



# Produktkatalog

## SALVIS K-Line

Preise gültig ab 01.04.2024

Beschreibung .....	3
Technische Ausführung .....	4
Vitro-Express-Herde .....	5
Elektro .....	5
Vitro-Express-Herde mit Backofen .....	6
Vitro-Express-Induktionsherde .....	7
Wasserbäder .....	8
Nudelkocher .....	9
Fritteusen .....	10
Frittierstationen .....	11
Frittenwanne .....	12
Gross-Fritteusen .....	13
Fritteusensilos .....	14
Multifunktionale Kippbratpfannen .....	15
DUPLEX-ANTIHAFT Kippbratpfannen .....	16
Kippbratpfannen mit Gusstiegel .....	18
DUPLEX-ANTIHAFT Standbratpfannen .....	19
DUPLEX-ANTIHAFT Bratplatten .....	21
Griddleplatten .....	22
Grill-/ Griddleplatte .....	23
Schnellkochkessel Permapress .....	24
Rechteck-Schnellkochkessel Permapress .....	26
Rechteck-Kochkessel Permapress .....	28
Schnell-Kippkochkessel Permapress .....	30
DUPLEX-ANTIHAFT Druckkesselpfannen .....	32
DUPLEX-ANTIHAFT Druckkessel-Standpfannen .....	33
Gas .....	34
Gas-Herde .....	34
Gas-Herde mit Backofen .....	35
Gas-Charcogrills .....	37
Gas-DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen .....	38
Gas-Kippbratpfannen mit Gusstiegel .....	39
Gas-DUPLEX-ANTIHAFT-Bratplatte .....	40
Gas-Schnellkochkessel Permapress .....	41
Gasgebläse-Schnellkochkessel .....	42
Gasgebläse-Rechteck-Schnellkochkessel .....	43
Gasgebläse-Rechteck-Kochkessel .....	44
Gas-Rechteck-Kochkessel .....	45
Arbeitstische .....	46
Zwischen- und Endbauteile .....	48
Gruppenzubehör und Aufstellarten .....	49
Umstellung von Gasgeräten auf andere Gasarten / -drücke .....	53
ALLGEMEINE VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN .....	A

**KCI – K-LineCookingIntelligence**

- Garprozesse kinderleicht mit einem Finger steuern dank intuitiver Menüführung
- Ausgestattet mit einer Datenschnittstelle nach neuester DIN-Norm (DIN TS 18898)
- Herstellerunabhängige Vernetzung
- HACCP-Protokoll je Kochvorgang als PDF-Download
- Updates und Auslesen von Fehlerprotokollen per USB-Stick
- Verfügbar für über 200 Gerätevarianten (Kessel, Pfannen, Fritteusen)



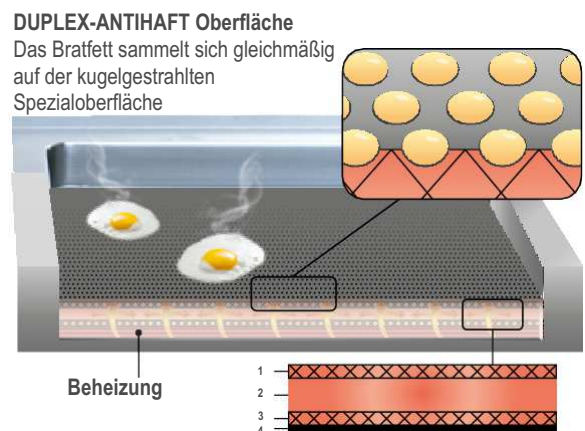
**GASGEBLÄSE Technologie**

- Steigenden Strompreisen aktiv entgegenwirken und die Vorteile des günstigen Gaspreises voll ausnutzen
- Hocheffizient: bis zu 60 % höhere Wirtschaftlichkeit gegenüber Standardgeräten
- Umweltfreundlich Garen durch geringe CO<sub>2</sub>-Emissionen
- Verfügbar für zahlreiche Geräte



**DUPLEX-ANTIHAFT Technologie bei Bratgeräten**

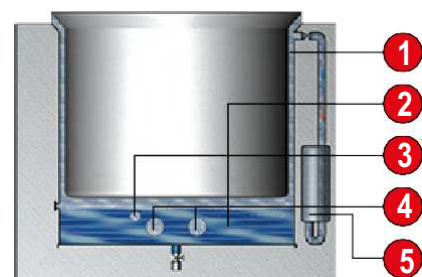
- Kein Anhaften von Fleisch, Fisch und anderem Bratgut aufgrund spezieller Oberflächenstruktur
- Hervorragende Wärmeverteilung durch Vierschicht-Verbundwerkstoff im Tiegelboden
- Ausgesprochen gleichmäßige Bratergebnisse – auch bei Vollbeschildung
- Extrem robuste und langlebige Edelstahl-Bratfläche
- Gleichbleibend ebener Tiegelboden – selbst bei extremer Beanspruchung durch Temperaturschocks



**Verbundwerkstoff 4-schichtig**  
 1 Edelstahl 2 Aluminium 3 Edelstahl  
 4 wärmeabsorbierende Spezialschicht

**PERMAPRESS Technologie bei Kochkesseln**

- Geringer Installationsaufwand, da kein zusätzlicher Weichwasseranschluss nötig ist
- Leichte Bedienung, lange Lebensdauer, geringe Kosten
- Kurze Aufheizzeiten, kraftvolles Kochen
- Vollautomatisches, selbstregulierendes System
- Geringer Wartungsaufwand (kein Verkalken)



1 Dampf 2 Wasser 3 Pilot-Heizkörper  
 4 Heizkörper 5 Ausdehnungsbehälter

### Grundkonstruktion

- Geräteausführung in CrNiSt
- Isolierung aus Glasfasernadelfilz, mindestens 20 mm
- Deckplatte, hinten 20 mm aufgekantet, dreiseitig 50 mm abgekantet, vorn rechtwinklige Kante
- Schalterblende, 150 mm hoch, 14° geneigt
- Rücksprung der Schalterblende, 10 mm zur Oberplatte
- Oberfläche mit 240er-Korn geschliffen
- Kunststofffüße 150 mm hoch ± 25 mm, CNS-Füße gegen Mehrpreis
- Offene Unterbauten in Hygienestandard H2

### Installation

- Serienmäßig zum Anschluss von unten oder durch die Rückwand
- Geräteseitige Anschlüsse von vorn erreichbar
- Alle Wartungsarbeiten von vorn möglich

### Elektro-Geräte

- Potentialfreie Kontakte zur bauseitigen Signalisierung, serienmäßig
- Anschlüsse für Leistungsoptimierungsanlagen, serienmäßig
- Schütze, serienmäßig

### Elektro-Brat- und Backofen

- Garraum aus Chromstahl, 538 × 690 × 370 mm
- Ober- und Unterhitze getrennt thermostatisch regelbar (50 °C – 300 °C) je 2 kW, Heizkörper klappbar
- Einhängeregister für 4 Einschübe GN 2 / 1
- Heizkörper innenliegend

### Elektro-Dual-Brat- und Backofen

- Garraum aus Chromstahl, 538 × 690 × 370 mm
- wahlweise Ober- und Unterhitze oder Umluftbetrieb
- Ober- und Unterhitze getrennt thermostatisch regelbar (50 °C – 300 °C) je 2 kW, Heizkörper klappbar
- Heißluft, rechts mit zwei Gebläsen und zwei Heizkörpern je 4 kW, thermostatisch regelbar (50 °C – 300 °C)
- Einhängeregister für 4 Einschübe GN 2 / 1
- Heizkörper innenliegend

### Umluftwärmeschrank in H2

- Thermostatische Regelung (30 °C – 110 °C) 0,6 kW
- Ideal für Tellerstapel bis 28 cm Durchmesser
- Mit Tragrostpaar ZUB 507 zur Aufnahme von GN 1/ 1 geeignet

### Gas-Geräte

- Potentialfreie Kontakte zur bauseitigen Signalisierung, serienmäßig bei Gas-Kochkessel und Gas-DUPLEX-ANTIHAFT-Kippbratpfannen
- Alle Geräte werkseitig auf Erdgas E 20 mbar (G20) eingestellt
- Für andere Gasarten sep. Düsensätze verwenden (ohne Mehrpreis, siehe Seite 53)

### Gas-Brat- und Backofen

- Garraum aus Chromstahl, 538 × 690 × 340 mm
- Thermostatisch regelbar (95 °C – 300 °C) 6 kW
- Einhängeregister für 3 Einschübe GN 2 / 1
- Brenner voll zündgesichert mit Piezo-Zündung

- Elektronische Topferkennung
- Knebelbedienung
- Durchgehende Glaskeramik-Kochfläche
- Quadratische Kochzonen 280 x 280 mm je 4 kW



	<b>FEH310</b>	<b>FEH510</b>	<b>FEH710</b>
Artikelnummer	S754845	S747172	S747509
Maße (L x T x H) in mm	400 x 850 x 900	800 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	75	93	133
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	8	16	24
Absicherung (A)	16	32 / 35	35
Anzahl der Kochzonen je 4,0 kW	2	4	6
Ceranfläche (L x T) in mm	341 x 665	641 x 665	1041 x 665
elektronische Topferkennung	•	•	•
Unterbau offen	•	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•	•

### Im Lieferumfang enthalten

1 Pflegeset für Glaskeramik	•	•	•
-----------------------------	---	---	---

### Preis (in Euro)

### Zubehör

ZWMF03 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag

ZWMF04 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag

ZWMF12 1 Paar Flügeltüren eingebaut

ZWMF15 1 Paar Flügeltüren eingebaut



- Elektronische Topferkennung
- Knebelbedienung
- Durchgehende Glaskeramik-Kochfläche
- Quadratische Kochzonen 280 x 280 mm je 4 kW
- Unterbau mit Brat- und Backofen



	FEH513	FEH515	FEH715
Artikelnummer	S750244	S749780	S754847
Maße (L x T x H) in mm	800 x 850 x 900	800 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	136	143	196
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	20	24	32,0 / 32,6*
Absicherung (A)	32 / 35	40	50
Anzahl der Kochzonen je 4,0 kW	4	4	6
Ceranfläche (L x T) in mm	641 x 665	641 x 665	1041 x 665
elektronische Topferkennung	•	•	•
Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW	•		
Dual- Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW und Umluft mit 2 Gebläsen je 4,0 kW		•	•
offenes Fach neben Backofen in Hygiene H2			•
<b>Im Lieferumfang enthalten</b>			
1 Pflegeset für Glaskeramik	•	•	•
1 Backblech GN 2 / 1, emailliert	•	•	•
1 Bratrost GN 2 / 1, verchromt	•	•	•

#### Preis (in Euro)

#### Top-Variante

##### VAR009 Umluftwärmeschrank in H2 0,6 kW (30 °C – 110 °C) neben Backofen

- Teller im à la carte bei 50 °C – 60 °C vorhalten
- Fleisch, z. B. Roastbeef, bei 60 °C – 70 °C zum Anrichten bereithalten
- Speisen in GN-Behältern bei 85 °C auf Ausgabetemperatur warmhalten

#### Zubehör

ZUB200 zusätzlicher Bratrost, GN 2 / 1, verchromt

ZUB201 Rost GN 1 / 1, matt verchromt

ZUB220 zusätzliches Backblech, GN 2 / 1, emailliert

ZUB507 Tragrostpaar für Wärmeschrank

\* bei Variante mit Wärmeschrank

- Elektronische Topferkennung
- Knebelbedienung
- Durchgehende Glaskeramik-Kochfläche
- Quadratische Kochzonen 280 x 280 mm je 4 kW
- Unterbau offen



	FEH330	FEH360	FEH530	FEH560
Artikelnummer	S757690	S757693	S757691	S757694
Maße (L x T x H) in mm	400 x 850 x 900	400 x 850 x 900	800 x 850 x 900	800 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	80	80	110	110
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	7	14	14	28
Absicherung (A)	16	25	25	50
Flächeninduktion		•		•
Anzahl der Kochzonen je 3,5 kW	2		4	
Anzahl der Kochzonen je 7,0 kW		2		4
Ceranfläche (L x T) in mm	340 x 665	340 x 665	671 x 665	671 x 665
Kochfläche je Kochzone, rund Ø in mm	280		280	
Kochfläche je Kochzone (L x T) in mm		280 x 280		280 x 280
Unterbau offen	•	•	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•	•	•

## Im Lieferumfang enthalten

Luftfilter	1	1	1	1
1 Pflegeset für Glaskeramik	•	•	•	•

## Preis (in Euro)

### Top-Variante

#### VAR957 verstärkte Induktionsleistung (5,0 kW je Kochstelle)

- mehr Geschwindigkeit im à la carte
- mehr Leistung, z. B. zum Anbraten von Geschnetzeltem
- größere Mengen schneller garen

Optional  
(ohne Aufpreis)

Optional  
(ohne Aufpreis)



- Knebelbedienung
- Tiefgezogenes Becken
- Indirekte Beheizung, stufenlos regelbar
- Schwenkbarer Wasserzulauf in der Oberplatte rechts
- Beckenboden zum Abfluss geneigt
- Ablauf vorne rechts in Abwasserleitung



	FEW150	FEW250	FEW252
Artikelnummer	S744370	S740075	S740080
Maße (L x T x H) in mm	400 x 850 x 900	600 x 850 x 900	600 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	55	75	80
Anschlusswert in kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	1,16		
Anschlusswert in kW 400 V 2N 50 / 60 Hz		3,5	4,1
Absicherung (A)	16	16	16
1 Becken für GN 1 / 1 (L x T x H) 305 x 510 x 215 mm	•		
1 Becken für GN 2 / 1 (L x T x H) 510 x 630 x 240 mm		•	•
Unterbau offen	•	•	
Hygieneunterbau H2	•	•	•
Umluftwärmeschrank in H2, 0,6 kW			•

### Im Lieferumfang enthalten

1 Edelstahlummantelter Druckschlauch für Trinkwasseranschluss	•	•	•
1 Standrohr 1 1/2", Länge 35 mm	•	•	•

### Preis (in Euro)

### Zubehör

ZWMF01 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag

ZWMF02 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag

ZWMF06 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag

ZUB507 Tragrostpaar für Wärmeschrank

ZUB006 Steg für L = 530 mm

ZUB610 Steg für L = 325 mm

ZUBF17 Einlegeboden

ZUB366 Einlegeboden



- Gerät zum Kochen von Nudelprodukten
- Nahtlos in die Oberplatte eingeschweißtes, tiefgezogenes Becken (L x T x H) 308 x 510 x 300 mm, 45 l
- Becken aus salzwasserresistentem Chrom-Nickel-Edelstahl mit Molybdänzusatz 1.4404
- Leistungsstarke, direkte Beheizung mit thermostatischer Regelung
- Heizkörper um 90 Grad im Becken schwenkbar
- Schutz gegen Trockenbeheizung eingebaut
- Integrierte Stärkeabscheidung über Überlaufzone mit Abtropffläche
- Stärkeabscheidezone mit eigenem Abflussanschluss und Trennstrecke
- Entleerung über Kugelhahn 1"
- Wasserzulauf 1/2"



	<b>FEN400</b>
Artikelnummer	S757376
Maße (L x T x H) in mm	400 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	55
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	10
Absicherung (A)	16
1 Becken GN 1 / 1 (L x T x H) 308 x 510 x 300 mm, 45 l	•
Unterbau offen (L x T x H) in mm	333 x 335 x 269
Hygieneunterbau H2	•

### Im Lieferumfang enthalten

ZUBD93 Nudelkorb GN 1/ 3 – 200 mm	2
ZUBD94 Nudelkorb GN 1/ 6 – 200 mm	2
Siphon 1 1/ 2" x 50 mm mit 45 ° Abgang	1

### Preis (in Euro)

### Zubehör

- ZUBD93 Nudelkorb GN 1/ 3 – 200 mm
- ZUBD94 Nudelkorb GN 1/ 6 – 200 mm



- Nahtlos in die Oberplatte eingeschweißte(s), tiefgezogene(s) Becken
- Thermostatische Regelung
- Fettschonende 4,35 Watt / cm<sup>2</sup> Heizfläche
- Ablauf über Kugelhahn
- Automatische Abschaltung beim Herausschwenken der Heizkörper
- Sicherheitstemperaturbegrenzer, Knebelbedienung
- Schmelzstufe für schonendes Aufheizen



FEF124                      FEF144                      FEF224

Artikelnummer	S757493	S757495	S757494
Maße (L x T x H) in mm	400 x 850 x 900	600 x 850 x 900	600 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	50	61	65
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	9,05	18,05	18,05
Absicherung (A)	16	32 / 35	32 / 35
Anzahl Becken in mm	1 Becken, 200 x 400 x 250	1 Becken, 400 x 400 x 250	2 Becken, je 200 x 400 x 250
Gesamtfüllmenge in Liter je Becken	11,3	23,0	11,3
Nutzfüllmenge in Liter je Becken	6,5	16,0	6,5
Isolationswert in (m <sup>2</sup> K) / W	0,19	0,19	0,19
herausschwenkbare Heizkörper	•	•	•
Ablauf über Kugelhahn	•	•	•
fettschonende Schmelzstufe	•	•	•
Sicherheitstemperaturbegrenzer	•	•	•
Unterbau offen	•	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•	•

#### Im Lieferumfang enthalten

Deckel für Frittierbecken	1	1	2
Siebboden	1	1	2
Fritteusenkorb (L x T x H) 170 x 305 x 120 mm	1		2
Fritteusenkorb (L x T x H) 370 x 305 x 120 mm		1	

#### Preis (in Euro)

#### Zubehör

ZWMF03 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag	
ZWMF04 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag	
ZWMF12 1 Paar Flügeltüren eingebaut	
ZUBM18 Fritteusen-Temperaturbegrenzer 180 °C, nachrüstbar	(je Stk. - 2 notwendig)
ZUB837 1 Fettauffangbehälter, 21 Liter	
ZUB838 1 Fettauffangbehälter, 28 Liter	
ZUB839 1 Einpressdeckel für Fettauffangbehälter	

**Achtung:** Gemäß den Vorschriften der BGN dürfen die Fettauffangbehälter nur in Verbindung mit dem Einpressdeckel zum Auffangen von heißem Fett und Öl verwendet werden. Auch mit Deckel sind diese Behälter nicht zum Transport von heißen Flüssigkeiten zugelassen.



- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- Fettfiltrationssystem
- Automatische Hebe- und Senkvorrichtung
- Nahtlos in die Oberplatte eingeschweißte(s), tiefgezogene(s) Becken
- 18 vollautomatische Frittier- und 6 Garzeitprogramme
- Fettschonende 4,35 W / cm<sup>2</sup> Heizfläche
- Ablauf über Kugelhahn
- Automatische Abschaltung beim Herausschwenken der Heizkörper
- Sicherheitstemperaturbegrenzer
- Schmelzstufe für schonendes Aufheizen



	FEF124/040/041	FEF144/040/041	FEF224/040/041
Artikelnummer	S757513	S757523	S757518
Maße (L x T x H) in mm	400 x 850 x 900	600 x 850 x 900	600 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	50	61	65
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	9,25	18,25	18,4
Absicherung (A)	16	32 / 35	32 / 35
1 Becken (L x T x H) 200 x 400 x 250 mm	•		
1 Becken (L x T x H) 400 x 400 x 250 mm		•	
2 Becken (L x T x H) je 200 x 400 x 250 mm			•
Gesamtfüllmenge in Liter je Becken	11,3	23	11,3
Nutzfüllmenge in Liter je Becken	6,5	16	6,5
Isolationswert (m <sup>2</sup> K) / W	0,19	0,19	0,19
herausschwenkbare Heizkörper	•	•	•
Ablauf über Kugelhahn	•	•	•
fettschonende Schmelzstufe	•	•	•
Sicherheitstemperaturbegrenzer	•	•	•
Hygieneunterbau H2 mit Flügeltür(en)	•	•	•

## Im Lieferumfang enthalten

Deckel für Frittierbecken	1	1	2
Siebboden	1	1	2
Fritteusenkorb (L x T x H) 170 x 305 x 120 mm	1		2
Fritteusenkorb (L x T x H) 370 x 305 x 120 mm		1	
Fettauffangbehälter, auf Teleskopauszügen	1		2
Fettauffangbehälter, auf Teleskopauszügen		1	

## Preis (in Euro)

## Zubehör

ZUB354 zusätzl. Fritteusenkorb (L x T x H) 170 x 305 x 120 mm

ZUB355 zusätzl. Fritteusenkorb (L x T x H) 370 x 305 x 120 mm



- Knebelbedienung
- Becken nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt
- Unterbau offen
- Rohrheizkörper

**FEF040**

Artikelnummer	S744804
Maße (L x T x H) in mm	400 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	52
Anschlusswert in kW 230V 1N 50 / 60 Hz	1,1
Absicherung (A)	10
1 Becken (L x T x H) 305 x 510 x 215 mm	•
Rohrheizkörper, hinten	•
Unterbau offen	•
Hygieneunterbau H2	•

**Im Lieferumfang enthalten**

GN-Behälter GN 1 / 1 KEN mit Lochblech	1
--	---

**Preis (in Euro)****Zubehör**

ZWMF03 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag

ZWMF04 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag



- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- 18 vollautomatische Frittier- und 6 Garzeitprogramme
- Becken nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt
- Rohrheizkörper aus CrNiSt 1.4541
- Elektronische Regelung
- Automatische Hebe-/ Senkvorrichtung
- Schmelzstufe für schonendes Aufheizen



	FEF170	FEF180
Artikelnummer	S757531	S757532
Maße (L x T x H) in mm	1000 x 850 x 900	1000 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	120	135
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	39,9	39,9
Absicherung (A)	63	63
1 Becken (L x T) 800 x 560 mm	•	•
Gesamtfüllmenge in Liter je Becken	83,5	83,5
Nutzfüllmenge in Liter je Becken	55	55
Isolationswert (m <sup>2</sup> K) / W	0,36	0,36
automatische Hebe- und Senkvorrichtung	•	•
Rohrheizkörper fest im Becken installiert	•	•
Ablauf über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")	•	•
fettschonende Schmelzstufe	•	•
Sicherheitstemperaturbegrenzer	•	•

## Im Lieferumfang enthalten

Deckel für Frittierbecken	1	1
Fritteusenkorb (L x T x H) 650 x 435 x 180 mm	1	
Verschiebekorb (L x T x H) 650 x 435 x 180 mm		1
Montageset (Anschlagteile für fahrbaren Korb)		1

## Preis (in Euro)

## Zubehör

ZUB630 zusätzl. Fritteusenkorb (L x T x H) 650 x 435 x 180 mm	
ZUBF45 zusätzl. Verschiebekorb (L x T x H) 650 x 435 x 180 mm	○



- Nur in Verbindung mit FEF180
- Deckplatte mit Abwurfschacht
- Unterbau offen oder unterfahrbar (FUF090)
- Silo wahlweise rechts oder links von der FEF180 aufstellbar



	FUF080	FUF090
Artikelnummer	S698020	S698709
Maße (L x T x H) in mm	800 x 850 x 900	900 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	90	100
Oberplatte mit Abwurfschacht	•	•
Unterbau in H2, offen mit 2 Paar Auflageschienen für GN 2 / 1	•	
Unterbau unterfahrbar		•

### Im Lieferumfang enthalten

Behältertransportwagen mit Schiebegriff, 2 Paar Auflageschienen für GN 2 / 1	1
--	---

### Preis (in Euro)

### Zubehör

ZUB745 Laufschienerahmen (Verbindung 2 FEF 180 und 1 FUF 080)

ZUB749 Laufschienerahmen (Verbindung 1 FEF 180 und 1 FUF 080)

ZUBF14 Laufschienerahmen (Verbindung 2 FEF 180 und 1 FUF 090)

ZUBF18 Laufschienerahmen (Verbindung 1 FEF 180 und 1 FUF 090)

ZUBF20 U-Schiene 50 mm mit Frontblende

- Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren und Kochen – auch für sensible Produkte wie z.B. Milchspeisen
- Rasend schnell aufgeheizt – in nur 4,5 Minuten auf 230 °C Betriebstemperatur (nach DIN 18857-1 getestet)
- Volle Power – 66 % mehr Leistung bei geringerem Energieverbrauch\*
- Intuitiv bedienbar – serienmäßige elektronische KCI - Touchpanel-Steuerung
- Kein Anhaften von Fleisch, Fisch und Co. – Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Hohe Energieeffizienz – serienmäßig doppelwandiger Deckel, federentlastet und ausbalanciert
- Für die kurze Zwischenreinigung – aufrollbare Schlauchbrause
- Gleichbleibend perfekte Garergebnisse im gesamten Tiegel – elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige und stufenloser Leistungssteuerung
- Kochfunktion mit Produkttemperaturmessung und Überwachung der Tiegelbodentemperatur, einschließlich sanfter Kochfunktion und Startzeitvorwahl
- Bequem zu entleeren – motorische Kippung mittels Sensortasten
- Saubere Sache – Unterbau serienmäßig in H2 Hygieneausführung
- Abstellfläche für GN-Behälter auf der rechten Säule
- Kinderleichte Wasserzufuhr – serienmäßig: automatischer, litergenauer Wasserzulauf für Kalt-, Warm- und Mischwasser. Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit Touchpanel. Automatischer Stopp des Füllvorgangs



Abb. mit Option CNS-Füße

	FEP650	FEP950
Artikelnummer	S757439	S757440
Maße (L x T x H) in mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	240	295
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	18,15	27,15
Absicherung (A)	32 / 35	50
Tiegel komplett aus Edelstahl, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden mit 4-Punkt Temperaturregelung bis 300 °C (L x T x H) in mm	616 x 660 x 184	928 x 660 x 184
Maximalinhalt in Liter	69	109
Nutzhalt in Liter	53	83
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,41	0,61
Deckel doppelwandig	•	•
Sicherheitsschutz	•	•
Solid State Relais	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•

## Preis (in Euro)

## Top-Variante

### VAR808 Kerntemperaturfühler Set für Langzeitgaren

- Kerntemperaturfühler Set mit Kabelführung
- Gerätedeckel mit umlaufender Dichtung zum Tiegel
- Einschubelement zur Verringerung des Dampfaustrittes

## Zubehör

ZUBM50 Schaufel ungelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

ZUBM51 Schaufel gelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

ZUBM52 Spachtel, Länge 250 mm

ZUBM53 Auslaufsieb für Pfannen

ZUBM54 GN-Einhängesystem für Kippbratpfannen

\* im Vergleich zu herkömmlichen Kippbratpfannen



- Gerät zum Braten und Schmoren
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Serienmäßig mit doppelwandigem Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Thermostatische Temperaturregelung einstellbar über Bedienelemente
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen
- Motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- Punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschraube
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEP611	FEP911	FEP921
Artikelnummer	S756616	S756617	S756695
Maße (L x T x H) in mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	220	275	389
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	10,85	16,25	21,75
Absicherung (A)	20	25	32 / 35
Tiegel komplett aus Edelstahl, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden (L x T x H) in mm	616 x 660 x 184	928 x 660 x 184	928 x 640 x 402
Maximalinhalt in Liter	69	109	247
Nutzhalt in Liter	53	83	220
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,41	0,61	0,59
Deckel doppelwandig	•	•	•
Schaltschütz	•	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•	•

#### Preis (in Euro)

#### Variante

VAR479 Mischbatterie ¾"

#### Zubehör

ZUBF46 Mischbatterie ¾" (Bausatz)

ZUB961 Schwenkventil ¾" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80 / 390 mm (Bausatz)

ZUB960 Schlauchpendelbrause ½" für WW (Bausatz)

ZUBM50 Schaufel ungelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

ZUBM51 Schaufel gelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

ZUBM52 Spachtel, Länge 250 mm

ZUB M53 Auslaufsieb für Pfannen

ZUB M54 GN-Einhängesystem für Kippbratpfannen

- Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren und Kochen
- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Serienmäßig mit doppelwandigem Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige, sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen
- Motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- Punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschraube
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEP610	FEP910	FEP920
Artikelnummer	S757533	S757534	S757535
Maße (L x T x H) in mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	220	275	389
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	10,85	16,25	21,75
Absicherung (A)	20	25	32 / 35
Tiegel komplett aus Edelstahl, DUPLEX-ANTIHAFT-Boden mit 4-Punkt-Temperaturregelung bis 300 °C (L x T x H) in mm	616 x 660 x 184	928 x 660 x 184	928 x 640 x 402
Maximalinhalt in Liter	69	109	247
Nutzhalt in Liter	53	83	220
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,41	0,61	0,59
Deckel doppelwandig	•	•	•
Schaltschütz	•	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•	•

## Preis (in Euro)

## Top-Variante

### VAR320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung über festen Wassereinlaufstutzen

- Wasser automatisch litergenau füllen (Kalt-, Warm- und Mischwasser)
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit KCI - Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

## Variante

VAR479 Mischbatterie ¾"

## Zubehör

ZUBF46 Mischbatterie ¾" (Bausatz)

ZUB961 Schwenkventil ¾" für WW, Ausladung 300 mm,

ZUB960 Schlauchpendelbrause ½" für WW (Bausatz)

ZUBM50 Schaufel ungelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

ZUBM51 Schaufel gelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

ZUBM52 Spachtel, Länge 250 mm

ZUBM53 Auslaufsieb für Pfannen

ZUBM54 GN-Einhängesystem für Kippbratpfannen



- Serienmäßig mit doppelwandigem Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen
- Motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- Punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschnappe
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEP600	FEP900
Artikelnummer	S738443	S738444
Maße (L x T x H) in mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	219	274
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	10,85	16,25
Absicherung (A)	20	25
Gusstiegel (L x T x H) in mm	600 x 600 x 175	900 x 600 x 175
Maximalinhalt in Liter	63	103
Nutzinhalt in Liter	53	80
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,3	0,47
Deckel doppelwandig	•	•
Knebelbedienung	•	•
Schaltschütz	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•

#### Preis (in Euro)

#### Variante

VAR477 Schwenkventil 3/4" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80 / 390 mm

#### Zubehör

ZUB961 Schwenkventil 3/4" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80 / 390 mm (Bausatz)

ZUB960 Schlauchpendelbrause 1/2" für WW (Bausatz)



- Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren und Kochen
- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige, sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Schaltschütz, serienmäßig


**FEP221**
**FEP321**

Artikelnummer	S757542	S757543
Maße (L x T x H) in mm	900 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	205	250
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	10,85	16,25
Absicherung (A)	20	25
Tiegel komplett aus Edelstahl mit DUPLEX-ANTIHAFT-Boden mit 4-Punkt-Temperaturregelung bis 300 °C (L x T x H) in mm	616 x 640 x 278	928 x 640 x 278
Maximalinhalt in Liter	109	164,5
Nutzhalt in Liter	93,5	141
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,39	0,59
Deckel doppelwandig	•	•
Schaltschütz	•	•

## Preis (in Euro)

## Top-Variante

### VAR320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung mit Mischarmatur

- Wasser automatisch litergenau füllen (Kalt-, Warm- und Mischwasser)
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit KCI - Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

## Variante

VAR481 Mischbatterie ¾"

## Zubehör

ZUBFC1 Schwenk-Mischbatterie ¾" Trinkwasser kalt und warm (Bausatz)

ZUBM50 Schaufel ungelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

ZUBM51 Schaufel gelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

ZUBM52 Spachtel, Länge 250 mm

ZUBM53 Auslaufsieb für Pfannen

ZUBM54 GN-Einhängesystem für Kippbratpfannen



- Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren und Kochen
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Knebelbedienung
- Fugenloser Tiegel, nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt
- Tiegel komplett aus Edelstahl
- 2 getrennt regelbare Heizzonen
- Großer verschließbarer Abwurfschacht, Ø 47 mm
- Tiegeltiefe 120 mm



	FEP430	FEP630
Artikelnummer	S744417	S754862
Maße (L x T x H) in mm	700 x 850 x 900	1000 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	107	164
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	10,8	16,2
Absicherung (A)	16	25
Tiegel (L x T x H) in mm	600 x 580 x 120	900 x 580 x 120
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,35	0,5
Unterbau offen	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•

### Im Lieferumfang enthalten

1 PTFE-Stopfen	•	•
1 Auffangbehälter	•	•

### Preis (in Euro)

### Top-Variante

#### VAR468 Deckel doppelwandig

- geringerer Energieverbrauch
- kürzere Garzeiten
- Einfache und schnelle Reinigung

### Zubehör

ZWMF13 1 Paar Flügeltüren eingebaut

ZWMF16 1 Paar Flügeltüren eingebaut

ZUB962 Spritzschutzrahmen

ZUB963 Spritzschutzrahmen



- Multifunktionsgerät zum Braten und Schmoren
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Knebelbedienung
- Fugenloser Tiegel, nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt
- Tiegel komplett aus Edelstahl
- Getrennt regelbare Heizzonen
- Großer verschließbarer Abwurfschacht, Ø 47 mm
- Tiegeltiefe 65 mm



	FEB230	FEB430	FEB630
Artikelnummer	S744372	S736305	S747962
Maße (L x T x H) in mm	400 x 850 x 900	700 x 850 x 900	1000 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	70	107	164
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	3,5	10,8	16,2
Absicherung (A)	10	16	25
Maximalinhalt in Liter	9,2	20	30
Tiegel (L x T x H) in mm	305 x 510 x 65	600 x 580 x 65	900 x 580 x 65
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,15	0,35	0,5
Unterbau offen	•	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•	•

## Im Lieferumfang enthalten

1 PTFE-Stopfen	•	•	•
1 Auffangbehälter	•	•	•

## Preis (in Euro)

## Zubehör

ZWMF03 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag

ZWMF04 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag

ZWMF13 1 Paar Flügeltüren eingebaut

ZWMF16 1 Paar Flügeltüren eingebaut

ZUB887 Spritzschutzrahmen

ZUB962 Spritzschutzrahmen

ZUB963 Spritzschutzrahmen



- Knebelbedienung
- Griddleplatten aus Edelstahl, vertiefte Bratfläche
- Ablauf über Abwurfschacht (50 mm) vorn in Fettauffangwanne



	FEB232	FEB432
Artikelnummer	S756010	S756023
Maße (L x T x H) in mm	400 x 850 x 900	700 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	55	107
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	5,4	10,8
Absicherung (A)	10	16
Unterbau (L x T x H) in mm	340 x 700 x 400	640 x 700 x 400
Edelstahl-Bratfläche (L x T) in mm	310 x 575	610 x 575
Tiegel (L x T x H) in mm	310 x 641 x 36,5	610 x 641 x 36,5
Heizzonen mit thermostatischer Regelung	1	2
Unterbau offen	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•

### Im Lieferumfang enthalten

1 PTFE-Stopfen	•	•
1 Auffangbehälter	•	•

### Preis (in Euro)

### Zubehör

ZWMF03 1 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag

ZWMF04 1 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag

ZWMF13 1 Paar Flügeltüren eingebaut

ZUB887 Spritzschutzrahmen

ZUB962 Spritzschutzrahmen



- Knebelbedienung
- Grill-/ Griddleplatten aus Edelstahl, vertiefte Bratfläche
- Ablauf über Abwurfschacht (50 mm) vorn in Fettauffangwanne



	<b>FEG220</b>	<b>FEG420</b>	<b>FEG425</b>
Artikelnummer	S756007	S756020	S756017
Maße (L x T x H) in mm	400 x 850 x 900	700 x 850 x 900	700 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	55	87	107
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	5,4	10,8	10,8
Absicherung (A)	10	16	16
Unterbau (L x T x H) in mm	340 x 700 x 400	640 x 700 x 400	670 x 700 x 400
Edelstahl-Grillfläche gerillt (L x T) in mm	310 x 575	610 x 575	
Edelstahl-Brat-/ Grillfläche halb glatt, halb gerillt (L x T) in mm			610 x 575
Tiegel (L x T x H) in mm	310 x 641 x 36,5	610 x 641 x 36,5	610 x 641 x 36,5
Heizzonen mit thermostatischer Regelung	1	2	2
Unterbau offen	•	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•	•

### Im Lieferumfang enthalten

1 PTFE-Stopfen	•	•	•
1 Auffangbehälter	•	•	•

### Preis (in Euro)

### Zubehör

ZWMF03 1 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag

ZWMF04 1 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag

ZWMF13 1 Paar Flügeltüren eingebaut

ZUB887 Spritzschutzrahmen

ZUB962 Spritzschutzrahmen



- Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- Manuelle Regulierung der Gargut-Temperatur
- Knebel zum Umschalten von Ankoch- und Fortkochstufe
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinflauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung
- Dauerankochstufe
- Schaltschütz, serienmäßig



	FES061	FES101	FES151
Artikelnummer	S760033	S760034	S760035
Maße (L x T x H) in mm	700 x 850 x 900	800 x 850 x 900	1000 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	102	117	136
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	12,6	18,6	23,1
Absicherung (A)	20	32 / 35	40
Nutzzinhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	25	31,5	36
Schnellkochkessel nach DIN 18855	•	•	•
Schaltschütz	•	•	•

### Im Lieferumfang enthalten

1 Auslaufsieb	•	•	•
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•	•

### Preis (in Euro)

### Zubehör

ZUB320 1 Paar Aushebehaken

ZUB322 Tragring für Kocheinsätze

ZUB323 Tragring für Kocheinsätze

ZUB324 Tragring für Kocheinsätze

#### Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm

ZUB384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm

ZUB389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm

#### Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm

ZUB394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm

ZUB399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm



- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- Elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinfluss über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 5-Liter-Teilung
- Schaltschütz, serienmäßig



	FES060	FES100	FES150
Artikelnummer	S757548	S757549	S757550
Maße (L x T x H) in mm	700 x 850 x 900	800 x 850 x 900	1000 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	102	117	136
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	12,6	18,6	23,1
Absicherung (A)	20	32 / 35	40
Nutzhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	25	31,5	36
Schnellkochkessel nach DIN 18855	•	•	•
Schaltschütz	•	•	•

## Im Lieferumfang enthalten

1 Auslaufsieb	•	•	•
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•	•

## Preis (in Euro)

## Top-Varianten

### VAR320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen (Kalt-, Warm- und Mischwasser)
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit KCI - Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

### VAR808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit KCI- Touchpanel

## Zubehör

ZUB320 1 Paar Aushebehaken

ZUB322 Tragring für Kocheinsätze

ZUB323 Tragring für Kocheinsätze

ZUB324 Tragring für Kocheinsätze

### Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm

ZUB384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm

ZUB389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm

### Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm

ZUB394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm

ZUB399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm



- Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- Manuelle Regulierung der Gargut-Temperatur
- Knebel zum Umschalten von Ankoch- und Fortkochstufe
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung bei FER 151, 25-Liter-Teilung bei FER 251
- Dauerankochstufe
- Schaltschütz, serienmäßig



	<b>FER151</b>	<b>FER251</b>
Artikelnummer	S757299	S757309
Maße (L x T x H) in mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	183	220
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	24,6	30,6
Absicherung (A)	40	50
Nutzinhalt in Liter	158	253
Innenkesselmaße (L x T x H) in mm	620 x 660 x 435	990 x 660 x 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1 / 1, 200 mm	4 Stück	6 Stück
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	35	45
Schnellkochkessel nach DIN 18855	•	•

**Im Lieferumfang enthalten**

1 Auslaufsieb	•	•
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•

**Preis (in Euro)**

**Zubehör**

ZUB677 Behälterauflage

ZUB678 Behälterauflage

Elektro

- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- Elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinflauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung bei FER 150, 25-Liter-Teilung bei FER 250
- Schaltschütz, serienmäßig



	FER150	FER250
Artikelnummer	S757560	S757561
Maße (L x T x H) in mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	183	220
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	24,6	30,6
Absicherung (A)	40	50
Nutzhalt in Liter	158	253
Innenkesselmaße (L x T x H) in mm	620 x 660 x 435	990 x 660 x 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1 / 1, 200 mm	4 Stück	6 Stück
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	35	45
Schnellkochkessel nach DIN 18855	•	•

## Im Lieferumfang enthalten

1 Auslaufsieb	•	•
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•

## Preis (in Euro)

## Top-Variante

### VAR320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen (Kalt-, Warm- und Mischwasser)
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit KCI - Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

### VAR808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit KCI - Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

### VAR040 integrierte Hebe-/ Senkvorrichtung

- Zeitersparnis durch verringerte Aufheizzeiten bei mehreren Chargen
- Be- und Entladung der Speisenbehälter in ergonomischer Höhe
- sicher in der Handhabung
- Gerät verlängert sich mit VAR040 um 100 mm

## Zubehör

ZUB677 Behälterauflage

ZUB678 Behälterauflage



- Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- Manuelle Regulierung der Gargut-Temperatur
- Knebel zum Umschalten von Ankoch- und Fortkochstufe
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 25-Liter-Teilung bei FER301 und FER401, 50-Liter-Teilung bei FER501
- Dauerankochstufe
- Schaltschütz, serienmäßig



	FER301	FER401	FER501
Artikelnummer	S757310	S757311	S757312
Maße (L x T x H) in mm	1600 x 850 x 900	2100 x 850 x 900	2400 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	256	322	425
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	36,6	42,6	54,6
Absicherung (A)	63	63	100
Nutzzinhalt in Liter	294	422	500
Innenkesselmaße (L x T x H) in mm	1150 x 660 x 435	1650 x 660 x 435	1955 x 660 x 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1 / 1, 200 mm	8 Stück	12 Stück	14 Stück
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	43	48	55

**Im Lieferumfang enthalten**

1 Auslaufsieb	•	•	•
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•	•

**Preis (in Euro)**

**Zubehör**

ZUB679 Behälterauflage

ZUB680 Behälterauflage

ZUB681 Behälterauflage

Elektro

- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- Elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWW- und TWK-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 25-Liter-Teilung bei FER300 und FER400, 50-Liter-Teilung bei FER500
- Schaltschütz, serienmäßig



	FER300	FER400	FER500
Artikelnummer	S757562	S757563	S757564
Maße (L x T x H) in mm	1600 x 850 x 900	2100 x 850 x 900	2400 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	256	322	425
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	36,6	42,6	54,6
Absicherung (A)	63	63	100
Nutzhalt in Liter	294	422	500
Innenkesselmaße (L x T x H) in mm	1150 x 660 x 435	1650 x 660 x 435	1955 x 660 x 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1 / 1, 200 mm	8 Stück	12 Stück	14 Stück
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	43	48	55

## Im Lieferumfang enthalten

1 Auslaufsieb	•	•	•
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•	•

## Preis (in Euro)

## Top-Variante

### VAR320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen (Kalt-, Warm- und Mischwasser)
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit KCI - Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

### VAR808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit KCI - Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

### VAR040 integrierte Hebe-/ Senkvorrichtung

- Zeitersparnis durch verringerte Aufheizzeiten bei mehreren Chargen
- Be- und Entladung der Speisenbehälter in ergonomischer Höhe
- sicher in der Handhabung
- Gerät verlängert sich mit VAR040 um 100 mm

## Zubehör

ZUB679 Behälterauflage

ZUB680 Behälterauflage

ZUB681 Behälterauflage



- Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- Manuelle Regulierung der Gargut-Temperatur
- Knebel zum Umschalten von Ankoch- und Fortkochstufe
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Dauerhaft geprägte Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung
- Dauerankochstufe
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- Schnellkochkessel nach DIN 18855
- Reinigungsfreundliche Hygieneachsen
- Motorische Kippung
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEK061	FEK101	FEK151
Artikelnummer	S756618	S756619	S756620
Maße (L x T x H) in mm	1000 x 850 x 900	1100 x 850 x 900	1300 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	170	192	212
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	12,6	18,6	23,1
Absicherung (A)	20	32 / 35	40
Nutzhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	25	31,5	36
Schnellkochkessel nach DIN 18855	•	•	•

### Im Lieferumfang enthalten

1 Auslaufsieb	•	•	•
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•	•

### Preis (in Euro)

### Zubehör

ZUBF47 Ablaufsieb für Kesselgröße 60 Liter

ZUBF48 Ablaufsieb für Kesselgröße 100 Liter

ZUBF49 Ablaufsieb für Kesselgröße 150 Liter

ZUB320 1 Paar Aushebehaken

ZUB322 Tragring für Kocheinsätze

ZUB323 Tragring für Kocheinsätze

### Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm

ZUB384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm

ZUB389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm

### Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm

ZUB394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm

ZUB399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm

- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- Wartungsarmes, geschlossenes PERMAPRESS-System
- Elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 5-Liter-Teilung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- Schnellkochkessel nach DIN 18855
- Reinigungsfreundliche Hygieneachsen
- Motorische Kippung
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEK060	FEK100	FEK150
Artikelnummer	S757580	S757581	S757582
Maße (L x T x H) in mm	1000 x 850 x 900	1100 x 850 x 900	1300 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	170	192	212
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	12,6	18,6	23,1
Absicherung (A)	20	32 / 35	40
Nutzhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	25	31,5	36
Schnellkochkessel nach DIN 18855	•	•	•

### Im Lieferumfang enthalten

1 Auslaufsieb	•	•	•
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•	•

### Preis (in Euro)

### Top-Variante

#### VAR320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen (Kalt-, Warm- und Mischwasser)
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit KCI - Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

#### VAR808 Kerntemperaturfühler

- auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit KCI - Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

### Zubehör

ZUBF47 Ablaufsieb für Kesselgröße 60 Liter

ZUBF48 Ablaufsieb für Kesselgröße 100 Liter

ZUBF49 Ablaufsieb für Kesselgröße 150 Liter

ZUB320 1 Paar Aushebehaken

ZUB322 Tragring für Kocheinsätze

ZUB323 Tragring für Kocheinsätze

ZUB324 Tragring für Kocheinsätze

#### Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm

ZUB384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm

ZUB389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm

#### Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm

ZUB394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm

ZUB399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm



- Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen, Dämpfen, Druckkochen und Druckdämpfen
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Tiegel komplett aus Edelstahl mit 4-Punkt-Temperaturregelung
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Deckel doppelwandig, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger, gesteckter Elastomer-Dichtung
- Elektronisch geregelt, Folientastatur mit LED-Soll- und Ist-Wertanzeige, 9 Programmpätze mit 5 Schritten (Temperatur, Startzeit, Prozesszeit)
- Automatische und manuelle Deckelkühlung
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Druckgaren bis 0,5 bar Überdruck (ca. 110 °C)
- Elektronische Temperaturfühler in der Tiegelwand, kein Anbrennen beim Druckkochen
- Elektronische Brat- und Druckgarautomatik
- Motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- RS 485-Schnittstelle
- Kerntemperaturfühler
- Schaltschutz, serienmäßig



	FEP230	FEP330
Artikelnummer	S741026	S742264
Maße (L x T x H) in mm	1200 x 850 x 900	1500 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	314	393
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	16,3	21,7
Absicherung (A)	25	32 / 35
Nutzzinhalt in Liter	110	150
Tiegelmaß (L x T x H) in mm	700 x 550 x 300	1000 x 550 x 300
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,39	0,55
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1 / 1, 200 mm	2 Stück	3 Stück

### Im Lieferumfang enthalten

1 Behälterauflage	•	•
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•
1 edelstahlummantelter Druckschlauch für Weichwasser	•	•

### Preis (in Euro)

### Top-Variante

#### VAR020 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung

- Wasser automatisch litergenau füllen
- in Mischbatterie integriert
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

### Zubehör

ZUBP50 Einhängeleiste
ZUBP51 Einhängeleiste
ZUBM50 Schaufel ungelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter
ZUBM51 Schaufel gelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter
ZUBM52 Spachtel, Länge 250 mm



- Multifunktionsgerät zum Braten, Kochen, Dämpfen, Druckkochen und Druckdämpfen
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Tiegel komplett aus Edelstahl mit 4-Punkt-Temperaturregelung
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Deckel doppelwandig, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger, gesteckter Elastomer-Dichtung
- Automatische und manuelle Deckelkühlung
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Elektronisch geregelt, Folientastatur mit LED-Soll- und Ist-Wertanzeige, 9 Programmplätze mit 5 Schritten (Temperatur, Startzeit, Prozesszeit)
- Druckgaren bis 0,5 bar Überdruck (ca. 110 °C)
- Elektronische Temperaturfühler in der Tiegelwand, kein Anbrennen beim Druckkochen
- Elektronische Brat- und Druckgarautomatik
- RS 485-Schnittstelle
- Kerntemperaturfühler
- Schaltschütz, serienmäßig



	FEP241	FEP341
Artikelnummer	S746350	S742438
Maße (L x T x H) in mm	1000 x 850 x 900	1300 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	320	400
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	16,3	21,6
Absicherung (A)	25	32 / 35
Nutzhalt in Liter	100	143
Tiegelmaß (L x T x H) in mm	700 x 550 x 300	1000 x 550 x 300
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,39	0,55
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1 / 1, 200 mm	2 Stück	3 Stück

### Im Lieferumfang enthalten

1 Behälterauflage	•	•
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•
1 edelstahlmantelter Druckschlauch für Weichwasser	•	•

### Preis (in Euro)

### Top-Variante

#### VAR020 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung

- Wasser automatisch litergenau füllen
- in Mischbatterie integriert
- automatischer Stopp des Füllvorgangs



### Zubehör

ZUBM50 Schaufel ungelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

ZUBM51 Schaufel gelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

ZUBM52 Spachtel, Länge 250 mm



- Knebelbedienung
- 80 mm tiefgezogene Mulde
- Topfträger aus CrNiSt 1.4301
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Pilotflamme und manueller Zündung



	FGH210	FGH410	FGH610
Artikelnummer	S757201	S756927	S756373
Maße (L x T x H) in mm	1600 x 850 x 900	2100 x 850 x 900	2400 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	82	114	155
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	12,9	25,8	38,7
D Brenner (je 5,6 kW)	1	2	3
E Brenner (je 7,3 kW)	1	2	3
Unterbau offen	•	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•	•

### Im Lieferumfang enthalten

1 Sicherheitsgasschlauch	•	•	•
--------------------------	---	---	---

### Preis (in Euro)

### Zubehör

ZWMF07 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag

ZWMF12 1 Paar Flügeltüren eingebaut

ZWMF15 1 Paar Flügeltüren eingebaut

ZUB832 Sicherheitsgasschlauch 1/2", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand

Düsensätze für verschiedene Gasarten	Siehe Seite 53	Siehe Seite 53	Siehe Seite 53
--------------------------------------	----------------	----------------	----------------



- Knebelbedienung
- 80 mm tiefgezogene Mulde
- Topfträger aus CrNiSt 1.4301
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Pilotflamme und manueller Zündung
- Unterbau mit Brat- und Backofen



	<b>FGH413</b>	<b>FGH415</b>	<b>FGH417</b>
Artikelnummer	S757331	S757332	S757333
Maße (L x T x H) in mm	800 x 850 x 900	800 x 850 x 900	800 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	152	164	155
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	25,8	25,8	31,8
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	4	8,2	
Absicherung (A)	16	20	
D Brenner (je 5,6 kW)	2	2	2
E Brenner (je 7,3 kW)	2	2	2
Elektro-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW	•		
Elektro-Dual-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW und Umluft mit 2 Gebläsen je 4,0 kW		•	
Gas-Brat- und Backofen 6,0 kW, Piezo-Zündung			•

### Im Lieferumfang enthalten

1 Backblech GN 2 / 1, emailliert	•	•	
1 Backblech GN 2 / 1, Aluminium			•
1 Bratrost GN 2 / 1, verchromt	•	•	•
1 Sicherheitsgasschlauch	•	•	•

### Preis (in Euro)

### Zubehör

ZUB200 zusätzlicher Bratrost, GN 2 / 1, verchromt

ZUB201 Rost GN 1 / 1, matt verchromt

ZUB220 zusätzliches Backblech, GN 2 / 1, emailliert

ZUB240 zusätzliches Backblech, Aluminium, GN 2 / 1

ZUB832 Sicherheitsgasschlauch 1/2", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand

Düsensätze für verschiedene Gasarten	Siehe Seite 53	Siehe Seite 53	Siehe Seite 53
--------------------------------------	----------------	----------------	----------------



- Knebelbedienung
- 80 mm tiefgezogene Mulde
- Topfträger aus CrNiSt 1.4301
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Pilotflamme und manueller Zündung
- Unterbau mit Brat- und Backofen



	FGH613	FGH615	FGH617
Artikelnummer	S757334	S757335	S757336
Maße (L x T x H) in mm	1200 x 850 x 900	1200 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	210	218	216
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	38,7	38,7	44,7
Anschlusswert in kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	4,0 / 4,6*	8,2 / 8,8*	
Anschlusswert in kW 230 V 1N 50 / 60 Hz			0,6*
Absicherung (A)	16	20	
D Brenner (je 5,6 kW)	3	3	3
E Brenner (je 7,3 kW)	3	3	3
Elektro-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW	•		
Elektro-Dual-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW und Umluft mit 2 Gebläsen je 4,0 kW		•	
Gas-Brat- und Backofen 6,0 kW, Piezo-Zündung			•
offenes Fach neben Backofen in Hygiene H2	•	•	•

### Im Lieferumfang enthalten

1 Backblech GN 2 / 1, emailliert	•	•	
1 Backblech GN 2 / 1, Aluminium			•
1 Bratrost GN 2 / 1, verchromt	•	•	•
1 Sicherheitsgasschlauch	•	•	•

### Preis (in Euro)

### Top-Variante

#### VAR009 Umluftwärmeschrank in H2 0,6 kW neben Backofen

- Teller im à la carte bei 50 °C – 60 °C vorhalten
- Fleisch, z. B. Roastbeef, bei 60 °C – 70 °C zum Anrichten bereithalten
- Speisen in GN-Behältern bei 85 °C auf Ausgabetemperatur warmhalten

### Zubehör

ZUB200 zusätzlicher Bratrost (L x T) 530 x 650 mm			
ZUB201 Rost GN 1 / 1, matt verchromt (L x T) 325 x 530 mm			
ZUB220 zusätzliches Backblech, emailliert (L x T x H) 530 x 650 x 22 mm			
ZUB240 zusätzliches Backblech, Aluminium (L x T x H) 530 x 650 x 22 mm			
ZUB507 Tragrostpaar für Wärmeschrank			
ZUB832 Sicherheitsgasschlauch 1/2", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand			
Düsensätze für verschiedene Gasarten	Siehe Seite 53	Siehe Seite 53	Siehe Seite 53

\* bei Variante mit Wärmeschrank

- Knebelbedienung
- Elektronische Zündung
- Knebelbedienung
- Grillroste aus CrNiSt. 1.4301, verfügbar in 4 verschiedenen Ausführungen: als V-Rost, Z-Rost, Rund-Rost, Steg-Rost
- Grillroste höhenverstellbar
- Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Pilotflamme und Piezo-Zündung
- 1 Rost (nach Wahl) je Grillzone, serienmäßig



	<b>FGC260</b>	<b>FGC460</b>
Artikelnummer	S754869	S754870
Maße (L x T x H) in mm	400 x 850 x 900	800 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	75	105
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	10	20
Grillfläche (L x T) in mm	315 x 570	2 je 315 x 570
Unterbau offen	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•
<b>Im Lieferumfang enthalten</b>		
1 Sicherheitsgasschlauch	•	•
Fettauffangbehälter	1	2
V-Rost, Z-Rost, Rund-Rost oder Steg-Rost nach Wahl	1	2
Startausstattung Lavasteine in kg	3	6

### Preis (in Euro)

### Zubehör

ZUBG10 V-Rost

ZUBG11 Z-Rost

ZUBG12 Rund-Rost

ZUBG13 Steg-Rost

ZUBG16 Lavasteine für ein Grillfeld (3 kg)

ZUB832 Sicherheitsgasschlauch 1/2", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand

Düsensätze für verschiedene Gasarten

Siehe Seite 53

Siehe Seite 53



- Multifunktionsgerät zum Braten, Schmoren und Kochen
- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Serienmäßig mit doppelwandigem Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Tiegel komplett aus Edelstahl mit 4-Punkt-Temperaturregelung
- Reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen
- Motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- Punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschneube



	<b>FGP610</b>	<b>FGP910</b>
Artikelnummer	S757592	S757593
Maße (L x T x H) in mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Gewicht in kg	251	321
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	0,3	0,3
Absicherung (A)	10	10
Tiegel komplett aus Edelstahl, Duplex-Antihaft-Boden mit 4-Punkt-Temperaturregelung (L x T x H) in mm	616 x 660 x 184	928 x 660 x 184
Maximalinhalt in Liter	69	109
Nutzinhalt in Liter	53	83
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,41	0,61
Deckel doppelwandig	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•

### Im Lieferumfang enthalten

1 edelstahlummantelter Sicherheitsgasschlauch	•	•
---	---	---

### Preis (in Euro)

### Top-Variante

#### VAR320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung mit Mischarmatur (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit KCI - Touchpanel
- automatischer Stopp des Füllvorgangs

### Variante

VAR479 Mischbatterie ¾"

### Zubehör

ZUBF46 Mischbatterie ¾" (Bausatz)

ZUB961 Schwenkventil ¾" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80 / 390 mm (Bausatz)

ZUB960 Schlauchpendelbrause ½" für WW (Bausatz)

ZUB832 Sicherheitsgasschlauch ½", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand

ZUBM50 Schaufel ungelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

ZUBM51 Schaufel gelocht (L x T) 180 x 130 mm, Nenninhalt 2 Liter

ZUBM52 Spachtel, Länge 250 mm

ZUBM53 Auslaufsieb für Pfannen

ZUBM54 GN-Einhängesystem für Kippbratpfannen

Düsensätze für verschiedene Gasarten

Siehe Seite 53

Siehe Seite 53

- Serienmäßig mit doppelwandigem Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Reinigungsfreundliche Hygiene-Achsen
- Motorische Kippung
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- Punktgenaues Ausgießen, Entleerung über integrierte Auslaufschraube



	<b>FGP600</b>	<b>FGP900</b>
Artikelnummer	S757749	S757750
Maße (L x T x H) in mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	217	265
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	18	24
Anschlusswert in kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	0,3	0,3
Absicherung (A)	10	10
Gusstiegel (L x T x H) in mm	600 x 600 x 175	900 x 600 x 175
Maximalinhalt in Liter	69	103
Nutzinhalt in Liter	53	80
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,3	0,47
Deckel doppelwandig	•	•
Knebelbedienung	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•
<b>Im Lieferumfang enthalten</b>		
1 edelstahlmantelter Sicherheitsschlauch	•	•

**Preis (in Euro)**
**Variante**

VAR477 Schwenkventil 3/4" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80 / 390 mm

**Zubehör**

ZUB961 Schwenkventil 3/4" für WW, Ausladung 300 mm, Höhe 80 / 390 mm (Bausatz)

ZUB960 Schlauchpendelbrause 1/2" für WW (Bausatz)

ZUB832 Sicherheitsschlauch 1/2", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand

Düsensätze für verschiedene Gasarten

Siehe Seite 53

Siehe Seite 53

- Multifunktionsgerät zum Braten und Schmoren
- DUPLEX-ANTIHAFT-Boden
- Tiegelboden aus Verbundwerkstoff mit Aluminiumkern, beidseitig mit Edelstahl plattiert (DUPLEX-ANTIHAFT-Boden)
- Knebelbedienung
- Fugenloser Tiegel, nahtlos in die Oberplatte eingeschweißt
- Tiegel komplett aus Edelstahl
- 2 getrennt regelbare Heizzonen
- Großer verschließbarer Abwurfschacht, Ø 47 mm
- Tiegeltiefe 65 mm
- Unterbau in Hygieneausführung H2
- 2 Brenner mit thermoelektrischer Zündsicherung, Piezo-Zündung, Pilotflamme
- Brenner aus CrSt 1.4016



FGB430

Artikelnummer	S748997
Maße (L x T x H) in mm	700 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	112
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	12
Maximalinhalt in Liter	20
Tiegel (L x T x H) in mm	600 x 580 x 65
Bratfläche in m <sup>2</sup>	0,35
Unterbau offen	•
Hygieneunterbau H2	•

### Im Lieferumfang enthalten

1 PTFE-Stopfen	•
1 Auffangbehälter GN 1 / 1	•
1 edelstahlummantelter Sicherheitsgasschlauch	•

### Preis (in Euro)

### Zubehör

ZWMF05 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag	
ZUB962 Spritzschutzrahmen	
ZUB832 Sicherheitsgasschlauch 1/2", 600 mm für Anschluss durch die Rückwand	
Düsensätze für verschiedene Gasarten	Siehe Seite 53



- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- Elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWW- / TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 5-Liter-Teilung
- Gasregelventil, Feuerungsautomat mit Hochspannungszündung
- Zündsicherung durch Ionisationsüberwachung
- Integrierter Gas-Absperr- und Anschlusshahn



	FGS060	FGS100	FGS150
Artikelnummer	S757598	S757599	S757600
Maße (L x T x H) in mm	800 x 850 x 900	900 x 850 x 900	1100 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	132	153	180
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	12,5	17	21
Anschlusswert in kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	0,05	0,05	0,05
Absicherung (A)	10	10	10
Nutzhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	37,5	42,5	51
Schnellkochkessel nach DIN 18855	•	•	•

### Im Lieferumfang enthalten

1 Auslaufsieb	•	•	•
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•	•
1 edelstahlummantelter Sicherheitsschlauch	•	•	•
ZUB418 Abgassäule ohne Zugunterbrecher mit Abweiserblech (für Aufstellung unter Haube oder Lüftungsdecke)	Als Zusatzposition im Lieferumfang enthalten		

### Preis (in Euro)

### Top-Variante

#### VAR320 mengengesteuerte Wasserfüleinrichtung mit Mischarmatur (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit KCI - Touchpanel
- Automatischer Stopp des Füllvorgangs

#### VAR808 Kerntemperaturfühler

- Auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit KCI - Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

### Zubehör

ZUB787 Doppelmantel für Abgaskamin

ZUB320 1 Paar Aushebehaken

ZUB322 Tragring für Kocheinsätze

ZUB323 Tragring für Kocheinsätze

ZUB324 Tragring für Kocheinsätze

#### Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm

ZUB384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm

ZUB389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm

#### Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm

ZUB394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm

ZUB399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm

Düsenätze für verschiedene Gasarten

Siehe Seite 53

Siehe Seite 53

Siehe Seite 53



- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- Gasbläsetechnologie für höchste Wirkungsgrade und Wirtschaftlichkeit
- Elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkessellentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40 (1 1/2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- / TWK-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 5-Liter-Teilung
- Integrierter Gas-Absperr- und Anschlussshahn



**FLS060**      **FLS100**      **FLS150**

Bestellnummer	S757610	S757611	S757612
Artikelnummer			
Maße (L x T x H) in mm	800 x 850 x 900	900 x 850 x 900	1100 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	132	153	180
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	16	23	27
Anschlusswert in kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	0,3	0,3	0,3
Absicherung (A)	10	10	10
Nutzzinhalt in Liter	63,5	109	155
Innenkesseldurchmesser in mm	484	584	697
Innenkesselhöhe in mm	410	470	470

### Im Lieferumfang enthalten

1 Auslaufsieb	•	•	•
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•	•
1 edelstahlmantelter Sicherheitsgasschlauch	•	•	•

### Preis (in Euro)

### Top-Variante

#### VAR320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung mit Mischarmatur (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit KCI - Touchpanel
- Automatischer Stopp des Füllvorgangs

#### VAR808 Kerntemperaturfühler

- Auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit KCI - Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

### Zubehör

ZUB791 Doppelmantel für Abgaskamin

ZUB320 1 Paar Aushebehaken

ZUB322 Tragring für Kocheinsätze

ZUB323 Tragring für Kocheinsätze

ZUB324 Tragring für Kocheinsätze

#### Kocheinsätze 8 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB382 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm

ZUB384 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm

ZUB389 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm

#### Kocheinsätze 2,5 mm Lochung (bis zu 2 Stück pro Gerät)

ZUB392 1 Kocheinsatz, Durchmesser 465 mm, Höhe 150 mm

ZUB394 1 Kocheinsatz, Durchmesser 565 mm, Höhe 180 mm

ZUB399 1 Kocheinsatz, Durchmesser 675 mm geteilt, Höhe 180 mm

Düsensätze für verschiedene Gasarten

Siehe Seite 53

Siehe Seite 53

Siehe Seite 53

- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- Gasgebläsetechnik für höchste Wirkungsgrade und Wirtschaftlichkeit
- Elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige, sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- / TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 25-Liter-Teilung bei FLR250


**FLR250**

Artikelnummer	S757631
Maße (L x T x H) in mm	1500 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	310
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	36
Anschlusswert in kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	0,15
Absicherung (A)	10
Nutzhalt in Liter	253
Innenkesselmaße (L x T x H) in mm	990 x 660 x 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1 / 1, 200 mm	6 Stück
Schnellkochkessel nach DIN 18855	•
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	40

**Im Lieferumfang enthalten**

1 Auslaufsieb	•
2 edelstahlmantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•
1 edelstahlmantelter Sicherheitsgasschlauch	•

**Preis (in Euro)**
**Top-Variante**
**VAR320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung mit Mischarmatur (Kalt-, Warm- und Mischwasser)**

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit KCI - Touchpanel
- Automatischer Stopp des Füllvorgangs ○

**VAR808 Kerntemperaturfühler**

- Auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit KCI - Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer ○

**Zubehör**

ZUB791 Doppelmantel für Abgaskamin	
ZUB677 Behälterauflage	
ZUB678 Behälterauflage	
Düsensätze für verschiedene Gasarten	Siehe Seite 53



- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- Gasgebläsetechnik für höchste Wirkungsgrade und Wirtschaftlichkeit
- Elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 3 Schnellanwahlwerten für Garzeit und Temperatur
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalanciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 50 (2")
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur, Mischbatterie mit TWw- / TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 25-Liter-Teilung



	FLR300	FLR400
Artikelnummer	S757632	S757633
Maße (L x T x H) in mm	1700 x 850 x 900	2200 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	340	376
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	43	54
Anschlusswert in kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	0,15	0,15
Absicherung (A)	10	10
Nutzinhalt in Liter	294	422
Innenkesselmaße (L x T x H) in mm	1150 x 660 x 435	1650 x 660 x 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1 / 1, 200 mm	8 Stück	12 Stück
<b>Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten</b>	<b>36</b>	<b>42</b>
<b>Im Lieferumfang enthalten</b>		
1 Auslaufsieb	•	•
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•
1 edelstahlummantelter Sicherheitsgasschlauch	•	•

#### Preis (in Euro)

### Top-Variante

#### VAR320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung mit Mischarmatur (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit KCI - Touchpanel
- Automatischer Stopp des Füllvorgangs

#### VAR808 Kerntemperaturfühler

- Auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit KCI - Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

### Zubehör

ZUB791 Doppelmantel für Abgassäule, nachrüstbar

ZUB679 Behälterauflage

ZUB680 Behälterauflage

Düsensätze für verschiedene Gasarten

Siehe Seite 53

Siehe Seite 53

- Innovative KCI - Touchpanel-Steuerung
- Elektronische Temperaturregelung mit Soll- und Ist-Wertanzeige sowie jeweils 3 Schnellanwahl- werten für Garzeit, Temperatur
- Doppelwandiger Deckel, federentlastet, ausbalan- ciert und umlaufend mit temperaturbeständiger Elastomer-Dichtung
- Innenkessel aus CrNiMoTiSt 1.4571
- Innenkesselentleerung über Sicherheitsauslauf- hahn DN 50 (2")
- Wartungsarmes Beheizungssystem
- Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Wassereinflauf über deckelbetätigte Schwenk- armatur, Mischbatterie mit TWw- und TWk-Ventil
- Füllstandsmarkierung mit 10-Liter-Teilung bei FGR150, 25-Liter-Teilung bei FGR250, FGR300 und FGR400



	FGR150	FGR250	FGR300
Artikelnummer	S757622	S757623	S758008
Bestellnummer			
Maße (L x T x H) in mm	1200 x 850 x 900	1500 x 850 x 900	1700 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	270	310	340
Nennwärmebelastung in kW Erdgas E, 20 mbar	21	29	32,5
Anschlusswert in kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	0,05	0,05	0,05
Absicherung (A)	10	10	10
Nutzhalt in Liter	158	253	294
Innenkesselmaße (L x T x H) in mm	620 x 660 x 435	990 x 660 x 435	1150 x 660 x 435
Fassungsvermögen Kocheinsätze GN 1 / 1, 200 mm	4 Stück	6 Stück	8 Stück
Ankochzeit nach DIN 18855 in Minuten	59	73	74

### Im Lieferumfang enthalten

1 Auslaufsieb	•	•	•
2 edelstahlummantelte Druckschläuche für Trinkwasser	•	•	•
1 edelstahlummantelter Sicherheitsgasschlauch	•	•	•
ZUB789 Abgassäule ohne Zugunterbrecher mit Abweisblech (für Aufstellung unter Haube oder Lüftungsdecke)	Als Zusatzposition im Lieferumfang enthalten		

### Preis (in Euro)

### Top-Variante

#### VAR320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung mit Mischarmatur (Kalt-, Warm- und Mischwasser)

- Wasser automatisch litergenau füllen
- Schnellanwahl verschiedener Füllmengen mit KCI - Touchpanel
- Automatischer Stopp des Füllvorgangs

#### VAR808 Kerntemperaturfühler

- Auf den Punkt genau garen
- Schnellanwahl verschiedener Temperaturen mit KCI - Touchpanel
- Energie sparen mit optimaler Gardauer

### Zubehör

ZUB790 Doppelmantel für Abgassäule, nachrüstbar

ZUB677 Behälterauflage

ZUB678 Behälterauflage

ZUB679 Behälterauflage

ZUB680 Behälterauflage

Düsensätze für verschiedene Gasarten

Siehe Seite 53

Siehe Seite 53

Siehe Seite 53



- Schalldämmende und stabilisierende Deckplattenunterfütterung aus 2 miteinander verklebten Elastomerplatten, zusätzlich
- Hygieneunterbau H2



	FUA030	FUA040	FUA050	FUA060	FUA070
Artikelnummer	S737082	S732455	S733126	S698028	S698035
Maße (L x T x H) in mm	300 x 850 x 900	400 x 850 x 900	500 x 850 x 900	600 x 850 x 900	700 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	40	50	59	64	69
Unterbau offen	•	•	•	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•	•	•	•

### Preis (in Euro)

### Varianten

VARSE1 1 x Schuko-Steckdose 230V

in Mulde der Bedienblende

VARSE2 1 x CEE-Steckdose 400V

in Mulde der Bedienblende

VARSE3 2 x Schuko-Steckdose 230V

in Mulde der Bedienblende

VARSE4 1 x CEE-Steckdose 400 V,

1x Schuko-Steckdose 230 V

in Mulde der Bedienblende

VAR010 1 x Rahmenschublade GN 1 / 1

eingebaut

VAR351 Rahmenschubladenblock

2 x GN 1 / 1 übereinander

VAR359 1 x Kastenschublade eingebaut

VAR354 2 x Kastenschublade übereinander

### Zubehör

ZWMF19 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag

ZWMF20 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag

ZWMF03 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag

ZWMF04 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag

ZWMF10 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag

ZWMF11 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag

ZWMF12 1 Paar Flügeltüren eingebaut

ZWMF13 1 Paar Flügeltüren eingebaut

ZUBFA2 Zwischenboden

ZUBF16 Zwischenboden

ZUBF92 Zwischenboden

ZUBF93 Zwischenboden

ZUBF94 Zwischenboden

ZUBM02 5 Paar Einschubleisten



- Schalldämmende und stabilisierende Deckplattenunterfütterung aus 2 miteinander verklebten Elastomerplatten, zusätzlich
- Hygieneunterbau H2



	FUA080	FUA090	FUA100	FUA110	FUA120
Artikelnummer	S698042	S737081	S698049	S733368	S744615
Maße (L x T x H) in mm	800 x 850 x 900	900 x 850 x 900	1000 x 850 x 900	1100 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	85	89	93	97	101
Unterbau offen	•	•	•	•	•
Hygieneunterbau H2	•	•	•	•	•

## Preis (in Euro)

### Varianten

VARSE1 1 x Schuko-Steckdose 230V  
in Mulde der Bedienblende

VARSE2 1 x CEE-Steckdose 400V  
in Mulde der Bedienblende

VARSE3 2 x Schuko-Steckdose 230V  
in Mulde der Bedienblende

VARSE4 1 x CEE-Steckdose 400 V,  
1x Schuko-Steckdose 230 V  
in Mulde der Bedienblende

VAR010 2 x Rahmenschublade  
GN 1 / 1 nebeneinander eingebaut

VAR359 2 x Kastenschublade neben-  
einander eingebaut

### Zubehör

ZWMF14 1 Paar Flügeltüren  
eingebaut

ZWMF17 1 Paar Flügeltüren  
eingebaut

ZWMF16 1 Paar Flügeltüren  
eingebaut

ZWMF18 1 Paar Flügeltüren  
eingebaut

ZUBF95 Zwischenboden

ZUBFA1 Zwischenboden

ZUBF96 Zwischenboden

ZUBFC8 Zwischenboden

ZUBFB7 Zwischenboden



- Schalldämmende und stabilisierende Deckplattenunterfütterung aus 2 miteinander verklebten Elastomerplatten, zusätzlich von unten mit 2,0 mm CrNiSt-Profilen verstärkt
- Dient dem Längenausgleich bei Block- oder Reihenaufstellung
- Allseitig geschlossen
- Frontverkleidung abschraubbar



	<b>FUZ015</b>	<b>FUZ020</b>	<b>FUZ025</b>	<b>FUZ030</b>	<b>FUZ040</b>
Artikelnummer	S734541	S697890	S742748	S697891	S697892
Maße (L x T x H) in mm	150 x 850 x 900	200 x 850 x 900	250 x 850 x 900	300 x 850 x 900	400 x 850 x 900
Gewicht (inkl. Verpackung) in kg	8	10	12	14	29

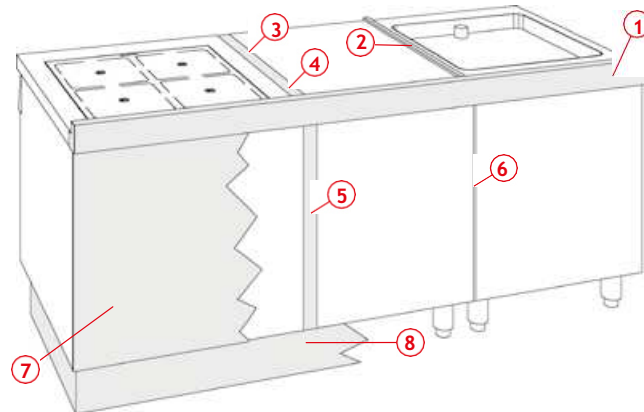
### Preis (in Euro)

### Varianten

ZWM915 Schwenkarmatur 3/4" für WW und KW, mittig montiert



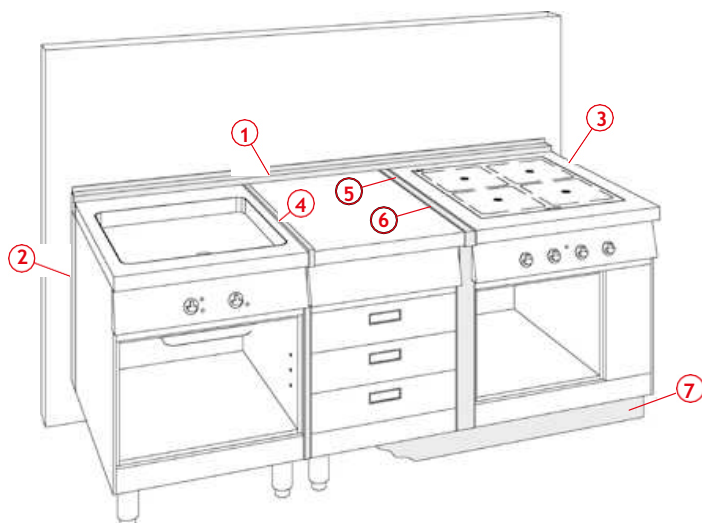
**Beispiel: Zubehör - Geräteaufstellung Zeile frei im Raum**



Pos.	Bezeichnung	Typ	Anzahl im Beispiel
1	Aufsteckleiste 30 mm (ab 4 m mit Ergänzungsstück)	ZUBF37	1
2	Profilabdeckung (zur Verbindung von 2 Geräten)	ZUBF19	1
3	U-Zwischenrinne 50 mm (zur Verbindung von 2 Geräten)	ZUBF20	1
4	optional: Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Rinne 50 mm	ZUBF97	1
5	Rückenblende für U-Rinne 50 mm	ZUBF24	1
6	Rückenblende für Profilabdeckung	ZUBF23	1
<b>alternativ:</b>			
7	CNS - Sockel		Auf Anfrage

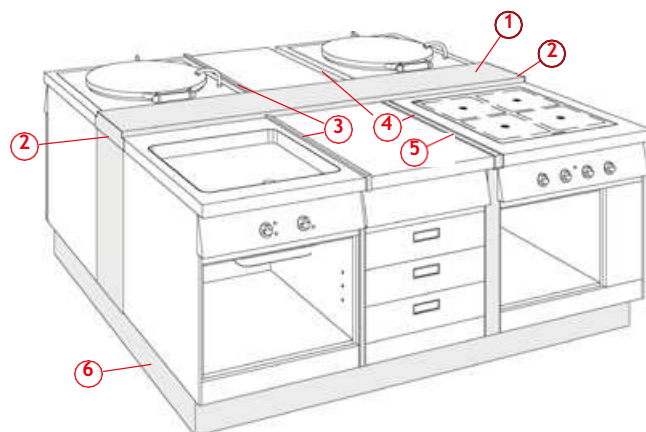


### Beispiel: Zubehör - Geräteaufstellung Zeile an der Wand



Pos.	Bezeichnung	Typ	Anzahl im Beispiel
1	Wandabschlussleiste 50 mm (ab 4 m mit Ergänzungsstück)	ZUBF33	1
2	Stirnseitige Blende 50 mm links	ZUBF56	1
3	Stirnseitige Blende 50 mm rechts	ZUBF57	1
4	Profilabdeckung (zur Verbindung von 2 Geräten)	ZUBF19	1
5	U-Zwischenrinne 50 mm (zur Verbindung von 2 Geräten)	ZUBF20	1
6	optional: Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Rinne, 50 mm	ZUBF97	1
7	CNS - Sockel		Auf Anfrage

### Beispiel: Zubehör - Geräteaufstellung im Block / doppelzeilig



Pos.	Bezeichnung	Typ	Anzahl im Beispiel
1	Mittenabdeckung für Geräteabstand 300 mm (ab 4 m mit Ergänzungsstück)	ZUBF28	1
2	Stirnseitige Blende	ZUBF31	2
3	Profilabdeckung (zur Verbindung von 2 Geräten)	ZUBF19	2
4	U-Zwischenrinne 50 mm (zur Verbindung von 2 Geräten)	ZUBF20	2
5	optional: Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Rinne, 50 mm	ZUBF97	1
6	CNS - Sockel		Auf Anfrage

<b>Zubehör-Geräteverbindung</b>		<b>Preis in Euro</b>
ZUBF19	Eingesteckte Profilabdeckung mit Frontabdeckleiste	
ZUBF20	U-Zwischenrinne 50 mm mit Frontabdeckleiste (U-Profil)	
ZUBF21	U-Zwischenrinne 100 mm mit Frontabdeckleiste (U-Profil)	
ZUBF22	U-Zwischenrinne 150 mm mit Frontabdeckleiste (U-Profil)	
ZUBF97	Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Zwischenrinne 50 mm	
ZUBF98	Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Zwischenrinne 100 mm	
ZUBF99	Einsatzmodul zum Oberflächenausgleich für U-Zwischenrinne 150 mm	
ZUBN10	U-Verbindungsrinne 50 mm für Kombination Combinorm-S (links) und K-Line Gerät (rechts) mit Frontabdeckleiste (U-Profil)	
ZUBN11	U-Verbindungsrinne 50 mm für Kombination Combinorm-S (rechts) und K-Line Gerät (links) mit Frontabdeckleiste (U-Profil)	
ZUBN12	U-Verbindungsrinne 100 mm für Kombination Combinorm-S (links) und K-Line Gerät (rechts) mit Frontabdeckleiste (U-Profil)	
ZUBN13	U-Verbindungsrinne 100 mm für Kombination Combinorm-S (rechts) und K-Line Gerät (links) mit Frontabdeckleiste (U-Profil)	
ZUBN14	U-Verbindungsrinne 150 mm für Kombination Combinorm-S (links) und K-Line Gerät (rechts) mit Frontabdeckleiste (U-Profil)	
ZUBN15	U-Verbindungsrinne 150 mm für Kombination Combinorm-S (rechts) und K-Line Gerät (links) mit Frontabdeckleiste (U-Profil)	
ZUBFE8	Frontblende für Geräteverbindung ohne U-Zwischenrinne	
<b>Zubehör-Geräteaufstellung Zeile frei im Raum</b>		
ZUBF23	Rückenblende bei freistehenden Geräten ohne Zwischenrinne	
ZUBF24	Rückenblende bei freistehenden Geräten mit U-Zwischenrinne 50 mm	
ZUBF25	Rückenblende bei freistehenden Geräten mit U-Zwischenrinne 100 mm	
ZUBF26	Rückenblende bei freistehenden Geräten mit U-Zwischenrinne 150 mm	
ZUBF37	Aufsteckleiste für hintere Aufkantung bei 1-zeiliger freier Aufstellung, 30 mm, mit Endstücken	je m
ZUBF55	Ergänzungsstück mit Lasche für freistehende Aufstellung (über 4 m Länge)	je m
<b>Zubehör-Geräteaufstellung Zeile an der Wand</b>		
ZUBF33	Wandabschlussleiste, 50 mm, mit Endstücken	je m
ZUBF53	Ergänzungsstück mit Lasche zur Wandabschlussleiste 50 mm (über 4 m Länge)	je m
ZUBF56	Blende stirnseitig links zur Wandabschlussleiste 50 mm	
ZUBF57	Blende stirnseitig rechts zur Wandabschlussleiste 50 mm	
ZUBF34	Wandabschlussleiste, 300 mm, mit Endstücken	je m
ZUBF54	Ergänzungsstück mit Lasche zur Wandabschlussleiste 300 mm (über 4 m Länge)	je m
ZUBF58	Blende stirnseitig links zur Wandabschlussleiste 300 mm	
ZUBF59	Blende stirnseitig rechts zur Wandabschlussleiste 300 mm	
<b>Zubehör-Geräteaufstellung im Block / doppelzeilig</b>		
ZUBFA3	Mittenabdeckung 50 mm, mit Endstücken (nicht bei Druckgargeräten)	je m
ZUBFA4	Ergänzungsstück mit Lasche zur Mittenabdeckung 50 mm (über 4 m Länge)	je m
ZUBFA5	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 50 mm	
ZUBF27	Mittenabdeckung 100 mm, mit Endstücken	je m
ZUBF51	Ergänzungsstück mit Lasche zur Mittenabdeckung 100 mm (über 4 m Länge)	je m
ZUBF29	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 100 mm	
ZUBF30	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 100 mm mit je 1 Schuko- und CEE-Steckdose, vertieft eingebaut	
ZUBD50	Mittenabdeckung 200 mm, mit Endstücken	je m
ZUBD51	Ergänzungsstück mit Lasche zur Mittenabdeckung 200 mm (über 4 m Länge)	je m
ZUBD54	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 200 mm	
ZUBD55	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 200 mm mit je 1 Schuko- und CEE-Steckdose, vertieft eingebaut	
ZUBF28	Mittenabdeckung 300 mm, mit Endstücken	je m
ZUBF52	Ergänzungsstück mit Lasche zur Mittenabdeckung 300 mm (über 4 m Länge)	je m
ZUBF31	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 300 mm	
ZUBF32	Blende stirnseitig zu Mittenabdeckung 300 mm mit je 1 Schuko- und CEE-Steckdose, vertieft eingebaut	



**Allgemeines Zubehör**

Preis in Euro

ZUBF50	vier höhenverstellbare CNS-FüÙe	
ZWMF50	vier EdelstahlfüÙe montiert	
ZUB850	vier KunststofffüÙe für Gerätehöhe 850 mm	
ZUBP40	Sockelblende aus CNS bei Fußaufstellung	Auf Anfrage
ZUB559	Ersatzklingen für Schaber	
ZUB560	Schaber	
ZUB561	Reinigungsmittel für Glaskeramik	
ZUB859	Einschraubteile für Fußhöhe 200 mm	

**Zubehör-Bausätze für Flügeltüren und Schubladen**

Zubehör	Beschreibung	Bausatz	passend für folgende Geräte
ZUBF01	1 Flügeltür		FEH 210, FEH 230, FGH 210
ZUBF02	1 Paar Flügeltüren		FEH 410, FEH 430, FEH 500, FEH 510, FGH 410, FGH 500
ZUBF03	1 Paar Flügeltüren		FEH 610, FEH 630, FEH 700, FEH 710, FGH 610
ZUBF04	1 Flügeltür		FEW 250
ZUBF05	1 Flügeltür		FEF 124, FEF 040
ZUBF06	1 Paar Flügeltüren		FEF 144, FEF 224
ZUBF07	1 Paar Flügeltüren		FEB 430, FEB 432, FEG 420, FEG 425
ZUBF08	1 Paar Flügeltüren		FEB 630, FEB 632, FEG 620
ZUBFB5	1 Flügeltür		FGB 430
ZUBFB3	1 Flügeltür		FUA 030
ZUBF00	1 Flügeltür		FUA 040, FEH 300, FEH 310, FEB 232, FEG 220
ZUBF09	1 Flügeltür		FUA 050, FEW 400
ZUBF10	1 Paar Flügeltüren		FUA 060
ZUBF11	1 Paar Flügeltüren		FUA 070
ZUBF12	1 Paar Flügeltüren		FUA 080
ZUBFB4	1 Paar Flügeltüren		FUA 090
ZUBF13	1 Paar Flügeltüren		FUA 100
ZUBS00	1 Schublade		FUA 040
ZUBS01	1 Schublade		FUA 050
ZUBS02	1 Schublade		FUA 060
ZUBS03	1 Schublade		FUA 070
ZUBS04	2 Schubladen		FUA 080
ZUBFB6	2 Schubladen		FUA 090
ZUBS05	2 Schubladen		FUA 100

**Hinweise zur Geräteaufstellung und Anschluss**

<b>Aufstellung auf:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 150 mm hohe FüÙe, höhenverstellbar, + 25 mm (Standardaufstellung)</li> <li>• bauseitiger Sockel 150 mm hoch (FüÙe abschrauben)</li> </ul>	
<b>Aufstellarten:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zeile frei im Raum</li> <li>• Zeile an der Wand</li> <li>• Block / doppelzeilig Aufstellung mit Gruppenzubehör, bei Blockaufstellung / doppelzeilig Gruppenlänge 1750, 1800, 1900 oder 2000 mm je nach Länge der Mittenabdeckung 50, 100, 200 oder 300 mm</li> <li>• fahrbare Geräteausführung (2 Bockrollen und 2 Lenkrollen je 125 mm, zentraler Feststeller, Schiebegriffe, Medienleitung 1,6 m mit Schnittstellen, Zugentlastung usw.)</li> </ul>	Auf Anfrage
<b>Anschluss:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• * Elektrogeräte zum Anschluss an 400 V 3N 50 / 60 Hz (Ausnahme: Frittenwanne FEF und Wasserbad FEW 150 zum Anschluss an 230 V 1N 50 / 60 Hz so wie Wasserbäder FEW 250 und FEW 252 an 400 V 2N 50 / 60 Hz)</li> <li>• Gasgeräte ohne Elektroanschluss (Ausnahme: Gasherde mit Elektro-Brat- und Backofen an 400 V 3N 50 / 60 Hz; Gas-Kippbratpfannen mit motorischer Kippung und Gaskochkessel an 230 V 1N 50 / 60 Hz)</li> </ul>	



**Verfügbare Düsensätze für verschiedene Gasarten und Drücke**

Geräte	Erdgas H,E 20 mbar	Erdgas LL 20 mbar (DE)	Erdgas L 25 mbar (NL)	Butan / Propan 50 mbar	Butan / Propan 28-30 mbar Propan 37 mbar (3+)	Propan 50 mbar (NL)
FGH210	DSF001	DSF002	DSF003	DSF004	DSF005	DSF006
FGH410, 413, 415	DSF007	DSF008	DSF009	DSF010	DSF011	DSF012
FGH417	DSF013	DSF014	DSF015	DSF016	DSF017	DSF018
FGH610, 613, 615	DSF019	DSF020	DSF021	DSF022	DSF023	DSF024
FGH617	DSF031	DSF032	DSF033	DSF034	DSF035	DSF036
FGC260	DSF049	DSF050	DSF051	DSF052	DSF053	DSF054
FGC460	DSF055	DSF056	DSF057	DSF058	DSF059	DSF060
FLR250	DSF073	DSF074	DSF075	DSF076	DSF077	DSF078
FLR300	DSF079	DSF080	DSF081	DSF082	DSF083	DSF084
FLR400	DSF085	DSF086	DSF087	DSF088	DSF089	DSF090
FLS060	DSF097	DSF098	DSF099	DSF100	DSF101	DSF102
FLS100	DSF109	DSF110	DSF111	DSF112	DSF113	DSF114
FLS150	DSF115	DSF116	DSF117	DSF118	DSF119	DSF120
FGP600, 610	DSA614	DSA615	DSA616	DSA617	DSA618	DSA619
FGP900, 910	DSA608	DSA609	DSA610	DSA611	DSA612	DSA613
FGB430	DSA331	DSA332	DSA333	DSA334	DSA335	DSA336
FGS060	DSA467	DSA468	DSA469	DSA470	DSA471	DSA472
FGS100	DSA479	DSA480	DSA481	DSA482	DSA483	DSA484
FGS150	DSA485	DSA486	DSA487	DSA488	DSA489	DSA490
FGR150	DSA437	DSA438	DSA439	DSA440	DSA441	DSA442
FGR250	DSA620	DSA621	DSA622	DSA623	DSA624	DSA625



# ALLGEMEINE VERKAUFS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

(AVL, Januar 2024)

## 1. ALLGEMEINES

1.1. Diese Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen sind verbindlich, sofern sie in der Offerte oder in der Auftragsbestätigung als anwendbar erklärt werden. Weitere oder anders lautende Bedingungen des Bestellers haben nur Gültigkeit, soweit sie von Salvis AG („Lieferant“) ausdrücklich und schriftlich angenommen worden sind.

1.2. Alle Vereinbarungen und rechtserheblichen Erklärungen der Vertragsparteien bedürfen zu ihrer Gültigkeit der Schriftform.

## 2. OFFERTEN UND VERTRAGSABSCHLUSS

2.1. Der Vertrag gilt als abgeschlossen, wenn der Lieferant nach Eingang einer Bestellung deren Annahme schriftlich bestätigt hat.

2.2. Offerten, die keine Annahmefrist enthalten, sind unverbindlich.

## 3. UMFANG DER LIEFERUNG

3.1. Für Umfang und Ausführung der Lieferung und Leistung ist die Auftragsbestätigung massgebend. Material oder Leistungen, die darin nicht enthalten sind, werden zusätzlich berechnet.

3.2. Änderungen gegenüber der Auftragsbestätigung können durch den Lieferanten vorgenommen werden, sofern diese eine Verbesserung bewirken.

## 4. VORSCHRIFTEN IM BESTIMMUNGSLAND

4.1. Der Besteller hat den Lieferanten spätestens mit der Bestellung auf die gesetzlichen, behördlichen und anderen Vorschriften und Normen aufmerksam zu machen, die sich auf die Ausführung der Lieferungen und Leistungen, den Betrieb sowie auf die Krankheits- und Unfallverhütung beziehen.

## 5. PREISE

5.1. Die Preise des Lieferanten verstehen sich, soweit nichts anderes vereinbart wird, netto, ab Werk, in Euro oder Schweizer Franken (gemäss Vereinbarung), ohne Transport, Versicherung, allfällige Mehrwertsteuern, Montage, Installation und Inbetriebnahme. Eine Standard-Verpackung ist im Preis inbegriffen.

5.2. Erhöhen sich zwischen Vertragsabschluss und Abnahme die der Kalkulation zugrunde liegenden Kosten, so ist der Lieferant bis zur endgültigen Erledigung des ihm erteilten Auftrages berechtigt, die in der Auftragsbestätigung genannten Preisen entsprechend zu berichtigen.

5.3. Für Kleinbestellungen beträgt der Faktura Mindestwert EUR 30.00 / CHF 30.00.

5.4. Grundsätzlich nehmen wir keine Ware zurück. In Ausnahmefällen und im gegenseitigen Einverständnis werden Gutschriften abzüglich 25 % Bearbeitungskosten ausgestellt. **Achtung:** Bestellungen für speziell gefertigte Geräte in Sonderspannungen können nicht mehr storniert werden. Für Retouren mit Warenwert unter EUR 30.00 / CHF 30.00 werden keine Gutschriften erstellt.

5.5. Rücksendungen müssen vorgängig mit uns abgesprochen werden und dürfen nur mit unserem Einverständnis erfolgen. Die Transportkosten und Versicherung gehen zu Lasten des Absenders.

## 6. ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

6.1. Die Zahlung erfolgt, sofern keine anders lautende, schriftliche Vereinbarung getroffen wird, durch ein unwiderrufliches und durch eine angesehene Schweizer Bank bestätigtes Akkreditiv.

6.2. Die Zahlungen sind vom Besteller am Domizil des Lieferanten ohne Abzug von Skonto, Spesen, Steuern und Gebühren irgendwelcher Art zu leisten. Anderslautende Zahlungsbedingungen werden speziell vereinbart.

6.3. Bei Zahlungsverzug behält sich der Lieferant die sofortige Einstellung von geplanten Lieferungen vor und ist berechtigt, nebst Schadenersatz einen Verzugszins von 8 % p.a. sowie eine Mahngebühr von EUR 100.00 / CHF 100.00 zu berechnen. Die Berufung auf Mängel entbindet nicht von der Pflicht zur Einhaltung der Zahlungsbedingungen.

## 7. EIGENTUMSVORBEHALT

7.1. Der Lieferant behält sich das Eigentum an der Lieferung bis zu deren vollständigen Bezahlung vor. Der Eigentumsvorbehalt des Lieferanten an allen

gelieferten Waren hat ebenfalls Bestand, sofern die gelieferte Ware an Dritte veräussert, eingebaut oder weiterverarbeitet wird. Der Besteller ist verpflichtet, die zum Schutz des Eigentums des Lieferanten erforderlichen Massnahmen zu treffen.

7.2. Der Lieferant ist berechtigt, unter Mitwirkung des Bestellers den Eigentumsvorbehalt im entsprechenden Register eintragen zu lassen.

## 8. LIEFERFRIST

8.1. Die Lieferfrist beginnt mit der Annahme der Bestellung durch den Lieferanten und nach vollständiger Bereinigung der technischen Belange.

8.2. Die Lieferfrist wird angemessen verlängert:

8.3. -wenn die Angaben, die für die Ausführung der Bestellung benötigt werden, dem Lieferanten nicht rechtzeitig zugehen, oder wenn diese durch den Besteller nachträglich abgeändert werden;

8.4. -wenn Zahlungsfristen nicht eingehalten werden, Akkreditive zu spät eröffnet werden oder erforderliche Importlizenzen nicht rechtzeitig beim Lieferanten einreichen;

8.5. -wenn Hindernisse auftreten, die der Lieferant trotz Anwendung der gebotenen Sorgfalt nicht abwenden kann, ungeachtet ob diese beim Lieferanten, beim Besteller oder einem Dritten entstehen. Solche Hindernisse sind Vorkommnisse höherer Gewalt, beispielsweise Epidemien, Mobilmachung, Krieg, Aufruhr, erhebliche Betriebsstörungen, Unfälle, Arbeitskonflikte, verspätete oder fehlerhafte Zulieferung der benötigten Rohmaterialien, Halb- oder Fertigfabrikate, Ausschuss von wichtigen Werkstücken, behördliche Massnahmen oder Unterlassungen, Naturereignisse.

## 9. LIEFERVERZUG

9.1. Der Besteller ist berechtigt, für verspätete Lieferungen eine Verzugsentschädigung geltend zu machen, soweit eine Verspätung nachweislich durch den Lieferanten verschuldet wurde und der Besteller einen Schaden als Folge dieser Verspätung belegen kann. Wird dem Besteller durch Ersatzlieferung ausgeholfen, so fällt der Anspruch auf eine Verzugsentschädigung dahin.

9.2. Die Verzugsentschädigung beträgt für jede volle Woche der Verspätung höchstens 0,5%, insgesamt aber nicht mehr als 5%, berechnet auf den Vertragspreis des verspäteten Teils der Lieferung. Die ersten zwei Wochen der Verspätung geben keinen Anspruch auf eine Verzugsentschädigung.

9.3. Wegen Verspätung der Lieferungen oder Leistungen hat der Besteller keine Rechte und Ansprüche ausser den in Artikel 9.1. und 9.2. ausdrücklich genannten.

## 10. LIEFERUNG, TRANSPORT UND VERSICHERUNG

10.1. Die Produkte werden vom Lieferanten Standard verpackt. Zusätzlicher Verpackungsaufwand (z.B. see-mässige Verpackung) wird dem Besteller verrechnet.

10.2. Besondere Wünsche betreffend Versand und Versicherung sind dem Lieferanten rechtzeitig bekannt zu geben. Der Transport erfolgt EX WORKS, Incoterms 2020, sofern keine andere Klausel vereinbart wurde. Beschwerden im Zusammenhang mit dem Transport sind vom Besteller bei Erhalt der Lieferung oder der Frachtdokumente unverzüglich an den letzten Frachtführer zu richten.

10.3. Nutzen und Gefahr gehen spätestens mit Abgang der Lieferung ab Werk auf den Besteller über, selbst wenn eine andere Lieferklausel vereinbart wurde. Die Versicherung gegen Schäden irgendwelcher Art obliegt dem Besteller. Auch wenn sie vom Lieferanten abzuschliessen ist, geht sie auf Rechnung des Bestellers.

10.4. Sollte der Lieferant vereinbarungsgemäss eine Transportversicherung für den Besteller abgeschlossen haben, gilt diese nur, wenn der Besteller die Ware bei Empfang sorgfältig prüft und Transportschäden sofort nach der Erkennung dem Lieferanten schriftlich meldet, bei äusserlich beschädigter Verpackung gar unmittelbar bei Empfang auf dem Frachtbrief notiert.

## 11. PRÜFUNG UND ABNAHME DER LIEFERUNG

11.1. Der Besteller hat die Lieferung sofort nach Erhalt zu prüfen und dem Lieferanten allfällige Mängel unverzüglich nach der Prüfung bzw. nach der Entdeckung schriftlich mitzuteilen. Unterlässt er dies, gelten die Lieferungen und Leistungen als genehmigt.

## 12. GEWÄHRLEISTUNG UND HAFTUNG

12.1. Der Lieferant gewährleistet, dass die von ihm gelieferten Produkte keine Fabrikations- und Materialfehler aufweisen und die in der Auftragsbestätigung respektive Gebrauchsanweisung/Betriebsanleitung ausdrücklich zugesicherten Eigenschaften besitzen. Weitere Gewährleistungs- und Schadenersatzansprüche sind ausdrücklich ausgeschlossen.

12.2. Im Verkaufs- und Lieferpreis des Lieferanten ist bereits ein Rabatt als Pauschalabgeltung von allen allfälligen, künftig auftretenden Gewährleistungsansprüchen des Bestellers enthalten. Zusätzlich zu diesem Rabatt hat der Besteller keine weiteren Gewährleistungsansprüche gegenüber dem Lieferanten. Ausgenommen sind epidemische und offensichtliche Fabrikationsfehler. In diesem Fall ist der Lieferant verpflichtet, nach eigener Wahl, das mangelhafte Material des Produktes kostenlos zu ersetzen oder zu reparieren. Zu diesem Zweck hat der Besteller auf eigene Kosten das mangelhafte Material dem Lieferanten unverzüglich zuzustellen. Der Lieferant wird dann das reparierte Material bzw. das Ersatzmaterial zur Verfügung stellen. Sowohl das Ausbauen des mangelhaften Materials wie das Einbauen des reparierten bzw. neuen Materials ist ausschliesslich Sache des Bestellers.

12.3. Sollte sich eine Gewährleistungsarbeit (Art. 12.1) innert bezeichneter Jahresfrist als falsch erweisen, ist der Lieferant unter der Voraussetzung der rechtzeitigen Mitteilung (Art. 11) verpflichtet, nach eigener Wahl das mangelhafte Material des Produktes kostenlos zu ersetzen oder zu reparieren. Zu diesem Zweck hat der Besteller auf eigene Kosten das mangelhafte Material dem Lieferanten unverzüglich zuzustellen. Der Lieferant wird dann das reparierte Material bzw. das Ersatzmaterial zur Verfügung stellen. Sowohl das Ausbauen des mangelhaften Materials wie das Einbauen des reparierten bzw. neuen Materials ist ausschliesslich Sache des Bestellers und erfolgt auf dessen Kosten.

12.4. Eine allfällige Gewährleistung erlischt vorzeitig, wenn der Besteller oder Dritte unsachgemäss Änderungen oder Reparaturen, mangelhafte Wartungen sowie übermässige Beanspruchungen vornehmen oder wenn der Besteller, falls ein Mangel aufgetreten ist, nicht umgehend alle geeigneten Massnahmen zur Schadensminderung trifft und dem Lieferanten Gelegenheit gibt, den Mangel zu beheben.

12.5. Ersetztes Material geht in das Eigentum des Lieferanten über.

12.6. Für Erzeugnisse, die von vom Lieferanten unabhängigen Dritten hergestellt wurden, übernimmt der Lieferant nur die Gewährleistung und Haftung, die ihm von diesem Dritten zugestanden wird.

12.7. Alle Fälle von Vertragsverletzungen und deren Rechtsfolgen sowie alle Ansprüche des Bestellers, gleichgültig aus welchem Rechtsgrund sie gestellt werden, sind in diesen Bedingungen abschliessend geregelt. Insbesondere sind alle nicht ausdrücklich genannten Ansprüche auf Schadenersatz, Minderung, Aufhebung des Vertrages oder Rücktritt vom Vertrag ausgeschlossen. Eine Haftung für Folgeschäden ist ausgeschlossen, soweit zwingende produkt haftpflichtrechtliche Bestimmungen dem nicht entgegenstehen.

## 13. ANWENDBARES RECHT

13.1. Auf Lieferungen gemäss den vorliegenden Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen ist schweizerisches Recht unter Ausschluss des Wiener Kaufrechts anwendbar.

## 14. GERICHTSSTAND

14.1. Gerichtsstand für alle Lieferungen ist der Sitz des Lieferanten.

SALVIS AG, Nordstrasse 15, CH-4665 Oftringen, Handelsregister des Kanton Aargau, CHE-109.408.193, Geschäftsführer: Davor Bratoljic  
Stand: Januar 2024





07.03.2024

**SALVIS AG**

Nordstrasse 15  
CH-4665 Oftringen  
Tel. +41 (0)62 788 18 18  
Internet: [www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)  
E-Mail: [info@salvis.ch](mailto:info@salvis.ch)

*smart cooking*

