turbofan

CONVECTION OVEN SYSTEMS





DIE NÄCHSTE GENERATION KOMMT ...



Die leistungsstärksten Ideen der Backöfen der Turbofan-Serie wurden überarbeitet, weiterentwickelt und als langlebige neue Serie an Konvektionsbacköfen mit noch mehr Bedienerfreundlichkeit, Anwendungsmöglichkeiten und Zukunftssicherheit wieder auf den Markt gebracht Jedes Produkt der neuen Serie hat bereits die Leistungsfähigkeit und Langlebigkeit der Turbofan-Serie bereits in den Genen. Die neue Turbofan-Serie sieht nicht nur beeindruckend aus, sondern umfasst auch eine Vielzahl neuer Funktionen.

Die Konvektionsbacköfen der Turbofan-Serie werden weiter ergänzt durch die Gär- und Warmhalteschränke der P-Serie, der speziellen Warmhalteschränke der neuen H-Serie sowie den neuen Kombibacköfen und Backofengestellen der Serie 40.



UNSER MARKT

Damit eine Produktserie mit unterschiedlichen Anwendungsmöglichkeiten ausgestattet werden kann, braucht man einen guten Blick fürs Detail ohne dabei das große Ganze aus den Augen zu verlieren.

Die Serie Turbofan wurde für diese umfangreichen Anwendungsmöglichkeiten konzipiert. Insbesondere das Design für eine hohe Benutzerfreundlichkeit war nicht einfach, aber Iohnenswert. Darum haben wir uns Zeit genommen, damit unsere Produkte sich jeder Situation anpassen können und Sie mit unseren Produkten mitwachsen können.

Unsere Backöfen sind völlig mobil und können auf jeder Arbeitsfläche aufgestellt werden. Ganz egal welche Anforderung Sie haben, wir garantieren das richtige Ergebnis.



Zu unseren Kunden gehören:

KLEINE LEBENSMITTELLÄDEN SUPERMÄRKTE

SELBSTBEDIENUNGSRESTAURANTS STADIEN

HOTELS MOTELS ZIMMERSERVICE FREIZEITPARKS

ÖFFENTLICHE EINRICHTUNGEN SCHULEN KIOSKE KANTINEN

RESTAURANTS CAFÉS TAGUNGSSTÄTTEN



01 BRATEN UND KOCHEN

Das Gebläsesystem der Turbofan Backöfen wurde überarbeitet und ist nun mit einem höheren Luftdurchsatz und einer besseren Wärmeverteilung noch leistungsstärker. Die Backöfen sind ideal für vielfältige Gastronomieanwendungen, vom Braten von Rindfleisch, Lamm- und Schweinefleisch bis hin zur Zubereitung von Mahlzeiten, einschließlich Fleischkäse, Pasteten, Ofenkartoffeln, Schmorbraten und Aufläufe.

02 KOCHEN UND WARMHALTEN

Mit einer Koch- und Gär-/Warmhalteplattform liegen die Vorteile für den Betreiber klar auf der Hand. Mit der zeitgleichen Nutzung beider Geräte, zum Kochen und zum Halten der Feuchtigkeit, sind diese ideal für sowohl feuchte als auch trockene Gerichte wie Huhn, Rind, Lamm, Schwein, gebratenes Gemüse, Reis ... und andere Gerichte die auf einer gewünschten Temperatur gehalten werden können. Damit haben Sie alle Vorteile von Fertiggerichten in Ihrer greifbaren Nähe.





03 BACKEN

Das Backen mit den Konvektionsbacköfen der Serie Turbofan bietet neben der hohen Benutzerfreundlichkeit auch eine konsistente Backqualität. Ob nun Tiefkühllebensmittel, Frühstückswaren, Croissants, Plundergebäck oder andere Leckereien, das Ergebnis wird immer das Beste sein. Es ist die ideale Lösung, wenn die Bäckerei für Convenience-Produkte verantwortlich ist.

04 GÄREN

Ideal für frische oder Tiefkühl-Teigwaren, die Gär- und Warmhalteschränke der Turbofan Serie P bieten die beste Backleistung und Funktionalität.







05 REGNERIEREN

Ideal zur Regeneration von Gemüse sowie protein- und stärkehaltige Lebensmittel geeignet, diese effiziente und praktische Technologie kann für die Schussproduktion als auch für einzelne Gerichte genutzt werden. Geeignet für unabhängige Cateringunternhemen bis hin zu großen Institutionen. Durch die komfortable Bedienung über den Touchscreen können alle Arten von Unternehmen eine schnelle und hochwertige Aufbereitung von Lebensmitteln erzielen.

ES LIEGT IN IHREN HÄNDEN

Diese Serie bietet eine erweiterte Plattform für Produkte, die mit einer größeren Anzahl an Backofengrößen, seitlich oder nach unten klappbaren Türen und einer höheren Backblechkapazität für nahezu jede Anwendung ausgestattet ist.

Die Auswahl der Bedienoberflächen wurde für ausgewählte Modelle der Serie 20 und 30 erweitert. Dabei wurden drei neue Bedienoberflächenoptionen eingeführt, manuell, digital und der neue Touchscreen, mit der Sie eine noch mehr Auswahlmöglichkeiten haben.





d	DIGITALANZEIGE Leicht erkennbare Einstellungen mit elektronischer Genauigkeit
01	3-stufige Koch- und Backvorgänge mit Alarm bei Ende der Backstufe
02	Elektronische Zeit 8 Temperatur Komfortable Bedienknöpfe mit elektronischer Genauigkeit
03	Einfache Auswahl der Zeit- und Temperaturregelung
04	Produit servoerennine 20 Koch-/Backprofile können im Programmbetrieb (30 Programme für Modelle E3S) gespeichert werden.
05	Schnelle Kontrolle über die Backofenfunktionen/-modi
06	FEOrdittigkertsregelung Bedampfungsmodus (5 Stufen) und manuelle Bedampfung
	Kochen mit Kerntemperatur (optionaler Kerntemperaturfühler, nur für Modelle E32, G32, E33 und E35)







01 BACKOFEN BERÜHREN ERWÜNSCHT

Die Safe-Touch Backofentüren verfügen über eine wärmereflektierende Beschichtung, welches die Wärmeaufnahme minimiert und somit die äußere Glasscheibe kühl hält. Alle Turbofan-Backöfen besitzen diese Eigenschaft sowie die belüftete Backofentüre, wodurch noch mehr Wärme von der äußeren Glasscheibe abtransportiert wird (welche von der inneren Glastür durch einen belüfteten Luftspalt getrennt ist). Dieser effiziente Ansatz verringert den Wärmeverlust der inneren Glasscheibe und sorgt für geringe Temperaturen an der äußeren Glasscheibe.

02 INTELLIGENTE TÜREN

Das einzigartige leicht zu reinigende Glastürensystem erleichtert das tägliche Abwischen, wobei die innere Glasscheibe ohne Werkzeug entfernt werden kann. Unsere einteilige Türgriffe sind mit einer kratz- und verschleißfesten Pulverbeschichtung versehen, die nicht heiß werden.



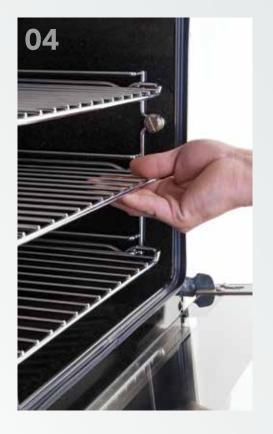






03 GÜTESIEGEL

Die durchgängige robuste und nahtlose einsteckbare Türdichtung ermöglicht eine schnelle und mühelose Reinigung und Austausch, ganz ohne Werkzeug. Durch die tägliche Reinigung der Dichtungen werden auch Lebensmittelsäuren und Verunreinigungen entfernt.



04 EINSCHUBSCHIENEN

Die Einschubschienen sind rutschfest, kippsicher und besitzen einen Teleskopauszug mit 70% der Schienentiefe. Die Einschubschienen können mit schnell zu lösenden Schrauben leicht gereinigt werden.

05 GLASEMAILLIERTE BACKOFENAUSKLEIDUNG

Die Backofenauskleidung ist auf beiden Seiten mit einer undurchdringlichen Glasemailschicht versiegelt und ist extrem langlebig und ermöglicht eine schnelle und leicht Reinigung im Vergleich zu Edelstahlauskleidungen.





HALOGENLAMPEN

Eine optimale Ausleuchtung wird durch energiesparende und langlebige G9-Halogenlampen gewährleistet.

BACKBLECHABSTÄNDE

Die Serie Turbofan bietet branchenführende Backblechabstände für eine vielseitige Backwarenauswahl.

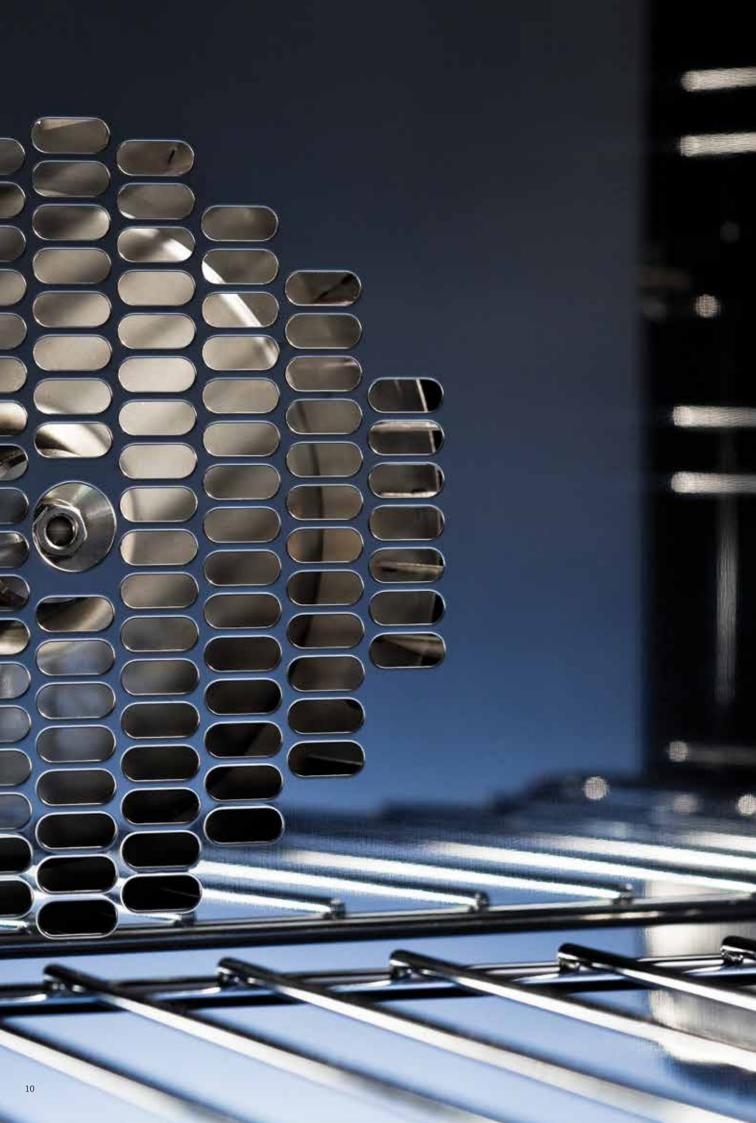
06 ES IST ALLES STAPELBAR

Mit der Serie Turbofan können Sie Ihre Kapazität auf der gleichen Stellfläche erweitern. Daher sind unsere Einheiten stapelbar, wodurch Sie Ihre Leistung vergrößern, eine höhere Auswahl bieten und Ihre Produktivität steigern können. Unsere Stapelsätze bestehen aus einem Backofen-Distanzrahmen und Untergestell aus Edelstahl (mit verstellbaren Füßen oder Rollen). Mit dieser zusätzlichen Flexibilität können selbst auf kleinstem Raum die besten Ergebnisse erzielt werden.



07 ANTI-RUTSCH-SYSTEM

Das neue Anti-Rutsch-System über den Fußring hält den Backofen bei Bewegungen in Position und reduziert Lärm und Vibrationen.





20SERIES

Die Konvektionsbacköfen der Serie Turbofan besitzen ein frisches, zeitgenössisches und elegantes Design, welches bei jeder öffentlich sichtbaren Anwendung in Ihrem Haus hervorragend aussieht. Die Turbofan Serie 20 bietet mit seiner reduzierten Stellfläche, einer breiteren Produktpalette und der erhöhten Beladekapazität einen neuen Standard, der für nahezu jede Anwendung geeignet ist. Mit der Turbofan Serie 20 erzielen Sie konsistente Ergebnisse und gleichmäßige Koch- und Backresultate. Die Serie Turbofan bietet die folgenden Aufstellkonfigurationen.

Alle Konvektionsbacköfen der Serie Turbofan 20 besitzen diese

Standard-Leistungsmerkmale:

- GLASEMAILLIERTE BACKOFENAUSKLEIDUNG
- EINSTECKBARE DURCHGÄNGIGE BACKOFENTÜRDICHTUNG
- BELÜFTETE SAFE-TOUCH-KLAPPTÜR
- STAY-COOL TÜRGRIFF
- ROBUSTE TÜRSCHARNIERE
- LEICHT ZU REINIGENDES GLASTÜRSYSTEM
- RUTSCHFESTE EDELSTAHLFÜSSE MIT 50 MM
 Ø. UND 76 MM HÖHENVERSTELLUNG
- 100% RECYCLINGFÄHIGE VERPACKUNG

Einzelöfen können auf Turbofan-Untergestelle montiert werden. Alle Untergestelle sind mit Rollen ausgerüstet, aus 38 mm und 32 mm Edelstahl-Vierkantrohr gefertigt und besitzen eine Ablage für 6 Backbleche. Die Untergestelle werden als kompaktes Montagekit geliefert und sind innerhalb von 10 Minuten aufgebaut. Jedes Untergestell ist modular angepasst

und passt zum Stil der Serie Turbofan.

TURBOFAN E22-3

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN MIT 3 EINSCHÜBEN, HALBE BLECHGRÖSSE

Der Konvektionsbackofen in seiner einfachsten Form, anschlussfertig mit 13 A Netzstecker mit einer kleineren 610 mm breiten Stellfläche und komplett mobil, ideal für den Einsatz auf einer Arbeitsplatte. Backen Sie Frühstückswaren und Fertiggerichte wie Cookies, Muffins, Gebäck, Kekse, Brot, Kuchen, Ofenkartoffeln, Tiefkühlpizza und viele andere Snacks und Imbisse. Intelligentes Design, 2 kW Leistung und ein unidirektionales Gebläse machen diesen Backofen zum einfachsten der Serie für eine Vielzahl von Anwendungsmöglichkeiten.

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 3 x halbe Backblechkapazität von 460 mm x 330 mm
- 2/3 Backblechkapazität nach 3 GN Gastronorm
- 70 mm Backblechabstand
- Einrichtungsgebläse mit niedriger Geschwindigkeit
- 2 kW Heizleistung
- Ausgerüstet mit 13 A Kabelsatz
- Drahtgestell mit 3 Backblecheinschüben





B 610 mm **H** 552 mm **T** 608 mm

E22M3 - MANUELLE STEUERUNG

- Kompakte Breite von 610 mm
- Mechanischer Thermostat 50-260°C
- 60-Minuten-Timer mit Ablaufalarm



SK 23 Backofengestell Doppelstocksatz E22M3/2 DSK2223 - verstellbare Füße E22M3/2C DSK2223C - Rollen



TURBOFAN E23-3

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN MIT 3 EINSCHÜBEN, HALBE BLECHGRÖSSE

Mit mehr Leistung mit einer 2,8 kW Heizung und einem bidirektionalen Gebläsesystem bietet der E23-3 herausragende Koch- und Backergebnisse.

Mit seiner Breite von 610 mm benötigt er die gleiche kompakte Stellfläche wie der E22-3, nur das der E23-3 über eine Halogen-Backofenbeleuchtung und einen 13 A Netzstecker verfügt. Alles, was Sie für die größtmögliche Backofenleistung in halber Bauhöhe bei kleinerer Stellfläche brauchen.

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 460 mm x 330 mm Backblechkapazität in halber Größe
- 2/3 Backblechkapazität nach 3 GN Gastronorm
- 85mm Backblechabstand
- Bidirektionales Einzelgebläsesystem
- 2,8 kW Heizung
- Ausgerüstet mit 13 A Kabelsatz
- Halogen-Ofenbeleuchtung
- Backofengebläse aus Edelstahl, Ø 180 mm
- Drahtgestell mit 3 Backblecheinschüben









B 610 mm **H** 607 mm **T** 642 mm



B 610 mm **H** 607 mm **T** 642 mm



B 745 mm **H** 512 mm **T** 643 mm

E23M3 - MANUELLE STEUERUNG

- Kompakte Breite von 610 mm
- Mechanischer Thermostat 50-260°C
- 60-Minuten-Timer mit Ablaufalarm

E23D3 - DIGITALE STEUERUNG

- Kompakte Breite von 610 mm
- Digitalanzeige für Zeit- und Temperatureinstellung
- Große, leicht ablesbare Anzeigen mit 20 mm Höhe
- Elektronische Thermostatsteuerung.
- Elektronischer Timer
- Manuelle und programmierte Betriebsarten
- 20 Programme mit 3-stufigen Backvorgängen sowie Alarm bei Ende der Backstufe
- Beschwadungsmodus (5 Stufen) sowie manuelle Beschwadung

E23T3 - ONE TOUCH

- Kompakte Breite von 745 mm
- Bedienelemente mit Touch-Screen
- Piktogramm gesteuertes Programmmenü
- USB-Anschluss für die Programm-/ Piktogrammaktualisierung
- Individuelle Etagen-Timer
- Mehrstufige Programme
- Beschwadungsmodus (5 Stufen) sowie manuelle Beschwadung



SK23 Backofengestell Doppelstocksatz E23M3/2 DSK2223 - verstellbare Füße E23M3/2C DSK2223C - Rollen



SK23 Backofengestell
Doppelstocksatz
E23D3/2 DSK2223 - verstellbare Füße
E23D3/2C DSK2223C - Rollen



SK23T Backofengestell Doppelstocksatz E23T3/2 DSK23T - verstellbare Füße E23T3/2C DSK23TC - Rollen

TURBOFAN E27-2

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN MIT 2 EINSCHÜBEN, VOLLE BLECHGRÖSSE

Diese überarbeitete Version des E27 ist für schnelles und gleichmäßiges Backen von zwei Backblechen in voller Blechgröße ausgelegt. Der E27-2 verfügt über einen 13 A Netzstecker, eine Heizleistung von 2,8 kW, ein bidirektionales Gebläse, zwei Halogenlampen und einen großzügigen Backblechabstand von 115 mm. Dies ist der ideale Backofen für Baguettes in voller Größe sowie für eine breite Palette an frischen, halbfertig gebacken und vorgegärten Tiefkühlteigen, Tiefkühlpizza, Huhn, Cookies und andere Kuchen und Süßwaren.

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 2 x 460 mm x 660 mm volle Backblechkapazität
- 2 x 600 x 400 Backblechkapazität
- 115 mm Backblechabstand
- Bidirektionales Einzelgebläsesystem
- 2,8 kW Heizung
- Ausgerüstet mit 13 A Kabelsatz
- Duale Halogen-Ofenbeleuchtung
- Backofengebläse aus Edelstahl, Ø 180 mm
- Drahtgestell mit 2 Backblecheinschüben









B 810 mm **H** 607 mm **T** 762 mm



B 810 mm **H** 607 mm **T** 762 mm



B 945 mm **H** 512 mm **T** 762 mm

E27M2 - MANUELLE STEUERUNG

- Kompakte Breite von 810 mm
- Mechanischer Thermostat 50-260°C
- 60-Minuten-Timer mit Ablaufalarm

E27D2 - DIGITALE STEUERUNG

- Kompakte Breite von 810 mm
- Digitalanzeige für Zeit- und Temperatureinstellung
- Große, leicht ablesbare Anzeigen mit 20 mm Höhe
- Elektronische Thermostatsteuerung.
- Elektronischer Timer
- Manuelle und programmierte Betriebsarten
- 20 Programme mit 3-stufigen Backvorgängen sowie Alarm bei Ende der Backstufe
- Beschwadungsmodus (5 Stufen) sowie manuelle Beschwadung

E27T2 - ONE TOUCH

- Bedienelemente mit Touch-Screen
- Piktogramm gesteuertes
 Programmmenü
- USB-Anschluss für die Programm-/ Piktogrammaktualisierung
- Individuelle Etagen-Timer
- Mehrstufige Programme
- Beschwadungsmodus (5 Stufen) sowie manuelle Beschwadung



SK2731N Backofengestell
Doppelstocksatz
E27M2/2 DSK272831 - verstellbare Füße
E27M2/2C DSK272831C - Rollen



SK2731N Backofengestell
Doppelstocksatz
E27D2/2 DSK272831 - verstellbare Füße
E27D2/2C DSK272831C - Rollen



SK2728T Backofengestell Doppelstocksatz **E27T2/2** DSK2728T - verstellbare Füße **E27T2/2C** DSK2728TC - Rollen



TURBOFAN E27-3

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN MIT 3 EINSCHÜBEN, VOLLE BLECHGRÖSSE

Mit einer Heizleistung von 4,5 kW verfügt der E27-3 über mehr Leistung und Backkapazität als der E27-2. Er bietet die volle Leistung bei drei Backblechen in voller Größe mit einem Backblechabstand von 85 mm, einem einzelnen bidirektionalen Gebläsesystem, um die Wärme effizient umzuwälzen, sowie zwei Halogenlampen. Dieser Backofen ist ein zuverlässiger Leistungsträger, der für perfekt gegarte Backwaren und Lebensmittel steht.

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 3 x 460 mm x 660 mm volle Backblechkapazität
- 3 x 600 x 400 Backblechkapazität
- 85 mm Backblechabstand
- Bidirektionales Einzelgebläsesystem
- 4,5 kW Heizung
- Duale Halogen-Ofenbeleuchtung
- Backofengebläse aus Edelstahl, Ø 180 mm
- Drahtgestell mit 3 Backblecheinschüben









B 810 mm **H** 607 mm **T** 762 mm



B 810 mm **H** 607 mm **T** 762 mm



B 945 mm **H** 512 mm **T** 762 mm

E27M3 - MANUELLE STEUERUNG

- Kompakte Breite von 810 mm
- Mechanischer Thermostat 50-260°C
- 60-Minuten-Timer mit Ablaufalarm

E27D3 - DIGITALE STEUERUNG

- Kompakte Breite von 810 mm
- Digitalanzeige für Zeit- und Temperatureinstellung
- Große, leicht ablesbare Anzeigen mit 20 mm Höhe
- Elektronische Thermostatsteuerung.
- Elektronischer Timer
- Manuelle und programmierte Betriebsarten
- 20 Programme mit 3-stufigen Backvorgängen sowie Alarm bei Ende der Backstufe
- Beschwadungsmodus (5 Stufen) sowie manuelle Beschwadung

E27T3 - ONE TOUCH

- Bedienelemente mit Touch-Screen
- Piktogramm gesteuertes Programmmenü
- USB-Anschluss für die Programm-/ Piktogrammaktualisierung
- Individuelle Etagen-Timer
- Mehrstufige Programme
- Beschwadungsmodus (5 Stufen) sowie manuelle Beschwadung



SK2731N Backofengestell
Doppelstocksatz
E27M3/2 DSK272831 - verstellbare Füße
E27M3/2C DSK272831C - Rollen



SK2731N Backofengestell Doppelstocksatz E27D3/2 DSK272831 - verstellbare Füße E27D3/2C DSK272831C - Rollen



SK2728T Backofengestell
Doppelstocksatz
E27T3/2 DSK2728T - verstellbare Füße
E27T3/2C DSK2728TC - Rollen





TURBOFAN E28-4

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN MIT 4 EINSCHÜBEN, VOLLE BLECHGRÖSSE

Der E28-4 ist mit seiner umfassenden Leistung und Ausstattung allem gewachsen. Mit einem bidirektionalen Doppelgebläsesystem, dualen Heizelementen (insgesamt 5,6 kW Leistung) und einer Kapazität für vier Backbleche in voller Größe ist dieses Modell das Größte der Serie 20. Wie bei den E27-Modellen gehören auch hier duale Halogenlampen und eine kompakte Stellgröße zur Standardausstattung.

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 4 x 460 mm x 660 mm volle Backblechkapazität
- 4 x 600 x 400 Backblechkapazität
- 80mm Backblechabstand
- Bidirektionales Doppelgebläsesystem
- 5,6 kW Heizung
- Duale Halogen-Ofenbeleuchtung
- Doppel-Backofengebläse aus Edelstahl, Ø 180 mm
- Drahtgestell mit 4 Backblecheinschüben









B 810 mm **H** 662 mm **T** 762 mm

turbofan

B 810 mm **H** 662 mm **T** 762 mm



B 945 mm **H** 567 mm **T** 762 mm

E28M4 - MANUELLE STEUERUNG

- Kompakte Breite von 810 mm
- Mechanischer Thermostat 50-260°C
- 60-Minuten-Timer mit Ablaufalarm

E28D4 - DIGITALE STEUERUNG

- Kompakte Breite von 810 mm
- Digitalanzeige für Zeit- und Temperatureinstellung
- Große, leicht ablesbare Anzeigen mit 20 mm Höhe
- Elektronische Thermostatsteuerung.
- Elektronischer Timer
- Manuelle und programmierte Betriebsarten
- 20 Programme mit 3-stufigen Backvorgängen sowie Alarm bei Ende der Backstufe
- Beschwadungsmodus (5 Stufen) sowie manuelle Beschwadung

E28T4 - ONE TOUCH

- Bedienelemente mit Touch-Screen
- Piktogramm gesteuertes Programmmenü
- USB-Anschluss für die Programm-/ Piktogrammaktualisierung
- Individuelle Etagen-Timer
- Mehrstufige Programme
- Beschwadungsmodus (5 Stufen) sowie manuelle Beschwadung

ZUBEHÖR



SK2731N Backofengestell
Doppelstocksatz
E28M4/2 DSK272831 - verstellbare Füße
E28M4/2C DSK272831C - Rollen



SK2731N Backofengestell

Doppelstocksatz **E28D4/2** DSK272831 - verstellbare Füße **E28D4/2C** DSK272831C - Rollen



SK2728T Backofengestell Doppelstocksatz E28T4/2 DSK2728T - verstellbare Füße E28T4/2C DSK2728TC - Rollen





30SERIES

Die Konvektionsbacköfen der Turbofan Serie 30 sind die ultimativen Konvektionsbacköfen und für eine vielseitige Anwendung konzipiert. Die Konvektionsbacköfen der Turbofan Serie 30 verfügen über eine digitale Steuerung sowie One-Touch Modelle und sind ideal zum Backen, Braten, Kochen, Warmhalten und Regenerieren.

Alle Konvektionsbacköfen der Serie Turbofan 30 besitzen diese

Standard-Leistungsmerkmale:

- BELÜFTETE SAFE-TOUCH-SEITENTÜR
- STAY-COOL TÜRGRIFF
- GLASEMAILLIERTE BACKOFENAUSKLEIDUNG
- EINSTECKBARE DURCHGÄNGIGE BACKOFENTÜRDICHTUNG
- RUTSCHFESTE EDELSTAHLFÜSSE MIT 50 MM
 Ø. UND 76 MM HÖHENVERSTELLUNG
- 100% RECYCLINGFÄHIGE VERPACKUNG

Einzelöfen können auf TurbofanUntergestelle montiert werden. Alle
Untergestelle sind mit Rollen ausgerüstet,
aus 38 mm und 32 mm EdelstahlVierkantrohr gefertigt und besitzen eine
Ablage für 6 Backbleche.
Die Untergestelle werden als kompaktes
Montagekit geliefert und sind innerhalb von
10 Minuten aufgebaut.
Jedes Untergestell ist modular angepasst
und passt zum Stil der Serie Turbofan.

TURBOFAN E30-3

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN MIT 3 EINSCHÜBEN, HALBE BLECHGRÖSSE

Der neue Konvektionsbackofen E30-3 bietet einen hervorragenden Wert, Leistung und Zuverlässigkeit. Vielseitig wie immer zum Backen und Braten, ist der E30-3 mit seinem 13 A Netzanschluss ideal für Event-Catering - wenn Leistung und Präzision auf die Minute genau entscheidend sind. Der E30 bietet Platz für 3 Gastronorm GN 1/1 Backbleche mit einem 100 mm Backblechabstand. Der leicht zu bedienende mechanische Thermostat gewährleistet eine zuverlässige Beheizung, egal welche Umstände. Mit der glasemaillierten Innenauskleidung ist die Reinigung ein Kinderspiel. Sie suchen nach dem größtmöglichen Mehrwert, Effizienz und Effizienz und Effizienz und Effektivität, dann ist dieser Konvektionsbackofen genau das Richtige für Sie.



STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 1/1 Backblechkapazität nach 3 GN Gastronorm
- 100 mm Backblechabstand
- Kompakte Tiefe von 616 mm und Breite von 810 mm
- Ausgerüstet mit 13 A Kabelsatz
- Unidirektionales Gebläse mit niedriger Geschwindigkeit
- 2,2 kW Heizleistung im Backbetrieb
- Halogen-Ofenbeleuchtung
- Drahtgestell mit 3 Backblecheinschüben



B 810 mm **H** 625 mm **T** 616 mm

E30M3 - MANUELLE STEUERUNG

- Kompakte Breite von 810 mm
- Mechanischer Thermostat 50-260°C
- 60-Minuten-Timer mit Ablaufalarm



SK2731N Backofengestell
Doppelstocksatz
E30M3/2 DSK272831 - verstellbare Füße
E30M3/2C DSK272831C - Rollen



TURBOFAN E31-4

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN MIT 4 EINSCHÜBEN, HALBE BLECHGRÖSSE

Dieser verbesserte Konvektionsbackofen fasst 4 Backbleche halber Größe bei einem Blechabstand von 80 mm. Der E31-4 ist ein unglaublich vielseitiger Backofen, der grillen, backen, braten und warmhalten kann.

Der ideale Primärbackofen in kleineren Einrichtungen oder als Funktionsbackofen in Einrichtungen mit höherem Durchsatz. Das Leben in der Küche oder Backstube wird mit diesem neuen Backofen leichter. Leicht bedienbare elektronische Bedienelemente mit gut sichtbarer Digitalanzeige gehören zur Standardausstattung. Der elektronische Thermostat gewährleistet jederzeit eine zuverlässige Beheizung und die glasemaillierte Ofenauskleidung erleichtern das Reinigen. Die belüftete Seitentür mit Safe-Touch kann kundenseitig rechts oder links angeschlagen werden.



STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 1/1 Backblechkapazität nach 4 GN Gastronorm
- 80 mm Backblechabstand
- Kompakte Tiefe von 616 mm und Breite von 810 mm
- Ausgerüstet mit 13 A Kabelsatz
- Quick-Select Grillbetrieb
- Unidirektionales Gebläse mit niedriger Geschwindigkeit
- 2,8 kW Heizleistung im Backbetrieb/2,0 kW für Grillelemente
- Halogen-Ofenbeleuchtung
- Drahtgestell mit 4 Backblecheinschüben



B 810 mm **H** 625 mm **T** 616 mm

E31D4 - DIGITALE STEUERUNG

- Digitalanzeige für Zeit- und Temperatureinstellung
- Große, leicht ablesbare Anzeigen mit 20 mm Höhe
- Elektronische Thermostatsteuerung.
- Elektronischer Timer
- Manuelle und programmierte Betriebsarten
- 20 Programme mit 3 stufigen Backvorgängen sowie Alarm bei Ende der Backstufe



SK2731N Backofengestell
Doppelstocksatz
E31D4/2 DSK272831 - verstellbare Füße
E31D4/2C DSK272831C - Rollen

KRAFT UND LEISTUNG

Dieses Modell mit 4 Einschüben trägt das Erbe der früheren E32-Modelle hinsichtlich Kraft und Leistung. Mit den hochmodernen Funktionen und der branchenweit kleinsten Stellfläche seiner Klasse wurde er noch besser. Mit dem einphasigen Netzanschluss und einer Leistung von 6,5 kW steht Ihnen genügend Leistung zum Kochen und Backen zur Verfügung, wobei trotzdem die Mobilität für einen Einsatz an anderen Orten gewährleistet ist, mit oder ohne Untergestell.





TURBOFAN E32-4

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN MIT 4 EINSCHÜBEN, VOLLE BLECHGRÖSSE

Das neue bidirektionale Hochleistungsgebläse mit zwei Geschwindigkeiten verbessert die Leistung und somit mehr Kontrolle über die zu backenden Produkte. Die hohe Gebläsegeschwindigkeit gewährleistet eine maximale Wärmedurchwirkung der Produkte, die niedere Gebläsegeschwindigkeit eignet sich für empfindliche Produkte, die sorgsam gebacken, gebraten, gekocht oder regeneriert werden müssen.

Verbunden mit den passenden Gär-/Warmhalteschränken der Serie P sind diese Backöfen so vielseitig und zuverlässig wie nur irgendmöglich. Die Anschläge der Türen des Backofens sowie des Gär-/Wärmeschranks können kundenseitig umgebaut werden.



STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 4 x volle Backblechkapazität von 460 mm x 660 mm
- 4 x 600 x 400 Backblechkapazität
- 110 mm Backblechabstand
- Kompakte Breite von 735 mm
- Befeuchtungsmodus (5 Stufen)
- Bidirektionales Gebläsesystem mit 2 Geschwindigkeitsstufen
- 6,5 kW Heizung
- Duale Halogen-Ofenbeleuchtung
- Drahtgestell mit 4 Backblecheinschüben





B 735 mm **H** 730 mm **T** 810 mm

E32D4 - DIGITALE STEUERUNG

- Digitalanzeige für Zeit- und Temperatureinstellung
- Große, leicht ablesbare Anzeigen mit 20 mm Höhe
- Elektronische Thermostatsteuerung.
- Elektronischer Timer
- Manuelle und programmierte Betriebsarten
- 20 Programme mit 3 stufigen Backvorgängen sowie Alarm bei Ende der Backstufe



B 735 mm **H** 730 mm **T** 810 mm

E32T4 - ONE TOUCH

- Bedienelemente mit Touch-Screen
- Programmbetrieb und manueller Betrieb
- Piktogramm gesteuertes Programmmenü
- Bis zu 5 Kochstufen
- Individuelle Etagen-Timer
- USB-Anschluss für die Programm-/Piktogrammaktualisierung

ZUBEHÖR

• M236060, optionales Kerntemperaturfühler-Kit



SK32 Backofengestell Doppelstocksatz E32D4/2 DSKE32 - verstellbare Füße E32D4/2C DSKE32C - Rollen

ZUBEHÖR

• M236060, optionales Kerntemperaturfühler-Kit



SK32 Backofengestell Doppelstocksatz E32T4/2 DSKE32 - verstellbare Füße E32T4/2C DSKE32C - Rollen



TURBOFAN G32-4

GASBETRIEBENER KONVEKTIONSBACKOFEN MIT 4 EINSCHÜBEN, VOLLE BLECHGRÖSSE

Das gasbetriebene Modell verfügt über all die Merkmale des alten G32-Modells, jedoch mit wesentlich mehr Leistungsfähigkeit und der branchenweit kleinsten Stellfläche. Eine elektronische Steuerung und gut sichtbare Digitalanzeigen gehören bei diesem Modell zur Standardausführung, sowie eine Wasserbedüsung, die für hervorragende Resultate sorgt, wenn Feuchtigkeit oder Dampf erforderlich ist. Außen, das Exterieur ist vollständig aus Edelstahl Innen sorgt ein bidirektionales Gebläsesystem für mehr Effizienz und eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Das neue Design umfasst eine seitlich angeschlagene Tür, eine Safe-Touch-Tür mit Cool-Touch Türgriff sowie eine leicht zu reinigende einsteckbare Türdichtung. Verbunden mit den passenden Gär-/Warmhalteschränken der Serie P ist dieser Backöfen unglaublich vielseitig und höchst zuverlässig.



STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 4 x volle Backblechkapazität von 460 mm x 660 mm
- 4 x 600 x 400 Backblechkapazität
- 110 mm Backblechabstand
- Kompakte Breite von 735 mm
- Ausgerüstet mit 13 A Kabelsatz
- Elektronische Brennerzündung und Sicherheitssteuerung
- Wasserbedüsungsbetrieb
- Bidirektionaler Gebläsemotor
- Patentiertes Infrarot-Brennersystem mit einer Leistung von 35 MJ/h
- Duale Halogen-Ofenbeleuchtung
- Drahtgestell mit 4 Backblecheinschüben



B 735 mm **H** 910 mm **T** 810 mm

G32D4 - DIGITALE STEUERUNG

- Digitalanzeige für Zeit- und Temperatureinstellung
- Große, leicht ablesbare Anzeigen mit 20 mm Höhe
- Elektronische Thermostatsteuerung.
- Elektronische Brennerzündung und Sicherheitssteuerung
- Elektronischer Timer
- Manuelle und programmierte Betriebsarten
- 20 Programme mit 3 stufigen Backvorgängen sowie Alarm bei Ende der Backstufe



SK32 Backofengestell Doppelstocksatz G32D4/2 DSKG32 - verstellbare Füße G32D4/2C DSKG32C - Rollen

turbofan bolt

AUS GROSSER LEISTUNG ENTSTEHT GROSSE UNWIDERSTEHLICHKEIT

Wir dürfen vorstellen, die beiden Konvektionsbacköfen Turbofanbolt E33. Sie sind leistungsstarke, vielseitige, kostengünstige Backöfen mit außergewöhnlicher Produktivität und unglaublich nützlich in einer modernen kommerziellen Küche.

Die Backöfen E33T5 und E33D5 besitzen eine kompakte Stellfläche von 610 mm und bieten Platz für fünf Backbleche der Größe 1/1 GN mit einem Backblechabstand von 85 mm. Bei dieser Größe und Umfang werden Energieeinsparungen maximiert und die Produktverluste minimiert.

Es wird kein Millimeter an Platz verschwendet.



turbofanbolt



01 AUFBAU

Ein volles Edelstahlexterieur gehört bei diesem Modell zum Standard, ebenso wie der fünfstufige Befeuchtungsmodus, der die Feuchte bei Bedarf vorsichtig regelt. Die belüftete Safe-Touch Seitentür ist nur mit Linksanschlag erhältlich. Der neue Türgriff mit Pendelbetrieb gewährleistet eine einfache Bedienung während Spitzenzeiten.

ZWEISTUFIGES BIDIREKTIONALES GEBLÄSE

Das bidirektionale Hochleistungsgebläsesystem wurde für die E33-Modelle auf eine Gebläsesystem mit zwei Geschwindigkeitsstufen verbessert. Und mit 5,8 kW Heizleistung bedeutet Kochen in einer neuen Qualität - schneller und effizienter. Das Gebläsesystem mit zwei Geschwindigkeitsstufen gibt Ihnen mehr Kontrolle. Die hohe Gebläsegeschwindigkeit sorgt für eine maximale Wärmedurchdringung. Die niedere Gebläsegeschwindigkeit eignet sich für empfindliche Produkte. Backen, braten, kochen oder regenerieren - ganz egal.

BEFEUCHTUNG

Mit der sorgfältig geregelten Feuchtigkeitssteuerung können selbst die schwierigsten Gerichte vor dem Austrocknen geschützt werden. Der 5-stufige Befeuchtungsmodus des E33 gewährleistet diese Funktionalität dauerhaft. Da kein Ablauf erforderlich ist, wird die Installation zu einem Kinderspiel. Der Produktverlust durch Schrumpfung wird eingeschränkt und somit unnötiger Stress - Sie können sich immer auf zuverlässige Ergebnisse verlassen.







02 KERNTEMPERATURFÜHLER

Mit dem optionalen Kerntemperaturfühler können Sie schnelle und präzise Messungen vornehmen, um fehlerfreie Ergebnisse zu erzielen. Es ist dieses gute Gefühl, das den Unterschied macht, wenn Sie mehr zu erledigen haben, als der Tag Stunden hat.

03 USB-ANSCHLUSS

Mit dem USB-kompatiblen One-Touch-Modell sicher in die Zukunft - die perfekte High-Tech Lösung für konsistente Gerichte. Halten Sie mehrere Einheiten bei Veränderungen bei den Gerichten auf dem aktuellen Stand, indem Sie die Produktprogramme der Gerichte hochbzw. herunterladen können. Das neue Anti-Rutsch-System über den Fußring hält den Backofen bei Bewegungen in Position und reduziert Lärm und Vibrationen.



TURBOFANBOLT E33-5

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN MIT 5 EINSCHÜBEN, HALBE BLECHGRÖSSE

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 5 x 1/1 GN Gastronorm Backblechkapazität
- 85 mm Backblechabstand
- Kompakte Breite von 610 mm
- Edelstahlexterieur
- Bidirektionales Gebläsesystem mit 2 Geschwindigkeitsstufen
- 5,8 kW Heizleistung
- Befeuchtungsmodus (5 Stufen)
- Duale Halogen-Ofenbeleuchtung
- Belüftete Safe-Touch Seitentür (nur mit Linksanschlag erhältlich)







B 610mm **H** 730mm **T** 680mm

E33D5 - DIGITALE STEUERUNG

- Digitalanzeige für Zeit- und Temperatureinstellung
- Große, leicht ablesbare Anzeigen mit 20 mm Höhe
- Elektronische Thermostatsteuerung.
- Elektronischer Timer
- Manuelle und programmierte Betriebsarten
- 20 Programme mit 3-stufigen Backvorgängen sowie Alarm bei Ende der Backstufe



B 610mm **H** 730mm **T** 680mm

E33T5 - ONE TOUCH

- Bedienelemente mit Touch-Screen
- Programmbetrieb und manueller Betrieb
- Piktogramm gesteuertes Programmmenü
- Bis zu 5 Kochstufen
- Individuelle Etagen-Timer
- USB-Anschluss für die Programm-/Piktogrammaktualisierung

ZUBEHÖR

• Optionales 236060 Kerntemperaturfühler-Kit



SK33 Backofengestell Doppelstocksatz E33D5/2 DSKE33 - verstellbare Füße E33D5/2C DSKE33C - Rollen

ZUBEHÖR

• Optionales 236060 Kerntemperaturfühler-Kit



SK33 Backofengestell Doppelstocksatz E33T5/2 DSKE33 - verstellbare Füße E33T5/2C DSKE33C - Rollen





TURBOFAN E35-30

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN MIT 6 EINSCH-ÜBEN, VOLLE BLECHGRÖSSE

Wenn Genauigkeit für Ihre Produkte entscheidend ist, dann ermöglicht Ihnen die intelligente Belüftungssteuerung des Turbofans die Möglichkeit die Belüftung über das Öffnen und Schließen der Belüftungsklappen zu bestimmten Backstufen manuell oder automatisch zu regeln. Die automatische Belüftungsfunktion entlässt bei den letzten entscheidenden Phasen des Backzyklus die Wärme und Feuchtigkeit aus dem Garraum für eine perfekte Kruste auf den Backwaren.

Der E35 bietet die bekannte Langlebigkeit und das elegante Design der Turbofan-Serie sowie eine belüftete Safe-Touch-Tür und Türgriff mit Pendelbetrieb. Das bidirektionale Gebläse mit zwei Geschwindigkeitsstufen sowie die glasemaillierte Ofenauskleidung sorgen für eine schneller Wärmerückgewinnung und genaues backen.





B 910 mm **H** 871 mm **T** 1022 mm

E35D6-30 - DIGITALE STEUERUNG

- Digitalanzeige für Zeit- und Temperatureinstellung
- Große, leicht ablesbare Anzeigen mit 20 mm Höhe
- Elektronische Thermostatsteuerung.
- Elektronischer Timer
- Manuelle und programmierte Betriebsarten
- 30 Programme mit 3-stufigen Backvorgängen sowie Alarm bei Ende der Backstufe

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 6 x 406 mm x 736 mm Backblechkapazität
- 6 x 457 mm x 762 mm Backblechkapazität
- 105 mm Backblechabstand
- Breite 910 mm
- Edelstahlexterieur
- Bidirektionales Gebläsesystem mit 2 Geschwindigkeitsstufen
- 12 kW Heizleistung
- Bedampfungsmodus (5 Stufen)
- Duale Halogen-Ofenbeleuchtung
- Drahtgestell mit 6 Backblecheinschüben





W 910 mm **H** 871 mm **D** 1022 mm

E35T6-30 - TOUCH CONTROL

- Bedienelemente mit Touch-Screen
- Programmbetrieb und manueller Betrieb
- Piktogramm gesteuertes Programmmenü
- Bis zu 5 Kochstufen
- Individuelle Etagen-Timer
- USB-Anschluss für die Programm-/Piktogrammaktualisierung
- Individuelle Etagen-Timer

ZUBEHÖR

• Optionales 236060 Kerntemperaturfühler-Kit



SK35 Backofengestell
Doppelstocksatz
E35D6-30/2 DSK35 - verstellbare Füße
E35D6-30/2C DSK35C - Rollen

ZUBEHÖR

Optionales 236060 Kerntemperaturfühler-Kit



SK35 Backofengestell Doppelstocksatz E35T6-30/2 DSK35 - verstellbare Füße E35T6-30/2C DSK35C - Rollen





TURBOFAN E931M

ELEKTRISCHER KONVEKTIONSBACKOFEN MIT 4 EINSCHÜBEN, HALBE BLECHGRÖSSE UND KOCHFELD MIT 4 HERDPLATTEN

Der verbesserte E931M aus unserer Serie leichter gewerblicher Backöfen besitzt eine 4 GN Gastronorm 1/1 Backblechkapazität mit einem Backblechabstand von 80 mm. Das Kochfeld mit 4 Elementen umfasst zwei frontseitige Schnellkochplatten mit 2 kW Leistung und zwei rückseitige Schnellkochplatten mit 1,5 kW Leistung, alles auf einer neuen voll hygienisch geformten Arbeitsplatte aus Edelstahl. Der Konvektionsbackofen ist vielseitig einsetzbar zum Braten, Grillen, Backen und ist ideal für den Einsatz in kompakten Anwendungsbereichen, die einen vielseitigen Backofen mit Kochfeld erfordern.

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- Backofen mit einphasigen 13 A Netzanschluss
- Kochfeld mit einphasigen Netzanschluss

KOCHFELD

- Zwei frontseitige Schnellkochplatten mit 2 kW Leistung
- Zwei rückseitige Schnellkochplatten mit 1,5 kW Leistung
- Voll hygienisch geformten Arbeitsplatte aus Edelstahl
- Einphasiger Anschluss mit 7 kW

BACKOFEN

- 1/1 Backblechkapazität nach 4 GN Gastronorm
- 80 mm Backblechabstand
- Grillbetrieb
- Unidirektionales Gebläse mit niedriger Geschwindigkeit
- 2,8 kW Heizleistung im Backbetrieb/2 kW für Grillelemente
- Belüftete Safe-Touch Seitentür (standardmäßig mit Linksanschlag). Optionaler Rechtsanschlag (kundenseitig umrüstbar)
- Stay-Cool Türgriff
- Glasemaillierte Backofenauskleidung
- Einsteckbare durchgängige Backofentürdichtung
- Halogen-Ofenbeleuchtung
- Einstellbare Edelstahlfüße mit 50 mm ø
- Drahtgestell mit 4 Backblecheinschüben
- Ausgerüstet mit 13 A Kabelsatz
- 100% recyclingfähige Verpackung







B 675 mm **H** 890 mm **T** 626 mm

E931M - MANUELLE STEUERUNG

• Kompakte 675 mm Breite x 626 mm Tiefe

BACKOFEN

- Backofenthermostat 50°C 270°C
- Grillfunktion im Backofen über den Thermostatregler
- Netzanzeige
- Kontrollleuchte Heizung
- Mechanischer 60-Minuten-Timer
- Ablaufalarm mit Kontrollleuchte und Warnsummer
- Übertemperatur-Abschaltung

KOCHFELD

- 6-stufige Temperatureinstellung für jedes Kochfeldelement
- Bei noch warmer Herdplatte leuchtet die "ON"-Kontroll leuchte





PSERIES

Unsere überarbeitete Baureihe der Gär-/Warmhalteschränke bekamen ein pfiffiges Design und eine noch intelligentere Technik. Sie können sie als Einzelgerät nutzen oder als Teil eines Systems mit einem kompatiblen Konvektionsbackofen der Serie Turbofan 32 oder 33. Der Gärschrank E85 ist in zwei Größen erhältlich und bildet zusammen mit dem Konvektionsbackofen E35 ein Backsystem.

Die Gär-/Warmhalteschränke der Turbofan Serie P besitzen diese standardmäßigen Leistungsmerkmale:

- GÄR- UND WARMHALTESCHRANK MIT DOPPELFUNKTION
- KOMPAKTE BREITE
- VOLLSTÄNDIGER DOPPELWANDIGER AUFBAU
- AUTOMATISCHES WASSERNACHFÜLLSYSTEM MIT OPTIONALEM INTEGRIERTEN WASSERFILTER-KIT
- WAHLSCHALTER FÜR AUS / GÄREN / WARMHALTEN
- UMLUFTGEBLÄSESYSTEM MIT NIEDRIGER GESCHWINDIGKEIT
- LUFTFEUCHTIGKEITSREGELUNG
- DUALE HALOGEN-INNENBELEUCHTUNG
- ROLLEN MIT 76 MM DURCHMESSER 2 FRONTSEITIGE DOPPELRÄDER MIT SPURFESTSTELLUNG UND 2 STARRE RÜCKWÄRTIGE ROLLEN
- 100% RECYCLINGFÄHIGE VERPACKUNG

WARMHALTEN

Mit der Technologie der Serie P zum Warmhalten haben Sie alle Vorteile von Fertiggerichten in Ihrer greifbaren Nähe. Der Schrank kann als Option in Kombination mit einem Konvektionsbackofen für schnelles Umsetzen und leichte Handhabung genutzt werden. Eine andere Einsatzmöglichkeit ist die Nutzung als Einzelschrank im Hintergrund für fertige warme Gerichte während der Spitzenzeiten. Die Serie P ist ideal für feuchte und trockene Gerichte wie Huhn, Rind, Lamm, Schwein, gebratenes Gemüse, Reis ... eigentlich für alle aufbereiteten Lebensmittel, die bei einer gewünschte Temperatur zwischen 65°C - 85°C ideal warmgehalten werden können.

GÄREN

Zusätzlich zur gesamten Funktionalität der Turbofan Serie P sind die Gärmöglichkeiten. Diese sind ideal für das Gären von frisch zubereiteten oder Tiefkühlteigen. Die Gärfunktion ermöglicht eine Einstellung des Thermostat zwischen 20°C-40°C, wobei die Feuchtigkeitsregelung auf die zu gärenden Teige eingestellt werden kann. Hinsichtlich seiner Backleistung und Funktionalität ist die Serie P jeder Situation gewachsen.





TURBOFAN P8

ELEKTRISCHER GÄR-/WARMHALTESCHRANK MIT 8 EINSCHÜBEN, VOLLE BLECHGRÖSSE

Das Modell P8M ist ein stilvoller und langlebiger Gär-/Warmhalteschrank mit 8 Einschüben. Zur Standardausstattung gehören ein automatisch nachfüllender Feuchtigkeitsgenerator, Warmhaltebetrieb und leicht bedienbare Bedienelemente. Dieses Gerät kann als Einzelgerät oder mit einem E32/G32 Konvektionsbackofen übereinandergestellt werden. Die Türe kann kundenseitig nach Wunsch links oder rechts angeschlagen werden. Über einen Netzstecker ist das Gerät sofort betriebsbereit. Die Effizienz wird über den doppelwandig isolierten Schrankaufbau gewährleistet.



STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 8 x volle Backblechkapazität von 460 mm x 660 mm
- 16 x halbe Backblechkapazität von 460 mm x 330 mm
- 8 x 600 x 400 Backblechkapazität
- 76 mm Backblechabstand
- Ausgerüstet mit 13 A Kabelsatz
- Automatisches Wassernachfüllsystem gehört zur Standardausrüstung



B 735 mm **H** 914 mm **T** 810 mm

P8M - MANUELLE STEUERUNG

- Wahlschalter für Aus / Gären / Warmhalten
- Mechanischer Thermostat 20-85°C
- Thermometer für Schranktemperatur

ZUBEHÖR

• Optionales 3M Cuno Wasserfilter-Kit, komplett mit Kartusche und Anschlussbeschlägen



Doppelstocksatz **P8M/2** DSKP8

E32D4 auf P8M E32T4 auf P8M G32D4 auf P8M

TURBOFAN P12

ELEKTRISCHER GÄR-/WARMHALTESCHRANK MIT 12 EINSCHÜBEN, VOLLE BLECHGRÖSSE

Trotz der gleichgroßen Stellfläche besitzt das Modell P12M mehr Platz und mehr Leistung. Dieser Gär-/ Warmhalteschrank mit 12 Einschüben hat das typische gute Aussehen und die Langlebigkeit dieser überarbeiteten Serie. Zur Standardausstattung gehören ein automatisch nachfüllender Feuchtigkeitsgenerator, Warmhaltebetrieb und leicht bedienbare Bedienelemente. Dieses Gerät kann als Einzelgerät oder mit einem E32 Konvektionsbackofen übereinandergestellt werden. Die Türe kann kundenseitig nach Wunsch links oder rechts angeschlagen werden. Über einen Netzstecker ist das Gerät sofort betriebsbereit. Die Heizeffizienz wird über den doppelwandig isolierten Schrankaufbau gewährleistet.



STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 12 x volle Backblechkapazität von 460 mm x 660 mm
- 24 x halbe Backblechkapazität von 460 mm x 330 mm
- 12 x 600 x 400 Backblechkapazität
- 74 mm Backblechabstand
- Ausgerüstet mit 13 A Kabelsatz
- Automatisches Wassernachfüllsystem gehört zur Standardausrüstung



B 735 mm **H** 1129 mm **T** 810 mm

P12M - MANUELLE STEUERUNG

- Wahlschalter für Aus / Gären / Warmhalten
- Mechanischer Thermostat 20-85°C
- Thermometer f
 ür Schranktemperatur

ZUBEHÖR

 Optionales 3M Cuno Wasserfilter-Kit, komplett mit Kartusche und Anschlussbeschlägen



E32D4 auf P12M E32T4 auf P12M

TURBOFAN P10

ELEKTRISCHER GÄR-/WARMHALTESCHRANK MIT 10 EINSCHÜBEN, HALBE BLECHGRÖSSE

Das Modell P10 verfügt über eine unglaublich kompakte Stellfläche von 610 mm Breite und bietet gleichzeitig eine erhebliche Kapazität für 10 x 1/1 GN Backbleche bei einem Backblechabstand von 74 mm. Zu den wesentlichen Leistungsmerkmalen gehören der voll isolierte doppelwandige Schrankaufbau für energieeffizientes Heizen, ein automatisch nachfüllender Feuchtigkeitsgenerator, Warmhaltefunktion und ein Netzstecker für sofortige Betriebsbereitschaft. Zudem kommt zu diesem Leistungsumfang noch die hervorragend gestaltete Funktionalität und die Langlebigkeit der Turbofan Serie. Damit sind Sie für jede Situation gerüstet, ob als Einzelgerät oder in Kombination mit einem E33 Backofensystem.





B 610 mm **H** 1015 mm **T** 680 mm

P10M - MANUELLE STEUERUNG

- Wahlschalter für Aus / Gären / Warmhalten
- Mechanischer Thermostat 20-85°C
- Thermometer für Schranktemperatur

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 10 x 1/1 GN Gastronorm Backblechkapazität
- 10 x halbe Backblechkapazität von 460 mm x 330 mm
- 74 mm Backblechabstand
- Kompakte Breite von 610 mm
- Ausgerüstet mit 13 A Kabelsatz
- Automatisches Wassernachfüllsystem gehört zur Standardausrüstung





B 610 mm **H** 1015 mm **T** 680 mm

P10T - TOUCH CONTROL

- Bedienelemente mit Touch-Screen
- Individuelle Etagen-Timer
- Temperaturbereich von 20°C 90°C

ZUBEHÖR

 Optionales 3M Cuno Wasserfilter-Kit, komplett mit Kartusche und Anschlussbeschlägen



E33D5 auf P10M

ZUBEHÖR

• Optionales 3M Cuno Wasserfilter-Kit, komplett mit Kartusche und Anschlussbeschlägen



E33T5 auf P10T

TURBOFAN P85-8

ELEKTRISCHER GÄR-/WARMHALTESCHRANK MIT 8 EINSCHÜBEN, VOLLE BLECHGRÖSSE

Der P85-8 wurde überarbeitet, um die Serie E35 der Turbofan Backöfen zu ergänzen. Der vollelektrische Gär-/ Warmhalteschrank vervollständigt unsere Hochleistungs-Backzentren. Das clevere und kompakte Design umfasst 8 x 16" x 29" Backbleche oder 8 x 18" x 30" Backbleche mit dem optionalen 18" Backofeneinschub. Elegant und strapazierfähig auf der Außenseite, voller Innovationen auf der Innenseite, der P 85-8 garantiert ein präzises Gären von frischen und gefrorenen Teigen. Der P85-8 regelt die Wärme und Feuchtigkeit für eine präzise Aktivierung der Hefekulturen. Der Regelbereich des Thermostats reicht von 20°C - 40°C für das Gären und von 65°C - 85°C für das Warmhalten.



STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 8 x volle Backblechkapazität von 706 mm x 736 mm
- 76 mm Backblechabstand
- Breite 910 mm
- Ausgerüstet mit 13 A Kabelsatz
- Automatisches Wassernachfüllsystem gehört zur Standardausrüstung



B 910 mm **H** 914 mm **T** 880 mm

P85M8 - MANUELLE STEUERUNG

- Wahlschalter für Aus / Gären / Warmhalten
- Mechanischer Thermostat 20-85°C
- Thermometer für Schranktemperatur

ZUBEHÖR

 Optionales 3M Cuno Wasserfilter-Kit, komplett mit Kartusche und Anschlussbeschlägen



Doppelstocksatz P85M8/2 DSKP85

E35D6 auf P85M8

E35T6 auf P85M8



TURBOFAN P85-12

ELEKTRISCHER GÄR-/WARMHALTESCHRANK MIT 12 EINSCHÜBEN, VOLLE BLECHGRÖSSE

Erhöhen Sie Ihre Produktivität ohne zusätzliche Bodenfläche. Dieser Gärschrank passt hervorragend unter den Backofen und bildet ein intelligentes Backzentrum. Der Gärschrank ist so ausgelegt, um unter den Konvektionsbackofen Turbofan E35 zu passen. Der P85-12 ist die perfekte Wahl in Leistung und Funktionalität. Die bewährte Turbofan-Technologie garantiert ein präzises Gären von frischen oder gefrorenen Teigen und bietet gleichzeitig Platz für 12 x 16" x 29" große Backbleche oder für 12 x 18" x 30" große Backbleche mit dem optionalen 18" Backofeneinschub. Der P85-12 regelt die Wärme und Feuchtigkeit für eine präzise Aktivierung der Hefekulturen. Der Regelbereich des Thermostats reicht von 20°C - 40°C für das Gären und von 65°C - 85°C für das Warmhalten.



STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 12 x volle Backblechkapazität von 706 mm x 736 mm
- 74 mm Backblechabstand
- Breite 910 mm
- Ausgerüstet mit 13 A Kabelsatz
- Automatisches Wassernachfüllsystem gehört zur Standardausrüstung



B 910 mm **H** 1129 mm **T** 810 mm

P85M12 - MANUELLE STEUERUNG

- Wahlschalter für Aus / Gären / Warmhalten
- Wallschafter für Aus / Galeit / Wall
 Mechanischer Thermostat 20-85°C
- Thermometer für Schranktemperatur

ZUBEHÖR

 Optionales 3M Cuno Wasserfilter-Kit, komplett mit Kartusche und Anschlussbeschlägen



E35D6 auf P85M12

E35T6 auf P85M12





HSERIES

Unsere neue Baureihe von Warmhalteschränken haben ein pfiffiges
Design und eine noch intelligentere Technik. Erhältlich in zwei Breiten
und mit digitaler oder Touchscreen-Bedienung. Sie können sie als
Untertischgerät und als Einzelgerät nutzen oder als Teil eines Systems mit
einem kompatiblen Konvektionsbackofen der Serie Turbofan 32 oder 33.

Die Warmhalteschränke der Turbofan Serie H besitzen diese standardmäßigen Leistungsmerkmale:

- AUSGELEGT FÜR DEN EINSATZ MIT KONVEKTIONSBACKÖFEN DER SERIE TURBOFAN E32 UND E33
- KOMPAKTE BREITE
- VOLLSTÄNDIGER DOPPELWANDIGER AUFBAU
- DIGITALE ODER TOUCHSCREEN STEUERUNG
- UMLUFTGEBLÄSESYSTEM MIT NIEDRIGER GESCHWINDIGKEIT
- DUALE HALOGEN-INNENBELEUCHTUNG
- SCHRANKENTWÄSSERUNG ERFOLGT ÜBER EINE KONDENSATWANNE
- 76 MM DURCHMESSER 2 FRONTSEITIGE DOPPELRÄDER MIT SPURFESTSTELLUNG UND 2 STARRE RÜCKWÄRTIGE ROLLEN
- 100% RECYCLINGFÄHIGE VERPACKUNG

TURBOFAN H8-UC

ELEKTRISCHER UNTERTISCH WARMHALTESCHRANK MIT 8 EINSCHÜBEN, 1/1 GN BLECHGRÖSSE

Dieser Warmhalteschrank erhält die hohe Qualität Ihrer Gerichte innerhalb einer praktischen kleinen Stellfläche. Mit der kompakten Stellfläche von 610 mm passt er hervorragend als Systemkomponente für einen Konvektionsbackofen der Serie Turbofan E33 unter eine Arbeitsfläche oder eignet sich als Einzelgerät für zusätzliche Warmhaltekapazität. Ideal für Lebensmittelversorgung von warmen Fertiggerichten. Der H8-UC bietet mit seinen langsam laufenden Umluftgebläse und seinem Temperaturbereich von 20°C bis 90°C unglaublich viel Platz für acht Backbleche der Größe 1/1 GN. Durch seinen Netzstecker ist das Gerät sofort betriebsbereit.





B 610mm **H** 810 mm **T** 680mm

H8D-UC - DIGITALE STEUERUNG

- Digitalanzeige für Zeit- und Temperatureinstellung
- Große, leicht ablesbare Anzeigen mit 20 mm Höhe
- 3 Warmhalte-Timer

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 810 mm Bauhöhe für Untertischmontage
- Konzipiert als Einzelgerät oder als Systemkomponente für einen Konvektionsbackofen der Serie Turbofan E33
- 8 x 1/1 GN Backblechkapazität
- 74 mm Backblechabstand
- Kompakte Breite von 610 mm
- Ausgerüstet mit 220-240V 13 A Kabelsatz
- 1200 W Schrankheizung
- Elektronische Temperaturregelung.
- Umluftgebläsesystem mit niedriger Geschwindigkeit
- Duale Halogen-Innenbeleuchtung
- Schrankentwässerung erfolgt über eine Kondensatwanne





W 610 mm **H** 810 mm **D** 680 mm

H8T-UC - TOUCH CONTROL

- Bedienelemente mit Touch-Screen
- Piktogramm gesteuertes Programmmenü
- Individuelle Etagen-Timer
- USB-Anschluss für die Programm-/Piktogrammaktualisierung

TURBOFAN H8-FS-UC

ELEKTRISCHER UNTERTISCH WARMHALTESCHRANK MIT 8 EINSCHÜBEN, VOLLE BLECHGRÖSSE

In einer geschäftigen Küche ist Zuverlässigkeit gefragt. Der H8-FS ist hierfür genau der Richtige. Mit seiner 1900 W starken Schrankheizung und elektronischen Temperaturregelung sorgt er dafür, dass Ihre Gerichte bei einer gleichbleibenden Temperatur zwischen 20°C und 90°C warmgehalten werden. Konzipiert als Einzelgerät oder in Kombination mit einem Konvektionsbackofen der Serie Turbofan E32. Der H8-FS ist leicht zu installieren und einfach zu bedienen. Er passt elegant unter eine Arbeitsplatte und hat Platz für 8 Backbleche in voller Größe (460 mm x 660 mm). Das gute Aussehen und die Langlebigkeit, die dieser überarbeiteten Baureihe vererbt wurden, helfen bei der Entscheidungsfindung.





B 735 mm **H** 810 mm **T** 810 mm

H8D-FS-UC - DIGITALE STEUERUNG

- Digitalanzeige für Zeit- und Temperatureinstellung
- Große, leicht ablesbare Anzeigen mit 20 mm Höhe
- 3 Warmhalte-Timer

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- 810 mm Bauhöhe für Untertischmontage
- Konzipiert als Einzelgerät oder als Systemkomponente für einen Konvektionsbackofen der Serie Turbofan E32
- 8 x volle Backblechkapazität von 460 mm x 660 mm
- 74mm Backblechabstand
- Breite 735 mm
- Ausgerüstet mit 220-240V 13 A Kabelsatz
- 1900 W Schrankheizung
- Elektronische Temperaturregelung.
- Umluftgebläsesystem mit niedriger Geschwindigkeit
- Duale Halogen-Innenbeleuchtung
- Schrankentwässerung erfolgt über eine Kondensatwanne





W 735 mm **H** 810 mm **D** 810 mm

H8T-FS-UC - TOUCH CONTROL

- Bedienelemente mit Touch-Screen
- Piktogramm gesteuertes Programmmenü
- Individuelle Etagen-Timer
- USB-Anschluss für die Programm-/Piktogrammaktualisierung

TURBOFAN H10

ELEKTRISCHER WARMHALTESCHRANK MIT 10 EINSCHÜBEN, 1/1 GN BLECHGRÖSSE

Sie benötigen mehr Platz als auf eine kompakte Stellfläche von 610 mm passt? Dann hat der neue H10 die Trümpfe in der Hand. Mit Platz für zehn Backbleche der Größe 1/1 GN und einem Backblechabstand von 74 mm harmoniert dieser Wärmeschrank perfekt mit dem Konvektionsbackofen Turbofan E33 oder als Einzelgerät. Für hohe Koch- und Warmhaltevolumen, die viel Platz erfordern (ohne sperrige Ausrüstung), ist der H10 die ideale Lösung. Die Kapazität von 10 Backblechen und das Umluftgebläsesystem mit niedriger Geschwindigkeit macht dieses System sehr beliebt.

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- Konzipiert als Einzelgerät oder als Systemkomponente für einen Konvektionsbackofen der Serie Turbofan E33
- 10 x 1/1 GN Backblechkapazität
- 74 mm Backblechabstand
- Kompakte Breite von 610 mm
- Ausgerüstet mit 220-240V 13 A Kabelsatz
- 1200 W Schrankheizung
- Elektronische Temperaturregelung.
- Umluftgebläsesystem mit niedriger Geschwindigkeit
- Duale Halogen-Innenbeleuchtung
- Schrankentwässerung erfolgt über eine Kondensatwanne





B 610 mm **H** 1015 mm **T** 680 mm

t



B 610 mm **H** 1015 mm **T** 680 mm

H10D - DIGITALE STEUERUNG

- Digitalanzeige für Zeit- und Temperatureinstellung
- Große, leicht ablesbare Anzeigen mit 20 mm Höhe
- 3 Warmhalte-Timer

H10T - TOUCH CONTROL

- Bedienelemente mit Touch-Screen
- Piktogramm gesteuertes Programmmenü
- Individuelle Etagen-Timer
- USB-Anschluss für die Programm-/Piktogrammaktualisierung

ZUBEHÖR



E33D5 auf H10D

ZUBEHÖR



E33T5 auf H10T

TURBOFAN H10-FS

ELEKTRISCHER WARMHALTESCHRANK MIT 10 EINSCHÜBEN, VOLLE BLECHGRÖSSE

Warteschleifen um den Warmhalteschrank sind von nun an nicht mehr notwendig. Küchen mit hohem Durchsatz haben nun eine Lösung für die Temperaturregelung im großen Rahmen, mit dem neuen H10-FS. Als größter Warmhalteschrank der Baureihe verfügt er über ausreichend Kapazität für 10 Backbleche voller Größe (460 mm x 660 mm). Wie der Rest der Turbofan-Serie aus auch der H10-FS sehr robust gebaut. Er ist sehr anpassungsfähig und kann falls erforderlich als Einzelgerät oder in Kombination mit dem E32-Backofensystem für eine nahtlose Integration gestapelt werden.

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- Konzipiert als Einzelgerät oder als Systemkomponente für einen Konvektionsbackofen der Serie Turbofan E33
- 10 x volle Backblechkapazität von 460 mm x 660 mm
- 74 mm Backblechabstand
- Kompakte Breite von 735 mm
- Ausgerüstet mit 220-240V 13 A Kabelsatz
- 1900W Schrankheizung
- Elektronische Temperaturregelung.
- Umluftgebläsesystem mit niedriger Geschwindigkeit
- Duale Halogen-Innenbeleuchtung
- Schrankentwässerung erfolgt über eine Kondensatwanne





B 735 mm **H** 1015 mm **T** 810 mm

- H10T-FS TOUCH CONTROLBedienelemente mit Touch-Screen
- Piktogramm gesteuertes Programmmenü
- Individuelle Etagen-Timer

W 735 mm **H** 1015 mm **D** 810 mm

USB-Anschluss für die Programm-/Piktogrammaktualisierung

H10D-FS - DIGITALE STEUERUNG

- Digitalanzeige für Zeit- und Temperatureinstellung
- Große, leicht ablesbare Anzeigen mit 20 mm Höhe
- 3 Warmhalte-Timer

ZUBEHÖR

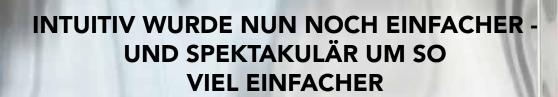


E32D4 auf H10D-FS

ZUBEHÖR



E32T4 auf H10T-FS





Von Brot und Pizza bis hin zu
Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse sowie
Dessert, die höchsten Standards Ihrer
Gerichte sind jetzt innerhalb Reichweite,
für alle Gastronomiebereiche.



40SERIES

Die Kombibacköfen der Turbofan Serie 40 überzeugen durch ihre intuitive Funktionalität und der hohen Leistung, vereint auf einer kompakten 812 mm breiten Stellfläche. Bringen Sie Ihre Küche auf ein neues Maß an Produktivität. Steigern Sie Ihr Niveau auf eine neue Ebene.

Von Brot und Pizza bis hin zu Meeresfrüchten, Fleisch und Gemüse sowie Dessert, die höchsten Standards Ihrer Gerichte sind jetzt innerhalb Reichweite, für alle Gastronomiebereiche.

Alle Kombibacköfen der Serie Turbofan 40 besitzen diese Standard-Leistungsmerkmale:

- AUTO-REVERSE GEBLÄSE FÜR HOMOGENES KOCHEN
- ELEKTRISCH GEREGELTER DIREKTDAMPF
- DOPPELTVERGLASTE TÜR MIT THERMO-REFLEKTIERENDEM SICHERHEITSGLAS
- PERFEKTER GLATTER GARRAUM
- VERSTELLBARE SCHARNIERE FÜR OPTIMALE TÜRABDICHTUNG
- LED-GARRAUMBELEUCHTUNG
- HANDBRAUSE MIT ARMATUREN UND ANSCHLÜSSEN IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN
- RUTSCHFESTE EDELSTAHLFÜSSE MIT 50 MM Ø. UND 76 MM HÖHENVERSTELLUNG
- 100% RECYCLINGFÄHIGE VERPACKUNG

Einzelöfen können auf TurbofanUntergestelle montiert werden. Alle
Untergestelle sind mit Rollen ausgerüstet,
aus 38 mm und 32 mm EdelstahlVierkantrohr gefertigt und besitzen eine
Ablage für 6 Backbleche.
Die Untergestelle werden als kompaktes
Montagekit geliefert und sind innerhalb von
10 Minuten aufgebaut.
Jedes Untergestell ist modular angepasst
und passt zum Stil der Serie Turbofan.



turbofar

SMOOTH OPERATORDie Innenauskleidung im Ga

Die Innenauskleidung im Garraum des Dampfgarers ist glatt mit abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.

01 BACKOFEN BERÜHREN ERWÜNSCHT

Die Safe-Touch Backofentüren verfügen über eine wärmereflektierende Beschichtung, welches die Wärmeaufnahme minimiert und somit die äußere Glasscheibe kühl hält. Das Design der belüfteten Türen ermöglicht eine weitere Wärmeverteilung, wenn diese die zweite Glasscheibe erreicht. Dieser effiziente Ansatz verringert den Wärmeverlust der inneren Glasscheibe und sorgt für geringe Temperaturen an der äußeren Glasscheibe.

GEBLÄSEFUNKTIONALITÄT

Es ist die Auto-Reverse-Funktion, die uns durchdrehen lässt. Durch die automatische Umkehrung der Gebläsedrehrichtung wird ein perfekt homogenes Kochresultat gewährleistet.

ÖKOLOGISCHE LEISTUNG*

Dieses innovative Ecospeed-System kalibriert die Leistungsstufen je nach der Menge der zu kochenden Gerichte. Diese intelligente Funktion optimiert die Wärmebereitstellung bei gleichzeitiger Minimierung von Abfällen, wobei gleichzeitig eine konstante Temperatur gewährleistet wird. * Dieses System ist nur bei digitalen Modellen verfügbar.



02 KERNTEMPERATURFÜHLER

Diese Möglichkeit ist eine zuverlässige Alternative zum Einsatz eines Timers und ist nur in den digitalen Modelle der Serie 40 erhältlich. Der Mehrpunkt-Temperaturfühler kann in Verbindung mit jedem Programmmodus verwendet werden und garantiert durch die Erfassung der internen Temperaturen der Lebensmittel ein präzises Kochresultat.

REINIGEN

Eine manuelles Reinigungssystem ist in allen Modellen erhältlich. Die extern angebrachte Handbrause bietet eine dauerhafte und effiziente schnelle Reinigung.

03 EINFACHE REINIGUNG *

Die Serie 40D ist mit einem exklusiven automatischen Reinigungssystem mit nachfüllbaren, flüssigen Reinigungsmittel-Patronen ausgerüstet. Somit gehören gesundheitsschädliche Reinigungsmittel und unansehnliche Reinigungsmittelbehälter neben dem Gerät der Vergangenheit an. Sie müssen nur den gewünschten Reinigungszyklus wählen und alles erledigt sich automatisch.

* Dieses System ist nur bei Modellen der Serie 40D verfügbar.





TURBOFAN COMBI EC40-5

ELEKTRISCHER KOMBI-BACKOFEN MIT 5 EINSCHÜBEN, VOLLE BACKBLECHGRÖSSE

Die Kombination aus Ästhetik, Qualität und Leistungsfähigkeit machen den EG40-5 zum "Smooth Operator" und ideal für die Ladenfront. Eine leistungsstarke 7 kW Heizung ermöglicht Umluft-, Direktdampf- und Kombigaren. Mit einem Fassungsvermögen fünf vollwertigen Backblechen und einer beidseitigen Beladungskonfiguration für einfachen Zugang stößt dieser Kombibackofen die Tür für ein neues Niveau an Produktivität auf. Helle LED-Garraumbeleuchtung setzt Ihre Gerichte beim Kochen ins richtige Licht, damit der Kombibackofen so gut aussieht, wie er kocht.



STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- Elektrisch geregelter Direktdampf
- 5 x 1/1 GN Backblechkapazität
- 5 x 600 mm x 400 mm Backblechkapazität
- 70 mm Backblechabstand
- Kompakte Breite von 812 mm
- 7 kW Heizleistung
- Handbrause mit Armaturen und Anschlüssen im Lieferumfang enthalten





B 812 mm **H** 795 mm **T** 725 mm

EC40M5 - MANUELLE STEUERUNG

• Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler

- Manueller Timerbereich von bis zu 120 Minuten
- Wahlschalter f
 ür Umluft, Dampf- und Kombibetrieb
- Schnelle Abkühlfunktion bei geöffneter Tür
- Manuelles Reinigungssystem mit extern angeschlossener Handbrause



B 812 mm **H** 795 mm **T** 725 mm

EC40D5 - DIGITALE STEUERUNG

- 2 Gebläsestufen, die niedrige Drehzahl reduziert auch die Heizleistung.
- Elektronisches berührungsempfindliches Bedienfeld
- Gut sichtbare alphanumerische LED-Anzeige
- 10 vorprogrammierte Garmodi durch Schnellstart-Piktogramme erkennbar
- Manuelles garen mit drei Garmodi.
- Automatische Belüftungssteuerung des Garraums
- LED-Garraumbeleuchtung mit Zeitschaltung
- Automatisches Reinigungssystem mit Liquid Clean System (LCS)

ZUBEHÖR

• Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler



ZUBEHÖR

EC40M5 auf SK40A



EC40D5 auf SK40A

TURBOFAN COMBI EC40-7

ELEKTRISCHER KOMBI-BACKOFEN MIT 7 EINSCHÜBEN, VOLLE BACKBLECHGRÖSSE

Dank seiner 12 kW Heizleistung und der intuitiven Bedienbarkeit gewährleistet der EG 40-7 homogene Kochresultate über alle sieben Einschübe für Backbleche in voller Größe oder 1/1 GN-Backbleche. Diese zusätzliche Energie schafft neue Flexibilität bei der Programmierung, d. h., Umluft-, Dampfund Kombibetrieb können für perfekte Kochergebnisse verfeinert werden. Der große Backblechabstand und die leicht bedienbaren Bedienelemente sind für geschäftiges Personal konzipiert und die extern angebrachte Handbrause sorgt für eine schnelle und effiziente Reinigung am Ende einer Schicht.

m

turbofan

B 812 mm **H** 960 mm **T** 725 mm

E40M7 - MANUELLE STEUERUNG

- Elektromechanische Bedienelemente zum Einstellen von Zeit, Temperatur und Betriebsart
- Manueller Timerbereich von bis zu 120 Minuten
- Wahlschalter f

 ür Umluft, Dampf- und Kombibetrieb
- Schnelle Abkühlfunktion bei geöffneter Tür
- Manuelles Reinigungssystem mit extern angeschlossener Handbrause

ZUBEHÖR

• Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler



EC40M7 auf SK40A

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

- Elektrisch geregelter Direktdampf
- 7 x 1/1 GN Backblechkapazität
- 7 x 600 mm x 400 mm Backblechkapazität
- 70 mm Backblechabstand
- Kompakte Breite von 812 mm
- 12 kW Heizleistung
- Handbrause mit Armaturen und Anschlüssen im Lieferumfang enthalten





B 812 mm **H** 960 mm **T** 725 mm

E40D7 - DIGITALE STEUERUNG

- 2 Gebläsestufen, die niedrige Drehzahl reduziert auch die Heizleistung.
- Elektronisches berührungsempfindliches Bedienfeld
- Gut sichtbare alphanumerische LED-Anzeige
- 10 vorprogrammierte Garmodi durch Schnellstart-Piktogramme erkennbar
- Manuelles garen mit drei Garmodi.
- Automatische Belüftungssteuerung des Garraums
- Automatisches Feuchtigkeitsregelsystem.
- LED-Garraumbeleuchtung mit Zeitschaltung
- Automatisches Reinigungssystem mit Liquid Clean System (LCS)

ZUBEHÖR

• Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler



EC40D7 auf SK40A



TURBOFAN COMBI EC40-10

ELEKTRISCHER KOMBI-BACKOFEN MIT 10 EINSCHÜBEN, VOLLE BACKBLECHGRÖSSE

Mit einer Kapazität von 10 Backblechen der Größe 1/1 GN oder 600 mm x 400 mm wachsen Küchen zu neuer Größe heran. Der größte Backofen in der Turbofan Serie der Kombibacköfen. Sein Design ist für hohe Durchsatzraten und maximale Produktivität bestimmt. Die Leistungsstarke 14 kW Heizung sorgt für konsistente Ergebnisse, ob nun im Umluft-, Dampf- oder Kombibetrieb. Eine kompakte Stellfläche von 810 mm gewährleistet eine wirtschaftliche Raumnutzung. Der EC40-10 kann mit dem SK40-10A auf einem Untergestell kombiniert werden, um die Effizienz weiter zu steigern – damit Großes noch besser wird.

Kompakte Breite von 812 mm 14 kW Heizleistung Handbrause mit Armaturen un



• 10 x 600 mm x 400 mm Backblechkapazität

STANDARD LEISTUNGSMERKMALE

• Elektrisch geregelter Direktdampf

• 10 x 1/1 GN Backblechkapazität

70 mm Backblechabstand





B 812 mm **H** 1170 mm **T** 725 mm

EC40M10 - MANUELLE STEUERUNG

- Elektromechanische Bedienelemente zum Einstellen von Zeit, Temperatur und Betriebsart
- Temperaturbereich von 50°C 260°C
- Manueller Timerbereich von bis zu 120 Minuten
- Wahlschalter f

 ür Umluft, Dampf- und Kombibetrieb
- Schnelle Abkühlfunktion bei geöffneter Tür
- Manuelles Reinigungssystem mit extern angeschlossener Handbrause
- Manuelle Garraumbelüftung
- LED-Garraumbeleuchtung

ZUBEHÖR

• Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler



EC40M10 auf SK40-10A

d



B 812 mm **H** 1170 mm **T** 725 mm

EC40D10 - DIGITALE STEUERUNG

- 2 Gebläsestufen, die niedrige Drehzahl reduziert auch die Heizleistung.
- Elektronisches berührungsempfindliches Bedienfeld
- Gut sichtbare alphanumerische LED-Anzeige
- 10 vorprogrammierte Garmodi durch Schnellstart-Piktogramme erkennbar
- Manuelles garen mit drei Garmodi.
- Automatische Belüftungssteuerung des Garraums
- LED-Garraumbeleuchtung mit Zeitschaltung
- Automatisches Reinigungssystem mit Liquid Clean System (LCS)

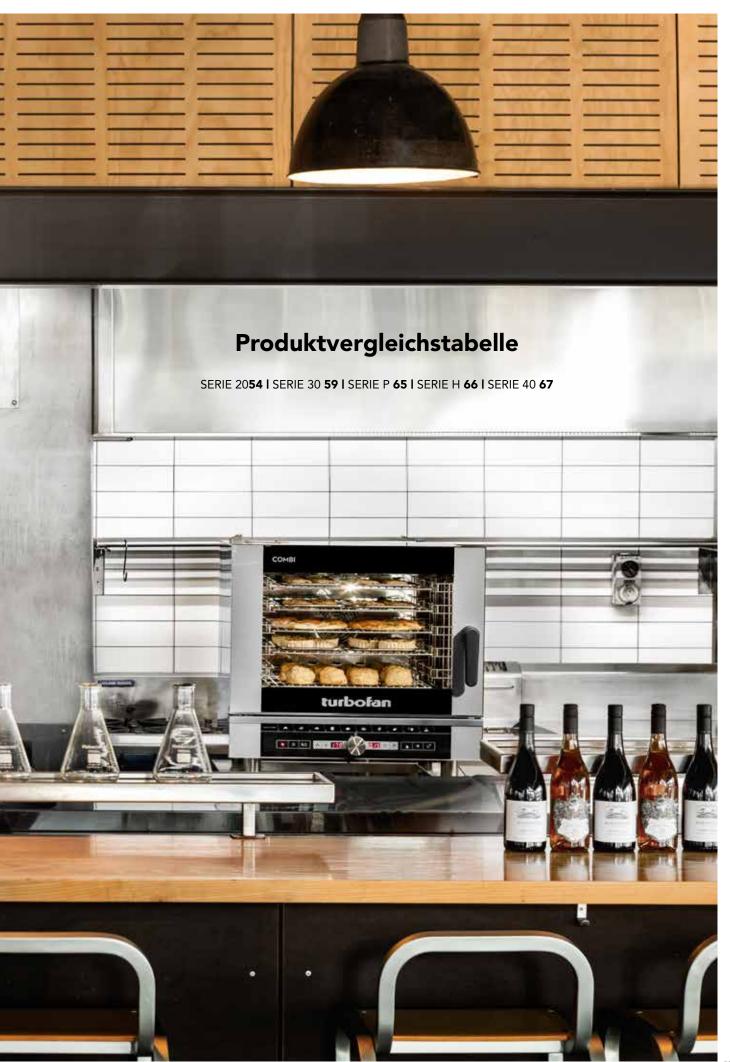
ZUBEHÖR

• Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler



EC40D10 auf SK40-10A





PRODUKT- VERGLEICHS- TABELLE		Tuebofe	an E22M3			Tubofo	n E23M3	
TECHNISCHE DATEN	1111	E22M3/				E23M3/	II EZSIVIS	
	E22M3	SK23	E22M3/2	E22M3/2C	E23M3	SK23	E23M3/2	E23M3/2C
ETAGEN-/EINSCHUBPOSITIONEN	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3
Einschhubabstände (mm)	70	70	70	70	85	85	85	85
BACKBLECHKAPAZITÄT								
Halbe Backblechgröße von 460 mm x 330 mm	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3
Bolle Backblechgröße von 460 mm x 660 mm								
Gastronorm GN 2/3 Backblech	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3
600 mm x 400 mm Euronorm-Backblech								
Gastronorm GN 1/1 Backblech								
Backblechgröße 16" x 29"								
Backblechgröße 18" x 30"								
ELEKTRISCHE NENNLEISTUNG								
220-240 V, 1 Phase	2,1 kW	2,1 kW	2,1 kW/2,1 kW	2,1 kW/2,1 kW	3 kW	3 kW	3 kW/3 kW	3 kW/3 kW
400-415 V, 3 Phasen								
Kabelsatz inklusive	13 A	13 A	13 A/13 A	13 A/13 A	13 A	13 A	13 A/13 A	13 A/13 A
Gasleistung								
EXTERN Breite (mm)	610	610	610	610	610	610	610	610
Höhe (mm)	552	1439	1461	1543	607	1487	1571	1653
Tiefe (mm)	608	608	645	645	642	642	643	642
INTERN Breite (mm)	495	495	495	495	495	495	495	495
(Backofen/Gärofen) Höhe (mm)	250	250	250	250	305	305	305	305
Tiefe (mm)	340	340	340	340	340	340	340	340
STANDARD LEISTUNGSMERKMALE								
Mechanische Bedienelemente	•	•	•	•	•	•	•	•
Bedienelemente mit Digitalanzeige								
Bedienelemente mit Touch-Screen								
Mechanischer Thermostat	•	•	•	•	•	•	•	•
Elektronischer Thermostat								
Mechanischer 60-Minuten-Timer		•	•	•	•	•	•	•
Elektronischer 180-Minuten-Timer		-						
Unidirektionales Gebläse mit niedriger Geschwindigkeit	1	1	1/1	1/1				
Bidirektionale(s) Gebläse	1	'	17.1	17.1	1	1	1/1	1/1
Zweistufige(s) bidirektionale(s) Gebläse					ı	'	1/1	1/1
Wasserbedüsung		_						
Befeuchtungsmodus								
Bedampfungsmodus								
Kerntemperaturfühler-Kit		-				-		
Grillelement/Modus								
Glasemaillierte Backofenauskleidung	•	•	•	•	•	•	•	•
Halogen-Ofenbeleuchtung					1	1	1/1	1/1
Klapptüre	•	•	•	•	•	•	•	•
Seitlich angeschlagene Tür (kundenseitig umsetzbar)								
Türgriff mit Pendelbetrieb								
Belüftete Safe-Touch Tür	•	•	•	•	•	•	•	•
Leicht zu reinigende Ofen-Glastür	•	•	•	•	•	•	•	•
Einsteckbare Türdichtung	•	•	•	•	•	•	•	•
Inklusive Backofeneinschübe	3	3	6	6	3	3	6	6
Dualer Gär- und Warmhaltebetrieb								
Automatisches Wassernachfüllsystem								
Doppelstocksatz - verstellbare Füße			•				•	
Doppelstocksatz - Rollen		Option		•		Option		•

										209	SERIES
	= 58.85.		=							==	
		-			1					- 44	-
- In st	\vdash	H		پاصا	1	1 1		- 4		H	
d		n E23D3		t		n E23T3		m	Turbofar	n E27M2	
E23D3	E23D3/ SK23	E23D3/2	E23D3/2C	E23T3	E23T3/ SK23T	E23T3/2	E23T3/2C	E27M2	E27M2/ SK2731N/U	E27M2/2	E27M2/2C
3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5	2	2/6	2/2/3	2/2/3
85	85	85	85	85	85	85	85	115	115	115	115
-				_							
3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5	4	4/12	4/4/6	4/4/6
3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5	2	2/6 4/12	2/2/3	2/2/3
3	3/0	3/3/3	3/3/3	3	3/0	3/3/3	3/3/3	2	2/6	2/2/3	2/2/3
								_			
3 kW	3 kW	3 kW/3 kW	3 kW/3 kW	3 kW	3 kW	3 kW/3 kW	3 kW/3 kW	3 kW	3 kW	3 kW/3 kW	3 kW/3 kW
13 A	13 A	13 A/13 A	13 A/13 A	13 A	13 A	13 A/13 A	13 A/13 A	13 A	13 A	13 A/13 A	13 A/13 A
610	610	610	610	745	745	745	745	810	810	810	810
607	1487	1571	1653	512	1392	1571	1653	607	1487	1571	1653
642	642	643	642	643	643	643	643	762	762	762	762
495	495	495	495	495	495	495	495	695	695	695	695
305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305
340	340	340	340	340	340	340	340	470	470	470	470
•	•	•	•					•	•	•	•
	-	•	-	•	•	•	•				
								•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•				
								•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•				
1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1
•	•	•	•	•	•	•	•				
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1	2	2	2/2	2/2
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
3		6	6	3	3	6	6	2	2	4	4
	3	0									
	3	0									
	3										
	3 Option	•	•		Option	•	•		Option	•	•



	gentlinitions)	0 0	0 0	1 1	9			
TECHNISCHE DATEN	d	Turbofa	n E27D2		t	Turbofa	n E27T2	
	E27D2	E27D2/ SK2731N/U	E27D2/2	E27D2/2C	E27T2	E27T2/ SK2728TN/U	E27T2/2	E27T2/2C
ETAGEN-/EINSCHUBPOSITIONEN	2	2/6	2/2/3	2/2/3	2	2/6	2/2/5	2/2/5
Einschhubabstände (mm)	115	115	115	115	115	115	115	115
BACKBLECHKAPAZITÄT								
Halbe Backblechgröße von 460 mm x 330 mm	4	4/12	4/4/6	4/4/6	4	4/12	4/4/10	4/4/10
Bolle Backblechgröße von 460 mm x 660 mm	2	2/6	2/2/3	2/2/3	2	2/6	2/2/5	2/2/5
Gastronorm GN 2/3 Backblech	4	4/12	4/4/6	4/4/6	4	4/12	4/4/10	4/4/10
600 mm x 400 mm Euronorm-Backblech	2	2/6	2/2/3	2/2/3	2	2/6	2/2/5	2/2/5
Gastronorm GN 1/1 Backblech								
Backblechgröße 16" x 29"								
Backblechgröße 18" x 30"								
ELEKTRISCHE NENNLEISTUNG								
220-240 V, 1 Phase	3 kW	3 kW	3 kW/3 kW	3 kW/3 kW	3 kW	3 kW	3 kW/3 kW	3 kW/3 kW
400-415 V, 3 Phasen								
Kabelsatz inklusive	13 A	13 A	13 A/13 A	13 A/13 A	13 A	13 A	13 A/13 A	13 A/13 A
Gasleistung								
EXTERN Breite (mm)	810	810	810	810	945	945	945	945
Höhe (mm)	607	1487	1571	1653	512	1393	1571	1653
Tiefe (mm)	762	762	762	762	762	762	762	762
INTERN Breite (mm)	695	695	695	695	695	695	695	695
(Backofen/Gärofen) Höhe (mm)	305	305	305	305	305	305	305	305
Tiefe (mm)	470	470	470	470	470	470	470	470
STANDARD LEISTUNGSMERKMALE	470	470	470	470	1 470	470	470	470
Mechanische Bedienelemente								
Bedienelemente mit Digitalanzeige	•	•	•	•				
Bedienelemente mit Touch-Screen		-	-	·		•	•	•
Mechanischer Thermostat					-	•	•	•
Elektronischer Thermostat		•	•	•		•	•	•
Mechanischer 60-Minuten-Timer	•	•		•	<u> </u>	•	•	•
	•	•	•	•		•	•	•
Elektronischer 180-Minuten-Timer	•	•	•	•	<u> </u>	•	•	•
Unidirektionales Gebläse mit niedriger Geschwindigkeit	1	1	1 /1	1 /1	1	1	1/1	1 /1
Bidirektionale(s) Gebläse	1	1	1/1	1/1	'	'	1/1	1/1
Zweistufige(s) bidirektionale(s) Gebläse								
Wasserbedüsung								
Befeuchtungsmodus		•		•		•		•
Bedampfungsmodus ("ILL-K")	•	•	•	•	<u> </u>	•		•
Kerntemperaturfühler-Kit								
Grillelement/Modus	_				_	_		_
Glasemaillierte Backofenauskleidung	1	•	1/1	1 /1	1	•	1/1	1/1
Halogen-Ofenbeleuchtung	1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1
Klapptüre	•	•	•	•	•	•	•	•
Seitlich angeschlagene Tür (kundenseitig umsetzbar)								
Türgriff mit Pendelbetrieb	•	•	•	•		•	•	
Belüftete Safe-Touch Tür	•							
Leicht zu reinigende Ofen-Glastür	•	•	•	•	•	•	•	•
Einsteckbare Türdichtung	•	•	•	•	•	•	•	•
Inklusive Backofeneinschübe	2	2	4	4	2	2	4	4
Dualer Gär- und Warmhaltebetrieb								
Automatisches Wassernachfüllsystem								
Doppelstocksatz - verstellbare Füße			•				•	
Doppelstocksatz - Rollen		Option		•		Option		•

										205	ERIES
.	111111111111111111111111111111111111111									TATATA ANALYSIS OF THE PROPERTY OF THE PROPERT	THE THE PERSON NAMED IN COLUMN
m	Turbofar	n E27M3		d	Turbofar	n E27D3		ㅂ	Turbofan	E27T3	
E27M3	E27M3/	E27M3/2	E27M3/2C	E27D3	E27D3/	E27D3/2	E27D3/2C	E27T3	E27T3/ SK2728T-	E2TD3/2	E27T3/2C
	SK2731N/U				SK2731N/U				N/U		
3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5
85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85	85
,	//12		/////	,	/ /12	/ // //	/ // //	,	/ /12	////10	////10
3	3/6	3/3/3	6/6/6 3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	6/12 3/6	6/6/10 3/3/5	3/3/5
6	6/12	6/6/6	6/6/6	6	6/12	6/6/6	6/6/6	6	6/12	6/6/10	6/6/10
3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/3	3/3/3	3	3/6	3/3/5	3/3/5
3	3/0	3/3/3	3/3/3	3	3/0	3/3/3	3/3/3	3	3/0	3/3/3	3/3/3
4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW/4,7 kW	4,7 kW/4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW/4,7 kW	4,7 kW/4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW	4,7 kW/4,7 kW	4,7 kW/4,7 kW
7,	,,		, ,	,,	,,			,,	7,	, , ,	
810	810	810	810	810	810	810	810	945	945	945	945
607	1487	1571	1653	607	1487	1571	1653	512	1393	1571	1653
762	762	762	762	762	762	762	762	762	762	762	762
695	695	695	695	695	695	695	695	695	695	695	695
305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305	305
470	470	470	470	470	470	470	470	470	470	470	470
•	•	•	•								
				•	•	•	•				
								•	•	•	•
•	•	•	•					•	•		
_	_			•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	_	•	•	•	•	•	•	_
				•	•	•		•	•	•	•
1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1
		17.1	1/1	'	'	17 1	17 1	'	'	17.1	17 1
				•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2	2	2/2	2/2	1	1	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
3	3	6	6	3	3	6	6	3	3	6	6
		•				•				•	
	Option		•		Option		•		Option		•



	÷ 30			0 0				
TECHNISCHE DATEN	m	Turbofa	n E28M4		d	Turbofa	n E28D4	
	E28M4	E28M4/ SK2731N/U	E28M4/2	E28M4/2C	E28D4	E28D4/ SK2731N/U	E28D4/2	E28D4/2C
ETAGEN-/EINSCHUBPOSITIONEN	4	4/6	4/4/3	4/4/3	4	4/6	4/4/3	4/4/3
Einschhubabstände (mm)	80	80	80	80	80	80	80	80
BACKBLECHKAPAZITÄT								
Halbe Backblechgröße von 460 mm x 330 mm	8	8/12	8/8/6	8/8/6	8	8/12	8/8/6	8/8/6
Bolle Backblechgröße von 460 mm x 660 mm	4	4/6	4/4/3	4/4/3	4	4/6	4/4/3	4/4/3
Gastronorm GN 2/3 Backblech	8	8/12	8/8/6	8/8/6	8	8/12	8/8/6	8/8/6
600 mm x 400 mm Euronorm-Backblech	4	4/6	4/4/3	4/4/3	4	4/6	4/4/3	4/4/3
Gastronorm GN 1/1 Backblech								
Backblechgröße 16" x 29"								
Backblechgröße 18" x 30"								
ELEKTRISCHE NENNLEISTUNG								
220-240 V, 1 Phase	6,0 kW	6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW	6,0 kW	6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW
400-415 V, 3 Phasen	5/5 KTT	0,0 1.11	-,,	-,,	0,0 1111	0,0	-,	.,
Kabelsatz inklusive								
Gasleistung								
EXTERN Breite (mm)	810	810	810	810	810	810	810	810
Höhe (mm)	662	1542	1681	1763	662	1542	1681	1763
	762	762	762	762	762	762		762
Tiefe (mm)			695				762	
INTERN Breite (mm)	695	695		695	695	695	695	695
(Backofen/Gärofen) Höhe (mm)	355	355	355	355	355	355	355	355
Tiefe (mm)	470	470	470	470	470	470	470	470
STANDARD LEISTUNGSMERKMALE								
Mechanische Bedienelemente	•	•	•	•				
Bedienelemente mit Digitalanzeige					•	•	•	•
Bedienelemente mit Touch-Screen								
Mechanischer Thermostat	•	•	•	•				
Elektronischer Thermostat					•	•	•	•
Mechanischer 60-Minuten-Timer	•	•	•	•				
Elektronischer 180-Minuten-Timer					•	•	•	•
Unidirektionales Gebläse mit niedriger Geschwindigkeit								
Bidirektionale(s) Gebläse	2	2	2/2	2/2	2	2	2/2	2/2
Zweistufige(s) bidirektionale(s) Gebläse								
Wasserbedüsung								
Befeuchtungsmodus								
Bedampfungsmodus					•	•	•	•
Kerntemperaturfühler-Kit								
Grillelement/Modus								
Glasemaillierte Backofenauskleidung	•	•	•	•	•	•	•	•
Halogen-Ofenbeleuchtung	2	2	2/2	2/2	1	1	1/1	1/1
Klapptüre	•	•	•	•	•	•	•	•
Seitlich angeschlagene Tür (kundenseitig umsetzbar)								
Türgriff mit Pendelbetrieb								
Belüftete Safe-Touch Tür	•	•	•	•	•	•	•	•
Leicht zu reinigende Ofen-Glastür	•	•	•	•	•	•	•	•
Einsteckbare Türdichtung	•	•	•	•	•	•	•	•
Inklusive Backofeneinschübe	4	4	8	8	4	4	8	8
Dualer Gär- und Warmhaltebetrieb								
Automatisches Wassernachfüllsystem								
Doppelstocksatz - verstellbare Füße			•				•	
Doppelstocksatz - Rollen		Option		•		Option		•

SERIES

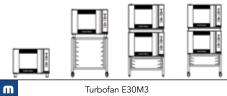


ㅂ	Turbofan E28T4						
E28T4	E28T4/ SK2728T- N/U	E28T4/2	E28T4/2C				
4	4/6	4/4/5	4/4/5				
80	80	80	80				

8	8/12	8/8/10	8/8/10
4	4/6	4/4/5	4/4/5
8	8/12	8/8/10	8/8/10
4	4/6	4/4/5	4/4/5

6,0 kW	6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW
945	945	945	945
567	1447	1681	1763
762	762	762	762
695	695	695	695
355	355	355	355
470	470	470	470

•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
2	2	2/2	2/2
•	•	•	•
•	•	•	•
1	1	1/1	1/1
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
4	4	8	8
		•	
	Option		•

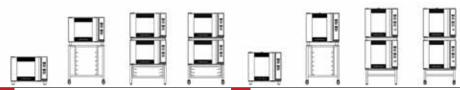


m	Turbofan E30M3						
E30M3	E30M3/ SK2731N	E30M3/2	E30M3/2C				
3	3/6	3/3/3	3/3/3				
100	100	100	100				

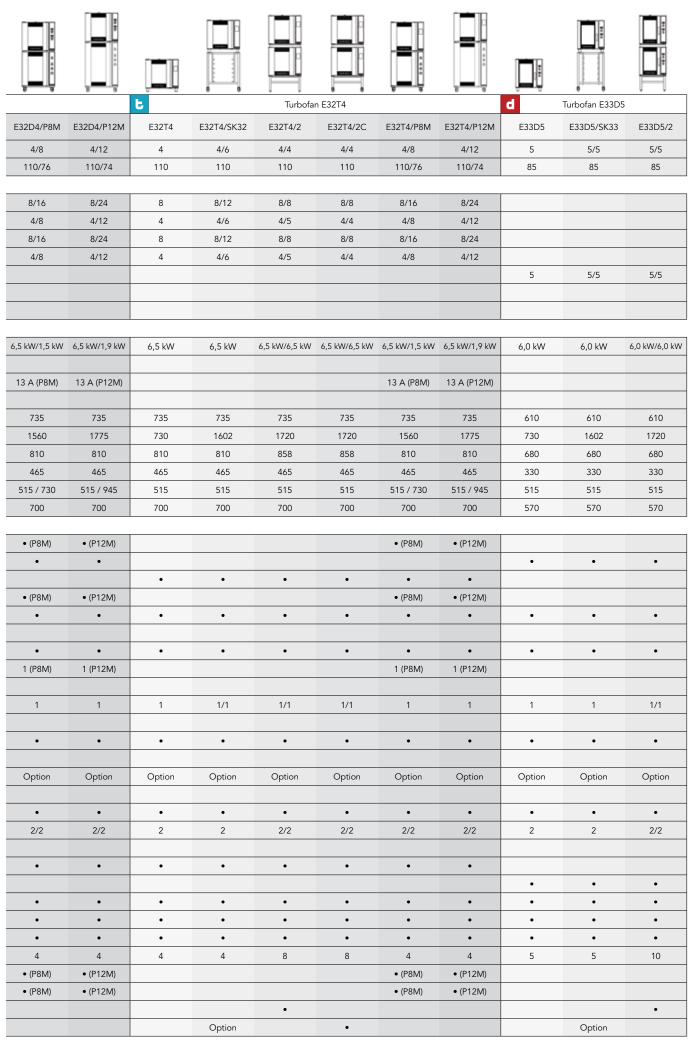
3	3/6	3/3/3	3/3/3
3	3/6	3/3/3	3/3/3
3	3/6	3/3/3	3/3/3

2,3 kW	2,3 kW	2,3 kW/2,3 kW	2,3 kW/2,3 kW
13 A	13 A	13 A/13 A	13 A/13 A
810	810	810	810
625	1505	1611	1693
616	666	666	666
565	565	565	565
425	425	425	425
395	395	395	395

•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
1	1	1/1	1/1
•	•	•	•
1	1	1/1	1/1
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
•	•	•	•
3	3	6	6
		•	
	Option		•



		1	E 3	1	بالسا	1 1		
TECHNISCHE DATEN	d	Turbofa	n E31D4		d	Turbofa	n E32D4	
	E31D4	E31D4/ SK2731N	E31D4/2	E31D4/2C	E32D4	E32D4/SK32	E32D4/2	E32D4/2C
ETAGEN-/EINSCHUBPOSITIONEN	4	4/6	4/4/3	4/4/3	4	4/6	4/4	4/4
Einschhubabstände (mm)	80	80	80	80	110	110	110	110
BACKBLECHKAPAZITÄT								
Halbe Backblechgröße von 460 mm x 330 mm	4	4/6	4/4/3	4/4/3	8	8/12	8/8	8/8
Bolle Backblechgröße von 460 mm x 660 mm					4	4/6	4/5	4/4
Gastronorm GN 2/3 Backblech	4	4/6	4/4/3	4/4/3	8	8/12	8/8	8/8
600 mm x 400 mm Euronorm-Backblech					4	4/6	4/5	4/4
Gastronorm GN 1/1 Backblech	4	4/6	4/4/3	4/4/3				
Backblechgröße 16" x 29"								
Backblechgröße 18" x 30"								
ELEKTRISCHE NENNLEISTUNG								
230-240 V, 1 Phase	3,1 kW	3,1 kW	3.1 kW/3.1 kW	3,1 kW/3,1 kW	6,5 kW	6,5 kW	6,5 kW/6,5 kW	6,5 kW/6,5 kW
400-415 V, 3 Phasen	-7	-7		.,,	5,5	-,		
Kabelsatz inklusive	13 A	13 A	13 A/13 A	13 A/13 A				
Gasleistung	137	13 /4	13 74 13 74	137/137/				
EXTERN Breite (mm)	810	810	810	810	735	735	735	735
Höhe (mm)	625	1505	1611	1693	730	1602	1720	1720
						810		
Tiefe (mm) INTERN Breite (mm)	616	665	666	666	810		858	858
	565	565	565	565	465	465	465	465
(Backofen/Gärofen) Höhe (mm)	425	425	425	425	515	515	515	515
Tiefe (mm)	395	395	395	395	700	700	700	700
STANDARD LEISTUNGSMERKMALE								
Mechanische Bedienelemente								
Bedienelemente mit Digitalanzeige	•	•	•	•	•	•	•	•
Bedienelemente mit Touch-Screen								
Mechanischer Thermostat								
Elektronischer Thermostat	•	•	•	•	•	•	•	•
Mechanischer 60-Minuten-Timer								
Elektronischer 180-Minuten-Timer	•	•	•	•	•	•	•	•
Unidirektionales Gebläse mit niedriger Geschwindigkeit	1	1	1/1	1/1				
Bidirektionale(s) Gebläse								
Zweistufige(s) bidirektionale(s) Gebläse					1	1/1	1/1	1/1
Wasserbedüsung								
Befeuchtungsmodus					•	•	•	•
Bedampfungsmodus								
Kerntemperaturfühler-Kit					Option	Option	Option	Option
Grillelement/Modus	•	•	•	•				
Glasemaillierte Backofenauskleidung	•	•	•	•	•	•	•	•
Halogen-Ofenbeleuchtung	1	1	1/1	1/1	2	2	2/2	2/2
Klapptüre								
Seitlich angeschlagene Tür (kundenseitig umsetzbar)	•	•	•	•	•	•	•	•
Türgriff mit Pendelbetrieb								
Belüftete Safe-Touch Tür	•	•	•	•	•	•	•	•
Leicht zu reinigende Ofen-Glastür	•	•	•	•	•	•	•	•
Einsteckbare Türdichtung	•	•	•	•	•	•	•	•
Inklusive Backofeneinschübe	4	4	8	8	4	4	8	8
Dualer Gär- und Warmhaltebetrieb								
Automatisches Wassernachfüllsystem								
Automatisches wassemachtansystem								
Doppelstocksatz - verstellbare Füße			•				•	











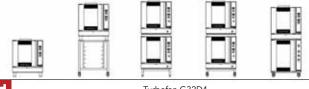






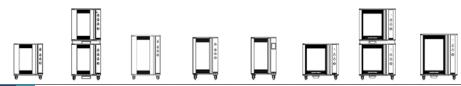
TECHNISCHE DATEN	d Turbofa	n E33D5	Turbofan E33T5				
	E33D5/2C	E33D5/P10M	E33T5	E33T5/SK33	E33T5/2	E33T5/2C	E33T5/P10M/T
ETAGEN-/EINSCHUBPOSITIONEN	5/5	5/10	5	5/5	5/5	5/5	5/10
Einschhubabstände (mm)	85	85/74	85	85	85	85	85/74
BACKBLECHKAPAZITÄT							
Halbe Backblechgröße von 460 mm x 330 mm							
Bolle Backblechgröße von 460 mm x 660 mm							
Gastronorm GN 2/3 Backblech							
600 mm x 400 mm Euronorm-Backblech							
Gastronorm GN 1/1 Backblech	5/5	5/10	5	5/5	5/5	5/5	5/10
Backblechgröße 16" x 29"							
Backblechgröße 18" x 30"							
ELEKTRISCHE NENNLEISTUNG							
230-240 V, 1 Phase	6,0 kW/6,0 kW	6,0 kW/1,5 kW	6,0 kW	6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW	6,0 kW/6,0 kW	6,0 kW/1,5 kW
400-415 V, 3 Phasen							
Kabelsatz inklusive		13 A (P10M)					13 A (P10M)
Gasleistung							
EXTERN Breite (mm)	610	610	610	610	610	610	610
Höhe (mm)	1720	1665	730	1602	1720	1720	1665
Tiefe (mm)	680	680	680	680	680	680	680
INTERN Breite (mm)	330	330	330	330	330	330	330
(Backofen/Gärofen) Höhe (mm)	515	515 / 810	515	515	515	515	515/810
Tiefe (mm)	570	570	570	570	570	570	570
STANDARD LEISTUNGSMERKMALE							
Mechanische Bedienelemente		• (P10M)					• (P10M)
Bedienelemente mit Digitalanzeige	•	•					
Bedienelemente mit Touch-Screen			•	•	•	•	•
Mechanischer Thermostat		• (P10M)					• (P10M)
Elektronischer Thermostat	•	•	•	•	•	•	•
Mechanischer 60-Minuten-Timer							
Elektronischer 180-Minuten-Timer	•	•	•	•	•	•	•
Unidirektionales Gebläse mit niedriger Geschwindigkeit		1 (P10M)					1 (P10M)
Bidirektionale(s) Gebläse							
Zweistufige(s) bidirektionale(s) Gebläse	1/1	1/1	1	1	1/1	1/1	1/1
Wasserbedüsung							
Befeuchtungsmodus	•	•	•	•	•	•	•
Bedampfungsmodus							
Kerntemperaturfühler-Kit	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Option
Grillelement/Modus							
Glasemaillierte Backofenauskleidung	•	•	•	•	•	•	•
Halogen-Ofenbeleuchtung	2/2	2/2	2	2	2/2	2/2	2/2
Klapptüre							
Seitlich angeschlagene Tür (kundenseitig umsetzbar)							
Türgriff mit Pendelbetrieb	•	•	•	•	•	•	•
Belüftete Safe-Touch Tür	•	•	•	•	•	•	•
Leicht zu reinigende Ofen-Glastür	•	•	•	•	•	•	•
Einsteckbare Türdichtung	•	•	•	•	•	•	•
Inklusive Backofeneinschübe	10	5	5	5	10	10	5
Dualer Gär- und Warmhaltebetrieb		• (P10M)					• (P10M)
Automatisches Wassernachfüllsystem		• (P10M)					• (P10M)
Doppelstocksatz - verstellbare Füße					•		
Doppelstocksatz - Rollen	•			Option		•	





		U U				- 8	u u
TECHNISCHE DATEN		d		Turbofan G32D4			Turbofan-Serie
		G32D5	G32D5/SK32	G32D5/2	G32D5/2C	G32D5/P8M	E931
ETAGEN-/EINSCHUBPOSITIONEN		4	4/6	4/4	4/4	4/8	4
Einschhubabstände (mm)		110	110	110	110	110/76	80
BACKBLECHKAPAZITÄT			-	-			
Halbe Backblechgröße von 460 mm x	330 mm	8	8/12	8/8	8/8	8/16	
Bolle Backblechgröße von 460 mm x		4	4/6	4/5	4/4	4/8	
Gastronorm GN 2/3 Backblech		8	8/12	8/8	8/8	8/16	
600 mm x 400 mm Euronorm-Backble	•ch	4	4/6	4/5	4/4	4/8	
Gastronorm GN 1/1 Backblech						0	4
Backblechgröße 16" x 29"							
Backblechgröße 18" x 30"							
ELEKTRISCHE NENNLEISTUNG							
230-240 V, 1 Phase							7,0 kW/3,1 kW
							7,0 800/3,1 800
400-415 V, 3 Phasen		12 ^	12 4	12 / / / 2 /	12 / /12 /	12 / /12 /	12 A /D = -l - ()
Kabelsatz inklusive		13 A	13 A	13 A/13 A	13 A/13 A	13 A/13 A	13 A (Backofen)
Gasleistung	Desite 6	35 MJ/h	35 MJ/h	35 MJ/h	35 MJ/h	35 MJ/h	2 x 2 kW/2 x 1,5 kW
EXTERN	Breite (mm)	735	735	735	735	735	675
	Höhe (mm)	910	1790	1810	1810	910	890
	Tiefe (mm)	810	810	856	856	810	626
INTERN	Breite (mm)	465	465	465	465	465	565
(Backofen/Gärofen)	Höhe (mm)	515	515	515	515	515 / 730	425
	Tiefe (mm)	700	700	700	700	700	395
STANDARD LEISTUNGSMERKMALE		I					
Mechanische Bedienelemente						• (P8M)	•
Bedienelemente mit Digitalanzeige		•	•	•	•	•	
Bedienelemente mit Touch-Screen							
Mechanischer Thermostat						• (P8M)	•
Elektronischer Thermostat		•	•	•	•	•	
Mechanischer 60-Minuten-Timer							•
Elektronischer 180-Minuten-Timer		•	•	•	•	•	
Unidirektionales Gebläse mit niedriger G	eschwindigkeit					1 (P8M)	1
Bidirektionale(s) Gebläse		1	1	1/1	1/1	1	
Zweistufige(s) bidirektionale(s) Gebläse	е						
Wasserbedüsung		•	•	•	•	•	
Befeuchtungsmodus							
Bedampfungsmodus							
Kerntemperaturfühler-Kit							
Grillelement/Modus							•
Glasemaillierte Backofenauskleidung		•	•	•	•	•	•
Halogen-Ofenbeleuchtung		2	2	2/2	2/2	2/2	•
Klapptüre							
Seitlich angeschlagene Tür (kundensei	tig umsetzbar)	•	•	•	•	•	•
Türgriff mit Pendelbetrieb							
Belüftete Safe-Touch Tür		•	•	•	•	•	•
Leicht zu reinigende Ofen-Glastür		•	•	•	•	•	•
Einsteckbare Türdichtung		•	•	•	•	•	
nklusive Backofeneinschübe		4	4	8	8	4	4
Dualer Gär- und Warmhaltebetrieb						• (P8M)	
Automatisches Wassernachfüllsystem						• (P8M)	
				•		(, 0111)	
Doppelstocksatz - verstellbare Füße Doppelstocksatz - Rollen			Option		•		
Popperstocksatz - Milett			Ориоп				

PSERIES



m E	Turbofan-Gärschränke											
P8M	P8M/2	P12M	P10M	P10T	P85M8	P85M8/2	P85M12					
8	8/8	12	10	10	8	8/8	12					
76	76	74	74	74	76	76	74					

16	16/16	24			16	16/16	24
8	8/8	12			8	8/8	12
16	16/16	24					
8	8/8	12					
			10	10			

1,5 kW	1,5 kW/1,5 kW	1,95 kW	1,45 kW	1,45 kW	1,45 kW	1,45 kW	1,95 kW
13 A	13 A/13 A	13 A	13 A	13 A	13 A	13 A	13 A
735	735	735	610	610	910	910	910
914	914	1129	1015	1015	914	1789	1129
810	810	810	680	680	880	880	810
465	465	465	330	330	465	465	465
730	730	945	810	810	730	730	945
700	700	700	570	570	795	795	795

•	•	•	•		•	•	•
				•			
•	•	•	•		•	•	•
				•			
1	1/1	1	1	1	1	1/1	1
	17 1		'	'	'	17.1	'
2	2/2	2	2	2	2	2/2	2
•	•	•			•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•



PRODUKT-VERGLEICHS-

VERGLEICHS- TABELLE								
IADELLE								
TECHNISCHE DATEN	d Turbo	fan H8D	L Turbo	fan H8T	d Turbofa	an H10D	b Turbof	an H10T
	H8D-UC	H8D-FS-UC	H8T-UC	H8T-FS-UC	H10D	H10D-FS	H10T	H10T-FS
ETAGEN-/EINSCHUBPOSITIONEN	8	8	8	8	10	10	10	10
Einschhubabstände (mm)	74	74	74	 74	74	74	74	74
BACKBLECHKAPAZITÄT	74	74	74	74	74	74	/4	74
Halbe Backblechgröße von 460 mm x 330 mm								
Bolle Backblechgröße von 460 mm x 660 mm		8		8		10		10
Gastronorm GN 2/3 Backblech		-				10		10
600 mm x 400 mm Euronorm-Backblech								
Gastronorm GN 1/1 Backblech	8		8		10		10	
Backblechgröße 16" x 29"	0				10		10	
Backblechgröße 18" x 30"								
ELEKTRISCHE NENNLEISTUNG								
230-240 V, 1 Phase	1,3 kW	2,05 kW	1,3 kW	2,05 kW	1,3 kW	2,05 kW	1,3 kW	2,05 kW
400-415 V, 3 Phasen	1,5 KVV	2,00 kW	1,5 KV	2,00 KVV	1,0 KVV	2,00 KVV	1,5 KVV	2,00 kW
Kabelsatz inklusive	5,4 A	13 A	5,4 A	8,5 A	5,4 A	8,5 A	5,4 A	8,5 A
Gasleistung	3,471	1071	3,471	0,571	3,474	0,571	5,171	0,571
EXTERN Breite (mm)	610	735	610	735	610	735	610	735
Höhe (mm)	810	810	810	810	1015	1295	1015	1015
Tiefe (mm)	680	810	680	810	680	960	680	810
INTERN Breite (mm)		010	000		000	700	000	010
(Backofen/Gärofen) Höhe (mm)								
Tiefe (mm)								
STANDARD LEISTUNGSMERKMALE								
Mechanische Bedienelemente								
Bedienelemente mit Digitalanzeige	•	•			•	•		
Bedienelemente mit Touch-Screen				•			•	•
Mechanischer Thermostat								
Elektronischer Thermostat	•	•	•	•	•	•	•	•
Mechanischer 60-Minuten-Timer								
Elektronischer 180-Minuten-Timer								
Unidirektionales Gebläse mit niedriger Geschwindigkeit	1	1	1	1	1	1	1	1
Bidirektionale(s) Gebläse								
Zweistufige(s) bidirektionale(s) Gebläse								
Wasserbedüsung								
Befeuchtungsmodus								
Bedampfungsmodus								
Kerntemperaturfühler-Kit								
Grillelement/Modus								
Glasemaillierte Backofenauskleidung	•	•		•	•	•	•	•
Halogen-Ofenbeleuchtung	2	2	2	2	2	2	2	2
Klapptüre			_		_		_	
Seitlich angeschlagene Tür (kundenseitig umsetzbar)	•	•	•	•	•	•	•	•
Türgriff mit Pendelbetrieb								
Belüftete Safe-Touch Tür	•	•		•	•	•	•	•
Leicht zu reinigende Ofen-Glastür	•	•	•	•	•	•	•	•
Einsteckbare Türdichtung	•	•	•	•	•	•	•	•
Inklusive Backofeneinschübe								
Dualer Gär- und Warmhaltebetrieb								
Automatisches Wassernachfüllsvstem								
Automatisches Wassernachfüllsystem Doppelstocksatz - verstellbare Füße								

66



-9-9-9 U	390	Tambara il		0	3.00.0	0	0	J -2-0-9	9999	0 13	THE THE PERSON NAMED IN COLUMN 1
■ Turbofan	EC40M5/	d Turbofan	EC40D5/	Turbofan	EC40M7/	Turbofan	EC40D7 EC40D7/	Turbofan	EC40M10 EC40M10/	d Turbofan	EC40D10 EC40D10/
EC40M5	SK40A	EC40D5	SK40A	EC40M7	SK40A	EC40D7	SK40A	EC40M10	SK40-10A	EC40D10	SK40-10A
5	5	5	5	7	10	7	10	10	10	10	10
70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70	70
5	5	5	5	7	7	7	7	10	10	10	10
5	5	5	5	7	7	7	7	10	10	10	10
7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW								
7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW	7,5 kW	12,5 kW	12,5 kW	12,5 kW	12,5 kW	14,5 kW	14,5 kW	14,5 kW	14,5 kW
32 A/11 A	11 A/32 A	32 A/11 A	32 A/11 A	17,4 A	17,4 A	17,4 A	17,4 A	20 A	20 A	20 A	20 A
812	812	812	812	812	812	812	812	812	812	812	812
795	1650	795	1650	960	1815	960	1815	1170	1867	1170	1867
725	725	725	725	725	725	725	725	725	725	725	725
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
•	•			•	•			•	•		
1	1			1	1			1	1		
		2	2			2	2			2	2
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
5	5	5	5	7	7	7	7	10	10	10	10
					•		•		•		•



IHRE WELT. UNSER ENGAGEMENT.

Die neuen Konvektionsbacköfen der Serie Turbofan sind umweltfreundlich, daher haben wird das durchschnittliche Gewicht der Verpackung an allen Modellen um über 50%* reduziert. Die Senkung der CO2-Bilanz ist eine wichtige Initiative, die wir durch Beschaffung von Bau- und Verpackungsmaterial erreichen, die unsere vorgegebenen Ziele zur Gewichtsreduktion ermöglichen.

Alle Verpackungsmaterialien, Kartonagen und Paletten unserer Produkte der Turbofan-Serie sind zu 100% recyclebar und sind Bestandteil unserer Strategie umweltfreundlicher Verfahren.



moffat.com

Neuseeland Moffat Limited

Rolleston

45 Illinois Drive Izone Business Hub Rolleston 7675 Telefon +64 3-983 6600 Fax +64 3-983 6660 sales@moffat.co.nz

Auckland

Telefon +64 9-574 3150 sales@moffat.co.nz

international@moffat.co.nz

Australien Moffat Pty Limited

740 Springvale Road Mulgrave, Victoria 3170 Australien Telefon +61 3-9518 3888 Fax +61 3-9518 3833 vsales@moffat.com.au



Designed und hergestellt nach



ISO9001

Alle Turbofan-Produkte werden von Moffat entwickelt und hergestellt, gemäß dem international anerkannten ISO9001
Qualitätsmanagementsystem, welches eine gleichbleibend hohe Qualität im Design, der Fertigung und der Endkontrolle jederzeit gewährleistet.

Im Rahmen unserer Richtlinien, unsere Produkte stetig zu verbessern und weiter zu entwickeln, behält sich Moffat Limited das Recht vor, technische Daten und Designs ohne vorherige Ankündigung zu ändern.





© Copyright Moffat Ltd GER.TFN.B.17-01











an Ali Group Company





