

**ascobloc®**



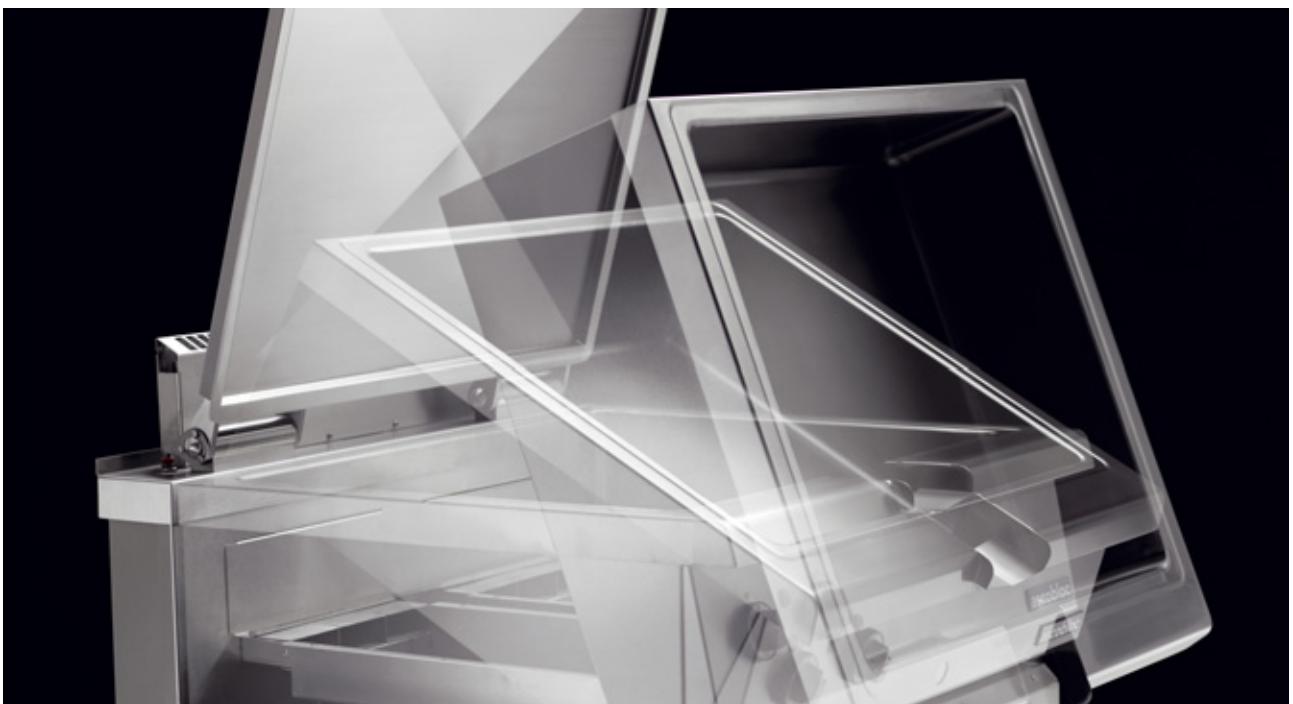
# Ascoline 850





... pour une cuisson parfaite !







## Ascoline 850 – Tout pour le professionnel ...







MEH 614

- Plaque en acier avec deux foyers de cuisson de 3,5 kW chacun, réglables séparément
- Réglage des foyers de cuisson par commutateur 5 positions
- Plaque de cuisson surélevée de la surface de travail par un col assurant une isolation thermique
- Excellente accumulation de chaleur signifie exploitation de l'énergie résiduelle et apport de chaleur
- Economies d'énergie par limiteur de température
- Option : four de cuisson avec résistance de voûte et sol, sur demande avec chaleur tournante commutable

Nombre de zones de cuisson	2	4	6
Au sol sans four	MEH 211	MEH 411	MEH 611
Au sol avec four	–	MEH 414	MEH 614
Au sol avec four à chaleur tournante	–	MEH 416	MEH 616

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

- Pour une cuisson, un mijotage ou un maintien en température effectif, les zones de cuisson sont réglées indépendamment par un thermostat
- Meilleure hygiène et entretien plus facile qu'avec des foyers de cuisson individuels
- Plaque de cuisson en acier sans joints avec 4 foyers de 3,5 kW réglables indépendamment
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur 5 positions
- Plaque de cuisson surélevée de la surface de travail par un col assurant une isolation thermique
- Excellente accumulation de chaleur signifie exploitation de l'énergie résiduelle et apport de chaleur
- Economies d'énergie par limiteur de température
- Option : four de cuisson avec résistance de voûte et sol, sur demande avec chaleur tournante commutable

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

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



MEH 445





MEH 300

- Plaque continue en vitrocéramique, collée étanche dans le plan de travail
- Facile à nettoyer, montée en température rapide
- Foyers de 4,0 kW positionnés selon sérigraphie
- Réglage de la puissance de chauffe par doseur d'énergie
- En option avec détection de casserole
- Option : four de cuisson avec résistance de voûte et sol, sur demande avec chaleur tournante commutable

Nombre de zones de cuisson	Foyer radiant		
	2	4	6
Au sol sans four	MEH 300	MEH 500	MEH 700
Au sol avec four	–	MEH 503	MEH 703
Au sol avec four à chaleur tournante	–	MEH 505	MEH 705

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



MEH 550

- Plaque à surface vitrocéramique lisse collée étanche dans le recouvrement de l'appareil
- Facile à nettoyer
- Haut rendement
- Foyers positionnés selon sérigraphie
- Foyers ronds à induction de 5 KW. En option surface induction multizone
- Détection de casserole et signalement de codes erreur
- Régulation linéaire de la puissance
- Surveillance électronique de la température de l'inducteur
- Contrôle électronique de l'apport d'énergie

Nombre de zones de cuisson	Induction	
	2	4
Au sol sans four	MEH 350	MEH 550

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





MGH 410

- Cavité de brûleur fermée, emboutie profond à grands rayons et soudée dans le recouvrement
- Profondeur de la cavité du brûleur 82 mm
- Chaque brûleur avec flamme pilote recouverte et sécurité d'allumage thermoélectrique
- Brûleurs apparents avec allumage manuel
- Grille de dépose en acier inoxydable
- Option : four électrique avec chaleur statique voûte et sol, sur demande avec chaleur tournante commutable ou four à gaz

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

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



- Travail en toute hygiène et peu de nettoyage et d'entretien
- Plaque coup de feu sur collerette, avec conduit de drainage périphérique
- Chauffage par brûleur multi-barres
- Brûleur avec flamme pilote, veilleuse de sécurité par thermocouple et allumage 'piezo'
- Réseau d'alignement à gaz à réglage continu de la température jusqu'à 450 °C
- Option: four électrique avec chaleur statique voûte et sol, sur demande avec chaleur tournante commutable ou four à gaz

Nombre de brûleurs multi-barres	1
Au sol sans four	MGG 410
Au sol avec four électrique	MGG 413
Au sol avec four électrique à chaleur tournante	MGG 415
Au sol avec four à gaz	MGG 417

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



MGG 417





MEW 452



- Bac embouti profond, soudé dans le recouvrement
- Pour bacs GN 1/1 ou 2/1 – 200 mm de profondeur
- Chauffage indirect
- Régulation thermostatée de 30 à 100 °C
- Vidange par écoulement ¾" avec vanne à bille
- MEW 400 : conçu pour une ébullition directe et avec protection contre la chauffe à vide.  
Puissance de chauffe plus élevée avec bac en alliage 1.4571 résistant à la corrosion

Modèle	Bain-marie		Cuiseur combi
	1x GN 1/1	1x GN 2/1	1 x GN 1/1
Au sol sans armoire chauffante	MEW 250	MEW 450	MEW 400
Au sol avec armoire chauffante	MEW 252	MEW 452	–

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



- Bac embouti profond, soudé dans le recouvrement
- Table à bord emboutie profond avec collerette à écume et trop plein
- Coupure automatique des éléments chauffants lors du retrait pour nettoyage/service
- Résistances blindées 6,0 kW en acier inoxydable 1.4404 résistant aux acides
- Résistances blindées plongées dans l'eau pour assurer un chauffage direct et rapide
- Élément chauffant escamotable pour faciliter le nettoyage du bac et des éléments chauffants
- Remplissage automatique du bac par arrivée intégrée avec détecteur et électrovanne
- Commutation à paliers avec thermostat de sécurité
- Vidange par écoulement ¾" avec vanne à bille
- Plaque perforée pour le positionnement exact des paniers à pâtes

Capacité totale / utile	1 x 12 l / 8 l	2 x 12 l / 8 l	1 x 24 l / 16 l
Au sol	MEW 460	MEW 660	MEW 860

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



MEW 660





MEF 224



MEF 040

### Friteuses électriques

- Cuve emboutie profond avec bord pour écumage et zone froide
- Coupure automatique des éléments chauffants lors du retrait pour nettoyage/service
- Élément chauffant escamotable pour faciliter le nettoyage du bac et des éléments chauffants
- Régulation thermostatée de 100 à 195 °C
- Thermostat de sécurité intégré en tant que deuxième dispositif de sécurité selon VDE/IEC
- Ecoulement avec vanne à bille
- Dispositif de soulèvement des paniers automatique et/ou contrôle électronique de température par clavier Lexan

Modèle	Electrique		
Capacité totale / utile	1 x 12 l / 8 l	2 x 12 l / 8 l	1x 24 l / 16 l
Au sol	MEF 124 <sup>A)B)</sup>	MEF 224 <sup>A)B)</sup>	MEF 144 <sup>A)B)</sup>

<sup>A)</sup> Option dispositif de remontée <sup>B)</sup> Option commande électronique  
Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

### Cuves électriques à frites

- Cuve GN 1/1 embouti profond et soudé dans le recouvrement
- Récipient 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
- Evacuation de l'eau usée par vanne à bille 3/4" vers le bas
- Partie inférieure : Espace de rangement ouvert

Modèle	Electrique
Dimensions cuve	305 x 510 x 210 mm
Au sol	MEF 040

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





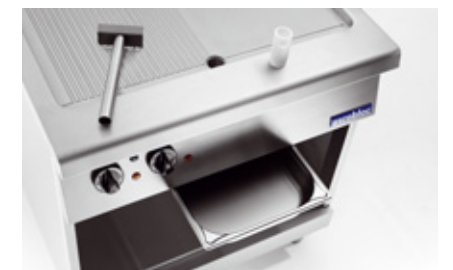
MGB 430



- Cuve inox de 65 mm emboutie profond sans joint, soudée dans le recouvrement
- Fond de cuve en matériau composite (acier inoxydable/cuivre)
- Chauffage rapide, grande conductibilité thermique, répartition de température idéale
- Surface de cuisson avec propriétés anti-adhérentes
- Vidange par tube écoulement 2 1/2" vers réservoir de récupération d'huile GN 1/1-65
- Chauffage indirect par foyers radiants – dans la version électrique
- Régulation thermostatique de 50 à 260 °C – dans la version électrique
- Brûleurs multi-barres avec régulation linéaire de 50 à 260 °C – dans la version à gaz
- Contrôle automatique du brûleur et surveillance d'ionisation de flamme – dans version à gaz

Modèle	Electrique		Gaz*	
	510 x 600 x 65 mm	780 x 600 x 65 mm	510 x 600 x 65 mm	780 x 600 x 65 mm
Au sol	MEB 430	MEB 630	MGB 430	MGB 630

\*Raccordement électrique nécessaire: 230 V, AC, 2 A  
Données valables à partir de 03/2012 | Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique



- Surface de cuisson en acier résistant à la chaleur, sur demande chromée dur
- 3 surfaces différentes disponibles: lisse, rainurée, semi-rainurée
- Régulation thermostatique séparée des zones de 50 à 300 °C – dans la version électrique
- Chauffage indirect par foyers radiants – dans la version électrique
- Brûleurs multi-barres avec régulation linéaire de 50 à 300 °C – dans la version à gaz
- Avec vanne double, contrôle automatique du brûleur et surveillance d'ionisation de flamme – dans version à gaz
- Vidange par tube d'évacuation Ø 36 mm vers réservoir de récupération d'huiles GN 1/1-65

Modèle	Electrique					Gaz*				
	Lisse		Rainuré		Rainuré/ Lisse	Lisse		Rainuré		Rainuré/ Lisse
Zones de chauffe	1	2	1	2	2	1	2	1	2	2
Au sol	MEB 460	MEB 660	MEB 440	MEB 640	MEB 650	MGB 460	MGB 660	MGB 440	MGB 640	MGB 650

\*Raccordement électrique nécessaire: 230 V, AC, 2 A  
Données valables à partir de 03/2012 | Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique



MGB 660





MGP 600

- Appareils peu encombrants sans montants latéraux, couvercle à double paroi
- Point de versement pratiquement constant grâce à l'axe de basculement placé à l'avant
- Fond de cuve en matériau composite (acier inoxydable/cuivre) avec propriétés anti-adhérentes
- Chauffage rapide, grande conductibilité thermique, répartition de température idéale
- Basculement automatique (arrêt du moteur lorsque le couvercle est fermé)
- Coupure automatique des éléments chauffants lors du basculement
- Appareils électriques avec deux éléments chauffants à l'extérieur et régulation thermostatée. En option régulation électronique de température avec clavier Lexan
- Appareils à gaz avec deux brûleurs multi-barres et contrôle automatique

Modèle	Electrique		Gaz*		
	Capacité totale / utile	71 l / 53 l	96 l / 71 l	71 l / 53 l	96 l / 71 l
Au sol	MEP 600	MEP 700	MGP 600	MGP 700	

\*Raccordement électrique nécessaire: 230 V, AC, 2 A  
Données valables à partir de 03/2012 | Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique

- Cuve en inox (profondeur 170 mm) soudée sans joint dans le recouvrement
- Fond de cuve en matériau composite (acier inoxydable/cuivre)
- Ecoulement 2½" vers le bas avec vanne à bille et bouchon de fermeture PTFE
- Chauffage rapide, grande conductibilité thermique, répartition de température idéale
- Surface de cuisson avec propriété anti-adhésive
- Appareils électriques avec deux éléments chauffants à l'extérieur et régulation thermostatée. En option régulation électronique de température avec clavier Lexan
- Appareils à gaz avec deux brûleurs multi-barres et contrôle automatique
- Soubassement: espace ouvert de rangement

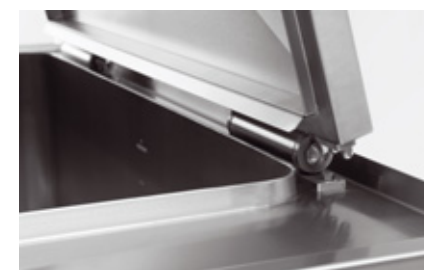
Modèle	Electrique		Gaz*		
	Capacité totale / utile	87 l / 70 l	116 l / 92 l	87 l / 70 l	116 l / 92 l
Au sol	MEP 650	MEP 750	MGP 650	MGP 750	

\*Raccordement électrique nécessaire: 230 V, AC, 2 A  
Données valables à partir de 03/2012 | Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique



MEP 650





MES 150.100

- Marmite à double paroi chauffée indirectement
- Système de chauffage en circuit semi-fermé afin peu de maintenance
- Protection contre fonctionnement à vide par pressostat et valve de sécurité intégré
- Couvercle isolé sur ressort, équilibré et robustes charnières inox
- Arrivée d'eau par armature pivotante, Vidange par vanne de sécurité DN 40
- Fond de marmite en 1.4571
- Evacuation d'eau sur la plaque de recouvrement par tube d'écoulement
- Réglage de la puissance de chauffe par commutateur à paliers, en option réglage électronique par clavier lexan et programmation des process de cuisson

Modèle	Electrique			
Capacité utile avec 4 cm de bord de cuisson	60 l	80 l	100 l	150 l
Au sol	MES 060*	MES 080*	MES 100*	MES 150*

\*Option: commande électronique avec clavier Lexan  
Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique



MER 250

- Marmite à double paroi chauffée indirectement
- Système de chauffage en circuit semi-fermé avec peu d'entretien
- Protection contre fonctionnement à vide par pressostat et valve de sécurité intégré
- Couvercle de marmite à double paroi, isolée avec de robustes charnières de couvercle en inox
- Arrivée d'eau par armature pivotante, vidange par vanne de sécurité DN 50
- Fond de marmite en 1.4571
- Evacuation d'eau sur la plaque de recouvrement par tube d'écoulement
- Réglage de la puissance de chauffe par commutateur à paliers, en option réglage électronique par clavier lexan et programmation des process de cuisson

Modèle	Electrique		
Capacité utile	150 l	250 l	300 l
Au sol	MER 150*	MER 250*	MER 300*

\*Option: commande électronique avec clavier Lexan  
Pour de plus amples renseignements veuillez se référer à la fiche technique





MEH 050

- Appareils au sol : Four électrique avec plan de travail
- MEH 030 : régulation thermostatée de 50 à 300 °C. Enceinte du four avec chaleur statique voûte et sol de 2 x 3,0 KW chacune réglable indépendamment. Chaleur de sol indirecte sous plaque de fond escamotable en fonte comme accumulateur de chaleur.
- MEH 050 : comme MEH 030, cependant commutable en chaleur tournante avec turbine air chaud de 6,0 kW sur la côté droite
- Plaque de fond escamotable en fonte comme accumulateur de chaleur
- Corps des appareils en inox, enceinte du four en acier chromé
- 3 niveaux d'enfournement pour plaques et grilles, GN 2/1
- Equipement de base : une grille de cuisson chromée et une plaque de cuisson émaillée

Modèle	Electrique
Au sol avec four électrique	MEH 030
Au sol avec four électrique à chaleur tournante	MEH 050

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



#### Tables de travail

- Plan de travail en acier inoxydable de 1,5 mm avec isolation phonique
- Un tiroir (à partir de MUA 070 : 2 tiroirs) coulissant sur toute sa longueur avec arrêt
- Soubassement ouvert ou avec porte battante
- Façade de tiroir à double paroi

Modèle	Tables de travail									Éléments intermédiaires		
	40 cm	50 cm	60 cm	70 cm	80 cm	90 cm	100 cm	10 cm	20 cm	30 cm		
Au sol	MUA 040	MUA 050	MUA 060	MUA 070	MUA 080	MUA 090	MUA 100	MUZ 010	MUZ 020	MUZ 030		

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



#### Éléments intermédiaires

- Fixation par équerres directement entre deux appareils et les rails en U
- Recouvrement avec panneau avant fermé et côtés ouverts
- Plan de travail en acier inoxydable de 1,5 mm avec isolation phonique



MUZ 020



APPAREILS AU SOL	Modèle	Energie	Partie supérieure/Capacité	Partie inférieure	Largeur (mm)	Puissance él. (kW)	Puissance gaz (kW)
6 Fourneaux électriques à plaques fonte double	MEH 211	Electrique	1 plaque – 2 foyers de cuisson	Armoire ouverte	500	7,1	-
	MEH 411	Electrique	2 plaques – 4 foyers de cuisson	Armoire ouverte	800	14,1	-
	MEH 414	Electrique	2 plaques – 4 foyers de cuisson	Four électrique	800	20,1	-
	MEH 416	Electrique	2 plaques – 4 foyers de cuisson	Four él. à chaleur tournante	800	20,1	-
	MEH 611	Electrique	3 plaques – 6 foyers de cuisson	Armoire ouverte	1200	21,1	-
	MEH 614	Electrique	3 plaques – 6 foyers de cuisson	Four électrique	1200	27,1	-
	MEH 616	Electrique	3 plaques – 6 foyers de cuisson	Four él. à chaleur tournante	1200	27,1	-
7 Fourneaux électriques à grande surface de cuisson	MEH 440	Electrique	1 plaque – 4 foyers de cuisson	Armoire ouverte	800	14,1	-
	MEH 443	Electrique	1 plaque – 4 foyers de cuisson	Four électrique	800	20,1	-
	MEH 445	Electrique	1 plaque – 4 foyers de cuisson	Four él. à chaleur tournante	800	20,1	-
8 Fourneaux électriques à surface vitrocéramique	MEH 300*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 2 foyers de cuisson	Armoire ouverte	400	8,0	-
	MEH 500*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 4 foyers de cuisson	Armoire ouverte	800	16,0	-
	MEH 503*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 4 foyers de cuisson	Four électrique	800	22,0	-
	MEH 505*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 4 foyers de cuisson	Four él. à chaleur tournante	800	22,0	-
	MEH 700*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 6 foyers de cuisson	Armoire ouverte	1200	24,0	-
	MEH 703*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 6 foyers de cuisson	Four électrique	1200	30,0	-
	MEH 705*	Electrique	1 plaque vitrocéramique – 6 foyers de cuisson	Four él. à chaleur tournante	1200	30,0	-
	* option : disponible avec détection de casserole - xxx.110						
9 Fourneaux électriques à induction	MEH 350	Electrique	1 plaque à induction – 2 foyers de cuisson	Armoire ouverte	400	10,0	-
	MEH 550	Electrique	1 plaque à induction – 4 foyers de cuisson	Armoire ouverte	800	20,0	-
10 Fourneaux gaz à brûleurs apparents	MGH 210	Gaz	2 brûleurs – 1 x C, 1 x E	Armoire ouverte	500	-	11,4
	MGH 410	Gaz	4 brûleurs – 1 x C, 2 x D, 1 x E	Armoire ouverte	800	-	22,2
	MGH 413	Gaz/EI.	4 brûleurs – 1 x C, 2 x D, 1 x E	Four électrique	800	6,0	22,2
	MGH 415	Gaz/EI.	4 brûleurs – 1 x C, 2 x D, 1 x E	Four él. à chaleur tournante	800	6,0	22,2
	MGH 417	Gaz	4 brûleurs – 1 x C, 2 x D, 1 x E	Four à gaz	800	-	29,2
	MGH 610	Gaz	6 brûleurs – 2 x C, 2 x D, 2 x E	Armoire ouverte	1200	-	33,6
	MGH 613	Gaz/EI.	6 brûleurs – 2 x C, 2 x D, 2 x E	Four électrique	1200	6,0	33,6
	MGH 615	Gaz/EI.	6 brûleurs – 2 x C, 2 x D, 2 x E	Four él. à chaleur tournante	1200	6,0	33,6
11 Plaque coup de feu à gaz	MGG 410	Gaz	1 plaque – 1 brûleur multi-barres	Armoire ouverte	800	-	12,0
	MGG 413	Gaz/EI.	1 plaque – 1 brûleur multi-barres	Four électrique	800	6,0	12,0
	MGG 415	Gaz/EI.	1 plaque – 1 brûleur multi-barres	Four él. à chaleur tournante	800	6,0	12,0
	MGG 417	Gaz	1 plaque – 1 brûleur multi-barres	Four à gaz	800	-	19,0
12 Bains-maries électriques/ Cuiseurs combi	MEW 250	Electrique	1 bac – 1 x GN 1/1	Armoire ouverte	400	2,35	-
	MEW 252	Electrique	1 bac – 1 x GN 1/1	Armoire chauffante	400	2,85	-
	MEW 400	Electrique	1 bac – 1 x GN 1/1	Armoire ouverte	400	4,6	-
	MEW 450	Electrique	1 bac – 1 x GN 2/1	Armoire ouverte	700	4,7	-
	MEW 452	Electrique	1 bac – 1 x GN 2/1	Armoire chauffante	700	5,4	-
13 Cuiseurs à pâtes électriques	MEW 460	Electrique	1 bac – 1 x 12 l/8 l	Armoire avec porte battante	400	6,0	-
	MEW 660	Electrique	2 bacs – 2 x 12 l/8 l	Armoire avec porte battante	600	12,0	-
	MEW 860	Electrique	1 bac – 1 x 24 l/16 l	Armoire avec porte battante	600	12,0	-
14 Friteuses	MEF 124 <sup>A/B</sup>	Electrique	1 bac – 1 x 12 l/8 l	Armoire ouverte	400	9,0	-
	MEF 144 <sup>A/B</sup>	Electrique	1 bac – 1 x 24 l/16 l	Armoire ouverte	600	18,0	-
	MEF 224 <sup>A/B</sup>	Electrique	2 bacs – 2 x 12 l/8 l	Armoire ouverte	600	18,0	-
<sup>A</sup> ) option: remontée automatique de panier (0,25 kW supplémentaire/panier) - xxx.110; <sup>B</sup> ) option: commande électronique de température - xxx.210							
<sup>A/B</sup> ) option: remontée automatique de panier (0,25 kW supplémentaire/panier) et commande électronique de température - xxx.110.210							

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

APPAREILS AU SOL	Modèle	Energie	Partie supérieure/Capacité	Partie inférieure	Largeur (mm)	Puissance él. (kW)	Puissance gaz (kW)
15 Cuves électriques à frites	MEF 040	Electrique	1 cuve à frites – 305 x 510 x 210 mm	Armoire ouverte	400	1,1	-
16 Plaques grillades avec fond en compens <small>** Raccordement électrique nécessaire: 230 V, AC, 2 A Données valables à partir de 03/2012</small>	MEB 430	Electrique	1 plaque – 510 x 600 x 65 mm – 2 zones de cuisson	Armoire ouverte	600	9,2	-
	MEB 630	Electrique	1 plaque – 780 x 600 x 65 mm – 2 zones de cuisson	Armoire ouverte	900	13,8	-
	MGB 430	Gaz**	1 plaque – 510 x 600 x 65 mm – 1 zone de cuisson	Armoire ouverte	600	-	9,0
	MGB 630	Gaz**	1 plaque – 780 x 600 x 65 mm – 2 zones de cuisson	Armoire ouverte	900	-	14,0
	<small>*option: plaque chromée dur - xxx.400</small>						
17 Grils/Plaques grillades à surface acier <small>** Raccordement électrique nécessaire: 230 V, AC, 2 A Données valables à partir de 03/2012</small>	MEB 440*	Electrique	1 plaque grillade rainurée – 1 zone	Armoire ouverte	600	9,2	-
	MEB 460*	Electrique	1 plaque grillade lisse – 1 zone	Armoire ouverte	600	9,2	-
	MEB 640*	Electrique	1 plaque grillade rainurée – 2 zones	Armoire ouverte	900	13,8	-
	MEB 650*	Electrique	1 plaque grillade rainurée/lisse – 2 zones	Armoire ouverte	900	13,8	-
	MEB 660*	Electrique	1 plaque grillade lisse – 2 zones	Armoire ouverte	900	13,8	-
	MGB 440	Gaz**	1 plaque grillade rainurée – 1 brûleur	Armoire ouverte	900	-	9,0
	MGB 460	Gaz**	1 plaque grillade lisse – 1 brûleur	Armoire ouverte	600	-	9,0
	MGB 640	Gaz**	1 plaque grillade rainurée – 2 brûleurs	Armoire ouverte	900	-	14,0
	MGB 650	Gaz**	1 plaque grillade rainurée/lisse – 2 brûleurs	Armoire ouverte	900	-	14,0
	MGB 660	Gaz**	1 plaque grillade lisse – 2 brûleurs	Armoire ouverte	900	-	14,0
<small>*option: plaque chromée dur - xxx.400 Appareils à gaz: nous consulter pour disponibilité</small>							
18 Sauteuses basculantes à fond compens <small>** Raccordement électrique nécessaire: 230 V, AC, 2 A Données valables à partir de 03/2012</small>	MEP 600	Electrique	1 sauteuse basculante – 71 l/53 l – 2 zones	Fermée par bandeau	900	13,8	-
	MEP 700	Electrique	1 sauteuse basculante – 96 l/71 l – 2 zones	Fermée par bandeau	1200	18,4	-
	MGP 600	Gaz**	1 sauteuse basculante – 71 l/53 l – 2 zones	Fermée par bandeau	900	-	14,0
	MGP 700	Gaz**	1 sauteuse basculante – 96 l/71 l – 2 zones	Fermée par bandeau	1200	-	18,0
19 Sauteuses à fond compens <small>** Raccordement électrique nécessaire: 230 V, AC, 2 A Données valables à partir de 03/2012</small>	MEP 650	Electrique	1 bac – 87 l/70 l – 2 zones	Armoire ouverte	900	13,8	-
	MEP 750	Electrique	1 bac – 116 l/92 l – 2 zones	Armoire ouverte	1200	18,4	-
	MGP 650	Gaz**	1 bac – 87 l/70 l – 2 zones	Armoire ouverte	900	-	14,0
	MGP 750	Gaz**	1 bac – 116 l/92 l – 2 zones	Armoire ouverte	1200	-	18,0
	<small>*Option: commande électronique avec clavier Lexan xxx.100</small>						
20 Marmites/Marmites rapides électriques	MES 060*	Electrique	1 bac – 60 l	Fermée par bandeau	700	12,5	-
	MES 080*	Electrique	1 bac – 80 l	Fermée par bandeau	800	15,6	-
	MES 100*	Electrique	1 bac – 100 l	Fermée par bandeau	800	18,6	-
	MES 150*	Electrique	1 bac – 150 l	Fermée par bandeau	1000	24,5	-
<small>*Option: commande électronique avec clavier Lexan xxx.100</small>							
21 Marmites électriques rectangulaires	MER 150*	Electrique	1 bac – 150 l	Fermée par bandeau	900	24,6	-
	MER 250*	Electrique	1 bac – 250 l	Fermée par bandeau	1400	30,6	-
	MER 300*	Electrique	1 bac – 300 l	Fermée par bandeau	1600	36,6	-
<small>*Option: commande électronique avec clavier Lexan xxx.100</small>							
22 Fours électriques avec plan de travail	MEH 030	Electrique	Plan de travail	Four électrique	800	6,0	-
	MEH 050	Electrique	Plan de travail	Four él. à chaleur tournante	800	6,0	-
23 Tables de travail/ Eléments intermédiaires	MUA 040	Neutre	Plan de travail et tiroir	Armoire ouverte	400	-	-
	MUA 050	Neutre	Plan de travail et tiroir	Armoire ouverte	500	-	-
	MUA 060	Neutre	Plan de travail et tiroir	Armoire ouverte	600	-	-
	MUA 070	Neutre	Plan de travail et tiroir	Armoire ouverte	700	-	-
	MUA 080	Neutre	Plan de travail et tiroir	Armoire ouverte	800	-	-
	MUA 090	Neutre	Plan de travail et tiroir	Armoire ouverte	900	-	-
	MUA 100	Neutre	Plan de travail et tiroir	Armoire ouverte	1000	-	-
	MUZ 010	Neutre	Plan de travail	Fermée par bandeau	100	-	-
	MUZ 020	Neutre	Plan de travail	Fermée par bandeau	200	-	-
	MUZ 030	Neutre	Plan de travail	Fermée par bandeau	300	-	-

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



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



Equipements pour la cuisson



Equipements pour la réfrigération



Distribution de repas



Hottes d'extraction



Cafétérias, self-services, buffets



Meubles/rayonnages