

Frontcooking & Multi-Line 65

*Air Cleaning System:
Offen für mehr Umsatz*



Aircleaning-System (ACS) Aircleaning-System (ACS)



Aircleaning-System (ACS) mit Granit und 3-seitiger Verkleidung Aircleaning-System (ACS) with granite and three-sided facing

Mit flexibler Randabsaugung. Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig. 2 Steckdosen 230 V und 2 Steckdosen 400 V. Dichtgeschweißte Einstellnische für 2 oder 3 Multi-Line 65 Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. frontseitigem Spritzschutz aus Glas, Anbau links und rechts mit Ausschnitten und GN-Schalen. Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem. In der linken und rechten Seitenwange befinden sich die Hochleistungs-Fettscheider (100 % flammdurchschlagsicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau platziert: die geräuscharmen Radialgebläse. Geruchsreinigung entweder durch die über Jahre hinweg im Backofen oder Kombidämpfer regenerierbaren Zeolithfilter oder die patentierte Plasmatechnologie, beide Systeme in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumluftechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV ausgeführt.

With flexible edge extraction. Operation selectable: left, right or both sides. 2 sockets on each side – 2 x 230V and 2 x 400 V. With consistently welded niche for two or three Multi-Line 65 devices (on-site). Mobile on 4 castors (2 lockable). Incl. front sided glass splash guard, extensions with cutouts on both sides and GN-insets. Vapors are extracted on three sides and passed through the patented ACS – circulating air system. High performance grease separators (100 % flame arresting) are installed in left and right side walls along with two removable grease collection trays. The substructure contains low-noise radial fans. There are two options for cleaning odors (both with activated charcoal filters):

1. Zeolite filters which can easily be regenerated in oven or Combisteamer for years
2. Patented plasma technology

The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335. Furthermore all components meet DIN, VDE, GS and TÜV.

Modell-Nr.	Geräte devices	Nischenmaß niche dimension	L	T/D	H	Volt	kW	Zeolithfilter/ Zeolite filter Preis/Price	Art. Nr.	Plasmatechnologie/ Plasma technology Preis/Price	Art. Nr.
ACS 1300 d3	2	810 x 660 x 260	1.300	1.000	900/1.100	400	21	11.239 €	B 5280	11.572 €	B 5284
ACS 1700 d3	3	1.210 x 660 x 260	1.700	1.000	900/1.100	400	21	12.317 €	B 5281	12.651 €	B 5285

Zubehör Accessories

	Preis/Price	Art. Nr.
Glasaufsatz für ACS für 2 ML65-Geräte/Glass top piece for ACS for 2 ML-65 devices	1.255 €	B 5282
Glasaufsatz für ACS für 3 ML65-Geräte/Glass top piece for ACS for 3 ML-65 devices	1.815 €	B 5283



Aircleaning-System (ACS) Aircleaning-System (ACS)

Mit flexibler Randabsaugung. Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig. 2 Steckdosen 230 V und 2 Steckdosen 400 V. Dichtgeschweißte Einstellnische für 2 oder 3 Multi-Line 65 Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. frontseitigem Spritzschutz aus Glas, Anbau links und rechts mit Ausschnitten und GN-Schalen. Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem. In der linken und rechten Seitenwange befinden sich die Hochleistungs-Fettscheider (100 % flammdurchschlagsicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau platziert: die geräuscharmen Radialgebläse. Geruchsreinigung entweder durch die über Jahre hinweg im Backofen oder Kombidämpfer regenerierbaren Zeolithfilter oder die patentierte Plasmatechnologie, beide Systeme in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumluftechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV ausgeführt.

With flexible edge extraction. Operation selectable: left, right or both sides. 2 sockets on each side – 2 x 230V and 2 x 400 V. With consistently welded niche for two or three Multi-Line 65 devices (on-site). Mobile on 4 castors (2 lockable). Incl. front sided glass splash guard, extensions with cutouts on both sides and GN-insets. Vapors are extracted on three sides and passed through the patented ACS – circulating air system. High performance grease separators (100 % flame arresting) are installed in left and right side walls along with two removable grease collection trays. The substructure contains low-noise radial fans. There are two options for cleaning odors (both with activated charcoal filters):

1. Zeolite filters which can easily be regenerated in oven or Combisteamer for years
2. Patented plasma technology

The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335. Furthermore all components meet DIN, VDE, GS and TÜV.

Modell-Nr.	Geräte devices	Nischenmaß niche dimension	L	T/D	H	Volt	kW	Zeolithfilter/ Zeolite filter Preis/Price	Art. Nr.	Plasmatechnologie/ Plasma technology Preis/Price	Art. Nr.
ACS 1100 d3	2	810 x 660 x 260	1.100	760	900/1.100	400	21	10.518 €	B 5267	10.850 €	B 5286
ACS 1500 d3	3	1.210 x 660 x 260	1.500	760	900/1.100	400	21	11.536 €	B 5269	11.870 €	B 5287

Zubehör Accessories

	Preis/Price	Art. Nr.
Glasaufsatz für ACS für 2 ML65-Geräte/Glass top piece for ACS for 2 ML-65 devices	1.255 €	B 5282
Glasaufsatz für ACS für 3 ML65-Geräte/Glass top piece for ACS for 3 ML-65 devices	1.815 €	B 5283



Aircleaning-System (ACS) mit Schrankfächern Aircleaning-System (ACS) with cabinets

Aircleaning-System (ACS) mit Plasmatechnologie und Schrankfächern. Mit flexibler Randabsaugung. Betrieb wählbar links, rechts oder beidseitig. 4 Steckdosen 230 V und 2 Steckdosen 400 V. Dicht geschweißte Einstellnische für 3 Multi-Line 65-Geräte. Modul fahrbar durch 4 Lenkrollen mit Feststeller. Inkl. Hustenschutz aufsatz und frontseitigem Spritzschutz aus Glas. Absaugung: Die entstandenen Wrasen werden 3-seitig abgesaugt und durchlaufen das patentierte ACS-Umluftsystem. In der linken und rechten Seitenwange befinden sich die Hochleistungs-Fettsabscheider (100 % flammdurchschlag-sicher) mit 2 entnehmbaren Fettauffangschalen. Im Unterbau platziert die geräuscharmen Radial-gebläse. Geruchsreinigung durch die patentierte Plasmatechnologie in Verbindung mit Aktivkohlefiltern. Mittig im Unterbau sind 2 Schrankfächer, Hygienestandard H3 mit je 8 Auflagesicken. Folgende Varianten sind lieferbar: Neutral – neutral, neutral – warm, neutral – kalt, warm – warm, warm – kalt, kalt – kalt. Das ACS erfüllt die Vorgaben der VDI 2052 (Raumlufttechnische Anlagen). TÜV-geprüft nach DIN EN 60335. Sämtliche Bauteile sind nach den Richtlinien der DIN, VDE, GS und TÜV ausgeführt.

Aircleaning-System (ACS) with plasma technology and cabinets. With flexible edge extraction. Operation selectable: left, right or both sides. 4 sockets 230 V and 2 sockets 400 V. With consistently welded niche for two or three Multi-Line 65 devices (on-site). Mobile on 4 castors (2 lockable). Incl. front sided glass splash guard, extensions with cutouts on both sides and GN-insets. Vapors are extracted on three sides and passed through the patented ACS – circulating air system. High performance grease separators (100 % flame arresting) are installed in left and right side walls along with two removable grease collection trays. The substructure contains low-noise radial fans. Patented plasma technology together with activated charcoal filters for cleaning odors. Two cabinets in substructure, hygiene-standard H3, each with 8 beadings. The following combinations are available: neutral – neutral, neutral – heated, neutral – cooled, heated – heated, heated – cooled, cooled – cooled. The ACS meets the requirements of VDI 2052 and is TÜV-certified to DIN EN 60335. Furthermore all components meet DIN, VDE, GS and TÜV.

Modell-Nr.	Geräte devices	Nischenmaß niche dimension	L	T/D	H	Volt	kW	Plasmatechnologie/Plasma technology Schrankfächer/Cabinets	Preis/ Price	Art. Nr.
ACS 1600 N/N	3	1.200 x 660 x 250	1.745	850	1.225	400	22	neutral – neutral neutral – neutral	13.775 €	B 5295
ACS 1600 N/W	3	1.200 x 660 x 250	1.745	850	1.225	400	22	neutral – warm neutral – heated	14.540 €	B 5296
ACS 1600 N/K	3	1.200 x 660 x 250	1.745	850	1.225	400	22	neutral – kalt neutral – cooled	15.561 €	B 5297
ACS 1600 W/W	3	1.200 x 660 x 250	1.745	850	1.225	400	22	warm – warm heated – heated	14.922 €	B 5298
ACS 1600 W/K	3	1.200 x 660 x 250	1.745	850	1.225	400	22	warm – kalt heated – cooled	16.070 €	B 5299
ACS 1600 K/K	3	1.200 x 660 x 250	1.745	850	1.225	400	22	kalt – kalt cooled – cooled	16.969 €	B 5300

ACS und Multi-Line 65: Maximale Flexibilität ACS and Multi-Line 65: Maximum flexibility



► Multi-Line 65 – Frontcooking der Extraklasse

Multi-Line 65 – First class frontcooking



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.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/WO 3500-ML	380	650	200	230	3,5	3.301 €	Z 0710
SH/WO 5000-ML	380	650	200	400	5,0	3.455 €	Z 0715



Induktionskochfeld 1 Kochstelle Induction hob 1 cooking field

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.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/BA 3500-ML	380	650	200	230	3,5	2.828 €	Z 0720
SH/BA 5000-ML	380	650	200	400	5,0	3.280 €	Z 0725



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.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/DU/BA 3500-ML	380	650	200	400	7,0	4.429 €	Z 0730
SH/DU/BA 5000-ML	380	650	200	400	10,0	5.209 €	Z 0735



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.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/CK 3000-ML	380	650	200	400	4,2	1.541 €	Z 0760



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.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GR 5000-ML	380	650	218	400	5,0	4.680 €	Z 0831



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.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/DU/GR 10000-ML	760	650	218	400	10,0	8.275 €	Z 0840



Elektro-Grill „Single“ Electric grill "Single"

Neu/New

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.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GR 6000-ML	380	650	210	400	6,0	2.690 €	Z 0835



Elektro-Bräter Electric Brasing pan

Neu/New

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.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/BR 6000-ML	380	650	250	400	6,0	2.790 €	Z 0890

► Multi-Line 65 – Frontcooking der Extraklasse

Multi-Line 65 – First class frontcooking



Pastakocher Pasta cooker

Neu/New

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.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/PA 6000-ML	380	650	250	400	6,0	2.290 €	Z 0875



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.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/FR 7200-ML	380	650	250	400	7,2	2.650 €	Z 0860



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.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/BM 3000-ML	380	650	200	230	1,8	1.320 €	Z 0750



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.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/CGW 3000-ML	380	650	200	230	0,4	1.384 €	Z 0770



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.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/NM 3000-ML	380	650	200/220*	543 €	Z 0790

*mit Schneidplatte/*with carving board



Multi-Line: Induktionskochfeld
Multi-Line: Induction cooking field



Induktionskochfeld Induction cooking field

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

Design: Casing completely made of chrome nickel steel 18/10. Model with one cooking field. Ceran field 6 mm strong. Square coil, 225 x 390 mm. Device with replaceable fat filter unit. Temperature control via rotary knob with integrated power switch.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Volt	kW	Preis/Price	Art. Nr.
SH/ESF 3500-ML	380	650	200	230	3,5	3.080 €	Z 0740

Multi-Line 65: Maximale Flexibilität. Induktionskochfeld mit Rechteckspule zum Kochen, Grillen, Braten und Pasta kochen.

Multi-Line 65: Maximum flexibility. Induction cooking field with rectangle coil for boiling, grilling, frying and pasta cooking.



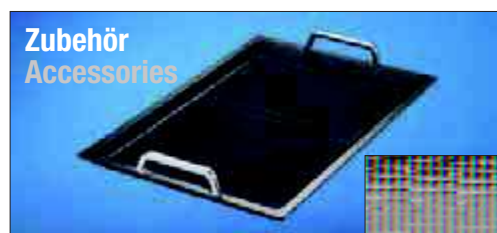
Zubehör
Accessories

Zubehör: Grillaufsatz Teppanyaki
Accessories: Top frame „Griddle“ Teppanyaki

Mehrschichtmaterial GN 1/1-20, Nano-Oberflächenbehandelt, mit Griffen.

Multi-layer material GN 1/1-20, nano-finish, with handles.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GA-T 3000-ML	325	530	20	297 €	Z 0773



Zubehör
Accessories

Zubehör: Griddleaufsatz mit Grillboden
Accessories: Top frame „Griddle“ with grooved soil

Alu-Guss-Behälter GN 1/1-20, mit Grillboden und mit Griffen

Aluminium cast container GN 1/1-20 with grooved soil and with handles.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GA-G 3000-ML	325	530	20	182 €	Z 0772



Zubehör
Accessories

Zubehör: Griddleaufsatz
Accessories: Top frame „Griddle“

Alu-Guss-Behälter GN 1/1-20 mit Griffen.

Aluminium cast container GN 1/1-20 with handles.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/GA 3000-ML	325	530	20	182 €	Z 0754



Zubehör
Accessories

Zubehör: Multibräteraufsatz
Accessories: Top frame „Frying“

Alu-Guss-Behälter GN 1/1-55 mit Griffen.

Aluminium cast container GN 1/1-55 with handles.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/MB 3000-ML	325	530	55	186 €	Z 0756



Zubehör
Accessories

Zubehör: Pastakocheraufsatz
Accessories: Top frame „Pasta cooker“

Ausführung: Pastakocheraufsatzrahmen aus Chromnickelstahl. Im Aufsatzrahmen ein Ausschnitt mit einer herausnehmbaren Thermoplate-Pastawanne 100 mm mit Pastakorbeinsätzen (2 x 1/3-100 u. 2 x 1/6-100). Pastawanne hitzebeständig, ohne Griffe. Spülmaschinengeeignet.

Design: Top frame pasta cooker, made of chrome nickel steel. Frame with cut-out for removable thermo-plate pasta pan, depth 100 mm, with pasta inserts (2 x 1/3-100 & 2 x 1/6-100). Pasta pan with heat resistant coating, no handles. Dish washer safe.

Modell-Nr.	L	T/D	H	Preis/Price	Art. Nr.
SH/PA 3000-ML	384	650	100	990 €	Z 0781