

ascobloc®

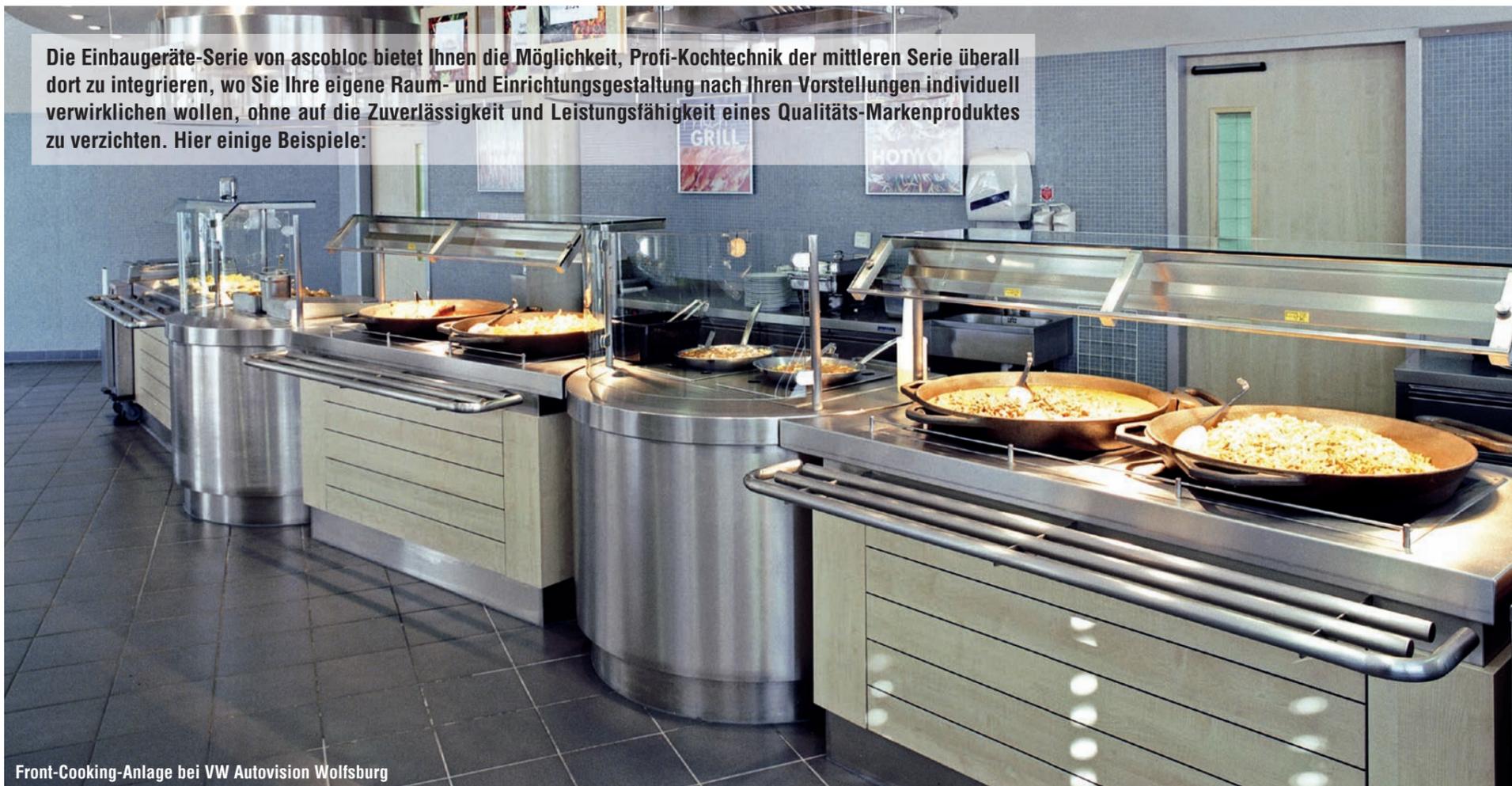


Integraline

Einbaugeräte



Die Einbaugeräte-Serie von ascobloc bietet Ihnen die Möglichkeit, Profi-Kochtechnik der mittleren Serie überall dort zu integrieren, wo Sie Ihre eigene Raum- und Einrichtungsgestaltung nach Ihren Vorstellungen individuell verwirklichen wollen, ohne auf die Zuverlässigkeit und Leistungsfähigkeit eines Qualitäts-Markenproduktes zu verzichten. Hier einige Beispiele:



Front-Cooking-Anlage bei VW Autovision Wolfsburg



Kochzeile in durchgehender CNS-Abdeckung im Bundeskanzleramt Berlin



Individueller Herdblock mit eingeschweißten Geräten für ein Kochstudio



Snack-Anlage mit Unterbaukühlung für einen American Diner



Imbiss-Kochzeile in Hygienekorpus

Die Einbaugeräte von ascobloc lassen sich als Alternative zu den Standgeräten in alle möglichen Korpusse integrieren und sind zudem frei kombinier- und schnell austauschbar.



Gussplattenherd IEH 410 in Holz Merano Butcherblock dunkel



Glaskeramikerd IEH 500 in Holz Eiche



Gasherd IGH 410 in Granit Imperial White



Induktions-Wok IEC 200 in Kunststein Quarzagglo Passion



Wasserbad IEW 450 in Corian® Burnt Amber



Pastakoher IEW 660 in Marmor Carrara C

Für ein noch hygienischeres Arbeiten können die INTEGRALINE-Geräte auf Wunsch auch vollständig fugenlos mit dem Korpus verschweißt werden. Hier sehen Sie eine Auswahl von Einbaugeräten in verschiedenen Oberplatten:



Fritteuse IEF 224 in Corian® Platinum



Frittenwanne IEF 040 in Granit Multicolor rot



Bratplatte mit Compensboden IEB 430 in Corian® Atlantis



Griddleplatte mit Stahlbratfläche IEB 450 in Granit Verde Maritaca



Glaskeramik-Bratfläche IEB 431 in Edelstahl



Rostgrill IEG 400 in Holz Makassar

Herde mit Gusskochfeldern

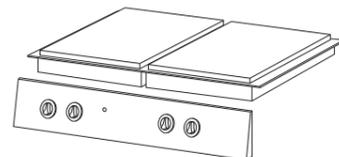
- Gusskochfelder mit zwei separat regelbaren Kochzonen à 3,0 kW
- Regulierung der Heizleistung über 5-Takt-Schalter
- Thermisch entkoppelte Auflage der Kochfelder durch hochgestellten Auflagekragen
- Überhitzungsschutz und Energiesparschaltung durch Temperaturbegrenzung über Protektor
- Große Heizflächen; Freies Verschieben der Töpfe ohne Kippen
- Gute Wärmespeicherung bedeutet Restwärmenutzung und Wärmenachschub
- Schalterblende mit Funktionsmodul einbaufertig verkabelt
- Funktionsbaugruppe und Schalterkasten durch Blechummantelung geschützt



IEH 210



IEH 410



Typ	Kochfelder	Kochzonen	Leistung	Außenabmessungen	Arbeitsplattenausschnitt	Schalterkastenausschnitt
IEH 210	1 x (285 x 560 x 20 mm)	2	6,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	362 x 115 mm
IEH 410	2 x (285 x 560 x 20 mm)	4	12,0 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	662 x 115 mm

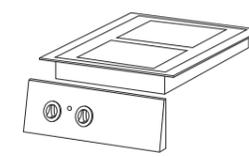
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

Herde mit Glaskeramik-Kochfläche

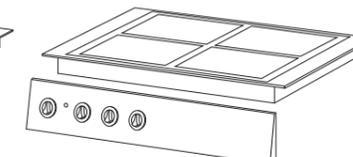
- Durchgehende Glaskeramik-Kochfläche, wasserdicht und flächenbündig in einen CNS-Einbaurahmen eingebettet; leicht zu reinigen
- Kochzonen à 3,0 kW abgeteilt durch Plattendekor, schnelles Aufheizen
- Wahlweise mit Topferkennung und/oder Punktinduktion
- Stufenlose Leistungsregulierung
- Schalterblende mit Funktionsmodul einbaufertig verkabelt
- Funktionsbaugruppe und Schalterkasten durch Blechummantelung geschützt
- Auch Elektro-Warmhalteplatten mit Glaskeramikfläche erhältlich



IEH 300



IEH 500



IEH 350



IEH 550



Typ	Kochfläche	Kochzonen	Leistung	Außenabmessungen	Arbeitsplattenausschnitt	Schalterkastenausschnitt
IEH 300	1 x (333 x 543 mm)	2	6,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	362 x 115 mm
IEH 500	1 x (633 x 543 mm)	4	12,0 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	662 x 115 mm
IEH 350 (Induktion)	1 x (333 x 543 mm)	2	10,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	362 x 115 mm
IEH 550 (Induktion)	1 x (633 x 543 mm)	4	20,0 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	662 x 115 mm

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

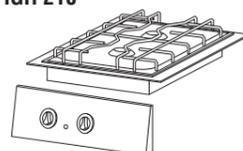
Gasherde mit offenen Kochstellen

- In den CNS-Einbaurahmen nahtlos eingeschweißte, 65 mm tiefgezogene Herdmulde mit großen Radien
- Jeder Brenner mit abgedeckter Pilotflamme und Zündsicherung
- Offene Brenner mit manueller Zündung
- Erd- bzw. Flüssiggasausführung nach Kundenwunsch
- Topfauflage als Schieberrost aus Edelstahl auch für kleine Töpfe geeignet
- Schalterblende mit Kochmodul über Gasleitung werkseitig verbunden

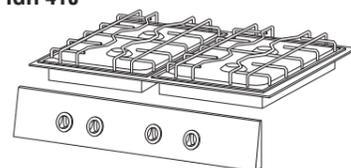


IGH 410

IGH 210



IGH 410



Typ	Kochstellen	Leistung	Außenabmessungen	Arbeitsplattenausschnitt	Schalterkastenausschnitt
IGH 210	2	1 x 4 kW (C-Brenner) 1 x 6 kW (D-Brenner)	400 x 610 mm	375 x 585 mm	362 x 115 mm
IGH 410	4	2 x 4 kW (C-Brenner) 2 x 6 kW (D-Brenner)	700 x 610 mm	675 x 585 mm	662 x 115 mm

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

Induktions-Wok

- Glaskeramik-Kalotte wasserdicht und flächenbündig in einen CNS-Einbaurahmen 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-Schale
- Schalterblende mit Funktionsmodul einbaufertig verkabelt
- Funktionsbaugruppe und Schalterkasten durch Blechummantelung geschützt



IEC 200

IEC 200



Typ	Ø Wok-Ausschnitt	Leistung	Außenabmessungen	Arbeitsplattenausschnitt	Schalterkastenausschnitt
IEC 200	300 mm	5,0 kW	400 x 610 mm	385 x 595 mm	362 x 115 mm

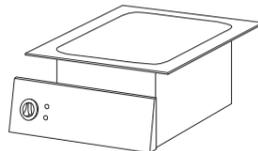
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- In den CNS-Einbaurahmen nahtlos eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken
- Für GN-Behälter 1/1 - 200 mm tief
- Indirekte Beheizung für optimale Hygiene
- Thermostatische Regelung 30 – 100 °C
- Entleerung über geprägten Auslauf 3/4" mit Kugelventil
- Schalterblende mit Funktionsmodul einbaufertig verkabelt
- Funktionsbaugruppe und Schalterkasten durch Blechummantelung geschützt
- IEW 400: geeignet zum Sieden; in die Abdeckung nahtlos eingeschweißtes Becken aus Werkstoff 1.4571; Wasserstands-Sensor zur Sicherung gegen Wassermangel; mit Klappdeckel und Trennsteg

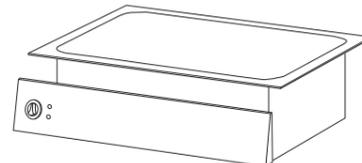


IEW 450

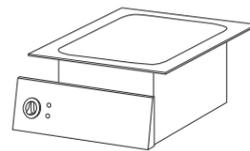
IEW 250



IEW 450



IEW 400



Typ	Becken	Leistung	Außenabmessungen	Arbeitsplattenausschnitt	Schalterkastenausschnitt
IEW 250	305 x 510 x 210 mm für GN 1/1	2,35 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	362 x 115 mm
IEW 450	630 x 510 x 210 mm für GN 2/1	4,7 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	662 x 115 mm
IEW 400 (Kombikocher)	305 x 510 x 210 mm für GN 1/1	4,6 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	362 x 115 mm

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- In den CNS-Einbaurahmen nahtlos eingeschweißtes Becken mit Schaumrand und Überlauf aus 1.4404
- Entleerung über geprägten Auslauf 3/4" mit Kugelventil
- Herausschwenkbare Rohrheizkörper, 6,0 kW, aus salzwasserresistentem CNS 1.4404, innenliegend zur direkten Wasserbeheizung
- Befüllung des Beckens über integrierten Einlauf mit Taster und Magnetventil, Stufenschaltung mit Trockengehschutz
- Schalterblende mit Funktionsmodul einbaufertig verkabelt
- Funktionsbaugruppe und Schalterkasten durch Blechummantelung geschützt
- Gelochtes Ablageblech zur genauen Positionierung der Pastakörbe

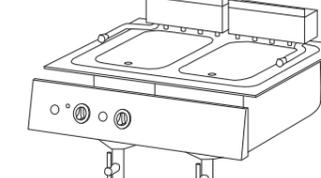


IEW 660

IEW 460



IEW 660



Typ	Becken	Gesamt-/Nutzfüllmenge	Leistung	Außenabmessungen	Arbeitsplattenausschnitt	Schalterkastenausschnitt
IEW 460	1 x (200 x 400 mm)	12 l / 8 l	6,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	362 x 115 mm
IEW 660	2 x (200 x 400 mm)	2 x 12 l / 2 x 8 l	12,0 kW	600 x 610 mm	575 x 585 mm	562 x 115 mm

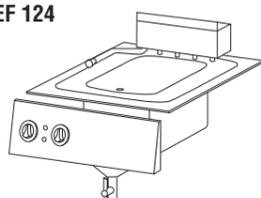
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- In den CNS-Einbaurahmen nahtlos eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken mit Schaumrand und Kaltzone
- Ablauf über Kugelventil 3/4"
- Rohrheizkörper herauschwenkbar mit Sicherheitsabschaltung bei Reinigung und Wartung, Thermostatische Regelung 100 – 195 °C
- Option: elektronische Temperaturregelung über Folientastatur
- Schutztemperaturbegrenzer nach VDE/VDI eingebaut
- Schalterblende mit Funktionsmodul einbaufertig verkabelt
- Funktionsbaugruppe und Schalterkasten durch Blechummantelung geschützt

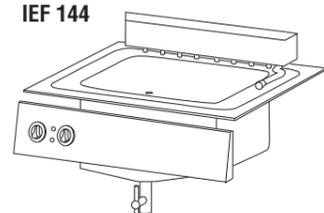


IEF 224

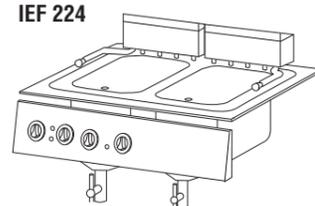
IEF 124



IEF 144



IEF 224



Typ	Becken	Gesamt-/Nutzfüllmenge	Leistung	Außenabmessungen	Arbeitsplattenausschnitt	Schalterkastenausschnitt
IEF 124	1 x (200 x 400 mm)	1 x 12 l / 8 l	9,0 kW	400 x 610 mm	385 x 595 mm	362 x 115 mm
IEF 144	1 x (400 x 400 mm)	1 x 24 l / 16 l	18,0 kW	600 x 610 mm	585 x 595 mm	562 x 115 mm
IEF 224	2 x (200 x 400 mm)	2 x 12 l / 2 x 8 l	18,0 kW	600 x 610 mm	585 x 595 mm	562 x 115 mm

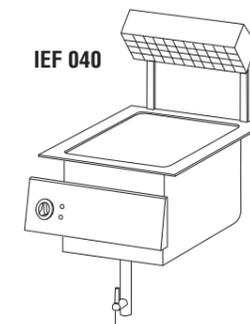
Option: IEF xxx.150 mit elektronischer Steuerung (kapazitives Touchpanel)
 Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- In CNS-Einbaurahmen nahtlos eingeschweißtes tiefgezogenes Becken
- Behälter GN 1/1 - 200 mm tief mit Abtropf-Ausschaufelblech
- Beheizung durch von hinten aufgesetzte Strahlungsheizkörper
- Manuelle Temperaturregelung
- Ablauf nach unten zur Entleerung bei Reinigung des Beckens
- Schalterblende mit Funktionsmodul einbaufertig verkabelt
- Funktionsbaugruppe und Schalterkasten durch Blechummantelung geschützt



IEF 040

IEF 040



Typ	Becken	Leistung	Außenabmessungen	Arbeitsplattenausschnitt	Schalterkastenausschnitt
IEF 040	305 x 510 x 210 mm	1,1 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	362 x 115 mm

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

Bratplatten mit Compensboden

- Multifunktional – Braten, Kochen, Warmhalten
- In den CNS-Einbaurahmen nahtlos eingeschweißtes, 65 mm tiefgezogenes Becken aus CNS
- Bratfläche aus Verbundmaterial (Edelstahl/Kupfer) mit Anti-Haft-Eigenschaft
- Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper, thermostatische Regelung von 50 - 260 °C; hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Entleerung über verschließbares Abwurfrohr, Ø 36 mm, in bauseitigen Auffangbehälter
- Schalterblende mit Funktionsmodul einbaufertig verkabelt
- Funktionsbaugruppe und Schalterkasten durch Blechummantelung geschützt

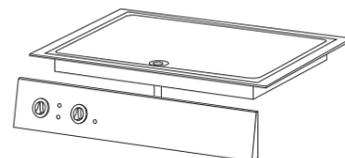


IEB 430

IEB 230



IEB 430



Typ	Wanne	Bratzonen	Leistung	Außenabmessungen	Arbeitsplattenausschnitt	Schalterkastenausschnitt
IEB 230	305 x 510 x 65 mm (für GN 1/1)	1	3,5 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	362 x 115 mm
IEB 430	630 x 510 x 65 mm (für GN 2/1)	2	7,0 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	662 x 115 mm

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

Grill-/Griddleplatten mit Stahlfläche

- Bratfläche aus warmfestem Stahl, wahlweise hartverchromt
- 3 verschiedene Oberflächen verfügbar: glatt, geriffelt, halbseitig geriffelt
- Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper
- Bratzonen werden unabhängig voneinander durch je ein Thermostat von 50 – 260 °C geregelt
- Entleerung über verschließbares Abwurfrohr Ø 36 mm in bauseitigen Auffangbehälter
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Schalterblende mit Funktionsmodul einbaufertig verkabelt
- Funktionsbaugruppe und Schalterkasten durch Blechummantelung geschützt



IEB 450

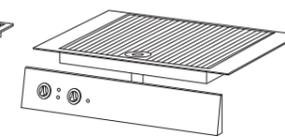
IEB 240



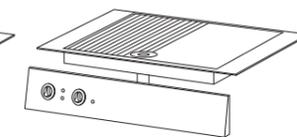
IEB 260



IEB 440



IEB 450



IEB 460

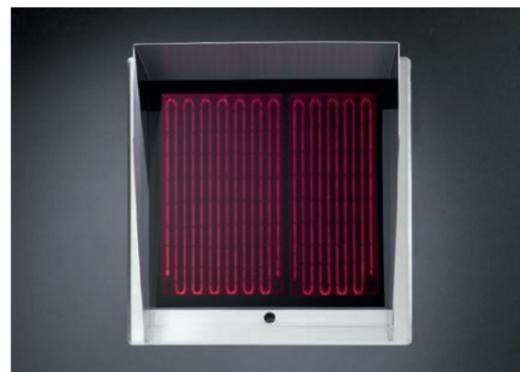


Typ	Bratfläche	Oberfläche	Bratzonen	Leistung	Außenabmessungen	Arbeitsplattenausschnitt	Schalterkastenausschnitt
IEB 240	305 x 510 mm	geriffelt	1	4,6 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	362 x 115 mm
IEB 260	305 x 510 mm	glatt	1	4,6 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	362 x 115 mm
IEB 440	630 x 510 mm	geriffelt	2	9,2 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	662 x 115 mm
IEB 450	630 x 510 mm	geriffelt/glatt	2	9,2 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	662 x 115 mm
IEB 460	630 x 510 mm	glatt	2	9,2 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	662 x 115 mm

Option: IEB xxx.400 hartverchromte Bratfläche

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Durchgehende Bratfläche, wasserdicht und flächenbündig in einen CNS-Einbaurahmen eingebettet
- Leicht zu reinigen
- Schnelles Aufheizen durch leistungsstarke Strahlungsheizkörper, stufenlose Leistungsregulierung von 50 – 260 °C
- Entleerung über verschließbares Abwurfrohr Ø = 28 mm in bauseitige Behälter
- Hochklappbarer und abnehmbarer dreiseitiger Spritzschutzrahmen inklusive
- Schalterblende mit Funktionsmodul einbaufertig verkabelt
- Funktionsbaugruppe und Schalterkasten durch Blechummantelung geschützt

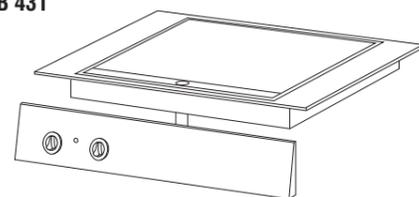


IEB 431

IEB 231



IEB 431



Typ	Bratfläche	Bratzonen	Leistung	Außenabmessungen	Arbeitsplattenausschnitt	Schalterkastenausschnitt
IEB 231	320 x 490 mm	1	2,5 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	362 x 115 mm
IEB 431	520 x 490 mm	2 (1/3 + 2/3)	4,3 kW	600 x 610 mm	575 x 585 mm	562 x 115 mm

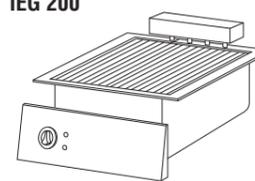
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- In den CNS-Einbaurahmen nahtlos eingeschweißtes Becken für die fett- und schmutzauffangende Wasserfüllung
- Einlegbares Reflektionsblech für Grillen mit sehr hoher Leistung
- Ablauf über Kugelventil 3/4" nach unten
- Stufenlose Temperaturregelung durch Energieregler
- Direkte Beheizung des Grillrostes durch herauschwenkbaren Rohrheizkörper; Grillrost aus massivem Chromstahl
- Reinigung des Grillrostes und des Reflektionsbleches im Geschirrspüler möglich
- Schalterblende mit Funktionsmodul einbaufertig verkabelt
- Funktionsbaugruppe und Schalterkasten durch Blechummantelung geschützt



IEG 400

IEG 200



IEG 400



Typ	Grillfläche	Grillzonen	Leistung	Außenabmessungen	Arbeitsplattenausschnitt	Schalterkastenausschnitt
IEG 200	310 x 340 mm	1	4 kW	444 x 610 mm	404 x 560 mm	362 x 115 mm
IEG 400	465 x 340 mm	2 (1/3 + 2/3)	6 kW	620 x 610 mm	580 x 560 mm	562 x 115 mm

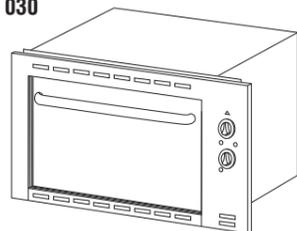
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Einbau Back- und Bratofen zum Einschub in einen tragfähigen Korpus
- Ober- und Unterhitze separat thermostatisch regelbar
- Herausnehmbare Bodengussplatte als Wärmespeicher
- Auch optional mit zuschaltbarer Umluft erhältlich (IEH 050)
- 3 Einschubebenen für Backbleche und Roste
- Ofen anschlussfertig vorverkabelt mit seitlicher Bedienblende

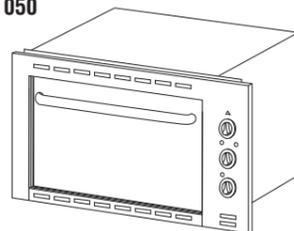


IEH 030

IEH 030



IEH 050



Typ	Brat- und Backraum	Ober-/Unterhitze	Umluft	Leistung	Abmessungen
IEH 030	538 x 465 x 252 mm	2 x 2,1 kW	-	4,2 kW	750 x 670 x 437 mm
IEH 050	538 x 400 x 252 mm	2 x 2,1 kW	6,0 kW	6,0 kW	750 x 670 x 437 mm

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

Neben den bereits gezeigten Geräten bietet ascobloc eine Vielzahl weiterer Produkte an, die einbaufertig geliefert und in die vorhandenen Korpusse integriert werden können. Eine kleine Auswahl sehen Sie hier:

Einbau-Tellerspender

- Beheizt oder unbeheizt
- Einbaurohre besteht vollständig aus CNS
- Eingehängene Zugfedern aus hochwarmfestem Spezialfederstahl
- Einstellbares Federsystem garantiert gleich bleibende Ausgabehöhen (auch bei unterschiedlichen Geschirrgewichten)
- Geschirrführung mittels Raster über Rundstangen 4-fach verstellbar (wählbarer Tellerdurchmesser 219 bis 280 mm)



Einbau-Kühlvitrinen „EURO-Line“

- Mit untergebautelem, steckerfertigem Aggregat
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Standard: bedienseitig Glas-Schiebetüren, kundenseitig Festverglasung; optional Plexiglas-Entnahmeklappen
- 3- bis 4-seitige Isolierverglasung je Vitrinenart
- Höhenverstellbare Glaseinlegeböden
- Beleuchtung in der Decke integriert



Einbau-Kühlvitrine „EURO-Line“

Einbau-Kühlwannen

- Mit Umluft oder statischer Kühlung
- Auch als Unterbauwanne erhältlich
- Steckerfertig oder zum Anschluss an Zentralkälte
- Bei Eigenkühlung wird das Aggregat untergehangen
- Automatische Abtauung
- Für GN-Schalen 150 mm oder 200 mm tief



Einbau-Umluftkühlwanne GN 2/1

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