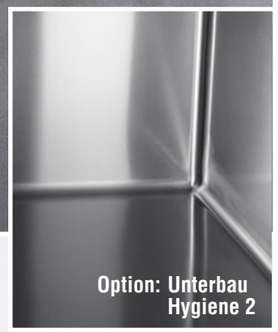
ascobloc®

# Ascoline 700

# Ascoline 700

Ascoline 700 – eine leistungsstarke Produktlinie in kompakter Bauweise, in der unsere langjährige Erfahrung als deutscher Hersteller von Großküchen zur Geltung kommt.

## Standgeräte
**Der solide Block im Anbausystem**



Option: Unterbau Hygiene 2

## Auftischgeräte
**Die flexible Lösung**

# Ein Programm mit Zukunft

Hochwertige Verarbeitung, solide Konstruktion, ansprechendes Design, verbunden mit einer leistungsfähigen Technik, charakterisieren das Programm. Vielfältige Funktionsbaugruppen und Varianten bieten fast unendliche Möglichkeiten.

## Bodenfreie Geräte
**Die hygienische Alternative**

Geräteverbindung

## Einbaugeräte
**Die flexible und hygienische Kombination**

Ascoline 700 – Ein Programm mit Zukunft

ascobloc®

# Herde mit Gusskochfeldern

- Gusskochfelder mit 2 separat regelbaren Kochzonen à 3,0 kW über 5-Takt-Schalter
- Thermisch entkoppelte Auflage der Kochfelder durch hochgestellte Auflagekragen
- Große Heizflächen; freies Verschieben der Töpfe ohne Kippen
- Hervorragende Wärmespeicherung bedeutet Restwärmenutzung und Wärmenachschub
- Energiesparschaltung durch Temperaturbegrenzung
- Option: Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb

AEH 418

AEH 410

AEH 613

| Anzahl Kochzonen | 2 | 4 | 6 |
|---|---|---|---|
| Bodenfrei | AEH 218 | AEH 418 | AEH 618 |
| Standgerät ohne Ofen | AEH 210 | AEH 410 | AEH 610 |
| Standgerät mit Ofen | – | AEH 413 | AEH 613 |
| Standgerät mit Umluft-Ofen | – | AEH 415 | AEH 615 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



# Herde mit Stahl-Großkochfeld

ascobloc®

- Fugenloses Stahlkochfeld mit 4 separat thermostatisch regelbaren Kochzonen à 3,0 kW
- Stahlkochfeld thermisch entkoppelt auf gezogenem Auflagekragen
- Regulierung der Heizleistung über 5-Takt-Schalter
- Große Heizflächen; freies Verschieben der Töpfe ohne Kippen
- Hervorragende Wärmespeicherung bedeutet Restwärmenutzung und Wärmenachschub
- Energiesparschaltung durch Temperaturbegrenzung
- Option: Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb

AEH 443

AEH 443

| Anzahl Kochzonen | 4 |
|---|---|
| Bodenfrei | AEH 448 |
| Standgerät ohne Ofen | AEH 440 |
| Standgerät mit Ofen | AEH 443 |
| Standgerät mit Umluft-Ofen | AEH 445 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

# Herde mit Glaskeramik-Kochfläche

- Durchgehende Glaskeramikplatte, wasserdicht und flächenbündig in die Oberplatte eingebettet, leicht zu reinigen
- Kochzonen à 3,0 kW abgeteilt durch Plattendekor
- Regulierung der Heizleistung über stufenlosen Leistungsregler
- Wahlweise mit Topferkennung und/oder Induktion
- Schnelles Aufheizen der Töpfe und Pfannen
- Auch Elektro-Warmhalteplatten mit Glaskeramikfläche erhältlich
- Option: Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb

AEH 508

AEH 350

AEH 500 – mit Hygiene-Unterbau

AEH 703

| Anzahl Kochzonen | Strahlungsheizkörper 2 | Strahlungsheizkörper 4 | Strahlungsheizkörper 6 | Punktinduktion 2 | Punktinduktion 4 | Punktinduktion 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bodenfrei | AEH 308 | AEH 508 | AEH 708 | AEH 358 | AEH 558 | – |
| Standgerät ohne Ofen | AEH 300 | AEH 500 | AEH 700 | AEH 350 | AEH 550 | AEH 750 |
| Standgerät mit Ofen | – | AEH 503 | AEH 703 | – | – | – |
| Standgerät mit Umluft-Ofen | – | AEH 505 | AEH 705 | – | – | – |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



# Induktions-Woks

- Glaskeramik-Kalotte wasserdicht in die CNS-Abdeckung eingebettet
- Leicht zu reinigen
- Eingebaute Wok-Spule zur großflächigen Beheizung der Wok-Schale
- Leistungsregulierung über Schalter-Potentiometer-Kombination
- Wok-Schalenerkennung und Fehlersignalisierung
- Auflagerand mit Abstandhalter für thermische Entkopplung der Wok-Pfanne

AEC 200

AEC 200

| Gerät | Typ |
|---|---|
| Bodenfrei | AEC 208 |
| Standgerät ohne Ofen | AEC 200 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

# Gas-Herde mit offenen Kochstellen

- In die Oberfläche eingeschweißte, tief gezogene, leicht zu reinigende Herdmulde mit großen Radien
- Jeder Brenner mit abgedeckter Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung
- Auflagerost-Muster optimiert angepasst auf Flammenbild
- Topfauflage aus engmaschigen CNS-Rosten (für kleinere Töpfe)
- Äußerst niedriger Emissionswert, hoher Wirkungsgrad
- Option: Elektro-Brat- und Backofen mit statischer Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb oder Gas-Brat- und Backofen mit Piezo-Zündung

AGH 418

AGH 610

| Anzahl Kochzonen | 2 | 4 | 6 |
|---|---|---|---|
| Bodenfrei | AGH 218 | AGH 418 | AGH 618 |
| Standgerät ohne Ofen | AGH 210 | AGH 410 | AGH 610 |
| Standgerät mit Elektro-Ofen | – | AGH 413 | AGH 613 |
| Standgerät mit Elektro-Umluft-Ofen | – | AGH 415 | AGH 615 |
| Standgerät mit Gas-Ofen | – | AGH 417 | AGH 617 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt





# Unterbaubacköfen mit Arbeitsfläche

- Glatte CNS-Arbeitsfläche im Oberbau und Elektro-Backofen im Unterbau
- Brat- und Backraum mit getrennt regelbarer statischer Ober- und Unterhitze
- Thermostatische Regelung von 50 bis 300 °C
- Option: zuschaltbarer Umluftbetrieb
- Herausnehmbare Bodengussplatte als Wärmespeicher
- Gerätekorpus aus CNS, Backraummuffel aus Chromstahl
- Einschubregister mit 3 Ebenen für Backbleche und Roste
- Verchromtes Bratrost und emailliertes Backblech

AEH 030

AEH 030

AEH 030

| Gerät | Typ |
|---|---|
| Standgerät mit Elektro-Ofen | AEH 030 |
| Standgerät mit Elektro-Umluft-Ofen | AEH 050 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

# Wasserbäder/Kombikocher

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken
- Für GN-Behälter 1/1 oder 2/1 - 200 mm tief
- Indirekte Beheizung für optimale Hygiene
- Thermostatische Regelung 30 - 100 °C
- Entleerung über geprägten Auslauf 3/4“ mit Kugelventil
- AEW 400/AEW 408: geeignet zum Sieden, eingeschweißtes Becken aus Werkstoff 1.4571, Wasserstands-Sensor zur Sicherung gegen Wassermangel, mit Klappdeckel und Trennsteg

| Typ | Wasserbad | | Kombikocher |
|---|---|---|---|
| Größe | 1 x GN 1/1 | 1 x GN 2/1 | 1 x GN 1/1 |
| Bodenfrei | AEW 258 | AEW 458 | AEW 408 |
| Standgerät ohne Wärmeschrank | AEW 250 | AEW 450 | AEW 400 |
| Standgerät mit Wärmeschrank | – | AEW 452 | – |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



# Pastakocher

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken
- Tief gezogene Randmulde mit Schaumrand und Überlauf
- Stufenschaltung mit 3 Heizstufen, Schutztemperaturbegrenzer
- Herausschwenkbare Heizkörper für leichtes Reinigen des Beckens
- Automatische Abschaltung der Heizkörper beim Herausschwenken
- Befüllung des Beckens über integrierten Einlauf mit Taster und Magnetventil
- Gelochtes Ablageblech zur genauen Positionierung der Pastakörbe
- Entleerung über geprägten Auslauf ¾“ mit Kugelventil und Trichtersiphon DN 40

| Größe | 1 x 12 l | 2 x 12 l | 1 x 24 l |
|---|---|---|---|
| Bodenfrei | AEW 468 | AEW 668 | AEW 868 |
| Standgerät ohne Wärmeschrank | AEW 460 | AEW 660 | AEW 860 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

# Elektro-Fritteusen

- In die Abdeckung eingeschweißtes Becken mit Schaumrand
- Herausschwenkbare Heizkörper mit automatischer Abschaltung für leichte Reinigung
- Thermostatische Temperaturregelung
- Schutztemperaturbegrenzer
- Ablauf über Kugelventil nach unten
- Optionen: automatischer Korblift u./o. elektronische Temperatursteuerung
- 1 Frittierkorb, 1 Deckel und 1 Siebboden pro Becken inklusive

AEF 228

AEF 124.110.210

AEF 128

| Typ | Elektro | | |
|---|---|---|---|
| Größe | 1 x 12 l | 2 x 12 l | 1 x 24 l |
| Bodenfrei | AEF 128[B)] | AEF 228[B)] | AEF 148[B)] |
| Standgerät | AEF 124[A) B)] | AEF 224[A) B)] | AEF 144[B)] |

[A)] Option Korblift | [B)] Option elektronische Steuerung
Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



# Frittenwannen

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken
- Beheizung von oben durch aufgesetzte Strahlungsheizkörper
- Manuelle Temperaturregelung über Energieregler
- Behälter GN 1/1 – 200 mm tief mit Abtropf-Ausschaufelblech
- Ablauf des Reinigungswassers über Kugelventil ¾“ nach unten
- Unterbau: offener Schrankraum

AEF 040


AEF 040

| Typ | Elektro |
|---|---|
| Größe | 1 x GN 1/1 |
| Bodenfrei | AEF 048 |
| Standgerät | AEF 040 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

# Bratplatten mit Compensboden

- Multifunktional – Braten, Kochen, Warmhalten
- In die Abdeckung fugenlos eingeschweißte, 65 mm tief gezogenes, GN-kompatibles Becken aus CNS
- Bratfläche mit unterlegter Kupferplatte, Antihaft-Oberfläche und Hygieneradien
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Separate thermostatische Regelung der Bratzonen von 50 bis 260 °C
- Entleerung über verschließbares Abwurfrohr in Fettauffangbehälter
- Spritzschutzrahmen als Zubehör

AEB 438

AEB 230

| Typ | Elektro | | Gas | |
|---|---|---|---|---|
| Größe | GN 1/1 | GN 2/1 | GN 1/1 | GN 2/1 |
| Bratzonen | 1 | 2 | 1 | 2 |
| Bodenfrei | AEB 238 | AEB 438 | AGB 238 | AGB 438 |
| Standgerät | AEB 230 | AEB 430 | AGB 230 | AGB 430 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



# Grill-/Griddleplatten mit Stahlbratfläche

- Bratfläche aus warmfestem Stahl um 25 mm abgesenkt unter die Abdeckplatte eingeschweißt, bei Elektro-Geräten wahlweise hartverchromt
- 3 verschiedene Oberflächen verfügbar: glatt, geriffelt, halbseitig geriffelt
- Separate thermostatische Regelung der Bratzonen von 50 bis 260 °C
- Entleerung über verschließbares Abwurfrohr in Fettauffangbehälter
- Spritzschutzrahmen als Zubehör

AEB 450.400

AGB 240

AEB 460

AEB 450.400

| Typ | Elektro | | | | | Gas | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Oberfläche | glatt | | geriffelt | | geriffelt/glatt | glatt | | geriffelt | | geriffelt/glatt |
| Bratzonen | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 2 | 2 |
| Bodenfrei | AEB 268 | AEB 468 | AEB 248 | AEB 448 | AEB 458 | AGB 268 | AGB 468 | AGB 248 | AGB 448 | AGB 458 |
| Standgerät | AEB 260 | AEB 460 | AEB 240 | AEB 440 | AEB 450 | AGB 260 | AGB 460 | AGB 240 | AGB 440 | AGB 450 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

# Gas-Lavasteingrills

- Beheizung über leistungsstarke Rohrbrenner à 8,5 kW pro Heizzone
- Piezozündung
- Leistungsregelung stufenlos über Gashahn
- Lavasteine sorgen für weiche Wärmeabstrahlung und schonendes Garen
- Geräte wahlweise mit CNS-Rundstab-Rosten oder V-Rosten, jeweils über Handhebel im hinteren Bereich ankippbar
- Fettauffangwanne als Schublade ausziehbar
- Lavastein-Auflagerost aus hitzebeständigem Stahl

AGL 400

AGL 400

Rundrost

V-Rost

| Heizzonen | 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|---|
| Bodenfrei | AGL 208 | AGL 408 | AGL 608 |
| Standgerät | AGL 200 | AGL 400 | AGL 600 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



# Rostgrills

- Nahtlos in die Abdeckung eingeschweißtes Becken mit einer Wasserfüllmenge von 4 Liter für das gefahrlose Auffangen von abtropfendem Fett
- Heizkörper hoch schwenkbar mit Sicherheitsabschaltung
- Stufenlose Temperatur-Regelung durch Energieregler
- Direkte Beheizung durch auf dem Heizkörper aufliegenden Grillrost aus massivem Chromstahl und einem einlegbaren Reflektionsblech für das Grillen mit sehr hohen Leistungen
- Entleerung des Beckens über Kugelhahn ¾“ nach unten

AEG 400

AEG 400

| Heizzonen | 1 | 2 (1/3 + 2/3) |
|---|---|---|
| Bodenfrei | AEG 208 | AEG 408 |
| Standgerät | AEG 200 | AEG 400 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

# Kippbratpfannen mit Compensboden

- Multifunktional – Braten, Kochen, Dämpfen, Warmhalten
- In die Abdeckung eingeschweißter, 170 mm tief gezogener, GN-kompatibler Pfannentiegel aus CNS
- Beckenboden mit unterlegter Kupferplatte, Antihaft-Oberfläche und Hygieneradien; Deckel doppelwandig
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Separate thermostatische Regelung der Bratzonen von 50 bis 260 °C
- Kippung mit Motor; punktgenaues Ausgießen, da Kippachse vorne
- Automatische Abschaltung der Heizkörper bei Kippung
- Abschaltung des Motors bei geschlossenem Deckel

AEP 508

AGP 500

AEP 500

| Typ | Elektro | Gas |
|---|---|---|
| Größe | GN 2/1 | GN 2/1 |
| Bodenfrei | AEP 508 | AGP 508 |
| Standgerät | AEP 500 | AGP 500 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



# Bratkessel mit Compensboden

- Multifunktional – Braten, Kochen, Dämpfen, Warmhalten
- In die Abdeckung fugenlos eingeschweißte, 170 mm tiefe GN-kompatibles Becken aus CNS
- Beckenboden mit unterlegter Kupferplatte, Antihaft-Oberfläche und Hygieneradien; Deckel doppelwandig
- Erhältlich in 2 Größen GN 2/1 40 l und GN 3/1 63 l
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Separate thermostatische Regelung der Bratzonen von 50 bis 260 °C
- Ablauf DN 50 nach unten mit Kugelhahn 2“ und PTFE-Verschlussstopfen

AEP 550

AEP 550

| Typ | Elektro | |
|---|---|---|
| Größe | GN 2/1 | GN 3/1 |
| Standgerät | AEP 550 | AEP 650 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



Bratkessel mit Compensboden

# Kochkessel/Schnellkochkessel

- Oberplatte mit umlaufendem Schwallrand und Deckplatten-entwässerung über Ablaufrohr
- Deckel federentlastet und ausbalanciert mit robustem CNS-Scharnier
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur
- Energiesparender, doppelwandiger und isolierter Deckel
- Halb geschlossenes, wartungsarmes Beheizungssystem (Permapress)
- Trockengehschutz-Pressostat und Sicherheitsarmatur eingebaut
- Entleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40

AES 060

AGS 060

| Typ | Elektro | | Gas |
|---|---|---|---|
| Größe | 60 l | 80 l | 60 l |
| Standgerät | AES 060 | AES 080 | AGS 060/061 |

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



# Arbeitstische und End-/Zwischenbauteile

**Arbeitstische**

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

**End-/Zwischenbauteile/Installationselemente**

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

AUA 048

AUZ 020

| Typ | Arbeitstisch | | | End-/Zwischenbauteile | |
|---|---|---|---|---|---|
| Breite | 40 cm | 50 cm | 60 cm | 20 cm | 30 cm |
| Bodenfrei | AUA 048 | AUA 058 | AUA 068 | AUA 029[A)] | AUA 039[A)] |
| Standgerät | AUA 040/041[A)] | AUA 050/051[A)] | AUA 060/061[A)] | AUA 021[A)] | AUA 031[A)] |

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

ascobloc®

# Produktübersicht

| STANDGERÄTE | Typ | Energie | Oberbau/Kapazität | Unterbau | Breite (mm) | Leistung Elektro (kW) | Leistung Gas (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 Elektro-Herde mit Gusskochfeldern | AEH 210 | Elektro | 1 Gusskochfeld – 2 Kochzonen | offener Schrankraum | 400 | 6,1 | - |
| | AEH 410 | Elektro | 2 Gusskochfelder – 4 Kochzonen | offener Schrankraum | 700 | 12,1 | - |
| | AEH 413 | Elektro | 2 Gusskochfelder – 4 Kochzonen | Elt.-Brat-/Backofen | 700 | 16,3 | - |
| | AEH 415 | Elektro | 2 Gusskochfelder – 4 Kochzonen | Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft | 700 | 18,3 | - |
| | AEH 610 | Elektro | 3 Gusskochfelder – 6 Kochzonen | offener Schrankraum | 1000 | 18,1 | - |
| | AEH 613 | Elektro | 3 Gusskochfelder – 6 Kochzonen | Elt.-Brat-/Backofen | 1000 | 22,3 | - |
| | AEH 615 | Elektro | 3 Gusskochfelder – 6 Kochzonen | Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft | 1000 | 24,1 | - |
| 5 Elektro-Herde mit Stahl-Großkochfeld | AEH 440 | Elektro | 1 Großkochfeld – 4 Kochzonen | offener Schrankraum | 700 | 12,1 | - |
| | AEH 443 | Elektro | 1 Großkochfeld – 4 Kochzonen | Elt.-Brat-/Backofen | 700 | 16,3 | - |
| | AEH 445 | Elektro | 1 Großkochfeld – 4 Kochzonen | Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft | 700 | 18,3 | - |
| 6 Herde mit Glaskeramik-Kochfläche<br>A)Option: Kochzonen mit Topferkennung – xxx.110 | AEH 300A) | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 2 Zonen | offener Schrankraum | 400 | 6,0 | - |
| | AEH 500A) | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Zonen | offener Schrankraum | 700 | 12,0 | - |
| | AEH 503A) | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Zonen | Elt.-Brat-/Backofen | 700 | 16,2 | - |
| | AEH 505A) | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Zonen | Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft | 700 | 18,2 | - |
| | AEH 700A) | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 6 Zonen | offener Schrankraum | 1000 | 18,0 | - |
| | AEH 703A) | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 6 Zonen | Elt.-Brat-/Backofen | 1000 | 22,3 | - |
| | AEH 705A) | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 6 Zonen | Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft | 1000 | 24,1 | - |
| | AEH 350 | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 2 Induktionszonen | offener Schrankraum | 400 | 10,0 | - |
| | AEH 550 | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Induktionszonen | offener Schrankraum | 700 | 20,0 | - |
| | AEH 750 | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche - 6 Induktionszonen | offener Schrankraum | 1000 | 30,0 | - |
| 7 Elektro-Induktions-Woks | AEC 200 | Elektro | 1 Induktions-Wok | offener Schrankraum | 400 | 5,0 | - |
| 8 Gas-Herde mit offenen Kochstellen | AGH 210 | Gas | 2 Kochstellen – 1 x C, 1 x D | offener Schrankraum | 400 | - | 9,3 |
| | AGH 410 | Gas | 4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D | offener Schrankraum | 700 | - | 18,6 |
| | AGH 413 | Gas/Elektro | 4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D | Elt.-Brat-/Backofen | 700 | 4,2 | 18,6 |
| | AGH 415 | Gas/Elektro | 4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D | Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft | 700 | 6,0 | 18,6 |
| | AGH 417 | Gas | 4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D | Gas-Brat-/Backofen | 700 | - | 23,8 |
| | AGH 610 | Gas | 6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D | offener Schrankraum | 1000 | - | 27,9 |
| | AGH 613 | Gas/Elektro | 6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D | Elt.-Brat-/Backofen | 1000 | 4,2 | 27,9 |
| | AGH 615 | Gas/Elektro | 6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D | Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft | 1000 | 6,0 | 27,9 |
| | AGH 617 | Gas | 6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D | Gas-Brat-/Backofen | 1000 | - | 33,1 |
| 9 Elektro-Unterbaubacköfen mit Arbeitsplatte | AEH 030 | Elektro | Arbeitsfläche | Elt.-Brat-/Backofen | 700 | 4,2 | - |
| | AEH 050 | Elektro | Arbeitsfläche | Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft | 700 | 6,0 | - |
| 10 Elektro-Wasserbäder/ Kombikocher | AEW 250 | Elektro | 1 Becken – 1 x GN 1/1 | offener Schrankraum | 400 | 2,35 | - |
| | AEW 450 | Elektro | 1 Becken – 1 x GN 2/1 | offener Schrankraum | 700 | 4,7 | - |
| | AEW 452 | Elektro | 1 Becken – 1 x GN 2/1 | Wärmeschrank | 700 | 5,4 | - |
| | AEW 400 | Elektro | 1 Becken – 1 x GN 1/1 | offener Schrankraum | 400 | 4,6 | - |
| 11 Elektro-Pastakocher | AEW 460 | Elektro | 1 Becken – 1 x 12/8 l | Schrankraum mit Flügeltür | 400 | 6,0 | - |
| | AEW 660 | Elektro | 2 Becken – 2 x 12/8 l | Schrankraum mit Flügeltür | 600 | 12,0 | - |
| | AEW 860 | Elektro | 1 Becken – 1 x 24/16 l | Schrankraum mit Flügeltür | 600 | 12,0 | - |
| 12 Elektro-Fritteusen<br>A)Option: Korblift (je Becken 0,25 kW mehr Anschlussleistung)<br>B)Option: elektronische Steuerung | AEF 124A) B) | Elektro | 1 Becken – 1 x 12/8 l | offener Schrankraum | 400 | 9,0 | - |
| | AEF 144B) | Elektro | 1 Becken – 1 x 24/16 l | offener Schrankraum | 600 | 18,0 | - |
| | AEF 224A) B) | Elektro | 2 Becken – 2 x 12/8 l | offener Schrankraum | 600 | 18,0 | - |
| 13 Elektro-Frittenwannen | AEF 040 | Elektro | 1 Becken – 1 x GN 1/1 | offener Schrankraum | 400 | 1,1 | - |
| 14 Bratplatten mit Compensboden | AEB 230 | Elektro | 1 Bratplatte – GN 1/1 – 1 Bratzone | offener Schrankraum | 400 | 3,5 | - |
| | AEB 430 | Elektro | 1 Bratplatte – GN 2/1 – 2 Bratzonen | offener Schrankraum | 700 | 7,0 | - |
| | AGB 230 | Gas | 1 Bratplatte – GN 1/1 – 1 Bratzone | offener Schrankraum | 400 | - | 4,0 |
| | AGB 430 | Gas | 1 Bratplatte – GN 2/1 – 2 Bratzonen | offener Schrankraum | 700 | - | 8,0 |
| 15 Grill-/Griddleplatten mit Stahlbratfläche<br>A)Option: Bratfläche hartverchromt – xxx.400 | AEB 240A) | Elektro | 1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 1 Zone | offener Schrankraum | 400 | 4,6 | - |
| | AEB 260A) | Elektro | 1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 1 Zone | offener Schrankraum | 400 | 4,6 | - |
| | AEB 440A) | Elektro | 1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Zonen | offener Schrankraum | 700 | 9,2 | - |
| | AEB 450A) | Elektro | 1 Grill-/Griddleplatte, glatt/geriffelt – 2 Zonen | offener Schrankraum | 700 | 9,2 | - |
| | AEB 460A) | Elektro | 1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 2 Zonen | offener Schrankraum | 700 | 9,2 | - |
| | AGB 240 | Gas | 1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 1 Zone | offener Schrankraum | 400 | - | 5,0 |
| | AGB 260 | Gas | 1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 1 Zone | offener Schrankraum | 400 | - | 5,0 |
| | AGB 440 | Gas | 1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Zonen | offener Schrankraum | 700 | - | 10,0 |
| | AGB 450 | Gas | 1 Grill-/Griddleplatte, glatt/geriffelt – 2 Zonen | offener Schrankraum | 700 | - | 10,0 |
| | AGB 460 | Gas | 1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 2 Zonen | offener Schrankraum | 700 | - | 10,0 |
| 16 Gas-Lavasteingrills<br>A)Option: Rundrost/V-Rost – xxx.100/200 | AGL 200A) | Gas | 1 Grillrost – 1 Grillzone | offener Schrankraum | 500 | - | 8,5 |
| | AGL 400A) | Gas | 1 Grillrost – 2 Grillzonen | offener Schrankraum | 800 | - | 17,0 |
| | AGL 600A) | Gas | 1 Grillrost – 3 Grillzonen | offener Schrankraum | 1100 | - | 25,5 |
| 17 Elektro-Rostgrills | AEG 200 | Elektro | 1 Grillrost – 1 Grillzone | offener Schrankraum | 400 | 4,0 | - |
| | AEG 400 | Elektro | 1 Grillrost – 2 Grillzonen (1/3 + 2/3) | offener Schrankraum | 600 | 6,0 | - |
| 18 Kippbratpfannen mit Compensboden | AEP 500 | Elektro | 1 Tiegel – GN 2/1, 43/31 l – 2 Bratzonen | geschlossene Frontblende | 700 | 7,2 | - |
| | AGP 500 | Gas | 1 Tiegel – GN 2/1, 43/31 l – 2 Bratzonen | geschlossene Frontblende | 700 | 0,2 | 8,0 |

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



Produktübersicht

ascobloc®

# Produktübersicht

| STANDGERÄTE | Typ | Energie | Oberbau/Kapazität | Unterbau | Breite (mm) | Leistung Elektro (kW) | Leistung Gas (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 19 Bratkessel mit Compensboden | AEP 550 | Elektro | 1 Kessel – GN 2/1, 53/40 l – 2 Bratzonen | offener Schrankraum | 700 | 7,0 | - |
| | AEP 650 | Elektro | 1 Kessel – GN 3/1, 83/63 l – 2 Bratzonen | offener Schrankraum | 1100 | 12,0 | - |
| 20 Kochkessel/ Schnellkochkessel | AES 060 | Elektro | 1 Kessel – 60 l | geschlossene Frontblende | 700 | 12,45 | - |
| | AES 080 | Elektro | 1 Kessel – 80 l | geschlossene Frontblende | 800 | 12,45 | - |
| | AGS 060 | Gas | 1 Kessel – 63,5 l | geschlossene Frontblende | 800 | - | 12,5 |
| 21 Arbeitstische End-/Zwischenbauteile<br>A) Neutrale Schalterblende, Option Säulenmischbatterieb 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 V bzw. 400 V | AUA 040/041A) | Neutral | Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende | offener Schrankraum | 400 | - | - |
| | AUA 050/051A) | Neutral | Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende | offener Schrankraum | 500 | - | - |
| | AUA 060/061A) | Neutral | Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende | offener Schrankraum | 600 | - | - |
| | AUA 021A) | Neutral | Arbeitsfläche | geschlossene Frontblende | 200 | - | - |
| | AUA 031A) | Neutral | Arbeitsfläche | geschlossene Frontblende | 300 | - | - |

| WAND-/TISCHGERÄTE | Typ | Energie | Oberbau/Kapazität | Breite (mm) | Leistung Elektro (kW) | Leistung Gas (kW) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 Elektro-Herde mit Gusskochfeldern | AEH 218 | Elektro | 1 Gusskochfeld – 2 Kochzonen | 400 | 6,1 | - |
| | AEH 418 | Elektro | 2 Gusskochfelder – 4 Kochzonen | 700 | 12,1 | - |
| | AEH 618 | Elektro | 3 Gusskochfelder – 6 Kochzonen | 1000 | 18,1 | - |
| 5 Herde mit Stahl-Großkochfeld | AEH 448 | Elektro | 1 Großkochfeld – 4 Kochzonen | 700 | 12,1 | - |
| 6 Herde mit Glaskeramik-Kochfläche<br>A)Option: Kochzonen mit Topferkennung – xxx.110 | AEH 308A) | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 2 Zonen | 400 | 6,0 | - |
| | AEH 508A) | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Zonen | 700 | 12,0 | - |
| | AEH 708A) | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 6 Kochzonen | 1000 | 18,0 | - |
| | AEH 358 | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 2 Induktionszonen | 400 | 10,0 | - |
| | AEH 558 | Elektro | 1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Induktionszonen | 700 | 20,0 | - |
| 7 Elektro-Induktions-Woks | AEC 208 | Elektro | 1 Induktions-Wok | 400 | 5,0 | - |
| 8 Gas-Herde mit offenen Kochstellen | AGH 218 | Gas | 2 Kochstellen – 1 x C, 1 x D | 400 | - | 9,3 |
| | AGH 418 | Gas | 4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D | 700 | - | 18,6 |
| | AGH 618 | Gas | 6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D | 1000 | - | 27,9 |
| 10 Elektro-Wasserbäder/ Kombikocher | AEW 258 | Elektro | 1 Becken – 1 x GN 1/1 | 400 | 2,35 | - |
| | AEW 458 | Elektro | 1 Becken – 1 x GN 2/1 | 700 | 4,7 | - |
| | AEW 408 | Elektro | 1 Becken – 1 x GN 1/1 | 400 | 4,6 | - |
| 11 Elektro-Pastakocher | AEW 468 | Elektro | 1 Becken – 1 x 12/8 l | 400 | 6,0 | - |
| | AEW 668 | Elektro | 2 Becken – 2 x 12/8 l | 600 | 12,0 | - |
| | AEW 868 | Elektro | 1 Becken – 1 x 24/16 l | 600 | 12,0 | - |
| 12 Elektro-Fritteusen<br>B)Option: elektronische Steuerung – xxx.210 | AEF 128B) | Elektro | 1 Becken – 1 x 12/8 l | 400 | 9,0 | - |
| | AEF 148B) | Elektro | 1 Becken – 1 x 24/16 l | 600 | 18,0 | - |
| | AEF 228B) | Elektro | 2 Becken – 2 x 12/8 l | 600 | 18,0 | - |
| 13 Elektro-Frittenwanne | AEF 048 | Elektro | 1 Becken – 1 x GN 1/1 | 400 | 1,1 | - |
| 14 Bratplatten mit Compensboden | AEB 238 | Elektro | 1 Bratplatte – GN 1/1 – 1 Bratzone | 400 | 3,5 | - |
| | AEB 438 | Elektro | 1 Bratplatte – GN 2/1 – 2 Bratzonen | 700 | 7,0 | - |
| | AGB 238 | Gas | 1 Bratplatte – GN 1/1 – 1 Bratzone | 400 | - | 4,0 |
| | AGB 438 | Gas | 1 Bratplatte – GN 2/1 – 2 Bratzonen | 700 | - | 8,0 |
| 15 Grill- /Griddleplatten mit Stahlbratfläche<br>A)Option: Bratfläche hartverchromt – xxx.400 | AEB 248A) | Elektro | 1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 1 Zone | 400 | 4,6 | - |
| | AEB 268A) | Elektro | 1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 1 Zone | 400 | 4,6 | - |
| | AEB 448A) | Elektro | 1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Zonen | 700 | 9,2 | - |
| | AEB 458A) | Elektro | 1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt/glatt – 2 Zonen | 700 | 9,2 | - |
| | AEB 468A) | Elektro | 1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 2 Zonen | 700 | 9,2 | - |
| | AGB 248 | Gas | 1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 1 Zone | 400 | - | 5,0 |
| | AGB 268 | Gas | 1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 1 Zone | 400 | - | 5,0 |
| | AGB 448 | Gas | 1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Zonen | 700 | - | 10,0 |
| | AGB 458 | Gas | 1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt/glatt – 2 Zonen | 700 | - | 10,0 |
| | AGB 468 | Gas | 1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 2 Zonen | 700 | - | 10,0 |
| 16 Gas-Lavasteingrills<br>A)Option: Rundrost/V-Rost – xxx.100/200 | AGL 208A) | Gas | 1 Grillrost – 1 Grillzone | 500 | - | 8,5 |
| | AGL 408A) | Gas | 1 Grillrost – 2 Grillzonen | 800 | - | 17,0 |
| | AGL 608A) | Gas | 1 Grillrost – 3 Grillzonen | 1100 | - | 25,5 |
| 17 Elektro-Rostgrills | AEG 208 | Elektro | 1 Grillrost – 1 Grillzone | 400 | 4,0 | - |
| | AEG 408 | Elektro | 1 Grillrost – 2 Heizzonen (1/3 + 2/3) | 600 | 6,0 | - |
| 18 Kippbratpfannen mit Compensboden | AEP 508 | Elektro | 1 Tiegel – GN 2/1, 43/31 l – 2 Bratzonen | 700 | 7,2 | - |
| | AGP 508 | Gas | 1 Tiegel – GN 2/1, 43/31 l – 2 Bratzonen | 700 | - | 8,0 |
| 21 Arbeitstische End-/Zwischenbauteile<br>A) Neutrale Schalterblende, Option Säulenmischbatterieb 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 V bzw. 400 V | AUA 048 | Neutral | Arbeitsfläche und Schublade | 400 | - | - |
| | AUA 058 | Neutral | Arbeitsfläche und Schublade | 500 | - | - |
| | AUA 068 | Neutral | Arbeitsfläche und Schublade | 600 | - | - |
| | AUA 029A) | Neutral | Arbeitsfläche und feste Blende | 200 | - | - |
| | AUA 039A) | Neutral | Arbeitsfläche und feste Blende | 300 | - | - |

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



Produktübersicht

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

ascobloc®

Kochtechnik

Kühltechnik

Speisenverteilung

Abzugshauben

Cafeteria-Anlagen

Möbel/Regale