

ascobloc®



Ascoline 500



Bewährte ascobloc-Kochtechnik in platzsparender Bautiefe

Ascoline 500 ist eine kleine und variabel kombinierbare Systemküche. Der Einsatz der neuen Geräteserie eignet sich als Profikochtechnik besonders für den immer stärker werdenden Imbissbereich, wie zum Beispiel in Tankstellen oder Fleischerei- und Bäckereifachgeschäften.

Ascoline 500 zeichnet sich durch die bewährte Kochtechnik der Produktgruppenserie Ascoline 700 von ascobloc bei einer Bautiefe von nur 500 mm (Nennmaß) aus.



Qualität und Zuverlässigkeit auch bei extremem Dauereinsatz

Robustheit und Leistungsstärke bewährter Gerätekomponenten kennzeichnen ihre besondere Qualität. Alle Geräte können als Stand- bzw. Tischvariante eingesetzt werden. Feste Rastermaße von 500 mm Tiefe und 600 mm Breite ermöglichen eine unkomplizierte und platzsparende Einrichtungsplanung. Der Geräteunterbau ist serienmäßig offen. Optional gibt es den Unterbau sowohl in verschiedenen Hygieneausführungen als auch mit Flügeltür/en versehen. Alle Gerätekombinationen der Serie sind in durchgehend verschweißter Hygieneabdeckung erhältlich.



Herde mit Glaskeramik-Kochfläche Herde mit Gusskochfeld

Herde mit Glaskeramik-Kochfläche

- Durchgehende Kochfläche, wasserdicht in die Oberplatte eingebettet
- Leicht zu reinigen
- Schnelles Aufheizen
- Kochstellen mit je 3,0 kW abgeteilt durch Plattendekor
- Regulierung der Heizleistung über stufenlosen Leistungsregler

Herde mit Gusskochfeld

- Gusskochfeld mit zwei separat regelbaren Kochzonen zu je 3,0 kW
- Thermisch entkoppelte Auflage der Kochfelder durch hochgestellten Auflagekragen
- Überhitzungsschutz und Energieeinsparung durch Temperaturbegrenzung über Protektor



Induktions-Woks Induktions-Herde

- Durchgehende Kochfläche, wasserdicht und flächenbündig in die CNS-Abdeckung eingebettet
- Leicht zu reinigen
- Hoher Wirkungsgrad
- Kochzonen abgeteilt durch Plattendekor

- Topferkennung, Fehlersignalisierung
- Stufenlose Leistungsregulierung
- SEC 200/208: Auflagerand mit Abstandhalter für thermische Entkopplung der Wokschale



Kochoberfläche	Glaskeramik	Gusskochfeld
Anzahl Kochzonen	2	2
Tischgerät	SEH 308	SEH 218
Standgerät	SEH 300	SEH 210

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



Typ	Wok	Herd
Anzahl Kochzonen	1	2
Tischgerät	SEC 208	SEH 358
Standgerät	SEC 200	SEH 350

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



Herde mit offenen Kochstellen

- In die Oberfläche eingeschweißte, tief gezogene Herdmulde mit großen Radien
- Muldentiefe 65 mm
- Jeder Brenner mit Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung
- Offene Brenner mit manueller Zündung
- Topfaulage als Schieberrost aus Edelstahl auch für kleinere Töpfe

Arbeitstische

- Arbeitsplatte aus 1 mm CNS, schalldämmend unterlegt; Unterbau offen oder mit Flügeltür: SUA xx0: Kastenschublade mit Rollenführung, Vollauszug und Endanschlag, Schubladenblende doppelwandig; SUA xx1: neutrale Schalterblende, optional Säulenmischbatterie 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 V bzw. 400 V

Zwischenbauteile

- Arbeitsplatte aus 1 mm CNS, schalldämmend unterlegt; Unterbau dreiseitig geschlossen mit abnehmbarer Blende, optional Säulenmischbatterie 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 V bzw. 400 V



Wasserbäder – Kombikocher

- In die Abdeckung nahtlos eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken
- Für GN-Behälter 1/1–200 mm tief
- Indirekte Beheizung für eine optimale Hygiene
- Thermostatische Regelung 30 °C– 100 °C
- Entleerung über geprägten Auslauf 3/4" mit Kugelventil
- SEW 400/408: geeignet zum Sieden, Beckenwerkstoff 1.4571, Wasserstandsensoren zur Sicherung gegen Wassermangel

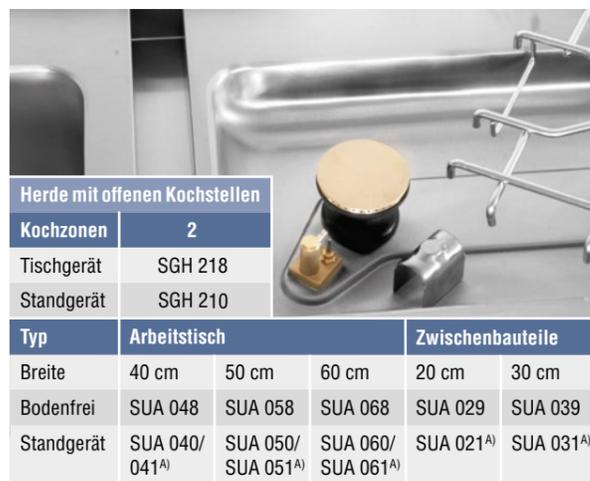
- Rohrheizkörper 6,0 kW aus hochwertigem, salzwasserresistentem CNS 1.4404, innen liegend zur direkten Wasserbeheizung
- Rohrheizkörper herauschwenkbar mit Sicherheitsabschaltung für Reinigung und Wartung
- Befüllung des Beckens über integrierten Einlauf mit Taster und Magnetventil / Entleerung über geprägten Auslauf 3/4" mit Kugelventil und Trichtersiphon DN 40

Pastakocher

- In die Abdeckung nahtlos eingeschweißtes, tief gezogenes Becken mit Schaumrand und Überlauf aus Werkstoff 1.4571



SGH 210



Herde mit offenen Kochstellen	
Kochzonen	2
Tischgerät	SGH 218
Standgerät	SGH 210

Typ	Arbeitstisch			Zwischenbauteile	
Breite	40 cm	50 cm	60 cm	20 cm	30 cm
Bodenfrei	SUA 048	SUA 058	SUA 068	SUA 029	SUA 039
Standgerät	SUA 040/ 041 ^{A)}	SUA 050/ SUA 051 ^{A)}	SUA 060/ SUA 061 ^{A)}	SUA 021 ^{A)}	SUA 031 ^{A)}

^{A)} Neutrale Schalterblende, Option Säulenmischbatterie 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 V bzw. 400 V. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt.



SUA 060



SEW 400



Typ	Wasserbäder- / Kombikocher	Pastakocher
Größe	GN 1/1-200 mm	1 x 12 l
Tischgerät	SEW 258 / SEW 408	SEW 468
Standgerät	SEW 250 / SEW 400	SEW 460

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



SEW 460

Fritteusen

- In die Abdeckung nahtlos eingeschweißtes, tief gezogenes Becken mit Schaumrand und Kaltzone
- Automatische Abschaltung der Rohrheizkörper beim Heraus-schwenken bei Reinigung und Wartung
- Thermostatische Regelung 100 °C – 195 °C
- Schutztemperaturbegrenzer als zweite Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC eingebaut
- Ablauf über Kugelventil

Frittenwannen

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken GN 1/1
- Behälter GN 1/1 – 200 mm tief mit Abtropf-Ausschufelblech
- Von oben beheizt durch aufgesetzte Strahlungsheizkörper
- Manuelle Temperaturregelung über Energieregler



Bratplatten mit Compensboden

- In die Abdeckung fugenlos eingeschweißte, 65 mm tief gezogene Becken aus CNS
- Bratfläche aus Verbundmaterial (Edelstahl / Kupfer)
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Bratfläche mit Anti-Haft-Eigenschaft
- Entleerung über verschließbaren Abwurfschaft Ø 36 mm in Fettauffangbehälter GN 1/1-65
- Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper
- Thermostatische Regelung 50 °C – 260 °C

Griddle- / Grillplatten mit Stahlbratfläche

- Bratfläche aus wärmefestem Stahl, wahlweise hart verchromt
- Zwei verschiedene Oberflächen verfügbar: glatt und geriffelt
- Bratzone wird durch ein Thermostat von 50 °C – 260 °C geregelt
- Entleerung über verschließbaren Abwurfschaft Ø 36 mm in Fettauffangbehälter GN 1/1-65
- Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper



SEF 124



Typ	Fritteusen	Frittenwannen
Größe	1 x 12 l	510 x 305 x 210 mm
Tischgerät	SEF 128	SEF 048
Standgerät	SEF 124	SEF 040

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



SEF 040



SEB 230



Typ	Bratplatten	Griddle- / Grillplatten
Größe	510 x 305 x 65 mm	Oberfläche geriffelt / glatt
Table-top	SEB 238	SEB 248 / SEB 268
Free-standing	SEB 230	SEB 240 / SEB 260

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



SEB 260

Geräte mit durchgehend verschweißter Abdeckung



Unterbau Hygiene 2



Auftischgeräte auf individuellem Unterbau, Einteilung unabhängig von Auftischgeräten



Geräteverbindung mit U-Zwischenrinne



Unterbaukühlfach (Tiefe 600 mm) für Auftischgeräte



STANDGERÄTE	Typ	Energie	Oberbau/Kapazität	Unterbau	Breite (mm)	Leistung Elektro (kW)	Leistung Gas (kW)
4 Herd mit Gusskochfeld	SEH 210	Elektro	1 Gusskochfeld - 2 Kochzonen	offener Schankraum*	600	6,1	-
4 Herd mit Glaskeramik-Kochfläche	SEH 300	Elektro	1 Kochfläche - 2 Kochzonen	offener Schankraum*	600	6,0	-
5 Induktions-Herd mit Glaskeramik-Kochfläche	SEH 350	Elektro	1 Kochfläche - 2 Kochzonen	offener Schankraum	600	10,0	-
5 Induktions-Wok	SEC 200	Elektro	1 Induktions-Wok	offener Schankraum	600	5,0	-
6 Herd mit offenen Kochstellen	SGH 210	Gas	2 Brenner - 1 x C, 1 x D	offener Schankraum	600	-	9,3
7 Wasserbad/ Kombi-Kocher	SEW 250	Elektro	1 Becken - 1 x GN 1/1	offener Schankraum*	600	2,35	-
	SEW 400	Elektro	1 Becken - 1 x GN 1/1	offener Schankraum*	600	4,6	-
7 Pastakocher	SEW 460	Elektro	1 Becken - 1 x 12 l / 8 l	Schrankraum mit Flügeltür	600	6,0	-
8 Fritteuse	SEF 124	Elektro	1 Becken - 1 x 12 l / 8 l	offener Schankraum*	600	9,0	-
8 Frittenwanne	SEF 040	Elektro	1 Frittenwanne - 510 x 305 x 210 mm	offener Schankraum*	600	1,1	-
9 Bratplatte mit Compensboden	SEB 230	Elektro	1 Bratplatte - 510 x 305 x 65 - 1 Bratzone	offener Schankraum*	600	3,5	-
9 Griddle- / Grillplatten mit Stahlbratfläche	SEB 240	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt - 1 Zone	offener Schankraum*	600	4,6	-
	SEB 260	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt - 1 Zone	offener Schankraum*	600	4,6	-
6 Arbeitstische/Zwischenbauteile	SUA 040/041 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende	offener Schankraum*	400	-	-
	SUA 050/051 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende	offener Schankraum*	500	-	-
	SUA 060/061 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende	offener Schankraum*	600	-	-
	SUA 021 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche	geschlossene Frontblende	200	-	-
	SUZ 031 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche	geschlossene Frontblende	300	-	-

* Option: Flügeltür / en

STANDGERÄTE	Typ	Energie	Oberbau/Kapazität	Breite (mm)	Leistung Elektro (kW)	Leistung Gas (kW)
4 Herd mit Gusskochfeld	SEH 218	Elektro	1 Gusskochfeld - 2 Kochzonen	600	6,1	-
4 Herd mit Glaskeramik-Kochfläche	SEH 308	Elektro	1 Kochfläche - 2 Kochzonen	600	6,0	-
5 Induktions-Herd mit Glaskeramik-Kochfläche	SEH 358	Elektro	1 Kochfläche - 2 Kochzonen	600	10,0	-
5 Induktions-Wok	SEC 208	Elektro	1 Induktions-Wok	600	5,0	-
6 Herd mit offenen Kochstellen	SGH 218	Gas	2 Brenner - 1 x C, 1 x D	600	-	9,3
7 Wasserbad/ Kombi-Kocher	SEW 258	Elektro	1 Becken - 1 x GN 1/1	600	2,35	-
	SEW 408	Elektro	1 Becken - 1 x GN 1/1	600	4,6	-
7 Pastakocher	SEW 468	Elektro	1 Becken - 1 x 12 l / 8 l	600	6,0	-
8 Fritteuse	SEF 128	Elektro	1 Becken - 1 x 12 l / 8 l	600	9,0	-
8 Frittenwanne	SEF 048	Elektro	1 Frittenwanne - 510 x 305 x 210 mm	600	1,1	-
9 Bratplatte mit Compensboden	SEB 238	Elektro	1 Bratplatte - 510 x 305 x 65 - 1 Bratzone	600	3,5	-
9 Griddle- / Grillplatten mit Stahlbratfläche	SEB 248	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt - 1 Zone	600	4,6	-
	SEB 268	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt - 1 Zone	600	4,6	-
6 Arbeitstische/Zwischenbauteile	SUA 048	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade	400	-	-
	SUA 058	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade	500	-	-
	SUA 068	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade	600	-	-
	SUA 029 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und feste Blende	200	-	-
	SUA 039 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und feste Blende	300	-	-

Anschluss der Elektro-Geräte an Leistungs-Optimierungs-Anlagen auf Anfrage. Technische Änderungen vorbehalten.

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



Kochtechnik



Kühltechnik



Speisenverteilung



Abzugshauben



Cafeteria-Anlagen



Möbel/Regale