

ascobloc®



Ascoline 700



Ascoline 700 – eine leistungsstarke Produktlinie in kompakter Bauweise, in der unsere langjährige Erfahrung als deutscher Hersteller von Großküchen zur Geltung kommt.

Standgeräte
Der solide Block im Anbausystem



Option: Unterbau Hygiene 2

Auftischgeräte
Die flexible Lösung



Geräteverbindung

Hochwertige Verarbeitung, solide Konstruktion, ansprechendes Design, verbunden mit einer leistungsfähigen Technik, charakterisieren das Programm. Vielfältige Funktionsbaugruppen und Varianten bieten fast unendliche Möglichkeiten.

Bodenfreie Geräte
Die hygienische Alternative



Einbaugeräte
Die flexible und hygienische Kombination



- Gusskochfelder mit 2 separat regelbaren Kochzonen à 3,0 kW über 5-Takt-Schalter
- Thermisch entkoppelte Auflage der Kochfelder durch hochgestellte Auflagekragen
- Große Heizflächen; freies Verschieben der Töpfe ohne Kippen
- Hervorragende Wärmespeicherung bedeutet Restwärmenutzung und Wärmenachschub
- Energiesparschaltung durch Temperaturbegrenzung
- Option: Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb



AEH 418



AEH 410



AEH 613

Anzahl Kochzonen	2	4	6
Bodenfrei	AEH 218	AEH 418	AEH 618
Standgerät ohne Ofen	AEH 210	AEH 410	AEH 610
Standgerät mit Ofen	–	AEH 413	AEH 613
Standgerät mit Umluft-Ofen	–	AEH 415	AEH 615

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Fugenloses Stahlkochfeld mit 4 separat thermostatisch regelbaren Kochzonen à 3,0 kW
- Stahlkochfeld thermisch entkoppelt auf gezogenem Auflagekragen
- Regulierung der Heizleistung über 5-Takt-Schalter
- Große Heizflächen; freies Verschieben der Töpfe ohne Kippen
- Hervorragende Wärmespeicherung bedeutet Restwärmenutzung und Wärmenachschub
- Energiesparschaltung durch Temperaturbegrenzung
- Option: Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb



AEH 443



AEH 443

Anzahl Kochzonen	4
Bodenfrei	AEH 448
Standgerät ohne Ofen	AEH 440
Standgerät mit Ofen	AEH 443
Standgerät mit Umluft-Ofen	AEH 445

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Durchgehende Glaskeramikplatte, wasserdicht und flächenbündig in die Oberplatte eingebettet, leicht zu reinigen
- Kochzonen à 3,0 kW abgeteilt durch Plattendekor
- Regulierung der Heizleistung über stufenlosen Leistungsregler
- Wahlweise mit Topferkennung und/oder Induktion
- Schnelles Aufheizen der Töpfe und Pfannen
- Auch Elektro-Warmhalteplatten mit Glaskeramikfläche erhältlich
- Option: Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb



AEH 508



AEH 500 – mit Hygiene-Unterbau

AEH 703

Anzahl Kochzonen	Strahlungsheizkörper			Punktinduktion		
	2	4	6	2	4	6
Bodenfrei	AEH 308	AEH 508	AEH 708	AEH 358	AEH 558	–
Standgerät ohne Ofen	AEH 300	AEH 500	AEH 700	AEH 350	AEH 550	AEH 750
Standgerät mit Ofen	–	AEH 503	AEH 703	–	–	–
Standgerät mit Umluft-Ofen	–	AEH 505	AEH 705	–	–	–

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Glaskeramik-Kalotte wasserdicht in die CNS-Abdeckung eingebettet
- Leicht zu reinigen
- Eingebaute Wok-Spule zur großflächigen Beheizung der Wok-Schale
- Leistungsregulierung über Schalter-Potentiometer-Kombination
- Wok-Schalenerkennung und Fehlersignalisierung
- Auflagerand mit Abstandhalter für thermische Entkopplung der Wok-Pfanne



AEC 200



AEC 200

Gerät	Typ
Bodenfrei	AEC 208
Standgerät ohne Ofen	AEC 200

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- In die Oberfläche eingeschweißte, tief gezogene, leicht zu reinigende Herdmulde mit großen Radien
- Jeder Brenner mit abgedeckter Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung
- Auflagerost-Muster optimiert angepasst auf Flammenbild
- Topauflage aus engmaschigen CNS-Rosten (für kleinere Töpfe)
- Äußerst niedriger Emissionswert, hoher Wirkungsgrad
- Option: Elektro-Brat- und Backofen mit statischer Ober- und Unterhitze, wahlweise mit zuschaltbarem Umluftbetrieb oder Gas-Brat- und Backofen mit Piezo-Zündung



AGH 418



AGH 610



Anzahl Kochzonen	2	4	6
Bodenfrei	AGH 218	AGH 418	AGH 618
Standgerät ohne Ofen	AGH 210	AGH 410	AGH 610
Standgerät mit Elektro-Ofen	–	AGH 413	AGH 613
Standgerät mit Elektro-Umluft-Ofen	–	AGH 415	AGH 615
Standgerät mit Gas-Ofen	–	AGH 417	AGH 617

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Glatte CNS-Arbeitsfläche im Oberbau und Elektro-Backofen im Unterbau
- Brat- und Backraum mit getrennt regelbarer statischer Ober- und Unterhitze
- Thermostatische Regelung von 50 bis 300 °C
- Option: zuschaltbarer Umluftbetrieb
- Herausnehmbare Bodengussplatte als Wärmespeicher
- Gerätekorpus aus CNS, Backraumuffel aus Chromstahl
- Einschubregister mit 3 Ebenen für Backbleche und Roste
- Verchromtes Bratrost und emailliertes Backblech



AEH 030

Gerät	Typ
Standgerät mit Elektro-Ofen	AEH 030
Standgerät mit Elektro-Umluft-Ofen	AEH 050

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



AEH 030

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken
- Für GN-Behälter 1/1 oder 2/1 - 200 mm tief
- Indirekte Beheizung für optimale Hygiene
- Thermostatische Regelung 30 - 100 °C
- Entleerung über geprägten Auslauf 3/4" mit Kugelventil
- AEW 400/AEW 408: geeignet zum Sieden, eingeschweißtes Becken aus Werkstoff 1.4571, Wasserstands-Sensor zur Sicherung gegen Wassermangel, mit Klappdeckel und Trennsteg



AEW 408



AEW 450

Typ	Wasserbad		Kombikocher
	1 x GN 1/1	1 x GN 2/1	1 x GN 1/1
Bodenfrei	AEW 258	AEW 458	AEW 408
Standgerät ohne Wärmeschrank	AEW 250	AEW 450	AEW 400
Standgerät mit Wärmeschrank	-	AEW 452	-

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken
- Tief gezogene Randmulde mit Schaumrand und Überlauf
- Stufenschaltung mit 3 Heizstufen, Schutztemperaturbegrenzer
- Herausschwenkbare Heizkörper für leichtes Reinigen des Beckens
- Automatische Abschaltung der Heizkörper beim Herausschwenken
- Befüllung des Beckens über integrierten Einlauf mit Taster und Magnetventil
- Gelochtes Ablageblech zur genauen Positionierung der Pastakörbe
- Entleerung über geprägten Auslauf 3/4" mit Kugelventil und Trichtersiphon DN 40



AEW 660



AEW 460



AEW 660

Größe	1 x 12 l	2 x 12 l	1 x 24 l
	Bodenfrei	AEW 468	AEW 668
Standgerät ohne Wärmeschrank	AEW 460	AEW 660	AEW 860

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- In die Abdeckung eingeschweißtes Becken mit Schaumrand
- Herausschwenkbare Heizkörper mit automatischer Abschaltung für leichte Reinigung
- Thermostatische Temperaturregelung
- Schutztemperaturbegrenzer
- Ablauf über Kugelventil nach unten
- Optionen: automatischer Korblift u./o. elektronische Temperaturregelung
- 1 Frittierkorb, 1 Deckel und 1 Siebboden pro Becken inklusive



AEF 228



AEF 124.110.210



AEF 128

Typ	Elektro		
Größe	1 x 12 l	2 x 12 l	1 x 24 l
Bodenfrei	AEF 128 ^{B)}	AEF 228 ^{B)}	AEF 148 ^{B)}
Standgerät	AEF 124 ^{A) B)}	AEF 224 ^{A) B)}	AEF 144 ^{B)}

^{A)} Option Korblift | ^{B)} Option elektronische Steuerung
Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken
- Beheizung von oben durch aufgesetzte Strahlungsheizkörper
- Manuelle Temperaturregelung über Energieregler
- Behälter GN 1/1 – 200 mm tief mit Abtropf-Ausschufelblech
- Ablauf des Reinigungswassers über Kugelventil 3/4" nach unten
- Unterbau: offener Schrankraum



AEF 040

Typ	Elektro
Größe	1 x GN 1/1
Bodenfrei	AEF 048
Standgerät	AEF 040

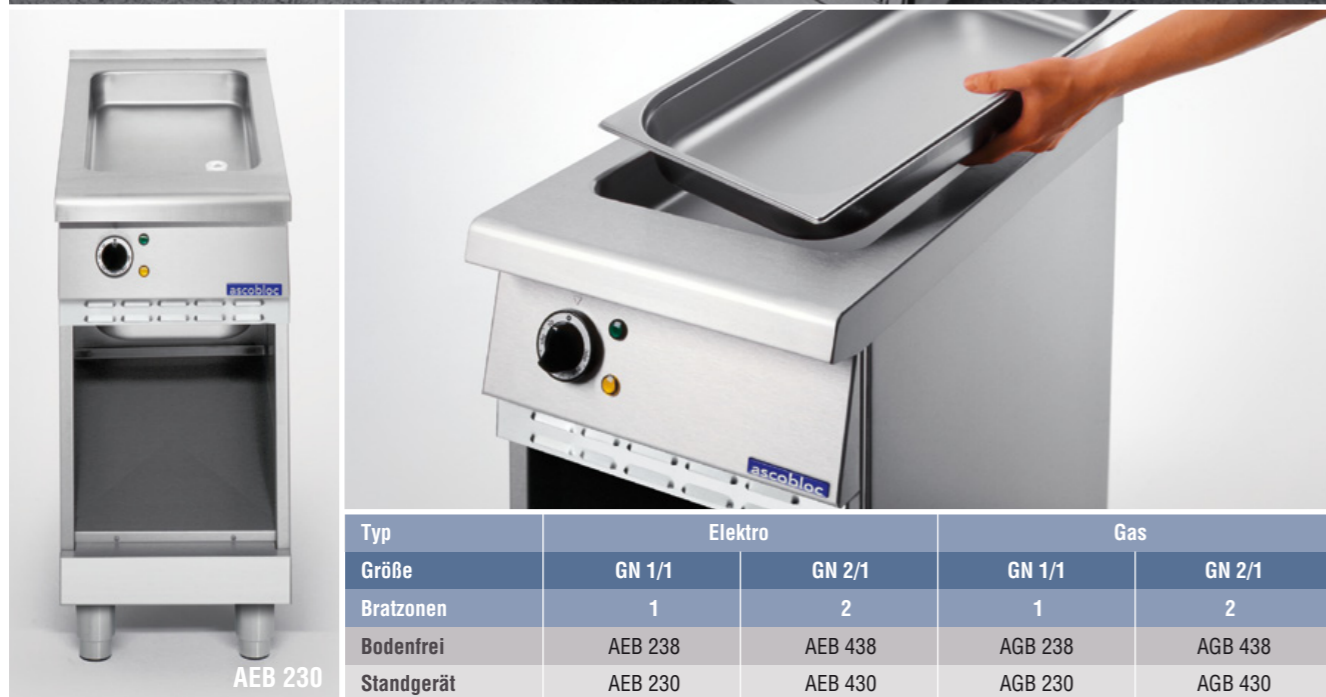
Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

AEF 040

- Multifunktional – Braten, Kochen, Warmhalten
- In die Abdeckung fugenlos eingeschweißte, 65 mm tief gezogene, GN-kompatible Becken aus CNS
- Bratfläche mit unterlegter Kupferplatte, Antihaf-Oberfläche und Hygienegraden
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Separate thermostatische Regelung der Bratzonen von 50 bis 260 °C
- Entleerung über verschließbares Abwurfrohr in Fettauffangbehälter
- Spritzschutzrahmen als Zubehör



AEB 438



AEB 230

Typ	Elektro		Gas	
	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/1
Bratzonen	1	2	1	2
Bodenfrei	AEB 238	AEB 438	AGB 238	AGB 438
Standgerät	AEB 230	AEB 430	AGB 230	AGB 430

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Bratfläche aus wärmefestem Stahl um 25 mm abgesenkt unter die Abdeckplatte eingeschweißst, bei Elektro-Geräten wahlweise hartverchromt
- 3 verschiedene Oberflächen verfügbar: glatt, geriffelt, halbseitig geriffelt
- Separate thermostatische Regelung der Bratzonen von 50 bis 260 °C
- Entleerung über verschließbares Abwurfrohr in Fettauffangbehälter
- Spritzschutzrahmen als Zubehör



AEB 450.400



AGB 240

AEB 460

AEB 450.400

Typ	Elektro					Gas				
	glatt		geriffelt		geriffelt/glatt	glatt		geriffelt		geriffelt/glatt
Bratzonen	1	2	1	2	2	1	2	1	2	2
Bodenfrei	AEB 268	AEB 468	AEB 248	AEB 448	AEB 458	AGB 268	AGB 468	AGB 248	AGB 448	AGB 458
Standgerät	AEB 260	AEB 460	AEB 240	AEB 440	AEB 450	AGB 260	AGB 460	AGB 240	AGB 440	AGB 450

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Beheizung über leistungsstarke Rohrbrenner à 8,5 kW pro Heizzone
- Piezozündung
- Leistungsregelung stufenlos über Gashahn
- Lavasteine sorgen für weiche Wärmeabstrahlung und schonendes Garen
- Geräte wahlweise mit CNS-Rundstab-Rosten oder V-Rosten, jeweils über Handhebel im hinteren Bereich ankipprbar
- Fettauffangwanne als Schublade ausziehbar
- Lavastein-Auflagerost aus hitzebeständigem Stahl



AGL 400



	1	2	3
Heizzonen	1	2	3
Bodenfrei	AGL 208	AGL 408	AGL 608
Standgerät	AGL 200	AGL 400	AGL 600

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Nahtlos in die Abdeckung eingeschweißtes Becken mit einer Wasserfüllmenge von 4 Liter für das gefahrlose Auffangen von abtropfendem Fett
- Heizkörper hoch schwenkbar mit Sicherheitsabschaltung
- Stufenlose Temperatur-Regelung durch Energieregler
- Direkte Beheizung durch auf dem Heizkörper aufliegenden Grillrost aus massivem Chromstahl und einem einlegbaren Reflektionsblech für das Grillen mit sehr hohen Leistungen
- Entleerung des Beckens über Kugelhahn 3/4" nach unten



AEG 400



AEG 400



	1	2 (1/3 + 2/3)
Heizzonen	1	2 (1/3 + 2/3)
Bodenfrei	AEG 208	AEG 408
Standgerät	AEG 200	AEG 400

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

Kippbratpfannen mit Compensboden

- Multifunktional – Braten, Kochen, Dämpfen, Warmhalten
- In die Abdeckung eingeschweißter, 170 mm tief gezogener, GN-kompatibler Pfannentiegel aus CNS
- Beckenboden mit unterlegter Kupferplatte, Antihaft-Oberfläche und Hygieneradien; Deckel doppelwandig
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Separate thermostatische Regelung der Bratzonen von 50 bis 260 °C
- Kippung mit Motor; punktgenaues Ausgießen, da Kippachse vorne
- Automatische Abschaltung der Heizkörper bei Kippung
- Abschaltung des Motors bei geschlossenem Deckel



AEP 508



AGP 500



AEP 500

Typ	Elektro	Gas
Größe	GN 2/1	GN 2/1
Bodenfrei	AEP 508	AGP 508
Standgerät	AEP 500	AGP 500

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

Bratkessel mit Compensboden

- Multifunktional – Braten, Kochen, Dämpfen, Warmhalten
- In die Abdeckung fugenlos eingeschweißte, 170 mm tiefe GN-kompatible Becken aus CNS
- Beckenboden mit unterlegter Kupferplatte, Antihaft-Oberfläche und Hygieneradien; Deckel doppelwandig
- Erhältlich in 2 Größen GN 2/1 40 l und GN 3/1 63 l
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Separate thermostatische Regelung der Bratzonen von 50 bis 260 °C
- Ablauf DN 50 nach unten mit Kugelhahn 2" und PTFE-Verschlußstopfen



AEP 550



AEP 550



Typ	Elektro	
Größe	GN 2/1	GN 3/1
Standgerät	AEP 550	AEP 650

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

- Oberplatte mit umlaufendem Schwallrand und Deckplattenentwässerung über Ablaufrohr
- Deckel federentlastet und ausbalanciert mit robustem CNS-Scharnier
- Wassereinlauf über deckelbetätigte Schwenkarmatur
- Energiesparender, doppelwandiger und isolierter Deckel
- Halb geschlossenes, wartungsarmes Beheizungssystem (Permapress)
- Trockengehenschutz-Pressostat und Sicherheitsarmatur eingebaut
- Entleerung über Sicherheitsauslaufhahn DN 40



AES 060



Typ	Elektro		Gas
Größe	60 l	80 l	60 l
Standgerät	AES 060	AES 080	AGS 060/061



AGS 060

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

Arbeitstische

- Arbeitsplatte aus 1 mm CNS, profilverstärkt, schalldämmend unterlegt
- Unterbau offen oder mit Flügeltür
- AUA xx0: Kastenschublade mit Rollenführung, Vollauszug und Endanschlag, Schubladenblende doppelwandig
- AUA xx1: neutrale Schalterblende, optional Säulenmischbatterie 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 bzw. 400 V

End-/Zwischenbauteile/Installationselemente

- Arbeitsplatte 1 mm CNS, profilverstärkt, schalldämmend unterlegt
- Unterbau dreiseitig geschlossen mit abnehmbarer Blende, optional Säulenmischbatterie 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 bzw. 400 V



AUA 048



AUZ 020



Typ	Arbeitstisch			End-/Zwischenbauteile	
	40 cm	50 cm	60 cm	20 cm	30 cm
Bodenfrei	AUA 048	AUA 058	AUA 068	AUA 029 ^{A)}	AUA 039 ^{A)}
Standgerät	AUA 040/041 ^{A)}	AUA 050/051 ^{A)}	AUA 060/061 ^{A)}	AUA 021 ^{A)}	AUA 031 ^{A)}

A) Neutrale Schalterblende, Option Säulenmischbatterie 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 bzw. 400 V
 Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt

STANDGERÄTE	Typ	Energie	Oberbau/Kapazität	Unterbau	Breite (mm)	Leistung Elektro (kW)	Leistung Gas (kW)
4 Elektro-Herde mit Gusskochfeldern	AEH 210	Elektro	1 Gusskochfeld – 2 Kochzonen	offener Schrankraum	400	6,1	-
	AEH 410	Elektro	2 Gusskochfelder – 4 Kochzonen	offener Schrankraum	700	12,1	-
	AEH 413	Elektro	2 Gusskochfelder – 4 Kochzonen	Eit.-Brat-/Backofen	700	16,3	-
	AEH 415	Elektro	2 Gusskochfelder – 4 Kochzonen	Eit.-Brat-/Backofen mit Umluft	700	18,3	-
	AEH 610	Elektro	3 Gusskochfelder – 6 Kochzonen	offener Schrankraum	1000	18,1	-
	AEH 613	Elektro	3 Gusskochfelder – 6 Kochzonen	Eit.-Brat-/Backofen	1000	22,3	-
	AEH 615	Elektro	3 Gusskochfelder – 6 Kochzonen	Eit.-Brat-/Backofen mit Umluft	1000	24,1	-
5 Elektro-Herde mit Stahl-Großkochfeld	AEH 440	Elektro	1 Großkochfeld – 4 Kochzonen	offener Schrankraum	700	12,1	-
	AEH 443	Elektro	1 Großkochfeld – 4 Kochzonen	Eit.-Brat-/Backofen	700	16,3	-
	AEH 445	Elektro	1 Großkochfeld – 4 Kochzonen	Eit.-Brat-/Backofen mit Umluft	700	18,3	-
6 Herde mit Glaskeramik-Kochfläche <small>A) Option: Kochzonen mit Topferkennung – xxx.110</small>	AEH 300 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 2 Zonen	offener Schrankraum	400	6,0	-
	AEH 500 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Zonen	offener Schrankraum	700	12,0	-
	AEH 503 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Zonen	Eit.-Brat-/Backofen	700	16,2	-
	AEH 505 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Zonen	Eit.-Brat-/Backofen mit Umluft	700	18,2	-
	AEH 700 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 6 Zonen	offener Schrankraum	1000	18,0	-
	AEH 703 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 6 Zonen	Eit.-Brat-/Backofen	1000	22,3	-
	AEH 705 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 6 Zonen	Eit.-Brat-/Backofen mit Umluft	1000	24,1	-
	AEH 350	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 2 Induktionszonen	offener Schrankraum	400	10,0	-
	AEH 550	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Induktionszonen	offener Schrankraum	700	20,0	-
	AEH 750	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 6 Induktionszonen	offener Schrankraum	1000	30,0	-
7 Elektro-Induktions-Woks	AEC 200	Elektro	1 Induktions-Wok	offener Schrankraum	400	5,0	-
8 Gas-Herde mit offenen Kochstellen	AGH 210	Gas	2 Kochstellen – 1 x C, 1 x D	offener Schrankraum	400	-	9,3
	AGH 410	Gas	4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D	offener Schrankraum	700	-	18,6
	AGH 413	Gas/Elektro	4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D	Eit.-Brat-/Backofen	700	4,2	18,6
	AGH 415	Gas/Elektro	4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D	Eit.-Brat-/Backofen mit Umluft	700	6,0	18,6
	AGH 417	Gas	4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D	Gas-Brat-/Backofen	700	-	23,8
	AGH 610	Gas	6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D	offener Schrankraum	1000	-	27,9
	AGH 613	Gas/Elektro	6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D	Eit.-Brat-/Backofen	1000	4,2	27,9
	AGH 615	Gas/Elektro	6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D	Eit.-Brat-/Backofen mit Umluft	1000	6,0	27,9
	AGH 617	Gas	6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D	Gas-Brat-/Backofen	1000	-	33,1
9 Elektro-Unterbaubacköfen mit Arbeitsplatte	AEH 030	Elektro	Arbeitsfläche	Eit.-Brat-/Backofen	700	4,2	-
	AEH 050	Elektro	Arbeitsfläche	Eit.-Brat-/Backofen mit Umluft	700	6,0	-
10 Elektro-Wasserbäder/ Kombikocher	AEW 250	Elektro	1 Becken – 1 x GN 1/1	offener Schrankraum	400	2,35	-
	AEW 450	Elektro	1 Becken – 1 x GN 2/1	offener Schrankraum	700	4,7	-
	AEW 452	Elektro	1 Becken – 1 x GN 2/1	Wärmeschrank	700	5,4	-
	AEW 400	Elektro	1 Becken – 1 x GN 1/1	offener Schrankraum	400	4,6	-
11 Elektro-Pastakocher	AEW 460	Elektro	1 Becken – 1 x 12/8 l	Schrankraum mit Flügeltür	400	6,0	-
	AEW 660	Elektro	2 Becken – 2 x 12/8 l	Schrankraum mit Flügeltür	600	12,0	-
	AEW 860	Elektro	1 Becken – 1 x 24/16 l	Schrankraum mit Flügeltür	600	12,0	-
12 Elektro-Fritteusen <small>A) Option: Korbliift (je Becken 0,25 kW mehr Anschlussleistung) B) Option: elektronische Steuerung – xxx.210</small>	AEF 124 ^{A) B)}	Elektro	1 Becken – 1 x 12/8 l	offener Schrankraum	400	9,0	-
	AEF 144 ^{B)}	Elektro	1 Becken – 1 x 24/16 l	offener Schrankraum	600	18,0	-
	AEF 224 ^{A) B)}	Elektro	2 Becken – 2 x 12/8 l	offener Schrankraum	600	18,0	-
13 Elektro-Frittenwannen	AEF 040	Elektro	1 Becken – 1 x GN 1/1	offener Schrankraum	400	1,1	-
14 Bratplatten mit Compensboden	AEB 230	Elektro	1 Bratplatte – GN 1/1 – 1 Bratzone	offener Schrankraum	400	3,5	-
	AEB 430	Elektro	1 Bratplatte – GN 2/1 – 2 Bratzonen	offener Schrankraum	700	7,0	-
	AGB 230	Gas	1 Bratplatte – GN 1/1 – 1 Bratzone	offener Schrankraum	400	-	4,0
	AGB 430	Gas	1 Bratplatte – GN 2/1 – 2 Bratzonen	offener Schrankraum	700	-	8,0
15 Grill-/Griddleplatten mit Stahlbratfläche <small>A) Option: Bratfläche hartverchromt – xxx.400</small>	AEB 240 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 1 Zone	offener Schrankraum	400	4,6	-
	AEB 260 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 1 Zone	offener Schrankraum	400	4,6	-
	AEB 440 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Zonen	offener Schrankraum	700	9,2	-
	AEB 450 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt/geriffelt – 2 Zonen	offener Schrankraum	700	9,2	-
	AEB 460 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 2 Zonen	offener Schrankraum	700	9,2	-
	AGB 240	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 1 Zone	offener Schrankraum	400	-	5,0
	AGB 260	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 1 Zone	offener Schrankraum	400	-	5,0
	AGB 440	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Zonen	offener Schrankraum	700	-	10,0
	AGB 450	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, glatt/geriffelt – 2 Zonen	offener Schrankraum	700	-	10,0
AGB 460	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 2 Zonen	offener Schrankraum	700	-	10,0	
16 Gas-Lavasteingrills <small>A) Option: Rundrost/V-Rost – xxx.100/200</small>	AGL 200 ^{A)}	Gas	1 Grillrost – 1 Grillzone	offener Schrankraum	500	-	8,5
	AGL 400 ^{A)}	Gas	1 Grillrost – 2 Grillzonen	offener Schrankraum	800	-	17,0
	AGL 600 ^{A)}	Gas	1 Grillrost – 3 Grillzonen	offener Schrankraum	1100	-	25,5
17 Elektro-Rostgrills	AEG 200	Elektro	1 Grillrost – 1 Grillzone	offener Schrankraum	400	4,0	-
	AEG 400	Elektro	1 Grillrost – 2 Grillzonen (1/3 + 2/3)	offener Schrankraum	600	6,0	-
18 Kippbratpfannen mit Compensboden	AEP 500	Elektro	1 Tiegel – GN 2/1, 43/31 l – 2 Bratzonen	geschlossene Frontblende	700	7,2	-
	AGP 500	Gas	1 Tiegel – GN 2/1, 43/31 l – 2 Bratzonen	geschlossene Frontblende	700	0,2	8,0

Anschluss der Elektro-Geräte an Leistungs-Optimierungs-Anlage auf Anfrage. Technische Änderungen vorbehalten.

STANDGERÄTE	Typ	Energie	Oberbau/Kapazität	Unterbau	Breite (mm)	Leistung Elektro (kW)	Leistung Gas (kW)
19 Bratkessel mit Compensboden	AEP 550	Elektro	1 Kessel – GN 2/1, 53/40 l – 2 Bratzonen	offener Schrankraum	700	7,0	-
	AEP 650	Elektro	1 Kessel – GN 3/1, 83/63 l – 2 Bratzonen	offener Schrankraum	1100	12,0	-
20 Kochkessel/ Schnellkochkessel	AES 060	Elektro	1 Kessel – 60 l	geschlossene Frontblende	700	12,45	-
	AES 080	Elektro	1 Kessel – 80 l	geschlossene Frontblende	800	12,45	-
	AGS 060	Gas	1 Kessel – 63,5 l	geschlossene Frontblende	800	-	12,5
21 Arbeitstische End-/Zwischenbauteile <small>A) Neutrale Schalterblende, Option Säulenmischbatterie 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 V bzw. 400 V</small>	AUA 040/041 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende	offener Schrankraum	400	-	-
	AUA 050/051 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende	offener Schrankraum	500	-	-
	AUA 060/061 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade/feste Blende	offener Schrankraum	600	-	-
	AUA 021 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche	geschlossene Frontblende	200	-	-
	AUA 031 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche	geschlossene Frontblende	300	-	-

WAND-/TISCHGERÄTE	Typ	Energie	Oberbau/Kapazität	Breite (mm)	Leistung Elektro (kW)	Leistung Gas (kW)
4 Elektro-Herde mit Gusskochfeldern	AEH 218	Elektro	1 Gusskochfeld – 2 Kochzonen	400	6,1	-
	AEH 418	Elektro	2 Gusskochfelder – 4 Kochzonen	700	12,1	-
	AEH 618	Elektro	3 Gusskochfelder – 6 Kochzonen	1000	18,1	-
5 Herde mit Stahl-Großkochfeld	AEH 448	Elektro	1 Großkochfeld – 4 Kochzonen	700	12,1	-
6 Herde mit Glaskeramik-Kochfläche <small>A) Option: Kochzonen mit Topferkennung – xxx.110</small>	AEH 308 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 2 Zonen	400	6,0	-
	AEH 508 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Zonen	700	12,0	-
	AEH 708 ^{A)}	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 6 Kochzonen	1000	18,0	-
	AEH 358	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 2 Induktionszonen	400	10,0	-
	AEH 558	Elektro	1 Glaskeramik-Kochfläche – 4 Induktionszonen	700	20,0	-
7 Elektro-Induktions-Woks	AEC 208	Elektro	1 Induktions-Wok	400	5,0	-
8 Gas-Herde mit offenen Kochstellen	AGH 218	Gas	2 Kochstellen – 1 x C, 1 x D	400	-	9,3
	AGH 418	Gas	4 Kochstellen – 2 x C, 2 x D	700	-	18,6
	AGH 618	Gas	6 Kochstellen – 3 x C, 3 x D	1000	-	27,9
10 Elektro-Wasserbäder/ Kombikocher	AEW 258	Elektro	1 Becken – 1 x GN 1/1	400	2,35	-
	AEW 458	Elektro	1 Becken – 1 x GN 2/1	700	4,7	-
	AEW 408	Elektro	1 Becken – 1 x GN 1/1	400	4,6	-
11 Elektro-Pastakocher	AEW 468	Elektro	1 Becken – 1 x 12/8 l	400	6,0	-
	AEW 668	Elektro	2 Becken – 2 x 12/8 l	600	12,0	-
	AEW 868	Elektro	1 Becken – 1 x 24/16 l	600	12,0	-
12 Elektro-Fritteusen <small>B) Option: elektronische Steuerung – xxx.210</small>	AEF 128 ^{B)}	Elektro	1 Becken – 1 x 12/8 l	400	9,0	-
	AEF 148 ^{B)}	Elektro	1 Becken – 1 x 24/16 l	600	18,0	-
13 Elektro-Frittenwanne	AEF 228 ^{B)}	Elektro	2 Becken – 2 x 12/8 l	600	18,0	-
	AEF 048	Elektro	1 Becken – 1 x GN 1/1	400	1,1	-
14 Bratplatten mit Compensboden	AEB 238	Elektro	1 Bratplatte – GN 1/1 – 1 Bratzone	400	3,5	-
	AEB 438	Elektro	1 Bratplatte – GN 2/1 – 2 Bratzonen	700	7,0	-
	AGB 238	Gas	1 Bratplatte – GN 1/1 – 1 Bratzone	400	-	4,0
	AGB 438	Gas	1 Bratplatte – GN 2/1 – 2 Bratzonen	700	-	8,0
	AEB 248 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 1 Zone	400	4,6	-
15 Grill-/Griddleplatten mit Stahlbratfläche <small>A) Option: Bratfläche hartverchromt – xxx.400</small>	AEB 268 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 1 Zone	400	4,6	-
	AEB 448 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Zonen	700	9,2	-
	AEB 458 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt/glatt – 2 Zonen	700	9,2	-
	AEB 468 ^{A)}	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 2 Zonen	700	9,2	-
	AGB 248	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 1 Zone	400	-	5,0
	AGB 268	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 1 Zone	400	-	5,0
	AGB 448	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt – 2 Zonen	700	-	10,0
	AGB 458	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt/glatt – 2 Zonen	700	-	10,0
	AGB 468	Gas	1 Grill-/Griddleplatte, glatt – 2 Zonen	700	-	10,0
16 Gas-Lavasteingrills <small>A) Option: Rundrost/V-Rost – xxx.100/200</small>	AGL 208 ^{A)}	Gas	1 Grillrost – 1 Grillzone	500	-	8,5
	AGL 408 ^{A)}	Gas	1 Grillrost – 2 Grillzonen	800	-	17,0
	AGL 608 ^{A)}	Gas	1 Grillrost – 3 Grillzonen	1100	-	25,5
17 Elektro-Rostgrills	AEG 208	Elektro	1 Grillrost – 1 Grillzone	400	4,0	-
	AEG 408	Elektro	1 Grillrost – 2 Grillzonen (1/3 + 2/3)	600	6,0	-
18 Kippbratpfannen mit Compensboden	AEP 508	Elektro	1 Tiegel – GN 2/1, 43/31 l – 2 Bratzonen	700	7,2	-
	AGP 508	Gas	1 Tiegel – GN 2/1, 43/31 l – 2 Bratzonen	700	-	8,0
21 Arbeitstische End-/Zwischenbauteile <small>A) Neutrale Schalterblende, Option Säulenmischbatterie 3/4" u./o. Steckdoseneinbau 230 V bzw. 400 V</small>	AUA 048	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade	400	-	-
	AUA 058	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade	500	-	-
	AUA 068	Neutral	Arbeitsfläche und Schublade	600	-	-
	AUA 029 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und feste Blende	200	-	-
AUA 039 ^{A)}	Neutral	Arbeitsfläche und feste Blende	300	-	-	

Anschluss der Elektro-Geräte an Leistungs-Optimierungs-Anlage auf Anfrage. Technische Änderungen vorbehalten.

Gastro-Gerätebau GmbH
Grüner Weg 29
D-01156 Dresden/Germany
Tel.: +49 (0)351-4533-0
Fax: +49 (0)351-4533-433
e-mail: info@ascobloc.de
internet: www.ascobloc.de

ascobloc®



Kochtechnik



Kühltechnik



Speisenverteilung



Abzugshauben



Cafeteria-Anlagen



Möbel/Regale