

MOFFAT

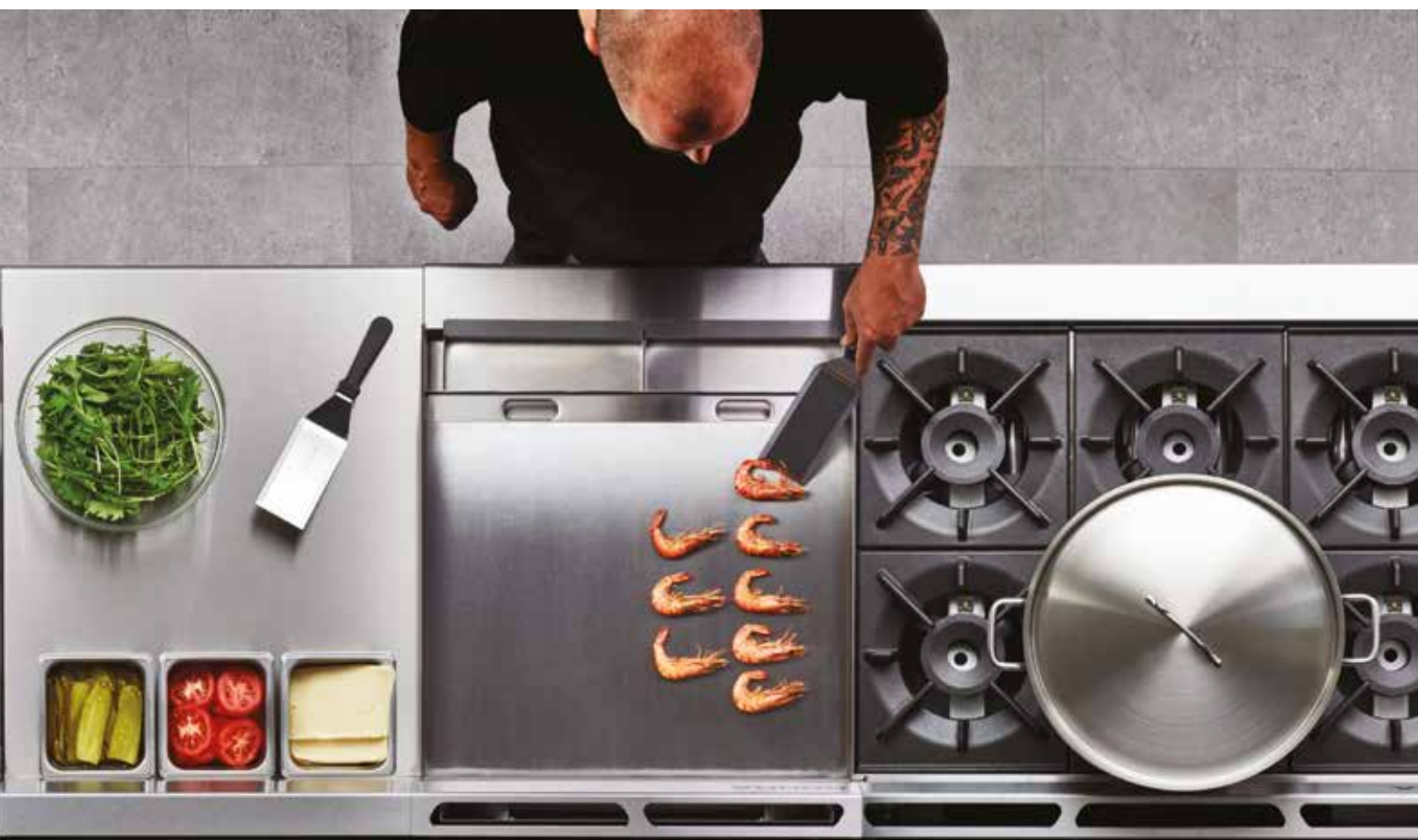


COBRA[®]

YOUR STYLE, YOUR WAY



COBRA: ÜBERBLICK **6** GAS-KOCHFELD/GAS-GRILLPLATTE **7** STATISCHER GASOFEN (OHNE UMLUFT) **8**
 GASGRILL **9** GASBETRIEBENER NUDEL-/PASTAKOCHER MIT EINZELBECKEN **12** GAS-SALAMANDER **13**
 GAS-GRILLRÖSTER **14** GASBETRIEBENE EINZELBECKEN-FRITTEUSE **15**
 KOMBINATIONSVORSCHLAG À-LA-CARTE-RESTAURANT **16** KOMBINATIONSVORSCHLAG LIEFERDIENST **18**
 À-LA-CARTE-RESTAURANT **19** KOMBINATIONSVORSCHLAG CAFÉ-RESTAURANT **20** CAFÉ **22**
 SCHNELLIMBISS **23** KOMBINATIONSVORSCHLAG SCHNELLIMBISS **24**
 STANDARDMERKMALE DER PRODUKTE **26** BERATUNG UND SERVICE **33**



COBRA®
YOUR STYLE, YOUR WAY



KEINE ZWÄNGE. KEINE GRENZEN.

Cobra hat die Zukunft fest im Blick.



Kompromisslose Leistung

Wenn Sie Wert auf Zuverlässigkeit und Funktionalität legen, sind die leistungsfähigen Geräte der Cobra-Serie die Erfüllung Ihrer Wünsche. Die moderne Linienführung kommt ohne Schnickschnack aus und konzentriert sich aufs Wesentliche.

Mühe los: Stabile Bedienelemente ermöglichen einfachstes Einstellen der Hitze: von hoch zu niedrig oder zum Köcheln. Über die Drück- und Dreh-Funktion können Sie Einstellungen ein- und ausschalten. Die 5-kW-Cobra-Gasbrenner mit offener Flamme sind zweiteilig und erleichtern so die Reinigung.

Einfach: Cobra-Kochfelder, -Grills und -Grillröster sind mit offenem Schrankfach gestaltet, damit Sie unter dem Gerät zusätzliche Lagerfläche gewinnen. Alle Module (ausgenommen Woks und Suppentöpfe) weisen vorne stabile Füße und hinten Rollen auf, damit Sie die Geräte schnell und bequem platzieren können. Auch die Wartung und Pflege gelingt so einfacher.

Überall: Cobra-Produkte eignen sich für die verschiedensten Einsatzfelder und werden überall dort genutzt, wo Geräte mit hoher Leistung und speziellen Funktionen benötigt werden, mit denen sich die unterschiedlichsten Speisen zubereiten lassen.



Gas-Kochfeld/Gas-Grillplatte

In 600 und 900 mm Breite erhältlich



5-kW-GASBRENNER MIT
OFFENER FLAMME UND
FLAMMENWÄCHTER
(SERIENMÄSSIG)

Beim Cobra-Gas-Kochfeld haben wir darauf geachtet, dass die üblichen Anforderungen in geschäftigen Küchen voll und ganz erfüllt werden. Der Schrank unter dem Kochfeld bietet praktischen Stauraum. Der 5-kW-Gasbrenner mit offener Flamme lässt sich zur einfachen Reinigung herausheben. Außerdem glänzt er mit überragender Leistung und ist natürlich mit Flammenwächter ausgestattet. Die Gusseisenbrenner und Topfträger werden nach höchsten Qualitätsstandards mit Porzellanemalle beschichtet. Das macht sie langlebig und schön anzusehen.

Für noch mehr Flexibilität können Sie das Kochfeld um eine Grillplatte erweitern. Dabei haben Sie die Wahl zwischen einer 300 mm breiten Platte und einer Platte, die das gesamte Kochfeld abdeckt.



Statischer Gasofen (ohne Umluft)

In 600 und 900 mm Breite erhältlich



GROSSE ABBILDUNG: COBRA-BACKOFEN IN 900 MM BREITE MIT GROSSZÜGIGER INNENHÖHE UND PLATZSPARENDER DOPPELTÜR

KLEINE ABBILDUNG: NEUE EDELSTAHL-TÜRDICHTUNG FÜR BESSEREN HITZESTOPP

Das Herz jeder Küche ist der Ofen. Wie das menschliche Herz muss er leistungsstark, zuverlässig und allen Aufgaben gewachsen sein. Die Cobra-Öfen bieten viel Platz für Gastro-Norm-Behälter: GN-Standardbehälter 2/1 oder zwei GN-Behälter 1/1 (beim 900 mm breiten Modell) bzw. ein GN-Behälter 1/1 (beim 600 mm breiten Modell) pro Ebene. Die seitlich angeschlagene Tür (600 mm) bzw. die Doppeltür (900 mm) öffnet über die gesamte Breite. Durch die großzügige Innenhöhe eignet sich dieser Backofen für die kontinuierliche Zubereitung beliebiger Mengen.

Optional kann er um ein Kochfeld ergänzt werden, das wahlweise mit offenen Gasbrennern oder Grillplatten ausgeführt ist. Qualität liegt bei uns im Detail: Beim Design der Topfträger, der Ofenauskleidung und sogar der Stahlwanne haben wir darauf geachtet, dass alles leicht und mühelos zu reinigen ist.



Gasgrill

In 600 und 900 mm Breite erhältlich



ROSTE KÖNNEN FLACH
ODER SCHRÄG GENUTZT
WERDEN

Bereits die Grillroste aus Gusseisen dieses Grills für hohe Beanspruchung hinterlassen einen bleibenden Eindruck. Die Roste lassen sich flach oder schräg nutzen. Die Kanten der Stäbe sind so geformt, dass Ihr Grillgut die gewünschte Optik erhält. Und erst der Geschmack ...

V-förmige Gusseisenbrenner, Strahlbleche und Flammenverteiler lassen sich zum Reinigen einfach herausnehmen.







Gasbetriebener Nudel-/Pastakocher mit Einzelbecken

In 450 mm Breite erhältlich

Die Cobra-Nudel- und Pastakocher sind ganz auf Geschwindigkeit ausgelegt. Mit einem vollständig modularen Aufbau verfügen sie über ein einzigartiges Beckendesign und sind für die kontinuierliche Zubereitung von perfekten Nudel- und Pastagerichten ausgelegt.

Unser patentiertes Infrarotbrennersystem hält eine konstante Wassertemperatur, vom Sieden bis zum leichten Köcheln. Die Geräte bieten eine hervorragende Aufheizzeit aus niedrigen Temperaturen und ermöglichen so schnelle Produktwechsel.

Haben wir schon erwähnt, wie flexibel die Kocher sind? Beim Nudelkocher gehören fünf Körbe, beim Pastakocher sogar sechs Körbe zum Lieferumfang. So können Sie mehrere Sorten gleichzeitig zubereiten.



Gas-Salamander

In 900 mm Breite erhältlich

Schmelzen, Grillen oder Toasten? Mit diesem Salamander kein Problem. Er kann als Standgerät oder wandmontiert verwendet werden und darf als wahrer Alleskönner in keiner modernen Küche fehlen.

Die Leistung eines Cobra-Salamanders ist einfach herausragend: Starke Infrarotbrenner arbeiten mit sehr viel höherem Wirkungsgrad und höherer Leistung als herkömmliche Systeme mit blauer Flamme.



Gas-Grillröster

In 600 und 900 mm Breite erhältlich

Sie können sich nicht zwischen einer Grillplatte mit allen Funktionen und dem praktischen Komfort eines Rösters entscheiden? Dann haben wir hier die Lösung, die beides kombiniert.

Der Cobra-Grillröster ist mit speziell konstruierten Brennern und Edelstahl-Strahlblechen ausgestattet. So werden die 12 mm starke Grillplatte und der fünffach höhenverstellbare Rost im Röstabteil aufgeheizt.



Gasbetriebene Einzelbeckenfritteuse

In 400 mm Breite erhältlich

Selbst in der kleinsten Küche ist eine gute Fritteuse nicht wegzudenken. Wir haben bei der Cobra-Fritteuse auf beste Leistungswerte geachtet, damit dieser vielseitige Helfer stets gleichbleibende Qualität liefert.

Becken und Außenseite der Cobra-Fritteuse sind aus Edelstahl gefertigt. So steckt sie im hektischen Küchenalltag problemlos den ein oder anderen Rempler weg. Dank der praktischen Kühlzone kann das Öl länger genutzt werden. Gleichzeitig sorgt sie für hohe Effizienz und eine leichte Reinigung.

SPITZENKLASSE

Optionen für mehr Kreativität

CP4
Pastakocher

C450
Arbeitstisch

CR9D
Gas-Kochfeld mit sechs Brennern

CB9
Gasgrill



KOMBINATIONSVORSCHLAG À-LA-CARTE-RESTAURANT

CS9
Gas-Salamander

C900-S
Arbeits Tisch
mit höher angebrachtem
Salamander

CF2
Gas-Fritteuse

CF2
Gas-Fritteuse

C6B
Gas-Grillplatte



E33T5

Turbofan-Backofen

H10T

Turbofan-Wärmeschränk

C900

Arbeitstisch

H10T

Turbofan-Wärmeschränk



Alles bereit

Mahlzeiten in Restaurantqualität zu liefern, setzt nicht nur die passenden Geräte für die Speisenzubereitung voraus, sondern auch eine Möglichkeit, die Temperatur, die Frische und den Geschmack der zubereiteten Gerichte zu erhalten. Turbofan-Backöfen und -Wärmeschränke sind die Lösung für Zubereitung und Warmhalten perfekter Speisen.

Zukunftssicher: Multifunktionale Geräte für unterschiedliche Anwendungen bieten Flexibilität, damit Sie auch für künftige Ergänzungen oder Änderungen Ihres Angebots gewappnet sind. Neue Karte, neuer Style oder ganz neue Ausrichtung? Cobra ist so wandlungsfähig wie Sie!



À-la-carte-Restaurant

Einfach und doch raffiniert: Das ist ein häufiger Wunsch in À-la-carte-Restaurants. Moderne, zeitgenössische Lokale setzen auf eine Kücheneinrichtung, mit der sich Speisen zubereiten lassen, die alle Sinne ansprechen und so die Erwartungen der Gäste erfüllen. Cobra hat die passenden Geräte mit den nötigen Funktionen und der erforderlichen Leistung für jede Küche – und sei sie auch noch so ausgefallen.

Konzentration aufs Wesentliche: Verschaffen Sie sich einen Wettbewerbsvorteil mit einer Marke, deren Produkte genau das tun, was sie sollen.

OB WENIG ODER VIEL PLATZ: MIT UNS GLÄNZEN SIE



KOMBINATIONSVORSCHLAG CAFÉ-RESTAURANT

CS9
Gas-Salamander

C900-S
Arbeitstisch
mit höher angebrachtem
Salamander

CP4
Pastakocher

E33T5
Turbofan-Backofen

H10T
Turbofan-
Wärmeschränk





Café-Restaurant

Ob städtisch-modern oder ländlich-charmant: Cobra ist so vielseitig, dass es zu jedem Stil passt und sie zu ruhigeren Zeiten ebenso wie bei voll besetztem Gastraum optimal unterstützt. Kombinieren Sie die Grundausstattung mit weiteren Geräten wie einem Gas-Salamander oder Grillröster, um genau den Geschmack Ihrer Gäste zu treffen.

Wettbewerbsvorteil: Sie möchten sich von den vielen anderen Café-Restaurants abheben? Mit der Zuverlässigkeit und Funktionalität von Cobra haben Sie genug Zeit, sich um Ihre Kunden zu kümmern.



Schnellimbiss

Wer in kurzer Zeit einen hohen Kundenandrang bewältigen muss, benötigt Gerätschaften, die einfach gut funktionieren, flexibel einsetzbar sind und genügend Kapazität bieten. Toasten, grillen, backen und warmhalten: Cobras umfassendes Produktangebot passt zu jedem Lokal.

Qualität und Quantität: Die Leistung und Funktionsvielfalt von Cobra bietet kompromisslose Qualität bei der Zubereitung vieler Mahlzeiten in kurzer Zeit. Trotz vieler Bestellungen können Sie ganz gelassen bleiben, denn Cobra packt das schon.

SCHNELL UND VIELSEITIG

Zubereiten, Vorhalten, Servieren



KOMBINATIONSVORSCHLAG SCHNELLIMBISS



CT6
Gasbetriebener
Grillröster

E33T5
Turbofan-Backofen

H10T
Turbofan-
Wärmeschränk

H10T
Turbofan-
Wärmeschränk

GAS-KOCHFELD/GAS-GRILLPLATTE 600 mm



C6B
Gas-Grillplatte

- STANDARDMERKMALE
- 600 mm breit
 - 2 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - offener Unterbau für zusätzlichen Stauraum
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

600 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



C6C
Gas-Kochfeld mit zwei Brennern
und Grillplatte

- STANDARDMERKMALE
- 600 mm breit
 - 2 Gasbrenner mit offener Flamme
 - 300 mm breite Grillplatte
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - 1 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - offener Unterbau für zusätzlichen Stauraum
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

600 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



C6D
Gas-Kochfeld mit vier Brennern

- STANDARDMERKMALE
- 600 mm breit
 - 4 Gasbrenner mit offener Flamme
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - offener Unterbau für zusätzlichen Stauraum
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

600 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



C6B-B
Gas-Grillplatte, Tischgerät

- STANDARDMERKMALE
- Tischgerät
 - 600 mm breit
 - 2 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - verstellbare Füße
 - Edelstahloberfläche

600 mm × 800 mm × 315 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 485 mm



C6C-B
Gas-Kochfeld mit zwei Brennern
und Grillplatte, Tischgerät

- STANDARDMERKMALE
- Tischgerät
 - 600 mm breit
 - 2 Gasbrenner mit offener Flamme
 - 300 mm breite Grillplatte
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - 1 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - verstellbare Füße
 - Edelstahloberfläche

600 mm × 800 mm × 315 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 485 mm



C6D-B
Gas-Kochfeld mit vier Brennern,
Tischgerät

- STANDARDMERKMALE
- Tischgerät
 - 600 mm breit
 - 4 Gasbrenner mit offener Flamme
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - verstellbare Füße
 - Edelstahloberfläche

600 mm × 800 mm × 315 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 485 mm

GAS-KOCHFELD/GAS-GRILLPLATTE 900 mm



C9A Gas-Grillplatte

- STANDARDMERKMALE
- 900 mm breit
 - 3 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - offener Unterbau für zusätzlichen Stauraum
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

900 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



C9B Gas-Kochfeld mit zwei Brennern und Grillplatte

- STANDARDMERKMALE
- 900 mm breit
 - 2 Gasbrenner mit offener Flamme
 - 600 mm breite Grillplatte
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - 2 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - offener Unterbau für zusätzlichen Stauraum
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

900 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



C9C Gas-Kochfeld mit vier Brennern und Grillplatte

- STANDARDMERKMALE
- 900 mm breit
 - 4 Gasbrenner mit offener Flamme
 - 300 mm breite Grillplatte
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - 1 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - offener Unterbau für zusätzlichen Stauraum
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

900 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



C9D Gas-Kochfeld mit sechs Brennern

- STANDARDMERKMALE
- 900 mm breit
 - 6 Gasbrenner mit offener Flamme
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - offener Unterbau für zusätzlichen Stauraum
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

900 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



C9A-B Gas-Grillplatte, Tischgerät

- STANDARDMERKMALE
- Tischgerät
 - 900 mm breit
 - 3 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - verstellbare Füße
 - Edelstahloberfläche

900 mm × 800 mm × 315 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 485 mm



C9B-B Gas-Kochfeld mit zwei Brennern und Grillplatte, Tischgerät

- STANDARDMERKMALE
- Tischgerät
 - 900 mm breit
 - 2 Gasbrenner mit offener Flamme
 - 600 mm breite Grillplatte
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - 2 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - verstellbare Füße
 - Edelstahloberfläche

900 mm × 800 mm × 315 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 485 mm

GAS-KOCHFELD/GAS-GRILLPLATTE 900 mm



C9C-B
Gas-Kochfeld mit vier Brennern und Grillplatte, Tischgerät

- STANDARDMERKMALE
- Tischgerät
 - 900 mm breit
 - 4 Gasbrenner mit offener Flamme
 - 300 mm breite Grillplatte
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - 1 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - verstellbare Füße
 - Edelstahloberfläche

900 mm × 800 mm × 315 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 485 mm



C9D-B
Gas-Kochfeld mit sechs Brennern, Tischgerät

- STANDARDMERKMALE
- Tischgerät
 - 900 mm breit
 - 6 Gasbrenner mit offener Flamme
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - verstellbare Füße
 - Edelstahloberfläche

900 mm × 800 mm × 315 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 485 mm

STATISCHER GASOFEN (OHNE UMLUFT) 600 mm



CR6B
Statischer Gasofen (ohne Umluft) mit Grillplatte

- STANDARDMERKMALE
- 600 mm breit
 - 2 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - statischer Ofen mit großzügiger Innenhöhe
 - passend für GN-Behälter 1/1
 - manuelle Zündflammenzündung
 - seitlich angeschlagene Tür
 - porzellanemaillierte Backofenauskleidung
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

600 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



CR6C
Statischer Gasofen (ohne Umluft) mit Kochfeld und Grillplatte mit zwei Brennern

- STANDARDMERKMALE
- 600 mm breit
 - 2 Gasbrenner mit offener Flamme
 - 300 mm breite Grillplatte
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - 1 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - statischer Ofen mit großzügiger Innenhöhe
 - passend für GN-Behälter 1/1
 - manuelle Zündflammenzündung
 - seitlich angeschlagene Tür
 - porzellanemaillierte Backofenauskleidung
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

600 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



CR6D
Statischer Gasofen (ohne Umluft) mit Kochfeld mit vier Brennern

- STANDARDMERKMALE
- 600 mm breit
 - 4 Gasbrenner mit offener Flamme
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - statischer Ofen mit großzügiger Innenhöhe
 - passend für GN-Behälter 1/1
 - manuelle Zündflammenzündung
 - seitlich angeschlagene Tür
 - porzellanemaillierte Backofenauskleidung
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

600 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm

STATISCHER GASOFEN (OHNE UMLUFT) 900 mm



CR9A Statischer Gasofen (ohne Umluft) mit Grillplatte

- STANDARDMERKMALE
- 900 mm breit
 - 3 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - statischer Ofen mit großzügiger Innenhöhe
 - passend für GN-Behälter 1/1
 - manuelle Zündflammenzündung
 - Doppeltür
 - porzellanemaillierte Backofenauskleidung
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

900 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



CR9D Statischer Gasofen (ohne Umluft) mit Kochfeld mit sechs Brennern

- STANDARDMERKMALE
- 900 mm breit
 - 6 Gasbrenner mit offener Flamme
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - statischer Ofen mit großzügiger Innenhöhe
 - passend für GN-Behälter 1/1
 - manuelle Zündflammenzündung
 - Doppeltür
 - porzellanemaillierte Backofenauskleidung
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

900 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



CR9B Statischer Gasofen (ohne Umluft) mit Kochfeld und Grillplatte mit zwei Brennern

- STANDARDMERKMALE
- 900 mm breit
 - 2 Gasbrenner mit offener Flamme
 - 600 mm breite Grillplatte
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - 2 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - statischer Ofen mit großzügiger Innenhöhe
 - passend für GN-Behälter 1/1
 - manuelle Zündflammenzündung
 - Doppeltür
 - porzellanemaillierte Backofenauskleidung
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

900 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



CR9C Statischer Gasofen (ohne Umluft) mit Kochfeld und Grillplatte mit vier Brennern

- STANDARDMERKMALE
- 900 mm breit
 - 4 Gasbrenner mit offener Flamme
 - 300 mm breite Grillplatte
 - Leistung Gasbrenner: 5 kW
 - Flammenwächter an allen Brennern mit offener Flamme
 - Gusseisenbrenner und Topfträger mit Porzellanemaillierung
 - 1 Grillbrenner mit Zündflamme, Flammenwächter und Piezozündung
 - mechanisch bearbeitete Grillplatte, 12 mm stark
 - statischer Ofen mit großzügiger Innenhöhe
 - passend für GN-Behälter 1/1
 - manuelle Zündflammenzündung
 - Doppeltür
 - porzellanemaillierte Backofenauskleidung
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

900 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm

GASGRILL 600 mm/900 mm



CB6
Gasgrill

- STANDARDMERKMALE
- 600 mm breit
 - Fettauffangwanne aus Edelstahl
 - beidseitig verwendbare Roste oben
 - Grillrost mit Schrägstellung für reduzierte
Flammenbildung und verbesserten Fettablauf
 - 2 × 9-kW-Brenner, aluminiumbeschichtet
 - Flammenwächter mit kontinuierlicher
Zündflamme und Piezozündung
 - Grillroste, Strahlbleche und Flammenverteiler
können für die Reinigung entnommen werden
 - offener Unterbau für zusätzlichen Stauraum
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

600 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



CB9
Gasgrill

- STANDARDMERKMALE
- 900 mm breit
 - Fettauffangwanne aus Edelstahl
 - beidseitig verwendbare Roste oben
 - Grillrost mit Schrägstellung für reduzierte
Flammenbildung und verbesserten Fettablauf
 - 3 × 9-kW-Brenner, aluminiumbeschichtet
 - Flammenwächter mit kontinuierlicher
Zündflamme und Piezozündung
 - Grillroste, Strahlbleche und Flammenverteiler
können für die Reinigung entnommen werden
 - offener Unterbau für zusätzlichen Stauraum
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche
 - vollständig modular

900 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



CB6
Gasgrill, Tischgerät

- STANDARDMERKMALE
- Tischgerät
 - 600 mm breit
 - Fettauffangwanne aus Edelstahl
 - beidseitig verwendbare Roste oben
 - Grillrost mit Schrägstellung für reduzierte
Flammenbildung und verbesserten Fettablauf
 - 2 × 9-kW-Brenner, aluminiumbeschichtet
 - Flammenwächter mit kontinuierlicher
Zündflamme und Piezozündung
 - Grillroste, Strahlbleche und Flammenverteiler
können für die Reinigung entnommen werden
 - verstellbare Füße
 - Edelstahloberfläche

600 mm × 800 mm × 415 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 585 mm



CB9
Gasgrill, Tischgerät

- STANDARDMERKMALE
- Tischgerät
 - 900 mm breit
 - Fettauffangwanne aus Edelstahl
 - beidseitig verwendbare Roste oben
 - Grillrost mit Schrägstellung für reduzierte
Flammenbildung und verbesserten Fettablauf
 - 3 × 9-kW-Brenner, aluminiumbeschichtet
 - Flammenwächter mit kontinuierlicher
Zündflamme und Piezozündung
 - Grillroste, Strahlbleche und Flammenverteiler
können für die Reinigung entnommen werden
 - verstellbare Füße
 - Edelstahloberfläche

900 mm × 800 mm × 415 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 585 mm

GASBETRIEBENER NUDEL-/PASTAKOCHER MIT EINZELBECKEN



CN4
Gasbetriebener Nudelkocher mit Einzelbecken 450 mm

- STANDARDMERKMALE
- Einzelbecken-Nudelkocher mit hoher Leistung
 - patentierte Infrarotbrenner
 - offenes Becken aus Edelstahl 316, leicht zu reinigen
 - fasst 40 Liter Wasser
 - integrierter Hahn zum Befüllen (Wasser) und Ablassen (Stärkewasser)
 - fünf Edelstahl-Nudelkörbe im Lieferumfang
 - schwenkbarer Abtropfstand für die Körbe
 - Überhitzungsschutz bei leerem Becken/ausgekochtem Wasser
 - Edelstahloberfläche
 - einfach zu reinigen
 - einfache Wartung
 - vollständig modular

450 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



CP4
Gasbetriebener Pastakocher mit Einzelbecken 450 mm

- STANDARDMERKMALE
- Einzelbecken-Pastakocher mit hoher Leistung
 - patentierte Infrarotbrenner
 - offenes Becken aus Edelstahl 316, leicht zu reinigen
 - fasst 40 Liter Wasser
 - integrierter Hahn zum Befüllen (Wasser) und Ablassen (Stärkewasser)
 - sechs Edelstahl-Pastakörbe im Lieferumfang
 - schwenkbarer Abtropfstand für die Körbe
 - Überhitzungsschutz bei leerem Becken/ausgekochtem Wasser
 - Edelstahloberfläche
 - einfach zu reinigen
 - einfache Wartung
 - vollständig modular

450 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm

GAS-GRILLRÖSTER 600 mm



CT6
Gas-Grillröster 600 mm

- STANDARDMERKMALE
- 600 mm breit
 - 2 × 5,5-kW-Brenner
 - Flammenwächter mit kontinuierlicher Zündflamme und Piezozündung
 - Grillplatte, 12 mm stark
 - Grillrost fünffach höhenverstellbar
 - Fettrinne über die gesamte Breite, herausnehmbare Auffangschale
 - offener Unterbau für zusätzlichen Stauraum
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche

600 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm

GAS-SALAMANDER



CS9 Gas-Salamander 900 mm

- STANDARDMERKMALE
- 900 mm breit
 - zwei Infrarot-Hochleistungsbrenner
 - herausnehmbare Auffangschale für einfache Reinigung
 - Seiten individuell regelbar
 - Flammenwächter an allen Brennern
 - Wandhalterung mitgeliefert
 - Edelstahloberfläche

Optional: gerillte Grillplatte

900 mm × 404 mm × 434 mm (B×T×H)
(Tiefe mit Montageträger: 437 mm)

GASBETRIEBENE EINZELBECKENFRITTEUSE



CF2 Gasbetriebene Einzelbeckenfritteuse 400 mm

- STANDARDMERKMALE
- 400 mm breite Einzelbeckenfritteuse
 - fasst 18 Liter Öl
 - mehrstrahliger Brenner mit 22,5 kW
 - für 25 kg/h
 - offenes Becken aus Edelstahl (ohne Rohrführungen)
 - 30-mm-Ablassventil
 - mechanischer Thermostat
 - manuelle Zündflammenzündung
 - Körbe und Deckel im Lieferumfang enthalten
 - verstellbare Füße vorne, Rollen hinten
 - Edelstahloberfläche

400 mm × 800 mm × 915 mm (B×T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm

ARBEITSTISCHE



- C300** Arbeitstisch 300 mm
C450 Arbeitstisch 450 mm
C600 Arbeitstisch 600 mm
C900 Arbeitstisch 900 mm
C900-S Arbeitstisch 900 mm mit Erhöhung für Salamander

- STANDARDMERKMALE
- passend zu allen Cobra-Geräten
 - vollständig modular
 - 4 Breiten zur Auswahl
 - Modell mit Salamander-Erhöhung
 - Edelstahloberfläche
 - einfach zu reinigen
 - flach verpackt für einfachen Versand

Alle Modelle
Breite wahlweise 300, 450, 600 oder 900 mm und 800 mm × 915 mm (T×H)
HÖHE MIT SPRITZSCHUTZ: 1085 mm



Die Ausstellungsräume unseres Händlernetzwerks sind gut ausgestattet, damit wir alle Fragen zur Cobra-Serie beantworten können. Sie wollen das Ganze hautnah erleben? Buchen Sie eine Vorführung in unserer Testküche. Unsere erfahrenen Köche und das Vertriebsteam beraten Sie bei der Wahl der passenden Geräte für Ihre Küche.

Einführungsveranstaltungen können online gebucht werden.
www.blue-seal.co.uk



SPITZENKLASSE

Leistung. Langlebigkeit. Vielseitigkeit. Modularität.



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



ISO9001
Alle Cobra-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.COB.B.19-01



an Ali Group Company

