

ascobloc®

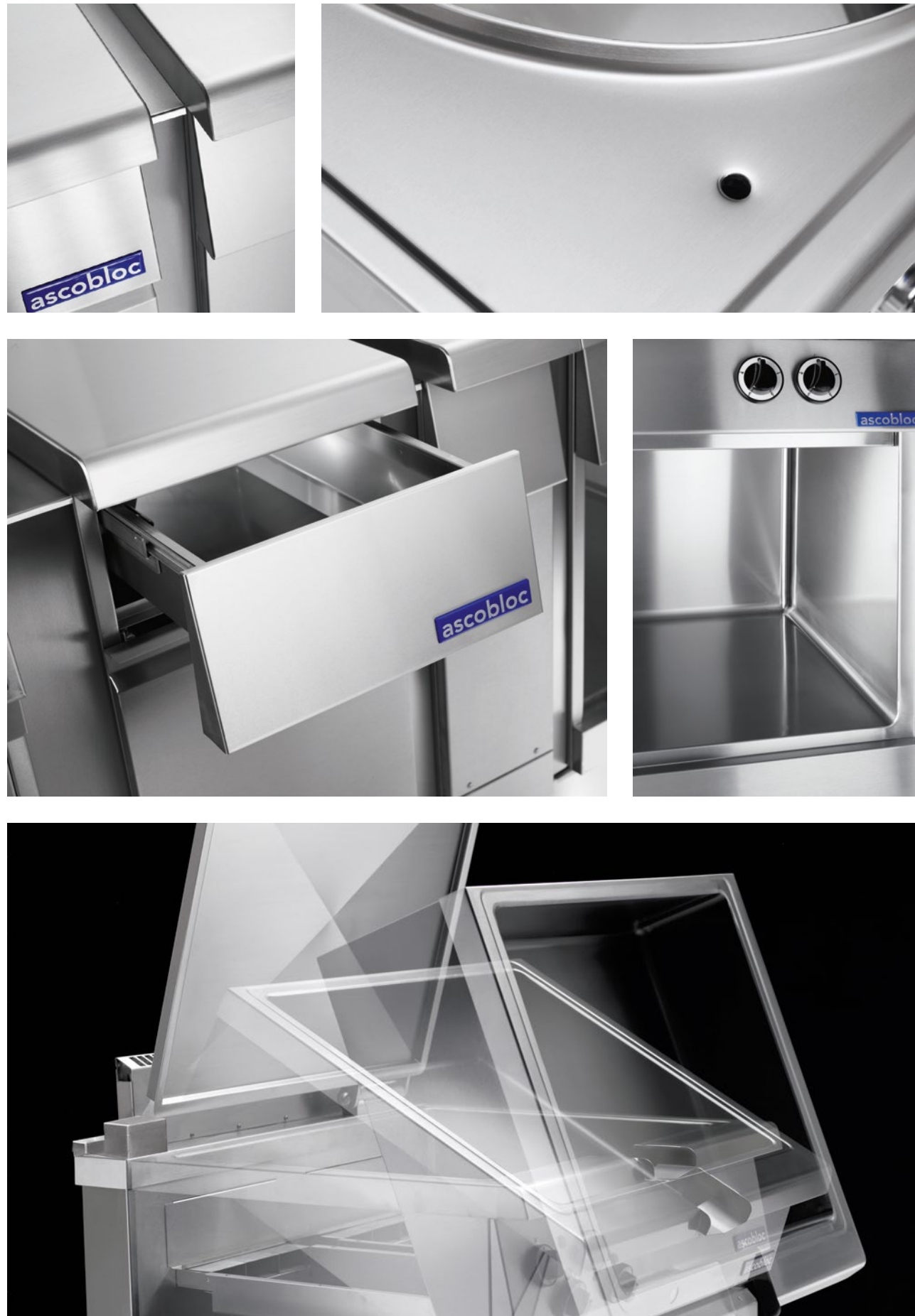


Ascoline 850





...für perfektes Kochen, Braten & Garen!



Ascoline 850 – Alles was der Profi braucht...





MEH 614

- Stahlkochfeld mit zwei separat regelbaren Kochzonen zu je 3,5 kW
- Regulierung der Heizleistung über 5-Takt-Schalter
- Thermisch entkoppelte Auflage der Kochfelder durch hochgestellte Auflagekragen
- Hervorragende Wärmespeicherung bedeutet Restwärmenutzung und Wärmenachschub
- Energieeinsparung durch Temperaturbegrenzer
- Unterbau: offen oder Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb

Anzahl Kochzonen	2	4	6
Standgerät ohne Ofen	MEH 211	MEH 411	MEH 611
Standgerät mit Ofen	–	MEH 414	MEH 614
Standgerät mit Umluft-Ofen	–	MEH 416	MEH 616

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Fugenloses Stahlkochfeld mit vier separat regelbaren Kochzonen zu je 3,5 kW
- Bessere Hygiene und leichtere Reinigung als bei Einzelkochplatten
- Für effektives Kochen, Köcheln und Warmhalten werden die vier Kochzonen über 5-Takt-Schalter geregelt
- Thermisch entkoppelte Auflage des Kochfeldes durch hochgestellte Auflagekragen
- Hervorragende Wärmespeicherung bedeutet Restwärmenutzung und Wärmenachschub
- Energieeinsparung durch Temperaturbegrenzer
- Unterbau: offen oder Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb

Anzahl Kochzonen	4
Standgerät ohne Ofen	MEH 440
Standgerät mit Ofen	MEH 443
Standgerät mit Umluft-Ofen	MEH 445

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



MEH 445



Herde mit Glaskeramik-Kochfläche



MEH 300

- Durchgehende Glaskeramikplatte, wasserdicht und flächenbündig in die Oberplatte eingebettet
- Leicht zu reinigen, schnelles Aufheizen
- Kochzonen mit je 4,0 kW abgeteilt durch Plattendekor, wahlweise mit Topferkennung
- Regulierung der Heizleistung über stufenlose Leistungsregler
- Unterbau: offen oder Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb

Anzahl Kochzonen	Strahlungsheizkörper		
	2	4	6
Standgerät ohne Ofen	MEH 300	MEH 500	MEH 700
Standgerät mit Ofen	–	MEH 503	MEH 703
Standgerät mit Umluft-Ofen	–	MEH 505	MEH 705

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

Induktionsherde



- Durchgehende Glaskeramikplatte, wasserdicht und flächenbündig in die CNS-Abdeckung eingebettet
- Leicht zu reinigen
- Hoher Wirkungsgrad
- Kochzonen abgeteilt durch Plattendekor
- Topferkennung und Fehlersignalisierung durch Anzeige auf Display
- Stufenlose Leistungsregulierung
- Erhöhung der Energieeffizienz durch Geräte Hauptschalter, Abschaltung des Standby

Anzahl Kochzonen	Punktinduktion			Flächeninduktion		
	2	4	6	2	4	6
Standgerät ohne Ofen	MEH 350	MEH 550	MEH 750	MEH 360	MEH 560	MEH 760

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



MEH 550



MGH 410

- In die Oberfläche eingeschweißte, tief gezogene Herdmulde mit großen Radien
- Muldentiefe 82 mm
- Jeder Brenner mit Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung
- Offene Brenner mit manueller Zündung
- Topfträger aus Edelstahl gewährleisten auch kleineren Töpfen einen sicheren Stand
- Unterbau: offen oder Elektro-Brat- und Backofen mit statischer Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb oder Gas-Brat- und Backofen mit Piezozündung

Anzahl Kochstellen	2	4	6
Standgerät ohne Ofen	MGH 210	MGH 410	MGH 610
Standgerät mit Elektro-Ofen	–	MGH 413	MGH 613
Standgerät mit Elektro-Umluft-Ofen	–	MGH 415	MGH 615
Standgerät mit Gas-Ofen	–	MGH 417	MGH 617

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



- Hygienisches Arbeiten und geringer Reinigungsaufwand
- Thermisch entkoppelte Auflage der Glühplatte durch hochgestellten Auflagekragen mit umlaufender Entwässerungsrinne
- Beheizung über einen Mehrfach-Stabbrenner
- Brenner mit Pilotflamme, thermoelektrischer Zündsicherung und Piezozündung
- Gaseinstellglied zur stufenlosen Regelung der Plattentemperatur bis ca. 450 °C
- Unterbau: offen oder Gas-Backofen mit Piezozündung

Anzahl Mehrfach-Stabbrenner	1
Standgerät ohne Ofen	MGG 410*
Standgerät mit Gas-Ofen	MGG 417*

*Geräte in Planung - noch nicht lieferbar
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



MGG 417



- 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 ¾“ mit Kugelventil
- MEW 400: 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
Standgerät ohne Wärmeschrank	MEW 250	MEW 450	MEW 400
Standgerät mit Wärmeschrank	MEW 252	MEW 452	–

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

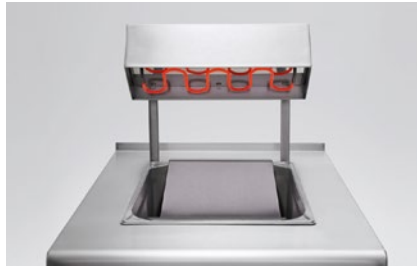


- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken aus CNS 1.4571 mit Überlauf
- Abdeckung mit tief gezogenem Schaumrand
- Automatische Abschaltung der Heizkörper beim Herausschwenken bei Reinigung/Wartung
- Rohrheizkörper 6,0 kW aus hochwertigem salzwasserresistentem CNS 1.4404
- Rohrheizkörper innen liegend zur schnellen und direkten Wasserbeheizung
- Rohrheizkörper herauschwenkbar, um gute Beckenreinigung zu gewährleisten
- Befüllung des Beckens über integrierten Einlauf mit Taster und Magnetventil
- Stufenschaltung mit Trockengehschutz
- Gelochtes Ablageblech zur genauen Positionierung der Pastakörbe

Gesamt- / Nutzfüllmenge	1 x 12 l / 8 l	2 x 12 l / 8 l	1 x 24 l / 16 l
Standgerät	MEW 460	MEW 660	MEW 860

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt





Elektro-Fritteusen

- In die Abdeckung nahtlos eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken mit Schaumrand und Kaltzone, Ablauf über Kugelventil
- Automatische Abschaltung der Heizkörper beim Herausschwenken bei Reinigung und Wartung
- Rohrheizkörper herauschwenkbar, um gute Beckenreinigung zu gewährleisten
- Thermostatische Regelung 100 – 195 °C, Rohrheizkörper je Becken 9,0 kW
- Schutztemperaturbegrenzer als zweite Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC eingebaut
- Optionen: elektronische Steuerung e.Cook ohne Korblift, Korblift-thermostatische Steuerung-Zeitschaltuhr oder elektronische Steuerung e.Cook mit Korblift

Typ	Elektro		
Gesamt- / Nutzfüllmenge	1 x 12 l / 8 l	2 x 12 l / 8 l	1x 24 l / 16 l
Standgerät	MEF 124 A)B)C)	MEF 224 A)B)C)	MEF 144 A)B)C)

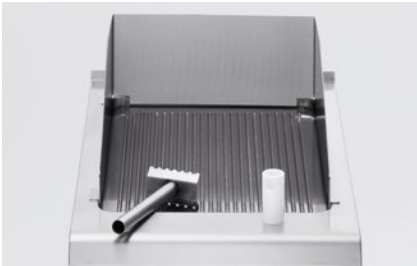
Optionen: A) e.Cook ohne Korblift B) Korblift-thermostatische Steuerung-Zeitschaltuhr C) elektronische Steuerung e.Cook mit Korblift
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt.

Elektro-Frittenwannen

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken GN 1/1
- Behälter GN 1/1 – 200 mm tief mit Abtropf-Ausschäufelblech
- Von oben beheizt durch aufgesetzte Strahlungsheizkörper
- Manuelle Temperaturregelung über Energieregler
- Ablauf des Reinigungswassers über geprägten Auslauf ¾" mit Kugelhahn
- Unterbau: offener Schrankraum

Typ	Elektro
Größe Becken	305 x 510 x 210 mm
Standgerät	MEF 040

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



- In die Abdeckung fugenlos eingeschweißtes, 65 mm tief gezogenes Becken aus CNS
- Bratfläche aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer) mit Anti-Haft Eigenschaft
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Entleerung über verschließbaren Abwurfschacht 2" in Fettauffangbehälter GN 1/1-65
- Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper, zwei Bratflächen, thermostatische Regelung 50 – 260 °C – Elektro Geräte
- Beheizung über Mehrfach-Stabbrenner mit Feuerungsautomat, Hochspannungszündung und Ionisations-Flammenüberwachung, thermostatische Regelung 50 – 260 °C – Gas-Geräte

Typ	Elektro		Gas	
Größe Becken	510 x 600 x 65 mm	780 x 600 x 65 mm	510 x 600 x 65 mm	780 x 600 x 65 mm
Standgerät	MEB 430	MEB 630	MGB 430*	MGB 630*

*Elektroanschluss 1NPE 230 V 50/60 AC erforderlich
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Bratfläche aus warmfestem Stahl, wahlweise hart verchromt
- Drei verschiedene Oberflächen verfügbar: glatt, geriffelt, halbseitig geriffelt
- Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper, je zwei Bratzonen werden unabhängig voneinander durch ein Thermostat von 50 – 260 °C geregelt – Elektro-Geräte
- Beheizung über Mehrfach-Stabbrenner mit Feuerungsautomat, Hochspannungszündung und Ionisations-Flammenüberwachung, thermostatische Regelung 50 – 260 °C – Gas-Geräte
- Entleerung über verschließbaren Abwurfschacht 2" in Fettauffangbehälter GN 1/1-65

Typ	Elektro					Gas*				
Oberfläche	glatt		geriffelt		geriffelt/ glatt	glatt		geriffelt		geriffelt/ glatt
Bratzonen	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2
Standgerät	MEB 460	MEB 660	MEB 440	MEB 640	MEB 650	MGB 460*	MGB 660*	MGB 440*	MGB 640*	MGB 650*

*Elektroanschluss 1NPE 230 V 50/60 AC erforderlich
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



Kippbratpfannen mit Compensboden



MGP 600

- Platzsparende Gerätekonzeption ohne Seitenholme
- Deckel doppelwandig mit CNS-Drehgelenken
- Nahezu gleich bleibender Ausgusspunkt durch vorne liegende Kippachse
- Beckenboden aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer) mit zwei Bratzonen und Anti-Haft-Eigenschaft
- Motorische Kippung mit Endschaltern und Motorabschaltung bei geschlossenem Deckel
- Beheizung über Strahlungsheizkörper mit stufenloser Regelung von 50 – 260 °C – Elektro-Geräte
- Beheizung über Mehrfach-Stabbrenner mit Feuerungsautomat, Hochspannungszündung und Ionisations-Flammenüberwachung, thermostatische Regelung 50 – 260 °C – Gas-Geräte

Typ	Elektro		Gas	
Gesamt- / Nutzfüllmenge	64 l / 45 l	86 l / 61 l	64 l / 45 l	86 l / 61 l
Standgerät	MEP 600	MEP 700	MGP 600	MGP 700

*Elektro-Anschluss 1NPE 230 V 50/60 AC erforderlich
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

Bratkessel mit Compensboden



- Oberbau mit fugenlos eingeschweißtem Becken aus CNS, Deckel doppelwandig
- Beckenboden aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer) mit zwei Bratzonen und Anti-Haft-Eigenschaft, Ablauf 2" nach unten über Kugelhahn, PTFE-Verschlussstopfen
- Beheizung über Strahlungsheizkörper mit stufenloser Regelung von 50 – 260 °C – Elektro-Geräte
- Beheizung über Mehrfach-Stabbrenner mit Feuerungsautomat, Hochspannungszündung und Ionisations-Flammenüberwachung, thermostatische Regelung 50 – 260 °C – Gas-Geräte
- Option: Schlauchbrause in der linken Standsäule zur leichten und hygienischen Reinigung
- Zubehör: Transportwagen für 2 x GN 1/1

Typ	Elektro		Gas*	
Gesamt- / Nutzfüllmenge	87 l / 68 l	118 l / 93 l	87 l / 68 l	118 l / 93 l
Standgerät	MEP 650 ^{A)}	MEP 750 ^{A)}	MGP 650 ^{A)}	MGP 750 ^{A)}

^{A)} Option: Schlauchbrause in der linken Standsäule
*Elektro-Anschluss 1NPE 230 V 50/60 AC erforderlich
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



MGP 750.120



MES 150.100

- Indirekt beheizter, doppelwandiger Kessel, Kesselboden aus 1.4571
- Wartungsarmes, halb geschlossenes Beheizungssystem
- Trockengehschutz, Pressostat und Sicherheitsarmatur eingebaut
- Kesseldeckel doppelwandig, isoliert mit stabilem federentlastetem Edelstahl-Deckelscharnier
- Wassereinlauf über Schwenkarmatur, Entleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40
- Deckplatte mit umlaufendem Wulstrand über Ablaufrohr
- Regelung der Heizleistung über Stufenschalter, optional elektronische Steuerung über Folientastatur und Programmierung von Kochabläufen

Typ	Elektro			
Nutzzinhalte bei 4 cm Kochrand	64 l	80 l	100 l	150 l
Standgerät	MES 060 ^{A)}	MES 080 ^{A)}	MES 100 ^{A)}	MES 150 ^{A)}

^{A)}Option: elektronische Steuerung über Folientastatur
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



- Indirekt beheizter, doppelwandiger Kessel, Kesselboden aus 1.4571
- Wartungsarmes, halb geschlossenes Beheizungssystem
- Trockengehschutz, Pressostat und Sicherheitsarmatur eingebaut
- Kesseldeckel doppelwandig, isoliert
- stabiles federentlastetes Edelstahl-Deckelscharnier
- Wassereinlauf über Schwenkarmatur, Entleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50
- Deckplatte mit umlaufendem Wulstrand über Ablaufrohr
- Regelung der Heizleistung über Stufenschalter, optional elektronische Steuerung über Folientastatur und Programmierung von Kochabläufen

Typ	Elektro		
Nutzzinhalte	150 l	250 l	300 l
Standgerät	MER 150 ^{A)}	MER 250 ^{A)}	MER 300 ^{A)}

^{A)}Option: elektronische Steuerung über Folientastatur
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



MER 250



- Standgerät mit glatter Arbeitsfläche im Oberbau und Elektro-Backofen im Unterbau
- MEH 030: Brat- und Backofen mit statischer Ober- und Unterhitze, Temperaturbereich 50 – 300 °C separat thermostatisch regelbar
- MEH 050: wie MEH 030, jedoch wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb, seitlich angeordnet, Temperaturbereich 50 – 250 °C
- Herausnehmbare Bodengussplatte als Wärmespeicher
- Gerätekorpus aus CNS, Backraumuffel aus Chromstahl
- Drei Einschubebenen für Backbleche und Roste, GN 2/1
- Grundausstattung: Ein verchromtes Bratrost und ein emailliertes Backblech

Typ	Elektro
Standgerät mit Elektro-Ofen	MEH 030
Standgerät mit Elektro-Umluftofen	MEH 050

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



Arbeitstische

- Arbeitsplatte aus 1,5 mm CNS, profilverstärkt, schalldämmend unterlegt
- Unterbau offen oder mit Flügeltür
- MUA xx0: Kastenschublade mit Rollenföhrung, Vollauszug und Endanschlag, Schubladenblende doppelwandig
- MUA xx1: neutrale Schalterblende, optional Säulenmischbatterie 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 bzw. 400 V

Typ	Arbeitstische						
Breite	40 cm	50 cm	60 cm	70 cm	80 cm	90 cm	100 cm
Modell	MUA 040/041 ^{A)}	MUA 050/051 ^{A)}	MUA 060/061 ^{A)}	MUA 070/071 ^{A)}	MUA 080/081 ^{A)}	MUA 090/091 ^{A)}	MUA 100/101 ^{A)}

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



End-/Zwischenbauteile/
Installationselemente

- Arbeitsplatte 1,5 mm CNS, profilverstärkt, schalldämmend unterlegt
- dreiseitig geschlossen
- Unterbau mit abnehmbarer Blende, optional Säulenmischbatterie 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 bzw. 400 V



MUZ 020



Produktübersicht

STANDGERÄTE	Typ	Energie	Oberbau/Kapazität	Unterbau	Breite (mm)	Leistung Elektro (kW)	Leistung Gas (kW)
6 Elektro-Herde mit Stahl-Kochfeldern	MEH 211	Elektro	1 Kochfeld – 2 Kochzonen	offener Schrankraum	500	7,5	-
	MEH 411	Elektro	2 Kochfelder – 4 Kochzonen	offener Schrankraum	800	14,5	-
	MEH 414	Elektro	2 Kochfelder – 4 Kochzonen	Elt.-Brat-/Backofen	800	20,5	-
	MEH 416	Elektro	2 Kochfelder – 4 Kochzonen	Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft	800	20,5	-
	MEH 611	Elektro	3 Kochfelder – 6 Kochzonen	offener Schrankraum	1200	21,5	-
	MEH 614	Elektro	3 Kochfelder – 6 Kochzonen	Elt.-Brat-/Backofen	1200	27,5	-
	MEH 616	Elektro	3 Kochfelder – 6 Kochzonen	Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft	1200	27,5	-
7 Elektro-Herde mit Stahl-Großkochfeld	MEH 440	Elektro	1 Großkochfeld – 4 Kochzonen	offener Schrankraum	800	14,5	-
	MEH 443	Elektro	1 Großkochfeld – 4 Kochzonen	Elt.-Brat-/Backofen	800	20,5	-
	MEH 445	Elektro	1 Großkochfeld – 4 Kochzonen	Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft	800	20,5	-
8 Elektro-Herde mit Glaskeramik-Kochfläche ^{A)} Option: Kochzonen mit Topferkennung	MEH 300 ^{A)}	Elektro	1 Kochfläche – 2 Kochzonen	offener Schrankraum	400	8,0	-
	MEH 500 ^{A)}	Elektro	1 Kochfläche – 4 Kochzonen	offener Schrankraum	800	16,0	-
	MEH 503 ^{A)}	Elektro	1 Kochfläche – 4 Kochzonen	Elt.-Brat-/Backofen	800	22,5	-
	MEH 505 ^{A)}	Elektro	1 Kochfläche – 4 Kochzonen	Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft	800	22,5	-
	MEH 700 ^{A)}	Elektro	1 Kochfläche – 6 Kochzonen	offener Schrankraum	1200	24,0	-
	MEH 703 ^{A)}	Elektro	1 Kochfläche – 6 Kochzonen	Elt.-Brat-/Backofen	1200	30,5	-
	MEH 705 ^{A)}	Elektro	1 Kochfläche – 6 Kochzonen	Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft	1200	30,5	-
9 Induktionsherde	MEH 350	Elektro	1 Kochfläche – 2 Zonen-Punktinduktion	offener Schrankraum	400	10,0	-
	MEH 550	Elektro	1 Kochfläche – 4 Zonen-Punktinduktion	offener Schrankraum	800	20,0	-
	MEH 750	Elektro	1 Kochfläche – 6 Zonen-Punktinduktion	offener Schrankraum	1200	30,0	-
	MEH 360	Elektro	1 Kochfläche – 2 Zonen-Flächeninduktion	offener Schrankraum	400	10,0	-
	MEH 560	Elektro	1 Kochfläche – 4 Zonen-Flächeninduktion	offener Schrankraum	800	20,0	-
	MEH 760	Elektro	1 Kochfläche – 6 Zonen-Flächeninduktion	offener Schrankraum	1200	30,0	-
10 Gas-Herde mit offenen Kochstellen	MGH 210	Gas	2 Brenner – 1 x C, 1 x E	offener Schrankraum	500	-	11,0
	MGH 410	Gas	4 Brenner – 1 x C, 2 x D, 1 x E	offener Schrankraum	800	-	21,0
	MGH 413	Gas/Elektro	4 Brenner – 1 x C, 2 x D, 1 x E	Elt.-Brat-/Backofen	800	6,0	21,0
	MGH 415	Gas/Elektro	4 Brenner – 1 x C, 2 x D, 1 x E	Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft	800	6,0	21,0
	MGH 417	Gas	4 Brenner – 1 x C, 2 x D, 1 x E	Gas-Brat-/Backofen	800	-	28,0
	MGH 610	Gas	6 Brenner – 2 x C, 2 x D, 2 x E	offener Schrankraum	1200	-	32,0
	MGH 613	Gas/Elektro	6 Brenner – 2 x C, 2 x D, 2 x E	Elt.-Brat-/Backofen	1200	6,0	32,0
	MGH 615	Gas/Elektro	6 Brenner – 2 x C, 2 x D, 2 x E	Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft	1200	6,0	32,0
	MGH 617	Gas	6 Brenner – 2 x C, 2 x D, 2 x E	Gas-Brat-/Backofen	1200	-	39,0
11 Gas-Glühplattenherde *Geräte in Planung – noch nicht lieferbar	MGG 410*	Gas	1 Glühplatte – 1 Mehrfach-Stabbrenner	offener Schrankraum	800	-	12,0
	MGG 417*	Gas	1 Glühplatte – 1 Mehrfach-Stabbrenner	Gas-Brat-/Backofen	800	-	19,0
12 Elektro-Wasserbäder/-Kombikocher	MEW 250	Elektro	1 Becken – 1 x GN 1/1	offener Schrankraum	400	2,35	-
	MEW 252	Elektro	1 Becken – 1 x GN 1/1	Wärmeschränk mit Flügeltür	400	2,85	-
	MEW 400	Elektro	1 Becken – 1 x GN 1/1	offener Schrankraum	400	4,6	-
	MEW 450	Elektro	1 Becken – 1 x GN 2/1	offener Schrankraum	700	4,7	-
	MEW 452	Elektro	1 Becken – 1 x GN 2/1	Wärmeschränk mit Flügeltür	700	5,4	-
	MEW 460	Elektro	1 Becken – 1 x 12/8 l	Installationsfach mit Flügeltür	400	6,0	-
13 Elektro-Pastakocher	MEW 660	Elektro	2 Becken – 2 x 12/8 l	Installationsfach mit Flügeltür	600	12,0	-
	MEW 860	Elektro	1 Becken – 1 x 24/16 l	Installationsfach mit Flügeltür	600	12,0	-
	MEF 124 ^{A)} / ^{B)} / ^{C)}	Elektro	1 Becken – 1 x 12/8 l	offener Schrankraum	400	9,0/9,5 ^{B)} / ^{C)}	-
14 Elektro-Fritteusen ^{A)} Option: e.Cook ^{B)} Option: Korbluft-thermost. Steuerung-Zeitschaltuhr ^{C)} Option: e.Cook mit Korbluft	MEF 144 ^{A)} / ^{B)} / ^{C)}	Elektro	1 Becken – 1 x 24/16 l	offener Schrankraum	600	18,0/18,5 ^{B)} / ^{C)}	-
	MEF 224 ^{A)} / ^{B)} / ^{C)}	Elektro	2 Becken – 2 x 12/8 l	offener Schrankraum	600	18,0/18,5 ^{B)} / ^{C)}	-

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

Produktübersicht



STANDGERÄTE	Typ	Energie	Oberbau/Kapazität	Unterbau	Breite (mm)	Leistung Elektro (kW)	Leistung Gas (kW)
15 Elektro-Frittenwannen	MEF 040	Elektro	1 Frittenwanne – 305 x 510 x 210 mm	offener Schrankraum	400	1,1	-
16 Bratplatten mit Compensboden ^{A)} Elektro-Anschluss 1NPE 230 V 50/60 AC erforderlich	MEB 430	Elektro	1 Bratplatte – 510 x 600 x 65 mm – 2 Bratzonen	offener Schrankraum	600	9,3	-
	MEB 630	Elektro	1 Bratplatte – 780 x 600 x 65 mm – 2 Bratzonen	offener Schrankraum	900	14,1	-
	MGB 430 ^{A)}	Gas	1 Bratplatte – 510 x 600 x 65 mm – 1 Bratzone	offener Schrankraum	600	0,5	9,0
	MGB 630 ^{A)}	Gas	1 Bratplatte – 780 x 600 x 65 mm – 2 Bratzonen	offener Schrankraum	900	0,5	14,0
17 Grill-/Griddleplatten mit Stahlbratfläche ^{A)} Option: Bratfläche hartverchromt * Bei Gas-Geräten Elektro-Anschluss 1NPE 230 V 50/60 AC erforderlich	MEB 440 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Zonen	offener Schrankraum	600	9,3	-
	MEB 460 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 2 Zonen	offener Schrankraum	600	9,3	-
	MEB 640 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Zonen	offener Schrankraum	900	14,1	-
	MEB 650 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt/geriffelt – 2 Zonen	offener Schrankraum	900	14,1	-
	MEB 660 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 2 Zonen	offener Schrankraum	900	14,1	-
	MGB 440 ^{A)} *	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 1 Brenner	offener Schrankraum	600	0,5	9,0
	MGB 460 ^{A)} *	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 1 Brenner	offener Schrankraum	600	0,5	9,0
	MGB 640 ^{A)} *	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Brenner	offener Schrankraum	900	0,5	14,0
	MGB 650 ^{A)} *	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, glatt/geriffelt – 2 Brenner	offener Schrankraum	900	0,5	14,0
18 Kippbratpfannen mit Compensboden * Bei Gas-Geräten Elektro-Anschluss 1NPE 230 V 50/60 AC erforderlich	MEP 600	Elektro	1 Kippbratpfanne – 64/45 l – 2 Bratzonen	geschlossene Frontblende	900	14,3	-
	MEP 700	Elektro	1 Kippbratpfanne – 86/61 l – 2 Bratzonen	geschlossene Frontblende	1200	19,0	-
	MGP 600*	Gas	1 Kippbratpfanne – 64/45 l – 2 Bratzonen	geschlossene Frontblende	900	0,5	14,0
	MGP 700*	Gas	1 Kippbratpfanne – 64/45 l – 2 Bratzonen	geschlossene Frontblende	1200	0,5	18,0
19 Bratkessel mit Compensboden ^{A)} Option: Schlauchbrause in der linken Standsäule * Bei Gas-Geräten Elektro-Anschluss 1NPE 230 V 50/60 AC erforderlich	MEP 650 ^{A)}	Elektro	1 Bratkessel – 87/68 l – 2 Bratzonen	offen und unterfahrbar	900	13,8	-
	MEP 750 ^{A)}	Elektro	1 Bratkessel – 118/93 l – 2 Bratzonen	offen und unterfahrbar	1200	18,4	-
	MGP 650 ^{A)} *	Gas	1 Bratkessel – 87/68 l – 2 Bratzonen	offen und unterfahrbar	900	0,5	14,0
	MGP 750 ^{A)} *	Gas	1 Bratkessel – 118/93 l – 2 Bratzonen	offen und unterfahrbar	1200	0,5	18,0
20 Elektro-Schnellkochkessel ^{A)} Option: elektronische Steuerung über Folientastatur	MES 060 ^{A)}	Elektro	1 Kessel – 64 l bei 4 cm Kochrand	geschlossener Unterbau	700	12,5	-
	MES 080 ^{A)}	Elektro	1 Kessel – 80 l bei 4 cm Kochrand	geschlossener Unterbau	800	15,6	-
	MES 100 ^{A)}	Elektro	1 Kessel – 100 l bei 4 cm Kochrand	geschlossener Unterbau	800	18,6	-
	MES 150 ^{A)}	Elektro	1 Kessel – 150 l bei 4 cm Kochrand	geschlossener Unterbau	1000	24,5	-
21 Elektro-Rechteckkochkessel ^{A)} Option: elektronische Steuerung über Folientastatur	MER 150 ^{A)}	Elektro	1 Kessel – 150 l, 4 x GN 1/1 – 200	geschlossener Unterbau	900	24,6	-
	MER 250 ^{A)}	Elektro	1 Kessel – 250 l, 6 x GN 1/1 – 200	geschlossener Unterbau	1400	30,6	-
	MER 300 ^{A)}	Elektro	1 Kessel – 300 l, 8 x GN 1/1 – 200	geschlossener Unterbau	1600	36,6	-
22 Elektro-Unterbaacköfen mit Arbeitsfläche	MEH 030	Elektro	Arbeitsfläche	Elt.-Brat-/Backofen	800	6,0	-
	MEH 050	Elektro	Arbeitsfläche	Elt.-Brat-/Backofen mit Umluft	800	6,0	-
23 Arbeitstische ^{A)} Optionen: Säulenmischbatterie 3/4" u./o. 230V bzw. 430 V Steckdoseneinbau in neutraler Schalterblende	MUA 040/041 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/Blende	offener Schrankraum	400	-	-
	MUA 050/051 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/Blende	offener Schrankraum	500	-	-
	MUA 060/061 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/Blende	offener Schrankraum	600	-	-
	MUA 070/071 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und 2 Schubladen/Blende	offener Schrankraum	700	-	-
	MUA 080/081 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und 2 Schubladen/Blende	offener Schrankraum	800	-	-
	MUA 090/091 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und 2 Schubladen/Blende	offener Schrankraum	900	-	-
23 End-/Zwischenbauteile/Installationselemente ^{A)} Optionen: Säulenmischbatterie 3/4" u./o. 230 V bzw. 430 V Steckdoseneinbau in neutraler Schalterblende	MUA 100/101 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und 2 Schubladen/Blende	offener Schrankraum	1000	-	-
	MUA 021 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Frontblende	geschl., abnehmbare Blende	200	-	-
	MUA 031 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Frontblende	geschl., abnehmbare Blende	300	-	-

Anschluss der Elektro-Geräte an Leistungs-Optimierungs-Anlage 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

ascobloc®



Kochtechnik



Kühltechnik



Speisenverteilung



Abzugshauben



Cafeteria-Anlagen



Möbel/Regale