

ascobloc®



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



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



- Gusskochfelder mit 2 separat regelbaren Kochzonen zu je 3,0 kW über 5-Takt-Schalter
- Thermisch entkoppelte Auflage der Kochfelder durch hochgestellte Auflagekragen
- Große Heizflächen; freies Verschieben der Töpfe ohne Kippen
- Überhitzungsschutz und Energieeinsparung durch Temperaturbegrenzung über Protektor
- Option: Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb



AEH 418



AEH 410



AEH 613

Anzahl Kochzonen	2	4	6
Tisch-/Wandgerät	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

- Stahl-Großkochfeld mit 4 separat regelbaren Kochzonen zu je 3,0 kW über 5-Taktschalter
- Thermisch entkoppelte Auflage des Kochfeldes durch hochgestellte Auflagekragen
- Große Heizflächen; freies Verschieben der Töpfe
- Überhitzungsschutz und Energieeinsparung durch Temperaturbegrenzung über Protektor
- Option: Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb



AEH 443



AEH 443

Anzahl Kochzonen	4
Tisch-/Wandgerät	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-Kochflächen

- Durchgehende Glaskeramikplatte, wasserdicht und flächenbündig in die Oberplatte eingebettet, leicht zu reinigen
- Schnelles Aufheizen der Töpfe und Pfannen
- Stufenlose Leistungsregulierung
- Kochzonen mit je 3,0 kW - Strahlungsheizkörper; Optionen: Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb und Topferkennung
- Kochzonen mit je 5,0 kW - Punktinduktion mit Topferkennung; offener Unterbau



AEH 508



AEH 500 – mit Hygiene-Unterbau

AEH 703

Anzahl Kochzonen	Strahlungsheizkörper			Punktinduktion		
	2	4	6	2	4	6
Tisch-/Wandgerät	AEH 308 ^{A)}	AEH 508 ^{A)}	AEH 708 ^{A)}	AEH 358	AEH 558	–
Standgerät ohne Ofen	AEH 300 ^{A)}	AEH 500 ^{A)}	AEH 700 ^{A)}	AEH 350	AEH 550	AEH 750
Standgerät mit Ofen	–	AEH 503 ^{A)*}	AEH 703 ^{A)}	–	–	–
Standgerät mit Umluft-Ofen	–	AEH 505 ^{A)*}	AEH 705 ^{A)}	–	–	–

^{A)} Option mit Topferkennung ^{A)*} nicht für Sockelaufstellung geeignet
 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
Tisch-/Wandgerät	AEC 208
Standgerät ohne Ofen	AEC 200

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- In die Oberfläche eingeschweißte, tiefgezogene, leicht zu reinigende Herdmulde mit großen Radien, Muldentiefe 65 mm
- Jeder Brenner mit abgedeckter Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung
- Offene Brenner mit manueller Zündung
- Topfauflage als Schieberrost aus Edelstahl, auch für kleinere Töpfe geeignet
- 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
Tisch-/Wandgerät	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

- Standgerät mit glatter Arbeitsfläche im Oberbau und Elektro-Backofen im Unterbau
- AEH 030: Brat- und Backofen mit statischer Ober- und Unterhitze; Temperaturbereich 50-300 °C separat thermostatisch regelbar
- AEH 050: wie AEH 030, jedoch mit zuschaltbarem Umluftbetrieb, an der Rückwand angeordnet; Temperaturbereich 50-250 °C
- Herausnehmbare Bodengussplatte als Wärmespeicher
- 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste



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



AEH 030

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tiefgezogenes 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; in die Abdeckung nahtlos eingeschweißtes Becken aus Werkstoff 1.4571; Wasserstands-Sensor zur Sicherung gegen Wassermangel; mit Klappdeckel und Trennsteg



AEW 408



AEW 450

Typ	Wasserbad		Kombikocher
	1 x GN 1/1	1 x GN 2/1	1 x GN 1/1
Tisch-/Wandgerät	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

- In die Abdeckung nahtlos eingeschweißtes Becken mit Schaumrand und Überlauf aus Werkstoff CNS 1.4571
- Rohrheizkörper 6,0 kW aus hochwertigem salzwasserresistenten CNS 1.4404, innenliegend zur direkten Wasserbeheizung
- Herausschwenkbare Rohrheizkörper mit Sicherheitsabschaltung
- Beckenbefüllung über integrierten Einlauf mit Taster und Magnetventil
- Stufenschaltung mit Trockengehschutz
- Entleerung über geprägten Auslauf 3/4" mit Kugelventil und Trichtersiphon DN 40



AEW 660



AEW 460



AEW 660

Größe	1 x 12 l	2 x 12 l	1 x 24 l
	Tisch-/Wandgerät	AEW 468	AEW 668
Standgerät ohne Wärmeschrank	AEW 460	AEW 660	AEW 860

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- In die Abdeckung nahtlos eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken mit Schaumrand und Kaltzone
- Automatische Abschaltung der Heizkörper beim Heraus-schwenken bei Reinigung und Wartung
- Thermostatische Temperaturregelung von 100-195 °C
- Schutztemperaturbegrenzer nach VDE/IEC eingebaut
- Ablauf über Kugelventil nach unten
- Optionen: Motorische Hebe- und Senkvorrichtung mit Schaltuhr oder elektronischer Steuerung über kapazitives Touchpanel



AEF 228



AEF 124.110.



AEF 128

Typ	Elektro		
Größe	1 x 12 l	2 x 12 l	1 x 24 l
Tisch-/Wandgerät	AEF 128 ^{B)}	AEF 228 ^{B)}	AEF 148 ^{B)}
Standgerät	AEF 124 ^{A) B)}	AEF 224 ^{A) B)}	AEF 144 ^{A) B)}

^{A)} Option motorische Hebe- und Senkvorrichtung ^{B)} Option Schaltuhr/elektronische Steuerung über kapazitives Touchpanel
Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken GN 1/1
- Behälter GN 1/1 – 200 mm tief mit Abtropf-Ausschufelblech
- Beheizung von oben durch aufgesetzte Strahlungsheizkörper
- Manuelle Temperaturregelung über Energieregler
- Ablauf des Reinigungswassers über Kugelventil 3/4" nach unten
- Unterbau: offener Schrankraum



AEF 040

Typ	Elektro
Größe	1 x GN 1/1
Tisch-/Wandgerät	AEF 048
Standgerät	AEF 040

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

AEF 040

- In die Abdeckung fugenlos eingeschweißtes, 65 mm tiefgezogenes, GN-kompatibles Becken aus CNS; Bratfläche aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer) mit Anti-Haft-Eigenschaft
- Entleerung über verschließbaren Abwurfschacht Ø 36 mm in Fettauffangbehälter GN 1/1-65
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper, thermostatische Regelung 50-260 °C - Elektro-Geräte
- Beheizung ü. Rundbrenner mit Pilotflamme, thermoelekt. Zündsicherung u. Piezo-Zündung, stufenlose Regelung 50-260 °C - Gas-Geräte



AEB 438



AEB 230

Typ	Elektro		Gas	
	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/1
Bratzonen	1	2	1	2
Tisch-/Wandgerät	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

- Bratfläche aus warmfestem Stahl, wahlweise hart verchromt, in 3 verschiedenen Oberflächen: glatt, geriffelt, halbseitig geriffelt
- Entleerung über verschließbaren Abwurfschacht Ø 36 mm in Fettauffangbehälter GN 1/1-65
- Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper, Bratzonen werden unabhängig voneinander durch ein Thermostat von 50-260 °C geregelt - Elektro-Geräte
- Beheizung über Mehrfach-Leistenbrenner mit Pilotflamme, thermoelektrischer Zündsicherung und Piezo-Zündung, stufenlose Regelung der Bratzonen von 50-260 °C - Gas-Geräte



AEB 450.400



AGB 240

AEB 460

AEB 450.400

Typ	Elektro					Gas				
	glatt		geriffelt		geriffelt/glatt	glatt		geriffelt		geriffelt/glatt
Bratzonen	1	2	1	2	2	1	2	1	2	2
Tisch-/Wandgerät	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

- Beheizung über leistungsstarke Rohrbrenner mit 8,5 kW pro Heizzone
- Mit Pilotflamme, thermoelektrischer Zündsicherung und Piezozündung
- Stufenlose Regelung zwischen Voll- und Kleinbrand über Gashahn
- Fettauffangwanne als Schublade ausziehbar
- Lavasteine sorgen für weiche gleichmäßige Wärmeabstrahlung
- Lavastein-Auflagerost aus hitzebeständigem Stahl (P 265 GH/DIN 10028-2)
- Geräte wahlweise mit CNS-Rundstab-Rosten oder V-Rosten, jeweils über Handhebel im hinteren Bereich anklippbar



AGL 400



Heizzonen	1	2	3
Tisch-/Wandgerät	AGL 208	AGL 408	AGL 608
Standgerät	AGL 200	AGL 400	AGL 600

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Eingeschweißtes Becken für die fett- und schmutzauffangende Wasserfüllung
- Einlegbares Reflektionsblech für Grillen mit sehr hohen Leistungen
- Ablauf über Kugelventil 3/4" nach unten
- Stufenlose Temperaturregelung durch Energieregler
- Direkte Beheizung des Grillrostes durch herauschwenkbare Rohrheizkörper; Grillrost aus massivem Chromstahl
- Reinigung des Grillrostes und des Reflektionsbleches im Geschirrspüler möglich



AEG 400



Heizzonen	1	2 (1/3 + 2/3)
Tisch-/Wandgerät	AEG 208	AEG 408
Standgerät	AEG 200	AEG 400

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

Kippbratpfannen mit Compensboden

- Platzsparende Gerätekonzeption ohne Seitenholme; Tiegel tiefgezogen, fugenlos eingeschweißt; Deckel doppelwandig
- Beckenboden aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer) mit 2 Bratzonen und Anti-Haft-Eigenschaft; nahezu gleichbleibender Ausgusspunkt durch vorn liegende Kippachse
- Beheizung über Strahlungsheizkörper mit thermostatischer Regelung von 50-260 °C - Elektro-Geräte
- Beheizung über Rundbrenner mit Feuerungsautomat, Hochspannungszündung und Ionisationsflammenüberwachung, Bratzonen stufenlos regelbar von 50-260 °C - Gas-Geräte



AEP 508



AGP 500



AEP 500

Typ	Elektro	Gas
Größe	GN 2/1	GN 2/1
Wandgerät	AEP 508	AGP 508
Standgerät	AEP 500	AGP 500

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

Bratkessel mit Compensboden

- Oberbau mit fugenlos eingeschweißtem Becken aus CNS; Deckel doppelwandig mit CNS-Drehgelenken
- Beckenboden aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer) mit 2 Bratzonen und Anti-Haft-Eigenschaft
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Schutztemperaturbegrenzer als zweite Sicherheitsmaßnahme nach VDE/IEC eingebaut
- Beheizung je Bratzone über Strahlungsheizkörper mit stufenloser Regelung von 50-260 °C
- Ablauf DN 50 mit Kugelhahn 2" und PTFE-Verschlussstopfen



AEP 550



AEP 550



Typ	Elektro	
Größe	GN 2/1	GN 3/1
Wandgerät	AEP 558	AEP 658
Standgerät	AEP 550	AEP 650

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Indirekt beheizter, doppelwandiger Kessel
- Wartungsarmes halb geschlossenes Beheizungssystem
- Trockengehschutz-Pressostat und Sicherheitsarmatur eingebaut
- Kesseldeckel doppelwandig und isoliert; Kesselboden aus 1.4571
- Stabiles federentlastetes Edelstahl-Deckel-Scharnier
- Deckplatte mit Entwässerung und umlaufendem Wulstrand
- Wassereinlauf über Schwenkarmatur; Entleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40
- Mit Pilotflamme, thermoelektrischer Zündsicherung und Piezozündung - Gas-Geräte



AES 060



Typ	Elektro	Gas
Größe	60 l	80 l
Standgerät	AES 060	AES 080
		AGS 060



AGS 060

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

Arbeitstische

- Arbeitsplatte aus 1 mm CNS, profilverstärkt, schalldämmend unterlegt
- AUA xx0/AUA xx1: Unterbau offen oder mit Flügeltür
- AUA xx0/AUA xx8: Kastenschublade mit Rollenführung, Vollauszug und Endanschlag, Schubladenblende doppelwandig
- AUA xx1/AUA xx9: neutrale Schalterblende, optional Säulenmischbatterie 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 bzw. 400 V

End-/Zwischenbauteile/Installationselemente

- Arbeitsplatte 1 mm CNS, profilverstärkt, schalldämmend unterlegt
- Dreiseitig geschlossen
- AUA xx1: Unterbau mit abnehmbarer Frontblende
- AUA xx1/AUA xx9: neutrale Schalterblende, 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
Tisch-/Wandgerät	AUA 048/049 ^{A)}	AUA 058/059 ^{A)}	AUA 068/069 ^{A)}	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

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	Eit.-Brat-/Backofen	700	16,3	-
	AEH 415	Elektro	2 Gusskochfelder – 4 Kochzonen	Eit.-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	Eit.-Brat-/Backofen	1000	22,3	-
	AEH 615	Elektro	3 Gusskochfelder – 6 Kochzonen	Eit.-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	Eit.-Brat-/Backofen	700	16,3	-
	AEH 445	Elektro	1 Großkochfeld – 4 Kochzonen	Eit.-Brat-/Backofen mit Umluft	700	18,3	-
6 Herde mit Glaskeramik-Kochfläche ^{A)} Option: Kochzonen mit Topferkennung – xxx.110 ^{A1)} nicht für Sockelaufstellung geeignet	AEH 300 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 2 Zonen	offener Schrankraum	400	6,0	-
	AEH 500 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Zonen	offener Schrankraum	700	12,0	-
	AEH 503 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Zonen	Eit.-Brat-/Backofen	700	16,3	-
	AEH 505 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Zonen	Eit.-Brat-/Backofen mit Umluft	700	18,2	-
	AEH 700 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 6 Zonen	offener Schrankraum	1000	18,0	-
	AEH 703 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 6 Zonen	Eit.-Brat-/Backofen	1000	22,3	-
	AEH 705 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 6 Zonen	Eit.-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	5,9	-
8 Gas-Herde mit offenen Kochstellen	AGH 210	Gas	2 Kochstellen – 1 x C, 1 x D	offener Schrankraum	400	-	8,5
	AGH 410	Gas	4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D	offener Schrankraum	700	-	17,0
	AGH 413	Gas/Elektro	4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D	Eit.-Brat-/Backofen	700	4,2	17,0
	AGH 415	Gas/Elektro	4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D	Eit.-Brat-/Backofen mit Umluft	700	6,1	17,0
	AGH 417	Gas	4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D	Gas-Brat-/Backofen	700	-	22,2
	AGH 610	Gas	6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D	offener Schrankraum	1000	-	25,5
	AGH 613	Gas/Elektro	6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D	Eit.-Brat-/Backofen	1000	4,2	25,5
	AGH 615	Gas/Elektro	6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D	Eit.-Brat-/Backofen mit Umluft	1000	6,1	25,5
	AGH 617	Gas	6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D	Gas-Brat-/Backofen	1000	-	30,7
9 Elektro-Unterbaubacköfen mit Arbeitsplatte	AEH 030	Elektro	Arbeitsfläche	Eit.-Brat-/Backofen	700	4,2	-
	AEH 050	Elektro	Arbeitsfläche	Eit.-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 ^{A)} Option: Hebe- und Senkvorrichtung ^{B)} Option: Schaltuhr/elektronische Steuerung über kapazitives Touchpanel	AEF 124 ^{A) B)}	Elektro	1 Becken – 1 x 12/8 l	offener Schrankraum	400	9,25	-
	AEF 144 ^{A) B)}	Elektro	1 Becken – 1 x 24/16 l	offener Schrankraum	600	18,5	-
	AEF 224 ^{A) B)}	Elektro	2 Becken – 2 x 12/8 l	offener Schrankraum	600	18,5	-
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 Bratzone	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 Bratzone	offener Schrankraum	700	-	8,0
15 Grill-/Griddleplatten mit Stahlbratfläche ^{A)} Option: Bratfläche hartverchromt – xxx.400	AEB 240 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 1 Zone	offener Schrankraum	400	4,6	-
	AEB 260 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 1 Zone	offener Schrankraum	400	4,6	-
	AEB 440 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Zonen	offener Schrankraum	700	9,2	-
	AEB 450 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt/geriffelt – 2 Zonen	offener Schrankraum	700	9,2	-
	AEB 460 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 2 Zonen	offener Schrankraum	700	9,2	-
	AGB 240 ^{A)}	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 1 Zone	offener Schrankraum	400	-	5,0
	AGB 260 ^{A)}	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 1 Zone	offener Schrankraum	400	-	5,0
	AGB 440 ^{A)}	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Zonen	offener Schrankraum	700	-	10,0
	AGB 450 ^{A)}	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, glatt/geriffelt – 2 Zonen	offener Schrankraum	700	-	10,0
AGB 460 ^{A)}	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 2 Zonen	offener Schrankraum	700	-	10,0	
16 Gas-Lavasteingrills ^{A)} Option: Rundrost/V-Rost – xxx.100/200	AGL 200 ^{A)}	Gas	1 Grillrost – 1 Grillzone	offener Schrankraum	500	-	8,5
	AGL 400 ^{A)}	Gas	1 Grillrost – 2 Grillzonen	offener Schrankraum	800	-	17,0
	AGL 600 ^{A)}	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 Bratzone	geschlossene Frontblende	700	7,5	-
	AGP 500	Gas	1 Tiegel – GN 2/1, 43/31 l – 2 Bratzone	geschlossene Frontblende	700	0,2	8,0

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

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 Bratzone	offener Schrankraum	700	7,0	-
	AEP 650	Elektro	1 Kessel – GN 3/1, 83/63 l – 2 Bratzone	offener Schrankraum	1100	12,0	-
20 Kochkessel/ Schnellkochkessel	AES 060	Elektro	1 Kessel – 64 l bei 4 cm Kochrand	geschlossene Frontblende	700	12,45	-
	AES 080	Elektro	1 Kessel – 84 l bei 4 cm Kochrand	geschlossene Frontblende	800	12,45	-
	AGS 060	Gas	1 Kessel – 63,5 l bei 4 cm Kochrand	geschlossene Frontblende	800	-	12,5/11,5
21 Arbeitstische End-/Zwischenbauteile ^{A)} Neutrale Schalterblende, Option Säulenmischbatterie 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 V bzw. 400 V	AUA 040/041 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende	offener Schrankraum	400	-	-
	AUA 050/051 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende	offener Schrankraum	500	-	-
	AUA 060/061 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende	offener Schrankraum	600	-	-
	AUA 021 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und feste Blende	abnehmbare Frontblende	200	-	-
	AUA 031 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und feste Blende	abnehmbare 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 ^{A)} Option: Kochzonen mit Topferkennung – xxx.110	AEH 308 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 2 Kochzonen	400	6,0	-
	AEH 508 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Kochzonen	700	12,0	-
	AEH 708 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 6 Kochzonen	1000	18,1	-
	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	-	8,5
	AGH 418	Gas	4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D	700	-	17,0
	AGH 618	Gas	6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D	1000	-	25,5
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 ^{A)} Option: Schaltuhr/elektronische Steuerung über kapazitives Touchpanel	AEF 128 ^{A)}	Elektro	1 Becken – 1 x 12/8 l	400	9,0	-
	AEF 148 ^{A)}	Elektro	1 Becken – 1 x 24/16 l	600	18,0	-
	AEF 228 ^{A)}	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 Bratzone	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 Bratzone	700	-	8,0
15 Grill-/Griddleplatten mit Stahlbratfläche ^{A)} Option: Bratfläche hartverchromt – xxx.400	AEB 248 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 1 Zone	400	4,6	-
	AEB 268 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 1 Zone	400	4,6	-
	AEB 448 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Zonen	700	9,2	-
	AEB 458 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt/glatt – 2 Zonen	700	9,2	-
	AEB 468 ^{A)}	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 ^{A)} Option: Rundrost/V-Rost – xxx.100/200	AGL 208 ^{A)}	Gas	1 Grillrost – 1 Grillzone	500	-	8,5
	AGL 408 ^{A)}	Gas	1 Grillrost – 2 Grillzonen	800	-	17,0
	AGL 608 ^{A)}	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 Grillzonen (1/3 + 2/3)	600	6,0	-
18 Kippbratpfannen mit Compensboden	AEP 508	Elektro	1 Tiegel – GN 2/1, 43/31 l – 2 Bratzone	700	7,5	-
	AGP 508	Gas	1 Tiegel – GN 2/1, 43/31 l – 2 Bratzone	700	-	8,0
19 Elektro-Bratkessel mit Compensboden	AEP 558	Elektro	1 Kessel – GN 2/1 – 2 Bratzone	700	7,0	-
	AEP 658	Elektro	1 Kessel – GN 3/1 – 2 Bratzone	1100	12,0	-
21 Arbeitstische End-/Zwischenbauteile ^{A)} Neutrale Schalterblende, Option: Säulenmischbatterie 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 V bzw. 400 V	AUA 048/049 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende	400	-	-
	AUA 058/059 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende	500	-	-
	AUA 068/069 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende	600	-	-
	AUA 029 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und feste Blende	200	-	-
	AUA 039 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und feste 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