

ascobloc®



Ascoline 700



Ascoline 700 – linia wydajnych urządzeń o zwartej konstrukcji, tworzonych w oparciu o wieloletnie doświadczenie niemieckiego producenta wyposażenia kuchni przemysłowych.

Urządzenia wolnostojące
Solidne elementy
bloków termicznych



Urządzenia do ustawienia na podstawach
Możliwość dowolnej konfiguracji



Opcja: Szafki w wykonaniu higienicznym H2

Urządzenia charakteryzuje solidna konstrukcja i nowoczesne wzornictwo. Różnorodne warianty wykonania oraz podzespoły montażowe oferują prawie nieskończone możliwości konfiguracji.

Urządzenia montowane na konsolach

Higieniczne rozwiązanie alternatywne



Urządzenia do zabudowy

Elastyczność zabudowy połączona z higieną



Listwy łączeniowe

- Podwójna płyta żeliwna z 2 oddzielnie regulowanymi strefami grzewczymi (każda o mocy 3,0 kW)
- Tłoczona i termicznie izolowana powierzchnia kuchni
- Dobra akumulacja ciepła oznacza optymalne wykorzystanie resztkowej energii ciepłej
- Duże powierzchnie grzewcze; łatwe i bezpieczne przesuwanie naczyń
- Oszczędność energii dzięki wbudowanemu systemowi ograniczania temperatury
- Opcjonalnie: piekarnik z niezależną regulacją temperatury grzałki górnej i dolnej, dodatkowo z termoobiegiem



AEH 418



AEH 410



AEH 613

Ilość stref grzewczych	2	4	6
Urządzenia konsolowe	AEH 218	AEH 418	AEH 618
Urządzenia bez piekarnika	AEH 210	AEH 410	AEH 610
Urządzenia z piekarnikiem	–	AEH 413	AEH 613
Urządzenia z piekarnikiem z termoobiegiem	–	AEH 415	AEH 615

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

Kuchnie z płytą stalową

ascobloc®

- Bezszczelinowa płyta stalowa z 4 oddzielnie regulowanymi strefami grzania (każda o mocy 3,0 kW)
- Płyta grzewcza zamontowana na termicznie izolowanym kołnierzu
- Regulacja mocy grzejnej za pomocą 5-stopniowego włącznika
- Duże powierzchnie grzewcze; łatwe i bezpieczne przesuwanie naczyń
- Dobra akumulacja ciepła oznacza optymalne wykorzystanie resztkowej energii cieplnej
- Oszczędność energii dzięki systemowi ograniczania temperatury
- Opcjonalnie: piekarnik z niezależną regulacją temperatury grzałki górnej i dolnej, dodatkowo z termoobiegiem



Ilość stref grzewczych	4
Urządzenia konsolowe	AEH 448
Urządzenia bez piekarnika	AEH 440
Urządzenia z piekarnikiem	AEH 443
Urządzenia z piekarnikiem z termoobiegiem	AEH 445

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

- Bezszczelinowe połączenie płyty ceramicznej z blatem ułatwiające utrzymanie czystości
- Strefy grzewcze wizualnie wyróżnione na powierzchni płyty
- W ofercie również płyta indukcyjna (dodatkowo z funkcją rozpoznawania garnka)
- Kilkustopniowa regulacja mocy grzewczej
- Błyskawiczny czas nagrzewania
- W ofercie również podgrzewające płyty ceramiczne
- Opcjonalnie: piekarnik z niezależną regulacją temperatury grzałki górnej i dolnej, dodatkowo z termoobiegiem



AEH 508



AEH 350



AEH 500 – z szafką higieniczną



AEH 703

Ilość stref grzewczych	Grzałki promiennikowe			Indukcja	
	2	4	6	2	4
Urządzenia konsolowe	AEH 308	AEH 508	AEH 708	AEH 358	AEH 558
Urządzenia bez piekarnika	AEH 300	AEH 500	AEH 700	AEH 350	AEH 550
Urządzenia z piekarnikiem	–	AEH 503	AEH 703	–	–
Urządzenia z piekarnikiem z termoobiegiem	–	AEH 505	AEH 705	–	–

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

Wok indukcyjny

ascobloc®

- Płyta ceramiczna, bezszczelinowo osadzona w blacie ze stali nierdzewnej
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Ceramiczna niecka do błyskawicznego nagrzewania patelni
- Kilkustopniowa regulacja mocy grzewczej
- System rozpoznawania patelni z sygnalizacją błędów
- Specjalna konstrukcja kołnierza płyty powodująca optymalne rozprzowanie ciepła



AEC 200

Urządzenie	Typ
Urządzenia konsolowe	AEC 208
Urządzenia bez piekarnika	AEC 200

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

- Płyta górna z łatwymi do utrzymania w czystości przetłoczeniami pod palniki
- Każdy palnik wyposażony w płomień kontrolny z termo-elektrycznym zabezpieczeniem
- Kształt rusztu optymalnie dopasowany do wielkości płomienia
- Ruszt przystosowany również do mniejszych naczyń
- Wysoka efektywność przy wyjątkowo niskiej emisji gazu
- Opcja: piekarnik elektryczny z grzałką górną i dolną, dodatkowo z termoobiegiem lub piekarnik gazowy z zapalnikiem piezo-elektrycznym



AGH 418



AGH 610



Ilość stref grzewczych	2	4	6
Urządzenia konsolowe	AGH 218	AGH 418	AGH 618
Urządzenia bez piekarnika	AGH 210	AGH 410	AGH 610
Urządzenia z piekarnikiem elektrycznym	–	AGH 413	AGH 613
Urządzenia z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem	–	AGH 415	AGH 615
Urządzenia z piekarnikiem gazowym	–	AGH 417	AGH 617

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

Piekarniki z blatem roboczym

ascobloc®

- Piekarnik z blatem roboczym ze stali nierdzewnej
- Oddzielnie regulowana temperatura grzałek górnych i dolnych (każda o mocy 3,0 kW)
- Regulacja temperatury piekarnika w zakresie 50 do 300 °C
- Opcjonalnie piekarnik z termoobiegiem
- Wyjmowana dolna płyta żeliwna optymalnie utrzymująca i rozpraszająca ciepło
- Korpus ze stali nierdzewnej, wnętrze ze stali chromowanej
- 3 poziomy piekarnika z prowadnicami na blachy lub ruszty
- Chromowany ruszt i blacha emaliowana



AEH 030

Urządzenie	Typ
Urządzenia z piekarnikiem elektrycznym	AEH 030
Urządzenia z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem	AEH 050

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



AEH 030

- Tłoczona komora wspawana bezszczerelinowo w pokrycie
- Podgrzewanie pośrednie za pomocą grzałek promiennikowych
- Błyskawiczny czas nagrzewania
- Regulacja mocy grzejnej za pomocą pokrętki z termostatem od 30 do 100 °C
- Komora na pojemnik GN 1/1 lub GN 2/1 o głęb. 200 mm
- Opróżnianie komory za pomocą zaworu kulowego 3/4"
- Podgrzewacz wielofunkcyjny: wariant bemaru o podwyższonej mocy, zapobiegający wysuszeniu podgrzewanych potraw
- Opcjonalnie szafka grzewcza w podstawie



AEW 408



AEW 450

Typ	Bemary		Podgrzewacz wielofunkcyjny
Komora	1 x GN 1/1	1 x GN 2/1	1 x GN 2/1
Urządzenia konsolowe	AEW 258	AEW 458	AEW 408
Urządzenie wolnostojące	AEW 250	AEW 450	AEW 400
Urządzenie wolnostojące z szafką grzewczą	–	AEW 452	–

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

- Tłoczona komora wstawana bezszczelinowo w pokrycie
- Głęboko tłoczone zagłębienie ograniczające wypływ piany
- Włącznik z 3 stopniową regulacją i ogranicznikiem temperatury
- Łatwość czyszczenia komory dzięki podnoszonym grzałkom
- Automatyczne odcięcie zasilania w momencie podniesienia grzałek
- Wlew doprowadzający wodę z zaworem zwrotnym
- Perforowana blacha na dnie komory zapewnia odpowiednie ustawienie koszy
- Odpływ za pomocą zaworu kulowego 3/4"



AEW 660



AEW 460



AEW 660

Komora	1 x 12 l	2 x 12 l	1 x 24 l
Urządzenia konsolowe	AEW 468	AEW 668	AEW 868
Urządzenia wolnostojące	AEW 460	AEW 660	AEW 860

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

- Komora tłoczona, z tzw. zimną strefą, wspawana bezszczelinowo w pokrycie z zagłębieniem (frytownice elektryczne)
- Podnoszone grzałki z jednoczesnym odcięciem zasilania – łatwe utrzymanie komory w czystości
- Regulacja mocy grzejnej za pomocą termostatu od 100 do 195 °C
- Ogranicznik temperatury
- Odływ za pomocą zaworu kulowego ¾“
- Opcje: Automatyczne podnoszenie grzałek, elektroniczna regulacja temperatury (frytownice elektryczne)
- W komplecie: kosz, sito i pokrywa na komorę



AEF 228



AEF 124.110.210



AGF 124



AEF 128

Typ	Elektryczna			Gazowa	
Komora	1 x 12 l	2 x 12 l	1 x 24 l	1 x 12 l	2 x 12 l
Urządzenia konsolowe	AEF 128 ^{B)}	AEF 228 ^{B)}	AEF 148 ^{B)}	AGF 128	AGF 228
Urządzenia wolnostojące	AEF 124 ^{A) B)}	AEF 224 ^{A) B)}	AEF 144 ^{B)}	AGF 124	AGF 224

^{A)} Opcja z podnoszeniem koszy | ^{B)} Opcja z elektronicznym sterowaniem
Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

Wanny frytownicze

ascobloc®

- Komora tłoczona, wspawana bezszczelinowo w pokrycie
- Podgrzewanie od góry, za pomocą grzałek promiennikowych
- Kilkustopniowa regulacja mocy grzewczej
- Pojemnik GN 1/1 – 200 mm z perforowanym ociekaczem
- Odptyw za pomocą zaworu kulowego 3/4"
- Podstawa: Szafka otwarta

Elektryczne wanny frytownicze



Typ	Elektryczna
Komora	1 x GN 1/1
Urządzenia konsolowe	AEF 048
Urządzenia wolnostojące	AEF 040

AEF 040

AEF 040

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

- Multifunkcyjna – smażenie, gotowanie, podgrzewanie
- Tłoczona wana o gł. 65 mm, wspawana bezszczerlinowo w pokrycie, przystosowana do pojemników GN
- Spód wanny typu Compens z dnem nieprzywieralnym, z zaokrąglonymi higienicznymi narożnikami
- Krótki czas nagrzewania, równomierny rozkład temperatury
- Oddzielna regulacja temperatury poszczególnych stref grzewczych od 50 do 300 °C
- Otwór spustowy z korkiem (odpływ tłuszczu do pojemnika GN)
- Osłona przeciwrozpryskowa jako dodatek



AEB 438



AEB 230



Typ	Elektryczna		Gazowa	
	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/1
Urządzenia konsolowe	AEB 238	AEB 438	AGB 238	AGB 438
Urządzenia wolnostojące	AEB 230	AEB 430	AGB 230	AGB 430

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

Płyty grillowe z powierzchnią stalową

ascobloc®

- Płyta stalowa do grillowania z 25 mm zagłębieniem, wykonana ze specjalnego stopu (opcjonalnie chromowana na twardo)
- Oddzielna regulacja temperatury poszczególnych stref grzewczych od 50 do 300 °C
- Dostępne 3 rodzaje powierzchni: gładka, ryflowana i półryflowana
- Otwór spustowy z korkiem (odływ tłuszczu do pojemnika GN)
- Opcjonalnie z osłoną przeciwpryskową



AEB 450.400



AGB 240



AEB 460



AEB 450.400

Typ	Elektryczna					Gazowa*				
	gładka		ryflowana		półryflowana	gładka		ryflowana		półryflowana
Strefy grzewcze	1	2	1	2	2	1	2	1	2	2
Urządzenia konsolowe	AEB 268	AEB 468	AEB 248	AEB 448	AEB 458	AGB 268	AGB 468	AGB 248	AGB 448	AGB 458
Urządzenia wolnostojące	AEB 260	AEB 460	AEB 240	AEB 440	AEB 450	AGB 260	AGB 460	AGB 240	AGB 440	AGB 450

*Dostępne na zapytanie

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

Elektryczne płyty grillowe z powierzchnią stalową

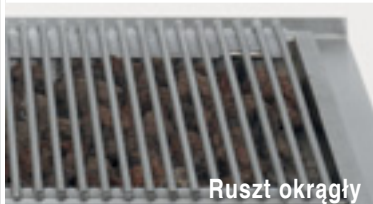
ascobloc®

Lava-grille gazowe

- Ogrzewanie za pomocą grzałek rurowych (każda strefa grzewcza o mocy 8,5 kW)
- Zapalnik piezoelektryczny
- Bezstopniowa regulacja mocy grzewczej
- Kamienie z lawy wulkanicznej utrzymują i promieniają ciepło,
- delikatnie podsmażając potrawę
- Do wyboru grille z rusztami okrągłymi lub w kształcie litery V, każdy z podnośnikiem ręcznym
- Odpływ tłuszczu do wanienki umieszczonej pod blatem
- Ruszt ze specjalnego materiału odpornego na przegrzewanie



AGL 400



Ruszt okrągły



Ruszt V

Strefy grzewcze	1	2	3
Urządzenia konsolowe	AGL 208	AGL 408	AGL 608
Urządzenia wolnostojące	AGL 200	AGL 400	AGL 600

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

Grill rusztowy

ascobloc®

- W pokrywie wstawiana specjalna komora wodna
- Podgrzewanie pośrednie za pomocą grzałek rurowych
- Podnoszone grzałki umożliwiają utrzymanie komory w czystości
- Automatyczne odcięcie zasilania przy podnoszeniu grzałek
- Bezstopniowa regulacja mocy grzewczej do 210 °C
- Wymowany ruszt z zagiętych profili ze stali nierdzewnej
- Odptyw za pomocą zaworu kulowego ¾"



AEG 400



AEG 400



Strefy grzewcze	1	2 (1/3 + 2/3)
Urządzenia konsolowe	AEG 208	AEG 408
Urządzenia wolnostojące	AEG 200	AEG 400

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

- Multifunkcyjna – smażenie, gotowanie, duszenie, podgrzewanie
- Tłoczona wana o głęb. 170 mm, wspawana bezszczelinowo w pokrycie, przystosowana do pojemników GN
- Spód wanny typu Compens z dnem nieprzywieralnym, z zaokrąglonymi higienicznymi narożnikami
- Krótki czas nagrzewania, idealnie równomierny rozkład temperatury
- Regulacja temperatury stref grzewczych od 50 do 300 °C
- Elektryczny mechanizm przechylania, z wyprofilowanym wylewem
- Automatyczne wyłączenie grzałek przy przechyleniu patelni
- Wyłączenie silnika przy zamkniętej pokrywie patelni



AEP 508



AGP 500



AEP 500

Typ	Elektryczna	Gazowa
Komora	GN 2/1	GN 2/1
Urządzenia konsolowe	AEP 508	AGP 508
Urządzenia wolnostojące	AEP 500	AGP 500

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

Patelnia do smażenia/duszenia

ascobloc®

- Multifunkcyjna – smażenie, gotowanie, duszenie, podgrzewanie
- Tłoczona wana o głęb. 170 mm, wspawana bezszcelinowo w pokrycie, przystosowana do pojemników GN
- Spód wanny typu Compens z dnem nieprzywieralnym, z zaokrąglonymi higienicznymi narożnikami i pokrywą z podwójnymi ściankami
- Dostępne w dwóch rozmiarach dla GN 2/1 (44 l) i GN 3/1 (63 l)
- Krótki czas nagrzewania, idealnie równomierny rozkład temperatury
- Oddzielna regulacja temperatury poszczególnych stref grzewczych od 50 do 300 °C
- Odpływ DN50 z zaworem kulowym 2" i korkiem teflonowym



AEP 550



AEP 550



Typ	Elektryczna		Gazowa*	
Komora	GN 2/1	GN 3/1	GN 2/1	GN 3/1
Urządzenia konsolowe	AEP 558	AEP 658	AGP 558	AGP 658
Urządzenia wolnostojące	AEP 550	AEP 650	AGP 550	AGP 650

*Dostępne na zapytanie

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

Patelnia elektryczna do smażenia/duszenia z dnem typu Compens

ascobloc®

Kocioł warzelny

- Powierzchnia blatu z przetłoczeniem i przelewem nadmiarowym
- Zamknięty system ogrzewania Permapress
- Pokrywa na wytrzymałych zawiasach nierdzewnych, odpowiednio wybalansowana
- Zabezpieczenie za pomocą systemu Pressostat oraz zaworu bezpieczeństwa
- Napełnianie kotła za pomocą wbudowanej baterii
- Opróżnianie za pomocą zaworu DN 40
- Oszczędność energii dzięki podwójnej i izolowanej pokrywie



AGS 060



AGS 060

Typ	Elektryczna		Gazowa
Komora	60 l	80 l	60 l
Urządzenia wolnostojące	AES 060	AES 080	AGS 060

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

Szafki do pracy

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

Elementy neutralne

- Blat ze stali nierdzewnej, z wyciśnięciem od spodu
- Ustawiane pomiędzy dwoma urządzeniami Ascoline lub zawieszane na specjalnych łącznikach
- Podstawa z zabudowanym frontem



AUA 048



AUZ 020



Typ	Elementy neutralne		Szafki do pracy		
	20 cm	30 cm	40 cm	50 cm	60 cm
Urządzenia konsolowe	AUZ 028	AUZ 038	AUA 048	AUA 058	AUA 068
Urządzenia wolnostojące	AUZ 020	AUZ 030	AUA 040	AUA 050	AUA 060

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE	Typ	Zasilanie	Płyta górna	Podstawa	Długość (mm)	Moc elektr. (kW)	Moc gaz. (kW)
4 Kuchnie elektryczne z płytą żeliwną	AEH 210	Elektryczne	1 płyta żeliwna – 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta	400	6,1	-
	AEH 410	Elektryczne	2 płyty żeliwne – 4 strefy grzewcze	Szafka otwarta	700	12,1	-
	AEH 413	Elektryczne	2 płyty żeliwne – 4 strefy grzewcze	Piekarnik elektryczny	700	16,3	-
	AEH 415	Elektryczne	2 płyty żeliwne – 4 strefy grzewcze	Piekarnik elektryczny z termoobiegiem	700	18,3	-
	AEH 610	Elektryczne	3 płyty żeliwne – 6 stref grzewczych	Szafka otwarta	1000	18,1	-
	AEH 613	Elektryczne	3 płyty żeliwne – 6 stref grzewczych	Piekarnik elektryczny	1000	22,3	-
	AEH 615	Elektryczne	3 płyty żeliwne – 6 stref grzewczych	Piekarnik elektryczny z termoobiegiem	1000	24,1	-
5 Kuchnie elektryczne z płytą stalową	AEH 440	Elektryczne	1 płyta stalowa – 4 strefy grzewcze	Szafka otwarta	700	12,1	-
	AEH 443	Elektryczne	1 płyta stalowa – 4 strefy grzewcze	Piekarnik elektryczny	700	16,3	-
	AEH 445	Elektryczne	1 płyta stalowa – 4 strefy grzewcze	Piekarnik elektryczny z termoobiegiem	700	18,3	-
6 Kuchnie elektryczne z płytą ceramiczną *opcja: system rozpoznawania garnka – xxx.110	AEH 300*	Elektryczne	1 płyta ceramiczna – 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta	400	6,0	-
	AEH 500*	Elektryczne	1 płyta ceramiczna – 4 strefy grzewcze	Szafka otwarta	700	12,0	-
	AEH 503*	Elektryczne	1 płyta ceramiczna – 4 strefy grzewcze	Piekarnik elektryczny	700	16,2	-
	AEH 505*	Elektryczne	1 płyta ceramiczna – 4 strefy grzewcze	Piekarnik elektryczny z termoobiegiem	700	18,2	-
	AEH 700*	Elektryczne	1 płyta ceramiczna – 6 stref grzewczych	Szafka otwarta	1000	18,0	-
	AEH 703*	Elektryczne	1 płyta ceramiczna – 6 stref grzewczych	Piekarnik elektryczny	1000	22,3	-
	AEH 705*	Elektryczne	1 płyta ceramiczna – 6 stref grzewczych	Piekarnik elektryczny z termoobiegiem	1000	24,1	-
	AEH 350	Elektryczne	1 płyta indukcyjna – 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta	400	10,0	-
	AEH 550	Elektryczne	1 płyta indukcyjna – 4 strefy grzewcze	Szafka otwarta	700	20,0	-
7 Wok indukcyjny	AEC 200	Gazowe	1 Wok indukcyjny	Szafka otwarta	400	5,0	-
8 Kuchnie gazowe	AGH 210	Gazowe	2 palniki – 1 x C, 1 x D	Szafka otwarta	400	-	9,3
	AGH 410	Gazowe	4 palniki – 2 x C, 2 x D	Szafka otwarta	700	-	18,6
	AGH 413	Gaz./Elektr.	4 palniki – 2 x C, 2 x D	Piekarnik elektryczny	700	4,2	18,6
	AGH 415	Gaz./Elektr.	4 palniki – 2 x C, 2 x D	Piekarnik elektryczny z termoobiegiem	700	6,0	18,6
	AGH 417	Gazowe	4 palniki – 2 x C, 2 x D	Piekarnik gazowy	700	-	23,8
	AGH 610	Gazowe	6 palników – 3 x C, 3 x D	Szafka otwarta	1000	-	27,9
	AGH 613	Gaz./Elektr.	6 palników – 3 x C, 3 x D	Piekarnik elektryczny	1000	4,2	27,9
	AGH 615	Gaz./Elektr.	6 palników – 3 x C, 3 x D	Piekarnik elektryczny z termoobiegiem	1000	6,0	27,9
	AGH 617	Gazowe	6 palników – 3 x C, 3 x D	Piekarnik gazowy	1000	-	33,1
9 Piekarniki elektryczne z blatem roboczym	AEH 030	Elektryczne	Blat roboczy	Piekarnik elektryczny	700	4,2	-
	AEH 050	Elektryczne	Blat roboczy	Piekarnik elektryczny z termoobiegiem	700	6,0	-
10 Bemy elektryczne/ Podgrzewacze elektryczne	AEW 250	Elektryczne	1 komora – 1 x GN 1/1	Szafka otwarta	400	2,35	-
	AEW 450	Elektryczne	1 komora – 1 x GN 2/1	Szafka otwarta	700	4,7	-
	AEW 452	Elektryczne	1 komora – 1 x GN 2/1	Szafka grzewcza	700	5,4	-
	AEW 400	Elektryczne	1 komora – 1 x GN 1/1	Szafka otwarta	400	4,6	-
11 Warniki elektryczne	AEW 460	Elektryczne	1 komora – 1 x 12/8 l	Szafka z drzwiami skrzydłowymi	400	6,0	-
	AEW 660	Elektryczne	2 komory – 2 x 12/8 l	Szafka z drzwiami skrzydłowymi	600	12,0	-
	AEW 860	Elektryczne	1 komora – 1 x 24/16 l	Szafka z drzwiami skrzydłowymi	600	12,0	-
12 Frytownice	AEF 124 ^{A)}	Elektryczne	1 komora – 1 x 12/8 l	Szafka otwarta	400	9,0	-
	AEF 144 ^{B)}	Elektryczne	1 komora – 1 x 24/16 l	Szafka otwarta	600	18,0	-
	AEF 224 ^{A) B)}	Elektryczne	2 komory – 2 x 12/8 l	Szafka otwarta	600	18,0	-
	AGF 124	Gazowe	1 komora – 1 x 12/8 l	Szafka otwarta	400	-	5,5
	AGF 224	Gazowe	2 komory – 2 x 12/8 l	Szafka otwarta	600	-	11,0
13 Wanny frytownicze	AEF 040	Elektryczne	1 komora – 1 x GN 1/1	Szafka otwarta	400	1,1	-
14 Patelnie grillowe z dnem typu Compens *zwiększone moce urządzeń od 2011	AEB 230	Elektryczne	1 Wanna GN 1/1 – 1 strefa grzewcza	Szafka otwarta	400	3,5	-
	AEB 430	Elektryczne	1 Wanna GN 2/1 – 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta	700	7,0	-
	AGB 230	Gazowe	1 Wanna GN 1/1 – 1 strefa grzewcza	Szafka otwarta	400	-	4,0*
	AGB 430	Gazowe	1 Wanna GN 2/1 – 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta	700	-	8,0*
	15 Płyty grillowe z powierzchnią stalową *opcja: płyta grillowa chromowana na twardo – xxx.400	AEB 240*	Elektryczne	1 Płyta grillowa ryflowana – 1 strefa grzewcza	Szafka otwarta	400	4,6
AEB 260*		Elektryczne	1 Płyta grillowa gładka – 1 strefa grzewcza	Szafka otwarta	400	4,6	-
AEB 440*		Elektryczne	1 Płyta grillowa ryflowana – 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta	700	9,2	-
AEB 450*		Elektryczne	1 Płyta grillowa półryflowana – 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta	700	9,2	-
AEB 460*		Elektryczne	1 Płyta grillowa gładka – 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta	700	9,2	-
AGB 240		Gazowe	1 Płyta grillowa ryflowana – 1 palnik	Szafka otwarta	400	-	5,0
AGB 260		Gazowe	1 Płyta grillowa gładka – 1 palnik	Szafka otwarta	400	-	5,0
AGB 440		Gazowe	1 Płyta grillowa ryflowana – 2 palniki	Szafka otwarta	700	-	10,0
AGB 450		Gazowe	1 Płyta grillowa półryflowana – 2 palniki	Szafka otwarta	700	-	10,0
AGB 460		Gazowe	1 Płyta grillowa gładka – 2 palniki	Szafka otwarta	700	-	10,0
16 Lava-grille gazowe *opcja: ruszt okrągły/ruszt V – xxx.100/200	AGL 200*	Gazowe	1 ruszt – 1 strefa grzewcza	Szafka otwarta	500	-	8,5
	AGL 400*	Gazowe	1 ruszt – 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta	800	-	17,0
	AGL 600*	Gazowe	1 ruszt – 3 strefy grzewcze	Szafka otwarta	1100	-	25,5
17 Elektryczne grille rusztowe	AEG 200	Elektryczne	1 ruszt – 1 strefa grzewcza	Szafka otwarta	400	4,4	-
	AEG 400	Elektryczne	1 ruszt – 2 strefy grzewcze (1/3 + 2/3)	Szafka otwarta	600	6,6	-
18 Patelnie uchylne z dnem typu Compens	AEP 500	Elektryczne	1 Wanna GN 2/1, 44/32 l – 2 strefy grzewcze	Front zabudowany	700	7,2	-
	AGP 500	Gazowe	1 Wanna GN 2/1, 44/32 l – 2 strefy grzewcze	Front zabudowany	700	-	8,0
19 Patelnie do smażenia/duszenia z dnem typu Compens	AEP 550	Elektryczne	1 Wanna GN 2/1, 44/32 l – 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta	700	7,0	-
	AEP 650	Elektryczne	1 Wanna GN 3/1, 63/46 l – 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta	1100	12,0	-

URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE	Typ	Zasilanie	Płyta górna	Podstawa	Długość (mm)	Moc elektr. (kW)	Moc gaz. (kW)
19 Patelnie do smażenia/duszenia dostępne na zapytanie	AGP 550	Gazowe	1 Wanna GN 2/1, 44/32 l – 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta	700	-	10,0
	AGP 650	Gazowe	1 Wanna GN 3/1, 63/46 l – 2 strefy grzewcze	Szafka otwarta	1100	-	16,0
20 Kotle warzelne	AES 060	Elektryczne	1 Kocioł – 63,5 l	Front zabudowany	700	12,45	-
	AES 080	Elektryczne	1 Kocioł – 81 l	Front zabudowany	800	12,45	-
	AGS 060	Gazowe	1 Kocioł – 63,5 l	Front zabudowany	800	-	12,5
21 Szafki do pracy/Elementy neutralne	AUA 040	Neutralne	Błat roboczy z szufladą	Szafka otwarta	400	-	-
	AUA 050	Neutralne	Błat roboczy z szufladą	Szafka otwarta	500	-	-
	AUA 060	Neutralne	Błat roboczy z szufladą	Szafka otwarta	600	-	-
	AUZ 020	Neutralne	Błat roboczy	Front zabudowany	200	-	-
	AUZ 030	Neutralne	Błat roboczy	Front zabudowany	300	-	-

URZĄDZENIA MOCOWANE NA KONSOLACH	Typ	Zasilanie	Płyta górna	Długość (mm)	Moc elektr. (kW)	Moc gaz. (kW)
4 Kuchnie elektryczne z płytą żeliwną	AEH 218	Elektryczne	1 płyta żeliwna – 2 strefy grzewcze	400	5,2	-
	AEH 418	Elektryczne	2 płyty żeliwne – 4 strefy grzewcze	700	10,4	-
	AEH 618	Elektryczne	3 płyty żeliwne – 6 stref grzewczych	1000	15,6	-
5 Kuchnie z płytą stalową	AEH 448	Elektryczne	1 płyta stalowa – 4 strefy grzewcze	700	12,1	-
6 Kuchnie elektryczne z płytą ceramiczną *opcja: system rozpoznawania garnka – xxx.110	AEH 308*	Elektryczne	1 płyta ceramiczna – 2 strefy grzewcze	400	6,0	-
	AEH 508*	Elektryczne	1 płyta ceramiczna – 4 strefy grzewcze	700	12,0	-
	AEH 708*	Elektryczne	1 płyta ceramiczna – 6 stref grzewczych	1000	18,0	-
	AEH 358	Elektryczne	1 płyta indukcyjna – 2 strefy grzewcze	400	10,0	-
	AEH 558	Elektryczne	1 płyta indukcyjna – 4 strefy grzewcze	700	20,0	-
7 Wok indukcyjny	AEC 208	Elektryczne	1 Wok indukcyjny	400	5,0	-
8 Kuchnie gazowe	AGH 218	Gazowe	2 palniki – 1 x C, 1 x D	400	-	9,3
	AGH 418	Gazowe	4 palniki – 2 x C, 2 x D	700	-	18,6
	AGH 618	Gazowe	6 palników – 3 x C, 3 x D	1000	-	27,9
10 Bemy elektryczne/ Podgrzewacze elektryczne	AEW 258	Elektryczne	1 komora – 1 x GN 1/1	400	2,35	-
	AEW 458	Elektryczne	1 komora – 1 x GN 2/1	700	4,7	-
	AEW 408	Elektryczne	1 komora – 1 x GN 1/1	400	4,7	-
11 Warniki elektryczne	AEW 468	Elektryczne	1 komora – 1 x 12/8 l	400	6,0	-
	AEW 668	Elektryczne	2 komory – 2 x 12/8 l	600	12,0	-
	AEW 868	Elektryczne	1 komora – 1 x 24/16 l	600	12,0	-
12 Frytownice ^B opcja: elektroniczna regulacja temperatury – xxx.210	AEF 128 ^B	Elektryczne	1 komora – 1 x 12/8 l	400	9,0	-
	AEF 148 ^B	Elektryczne	1 komora – 1 x 24/16 l	600	18,0	-
	AEF 228 ^B	Elektryczne	2 komory – 2 x 12/8 l	600	18,0	-
	AGF 128	Gazowe	1 komora – 1 x 12/8 l	400	-	5,5
	AGF 228	Gazowe	2 komory – 2 x 12/8 l	600	-	11,0
13 Wanny frytownicze	AEF 048	Elektryczne	1 komora – 1 x GN 1/1	400	1,1	-
14 Patelnie grillowe z dnem typu Compens *zwiększone moce urządzeń od 2011	AEB 238	Elektryczne	1 Wanna – GN 1/1 – 1 strefa grzewcza	400	3,5	-
	AEB 438	Elektryczne	1 Wanna – GN 2/1 – 2 strefy grzewcze	700	7,0	-
	AGB 238	Gazowe	1 Wanna – GN 1/1 – 1 strefa grzewcza	400	-	4,0*
	AGB 438	Gazowe	1 Wanna – GN 2/1 – 2 strefy grzewcze	700	-	8,0*
15 Płyty grillowe z powierzchnią stalową *opcja: płyta grillowa chromowana na twardo – xxx.400 Urządzenia gazowe dostępne na zapytanie	AEB 248*	Elektryczne	1 Płyta grillowa ryflowana – 1 strefa grzewcza	400	4,6	-
	AEB 268*	Elektryczne	1 Płyta grillowa gładka – 1 strefa grzewcza	400	4,6	-
	AEB 448*	Elektryczne	1 Płyta grillowa ryflowana – 2 strefy grzewcze	700	9,2	-
	AEB 458*	Elektryczne	1 Płyta grillowa półryflowana – 2 strefy grzewcze	700	9,2	-
	AEB 468*	Elektryczne	1 Płyta grillowa gładka – 2 strefy grzewcze	700	9,2	-
	AGB 248	Gazowe	1 Płyta grillowa ryflowana – 1 palnik	400	-	5,0
	AGB 268	Gazowe	1 Płyta grillowa gładka – 1 palnik	400	-	5,0
	AGB 448	Gazowe	1 Płyta grillowa ryflowana – 2 palniki	700	-	10,0
	AGB 458	Gazowe	1 Płyta grillowa półryflowana – 2 palniki	700	-	10,0
	AGB 468	Gazowe	1 Płyta grillowa gładka – 2 palniki	700	-	10,0
16 Lava-grille gazowe *opcja: ruszt okrągły/ruszt V – xxx.100/200	AGL 208*	Gazowe	1 ruszt – 1 strefa grzewcza	500	-	8,5
	AGL 408*	Gazowe	1 ruszt – 2 strefy grzewcze	800	-	17,0
	AGL 608*	Gazowe	1 ruszt – 3 strefy grzewcze	1100	-	25,5
17 Elektryczne grille rusztowe	AEG 208	Elektryczne	1 ruszt – 1 strefa grzewcza	400	4,4	-
	AEG 408	Elektryczne	1 ruszt – 2 strefy grzewcze (1/3 + 2/3)	600	6,6	-
18 Patelnie uchylne z dnem typu Compens	AEP 508	Elektryczne	1 Wanna GN 2/1, 44/32 l – 2 strefy grzewcze	700	7,2	-
	AGP 508	Gazowe	1 Wanna GN 2/1, 44/32 l – 2 strefy grzewcze	700	-	8,0
19 Patelnie do smażenia/duszenia Urządzenia gazowe dostępne na zapytanie	AEP 558	Elektryczne	1 Wanna GN 2/1, 44/32 l – 2 strefy grzewcze	700	7,0	-
	AEP 658	Elektryczne	1 Wanna GN 3/1, 63/46 l – 2 strefy grzewcze	1100	12,0	-
	AGP 558	Gazowe	1 Wanna GN 2/1, 44/32 l – 2 strefy grzewcze	700	-	10,0
	AGP 658	Gazowe	1 Wanna GN 3/1, 63/46 l – 2 strefy grzewcze	1100	-	16,0
21 Szafki do pracy/Elementy neutralne	AUA 048	Neutralne	Błat roboczy z szufladą	400	-	-
	AUA 058	Neutralne	Błat roboczy z szufladą	500	-	-
	AUA 068	Neutralne	Błat roboczy z szufladą	600	-	-
	AUZ 028	Neutralne	Błat roboczy	200	-	-
	AUZ 038	Neutralne	Błat roboczy	300	-	-

Wszystkie urządzenia przystosowane do podłączenia systemu optymalizacji mocy. Załącze 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



Systemy dystrybucji posiłków



Okapy



Kafeteria



Meble i regały ze stali nierdzewnej