EKU

Imbiß-Geräte »Trend-line« 1/1-2

Thermik Snack-line

Elektro 1/3-4

Gas 1/5

Ergänzungsteile 1/6-7

Drop-in-System 1/8-15

EKU Snack-line. Ausgereifte Imbiß-Geräte in Modulbauweise individuell kombinierbar.

Profitechnik in Elektro und Gas vom TÜV und DVGW nach neuesten technischen und sicherheitstechnischen Gesichtspunkten getestet und zertifiziert.

Elektro-Geräte haben eine Bautiefe von 600 mm und Gasgeräte 650 mm. Die Geräte werden mit einem speziellen Klemmsteg miteinander verbunden und können mit und ohne Unterbau aufgestellt werden, wie am folgenden Beispiel dargestellt.

2 Flammen-Kocher
mit jeweils 3,5 kW
CNS-Stabschieberoste
leicht zu reinigen
GK-40

Grillplatte
mit 2 Heizzonen,
tiefgelegte und sehr fein
geschliffene Bratplatte
mit besten Brat- und
Bräunungsergebnissen
bis 300 °C
GRE-60

Schaschlikpfanne
aus extra leichter
Spezial-Legierung
BRE-40

Bain-Marie
1/1 GN mit tief-
gezogenem Becken.
Eie saubere ab-
gerundete Sache
BME-40

Frittenwanne
Ein tiefgezogenes
Salzbecken
mit gelochtem
Einlegeblech
BSE-40

Leistungsstarke
Doppelfriteuse
mit 10 Liter Becken und
wahlweisen kW-Stärken
12 oder extra stark 15 kW
FRE-60-120

Thermik
Snack-line

EKU - THERMIK Snack-line

Drop - in - Bauweise

Exklusives Imbiß-System mit fugenloser Abdeckung. Die Geräte werden alle flächenbündig in die Abdeckung eingeschweißt, bzw. Ceran-Kochfelder eingeklebt. Ansprechende Optik und optimale Hygiene als Blickfang für Ihren Gastronomiebetrieb. Die Oberbauten sind einteilig mit einer Bautiefe von 700 mm und mit einer Höhe von 300 mm. Die Unterbauten können einteilig oder geteilt geliefert werden. Spezielle Kundenwünsche, bzw. Anlagenvarianten können computergestützt geplant und realisiert werden.

Die aktuelle Geräteübersicht entnehmen Sie bitte der Preisliste.

Grillplatte
mit versenkter fugenlos eingeschweißter Grillfläche aus Spezial-Bratedelstahl, fein geschliffen. Dabei beste Bräunungsergebnisse bei optimaler Hitzeverteilung, Fettablaß vorne in Fettauffangschale, Teflon Verschlußstopfen 30 mm.
D-GRE-60

Arbeitsfläche
D-BES-40

Bain-Marie
mit fugenlos eingeschweißtem Becken, 1/1 GN,
Becken tiefgezogen mit gerundeten Ecken und
Gefälle zum Ablauf nach vorne, geeignet für 200 mm hohe Gastronorm-Behälter.
D-BME-40

Frittenwanne
Ein tiefgezogenes
Salzbecken
mit gelochtem
Einlegeblech
D-BSE-40

Doppelfriteuse
2 tiefgezogene Becken jeweils 10 Liter Inhalt.
Tiefgezogener Schwallrand fugenlos eingeschweißt, herausnehmbare und abschwenkbare Hochleistungsheizkörper, wahlweise 6 oder 7,5 kW je Becken.
D-FRE-60-120

Thermik *Snack*
– eine Drop-in-Ausführung mit fugenloser Abdeckung

Unterbau KMS-24 mit Schubladenblock D-K2K-615

EKU-Imbiß-Geräte »Trend-line«

Elektro • 600 mm Bautiefe

Elektro-Einzelfriteuse
Maße (B x T x H):
400 x 600 x 290 mm,
6,0 kW / 400 V
herausnehmbarer
Heizkörper,
Beckeninhalt 9 l

Modell **FRI-40**
€ 926,–

Bain Marie
Maße (B x T x H):
400 x 600 x 290 mm,
Becken tiefgezogen
1/1 GN
geeignet für 150 mm
hohe GN-Behälter
1,3 kW / 230 V

Modell **BM-40**
€ 603,–

Grillplatte
Maße (B x T x H):
400 x 600 x 290 mm,
3,9 kW / 400 V

Modell **GR-40**
€ 720,–

2-Plattenkocher
Maße (B x T x H):
400 x 600 x 290 mm,
Platten: 220 Ø
170 Ø
4,6 kW / 400 V

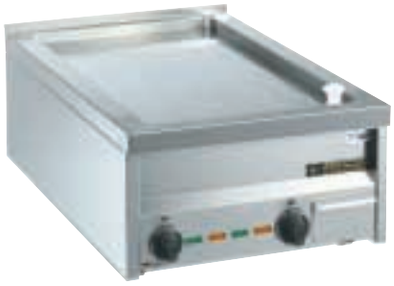
Modell **PK-40**
€ 720,–

Doppelfriteuse
Maße (B x T x H):
600 x 600 x 290 mm,
12,0 kW / 400 V
herausnehmbarer
Heizkörper,
Beckeninhalt a) 9 l

Modell **FRI-60**
€ 1.235,–

Frittenwanne
Maße (B x T x H):
400 x 600 x 290 mm,
1,3 kW / 230 V

Modell **FRIWA-40**
€ 603,–



Grillplatte
Maße (B x T x H):
600 x 600 x 290 mm,
7,8 kW / 400 V

Modell **GR-60**
€ 994,–

Technische Änderungen vorbehalten • Alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.

EKU-Imbiß-Geräte »*Trend-line*«

Elektro • 600 mm Bautiefe

Rostbräter
Maße (B x T x H):
400 x 600 x 290 mm,
Pfannengröße
290 x 490 x 65 mm
Material: Spritzguß
3,2 kW / 400 V

Modell **RBR-4**
€ 1.029,–

Rostbräter
Maße (B x T x H):
600 x 600 x 290 mm,
Direkte Bestückung auf
Grillfläche 500 x 400 mm
4,8 kW / 400 V

Modell **RBR-6**
€ 1.235,–

Schaschlikpfanne
Maße (B x T x H):
400 x 600 x 290 mm,
Pfannengröße
290 x 490 x 65 mm
Material: Spritzguß
4,0 kW / 400 V

Modell **SPF-4**
€ 926,–

Neutrales Arbeitselement
mit Schublade
Maße (B x T x H):
400 x 600 x 290 mm

Modell **NAE-4**
€ 411,–

Unterbauten

Typ	Gerätebezeichnung	Maße mm Breite	Tiefe	Höhe	Preis €
KM- 4	Unterbau, dreiseitig zu vorne offen	400	535	550	253,–
KM- 6		600	535	550	285,–
KM- 8		800	535	550	349,–
KM-10		1000	535	550	382,–
KM-12		1200	535	550	414,–
KM-14		1400	535	550	446,–

Technische Änderungen vorbehalten • Alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.

EKU-Thermik *Snack-line*

Elektro • 600 mm Bautiefe
IPX-5 strahlwassergeschützt

Höhe 270 mm, Aufkantung hinten 40 mm
Klemmstegaufkantung links und rechts 12 mm

Typ	Gerätebezeichnung			Maße mm Breite	Maße mm Tiefe	Anschluß-wert	Preis €
FRE-40-60	Friteuse	Körbe 200 x 280 x 100		400	600	6,0 kW	1.086,–
FRE-40-75	Friteuse	extra stark, 9 Liter		400	600	7,5 kW	1.132,–
FRE-60-120	Doppelfriteuse			600	600	12,0 kW	1.544,–
FRE-60-150	Doppelfriteuse	extra stark		600	600	15,0 kW	1.575,–
J-FRE-15	Großraum-Back- und Fritiergerät 1/1 GN ca. 27 l Gesamtfüllmenge, 15 l Nutzfüllmenge 2 Einzel- und 1 Großraumkorb			600	600	15,0 kW	1.853,–
BSE-40	Frittenwanne 1/1 GN			400	600	1,5 kW	680,–
BME-40	Bain-Marie, tiefgezogene Becken mit indirekter Beheizung		1/1 GN	400	600	1,5 kW 230 V	711,–
BME-60	Bain-Marie, tiefgezogene Becken mit indirekter Beheizung		1 1/2 GN	600	600	2,25 kW 230 V	814,–
BME-80	Bain-Marie, tiefgezogene Becken mit indirekter Beheizung		2/1 GN	800	600	3,0 kW 230 V	1.015,–
GRE-40	Grillplatte mit glatter Bratfläche			400	600	3,9 kW	872,–
GRE-60	Grillplatte mit glatter Bratfläche			600	600	7,8 kW	1.169,–
GRE-80	Grillplatte mit glatter Bratfläche			800	600	11,9 kW	1.441,–
GRE-60 R	Grillplatte, 1/2 glatt und 1/2 gerillt			600	600	7,8 kW	1.544,–
GRE-40 C	Grillplatte, mit hartvercromter Bratfläche			400	600	3,9 kW	1.338,–
GRE-60 C	Grillplatte, mit hartvercromter Bratfläche			600	600	7,8 kW	1.544,–
BRE-40	Schaschlikpfanne		Grillfläche in mm	400	600	3,9 kW 400 V	1.029,–
RB-40	Rostbräter mit direkter Bestückung auf dem Heizkörper, Wasserschublade	1 Heizzone	290 x 400	400	600	3,2 kW	1.098,–
RB-60	Rostbräter mit direkter Bestückung auf dem Heizkörper, Wasserschublade	1 Heizzone	400 x 400	600	600	4,8 kW	1.304,–
RB-80	Rostbräter mit direkter Bestückung auf dem Heizkörper, Wasserschublade	2 Heizzonen	590 x 400	800	600	6,4 kW	1.510,–

Technische Änderungen vorbehalten • Alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.

EKU-Thermik *Snack-line*

Elektro • 600 mm Bautiefe
IPX-5 strahlwassergeschützt

Höhe 270 mm, Aufkantung hinten 40 mm
Klemmstegaufkantung links und rechts 12 mm

Typ	Gerätebezeichnung	Maße mm Breite	Tiefe	Anschluß-wert	Preis €
EK-40	2-Plattenkocher, Platten hinten 220 Ø vorne 170 Ø Blitz	400	600	4,6 kW 400 V	649,–
EK-80	4-Plattenkocher, Platten hinten 220 Ø vorne 170 Ø 1 x Blitz	800	600	8,7 kW 400 V	1.132,–
Q-EK-40	2-Plattenkocher, Platten quadratisch 220 x 220 mm	400	600	5,2 kW 400 V	1.029,–
Q-EK-80	4-Plattenkocher, Platten quadratisch 220 x 220 mm	800	600	10,4 kW 400 V	1.544,–
C-EK-40	2-Felder Cerankocher vorne 1,7 kW, hinten 2,1 kW	400	600	3,8 kW 400 V	1.029,–
C-EK-80	4-Felder Cerankocher vorne 2 x 1,7 kW hinten 2 x 2,1 kW	800	600	7,6 kW 400 V	1.544,–
NK-60	Nudelkocher mit tiefgezogenen Becken 1/1 GN mit Gefälle zum Ablauf große Abläufe, integrierter Wasserzulauf, 3 Körbe	600	600	9,0 kW 400 V	1.544,–
AE-40	Arbeitselement mit Schublade	400	600		411,–
AE-60		600	600		514,–
LA-40	Spüle mit einem Becken Beckengröße 345 x 250 x 110 mm und Mischbatterie	400	600		514,–

Technische Änderungen vorbehalten • Alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.

EKU-Thermik *Snack-line*

Gas • 650 mm Bautiefe

Höhe 270 mm, Aufkantung hinten 40 mm
Klemmstegaufkantung links und rechts 12 mm
Kaminhöhe 180 mm

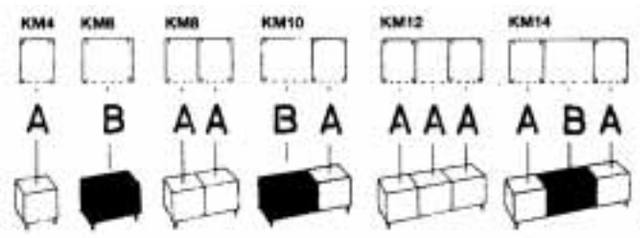
Typ	Gerätebezeichnung		Maße mm Breite	Tiefe	Anschluß-wert in kW	Preis €
GK-40	2-Flammen Gaskocher mit CNS-Schieberosten 1 x 4,0 kW; 1 x 6,0 kW		400	**600**	10,0	720,–
GK-80	4-Flammen Gaskocher mit CNS-Schieberosten 2 x 4,0 kW, 2 x 6,0 kW		800	**600**	20,0	1.235,–
FRG-40	1-Becken Gasfriteuse		400	650	6,0	1.369,–
FRG-60	2-Becken Gasfriteuse		600	650	12,0	2.162,–
GRG-40	Grillplatte mit glatter Bratfläche		400	650	5,5	1.073,–
GRG-60			600	650	9,0	1.478,–
GRG-80			800	650	11,5	1.750,–
GRG-60 R	Grillplatte 1/2 glatte und 1/2 gerillte Grillfläche		600	650	9,0	1.624,–
PLX-60	Lavasteingrill 2-fach höhenverstellbar serienmäßig V-Roste		600	650	10,0	1.944,–
PLX-80			800	650	12,0	2.412,–
BMG-40	Bain-Marie	1/1 GN	400	650	3,0	1.029,–
BMG-60		1 1/2 GN	600	650	3,0	1.177,–

Technische Änderungen vorbehalten • Alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.

Unterbauten

Typ	Gerätebezeichnung	Maße mm Breite	Tiefe	Höhe	Preis €
KM- 4	Unterbau, dreiseitig zu vorne offen	400	535	550	253,–
KM- 6		600	535	550	285,–
KM- 8		800	535	550	349,–
KM-10		1000	535	550	382,–
KM-12		1200	535	550	414,–
KM-14		1400	535	550	446,–

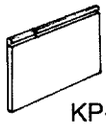
Ergänzungsteile für Unterbauten

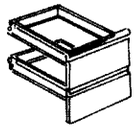


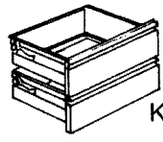
A = Einbaufeld 400 mm breit **B = Einbaufeld 600 mm breit**

Typ	Beschreibung	Maße mm Breite	Tiefe	Höhe	Peis €
KP 4-L	Linke Tür für Einbaufeld 400 mm	400	15	395	132,–
KP 4-R	Rechte Tür für Einbaufeld 400 mm	400	15	395	132,–
KP 6-L	Linke Tür für Einbaufeld 600 mm	600	15	395	219,–
KP 6-R	Rechte Tür für Einbaufeld 600mm	600	15	395	219,–
K2K	2 x 1/1 GN Schubladen für Einbaufeld 400mm	400	550	395	406,–
K2K-615	2 x 1½ GN Schubladen für Einbaufeld 600 mm	600	550	395	483,–

KP-4

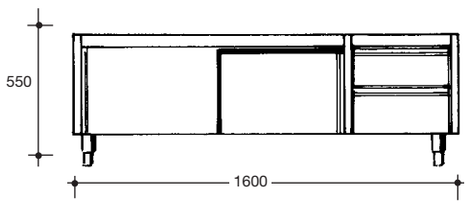

KP-6


K2K


K2K 615

Geschlossene Unterbauten

KMS- 10	Unterbau mit Schiebetüren	1000	560	550	966,–
KMS- 12		1200	560	550	1.108,–
KMS- 14		1400	560	550	1.263,–
KMS- 16		1600	560	550	1.494,–
KMS- 18		1800	560	550	1.647,–
KMS- 20		2000	560	550	1.790,–
KMS- 22		2200	560	550	1.932,–
KMS- 24		2400	560	550	2.053,–
KMS- 26		2600	560	550	2.196,–
KMS- 28		2800	560	550	2.339,–
KMS- 30		3000	560	550	2.493,–



Ab KMS 16 können Schubladen eingebaut werden. Einbau nur rechts oder links möglich.

Unterbauten mit Schiebetüren werden lagermäßig nicht geführt. Lieferzeit ca. 8 bis 14 Arbeitstage.

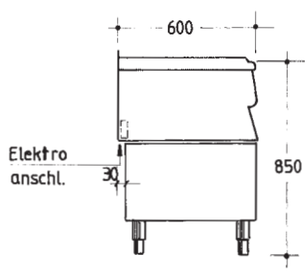
Kühl-Unterbauten für Imbißgeräte ±0° C bis +10° C, Inhalt 130 Ltr.

Modell	Ausführung	Breite	Tiefe	Höhe	€
SLK	Unterbau mit 2 Großraum-Ausziehladen, geeignet für 1/1 GN, 200 mm Höhe	1200	620	600	2.122,–

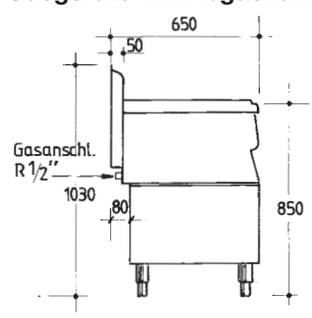
Achtung! Bei Kombination der gekühlten Unterbauten mit den Unterbauten der Serie KM, KMS dies bitte vermerken, damit der Höhenunterschied kostenlos ausgeglichen wird.
Auch bei Elektrogeräten zuzüglich Abgaskamin = Bautiefe 650 mm.

Seitenansicht Imbißgeräte auf Unterbau

Elektrogeräte



Gasgeräte mit Abgaskamin



Ergänzungsteile für Imbiß-Geräte

Typ	Bezeichnung	Maße mm Breite	Tiefe	Preis €
CG- 650	Klemmsteg	6	600	23,–
TP- 40	Kunststoffschneidebrett für Arbeitsplatten	395	595	132,–
TP- 60	Kunststoffschneidebrett für Arbeitsplatten	595	595	153,–

Typ	Bezeichnung	Maße mm Breite	Tiefe	Preis €
D - 40	Abgaskamine zwecks	400	50	88,–
D - 60	Erweiterung der Bautiefe von 600 auf	600	50	99,–
D - 80	650 mm bzw. Kombination von	800	50	99,–
D - 100	Gas- und Elektrogeräten	1000	50	110,–

Weitere Abgaskamine vgl. Seite 1/11

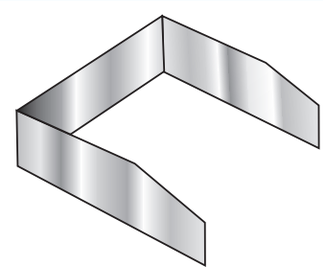
Unterbau mit Backofen CNS

Zubehör: 1 Backblech, 1 Rost

Typ	Beschreibung	Aussenmaße in mm Breite	Tiefe	Höhe	Backofen-Innenmaße Breite	Tiefe	Höhe	Preis €
KM - BD	Backofen mit Doppelfunktion – Ober- und Unterhitze / Heißluft 5,8 kW / 400 kW	800	630	560	460	370	260	1.171,–

Spritzschutz für Grillplatten

Höhe 130 mm, 3-seitig

Typ	Beschreibung	Preis €
650-SG-40		34,–
650-SG-60		44,–
650-SG-80		57,–

Technische Änderungen vorbehalten • Alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.

Drop – in – System

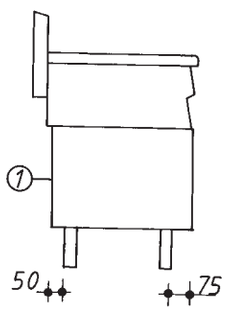
Die technischen Module des Drop–in–Imbiß-Systems sind wahlweise bis **5.800 mm** in der Breite in einem Stück, fugenlos in einer durchgehenden Abdeckung, mit R 15 abgerundeter Vorderkante, 90° abgekanteten Kopfseiten und Hohlkehle hinten. Die Bautiefe ist wahlweise **750, 800** und **850** mm.

Planerische Besonderheiten:

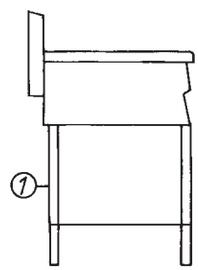
Gesamtbreite: Maße der technischen Module aufaddieren zuzüglich 50 mm Mindestabstand zwischen jedem Gerät und 50 mm an der rechten und linken Seite der Anlage.

Neuheit: ***Bain-Marie, Frittenwanne, Griddleplatte und Glaskeramik-Kochfelder fugenlos eingeschweißt bzw. flächenbündig eingebaut – ohne Mehrpreis***

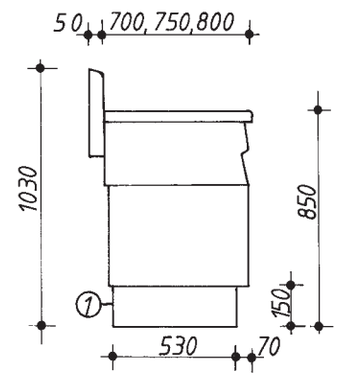
Vorteil: – Fugenlose Hygiene
– Gesamtmaß in der Breite wird verringert.



① = Unterbau Serie KM



① = Unterbau Serie KS



① = Baus. Sockel oder CNS Sockel

Drop – in – Moduleinbau bauseits:

Der Einbau bauseits ist nur bei Elektromodulen möglich!

Die Ausschnittsgrößen sind wie folgt:
400er Modul **390 B x 590 T**
600er Modul **590 B x 590 T**

– Für jedes Modul wird zusätzlich ein Einbau-Set bestehend aus Einbau-Rahmen und Verkleidungs-Chassis unter dem Modul benötigt D-Einbau **€ 285,–**

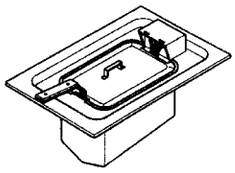
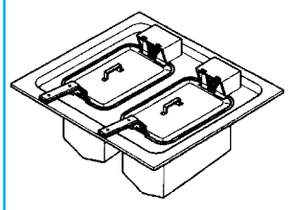
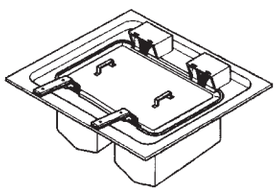
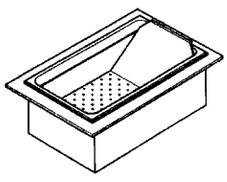
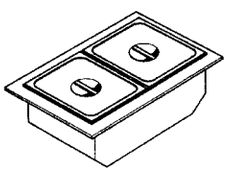
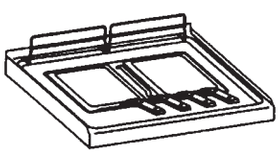
– Entsprechende Schalterblenden können individuell nach Maß gefertigt werden D-Blende **€ 110,–**

Kalkulationsbeispiel **Doppelfriteuse D-FRE 60-90**

D-FRE 60-120	=	€ 1.891,–
Einbau-Set	=	€ 285,–
		€ 2.176,–
Option Schalterblende	+	€ 110,–

Technische Änderungen vorbehalten • Alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.

Drop – in – System
Elektro

	Typ	Gerätebezeichnung		Maße mm Breite	Tiefe	Anschluß-wert kW	Preis €
	D-FRE-40-60	Friteuse (Elektro)		400	600	6,0 400V	1.176,–
	D-FRE-40-75	Friteuse (Elektro) extra stark		400	600	7,5 400V	1.220,–
	D-FRE-60-120	Doppelfriteuse (Elektro)		600	600	12,0 400V	1.891,–
	D-FRE-60-150	Doppelfriteuse (Elektro) extra stark		600	600	15,0 400V	2.014,–
	D-J-FRE-15	Großraum-Back- und Fritier-Gerät 1/1 GN ca. 27 l Gesamt-füllmenge, 15 l Nutzfüllmenge 2 Einzel- u. 1 Großraumkorb **Fettablaß nach unten!**		600	600	15,0 kW	2.183,–
	D-BSE-40	Frittenwanne 1/1 GN (Elektro)		400	600	1,5 230V	851,–
ohne GN-Behälter 	D-BME-40	1/1 GN Bain-Marie (Elektro)	Tiefgezogene Becken, indirekte Beheizung	400	600	1,5 230V	851,–
	D-BME-60	1 1/2 Bain-Marie (Elektro)		600	600	2,25 230V	984,–
	D-BME-80	2 GN Bain-Marie (Elektro)		800	600	3,0 230V	1.208,–
	D-BME-100	3 GN Bain-Marie (Elektro)		1000	600	4,5 400V	1.566,–
		**Nudelkocher**					
	D-NK-60	Tiefgezogenes Becken große Abläufe, 3 Körbe, integrierte Wasserzuläuf, **Ablaß nach unten!** **– Einbau nur im Werk –**		600	600	9,0 400V	2.193,–

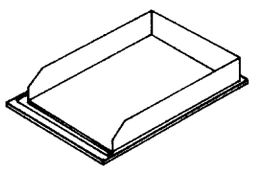
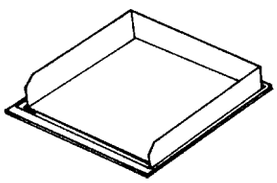
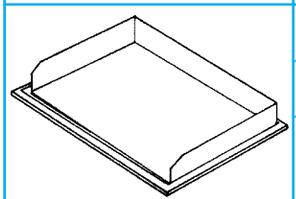
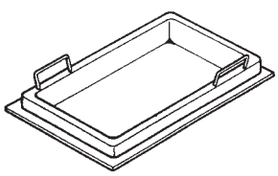
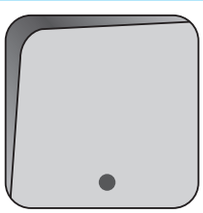
Technische Änderungen vorbehalten • Alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.

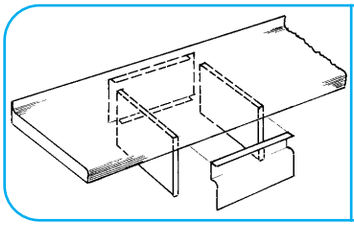
Drop – in – System

Elektro und Gas

Kategorie: DE II 2 ELL 3 B/P
Bauart A NL I 2L

Der Einbau bauseits ist nur bei Elektromodulen möglich!

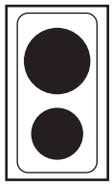
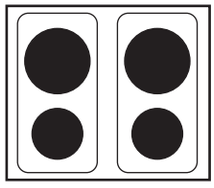
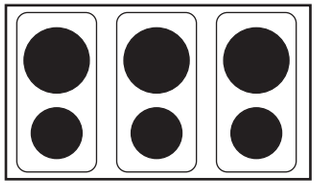
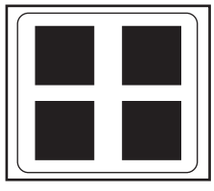
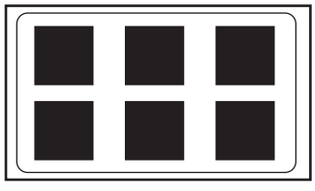
	Typ	Gerätebezeichnung	Maße mm Breite	Tiefe	Anschluß-wert kW	Preis €
	D-GRE-40	Grillplatte, glatte Bratfläche (Elektro)	400	600	3,9 400V	984,–
	D-GRG-40	Grillplatte (All-Gas)	400	600	5,5	1.153,–
		1 Heizzone				
	D-GRE-60	Grillplatte, glatte Bratfläche (Elektro)	600	600	7,8 400V	1.319,–
	D-GRG-60	Grillplatte (All-Gas)	600	600	9,0	1.432,–
		2 Heizzonen				
	D-GRE-80	Grillplatte, glatte Bratfläche (Elektro)	800	600	10,4 400V	1.947,–
	D-GRG-80	Grillplatte (All-Gas)	800	600	11,5	1.969,–
		2 Heizzonen				
	D-BRE-40 A	Alu-Schaschlikpfanne (Elektro)	400	600	3,9 400V	1.064,–
	D-AG-60	Grillpfanne 500 x 500 x 100 ca. 24 Liter Inhalt Achtung: Ablaß nach unten!	600	600	8,0 400 V	2.227,–

	**Arbeitsplatten-Chassis**	D-APC - 499	300 - 499 mm Breite	369,–
		D-APC - 699	500 - 699 mm Breite	470,–
		D-APC - 999	700 - 999 mm Breite	537,–
		D-APC -1199	1000 - 1199 mm Breite	616,–

Technische Änderungen vorbehalten • Alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.

Drop – in – System

Elektro

	Typ	Bauart	Maße mm Breite	Tiefe	Anschluß-wert kW	Preis €
 Ø 220 Ø 180	D-60 E-2	2 runde Kochplatten	400	600	4,6 400 V	827,–
	D-60 E-4	4 runde Kochplatten	800	600	9,2 400 V	1.275,–
	D-60 E-6	6 runde Kochplatten	1000	600	13,8 400 v	1.622,–
⧄220	D-Q60E-2	2 quadratische Kochplatten 220 x 220 mm	400	600	5,2 400 V	1.208,–
	D-Q60E-4	4 quadratische Kochplatten 220 x 220 mm	800	600	10,4 400 V	1.790,–
	D-Q60E-6	6 quadratische Kochplatten 220 x 220 mm	1000	600	15,6 400 V	2.472,–

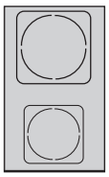
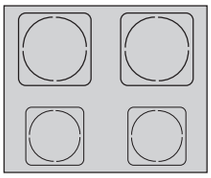
Technische Änderungen vorbehalten • Alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.

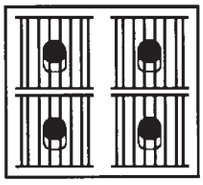
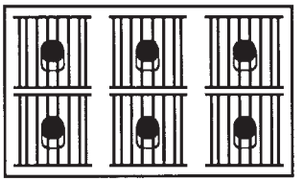
Drop – in – System

Elektro und Gas

Kategorie: DE II 2 ELL 3 B/P
Bauart A NL I 2 L

Der Einbau bauseits ist nur bei Elektromodulen möglich!

	Typ	Bauart	Maße mm Breite	Tiefe	Anschluß-wert kW	Preis €
 Ø 220 mm Ø 180 mm	D-C 60-2	2 Ceran-Kochfelder 1 x 2,1 kW 1 x 1,7 kW	400	600	3,8 400 V	1.176,–
	D-C 60-4	4 Ceran-Kochfelder 2 x 2,1 kW 2 x 1,7 kW	800	600	7,6 400 V	1.969,–

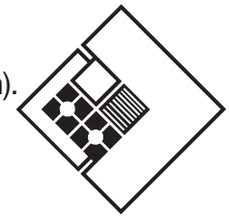
	Typ	Bauart	Maße mm Breite	Tiefe	Anschluß-wert kW	**Preis € mit CNS Schieberosten**
	D-60 G2	2 Flammen 2 x 4,0 kW	400	600	7,0	996,–
	D-60 G4	4 Flammen 2 x 4,0 kW 2 x 6,0 kW	800	600	14,0	1.533,–
	D-60 G6	6 Flammen 3 x 4,0 kW 3 x 6,0 kW	1200	600	21,0	1.834,–

Bei Gasgeräten bitte bei der Bestellung die Gasarten angeben!

Unterbau mit integriertem Backofen

siehe Seite 1/6

Drop – in – System – Abdeckungen



Grundmaße **zuzüglich 50 mm** für den Abgaskamin in der Tiefe (nur bei Gasgeräten).
Mindestabstand zwischen den Geräten 50 mm **zuzüglich 50 mm** an der linken und rechten Seite der Anlage.
Platte mit R 15 abgerunderter Vorderkante, 90° abgekanteten Kopfseiten und Hohlkehle hinten.

Breite	Tiefe 700 mm Preis €	Tiefe 750 mm Preis €	Tiefe 800 mm Preis €
1000	682,–	705,–	717,–
1200	705,–	728,–	750,–
1400	760,–	773,–	794,–
1600	794,–	817,–	827,–
1800	827,–	851,–	861,–
2000	884,–	895,–	918,–
2200	939,–	952,–	984,–
2400	1.018,–	1.040,–	1.052,–
2600	1.074,–	1.096,–	1.107,–
2800	1.130,–	1.163,–	1.176,–
3000	1.242,–	1.265,–	1.275,–
3200	1.319,–	1.353,–	1.376,–
3400	1.410,–	1.432,–	1.443,–
3600	1.478,–	1.499,–	1.522,–
3800	1.566,–	1.589,–	1.611,–

Zwischenmaße nur im 50 mm Raster möglich; Preis nächst höheres Maß.

Neu

Einteilige Abgaskamine fugenlos

Abgaskamine

Maße in mm	Preis €
0 - 999	134,–
1000 - 1499	213,–
1500 - 1999	269,–
2000 - 2499	336,–
2500 - 2999	403,–
3000 - 3499	470,–
3500 - 3999	525,–
4000 - 4499	616,–
4500 - 4999	672,–

Unterbauten siehe Seite 1/4-6

Technische Änderungen vorbehalten • Alle Preise zuzügl. gesetzlicher MwSt.