

ascobloc®



# Ascoline 850









## Ascoline 850 – profesjonalna linia urządzeń termicznych





MEH 614

- Podwójna płyta stalowa z 2 oddzielnie regulowanymi strefami grzewczymi (każda o mocy 3,5 kW)
- Regulacja mocy grzewczej za pomocą 5-stopniowego włącznika
- Płyty grzewcze osadzone na termicznie izolowanym kołnierzu
- Dobra akumulacja ciepła w celu optymalnego wykorzystania resztkowej energii cieplnej
- Oszczędność energii dzięki wbudowanemu systemowi ograniczania temperatury
- Opcjonalnie: piekarnik z niezależną regulacją temperatury grzałki górnej i dolnej, dodatkowo z termoobiegiem

Ilość stref grzewczych	2	4	6
Urządzenie wolnostojące bez piekarnika	MEH 211	MEH 411	MEH 611
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem	–	MEH 414	MEH 614
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem z termoobiegiem	–	MEH 416	MEH 616

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

- Pola grzewcze z niezależną regulacją termostatem w celu efektywnego gotowania i utrzymywania temperatury
- Łatwiejsza w czyszczeniu i bardziej higieniczna
- Bezszczelinowa płyta stalowa z 4 oddzielnie regulowanymi strefami grzania (każda o mocy 3,5 kW)
- Regulacja mocy grzewczej za pomocą 5-stopniowego włącznika
- Płyta grzewcza osadzona na termicznie izolowanym kołnierzu
- Dobra akumulacja ciepła oznacza optymalne wykorzystanie resztkowej energii cieplnej
- Oszczędność energii dzięki wbudowanemu systemowi ograniczania temperatury
- Opcjonalnie: piekarnik z niezależną regulacją temperatury grzałki górnej i dolnej, dodatkowo z termoobiegiem

Ilość stref grzewczych	4
Urządzenie wolnostojące bez piekarnika	MEH 440
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem	MEH 443
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem z termoobiegiem	MEH 445

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



MEH 445



MEH 300

- Bezszczelinowe połączenie płyty ceramicznej z blatem
- Łatwa w utrzymaniu czystości, błyskawiczny czas nagrzewania
- Strefy grzewcze o mocy 4,0 kW wizualnie wyróżnione na powierzchni płyty
- Bezstopniowa regulacja mocy grzewczej
- W ofercie również płyta ceramiczna z funkcją rozpoznawania garnka
- Opcjonalnie: piekarnik z niezależną regulacją temperatury grzałki górnej i dolnej, dodatkowo z termoobiegiem

Ilość stref grzewczych	Grzałki promiennikowe		
	2	4	6
Urządzenie wolnostojące bez piekarnika	MEH 300	MEH 500	MEH 700
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem	–	MEH 503	MEH 703
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem z termoobiegiem	–	MEH 505	MEH 705

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



MEH 550

- Bezszczelinowe połączenie płyty ceramicznej z blatem
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Wysoka efektywność działania
- Strefy grzewcze wizualnie wyróżnione na powierzchni płyty
- Pola grzewcze każde o mocy 5,0 kW. Dostępna również kuchnia z indukcją całopowierzchniową
- System rozpoznawania garnka z sygnalizacją błędów
- Bezstopniowa regulacja mocy grzewczej
- Elektroniczna kontrola temperatury

Ilość stref grzewczych	Indukcja	
	2	4
Urządzenie wolnostojące bez piekarnika	MEH 350	MEH 550

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



MGH 410

- Płyta górna z łatwymi do utrzymania w czystości przetłoczeniami pod palniki
- Głębokość przetłoczenia 82 mm
- Każdy palnik wyposażony w płomień kontrolny z termoelektrycznym zabezpieczeniem
- Otwarte stanowiska gazowe z zapalnikami ręcznym
- Ruszty wykonane ze stali nierdzewnej
- Opcja: piekarnik elektryczny z grzałką górną i dolną, dodatkowo z termoobiegami lub piekarnik gazowy

Ilość stref grzewczych	2	4	6
Urządzenie wolnostojące bez piekarnika	MGH 210	MGH 410	MGH 610
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem	–	MGH 413	MGH 613
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem z termoobiegami	–	MGH 415	MGH 615
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem gazowym	–	MGH 417	MGH 617

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



- Higieniczne i łatwe w utrzymaniu czystości
- Płyta stalowa ze zbiorczym odpływem
- Ogrzewanie pośrednie palnikiem gazowym
- Każdy palnik wyposażony w płomień kontrolny z termoelektrycznym zabezpieczeniem
- Płynna regulacja temperatury każdej płyty do ok. 450 °C
- Opcja: piekarnik elektryczny z grzałką górną i dolną, dodatkowo z termoobiegami lub piekarnik gazowy

Ilość palników gazowych	1
Urządzenie wolnostojące bez piekarnika	MGG 410
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem	MGG 413
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem z termoobiegami	MGG 415
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem gazowym	MGG 417

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



MGG 417



MEW 452



- Tłoczona komora wspanana bezszczerlinowo w pokrycie
- Komora na pojemnik GN 1/1 lub 2/1 o głęb. 200 mm
- Podgrzewanie pośrednie
- Regulacja mocy grzewczej za pomocą pokrętki z termostatem od 30 do 100 °C
- Opróżnianie komory za pomocą zaworu kulowego 3/4"
- MEW 400; Podgrzewacz elektryczny ze zwiększoną mocą grzewczą, z komorą chromowaną; zapobiegający wysuszeniu podgrzewanych potraw

Wersja	Bemary		Podgrzewacz
Wielkość	1 x GN 1/1	1 x GN 2/1	1 x GN 1/1
Urządzenie wolnostojące bez szafki grzewczej	MEW 250	MEW 450	MEW 400
Urządzenie wolnostojące z szafki grzewczej	MEW 252	MEW 452	–

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



- Tłoczona komora wspanana bezszczerlinowo w pokrycie
- Głęboko tłoczona zagłębienie ograniczające wypływ piany
- Automagiczne odcięcie zasilania w momencie podniesienia grzałek (czyszczenia lub konserwacji)
- Grzałki o mocy 6,0 kW wykonane z wysokiej jakości, kwasoodpornej stali z gatunku 1.4404
- Wewnętrznie ułożone grzałki w celu bezpośredniego podgrzewania wody
- Łatwość czyszczenia komory dzięki podnoszonym grzałkom
- Napełnianie komory poprzez zintegrowany wlew doprowadzający wodę z zaworem zwrotnym
- Regulacja mocy za pomocą bezstopniowego włącznika z ogranicznikiem temperatury
- Opróżnianie za pomocą zaworu kulowego 3/4"
- Perforowany wkład na dnie komory zapewnia odpowiednie ustawienie koszy

Pojemność całkowita/użytkowa	1 x 12 l / 8 l	2 x 12 l / 8 l	1 x 24 l / 16 l
Urządzenie wolnostojące	MEW 460	MEW 660	MEW 860

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



MEW 660





MEF 224



MEF 040

### Frytownice elektryczne

- Komora tłoczona, z tzw. zimną strefą, wspawana bezszcelinowo w pokrycie
- Automatykne odcięcie zasilania w momencie podniesienia grzałek
- Podnoszone grzałki z jednoczesnym odcięciem zasilania
- Regulacja mocy grzewczej za pomocą termostatu od 100 do 195 °C. W każdej komorze grzałka o mocy 9,0 kW
- Dodatkowe zabezpieczenie poprzez wbudowany ogranicznik temperatury
- Opróżnianie za pomocą zaworu kulowego
- Opcja: mechanizm podnoszenia kosza lub/ i elektroniczna regulacja temperatury za pomocą klawiatury dotykowej

Wersja	elektryczna		
Pojemność całkowita/użytkowa	1 x 12 l / 8 l	2 x 12 l / 8 l	1x 24 l / 16 l
Urządzenie wolnostojące	MEF 124 <sup>A/B)</sup>	MEF 224 <sup>A/B)</sup>	MEF 144 <sup>A/B)</sup>

<sup>A)</sup> Opcja: z podnoszeniem koszy <sup>B)</sup> Opcja: sterowanie elektroniczne  
Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

### Wanny frytownicze

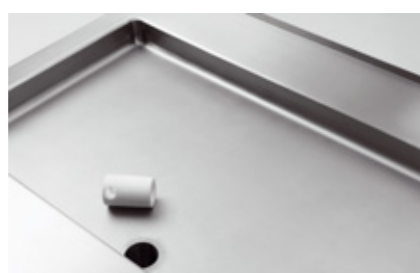
- Komora tłoczona GN 1/1 wspawana bezszcelinowo w pokrycie
- Pojemnik GN 1/1 – 200 mm z perforowanym ociekaczem
- Podgrzewanie za pomocą grzałek promiennikowych
- Manualna regulacja temperatury
- Odpływ za pomocą zaworu kulowego 3/4"
- Podstawa z szafką otwartą

Wersja	elektryczna
Wielkość komory	305 x 510 x 210 mm
Urządzenie wolnostojące	MEF 040

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



MGB 430



- Tłoczona wana o gł. 65 mm spawana bezszczerlinowo w pokrywie
- Spód wanny typu Compens z dnem nieprzywieralnym
- Krótki czas nagrzewania, wysokie przewodzenie ciepła, równomierny rozkład temperatury
- Otwór spustowy z korkiem (odpływ tłuszczu do pojemnika GN)
- W urządzeniach elektrycznych ogrzewanie pośrednie za pomocą grzałek promiennikowych
- W urządzeniach elektrycznych regulacja termostatem w zakresie 50 – 260 °C
- W urządzeniach gazowych ogrzewanie pośrednie palnikiem gazowym, z płynną regulacją temperatury w zakresie 50 – 260 °C
- Urządzenia gazowe z podwójnym zaworem, automatem zapłonowym i termoparą

Wersja	elektryczna		gazowa*	
	510 x 600 x 65 mm	780 x 600 x 65 mm	510 x 600 x 65 mm	780 x 600 x 65 mm
Urządzenie wolnostojące	MEB 430	MEB 630	MGB 430	MGB 630

\*Zasilanie 230 V, wymagane AC 2 A.  
Urządzenie dostępne od 03/2012 | Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



- Płyta stalowa do grillowania, wykonana ze specjalnego stopu (opcjonalnie chromowana na twardo)
- Dostępne 3 rodzaje powierzchni: gładka, ryflowana i półryflowana
- Oddzielna regulacja temperatury poszczególnych stref grzewczych od 50 do 300 °C  
- w elektrycznych patelniach i płytach grillowych
- W urządzeniach gazowych ogrzewanie pośrednie palnikiem gazowym, z płynną regulacją temperatury w zakresie 50 – 300 °C
- Urządzenia gazowe z podwójnym zaworem, automatem zapłonowym i termoparą
- Otwór spustowy z korkiem (odpływ tłuszczu do pojemnika GN)

Wersja	elektryczna			gazowa*						
	gładka	ryflowana	półryflowana	gładka	ryflowana	półryflowana				
Strefy grzewcze	1	2	2	1	2	2				
Urządzenie wolnostojące	MEB 460	MEB 660	MEB 440	MEB 640	MEB 650	MGB 460	MGB 660	MGB 440	MGB 640	MGB 650

\*Zasilanie 230 V, wymagane AC 2 A.  
Urządzenie dostępne od 03/2012 | Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



MGB 660



MGP 600

- Przemysłowa konstrukcja pozwalająca zaoszczędzić zajmowaną przestrzeń
- Elektryczny mechanizm przechylenia z wyprofilowanym wylewem
- Spód wanny typu Compens z dnem nieprzywieralnym
- Krótki czas nagrzewania, wysokie przewodzenie ciepła, równomierny rozkład temperatury
- Nieprzywieralna powierzchnia do smażenia
- Urządzenia elektryczne z dwoma grzałkami sterowanymi za pomocą termostatu.  
Opcjonalnie regulacja temperatury za pomocą klawiatury dotykowej
- Urządzenia gazowe z ogrzewaniem pośrednim za pomocą dwóch palników gazowych i automatu zapłonowego

Wersja	elektryczna		gazowa*	
Pojemność całkowita	71 l / 53 l	96 l / 71 l	71 l / 53 l	96 l / 71 l
Urządzenie wolnostojące	MEP 600	MEP 700	MGP 600	MGP 700

\*Zasilanie 230 V, wymagane AC 2 A.  
Urządzenie dostępne od 03/2012 | Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

- Tłoczona wana wspana bezszczelinowo w pokrywie
- Spód wanny typu Compens z dnem nieprzywieralnym i pokrywą z podwójnymi ściankami
- Odpływ 2½" z zaworem kulowym i korkiem teflonowym
- Krótki czas nagrzewania, wysokie przewodzenie ciepła, równomierny rozkład temperatury
- Urządzenia elektryczne z dwoma grzałkami, regulowanymi za pomocą termostatu.  
Opcjonalnie regulacja temperatury za pomocą klawiatury dotykowej
- Urządzenia gazowe z ogrzewaniem pośrednim za pomocą dwóch palników gazowych i automatu zapłonowego
- Podstawa z szafką otwartą

Wersja	elektryczna		gazowa*	
Pojemność całkowita	87 l / 70 l	116 l / 92 l	87 l / 70 l	116 l / 92 l
Urządzenie wolnostojące	MEP 650	MEP 750	MGP 650	MGP 750

\*Zasilanie 230 V, wymagane AC 2 A.  
Urządzenie dostępne od 03/2012 | Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



MEP 650



MES 150.100

- Kocioł okrągły z podwójnym płaszczem, ogrzewany pośrednio
- Niezawodny, pół zamknięty system ogrzewania kotła
- Zamknięty system obiegu Permapress nie wymagający uzupełniania wody
- Pokrywa na wytrzymałych zawiasach nierdzewnych, odpowiednio wybalansowana
- Napełnianie kotła za pomocą wbudowanej wylewki. Opóźnienie poprzez zawór DN 40
- Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej z gatunku 1.4571
- Powierzchnia blatu z przetłoczeniem i przelewem nadmiarowym
- Płynna regulacja mocy grzewczej. W ofercie klawiatura dotykowa lub programowanie procesu gotowania

Wersja	elektryczna			
Pojemność przy zachowaniu 4 cm rantu	60 l	80 l	100 l	150 l
Urządzenie wolnostojące	MES 060*	MES 080*	MES 100*	MES 150*

\* Opcja: sterowanie elektroniczne  
Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

- Kocioł prostokątny z podwójnym płaszczem, ogrzewany pośrednio
- Niezawodny, pół zamknięty system ogrzewania kotła
- Zabezpieczenie za pomocą systemu Pressostat oraz zaworu bezpieczeństwa
- Pokrywa na wytrzymałych zawiasach nierdzewnych, odpowiednio wybalansowana
- Napełnianie kotła za pomocą wbudowanej baterii. Opóźnienie poprzez zawór DN 50
- Dno kotła wykonane ze stali nierdzewnej z gatunku 1.4571
- Powierzchnia blatu z przetłoczeniem i przelewem nadmiarowym
- Płynna regulacja mocy grzewczej. W ofercie klawiatura dotykowa lub programowanie procesu gotowania

Wersja	elektryczna		
Pojemność	150 l	250 l	300 l
Urządzenie wolnostojące	MER 150*	MER 250*	MER 300*

\* Opcja: sterowanie elektroniczne  
Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



MER 250



MEH 050

- Piekarnik z blatem roboczym ze stali nierdzewnej
- MEH 030: piekarnik z ogrzewaniem statycznym. Grzałki o mocy 2 x 3,0 kW. Dolna grzałka umieszczona pod płytą żeliwną. Zakres temperatur od 50 – 300 °C z niezależną regulacją termostatem
- MEH 050: jak MEH 030: dodatkowo z możliwością włączenia termoobiegu. Wentylator umieszczony z boku, o mocy 6,0 kW
- Wymowana dolna płyta żeliwna optymalnie utrzymująca i rozpraszająca ciepło
- Korpus ze stali nierdzewnej, wewnątrz ze stali chromowej
- 3 poziomy przewodnic na blachy lub ruszty
- Ruszt chromowy i blacha emaliowana

Wersja	elektryczna
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem	MEH 030
Urządzenie wolnostojące z piekarnikiem z termoobiegiem	MEH 050

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



#### Szafki do pracy

- Blat ze stali nierdzewnej, wzmocniony i wytłumiony od spodu.
- Szufłada(y) skrzyniowa na prowadnicach rolkowych
- Podstawa z szafką otwartą lub z drzwiami skrzydłowymi
- Front szufłady z podwójną ścianką



#### Elementy neutralne

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



MUZ 020

Wersja	Szafki do pracy							Elementy neutralne			
	Szerokość	40 cm	50 cm	60 cm	70 cm	80 cm	90 cm	100 cm	10 cm	20 cm	30 cm
Urządzenie wolnostojące	MUA 040	MUA 050	MUA 060	MUA 070	MUA 080	MUA 090	MUA 100	MUZ 010	MUZ 020	MUZ 030	

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



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**<sup>®</sup>



Urządzenia termiczne



Urządzenia chłodnicze



Systemy dystrybucji posiłków



Okapy



Kafeterie



Meble i regały ze stali nierdzewnej