Suspendu	AEB 268	AEB 468	AEB 248	AEB 448	AEB 458	AGB 268	AGB 468	AGB 248	AGB 448	AGB 458
Au sol	AEB 260	AEB 460	AEB 240	AEB 440	AEB 450	AGB 260	AGB 460	AGB 240	AGB 440	AGB 450

*Nous consulter pour disponibilité

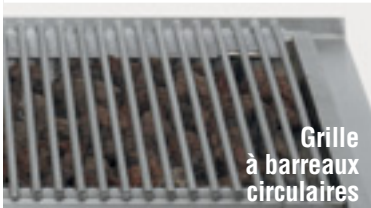
Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

- Chauffé par de puissants brûleurs tubulaires de 8,5 KW par zone de chauffe
- Allumage piezo
- Les pierres de lave assurent un rayonnement doux de la température et un mijotage soigné
- Régulation de puissance sans paliers par robinet à gaz
- Appareils sur option avec grille à barreaux circulaires ou en forme de V, avec levier manuel et basculant sur l'arrière
- Tiroir avec bac de récupération des sucs
- Grille dépose-pierres de lave en acier haute température



AGL 400

AGL 400



Grille à barreaux circulaires



Grille en forme de V

Zones de chauffe	1	2	3
Suspendu	AGL 208	AGL 408	AGL 608
Au sol	AGL 200	AGL 400	AGL 600

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

Grils à vapeur

ascobloc®

- Cuve à eau soudée dans le recouvrement, pour récupérer les graisses et humidifier les aliments à griller
- Chauffage indirect par résistances blindées
- Élément chauffant escamotable pour faciliter nettoyage du bac
- Coupure automatique des éléments chauffants en les retirant
- Régulation sans paliers de la puissance jusque max. 210 °C
- Grille escamotable en profilé inox
- Ecoulement par soupape sphérique 3/4" vers le bas



AEG 400



AEG 400



Zones de chauffe	1	2 (1/3 + 2/3)
Suspendu	AEG 208	AEG 408
Au sol	AEG 200	AEG 400

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

- Multifonctions – rôtir, cuire, étuver, maintien en température
- Bac embouti en inox 18/10, 170 mm profond, compatible GN
- Cuve avec fond cuivre rapporté, surface anti adhésion et rayons pour l'hygiène; couvercle à double paroi
- Chauffe rapide; conductibilité et répartition thermique idéale
- Régulation thermostatique séparée des zones de 50 à 300 °C
- Basculement avec moteur, vidange extrêmement précis, l'axe de basculement se trouvant sur le devant
- Coupure automatique des éléments chauffants lors du basculement
- Arrêt du moteur lorsque le couvercle est fermé



AEP 508



AGP 500



AEP 500

Modèle	Electrique	Gaz
Dimensions	GN 2/1	GN 2/1
Suspendu	AEP 508	AGP 508
Au sol	AEP 500	AGP 500

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

Sauteuses à fond compens

ascobloc®

- Multifonctions – rôtir, cuire, étuver, maintien en température
- Bac embouti en inox 18/10, 170 mm profond, compatible GN
- Cuve avec fond cuivre rapporté, surface anti adhésion et rayons pour l'hygiène; couvercle à double paroi
- Disponible en 2 dimensions GN 2/1 (44 l) et GN 3/1 (63 l)
- Chauffe rapide; conductibilité et répartition thermique idéale
- Régulation thermostatique séparée des zones de 50 à 300 °C
- Ecoulement DN 50 vers le bas avec soupape sphérique 2" et bouchon de fermeture PTFE



AEP 550



AEP 550



Modèle	Electrique		Gaz*	
	GN 2/1	GN 3/1	GN 2/1	GN 3/1
Suspendu	AEP 558	AEP 658	AGP 558	AGP 658
Au sol	AEP 550	AEP 650	AGP 550	AGP 650

*Nous consulter pour disponibilité
Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

- Plaque supérieure avec pourtour anti débordement et écoulement par tuyau d'écoulement
- Couvercle sur ressort et équilibré avec de robustes charnières en inox
- Arrivée d'eau par armature pivotante
- Couvercle isolé à double paroi pour économie d'énergie
- Peu d'entretien grâce au système de chauffe fermé Permapress
- Protection contre fonctionnement à vide par pressostat et valve de sécurité intégrés
- Vidange par vanne de sécurité DN 40



AGS 060



AGS 060

Modèle	Electrique		Gaz
Dimensions	60 l	80 l	60 l
Au sol	AES 060	AES 080	AGS 060

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

Tables de travail

- Plan de travail en inox, renforcé avec isolation phonique
- Coulisses à extraction totale avec arrêt final
- Soubassement ouverte ou avec porte battante
- Façade de tiroir à double paroi

Éléments intermédiaires

- Plan de travail en inox, renforcé avec isolation phonique
- Fixation par équerres directement entre deux appareils et rail en U
- Partie inférieure fermée par bandeau



AUA 048



AUZ 020



Modèle	Éléments intermédiaires		Tables de travail		
	20 cm	30 cm	40 cm	50 cm	60 cm
Suspendu	AUZ 028	AUZ 038	AUA 048	AUA 058	AUA 068
Au sol	AUZ 020	AUZ 030	AUA 040	AUA 050	AUA 060

Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

APPAREILS AU SOL	Modèle	Energie	Partie supérieure/Capacité	Partie inférieure	Largeur (mm)	Capacité él. (kW)	Capacité gaz (kW)
4 Fourneaux électriques à plaques fonte double	AEH 210	Electrique	1 plaque – 2 foyers de cuisson	Armoire ouverte	400	6,1	-
	AEH 410	Electrique	2 plaques – 4 foyers de cuisson	Armoire ouverte	700	12,1	-
	AEH 413	Electrique	2 plaques – 4 foyers de cuisson	Four électrique	700	16,3	-
	AEH 415	Electrique	2 plaques – 4 foyers de cuisson	Four électrique à chaleur tournante	700	18,3	-
	AEH 610	Electrique	3 plaques – 6 foyers de cuisson	Armoire ouverte	1000	18,1	-
	AEH 613	Electrique	3 plaques – 6 foyers de cuisson	Four électrique	1000	22,3	-
	AEH 615	Electrique	3 plaques – 6 foyers de cuisson	Four électrique à chaleur tournante	1000	24,1	-
5 Fourneaux électriques à grande surface de cuisson	AEH 440	Electrique	1 plaque – 4 foyers de cuisson	Armoire ouverte	700	12,1	-
	AEH 443	Electrique	1 plaque – 4 foyers de cuisson	Four électrique	700	16,3	-
	AEH 445	Electrique	1 plaque – 4 foyers de cuisson	Four électrique à chaleur tournante	700	18,3	-
6 Fourneaux électriques à surface vitrocéramique <small>*option: disponible avec détection de casserole – xxx.110</small>	AEH 300*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 2 foyers de cuisson	Armoire ouverte	400	6,0	-
	AEH 500*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 4 foyers de cuisson	Armoire ouverte	700	12,0	-
	AEH 503*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 4 foyers de cuisson	Four électrique	700	16,2	-
	AEH 505*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 4 foyers de cuisson	Four électrique à chaleur tournante	700	18,2	-
	AEH 700*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 6 foyers de cuisson	Armoire ouverte	1000	18,0	-
	AEH 703*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 6 foyers de cuisson	Four électrique	1000	22,3	-
	AEH 705*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 6 foyers de cuisson	Four électrique à chaleur tournante	1000	24,1	-
	AEH 350	Electrique	1 plaque à induction – 2 foyers de cuisson	Armoire ouverte	400	10,0	-
AEH 550	Electrique	1 plaque à induction – 4 foyers de cuisson	Armoire ouverte	700	20,0	-	
7 Woks à induction	AEC 200	Electrique	1 coupelle à induction	Armoire ouverte	400	5,0	-
8 Fourneaux gaz à brûleurs apparents	AGH 210	Gaz	2 brûleurs – 1 x C, 1 x D	Armoire ouverte	400	-	9,3
	AGH 410	Gaz	4 brûleurs – 2 x C, 2 x D	Armoire ouverte	700	-	18,6
	AGH 413	Gaz/Electrique	4 brûleurs – 2 x C, 2 x D	Four électrique	700	4,2	18,6
	AGH 415	Gaz/Electrique	4 brûleurs – 2 x C, 2 x D	Four électrique à chaleur tournante	700	6,0	18,6
	AGH 417	Gaz	4 brûleurs – 2 x C, 2 x D	Four à gaz	700	-	23,8
	AGH 610	Gaz	6 brûleurs – 3 x C, 3 x D	Armoire ouverte	1000	-	27,9
	AGH 613	Gaz/Electrique	6 brûleurs – 3 x C, 3 x D	Four électrique	1000	4,2	27,9
	AGH 615	Gaz/Electrique	6 brûleurs – 3 x C, 3 x D	Four électrique à chaleur tournante	1000	6,0	27,9
AGH 617	Gaz	6 brûleurs – 3 x C, 3 x D	Four à gaz	1000	-	33,1	
9 Fours électriques avec plan de travail	AEH 030	Electrique	Plan de travail	Four électrique	700	4,2	-
	AEH 050	Electrique	Plan de travail	Four électrique à chaleur tournante	700	6,0	-
10 Bains-mariés électriques/ cuiseurs combi	AEW 250	Electrique	1 bac – 1 x GN 1/1	Armoire ouverte	400	2,35	-
	AEW 450	Electrique	1 bac – 1 x GN 2/1	Armoire ouverte	700	4,7	-
	AEW 452	Electrique	1 bac – 1 x GN 2/1	Armoire chauffante	700	5,4	-
	AEW 400	Electrique	1 bac – 1 x GN 1/1	Armoire ouverte	400	4,6	-
11 Cuiseurs à pâtes électriques	AEW 460	Electrique	1 bac – 1 x 12/8 l	Armoire avec porte battante	400	6,0	-
	AEW 660	Electrique	2 bac – 2 x 12/8 l	Armoire avec porte battante	600	12,0	-
	AEW 860	Electrique	1 bac – 1 x 24/16 l	Armoire avec porte battante	600	12,0	-
12 Friteuses	AEF 124 ^{A)}	Electrique	1 bac – 1 x 12/8 l	Armoire ouverte	400	9,0	-
	AEF 144 ^{B)}	Electrique	1 bac – 1 x 24/16 l	Armoire ouverte	600	18,0	-
	AEF 224 ^{A)}	Electrique	2 bacs – 2 x 12/8 l	Armoire ouverte	600	18,0	-
	AGF 124	Gaz	1 bac – 1 x 12/8 l	Armoire ouverte	400	-	5,5
	AGF 224	Gaz	2 bacs – 2 x 12/8 l	Armoire ouverte	600	-	11,0
13 Cuves électriques à frites	AEF 040	Electrique	1 bac – 1 x GN 1/1	Armoire ouverte	400	1,1	-
	AEB 230	Electrique	1 plaque GN 1/1 – 1 zone de cuisson	Armoire ouverte	400	3,5	-
	AEB 430	Electrique	1 plaque GN 2/1 – 2 zones de cuisson	Armoire ouverte	700	7,0	-
	AGB 230	Gaz	1 plaque GN 1/1 – 1 zone de cuisson	Armoire ouverte	400	-	4,0*
AGB 430	Gaz	1 plaque GN 2/1 – 2 zones de cuisson	Armoire ouverte	700	-	8,0*	
15 Grills/Plaques grillades à surface acier <small>*option: plaque chromée dur – xxx.400</small>	AEB 240*	Electrique	1 plaque grillade rainurée – 1 zone	Armoire ouverte	400	4,6	-
	AEB 260*	Electrique	1 plaque grillade lisse – 1 zone	Armoire ouverte	400	4,6	-
	AEB 440*	Electrique	1 plaque grillade rainurée – 2 zones	Armoire ouverte	700	9,2	-
	AEB 450*	Electrique	1 plaque grillade rainurée/lisse – 2 zones	Armoire ouverte	700	9,2	-
	AEB 460*	Electrique	1 plaque grillade lisse – 2 zones	Armoire ouverte	700	9,2	-
	AGB 240	Gaz	1 plaque grillade rainurée – 1 zone	Armoire ouverte	400	-	5,0
	AGB 260	Gaz	1 plaque grillade lisse – 1 zone	Armoire ouverte	400	-	5,0
	AGB 440	Gaz	1 plaque grillade rainurée – 2 zones	Armoire ouverte	700	-	10,0
	AGB 450	Gaz	1 plaque grillade rainurée/lisse – 2 zones	Armoire ouverte	700	-	10,0
	AGB 460	Gaz	1 plaque grillade lisse – 2 zones	Armoire ouverte	700	-	10,0
Appareils à gaz: nous consulter pour disponibilité	AGB 450	Gaz	1 plaque grillade rainurée/lisse – 2 zones	Armoire ouverte	700	-	10,0
	AGB 460	Gaz	1 plaque grillade lisse – 2 zones	Armoire ouverte	700	-	10,0
	AGB 460	Gaz	1 plaque grillade lisse – 2 zones	Armoire ouverte	700	-	10,0
16 Grills gaz à pierre de lave <small>*option: grille à barreaux circulaires/ en forme de V – xxx.100/200</small>	AGL 200*	Gaz	1 zone à griller	Armoire ouverte	500	-	8,5
	AGL 400*	Gaz	2 zone à griller	Armoire ouverte	800	-	17,0
	AGL 600*	Gaz	3 zone à griller	Armoire ouverte	1100	-	25,5
17 Grills électriques à vapeur	AEG 200	Electrique	1 zone à griller	Armoire ouverte	400	4,4	-
	AEG 400	Electrique	2 zones à griller (1/3 + 2/3)	Armoire ouverte	600	6,6	-
18 Sauteuses basculantes à fond compens	AEP 500	Electrique	1 bac – GN 2/1, 44/32 l – 2 zones	Fermée par bandeau	700	7,2	-
	AGP 500	Gaz	1 bac – GN 2/1, 44/32 l – 2 zones	Fermée par bandeau	700	-	8,0
19 Sauteuses à fond compens	AEP 550	Electrique	1 bac – GN 2/1, 44/32 l – 2 zones	Armoire ouverte	700	7,0	-
	AEP 650	Electrique	1 bac – GN 3/1, 63/46 l – 2 zones	Armoire ouverte	1100	12,0	-

APPAREILS AU SOL	Modèle	Energie	Partie supérieure/Capacité	Partie inférieure	Largeur (mm)	Capacité él. (kW)	Capacité gaz (kW)
19 Sauteuses à fond compens nous consulter pour disponibilité	AGP 550	Gaz	1 bac – GN 2/1, 44/32 l – 2 zones	Armoire ouverte	700	-	10,0
	AGP 650	Gaz	1 bac – GN 3/1, 63/46 l – 2 zones	Armoire ouverte	1100	-	16,0
20 Marmites/ marmites rapides	AES 060	Electrique	1 bac – 63,5 l	Fermée par bandeau	700	12,45	-
	AES 080	Electrique	1 bac – 81 l	Fermée par bandeau	800	12,45	-
	AGS 060	Gaz	1 bac – 63,5 l	Fermée par bandeau	800	-	12,5
21 Tables de travail/ éléments intermédiaires	AUA 040	Neutre	Plan de travail et tiroir	Armoire ouverte	400	-	-
	AUA 050	Neutre	Plan de travail et tiroir	Armoire ouverte	500	-	-
	AUA 060	Neutre	Plan de travail et tiroir	Armoire ouverte	600	-	-
	AUZ 020	Neutre	Plan de travail	Fermée par bandeau	200	-	-
	AUZ 030	Neutre	Plan de travail	Fermée par bandeau	300	-	-

APPAREILS SUSPENDUS OU À POSER	Modèle	Energie	Partie supérieure/Capacité		Largeur (mm)	Capacité él. (kW)	Capacité gaz (kW)
4 Fourneaux électriques à plaques fonte double	AEH 218	Electrique	1 plaque – 2 foyers de cuisson		400	5,2	-
	AEH 418	Electrique	2 plaques – 4 foyers de cuisson		700	10,4	-
	AEH 618	Electrique	3 plaques – 6 foyers de cuisson		1000	15,6	-
5 Fourneaux à grande surface	AEH 448	Electrique	1 plaque – 4 foyers de cuisson		700	12,1	-
6 Fourneaux électriques à surface vitrocéramique *option: disponible avec détection de casserole – xxx.110	AEH 308*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 2 foyers de cuisson		400	6,0	-
	AEH 508*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 4 foyers de cuisson		700	12,0	-
	AEH 708*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 6 foyers de cuisson		1000	18,0	-
	AEH 358	Electrique	1 plaque à induction – 2 foyers de cuisson		400	10,0	-
	AEH 558	Electrique	1 plaque à induction – 4 foyers de cuisson		700	20,0	-
7 Woks à induction	AEC 208	Electrique	1 coupelle à induction		400	5,0	-
8 Fourneaux gaz à brûleurs apparents	AGH 218	Gaz	2 brûleurs – 1 x C, 1 x D		400	-	9,3
	AGH 418	Gaz	4 brûleurs – 2 x C, 2 x D		700	-	18,6
	AGH 618	Gaz	6 brûleurs – 3 x C, 3 x D		1000	-	27,9
10 Bains-maries électriques/ cuiseurs combi	AEW 258	Electrique	1 bac – 1 x GN 1/1		400	2,35	-
	AEW 458	Electrique	1 bac – 1 x GN 2/1		700	4,7	-
	AEW 408	Electrique	1 bac – 1 x GN 1/1		400	4,7	-
11 Cuiseurs à pâtes électriques	AEW 468	Electrique	1 bac – 1 x 12/8 l		400	6,0	-
	AEW 668	Electrique	1 bac – 2 x 12/8 l		600	12,0	-
	AEW 868	Electrique	1 bac – 1 x 24/16 l		600	12,0	-
12 Friteuses ^o option: commande électronique de température – xxx.210	AEF 128 ^o	Electrique	1 bac – 1 x 12/8 l		400	9,0	-
	AEF 148 ^o	Electrique	1 bac – 1 x 24/16 l		600	18,0	-
	AEF 228 ^o	Electrique	2 bacs – 2 x 12/8 l		600	18,0	-
	AGF 128	Gaz	1 bac – 1 x 12/8 l		400	-	5,5
	AGF 228	Gaz	2 bacs – 2 x 12/8 l		600	-	11,0
13 Cuves électriques à frites	AEF 048	Electrique	1 bac – 1 x GN 1/1		400	1,1	-
14 Plaques grillades avec fond en compens *capacité de chauffage élevée à partir de 2011	AEB 238	Electrique	1 plaque GN 1/1 – 1 zone de cuisson		400	3,5	-
	AEB 438	Electrique	1 plaque GN 2/1 – 2 zones de cuisson		700	7,0	-
	AGB 238	Gaz	1 plaque GN 1/1 – 1 zone de cuisson		400	-	4,0*
	AGB 438	Gaz	1 plaque GN 2/1 – 2 zones de cuisson		700	-	8,0*
15 Grils/Plaques grillades à surface acier *option: plaque chromée dur – xxx.400	AEB 248*	Electrique	1 plaque grillade rainurée – 1 zone		400	4,6	-
	AEB 268*	Electrique	1 plaque grillade lisse – 1 zone		400	4,6	-
	AEB 448*	Electrique	1 plaque grillade rainurée – 2 zones		700	9,2	-
	AEB 458*	Electrique	1 plaque grillade rainurée/lisse – 2 zones		700	9,2	-
	AEB 468*	Electrique	1 plaque grillade lisse – 2 zones		700	9,2	-
	AGB 248	Gaz	1 plaque grillade rainurée – 1 zone		400	-	5,0
	AGB 268	Gaz	1 plaque grillade lisse – 1 zone		400	-	5,0
	AGB 448	Gaz	1 plaque grillade rainurée – 2 zones		700	-	10,0
	AGB 458	Gaz	1 plaque grillade rainurée/lisse – 2 zones		700	-	10,0
	AGB 468	Gaz	1 plaque grillade lisse – 2 zones		700	-	10,0
16 Grils gaz à pierre de lave *option: grille à barreaux circulaires/ en forme de V – xxx.100/200	AGL 208*	Gaz	1 zone à griller		500	-	8,5
	AGL 408*	Gaz	2 zones à griller		800	-	17,0
	AGL 608*	Gaz	3 zones à griller		1100	-	25,5
17 Grils électriques à vapeur	AEG 208	Electrique	1 zone à griller		400	4,4	-
	AEG 408	Electrique	2 zones à griller (1/3 + 2/3)		600	6,6	-
18 Sauteuses basculantes à fond compens	AEP 508	Electrique	1 bac – GN 2/1, 44/32 l – 2 zones		700	7,2	-
	AGP 508	Gaz	1 bac – GN 2/1, 44/32 l – 2 zones		700	-	8,0
19 Sauteuses à fond compens Appareils à gaz: nous consulter pour disponibilité	AEP 558	Electrique	1 bac – GN 2/1, 44/32 l – 2 zones		700	7,0	-
	AEP 658	Electrique	1 bac – GN 3/1, 63/46 l – 2 zones		1100	12,0	-
	AGP 558	Gaz	1 bac – GN 2/1, 44/32 l – 2 zones		700	-	10,0
	AGP 658	Gaz	1 bac – GN 3/1, 63/46 l – 2 zones		1100	-	16,0
21 Tables de travail/ éléments intermédiaires	AUA 048	Neutre	Plan de travail et tiroir		400	-	-
	AUA 058	Neutre	Plan de travail et tiroir		500	-	-
	AUA 068	Neutre	Plan de travail et tiroir		600	-	-
	AUZ 028	Neutre	Plan de travail		200	-	-
	AUZ 038	Neutre	Plan de travail		300	-	-

Tous appareils électriques préparés pour raccordement à un système d'optimisation d'énergie. Améliorer par trousse ACC 409.

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

ascobloc®



Equipements pour la cuisson



Equipements pour la réfrigération



Distribution de repas



Hottes d'extraction



Cafétérias, self-service, buffets



Meubles/rayonnages