

ascobloc®



Integraline

Appareils à encastrer



La série d'appareils à encastrer d'ascobloc vous donne la possibilité d'intégrer une technique de cuisson professionnelle de gamme moyenne partout où vous souhaitez aménager selon vos idées personnelles des locaux ou des équipements, sans devoir renoncer à la fiabilité et aux performances d'un produit de marque et de qualité. En voici quelques exemples :



Installation de front cooking chez VW Autovision Wolfsburg



Ligne de cuisine avec de travail inox continue à la chancellerie fédérale à Berlin



Fourneau monobloc avec



appareils soudés pour un studio de cuisine



Installation à snacks avec partie inférieure réfrigérée pour un dîner américain



Ligne de préparation d'en-cas en version hygiène

En complément aux appareils à poser, les appareils encastrables d'ascobloc peuvent être intégrés dans tous les corps d'éléments possibles, se combinent librement entre eux et se remplacent rapidement.



Plaques en fonte IEH 410, bloc boucher foncé en bois Merano



Fourneau vitrocéramique IEH 500, bois de chêne



Fourneau à gaz IGH 410, granit Blanc impérial



Wok à induction IEC 200, pierre en quartz aggloméré Passion



Bain-marie IEW 450, Corian® Ambre brûlé



Cuiseur à pâtes IEW 660, marbre de Carrare C

Toute la diversité en un coup d'œil

ascobloc[®]

Pour un travail encore plus hygiénique, les éléments INTEGRALINE peuvent aussi, sur demande, être entièrement soudés sans joint au châssis. Voici une sélection d'appareils à encastrer dans différents plans de travail :



Friteuse IEF 224, Corian® Platine



Cuve à frites IEF 040, granit multicolore rouge



Plaque à rôtir avec fond multicouches IEB 430, Corian® Atlantis



Plaque à snacks avec surface acier IEB 450, granit Verde Maritaca



Surface à rôtir vitrocéramique IEB 431, acier inoxydable

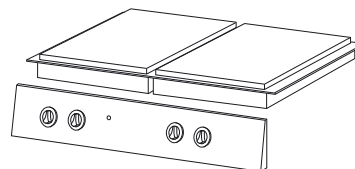


Gril à grille IEG 400, bois de Makassar

Toute la diversité en un coup d'œil

ascobloc®**Fourneaux à plaques en fonte**

- Double plaque de cuisson sur une table matricée fermée avec col relevé
- Zones de cuisson en fonte spéciale avec deux zones de chauffe de 3,0 kW régulées séparément
- 2 zones réglables séparément par plaque de cuisson
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 5 positions
- Bandeau de commutation avec module fonctionnel câblé prêt à l'encastrement
- Grandes surfaces de chauffe, déplacement des casseroles sans basculement
- Bonne accumulation de chaleur, donc utilisation de la chaleur résiduelle et nouvel apport de chaleur
- Commutation à économie d'énergie du fait de la limitation de température
- En option : Préparé pour raccordement au système d'optimisation de puissance
- Composants fonctionnels et commutateurs protégés par caisson métallique

**IEH 410****IEH 210****IEH 410**

Modèle	Surfaces de cuisson	Zones de cuisson	Puissance	Cotes hors tout	Découpe dans plaque de travail	Découpe boîtier de commutateurs
IEH 210	1 x (285 x 560 x 20 mm)	2	6,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 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	675 x 115 mm

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique.

Fourneaux avec surface vitrocéramique

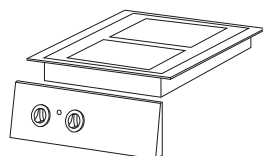
ascobloc®

- Surface de cuisson sans joint pour faciliter le nettoyage
- Montée en température rapide
- Au choix avec induction et détection de présence
- Zones de cuisson délimitées par éléments imprimés
- Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 et à 5 positions
- Des plaques électriques de maintien au chaud sont également disponibles
- Bandeau de commutation avec module fonctionnel câblé prêt à l'encastrement
- En option : Préparé pour raccordement au système d'optimisation de puissance
- Composants fonctionnels et commutateurs protégés par caisson métallique

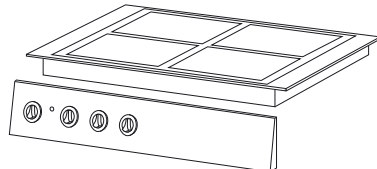


IEH 500

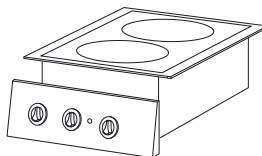
IEH 300



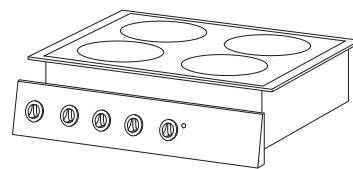
IEH 500



IEH 350



IEH 550



Modèle	Surfaces de cuisson	Zones de cuisson	Puissance	Cotes hors tout	Découpe dans plaque de travail	Découpe boîtier de commutateurs
IEH 300	1 x (333 x 543 mm)	2	6,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEH 500	1 x (633 x 543 mm)	4	12,0 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm
IEH 350 (Induction)	1 x (313 x 543 mm)	2	10,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEH 550 (Induction)	1 x (650 x 560 mm)	4	20,0 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm

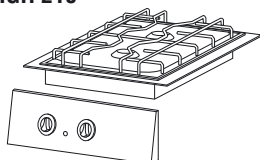
Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique.

- Cavité de brûleur emboutie profond avec grands rayons pour nettoyage aisé
- Chaque brûleur avec flamme pilote recouverte et sécurité d'allumage thermoélectrique
- Grille de dépose en inox à maillage étroit (convient aussi aux petites casseroles)
- Version gaz naturel ou gaz liquide selon spécification client
- Taux d'émissions extrêmement faible, efficacité élevée
- Bandeau de commutateurs relié au module de cuisson par la conduite de gaz
- Composants fonctionnels et commutateurs protégés par caisson métallique

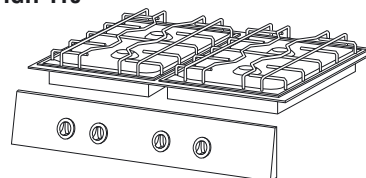


IGH 410

IGH 210



IGH 410



Modèle	Zones de cuisson	Puissance	Cotes hors tout	Découpe dans plaque de travail	Découpe boîtier de commutateurs
IGH 210	2	1 x 3,9 kW (Brûleurs C) devant 1 x 5,4 kW (Brûleurs D) derrière	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IGH 410	4	2 x 3,9 kW (Brûleurs C) devant 2 x 5,4 kW (Brûleurs D) derrière	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique.

Wok à induction

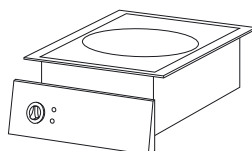
ascobloc®

- Wok à induction avec inducteur wok intégré pour le chauffage sur une grande surface du récipient wok
- Calotte vitrocéramique étanche incorporée dans un cadre en acier inoxydable
- Facile à nettoyer
- Puissance réglable par combinaison commutateur-potentiomètre
- Bandeau de commutation avec module fonctionnel câblé prêt à l'encastrement
- En option : Préparé pour raccordement au système d'optimisation de puissance
- Composants fonctionnels et commutateurs protégés par caisson métallique



IEC 200

IEC 200



Modèle	Ø découpe de wok	Puissance	Cotes hors tout	Découpe dans plaque de travail	Découpe boîtier de commutateurs
IEC 200	310 mm	5,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm

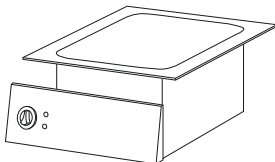
Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique.

- Cuve emboutie profond soudée dans le plan de travail
- Pour bacs GN d'une profondeur de 200 mm
- Chauffage indirect
- Régulation par thermostat de 30 à 100 °C
- Vidange par écoulement gaufré ¾" avec soupape sphérique
- Bande de commutation avec module fonctionnel câblé prêt à l'encastrement
- En option : Préparé pour raccordement au système d'optimisation de puissance
- Composants fonctionnels et commutateurs protégés par caisson métallique

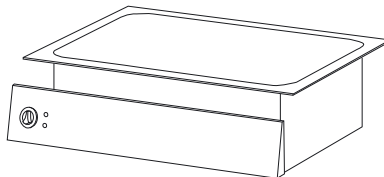


IEW 450

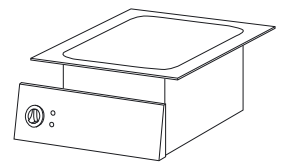
IEW 250



IEW 450



IEW 400



Modèle	Cuve	Puissance	Cotes hors tout	Découpe dans plaque de travail	Découpe boîtier de commutateurs
IEW 250	305 x 510 x 210 mm pour GN 1/1	2,35 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEW 450	630 x 510 x 210 mm pour GN 2/1	4,7 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm
IEW 400 (Cuiseurs combi)	305 x 510 x 210 mm pour GN 1/1	4,6 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique.

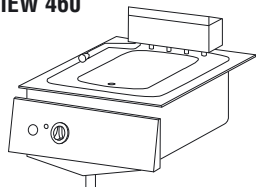
Cuiseurs à pâtes

ascobloc®

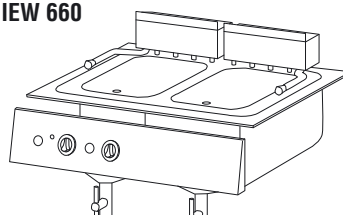
- Cuve emboutie profond soudée dans le plan de travail, avec bordure anti-débordement des mousses
- Ecoulement par soupape sphérique ¾"
- Coupure automatique des éléments chauffants lors du versement
- Commutation à 3 niveaux de chauffe, limiteur de température de sécurité
- Arrivée d'eau avec clapet anti-retour
- Bandeau de commutation avec module fonctionnel câblé prêt à l'encastrement
- En option : Préparé pour raccordement au système d'optimisation de puissance
- Composants fonctionnels et commutateurs protégés par caisson métallique



IEW 460



IEW 660



Modèle	Cuve	Contenance totale/utile	Puissance	Cotes hors tout	Découpe dans plaque de travail	Découpe boîtier de commutateurs
IEW 460	1 x (200 x 400 mm)	12 l / 8 l	6,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 155 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	575 x 115 mm

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique.

ascobloc®

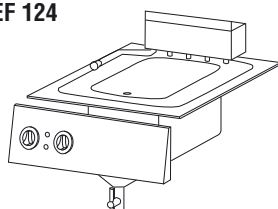
Friteuses

- Cuve emboutie profond soudée dans le plan de de travail, avec bordure d'expansion des mousses et zone froide
- Ecoulement par soupape sphérique 3/4"
- Coupure automatique des éléments chauffants lors du versement
- Régulation par thermostat de 100 à 195 °C, limiteur de température de sécurité
- Avec 1 panier à frire, 1 couvercle et 1 fond grillagé par cuve
- Bandeau de commutation avec module fonctionnel câblé prêt à l'encastrement
- En option : Préparé pour raccordement au système d'optimisation de puissance
- Composants fonctionnels et commutateurs protégés par caisson métallique

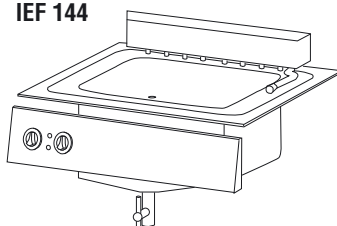


IEF 224

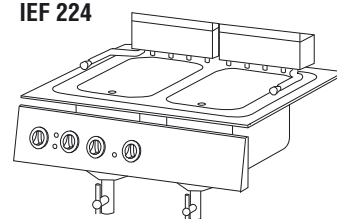
IEF 124



IEF 144



IEF 224



Modèle	Cuve	Contenance totale/utile	Puissance	Cotes hors tout	Découpe dans plaque de travail	Découpe boîtier de commutateurs
IEF 124	1 x (200 x 400 mm)	1 x 12 l / 8 l	9,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEF 144	1 x (400 x 400 mm)	1 x 24 l / 16 l	18,0 kW	600 x 610 mm	575 x 585 mm	575 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	575 x 585 mm	575 x 115 mm

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique.

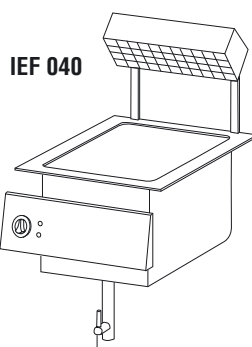
Cuve à frites

ascobloc®

- Cuve en inox soudée dans un cadre pour l'insertion d'un conteneur GN 1/1 avec tôle perforée
- Chauffage par élément de chauffe radiant placé par derrière
- Réglage de température manuel
- Ecoulement vers le bas pour le vidange et nettoyage
- Bandeau de commutation avec module fonctionnel câblé prêt à l'encastrement
- Composants fonctionnels et commutateurs protégés par caisson métallique



IEF 040



Modèle	Cuve	Puissance	Cotes hors tout	Découpe dans plaque de travail	Découpe boîtier de commutateurs
IEF 040	305 x 510 x 210 mm	1,1 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 155 mm

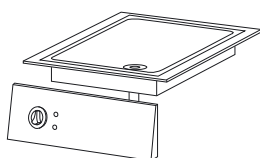
Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique.

- Multifonctionnelles – grillades, cuisson, maintien au chaud
- Cuve emboutie profond en inox soudée dans le plan de travail
- Fond de cuve avec rayons en version hygiène et plaque inférieure en cuivre
- Montée rapide, haute conductibilité, répartition idéale de la chaleur
- Surface antiadhésive, régulation par thermostat de 50 à 300 °C
- Vidange dans le récipient situé dessous par tuyau de rejet obturable
- En accessoire, cadre anti-projections
- Bandeau de commutation avec module fonctionnel câblé prêt à l'encastrement
- En option : Préparé pour raccordement au système d'optimisation de puissance
- Composants fonctionnels et commutateurs protégés par caisson métallique

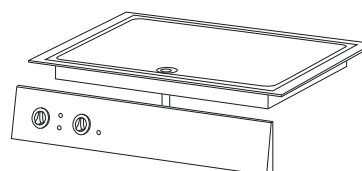


IEB 430

IEB 230



IEB 430



Modèle	Cuve	Zones de chauffe	Puissance	Cotes hors tout	Découpe dans plaque de travail	Découpe boîtier de commutateurs
IEB 230	305 x 510 x 65 mm (pour GN 1/1)	1	3,5 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEB 430	630 x 510 x 65 mm (pour GN 2/1)	2	7,0 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique.

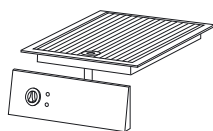
Plaques à snacks et grils à surface acier

ascobloc®

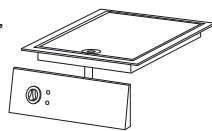
- Surface de grillade en acier résistant à la chaleur, au choix chromée dur
- 3 surfaces différentes au choix : lisse, cannelée, cannelée sur la moitié
- Régulation thermostatique séparée des zones de grillade
- Montée en température rapide, haute conductibilité de la chaleur, répartition idéale de la chaleur
- Bandeau de commutation avec module fonctionnel câblé prêt à l'encastrement
- En option : Préparé pour raccordement au système d'optimisation de puissance
- Composants fonctionnels et commutateurs protégés par caisson métallique



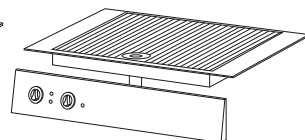
IEB 240



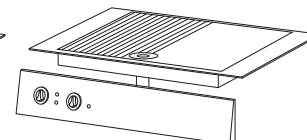
IEB 260



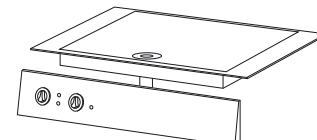
IEB 440



IEB 450



IEB 460



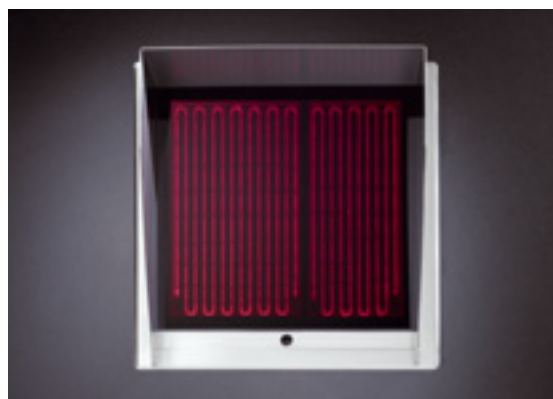
Modèle	Surface de grillade	Surface	Zones de chauffe	Puissance	Cotes hors tout	Découpe dans plaque de travail	Découpe boîtier de commutateurs
IEB 240	305 x 510 mm	cannelée	1	4,6 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEB 260	305 x 510 mm	lisse	1	4,6 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEB 440	630 x 510 mm	cannelée	2	9,2 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm
IEB 450	630 x 510 mm	cannelée/lisse	2	9,2 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm
IEB 460	630 x 510 mm	lisse	2	9,2 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm

Option: IEB xxx.400 surface de grillade chromée dur

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique.

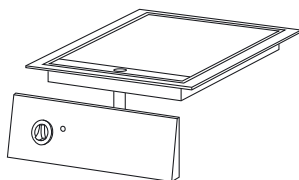
Plaques électriques à snacks et grils à surface acier

- Surface à rôtir continue, étanche à l'eau, insérée dans un cadre en inox
- Facile à nettoyer
- Montée en température rapide grâce aux corps de chauffe radiants performants
- Vidange dans le récipient prévu par le client par tuyau de rejet obturable
- Avec cadre anti-projection sur trois côtés, amovible
- Bandeau de commutation avec module fonctionnel câblé prêt à l'encastrement
- En option : Préparé pour raccordement au système d'optimisation de puissance
- Composants fonctionnels et commutateurs protégés par caisson métallique

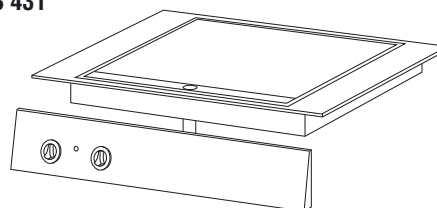


IEB 431

IEB 231



IEB 431



Modèle	Surface de grillade	Zones de chauffe	Puissance	Cotes hors tout	Découpe dans plaque de travail	Découpe boîtier de commutateurs
IEB 231	320 x 490 mm	1	2,5 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 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	575 x 115 mm

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique.

Gril à grille

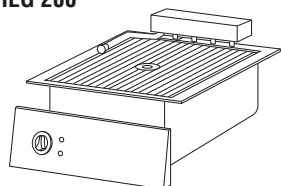
ascobloc®

- Cuve emboutie profond soudée dans le plan de de travail avec ouverture de vidange
- Ecoulement par soupape sphérique ¾"
- Gril à grille amovible en profilés chanfreinés en acier inoxydable
- Chauffage indirect par résistances tubulaires escamotables
- Puissance chauffante réglable en continu
- Bandeau de commutation avec module fonctionnel câblé prêt à l'encastrement
- En option : Préparé pour raccordement au système d'optimisation de puissance
- Composants fonctionnels et commutateurs protégés par caisson métallique

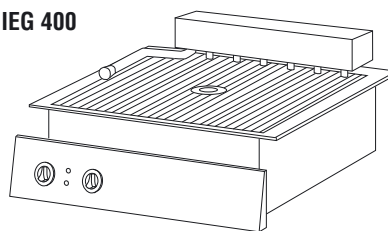


IEG 400

IEG 200



IEG 400



Modèle	Surface de gril	Zones de chauffe	Puissance	Cotes hors tout	Découpe dans plaque de travail	Découpe boîtier de commutateurs
IEG 200	305 x 390 mm	1	4,4 kW	444 x 610 mm	395 x 585 mm	375 x 115 mm
IEG 400	455 x 390 mm	2 (1/3 + 2/3)	6,6 kW	620 x 610 mm	595 x 585 mm	575 x 115 mm

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique.

ascobloc®

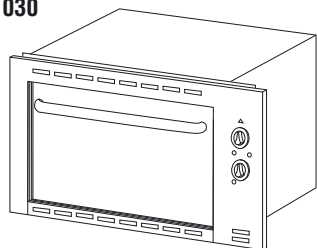
Four encastré

- Four encastré avec régulation distincte voûte sole respectivement. 2,1 kW
- Egalement disponible avec air pulsé (commutation additionnelle)
- Structure de base en inox, moufle de four en acier chromé
- Registre d'insertion avec 3 niveaux pour plaques et grilles
- Avec grille à rôtir chromée et plaque émaillée
- Régulation par thermostat de 50 à 300 °C
- Bandeau de commande fixé au four

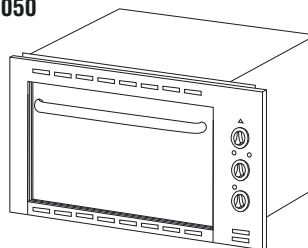


IEH 030

IEH 030



IEH 050



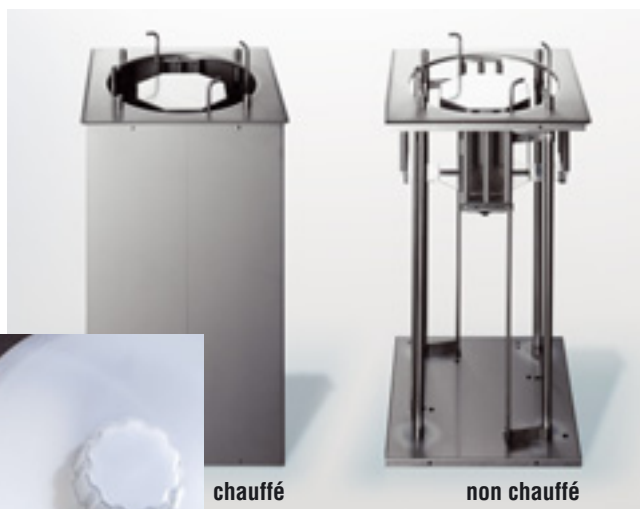
Modèle	Four de cuisson et de rôtissage	Chaleur voûte et sole	Air pulsé	Puissance	Dimensions
IEH 030	538 x 465 x 252 mm	2 x 2,1 kW	-	4,2 kW	750 x 650 x 437 mm
IEH 050	538 x 465 x 252 mm	2 x 2,1 kW	6,0 kW	6,0 kW	750 x 650 x 437 mm

Vous trouverez de plus amples détails dans la fiche technique.

Outre les appareils présentés, ascobloc propose un grand nombre d'autres produits pouvant être livrés prêts à être encastrés et qui s'intègrent dans les structures de mobilier existants. En voici une petite sélection :

Distributeur d'assiettes à encastrer

- Chauffé ou non chauffé
- Le tube encastré est entièrement en inox
- Ressorts en acier inoxydable résistent à chaleur
- Le système de ressorts réglable assure une hauteur de distribution constante (même avec différents poids de vaisselle)
- Guidage de vaisselle réglables sur 4 positions par le biais de tiges rondes (diamètre d'assiettes à choisir entre 219 à 280 mm)



Vitrine réfrigérée encastrée « EUROLINE »

- Avec groupe frigorifique intégré/suspendu
- Dégivrage automatique et évaporation de l'eau de condensation
- Standard : portes coulissantes en verre côté service, vitrage fixe côté client, en option volets de prélèvement en plexiglas
- Vitrage isolant sur 3 ou 4 côtés selon le type de vitrine
- Tablettes amovibles en verre à hauteur réglable
- Eclairage intégré dans le plafond



Vitrine réfrigérée encastrée « EUROLINE »

Cuves réfrigérées

- Avec air pulsé ou refroidissement statique
- Existe aussi comme cuve intégrable par le bas
- Prêt à brancher ou pour raccorder à un groupe central à distance
- En cas de groupe intégré, celui est suspendu au dessous
- Dégivrage automatique
- Pour bacs GN d'une profondeur de 150 mm ou 200 mm



Cuve réfrigérée GN 2/1

Gastro-Gerätebau GmbH
Grüner Weg 29
D-01156 Dresden / Allemagne
Tél. : +49 (0)351-4533-0
Fax : +49 (0)351-4533-433
Courriel : service@ascobloc.de
Internet : www.ascobloc.de

ascobloc[®]



Technique de cuisson



Technique de réfrigération



Distribution de repas



Hottes aspirantes



Equipements de cafétéria



Mobilier/Etagères