

SCHOLL

Frontcooking & Multi-Line 65



Frontcooking in Perfektion

Frontcooking von SCHOLL steht für den Anspruch, Frische und Appetitlichkeit der Speisen optimal in Szene zu setzen. Von der vielfältigen Auswahl an Geräten über die Mobilität der Module bis hin zur perfekten, gradgenauen Präsentation der Speisen. Ein weltweit einzigartiges Konzept made by SCHOLL.

Front cooking to perfection

SCHOLL's front cooking system stands for the requirement that meals are presented in the best possible way, emphasizing their freshness and appealing quality. Starting from the manifold variety of devices via the mobility of modules up to the perfect presentation of meals exact to the degree. A worldwide unparalleled concept made by SCHOLL.

Air Cleaning System (ACS)

ACS-Umluftsystem mit

- Hochleistungs-Fettabscheidern
- wahlweise mit regenerierbarem Zeolithfilter oder patentierter Plasmatechnologie
- erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (raumluftechnische Anlagen)
- Abscheidegrad ca. 95 %

Air Cleaning System (ACS)

Air circulation system with

- high-performance fat separators
- as an option with regenerative zeolite filter or patented plasma technology
- meets the requirements of VDI 2052 (air conditioning plants)
- separation efficiency about 95 %



*Air Cleaning System:
Offen für mehr Umsatz*





SCHOLL ist eine Idee voraus ...

Erfolg muss fortgesetzt werden.
Sich nicht auf den Lorbeeren ausruhen,
das ist es, worauf es im heutigen Markt ankommt.
SCHOLL beweist diese Nachhaltigkeit immer wieder:
So erfüllt die Multi-Line 65 die neuesten Trends
des Frontcooking.

SCHOLL is one idea ahead ...

Success must continue. Not resting on one's laurels,
that is what is important in today's market.
SCHOLL keeps proving this sustainability again and
again: Multi-Line 65 thus is in line with the latest
trends of front cooking.



Induktionswok
Induction wok



Induktionskochfeld 1 Kochstelle
Induction hob 1 cooking field



Induktionskochfeld 2 Kochstellen
Induction hob 2 cooking fields



Cerankochfeld 2 Kochstellen
Ceran hob 2 cooking fields

„Nichts auf der Welt ist so kraftvoll
wie eine Idee, deren Zeit gekommen ist.“



Multi4 Induktionskochfeld „GN“
Multi4 Induction cooking field "GN"



Neutral-Modul
Neutral-module



Bain-marie/Steamer
Bain-marie/Steamer



Wärmeplatte Ceran
Hot plate ceran



Fritteuse
Deep Fryer



Pastakocher
Pasta cooker

Patentiertes Aircleaning System (ACS)
Patented Aircleaning System (ACS)



Induktionsgrill „Single“
Induction grill "Single"



Induktionsgrill „Dual“
Induction grill "Dual"



Elektro-Bräter
Electric Brasing pan



Elektro-Grill „Single“
Electric grill "Single"



Induktion – Leistung ist das stärkste Argument

In unseren Induktionskochfeldern und Induktionswoks steckt die neueste Generatoren-Technologie. Die Gastronomie profitiert davon: Zum einen weniger Zeit- und Energieaufwand. Und zum anderen mehr Wirtschaftlichkeit und Sicherheit.

Rasant: Kochwärme bildet sich nur im Pfannenboden, daher die kurze, intensive Aufheizzeit mit einem Wirkungsgrad von über 90 %. Die Übertragung der Energie auf Töpfe, Pfannen und Woks erfolgt extrem schnell.

Induction – performance is the strongest argument

Our induction hobs and induction woks contain the latest generator technology, providing a benefit for gastronomy: On the one hand reduced time and energy expenditure. On the other hand more profitability and safety.

Rapid: Cooking heat develops only in the base of the pan, which results in a very short and intensive heating period, having an efficiency factor of more than 90 %, which leads to an extremely fast transfer of energy to pots, pans and woks.

Induktions-Grillgerät „Single“ Induction grill "Single"



Induktions-Grillgerät „Dual“ Induction grill "Dual"



Induktion: Denn Leistung ist das stärkste Argument!

Aufatmen statt Abwärme

Elektroplatten und Gaskochgeräte können die Umgebung innerhalb kürzester Zeit auf über 50 °C aufheizen. Induktionsgeräte hingegen erzeugen nahezu keine Abwärme. Das wirkt sich nicht nur auf die Effizienz, sondern auch äußerst positiv auf das Arbeitsklima aus.

Take a breath instead of being exposed to waste heat

Electric hobs and gas cookers sometimes heat up the environment within shortest time to more than 50 °C. Induction cooking devices, however, produce almost no waste heat. This does not only have an effect on efficiency, but also on the working atmosphere in a very positive way.

Induktionswok Induction wok



Energieeinsparung

z. B. bis zu 80 % Stromersparnis gegenüber Elektroplatten. Nicht verwunderlich, denn Induktionstechnik liefert nur die Energie, die tatsächlich gebraucht wird.

Energy saving

for example up to 80 % electricity savings compared to electric hobs. No surprise, because induction technology only supplies the energy which is really required.

Induktionskochfeld Induction hob



Jederzeit Sauberkeit

Kein Problem. Denn aufgrund der zentrierten Hitze zwischen Induktionsgerät und Kochgeschirr, brennen Fettspritzer und andere Rückstände nicht ein und können nach Betriebsschluss schnell und einfach entfernt werden.

Cleanliness

No problem. The focused heat between the induction cooking device and the cookware prevents any splashes of fat and other residues from burning in so that they can easily and quickly be removed after finishing work.

Induktionskochfeld 2 Kochstellen Induction hob 2 cooking fields





Multi-Line 65 – das Höchstmaß an Flexibilität

Neben der Induktionstechnik bietet SCHOLL mit der Multi-Line 65 eine Vielzahl weiterer Geräte an, die das Angebot im Frontcooking-Bereich vervollständigen und ein Höchstmaß an Flexibilität gewährleisten.

Multi Line 65 – the highest level of flexibility

Apart from the induction technology, SCHOLL offers a variety of further devices represented by Multi-Line 65, completing the range of devices for front cooking and ensuring the highest level of flexibility.

Fritteuse
Deep Fryer



Pastakocher
Pasta cooker



*Multi-Line 65 —
erfolgreich auf der ganzen Linie*



Wärmeplatte Ceran
Hot plate ceran



Elektro-Bräter
Electric Brasing pan



Elektro-Grill „Single“
Electric grill „Single“



Cerankochfeld 2 Kochstellen
Ceran hob 2 cooking fields





Ganz individuell für Sie ...

Die Zusammenstellung der ML-65 Geräte richtet sich nach Ihrem individuellen Bedarf. Sowohl die Aufstellung einzelner Geräte, als auch die einer ganzen Kochzeile sind denkbar.

In Kombination mit unserem Air Cleaning System (ACS) ergibt sich die ideale Frontcooking-Lösung.

Your individual choice ...

Planning the ML-65 devices is based on your individual requirements. Not only installing individual devices, but also installing a complete kitchenette can be realized.

The combination with our air cleaning system (ACS) offers the perfect solution for a front-cooking system.

Bain-marie/Steamer Bain-marie/Steamer



Neutral-Modul Neutral-module



*Multi4
sprengt den Rahmen des Üblichen*

Mit Multi4 können Sie

- kochen
- grillen
- braten
- Pasta kochen

- hohe Flexibilität – 4 Funktionen mit 1 Gerät
- spart Investitionskosten und Platz
- Arbeitssicherheit dank R-T-C-S[®]_{mp}
(realtime temperature control system)
- hoher Wirkungsgrad dank Induktion
- kaum Reinigungsaufwand

Multi4 offers you the following ways to prepare the meals

- cooking
- barbecuing
- frying
- cooking pasta

- high flexibility – 4 functions combined in 1 device
- saves investment costs and space
- operational safety thanks to R-T-C-S[®]_{mp}
(real-time temperature control system)
- high efficiency factor thanks to induction
- very low cleaning effort



Induktionswok Induction wok



Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Die Wok-Cuvette besteht aus schlagfestem Ceran. Cuvette 300 mm Durchmesser. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Wok-cuvette made of shock-resistant ceran, diameter 300 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/WO 3500-ML Z 0710	380	650	200	230	3,5
SH/WO 5000-ML Z 0715	380	650	200	400	5,0

Induktionskochfeld Induction hob



Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10, mit einer Kochstelle. Ceranfeld 6 mm stark. Rundspule, Durchmesser 220 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10, with one cooking field. Ceran field 6 mm strong. Round coil, diameter 220 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/BA 3500-ML Z 0720	380	650	200	230	3,5
SH/BA 5000-ML Z 0725	380	650	200	400	5,0

Induktionskochfeld 2 Kochstellen Induction hob 2 cooking fields



Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10, mit zwei Kochstellen. Ceranfeld 6 mm stark. 2 Rundspulen, Durchmesser 220 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung erfolgt über 2 Drehknöpfe mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10, with 2 cooking fields. Ceran field 6 mm strong. 2 round coils, diameter 220 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via 2 rotary knobs with integrated power switch.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/DU/BA 3500-ML Z 0730	380	650	200	400	7,0
SH/DU/BA 5000-ML Z 0735	380	650	200	400	10,0

Cerankochfeld 2 Kochstellen Ceran hob 2 cooking fields



Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Cerankochfeld mit 2 runden Kochfeldern. Ceranglas 6 mm stark.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Ceran hob with 2 round cooking fields. Ceran glass 6 mm strong.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/CK 3000-ML Z 0760	380	650	200	400	4,2

Induktions-Grillgerät „Single“ Induction grill "Single"



Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Induktions-Grillgerät mit einer Bratzzone. Temperaturbereich: 0 – 230 °C. Inkl. Fettschublade und Spritzschutz.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. With one frying zone. Range of temperature: 0 – 230 °C. With removable fat drawer and splash guard.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/GR 5000-ML Z 0831	380	650	218	400	5,0

Induktions-Grillgerät „Dual“ Induction grill "Dual"



Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Induktions-Grillgerät mit 2 Bratzonen. Temperaturbereich: 0 – 230 °C Inkl. Fettschublade und Spritzschutz.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. With two separately controlled frying zones. Range of temperature: 0 – 230 °C. With removable fat drawer and splash guard.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/DU/GR 10000-ML Z 0840	760	650	218	400	10,0

Elektro-Grill „Single“ Electric grill "Single"



Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Grillgerät mit einer Bratzzone. Temperaturbereich: 0 – 230 °C. Inkl. Fettschublade und Spritzschutz.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. With one frying zone. Range of temperature: 0 – 230 °C. With removable fat drawer and splash guard.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/GR 6000-ML Z 0835	380	650	210	400	6,0

Elektro-Bräter Electric Brasing pan



Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Wannentiefe 100 mm. Inkl. Ablaufstopfen.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel. Depth of basin 100 mm. Incl.drip plug.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/BR/ 6000-ML Z 0890	380	650	250	400	6,0

Neutral-Modul Neutral-module



Ausführung: Gehäuse CNS 18/10, allseitig geschlossen. Oberseite geeignet zur Aufnahme einer Kunststoffschneidplatte. Inkl. Schneidplatte.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Closed on all sides. Worktop suitable for reception of plastic carving board. Incl. carving board.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H
SH/NM 3000-ML	380	650	200/220*
Z 0790			

*mit Schneidplatte/*with carving board

Wärmeplatte Ceran Hot plate ceran



Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Wärmeplatte mit durchgehender Ceranplatte. Thermostatisch regelbar von 30 bis 85 °C.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Hot plate with continuous ceran plate. Thermostatically adjustable from 30 – 85 °C.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/CGW 3000-ML	380	650	200	230	0,4
Z 0770					

Multi 4 Multi 4



Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. 1 Kochstelle, Ceranfeld 6 mm stark. Rechteckspule 225 x 390 mm. Inkl. auswechselbarem Fettfilter. Temperaturregulierung über Drehknopf mit integriertem Netzschalter.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel. 1 cooking field. Ceran glass 6 mm. Square coil 225 x 390 mm. Incl. replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/ESF 3500-ML	380	650	200	230	3,5
Z 0740					

Bain-marie/Steamer Bain-marie/Steamer



Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Für 1 x GN 1/1-65 Wanne tiefgezogen. Heizung unter dem Wannenboden. Gerät mit Ein/Ausschalter und Kontrollleuchte. Inkl. Ablaufhahn. Thermostatisch regelbar von 30 bis 95 °C.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. For Gastro-Norm 1/1-65. Deep-drawn basin. Heating element under the basin bottom. Device with on/off switch and control light. Incl. outlet valve. Thermostatically adjustable from 30 – 95 °C.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/BM 3000-ML	380	650	200	230	1,8
Z 0750					

Pastakocher Pasta cooker



Ausführung: Gehäuse CNS 18/10. Inkl. 2 x Pastakorbeinsatz 1/3 – 100 und 2 x Pastakorbeinsatz 1/6 – 100.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel. Incl. 2 x pasta insets 1/3 – 100 and 2 x pasta insets 1/6 – 100.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/PA 6000-ML Z 0875	380	650	250	400	6,0

Fritteuse Deep Fryer



Ausführung: Gehäuse aus CNS 18/10. Nutzinhalt: 9 Liter. Inkl. 2 Frittierkörben.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Capacity: 9 litres. Incl. 2 frying inserts.

Modell-Nr./Art. Nr.	L	T/D	H	Volt	kW
SH/FR 7200-ML Z 0860	380	650	250	400	7,2

ACS – Air Cleaning System ACS – Air Cleaning System



ACS 1300/1700 d3

Ausführung: CNS 18/10. Fährbares Modul mit integrierter Absaugtechnik und Umluftreinigung. Einstellnische für 2 oder 3 Geräte. Inkl. Granitabdeckung, dreiseitiger Resopal-verkleidung und Spritzschutz.

Design: Casing completely made of chrome nickel steel. Module on castors, with integrated air exhausting technique and circulating air cleaning. Niche for 2 or 3 appliances. Incl. granite worktop, front and side facings and splash guard.

mit Verkleidung/incl. granite and facings

Modell-Nr.	Geräte devices	Nischenmaß niche dimension	L	T/D	H	Volt	kW	Zeolithfilter/ Zeolite filter Art. Nr.	Plasmatechnologie/ Plasma technology Art. Nr.
ACS 1300 d3	2	810 x 660 x 260	1.300	1.000	900/1.100	400	21	B 5280	B 5284
ACS 1700 d3	3	1.210 x 660 x 260	1.700	1.000	900/1.100	400	21	B 5281	B 5285

ohne Verkleidung/excl. granite and facings

Modell-Nr.	Geräte devices	Nischenmaß niche dimension	L	T/D	H	Volt	kW	Zeolithfilter/ Zeolite filter Art. Nr.	Plasmatechnologie/ Plasma technology Art. Nr.
ACS 1100 d3	2	810 x 660 x 260	1.100	760	900/1.100	400	21	B 5267	B 5286
ACS 1500 d3	3	1.210 x 660 x 260	1.500	760	900/1.100	400	21	B 5269	B 5287

Zubehör Accessories

	Art. Nr.
Glasaufsatz für ACS für 2 ML65-Geräte/Glass top piece for ACS for 2 ML-65 devices	B 5282
Glasaufsatz für ACS für 3 ML65-Geräte/Glass top piece for ACS for 3 ML-65 devices	B 5283

ACS & Multi-Line 65 in der Speisenausgabe

ACS & Multi-Line 65 used for serving meals



News Agentur - M. Schmidt - 01.16.075/REV0

SCHOLL

SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG

Zinhainer Weg 4
D-56470 Bad Marienberg
Postfach 13 52
D-56465 Bad Marienberg

Telefon: +49(0) 2661/98 68-0
Telefax: +49(0) 2661/98 68-28
www.scholl-gastro.de
info@scholl-gastro.de