

BLUE SEAL EVOLUTION SERIES®



MOFFAT®

BLUE SEAL EVOLUTION SERIES®





Wie verbessern Sie etwas, das bereits einen ausgezeichneten Ruf für seine Leistungsfähigkeit und Funktionalität genießt?

Sie entwickeln es weiter.

Denn es gibt immer eine Möglichkeit, Dinge zu verbessern.

Die Serie Blue Seal Evolution ist der nächste Schritt auf unserem Bestreben nach ständiger Verbesserung. Eleganter im Design, um den Anforderungen der heutigen leidenschaftlichsten Köche zu genügen. Einschließlich einer noch höheren Leistung als je zuvor.

Advanced Open Burner	3
Bessere Funktionen	4
Kochfelder	11
Induktionskochfelder	12
Backofenzeilen	14
Zielkochfelder	15
Grillplatten	17
Grillroste	18
Salamander	19
Fritteusen	20
Filtamax	21
Braisièren	21
Pastakocher	22
Produkte	25

evolve





Umdenken. Neu konzeptionieren. Neu erstellen.

Die Serie Blue Seal Evolution ist der Höhepunkt eines Prozesses, in dem die Ausstattungsreihe Blue Seal vollständig überarbeitet wurde. Das Resultat ist eine erweiterte funktionalere Ausstattungsreihe, die Ihnen mehr Konfigurationsmöglichkeiten und eine beeindruckende Leistung bietet. Durch die Straffung des Konzepts entsteht durch die Aneinanderreihung der Einheiten ein durchgängiger Arbeitsbereich. Mit einer Tiefe von 812 mm gibt es reichlich Raum zum Kochen, selbst wenn Sie Ihre kulinarischen Grenzen in einer kleinen Küche übersteigen.

Es ist wirklich evolutionär.

Wenn Sie die Hitze nicht ertragen können, drehen Sie sie auf.

Jeder Koch kann immer etwas mehr Hitze brauchen. Unser neuer Advanced Open Burner ist genau dafür gemacht, mit einer Brennerleistung von 28 MJ. Die präzisen Bedienelemente bieten den vollen Leistungsbereich bei einer kompakten Flamme und bieten somit eine optimale Leistung für alle Topfgrößen.

Evolution. Es geht nicht nur um gutes Aussehen.

Durch die durchgängige Arbeitsfläche können Töpfe und Pfannen von einer Einheit zur Anderen verschoben werden. Verabschieden Sie sich von Arbeitstagen an dem Sie Ihre Kochutensilien mühsam handhaben mussten, Ihre Handgelenke werden es Ihnen danken.

Ein Herz aus Stahl.

Alle unsere Einheiten der Serie Blue Seal Evolution sind mit schwerem widerstandsfähigen A2-Edelstahl verkleidet. Die gesamte Baureihe ist auf einem vollverzinkten Stahlchassis aufgebaut. Voll verkleidete Klapptüren sind mit einem schweren Scharniersystem für eine lebenslange Funktion ausgeführt.



Bessere und mehr Funktionen.

Verbesserte Funktionen über die gesamte erweiterte Baureihe bedeutet, dass die Serie Blue Seal Evolution für eine optimale Leistung in jeder Situation konfiguriert werden kann.



Mehr hitzige Momente.

Erledigen Sie große Aufträge schneller. Mit den 28 MJ Advanced Open Burner in den der Serie Blue Seal Evolution haben Sie mehr Spielraum bei der Hitzeleistung. Mit den robusten Bedienelementen können Sie die Hitze auf den Punkt einstellen, von hoher bis zu niedriger Koch-/Garhitze. Die Brenner sind aus leistungsstarken Gusseisen gefertigt und besitzen eine geschmiedete Messingkappe, die eine gleichmäßige Flammenausbreitung gewährleistet. Das verstopfungsfreie Design gewährleistet optimale Brennerleistung.

Zünd- und Flammenversagen gehört der Vergangenheit an.

Auswahl an Brennergittern.

Durch die zusätzlichen Grillplatten mit einer Breite von 450, 600, 900 und 1200 mm steht der Anpassung der Serie Blue Seal Evolution nach Ihren persönlichen Wünschen nichts mehr im Weg. Die standardmäßige thermostatgeregelte 20-mm-Platte bietet hervorragende Wärmespeicherung und -verteilung. Die optionale Chromoberfläche bietet eine außergewöhnliche Effizienz durch speichert mehr Hitze auf der Kochfläche.

Funktionales Türdesign.

Die Backöfen der Serie Blue Seal Evolution sind mit Klapptüren ausgerüstet, wodurch eine leichte einhändige Bedienung möglich ist. Die vollständig umrahmten Klapptüren sind für den harten Küchenalltag konzipiert und behalten ihren gleichmäßigen dichten Verschluss bei.

Möchten Sie hierzu noch einen Kühlschrank?

Die Flexibilität der Serie Blue Seal Evolution ist



nun noch umfangreicher und bietet nun auch Kühlfächer dort, wo Sie sie benötigen. Somit wird Ihre Arbeit an Ihrer Station noch effizienter. Rüsten Sie Ihr Kochfeld, Ihre Grillstation oder Zielkochfeld mit einem Kühlfach in Gastronom Ausführung im Unterbau aus. Diese sind in einer Auswahl mit Türen oder Schublade erhältlich. Alle Einheiten entsprechen den 1/1 Gastronom-Größenvorgaben. Die Kühlgeräte der Serie Blue Seal Evolution sind auch für den Einsatz in tropischen Temperaturen bis zu 40°C ausgelegt und besitzen eine Haltetemperatur von -2°C bis +8°C. Alle Geräte verfügen standardmäßig über eine digitale Temperaturkontrolle, eine automatische Enteisung sowie eine Kondensatheizung.

Mehr zusätzlichen Support.

Dank der schweren Gusseisenausführung und der vollen Glasemailierung sind die Kochfelder der Serie Blue Seal Evolution für den täglichen rauen Umgang in der Küche gut gerüstet. Verlängerte Stützstäbe bieten eine zusätzliche Stabilität und verhindert somit das Kippen von kleinen Pfannen und Töpfen.

Pastakocher.

Ausgelegt für eine hohe Nachfrage nach Pasta. Der Pastakocher der Serie Blue Seal Evolution kocht Nudeln perfekt, dauerhaft. Er ist erst dann in seinem Element, wenn mehrere Bestellungen gleichzeitig eintreffen.

Das Leben ist zu kurz, um zu putzen.

Die Serie Blue Seal Evolution wurde so überarbeitet, dass Ihnen mehr Zeit für Ihre Kreativität zur Verfügung steht, anstatt zu putzen. Die abgerundeten Kanten innen und außen erleichtern das Reinigen und Sie halten somit die Hygienevorgaben ein. Optimierte Oberflächen ermöglichen eine mühelose Reinigung der gesamten Kochzeile.

Service, während Sie kochen.

Die Serie Blue Seal Evolution wurde so konzipiert, dass alle Service- und Wartungsarbeiten ohne das Entfernen einer Einheit aus der Kochzeile durchgeführt werden können. Für Servicearbeiten muss somit keine gesamte Küchenzeile abgeschaltet werden, und Sie können weiter kochen!



Unsere Umwelt.

Die gesamte Technologie von Moffat ist sowohl ein Produkt seiner Umwelt als auch ein Produkt für die Umwelt. Das bedeutet, dass bereits in der Designphase, über die Entwicklung oder der Konstruktion jedes Detail geprüft wird, dass unsere Ausrüstung so energieeffizient und umweltfreundlich wie möglich ist. Wir werden weiterhin alle uns zur Verfügung stehenden Mittel nutzen, die Auswirkungen auf unsere Umwelt noch weiter zu reduzieren. Auf diese Weise kommen unsere Produkte nicht nur denjenigen zugute, die sie nutzen, sondern allen.



Eine natürliche Selektion.

Arbeitsflächen und Unterbauten. Sie haben die Wahl.

Wenn es um die Auswahl von Arbeitsflächen und Unterbauten geht, bietet die Serie Blue Seal Evolution bisher noch nicht dagewesene Auswahlmöglichkeiten.

Mit einer noch größeren Auswahl an Geräten haben Sie noch mehr Möglichkeiten, Ihre Küche nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

KOCHFELD



GRILLPLATTE



ZIELKOCHFELD



INDUKTIONSKOCHFELD



ARBEITSPLATTE



SCHRANK



UNTERGESTELL



BACKOFEN



UNTERSCHRÄNKE MIT TÜREN
(nur mit Induktionskochfeld)



UNTERBAU MIT KÜHLEINHEIT





Elektrische und gasbetriebene Kochfelder

Heizen Sie richtig ein! Bei den Kochfeldern der Serie Blue Seal Evolution steht Funktionalität und Leistung im Mittelpunkt.

Kühlen Sie dort, wo Sie kochen. Durch die Integration der der Kühleinheiten in die Kochzeile können die Zutaten nun sicher dort aufbewahrt werden, wo sie benötigt werden.



Wenn Sie viel Hitze benötigen, dann sind die offenen Brenner in der Gasoption mit beeindruckenden 28 MJ Wärmeleistung genau das Richtige für Sie. Eine gleichmäßigere Oberfläche durch dickere glasemaillierte Untersetzer in schwerer Ausführung mit verlängerten Stützstäben bedeutet, dass Sie kleinere Töpfe und Pfannen auf dem Kochfeld verschieben können, ohne dass diese Kippen.

Die Elektro-Kochfelder der Serie Blue Seal Evolution bringen mit ihren 2,4 kW starken Strahlungskörpern oder optionalen feststehenden Kochplatten mit 2 kW all die Hitze, die Sie benötigen.

Müssen für den Kochgang die Oberflächen gewechselt werden, stehen für die Gas- als auch die Elektroausführung 300, 600 oder 900 mm breite Grillplatten mit gerillter oder glatter gefräster Oberfläche zur Verfügung. Große und griffige Bedienelemente ermöglichen eine präzise Anpassung über die gesamte Heizleistung. Durch die klaren, nicht verblässenden Markierungen und der verstärkten Wellenhülse gehört das ständige Austauschen der Bedienknöpfe der Vergangenheit an.



Induktionskochfelder.

Die neuen Induktionskochfelder der Serie Blue Seal Evolution nutzen 270 mm große Induktionszonen, die unterschiedlich große Pfannen automatisch erkennen. Die Induktionszone schaltet automatisch ab, wenn die Pfanne entfernt wird.

Jedes Induktionskochfeld ist mit entweder zwei oder vier Induktionszonen mit je 5 kW Leistung in schwerer Ausführung ausgerüstet. Jede Kochzone besitzt ein individuelles Bedienfeld. Der Aufbau besteht aus einer schweren, 6 mm starken Glaskeramikaufgabe. Dadurch können Pfannen und Töpfe leicht auf der Oberfläche verschoben werden, einschließlich des geschweißten, 1,5 mm starken Kantenschutzes der Blue Seal Evolution Signature-Serie.

Alle Induktionskochfelder sind in den passenden modularen Unterbauten mit Türen und verstellbaren Füßen erhältlich.

Das Bedienkonzept umfasst einen großen Bedienknopf für jede Induktionszone mit einer (grünen) Kontrollleuchte und einer Topferkennungsanzeige. Die Induktionskochfelder der Serie Blue Seal Evolution besitzen den zusätzlichen Vorteil eines geringeren Energieverbrauchs und senken somit die Resthitze in der Kochzone.



Rückwärtig angebrachte Rollen vereinfachen die Reinigung und Wartung.





Backofenzeilen.

Egal welche Größenordnung Ihre Küche hat, die Backofenzeilen der Serie Blue Seal Evolution sind in Elektro- oder Gasausführung erhältlich.

Die Gasausführung ist mit unseren offenen Kochfeldbrennern mit einer Leistung von 28 MJ erhältlich, bei den Elektroausführungen haben Sie die Wahl zwischen Strahlungselementen mit einer Leistung von 2,4 kW oder von 2 kW bei den feststehenden Kochplatten.

In den Backöfen sorgt eine gusseiserne Bodenplatte für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Die leistungsstarken Motoren und Ventilatoren in den Konvektionsbacköfen senken die Garzeiten und ermöglichen das Garen bei geringeren Temperaturen.



Die leicht zu reinigende Glasemail-Auskleidung entspricht einem Fassungsvermögen der 2/1 Gastronorm sowie einer großzügigen Scheitelhöhe. Die langlebigen gusseisernen Bodenplatten bieten eine ausgezeichnete Wärmespeicherung und Wärmerückgewinnung.



Zielkochfelder.

Als individuelle Einheit oder mit Elektro- bzw. Gas-Backofen.

Die 900 mm Zielkochfelder der Serie Blue Seal Evolution sind als freistehende Herdplatten oder optional mit 4 Unterbauvarianten erhältlich, mit Untergestell, Unterbau, Unterbau mit Kühlfach oder einem Backofen (elektrisch-/gasbetriebener statischer Backofen oder Konvektionsbackofen).

Der gusseiserne Doppelring-Hochleistungsbrenner bietet ein superschweres Zielkochfeld, welches über eine überragende Wärmeregulierung und Wärmerückgewinnung verfügt. Der Brennerkasten ist mit 50 mm starken feuerfesten Keramikblöcken ausgekleidet und besitzt einer erstklassigen thermischen Effizienz.



Die Wärme des gusseisernen Doppelring-Hochleistungsbrenners mit 45 MJ wird über nur einen Bedienknopf geregelt.





Grillplatten und Grillröster.

Die schwer ausgeführten Gas-Grillplatten der Serie Blue Seal Evolution sind in Breiten von 450, 600, 900 und 1200 mm erhältlich, die Elektro-Grillplatten in Breiten von 600, 900 und 1200 mm. Der Grillröster ist ein „Must-have“ für alle Kochvorgänge, für welche eine zeitgleiche Herstellung von gegrillten und gerösteten Speisen erforderlich ist.

Gas-Grillplattenzeilen sind in einer Breite von 900 und 1200 mm mit Elektrobacköfen (statisch oder Konvektion) erhältlich. Elektro-Grillplattenzeilen sind in einer Breite von 900 mm mit Elektrobacköfen (statisch oder Konvektion) erhältlich.

Mit einer soliden und nahtlosen Schweißkonstruktion besitzen alle Grillplatten standardmäßig eine 20 mm starke Grillplatte in schwerer Ausführung für maximale



Der 3 mm starke Spritzschutz ist vollständig um das Kochfeld verschweißt und bietet zusätzliche Strapazierfähigkeit und einfache Reinigung.

Wärmespeicherung und -verteilung. Die Temperatureinstellung erfolgt präzise über eine Thermostatregelung und sind mit einer glatten oder gerillten Schmiedestahlplatte erhältlich.

Durch die optionale chrombeschichtete Oberfläche für beide Oberflächen (glatt oder gerillt) wird der Wärmeverlust durch einen größeren Rückhalt auf der Kochfläche minimiert.

Die Grillröster der Serie Blue Seal Evolution verfügen über speziell konzipierte Brenner sowie Strahlungskörper aus Edelstahl, die zwei Funktionen haben, das Aufheizen der Oberfläche und dem darunterliegenden Grillen, ohne dabei die Gardauer oder Leistung zu beeinträchtigen.

Die Brenner heizen die 16 mm starke Grillplatte auf, während die Strahlungselemente die Wärme auf den darunterliegenden Röster reflektieren.

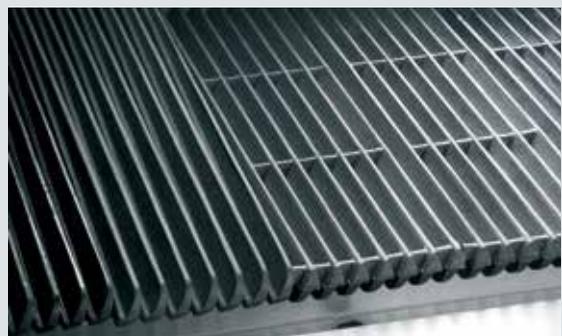


Grillroste.

Leistungsstarke Brenner und Strahlungselemente bringen die maximale Wärme bis an den Rand.

Die schiere Leistung der Grillroste der Serie Blue Seal Evolution wird durch leistungsstarke Brenner und Strahlungselemente aus Edelstahl erzeugt, und bieten maximale Wärme, um Fleischaromen einzuschließen.

Die gerillten Rippen und die leichte Schrägstellung des schweren gusseisernen Grillrosts reduzieren die Flammenbildung, da das Fett nach vorne in einen Sammelkanal abfließen kann. Die abnehmbaren 300 und 450 mm Grillrostsektionen können mit den Grillgittern ausgetauscht werden.



Die schweren Grillroste können gewendet werden.



Salamander.

Die Gas- und Elektro-Salamander der Serie Blue Seal Evolution sind vielseitig einsetzbar, leicht handzuhaben und mit vielen Leistungsmerkmalen ausgestattet. Der Nutzungsbereich reicht von Schmelzen, Grillen, Überbacken und Toasten.

Die gasbetriebenen Modelle besitzen schnelle und energieeffiziente Infrarotbrenner für schnelle Ergebnisse. Die elektrische Modell E91 verfügt über leistungsstarke 3 kW Doppel-Spulenelemente für eine optimale Kochleistung.

In beiden Optionen (gas- und elektrobetrieben) passen Bleche der Größe Gastronorm GN 1/1. Eine Branding-Platte ist standardmäßig enthalten und ist ideal für das Bereiten von Fisch oder Steak.





Fritteusen.

Blue Seal ist seit Langem für die Qualität und Leistungsfähigkeit seiner Fritteusen bekannt.

Die Serie Blue Seal Evolution geht einen Schritt weiter mit einer schlankeren und optimierten Auswahl an Fritteusen. Diese sind in einer Einzelkorbausführung mit 400 mm Breite sowie einer Einzel-/Doppelkorbausführung mit 450 oder 600 mm erhältlich. Gasbetriebene Einheiten besitzen die einzigartige Vee Ray-Technologie von Blue Seal, einschließlich der patentierten Infrarotbrenner für eine branchenführende Frittierleistung. Die neue 400 mm Einzelkorbfritteuse erhält ihre Leistung durch einen Multi-Jet Zielbrenner.

Alle Fritteusen sind entweder mit mechanischen oder digitalen Bedienelementen verfügbar. Modelle mit digitalen Bedienelementen besitzen eine präzise Temperaturregelung, drei Produkttimer sowie eine Digitalanzeige für Zeit und Temperatur. Doppelkorbmodelle besitzen individuelle digitale Bedienelemente für jeden Korb sowie sechs Produkttimer.



Die einzigartigen Doppelkorbfritteusen von Blue Seal bieten hohe Leistung und Vielseitigkeit.



Filtamax Filtrations- system.

Filtamax ist der ideale Begleiter für Fritteusen der Serie Blue Seal Evolution. Es entfernt Partikel aus dem Öl, die ansonsten die Lebensmittel verbrennen und einem Beigeschmack hinterlassen würden und verstärkt somit die Aromen.

Filtamax ist ausgelegt für hochwertige pflanzliche Öle und Fette, um die Nutzungsdauer Ihrer Öle zu verlängern und somit die Kosten für Öl- bzw. Fettwechsel zu senken. Einfache Handhabung. Einen 26-Liter-Tank zu entleeren, zu filtrieren und wieder nachzufüllen dauert nur 10 Minuten.



Filtamax ist fast nicht sichtbar.
Es passt bis zur nächsten Verwendung bequem unter die Fritteuse und ist bei geschlossener Tür fast unsichtbar.

Braisièren.

Konzipiert für das Chargenkochen mit hohem Durchsatz. Alle Modelle sind mit einer manuellen oder elektrischen Tiegelkipfung für eine einfache Portionsbestimmung erhältlich.



Groß in der Leistung, die Serie Blue Seal Evolution an schwenkbaren Braisièren wurde auf eine 80 Liter (900 mm breit) und 120 Liter (1200 mm) Optionen in Gas- oder Elektroausführung erweitert.

Die Braisièren der Serie Blue Seal Evolution sind durch ihre einfache Reinigung, dem leichten Service sowie deren hervorragende Verarbeitung eine willkommene Ergänzung in jeder Küche.



Pastakocher.

Der Pastakocher der Serie Blue Seal Evolution ist auf Geschwindigkeit ausgelegt. Mit seinem vollständig modularen Aufbau verfügt er über ein einzigartiges Beckendesign und ist für die kontinuierliche Produktion von perfekter Pasta ausgelegt.

Unser patentiertes Infrarotbrennersystem für Gasbetrieb oder unsere leistungsstarken Strahlungselemente für den Elektrobetrieb halten eine konstante Wassertemperatur, vom Sieden bis zum leichten Köcheln. Durch die hervorragende Aufheizzeit aus niedrigen Temperatureinstellungen sind schnellere Produktwechsel möglich. Mit den im Lieferumfang enthaltenen vier Pastakörben können vier verschiedene Pastaarten gleichzeitig gekocht werden.



Kreativer Freiraum.

Neu in der Serie Blue Seal Evolution sind unsere Arbeitsflächen mit einer Breite von 300, 450, 600 und 900 mm mit Untergestell, Unterbau oder Unterbauten mit Kühleinheit oder Backofen (nur 900 mm) um die Arbeitsabläufe in Ihrer noch mehr optimieren zu können.







Instrumente für die Massenkreation.

Die richtige Kombination kann einen großen Unterschied in der Küche machen ... und wenn es um Ihre Küche geht, ermöglicht Ihnen die richtige Kombination Bewegungsfreiheit und Flexibilität zu wachsen.

Die Geräte der Serie Blue Seal Evolution bieten eine noch nicht dagewesene Auswahl an Grillplatten, Kochfelder, Zielkochfelder und Arbeitsflächen, die mit Backöfen, Untergestellen, Kühleinheiten oder Unterbauten kombiniert werden können. Mit einer noch größeren Auswahl an Optionen haben Sie noch mehr Möglichkeiten, Ihre Küche nach Ihren Vorstellungen zu gestalten.

Kochfelder	26
Induktionskochfelder	27
Backöfen	28
Zielkochfelder	31
Grillplatten	32
Grillroste	34
Salamander	35
Braisièren	35
Fritteusen	36
Filtamax	37
Pastakocher	37
Arbeitsflächen	38

create

Gas-Kochfelder.



Standard Leistungsmerkmale.

Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
Offene Brenner mit einer Leistung von 28 MJ
Kochfeldkonfigurationen mit 2, 4, 6 und 8 Brennern
Flammenausfallschutz an allen Brennern
Brenner in schwerer Gusseisenausführung und
Topfuntersetzer aus Glasemail

Verstärkte Bedienknöpfe in schwerer Ausführung
Grillplatten sind mit einer Piezozündung mit
Zündtaster ausgerüstet
12 mm Grillplatte

Montiert auf Untergestell mit passendem Regal
Höhenverstellbare Füße vorne und rückwärtigen
Rollen

Einfache Reinigung, Installation und Wartung

Optionen.

Auswahl an Grillplattenoberflächen, glatt, gerillt
oder beides

Arbeitsflächenmontage

Unterseitiger Ablageschrank nach Gastronorm

Unterseitiges Kühlfachmodul nach Gastronorm

Verstellbare Füße hinten

Zubehör.

Mobiler Rollensatz

Fugenblenden

Gas-Kochfeld 300 mm

2-flammiges Kochfeld, G512 Variationen.



Modelle

Arbeitsflächenmontiert	G 512 D-B	G 512 C-B
Abmessungen (B x H x T) mm	300 x 812 x 315	300 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480	480

Gas-Kochfeld 600 mm

4-flammiges Kochfeld, G514 Variationen.



Modelle

Arbeitsflächenmontiert	G514D-B	G514C-B	G514B-B
Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315	
Inkl. Spritzwand (H) mm	480	480	480
Unterschrank	G514D-CB	G514C-CB	G514B-CB
Untergestell	G514D-LS	G514C-LS	G514B-LS
Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085	1085	1085

Gas-Kochfeld 900 mm

6-flammiges Kochfeld, G516 Variationen.

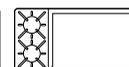
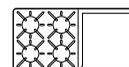
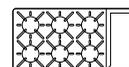
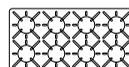


Modelle

Arbeitsflächenmontiert	G516D-B	G516C-B	G516B-B	G516A-B
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 315			
Inkl. Spritzwand (H) mm	480	480	480	480
Unterschrank	G516D-CB	G516C-CB	G516B-CB	G516A-CB
Untergestell	G516D-LS	G516C-LS	G516B-LS	G516A-LS
Kühlunterschrank	G516D-RB	G516C-RB	G516B-RB	G516A-RB
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915			
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085	1085	1085	1085

Gas-Kochfeld 1200 mm

8-flammiges Kochfeld, G518 Variationen.



Modelle

Arbeitsflächenmontiert	G518D-B	G518C-B	G518B-B	G518A-B
Abmessungen (B x H x T) mm	1200 x 812 x 315			
Inkl. Spritzwand (H) mm	480	480	480	480
Unterschrank	G518D-CB	G518C-CB	G518B-CB	G518A-CB
Untergestell	G518D-LS	G518C-LS	G518B-LS	G518A-LS
Kühlunterschrank	G518D-RB	G518C-RB	G518B-RB	G518A-RB
Abmessungen (B x H x T) mm	1200 x 812 x 915			
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085	1085	1085	1085



G516D-LS



G512D-B



G514D-LS



G518D-LS

Fragen Sie nach unserem detaillierten
Datenblatt zu unseren Kochfeldern
der Serie Blue Seal Evolution. Hier
finden Sie Informationen zum Aufbau,
Funktionsumfang sowie Installationsdaten.

Elektro-Kochfelder.

Standard Leistungsmerkmale.

Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
 2,4 kW Strahlungsheizkörper in schwerer Ausführung
 Kochfeldkonfigurationen mit 4, 6 und 6 Elementen
 Verstärkte Bedienknöpfe in schwerer Ausführung
 12 mm Grillplatte, thermostatgeregelt
 Montiert auf Untergestell mit passendem Regal
 Höhenverstellbare FüÙe vorne und rückwärtigen Rollen
 Einfache Reinigung, Installation und Wartung

Optionen.

Auswahl an Grillplattenoberflächen – glatt, gerillt oder beides
 Feststehende Kochplatten mit 2,4 kW
 Arbeitsflächenmontage
 Unterseitiger Ablageschrank nach Gastronorm
 Unterseitiges Kühlfachmodul nach Gastronorm
 Verstellbare FüÙe hinten

Zubehör.

Mobiler Rollensatz
 Fugenblenden

Elektro-Kochfeld 300 mm

2-flammiges Kochfeld, E512 Variationen.



Modelle

Arbeitsflächenmontiert	E512D-B	E512C-B
Abmessungen (B x H x T) mm	300 x 812 x 315	300 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480	480

Elektro-Kochfeld 600 mm

Kochfeld mit 4 Elementen, E514 Variationen.



Modelle

Arbeitsflächenmontiert	E514D-B	E514C-B	E514B-B
Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315	
Inkl. Spritzwand (H) mm	480	480	480
Unterschrank	E514D-CB	E514C-CB	E514B-CB
Untergestell	E514D-LS	E514C-LS	E514B-LS
Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085	1085	1085

Elektro-Kochfeld 900mm

6-flammiges Kochfeld, E516 Variationen.



Modelle

Arbeitsflächenmontiert	E516D-B	E516C-B	E516B-B	E516A-B
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 315			
Inkl. Spritzwand (H) mm	480	480	480	480
Unterschrank	E516D-CB	E516C-CB	E516B-CB	E516A-CB
Untergestell	E516D-LS	E516C-LS	E516B-LS	E516A-LS
Kühlunterschrank	E516D-RB	E516C-RB	E516B-RB	E516A-RB
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915			
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085	1085	1085	1085

Induktionskochfelder.

Standard Leistungsmerkmale.

Robuste Konstruktion
 Induktionskochzonen mit 5 kW Nennleistung
 Induktionskochzonen mit 270 mm Durchmesser
 Kochfeldkonfigurationen mit 2 und 4 Kochzonen
 Vollständig versiegelte, 6 mm starke
 Keramikkochfläche
 Verstellbare Beine aus Edelstahl
 Große und leicht bedienbare Bedienknöpfe
 Automatische Topferkennung

Zubehör.

Mobiler Rollensatz

Elektro-Induktionskochfeld 450 mm

Kochfeld mit 2 Induktionszonen Erhältlich in Unterschrank oder in Standardausführung

Modell

IN512-CB

Abmessungen (B x H x T) mm	450 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Elektro-Induktionskochfeld 900 mm

Kochfeld mit 4 Induktionszonen Erhältlich in Unterschrank oder in Standardausführung

Modell

IN514-CB

Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085



E512D-B



E514D-LS



E516D-LS



IN512-CB



IN514-CB

Gas-Kochfelder.



Standard Leistungsmerkmale.

- Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
- Offene Brenner mit einer Leistung von 28 MJ
- Kochfeldkonfigurationen mit 2, 4, 6 und 8 Brennern
- Flammenausfallschutz an allen Brennern
- Brenner in schwerer Gusseisenausführung und Topfuntersetzer aus Glasemail
- Verstärkte Bedienknöpfe in schwerer Ausführung
- Klapptüre mit geschweißtem Rahmen
- Vollständig verschweißte Backofenauskleidung in Glasemail
- Cool-Touch Edelstahlgriffe
- Höhenverstellbare Füße vorne und rückwärtige Rollen
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung

Optionen.

- Gas- und elektrobetrieben, statisch und Konvektion
- Auswahl an Grillplattenoberflächen – glatt, gerillt oder beides
- Verstellbare Füße hinten

Zubehör.

- Mobiler Rollensatz
- Fugenblenden



Bedienknöpfe in schwerer Ausführung mit verstärkten Wellen für eine lange Lebensdauer. Nicht verblässende Markierungen ermöglichen eine genaue Temperatureinstellung für konsistente Resultate.

Gas-Kochfeld 600 mm

4-flammige Kochfeldvariationen.



Modelle

Statischer Gasbackofen		G504D	G504C	G506B
Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915	
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085	1085	1085	

Gas-Kochfeld 750 mm

4-flammige Kochfeldvariationen.



Modelle

Statischer Gasbackofen	G505D	G505C		
Gas-Konvektionsbackofen	G54D	G54C		
Statischer Elektrobackofen	GE505D	GE505C		
Elektrischer Konvektionsbackofen	GE54D	GE54C		
Abmessungen (B x H x T) mm	750 x 812 x 915	750 x 812 x 915		
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085	1085		

Gas-Kochfeld 900 mm

6-flammige Kochfeldvariationen.

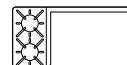
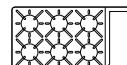
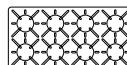


Modelle

Statischer Gasbackofen	G506D	G506C	G506B	G506A
Gas-Konvektionsbackofen	G56D	G56C	G56B	G56A
Statischer Elektrobackofen	GE506D	GE506C	GE506B	GE506A
Elektro-Konvektionsbackofen	GE56D	GE56C	GE56B	GE56A
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915			
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085	1085	1085	1085

Gas-Kochfeld 1200 mm

8-flammige Kochfeldvariationen.

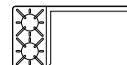
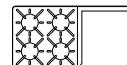
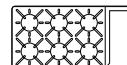
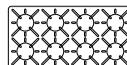


Modelle

Statischer Gasbackofen	G508D	G508C	G508B	G508A
Gas-Konvektionsbackofen	G58D	G58C	G58B	G58A
Statischer Elektrobackofen	GE508D	GE508C	GE508B	GE508A
Elektro-Konvektionsbackofen	GE58D	GE58C	GE58B	GE58A
Abmessungen (B x H x T) mm	1200 x 812 x 915			
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085	1085	1085	1085

Gas-Kochfeld 1200 mm

8-flammige Kochfeldvariationen.



Modelle

Statischer Gas-Doppelbackofen	G524D	G524C	G524B	G524A
Abmessungen (B x H x T) mm	1200 x 812 x 915			
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085	1085	1085	1085



G506D



G508D



G504D

Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Backöfen der Serie Blue Seal Evolution. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, Funktionsumfang sowie Installationsdaten.



Elektro-Kochfelder.

Standard Leistungsmerkmale.

- Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
- 2,4 kW Strahlungsheizkörper in schwerer Ausführung
- Kochfeldkonfigurationen mit 4 oder 6 Elementen
- Sechs Temperatureinstellungen mit Köchelstufe
- Verstärkte Bedienknöpfe in schwerer Ausführung
- 12 mm Grillplatte
- Klapptüre mit geschweißtem Rahmen
- Vollständig verschweißte Backofenauskleidung in Glasemail
- Cool-Touch Edelstahlgriffe
- Höhenverstellbare Füße vorne und rückwärtige Rollen
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung

Optionen.

- Auswahl an Grillplattenoberflächen – glatt, gerillt oder beides
- Feststehende Kochplatten mit 2 kW
- Elektro - statisch und Konvektion
- Verstellbare Füße hinten

Zubehör.

- Mobiler Rollensatz
- Fugenblenden

Elektro-Backöfen 900 mm
Kochfeldvariation mit 6 Elementen.



Modelle

Statischer Elektrobackofen	E506D	E506C	E506B	E506A
Elektro-Konvektionsbackofen	E56D	E56C	E56B	E56A
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915			
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085	1085	1085	1085



Der robuste Unterbau aus verzinktem Stahl gibt dem Arbeitspferd Ihrer Küche die innere Stabilität für eine lange Lebensdauer.



GE505D



G524D



E56D



Durch die Optimierung entsteht eine durchgängige Arbeitsfläche.

Zielkochfelder.



Standard Leistungsmerkmale.

Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
Gusseiserner Gasringbrenner mit 45 MJ
Zündflammen- und Flammenausfallschutz
Auflageplatten und abnehmbare Mittelplatte mit Auslaufschutz
Verstärkte Bedienknöpfe in schwerer Ausführung
Montiert auf Untergestell mit passendem Regal
Höhenverstellbare Füße vorne und rückwärtige Rollen

Die Zielkochfelder mit Backofen beinhalten:
Klapptüre mit geschweißtem Rahmen
Vollständig verschweißte Backofenauskleidung in Glasemail
Cool-Touch Edelstahlgriffe
Einfache Reinigung, Installation und Wartung

Optionen.

Arbeitsflächenmontage
Unterseitiger Ablageschrank nach Gastronorm
Unterseitiges Kühlfachmodul nach Gastronorm
Verstellbare Füße hinten

Zubehör.

Mobiler Rollensatz
Fugenblenden

Zielkochfeld 900 mm

Gas-Zielkochfeld, G57 Variationen.

Modelle

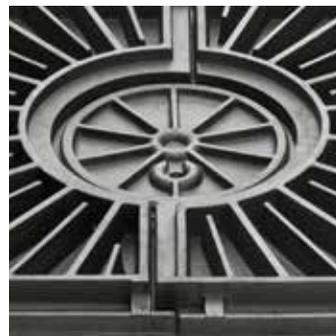
Arbeitsflächenmontiert	G57-B
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480
Unterschrank	G57-CB
Untergestell	G57-LS
Kühlunterschrank	G57-RB
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Zielkochfeldzeile 900 mm

Zielkochfeldzeile Variationen.

Modelle

Statischer Gasbackofen	G570
Gas-Konvektionsbackofen	G576
Statischer Elektrobackofen	GE570
Elektrischer Konvektionsbackofen	GE576
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085



Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Zielkochfeldern und Zielkochfeldzeilen der Serie Blue Seal Evolution. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, der Pflege sowie Installationsdaten.



G57-LS



GE576

Grillplatten.



Standard Leistungsmerkmale.

- Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
- Thermostatische Regelung
- 20 mm starke gefräste Auflageplatten
- Vollständiger Zündflammen- und Flammenausfallschutz
- Schweißnahtversiegelte Auflageplatten
- Fettauffangwanne aus Edelstahl
- Verstärkte Bedienknöpfe in schwerer Ausführung
- Piezozündung mit Zündtaster
- Montiert auf Untergestell mit passendem Regal
- Höhenverstellbare Füße vorne und rückwärtige Rollen
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung

Optionen.

- Auswahl an Grillplattenoberflächen – glatt, gerillt oder beides
- Spiegelverchromte Oberfläche optional
- Arbeitsflächenmontage
- Unterseitiger Ablageschrank nach Gastronorm
- Unterseitiges Kühlfachmodul nach Gastronorm
- Verstellbare Füße hinten

Zubehör:

- Mobiler Rollensatz
- Fugenblenden



Spiegelverchromte Platte erhältlich mit glatter, gerippter Oberfläche oder beides.

Gas-Grillplatte 450 mm

Gasgrillplatte, GP513 Variationen.

Modelle

Arbeitsflächenmontiert	GP513-B
Abmessungen (B x H x T) mm	450 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480
Unterschrank	GP513-CB
Untergestell	GP513-LS
Abmessungen (B x H x T) mm	450 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Gas-Grillplatte 600 mm

Gasgrillplatte, GP514 Variationen.

Modelle

Arbeitsflächenmontiert	GP514-B
Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480
Unterschrank	GP514-CB
Untergestell	GP514-LS
Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Gas-Grillplatte 900 mm

Gasgrillplatte, GP516 Variationen.

Modelle

Arbeitsflächenmontiert	GP516-B
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480
Unterschrank	GP516-CB
Untergestell	GP516-LS
Kühlunterschrank	GP516-RB
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Gas-Grillplatte 1200 mm

Gasgrillplatte, GP518 Variationen.

Modelle

Arbeitsflächenmontiert	GP518-B
Abmessungen (B x H x T) mm	1200 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480
Unterschrank	GP518-CB
Untergestell	GP518-LS
Kühlunterschrank	GP518-RB
Abmessungen (B x H x T) mm	1200 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Elektro-Grillplatte 600 mm

Elektro-Grillplatte, EP514 Variationen.

Modelle

Arbeitsflächenmontiert	EP514-B
Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480
Unterschrank	EP514-CB
Untergestell	EP514-LS
Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Elektro-Grillplatte 900 mm

Elektro-Grillplatte, EP516 Variationen.

Modelle

Arbeitsflächenmontiert	EP516-B
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480
Unterschrank	EP516-CB
Untergestell	GP516-LS
Kühlunterschrank	EP516-RB
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Elektro-Grillplatte 1200 mm

Elektro-Grillplatte, EP518 Variationen.

Modelle

Arbeitsflächenmontiert	EP518-B
Abmessungen (B x H x T) mm	1200 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480
Unterschrank	EP518-CB
Untergestell	EP518-LS
Kühlunterschrank	EP518-RB
Abmessungen (B x H x T) mm	1200 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085



GP513-LS

GP514-LS

GP516-LS

GP518-LS

Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Grillplatten der Serie Blue Seal Evolution. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, der Pflege sowie Installationsdaten.

Grillplattenzeilen.



Standard Leistungsmerkmale.

- Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
- Thermostatische Regelung
- 20 mm starke gefräste Auflageplatten
- Vollständiger Zündflammen- und Flammenausfallschutz
- Schweißnahtversiegelte Auflageplatten
- Fettauffangwanne aus Edelstahl
- Verstärkte Bedienknöpfe in schwerer Ausführung
- Piezozündung mit Zündtaster
- Grillplattenzeilen mit Backöfen enthalten:
- Klapptüre mit geschweißtem Rahmen
- Vollständig verschweißte
- Backofenauskleidung in Glasemail
- Cool-Touch Edelstahlgriffe
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung

Optionen.

- Auswahl an Grillplattenoberflächen – glatt, gerillt oder beides
- Spiegelverchromte Oberfläche optional

Zubehör:

- Mobiler Rollensatz
- Fugenblenden

Gas-Grillfeld 900 mm

Variationen Gasgrillfelder.

Modelle

Statischer Elektrobackofen	GPE506
Elektrischer Konvektionsbackofen	GPE56
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Gas-Grillfeld 1200 mm

Variationen Gasgrillfelder.

Modelle

Statischer Elektrobackofen	GPE508
Elektrischer Konvektionsbackofen	GPE58
Abmessungen (B x H x T) mm	1200 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Elektro-Grillfeld 900 mm

Variationen Elektro-Grillfelder.

Modelle

Statischer Elektrobackofen	EP506
Elektrischer Konvektionsbackofen	EP56
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085



GPE506



GPE58



EP56

Grillröster.



Standard Leistungsmerkmale.

- Grillplatte mit darunterliegendem Röster.
- 16mm Grillplatte
- Getrennt regelbare Doppelbrenner
- Fettauffangbehälter mit großem Fassungsvermögen
- Rückwärtige Rollen
- Edelstahlexterieur
- Leicht zu reinigen
- Einfache Wartung
- Vollständig modular

Gas-Grillröster 600 mm

Gas-Grillröster G55T.

Modell

G55T

Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085



EP514-LS



EP516-LS



EP518-LS



G55T



Gas-Grillroste



Standard Leistungsmerkmale.

Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl

Robuste wendbare Grillroste

Grillrost mit Schrägstellung, um die Flammenbildung zu mindern und einen besseren Fettablauf zu gewährleisten
Edelstahlbrenner in 300 mm Abständen mit einer Leistung von 33 MJ/h

Zündflamme und Flammenausfallschutz
Grillroste, Strahlungselemente und Bleche können für die Reinigung entnommen werden

Verstärkte Bedienknöpfe in schwerer Ausführung

Montiert auf Untergestell mit passendem Regal

Höhenverstellbare Füße vorne und rückwärtige Rollen

Einfache Reinigung, Installation und Wartung

Optionen.

Verstellbare Füße hinten

Zubehör.

Austauschbare Grillplatten

Mobiler Rollensatz

Fugenblenden

Gas-Grillrost 300 mm

Gasgrillplatte G592.

Modell

Arbeitsflächenmontiert	G592-B
Abmessungen (B x H x T) mm	300 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480

Gas-Grillrost 450 mm

Gasgrillplatte, G593 Variationen.

Modelle

Arbeitsflächenmontiert	G593-B
Abmessungen (B x H x T) mm	450 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480
Untergestell	G593-LS
Abmessungen (B x H x T) mm	450 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Gas-Grillrost 600 mm

Gasgrillplatte, G594 Variationen.

Modelle

Arbeitsflächenmontiert	G594-B
Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480
Untergestell	G594-LS
Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Gas-Grillrost 900 mm

Gasgrillplatte, G596 Variationen.

Modelle

Arbeitsflächenmontiert	G596-B
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480
Untergestell	G596-LS
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Gas-Grillrost 1200 mm

Gasgrillplatte, G598 Variationen.

Modelle

Arbeitsflächenmontiert	G598-B
Abmessungen (B x H x T) mm	1200 x 812 x 315
Inkl. Spritzwand (H) mm	480
Untergestell	G598-LS
Abmessungen (B x H x T) mm	1200 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Grillrosten der Serie Blue Seal Evolution. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, der Pflege sowie Installationsdaten.



G592-B



G593-LS



G594-LS



G596-LS



G598-LS

Salamander.



Standard Leistungsmerkmale.

- Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
- Leistungsstarke 2 x 3 kW-Elemente oder 2 x 15,5 MJ Infrarotbrenner (Modelle 91)
- Modell E90 besitzt 2 x 1,8 kW Elemente
- Piezozündung und Flammenausfallschutz an jedem Brenner (Modelle mit Gasbetrieb)
- Beidseitige Wärmeregelung
- Halterung für die Wandmontage
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung
- Bodenseitige Auffangwanne
- Branding-Platte

Gas-Salamander 900 mm

Geeignet für Tisch- oder Wandmontage.

Modelle

Vier Einschubstellungen (flach oder schräg)	G91
Vier Einschubstellungen (flach oder schräg) mit Brandingplatte	G91B
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 390 x 400
Inkl. Wandhalterung (t) mm	420

Elektro-Salamander 900 mm

Geeignet für Tisch- oder Wandmontage.

Modelle

Vier Einschubstellungen (flach oder schräg)	E91
Vier Einschubstellungen (flach oder schräg) mit Brandingplatte	E91B
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 390 x 400
Inkl. Wandhalterung (t) mm	420



G91



E91B

Braisièren.



Standard Leistungsmerkmale.

- Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl
- Manuell betätigter Kippmechanismus
- Deckel und Scharnier in robuster Ausführung
- Chassis aus verzinktem Stahl
- Edelstahlexterieur
- Edelstahlriegel mit 2 mm starken Tiegelkörper
- 12 mm starke Tiegelbasis aus Edelstahl für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Ausguss mit großer Auslasskapazität
- Untergestell in schwerer Edelstahlausführung mit verstellbaren Füßen
- Große und leicht bedienbare Bedienknöpfe – hitzebeständig und verstärkt
- Thermostatische Regelung
- Übertemperatur-Abschaltung
- Klappbarer Griff an Modellen mit manuellen Tiegelgriff
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung

Optionen.

- Elektrischer Kippmechanismus Zubehör.
- Fugenblenden

Kippbare Gas-Braisière 900 mm

80 Liter Gas-Braisière Variationen.

Modelle

Manuell betätigter Kippmechanismus	G580-8
Elektrischer Kippmechanismus	G580-8E
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085
Mit geöffnetem Deckel	1600

Kippbare Elektro-Braisière 900 mm

80 Liter Elektro-Braisière Variationen.

Modelle

Manuell betätigter Kippmechanismus	E580-8
Elektrischer Kippmechanismus	E580-8E
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085
Mit geöffnetem Deckel	1600

Kippbare Gas-Braisière 1200 mm

120 Liter Gas-Braisière Variationen.

Modelle

Manuell betätigter Kippmechanismus	G580-12
Elektrischer Kippmechanismus	G580-12E
Abmessungen (B x H x T) mm	1200 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085
Mit geöffnetem Deckel	1600

Kippbare Elektro-Braisière 1200mm

120 Liter Elektro-Braisière Variationen.

Modelle

Manuell betätigter Kippmechanismus	E580-12
Elektrischer Kippmechanismus	E580-12E
Abmessungen (B x H x T) mm	1200 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085
Mit geöffnetem Deckel	1600



G580-8



E580-12E

Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Salamandern und Braisièren der Serie Blue Seal Evolution. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, der Pflege sowie Installationsdaten.

Fritteusen.



Standard Leistungsmerkmale.

Schweres Oberflächenfinish aus A2-Edelstahl

Modelle mit Gasbetrieb verfügen über das patentierte

Infrarot-Brennersystem (ausgenommen GT18)

Leicht zu reinigende offene Edelstahlwanne mit

10 Jahren Garantie

32 mm Ablassventil

Übertemperatur-Abschaltung

Edelstahlexterieur

Vollständig modular

Körbe und Deckel im Lieferumfang enthalten

Höhenverstellbare Füße vorne und rückwärtige Rollen

Einfache Reinigung, Installation und Wartung

Optionen.

Elektronische Bedienelemente mit Digitalanzeige

Blue Seal Filtamax Filtrationssystem

Zubehör.

Zusätzliche Körbe

Seitlicher Spritzschutz

Mobiler Rollensatz

Fugenblenden

Komfortable Aufhängeschienen für die Frittierkörbe.



Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Fritteusen und Filtamax der Serie Blue Seal Evolution. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, der Pflege sowie Installationsdaten.

Gas Fritteuse 400 mm

Einzelbeckenfritteuse, gasbetrieben.
18 Liter Fassungsvermögen.

Modell

Mechanische Bedienelemente	GT18
Abmessungen (B x H x T) mm	400 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085



Gas-Fritteuse 450 mm

Vee Ray Einzelbecken Gas-Fritteuse Variationen.
20 Liter Fassungsvermögen.

Modelle

Mechanische Bedienelemente	GT45
Elektronische Bedienelemente mit Digitalanzeige	GT45E
Abmessungen (B x H x T) mm	450 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Gas-Fritteuse 450 mm

Vee Ray Doppelbecken Gas-Fritteuse Variationen.
13 Liter Fassungsvermögen pro Becken.

Modelle

Mechanische Bedienelemente	GT46
Elektronische Bedienelemente mit Digitalanzeige	GT46E
Abmessungen (B x H x T) mm	450 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Gas-Fritteuse 600 mm

Vee Ray Einzelbecken Gas-Fritteuse Variationen.
31 Liter Fassungsvermögen.

Modelle

Mechanische Bedienelemente	GT60
Elektronische Bedienelemente mit Digitalanzeige	GT60E
Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Elektrische Fritteuse 450 mm

Einzelbecken Elektro-Fritteuse Variationen.
27 Liter Fassungsvermögen.

Modelle

Mechanische Bedienelemente	E43
Elektronische Bedienelemente mit Digitalanzeige	E43E
Abmessungen (B x H x T) mm	450 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Elektrische Fritteuse 450 mm

Doppelbecken Elektro-Fritteuse Variationen.
12 Liter Fassungsvermögen pro Korb.

Modelle

Mechanische Bedienelemente	E44
Elektronische Bedienelemente mit Digitalanzeige	E44E
Abmessungen (B x H x T) mm	450 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085



Doppelbeckenmodelle mit Elektrobetrieb besitzen individuelle digitale Bedienelemente für jeden Korb sowie sechs Produkttimer.



GT18



GT46



GT60



E44



E43E

Pastakocher.



Standard Leistungsmerkmale.

- Einzigartiges Beckendesign
- Fein einstellbarer Wasserhahn zur Beckenbefüllung
- Stärkeabschöpfungssystem garantiert die Frischwasserqualität
- Becken aus V4A-Edelstahl mit hoher Salzresistenz
- 10 Jahre Garantie auf das Edelstahlbecken
- 25 mm Ablassventil für sichere und einfache Reinigung
- Vier Edelstahl-Pastakörbe - 165 mm x 165 mm
- Überhitzungsschutz bei leerem Becken/ ausgekochtem Wasser
- Schwenkbarer Abtropfstand für die Körbe
- Abnehmbarer Korbrost
- Untergestell in schwerer Edelstahlausführung mit verstellbaren Füßen
- Einfache Reinigung, Installation und Wartung

Optionen.

- Rechteckige Körbe - 320 mm x 165 mm

Zubehör.

- Seitlicher Spritzschutz
- Fugenblenden

Gas-Pastakocher 450 mm

Einzelbecken Gas-Pastakocher.
40 Liter Fassungsvermögen.

Modell

Infrarot Brennersystem	G47
Abmessungen (B x H x T) mm	450 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Elektro-Pastakocher 450 mm

Einzelbecken Elektro-Pastakocher.
40 Liter Fassungsvermögen.

Modelle

10,5 kW, 3-phasig	E47
7 kW, 1-phasig	E47-7
Abmessungen (B x H x T) mm	450 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085



G47



E47



Der schwenkbare Abtropfstand für die Körbe, das 25-mm-Ablassventil sowie der abnehmbare Korbrost ermöglichen eine sichere und einfache Reinigung.

Filtamax Filtersystem.

Standard Leistungsmerkmale.

- Robuste, leistungsstarke Pumpe
- Pumpenmotor mit Rückwärtsbetrieb, um das gesamte System durchzuspülen
- Schwerer, isolierter Sicherungsgriff garantiert keine Verschüttungen
- Leicht zu reinigende, wiederverwendbare Filterbeutel (bis zu 500 Anwendungen)

Optionen.

- Kohlefaserunterlage Upgrade-Kit
- Ablass-Adapter-Kit
- Ablass-Verlängerungskit

Filtamax - Elektroausführung

Filtamax Fassungsvermögen.

Modell

20 Liter Fassungsvermögen	EF30
Abmessungen (B x H x T) mm	324 x 683 x 562
30 Liter Fassungsvermögen	EF35
Abmessungen (B x H x T) mm	324 x 735 x 562
32 Liter Fassungsvermögen	EF40
Abmessungen (B x H x T) mm	474 x 683 x 562



EF35

Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Pastakochern. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, Funktionsumfang sowie Installationsdaten.

Arbeitsflächen.

Standard Leistungsmerkmale.

- 3,5 mm starke Mehrkomponentenoberfläche
- 1,5 mm starke Arbeitsfläche aus A2-Edelstahl
- 2,0 mm starke verzinkte Stahlrückwand
- Montiert auf Untergestell mit passendem Regal
- Höhenverstellbare FüÙe vorne und rückwärtige Rollen

Optionen.

- Unterseitiger Ablageschrank nach Gastronorm
- Kühleinheit in Gastronorm unter 900-mm-Modellen.
- Verstellbare FüÙe hinten

Zubehör.

- Mobiler Rollensatz
- Fugenblenden

Arbeitsflächen 300 mm

Arbeitsfläche B30 Variationen.

Modell

Unterschrank	B30-CB
Untergestell	B30-LS
Abmessungen (B x H x T) mm	300 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Arbeitsflächen 450 mm

Arbeitsfläche B45 Variationen.

Modell

Unterschrank	B45-CB
Untergestell	B45-LS
Abmessungen (B x H x T) mm	450 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Arbeitsflächen 600 mm

Arbeitsfläche B60 Variationen.

Modell

Unterschrank	B60-CB
Untergestell	B60-LS
Abmessungen (B x H x T) mm	600 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Arbeitsflächen 900 mm

Arbeitsfläche B90 Variationen.

Modell

Unterschrank	B90-CB
Untergestell	B90-LS
Kühlunterschrank	B90-RB
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085

Arbeitsflächen 900 mm

Arbeitsfläche mit Salamander-Aufbauten, Variationen.

Modell

Unterschrank	B90S-CB
Untergestell	B90S-LS
Kühlunterschrank	B90S-RB
Abmessungen (B x H x T) mm	900 x 812 x 915
Inkl. Spritzwand (H) mm	1085



B45-LS

B60-LS

B90-RB

B90S-CB

Fragen Sie nach unserem detaillierten Datenblatt zu unseren Arbeitsflächen der Serie Blue Seal Evolution. Hier finden Sie Informationen zum Aufbau, der Pflege sowie Installationsdaten.



Werden Sie Teil der Evolution.



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
Qualitäts-
management-
standard

Designed und hergestellt nach



ISO9001

Alle Blue Seal Evolution-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.BSE.B.17-01



an AI Group Company



The Spirit of Excellence