

# PREISLISTE

## Pratika

- 87** Touchscreen-Pratika
- 101** Elektromechanische Pratika-Öfen
- 104** Elektromechanische Kombiöfen
- 112** Elektromechanische Heißluftöfen
- 123** Pratika Kompact



150°C  
200%  
02:45  
03:00

pratika

# Ihr engster Mitarbeiter

Pratika-Öfen bieten die von den Chefkochs aus aller Welt meistgesuchten 3 Eigenschaften: hervorragende Garergebnisse, einfache Bedienung und konstante Leistung. Die Modelle mit 5 und 10 Blechen mit Touchscreen oder elektromechanischer Steuerung sind für die Gastronomie und Konditorei, mit Gas oder Stromanschluss erhältlich. Pratika Kompact wertet auch kleine Räume auf und ist die perfekte Lösung, die Kompakte Abmessungen mit hoher Leistung verbindet.





## Design

Das ergonomische Design des Griffs und das Öffnungssystem mit doppelter Schnappvorrichtung (optional) gewährleisten Komfort beim Einsatz und ein hohes Maß an Sicherheit auch beim Dampfgaren.



## Blechhalter-Kit

Das gesamte Pratika-Sortiment ist mit abnehmbarem Rack für Backbleche aus Edelstahl AISI 304 erhältlich, das mit den Gastronomiehaltern GN 1/1 und Konditoreihaltern EN 600x400 kompatibel ist. Abstand 74 mm.



## Lüfter

Aus Edelstahl AISI 304 mit Autoreverse-Technologie für gleichmäßige Garabläufe auf allen Stufen.



## USB-Anschluss

Durch den Download der gesamten Rezeptsammlung auf einen USB-Speicher werden alle Garvorgänge auf andere Öfen übertragen und koordinierte Arbeitsabläufe bei hohen Qualitätsstandards gewährleistet.



### Beleuchtung

Durch die interne LED-Beleuchtung von 2800° K können die zu garenden Speisen optimal kontrolliert werden.



### Doppelscheibe

Die Tür ist mit einer Doppelscheibe ausgestattet, die eine hohe Wärmedämmung gewährleistet. Die einfache Scheibenöffnung macht die Reinigung noch leichter. Austauschbare Dichtung.



### Garraum mit leicht schräg geneigtem Boden

Der Garraum ist aus Edelstahl AISI 304, mit Spiegelglanz und abgerundeten Ecken. Durch den leicht schräg geneigten Boden kann das Kondens- und Reinigungswasser abfließen.



### Dunstabzugs- und Kondensationshaube

Bei den Elektromodellen werden Dampf und Dünste durch die direkt am Backofen installierte Kondensationshaube (optional) abgesaugt. Abnehmbare, spülmaschinenfeste Filter.

13:00

HOME



MANUAL



BEST CHEF



MODULAR CHEF



MULTILEVEL



MY RECIPES



WASHING



# Kombidämpfer

Pratika mit Touchscreen ist ein leistungsstarker, flexibler und zuverlässiger Ofen, der ein exzellentes Heißluft-, Dampf- und Kombigaren bietet.

Die kapazitive 5"-Bedienblende erleichtert und beschleunigt die Arbeit des Küchenpersonals, das zusätzlich zu den 100 bereits verfügbaren und veränderbaren Garprogrammen eine neue, individuelle Rezeptsammlung erstellen kann.

Ein großer Vorteil, um tagtäglich die vom Chefkoch gewünschte erstklassige Qualität wieder auf den Tisch zu zaubern.



## Kombidämpfer

Dreiwertiger Ofen:  
Heißluft, Kombi oder  
Dampfsättigung



## Touchscreen

5-Zoll-Touchscreen



## Rezeptsammlung

Veränderbare



## Heißluftgaren

Der breite Temperaturbereich ermöglicht das Braten, Grillen, Frittieren frischer oder tiefgekühlter Lebensmittel und die Herstellung von Trockengebäck. Die ausgezeichnete gleichmäßige Temperatur wird auch bei voller Auslastung des Backofens beibehalten.

Temperaturbereich: 30°-280°C



## Dampfgaren

Dampf ist die ideale Garart zum Schmoren, Blanchieren und Garen von Gemüse, Fleisch und Fisch bei niedriger Temperatur, wobei die organoleptischen und optischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert beibehalten werden.

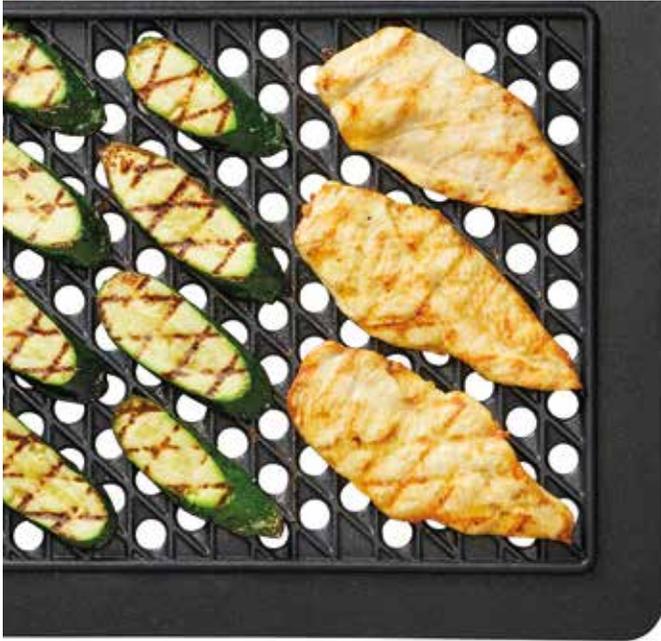
Temperaturbereich: 30°-130°C



## Kombigaren

Die richtige Wärmeintensität und die angepasste Feuchtigkeitsregelung schaffen das ideale Klima zum Garen und Regenerieren der Lebensmittel. Feuchtigkeitsgehalt und Geschmack werden auf dem gewünschten Niveau gehalten, um jedes Mal stets ausgezeichnete Gerichte servieren zu können. Die Dampfregulierung bietet erhebliche Vorteile auch beim Backen von Konditorei- und Brotwaren, bei denen es auf Weichheit und beste Hefeentwicklung ankommt.

Temperaturbereich: 30°-280°C



## Mehrstufig

Durch das gleichzeitige Garen verschiedener Lebensmittel können Zubereitungs- und Servierzeiten optimiert werden. Die hochmoderne Belüftung verhindert das Vermischen der jeweiligen Aromen und lässt dem Chefkoch viel Spielraum, da er Gerichte verschiedener Geschmacksaromen gleichzeitig garen kann.

Zwei mehrstufige Garmodi:

**All in:** Die Speisen werden zur gleichen Zeit eingeführt, die Garvorgänge enden aber zu unterschiedlichen Zeiten.

**All out:** Es wird das Garende der Speisen bestimmt, während das Einführen der Gerichte ofengesteuert ist.



## Garen in Phasen

Das Garen in Phasen erhöht die Präzision und verleiht den Lebensmitteln eine höhere Qualität. Jedes Rezept kann aus 1 bis 3 Phasen bestehen und eine unterschiedliche Dauer, Temperatur und Feuchtigkeit aufweisen; die Sollwerte sind auch während des Garvorgangs veränderbar.

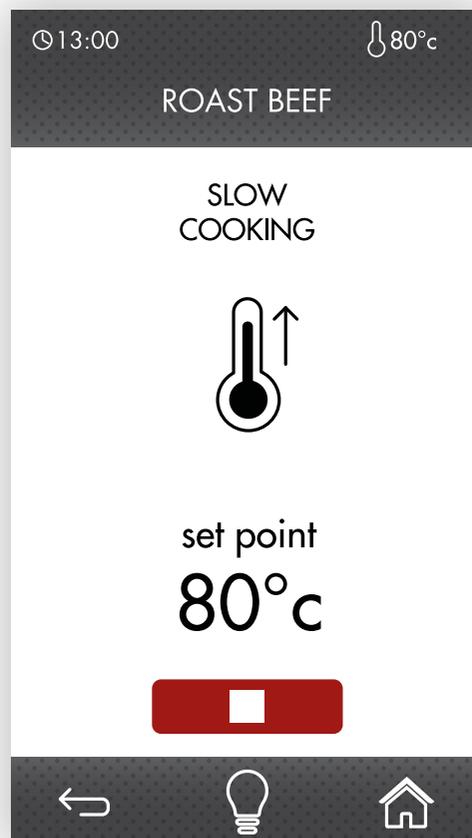


## Garen mit Temperaturfühler und Delta T

Der Einsatz des Temperaturfühlers ist besonders beim langsamen Garen großer Stückgrößen empfehlenswert. Die Funktion Delta T sorgt für einen konstanten Temperaturunterschied zwischen dem Kern des Lebensmittels und dem Garraum. Das Ergebnis ist ein geringerer Gewichtsverlust sowie saftige und schmackhafte Gerichte.

# Sie haben die Kontrolle

Im manuellen Garmodus ist jede Einstellung die Aufgabe des Chefkochs. Temperatur, Feuchtigkeit, Garzeit, Fühlereinsatz und Sollwerte sind jederzeit veränderbar. Die Rezeptspeicherung garantiert wiederholbare und konstante Ergebnisse.





## Automatische Rezepte

Die Rezeptsammlung des Pratika-Ofens bietet 100 einsatzbereite Rezepte für die Gastronomie und Konditorei. Jedes Rezept wurde von den unternehmensinternen Nevo-Chefköchen getestet und enthält alle nötigen Zutaten, Verfahren und Garparameter. Jede Änderung kann gespeichert werden, um eine ganz persönliche Rezeptsammlung anzulegen.



## Kühlung

Die Schnellkühlung des Garraums beschleunigt die Arbeitsabläufe und ermöglicht ein aufeinanderfolgendes Garen bei unterschiedlichen Temperaturen. Dank der Kühlfunktion kann der Pratika-Ofen nach dem letzten Garvorgang des Tages sofort abgekühlt und gereinigt werden, so dass unnötige Wartezeiten vermieden werden.



## Reinigung

Ein sauberer Ofen steht für Hygiene und Professionalität. Die tägliche Pflege gestattet das Beibehalten hoher Garleistungen.

Es gibt drei mögliche Reinigungsmodi:

**Spülen:** mit Wasser, manuell ein- und ausschaltbar.

**Manuell:** eine Mischung aus Wasser und Reinigungsmittel, vom Benutzer manuell steuerbar.

**Automatisch:** drei Reinigungsstufen - soft, medium und hard - von der Einsatzintensität abhängig.

# Pratika-Elektroofen Touchscreen

5 Bleche GN - EN



Modell	FDE051TV
Abmessungen LxBxH	905x845x730 mm
Bruttogewicht	115 Kg
Bruttovolumen	0,8 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>5.740,00</b>
Elektrische Leistung	7,9 kW - 13,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	5 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

## Ausstattung



Einpunkt-Kerntemperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

## Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Mehrstufig



Langsames Garen und ΔT-Garen



Garen in Phasen



Reinigung in 3 Modi: Spülen, manuell und automatisch

## Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Kapazitiver 5"-Touchscreen



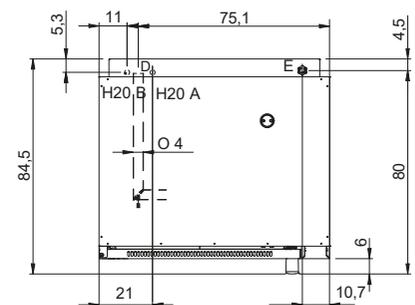
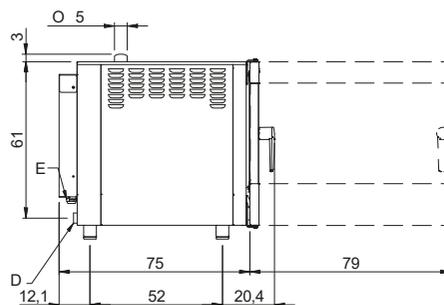
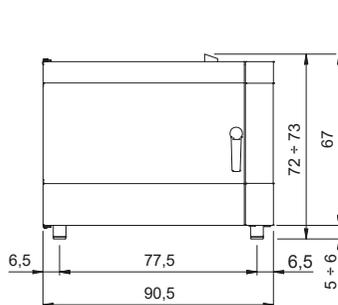
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



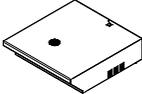
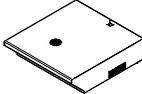
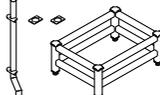
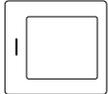
USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung



LED-Beleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H20A - Zulauf Wasser 3/4" H20B - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01201600000 <b>1.926,00</b>		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01201600010 <b>1.826,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000030 <b>715,00</b>		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300020 <b>412,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000010 <b>635,00</b>		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300030 <b>412,00</b>
	Fettfilter	NO01201900000 <b>168,00</b>		Stapel-Kit Öfen 5 Bleche	NO01200400020 <b>915,00</b>
	Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01209900010 <b>471,00</b>		Doppelstufige Türöffnung <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01999900000 <b>62,00</b>
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400010 <b>120,00</b>		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400000 <b>120,00</b>
	Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 <b>236,00</b>		Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>
	Multipunkt-Temperaturfühler	NO01991000000 <b>256,00</b>			

# Pratika-Elektroofen Touchscreen

10 Bleche GN - EN



Modell	FDE101TV
Abmessungen LxBxH	905x845x1110 mm
Bruttogewicht	150 Kg
Bruttovolumen	1,12 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>7.779,00</b>
Elektrische Leistung	15,8 kW - 26 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

## Ausstattung



Einpunkt-Kerntemperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

## Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Mehrstufig



Langsames Garen und  $\Delta T$ -Garen



Garen in Phasen



Reinigung in 3 Modi: Spülen, manuell und automatisch

## Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Kapazitiver 5"-Touchscreen



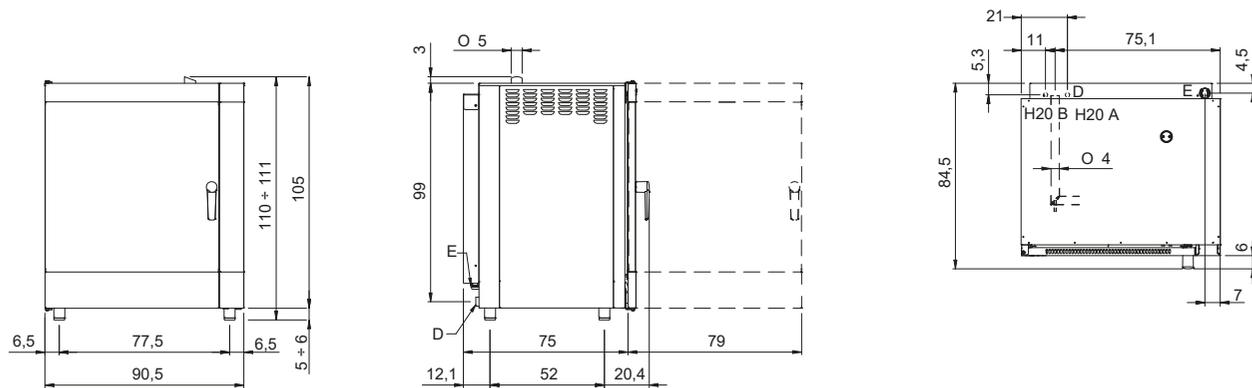
2-stufiger Autoreverse-Lüfter

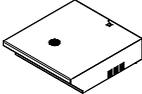
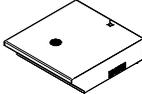
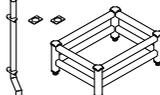
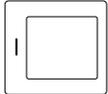


USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung



LED-Beleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01201600000 <b>1.926,00</b>		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01201600010 <b>1.826,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000000 <b>709,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300020 <b>412,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000020 <b>627,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300030 <b>412,00</b>
	Fettfilter	NO01201900010 <b>218,00</b>		Stapel-Kit Öfen 5 Bleche auf 10 Bleche	NO01200400000 <b>785,00</b>
	Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01209900010 <b>471,00</b>		Doppelstufige Türöffnung <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01999900000 <b>62,00</b>
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400010 <b>120,00</b>		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400000 <b>120,00</b>
	Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 <b>236,00</b>		Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>
	Multipunkt-Temperaturfühler	NO01991000000 <b>256,00</b>			

# Pratika-Gasofen Touchscreen

5 Bleche GN - EN



Modell	FDG051TV
Abmessungen LxBxH	905x845x750 mm
Bruttogewicht	120 Kg
Bruttovolumen	0,40 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>7.996,00</b>
Gasbetrieb Leistung	9,5 kW
Elektrische Leistung	0,4 kW - 2 A
Versorgung	220-240 V 1N 50 Hz
Kapazität	5 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

## Ausstattung



Einpunkt-Kerntemperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

## Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Mehrstufig



Langsames Garen und  $\Delta T$ -Garen



Garen in Phasen



Reinigung in 3 Modi: Spülen, manuell und automatisch

## Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Kapazitiver 5"-Touchscreen



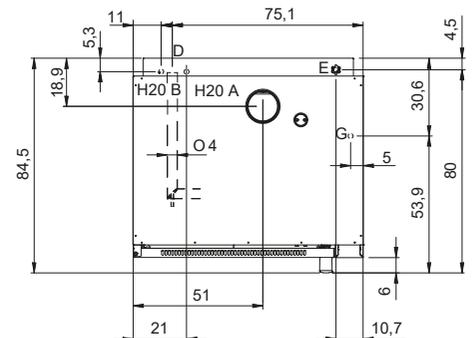
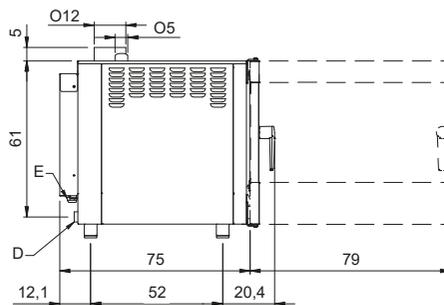
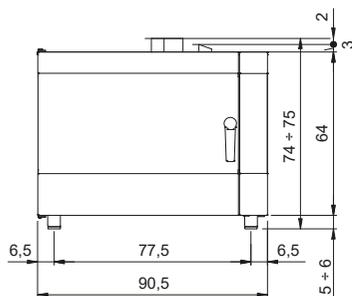
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



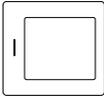
USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung



LED-Beleuchtung



G - Gasanschluss 10226-1 R 1/2 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf  $\varnothing$  40 mm H20A - Zulauf Wasser 3/4" H20B - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000030 <b>715,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300070 <b>412,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000010 <b>635,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300060 <b>412,00</b>
	Fettfilter	NO01201900000 <b>168,00</b>		Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>
	Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01209900010 <b>471,00</b>		Doppelstufige Türöffnung <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01999900000 <b>62,00</b>
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400010 <b>120,00</b>		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400000 <b>120,00</b>
	Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 <b>236,00</b>		Multipunkt-Temperaturfühler	NO01991000000 <b>256,00</b>

# Pratika-Gasofen Touchscreen

10 Bleche GN - EN



Modell	FDG101TV
Abmessungen LxBxH	905x845x1130 mm
Bruttogewicht	156 Kg
Bruttovolumen	1,12 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>9.473,00</b>
Gasbetrieb Leistung	19 kW
Elektrische Leistung	0,8 kW - 3,5 A
Versorgung	220-240 V 1N 50 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

## Ausstattung



Einpunkt-Kerntemperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

## Funktionen



Heißluftgaren



Dampf-garen



Kombigaren



Mehrstufig



Langsames Garen und  $\Delta T$ -Garen



Garen in Phasen



Reinigung in 3 Modi: Spülen, manuell und automatisch

## Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Kapazitiver 5"-Touchscreen



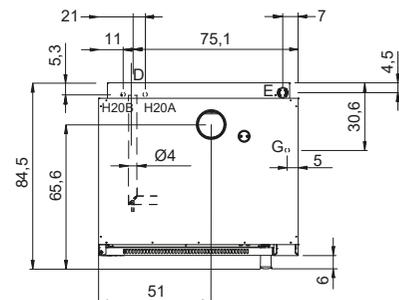
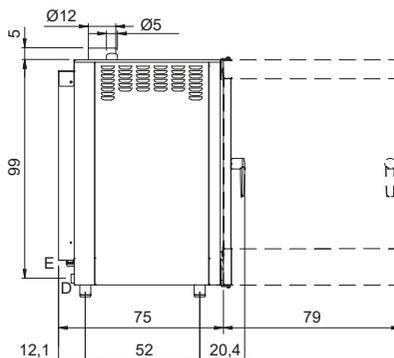
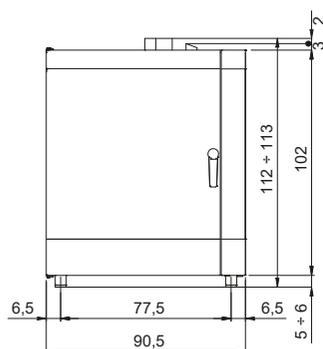
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung



LED-Beleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000030 <b>715,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300070 <b>280,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000010 <b>635,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300060 <b>280,00</b>
	Fettfilter	NO01201900010 <b>218,00</b>		Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>
	Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01209900010 <b>471,00</b>		Doppelstufige Türöffnung <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01999900000 <b>62,00</b>
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400010 <b>120,00</b>		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400000 <b>120,00</b>
	Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 <b>236,00</b>		Multipunkt-Temperaturfühler	NO01991000000 <b>256,00</b>



Temperature control panel with a thermometer icon and a scale from 30 to 120. The slider is positioned at approximately 180.

Defrost timer control panel with a clock icon and a scale from 0 to 120. The slider is positioned at approximately 100.

Water filter control panel with a water filter icon and a scale from 0 to 120. The slider is positioned at approximately 100.

NEVO  
pratika

# Elektromechanische Pratika-Öfen

Pratika-Heißluftöfen gewährleisten ausgezeichnete Garabläufe mit trockener und intensiver Wärme. Über den entsprechenden Wahlschalter kann Dampf in den Garraum geleitet werden, so dass die Gerichte zart und saftig bleiben.



## Heißluftgaren

Heißluftgaren  
30°-280°C



## Dampf

Zeitgeschaltete  
Dampffunktion

Pratika-Kombiöfen sind vielseitig einsetzbar und eignen sich für die Zubereitung aller Arten von Speisen, ob süß oder herzhaft. Nach der Einstellung des gewünschten Garmodus - Heißluft, Dampf oder Kombi - können Temperatur, Zeit und Feuchtigkeitsgehalt im Garraum festgelegt werden.



## Kombidämpfer

3 Garmodi Heißluft,  
Dampf oder Kombi



## Dampf

Zeitgeschaltete  
Dampffunktion

# Pratika ist einfach und intuitiv

Jeder Faktor, der für das Garergebnis entscheidend ist, wird über ergonomische und leicht ablesbare Wahlschalter gesteuert, die die Arbeit des Küchenpersonals erleichtern.



## Zeit

Der Timer ist von 1 bis 120 Minuten einstellbar. Im Modus „unendlich“ läuft die Garzeit ununterbrochen und der Zyklus schaltet sich manuell ab.



## Temperatur

Mit dem Temperaturbereich 30°-280°C ist eine Vielzahl von Garvorgängen möglich.



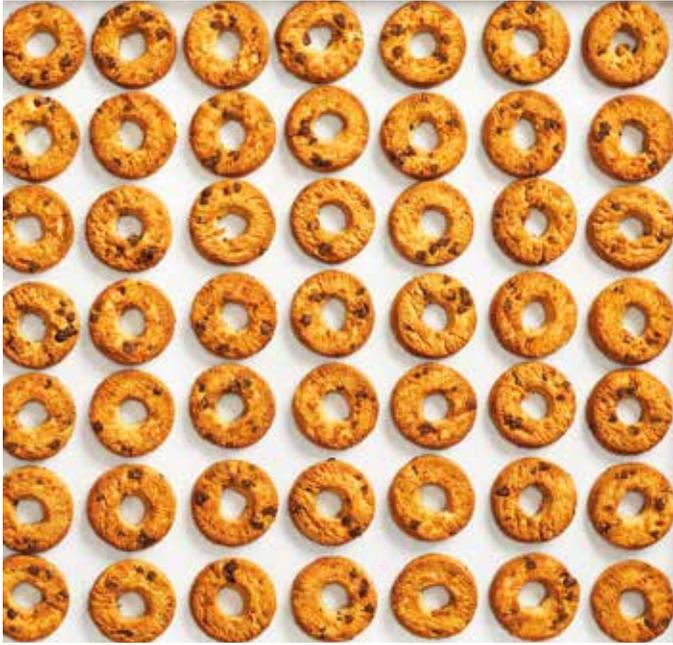
## Feuchtigkeit

Der Dampfeinlass in den Garraum ist zeitgesteuert und von 20% bis 100% einstellbar, um die Zartheit der zu garenden Speise hervorzuheben.



## Belüftung

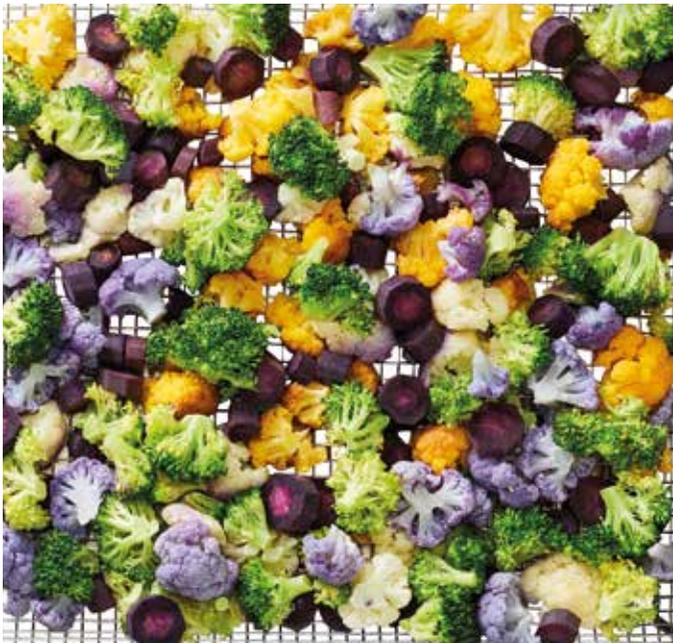
Der Autoreverse-Lüfter verteilt die Wärme im gesamten Garraum und sorgt für ein gleichmäßiges Garen.



## Heißluftgaren

Der breite Temperaturbereich ermöglicht das Braten, Grillen, Frittieren frischer oder tiefgekühlter Lebensmittel und die Herstellung von Trockengebäck. Die ausgezeichnete gleichmäßige Temperatur wird auch bei voller Auslastung des Backofens beibehalten.

Temperaturbereich: 30°-280°C



## Dampfgaren

Dampf ist die ideale Garart zum Schmoren, Blanchieren und Garen von Gemüse, Fleisch und Fisch bei niedriger Temperatur, wobei die organoleptischen und optischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert beibehalten werden.

Temperaturbereich: 30°-130°C



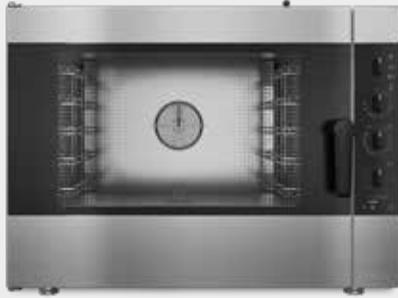
## Kombigaren

Die richtige Wärmeintensität und die angepasste Feuchtigkeitsregelung schaffen das ideale Klima zum Garen und Regenerieren der Lebensmittel. Feuchtigkeitsgehalt und Geschmack werden auf dem gewünschten Niveau gehalten, um jedes Mal stets ausgezeichnete Gerichte servieren zu können. Die Dampfregulierung bietet erhebliche Vorteile auch beim Backen von Konditorei- und Brotwaren, bei denen es auf Weichheit und beste Hefeentwicklung ankommt.

Temperaturbereich: 30°-280°C

# Elektromechanischer Elektro-Kombiofen Pratika

5 Bleche GN - EN



Modell	FDE051V
Abmessungen LxBxH	905x845x730 mm
Bruttogewicht	115 Kg
Bruttovolumen	0,80 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>4.784,00</b>
Elektrische Leistung	7,9 kW - 13,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	5 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

## Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

## Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

## Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



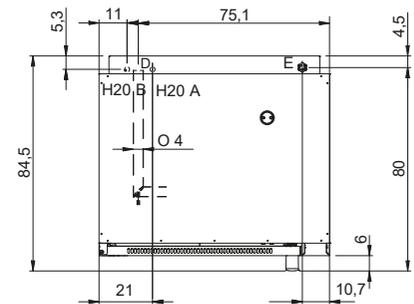
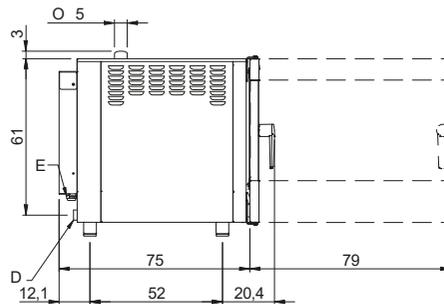
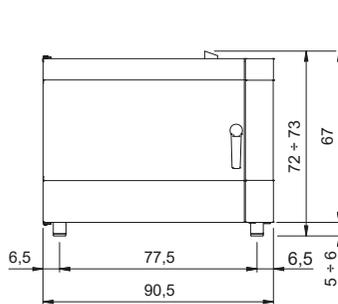
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



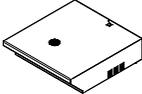
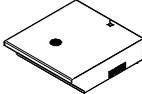
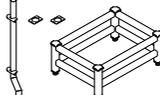
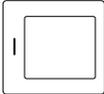
Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H20A - Zulauf Wasser 3/4" H20B - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01201600000 <b>1.926,00</b>		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01201600010 <b>1.826,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000030 <b>715,00</b>		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300020 <b>412,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000010 <b>635,00</b>		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300030 <b>412,00</b>
	Fettfilter	NO01201900000 <b>168,00</b>		Stapel-Kit Öfen 5 Bleche	NO01200400020 <b>915,00</b>
	Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01209900010 <b>471,00</b>		Doppelstufige Türöffnung <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01999900000 <b>62,00</b>
	Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>			

# Elektromechanischer Elektro-Kombiofen Pratika

10 Bleche GN - EN



Modell	FDE101V
Abmessungen LxBxH	905x845x1110 mm
Bruttogewicht	150 Kg
Bruttovolumen	1,12 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>6.202,00</b>
Elektrische Leistung	15,8 kW - 26 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

## Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

## Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

## Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



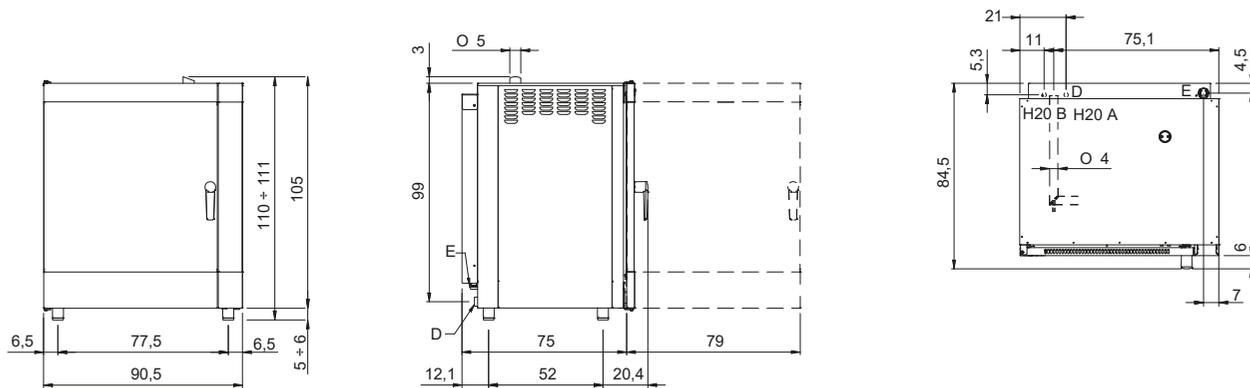
2-stufiger Autoreverse-Lüfter

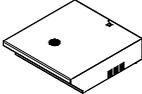
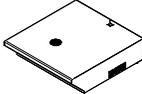
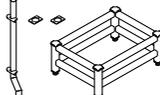
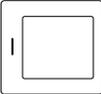


Manuelle Dunstabzugsöffnung



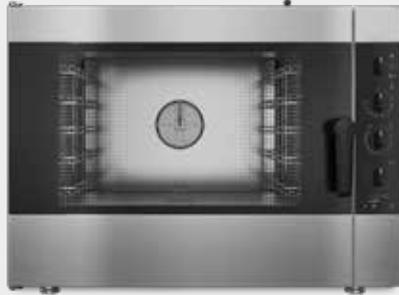
LED-Beleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01201600000 <b>1.926,00</b>		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01201600010 <b>1.826,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000000 <b>709,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300070 <b>280,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000020 <b>627,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300060 <b>280,00</b>
	Fettfilter	NO01201900010 <b>218,00</b>		Stapel-Kit Öfen 5 Bleche auf 10 Bleche	NO01200400000 <b>785,00</b>
	Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01209900010 <b>471,00</b>		Doppelstufige Türöffnung <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01999900000 <b>62,00</b>
	Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>			

# Elektromechanischer Gas-Kombiofen Pratika

5 Bleche GN - EN



Modell	FDG051V
Abmessungen LxBxH	905x845x750 mm
Bruttogewicht	120 Kg
Bruttovolumen	0,80 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>7.407,00</b>
Gasbetrieb Leistung	9,5 kW
Elektrische Leistung	0,4 kW - 2 A
Versorgung	220-240 V 1N 50 Hz
Kapazität	5 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

## Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

## Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

## Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



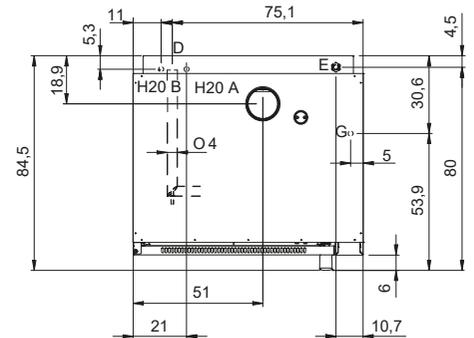
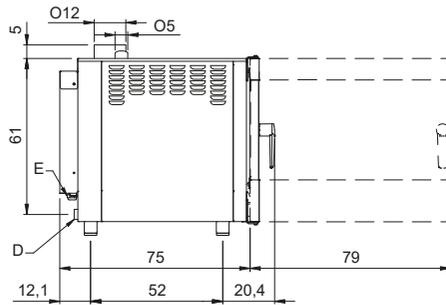
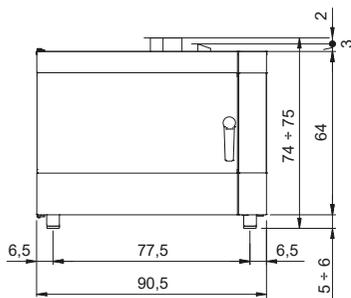
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



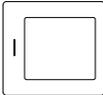
Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



G - Gasanschluss 10226-1 R 1/2 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H20A - Zulauf Wasser 3/4" H20B - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000030 <b>715,00</b>		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300020 <b>412,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000010 <b>635,00</b>		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300030 <b>412,00</b>
	Fettfilter	NO01201900000 <b>168,00</b>		Doppelstufige Türöffnung <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01999900000 <b>62,00</b>
	Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01209900010 <b>471,00</b>		Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>

# Elektromechanischer Gas-Kombiofen Pratika

10 Bleche GN - EN



Modell	FDG101V
Abmessungen LxBxH	905x845x1130 mm
Bruttogewicht	156 Kg
Bruttovolumen	1,12 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>7.859,00</b>
Gasbetrieb Leistung	19 kW
Elektrische Leistung	0,8 kW - 3,5 A
Versorgung	220-240 V 1N 50 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

## Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

## Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

## Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



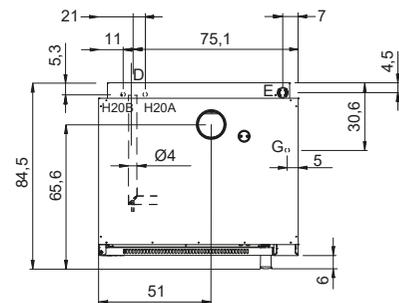
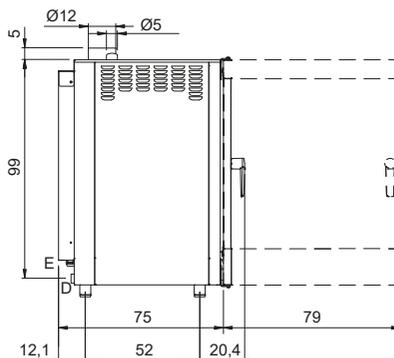
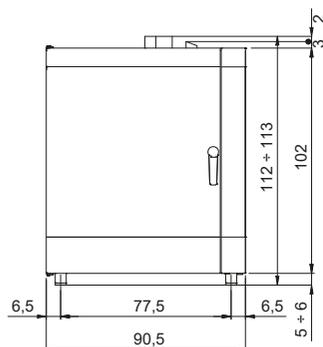
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000000 <b>709,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300070 <b>280,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000020 <b>627,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300060 <b>280,00</b>
	Fettfilter	NO01201900010 <b>218,00</b>		Doppelstufige Türöffnung <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01999900000 <b>62,00</b>
	Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01209900010 <b>471,00</b>		Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>

# Elektromechanischer Elektro-Heißluftofen Pratika

5 Bleche GN - EN



Modell	FCE051V
Abmessungen LxBxH	905x845x730 mm
Bruttogewicht	115 Kg
Bruttovolumen	0,80 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>4.195,00</b>
Elektrische Leistung	7,9 kW - 13,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	5 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

## Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

## Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

## Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



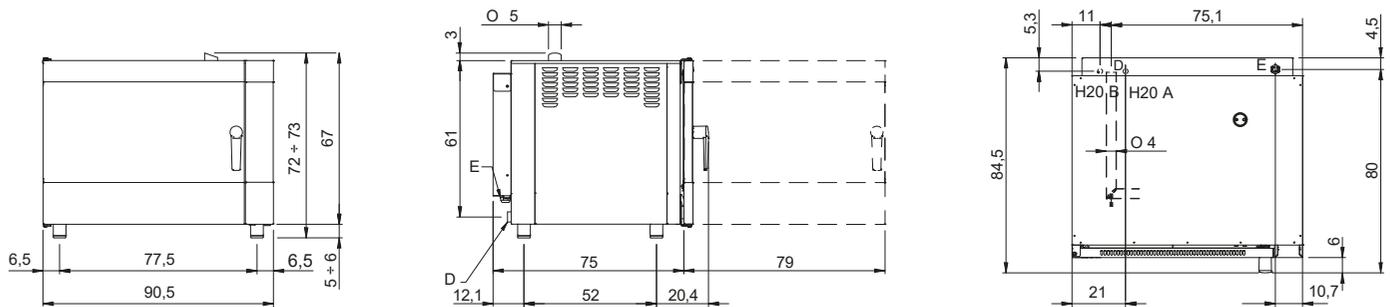
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



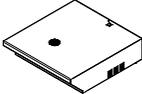
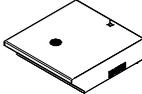
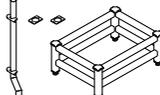
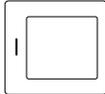
Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



E - Elektrobetrieb   D - Wasserablauf Ø 40 mm   H20A - Zulauf Wasser 3/4"   H20B - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01201600000 <b>1.926,00</b>		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01201600010 <b>1.826,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000030 <b>715,00</b>		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300020 <b>412,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000010 <b>635,00</b>		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300030 <b>412,00</b>
	Fettfilter	NO01201900000 <b>168,00</b>		Stapel-Kit Öfen 5 Bleche	NO01200400020 <b>915,00</b>
	Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01209900010 <b>471,00</b>		Doppelstufige Türöffnung <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01999900000 <b>62,00</b>
	Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>			

# Elektromechanischer Elektro-Heißluftofen Pratika

10 Bleche GN - EN



Modell	FCE101V
Abmessungen LxBxH	905x845x1110 mm
Bruttogewicht	150 Kg
Bruttovolumen	1,12 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>5.610,00</b>
Elektrische Leistung	15,8 kW - 26 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

## Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

## Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

## Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



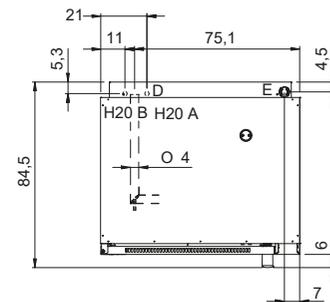
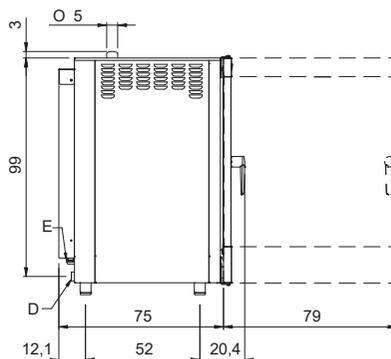
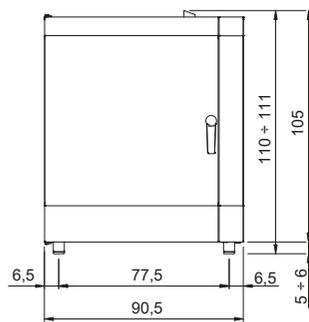
2-stufiger Autoreverse-Lüfter

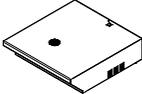
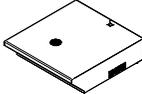
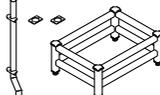
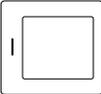


Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01201600000 <b>1.926,00</b>		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01201600010 <b>1.826,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000000 <b>709,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300070 <b>280,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000020 <b>627,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300060 <b>280,00</b>
	Fettfilter	NO01201900010 <b>218,00</b>		Stapel-Kit Öfen 5 Bleche auf 10 Bleche	NO01200400000 <b>785,00</b>
	Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01209900010 <b>471,00</b>		Doppelstufige Türöffnung <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01999900000 <b>62,00</b>
	Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>			

# Elektromechanischer Gas-Heißluftofen Pratika

5 Bleche GN - EN



Modell	FCG051V
Abmessungen LxBxH	905x845x750 mm
Bruttogewicht	120 Kg
Bruttovolumen	0,80 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>6.154,00</b>
Gasbetrieb Leistung	9,5 kW
Elektrische Leistung	0,4 kW - 2 A
Versorgung	220-240 V 1N 50 Hz
Kapazität	5 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

## Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

## Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

## Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



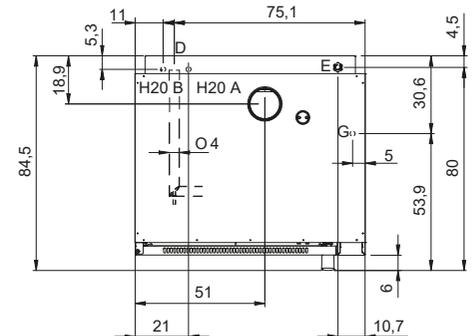
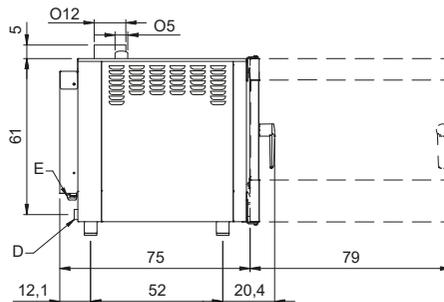
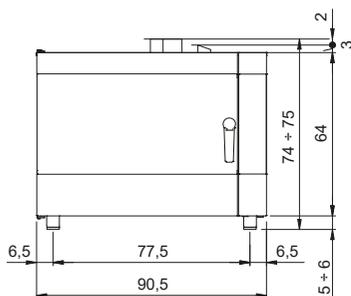
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



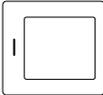
Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



G - Gasanschluss 10226-1 R 1/2 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H20A - Zulauf Wasser 3/4" H20B - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000030 <b>715,00</b>		Blechhalter 8 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300020 <b>412,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000010 <b>635,00</b>		Blechhalter 8 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300030 <b>412,00</b>
	Fettfilter	NO01201900000 <b>168,00</b>		Doppelstufige Türöffnung <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01999900000 <b>62,00</b>
	Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01209900010 <b>471,00</b>		Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>

# Elektromechanischer Gas-Heißluftofen Pratika

10 Bleche GN - EN



Modell	FCG101V
Abmessungen LxBxH	905x845x1130 mm
Bruttogewicht	156 Kg
Bruttovolumen	1,12 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>6.792,00</b>
Gasbetrieb Leistung	19 kW
Elektrische Leistung	0,8 kW - 3,5 A
Versorgung	220-240 V 1N 50 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1 - EN 600x400
Zwischenabstand Bleche	74 mm

## Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl EN 600x400

## Funktionen



Heißluftgaren



Zeitgesteuerter Dampfeinlass



Von 1 bis 120' einstellbarer Timer oder Unendlich-Modus



Temperaturbereich: 30°-280°C

## Eigenschaften



Doppeleinschub GN-EN



Elektromechanische Steuerungen mit ergonomischem Drehknopf



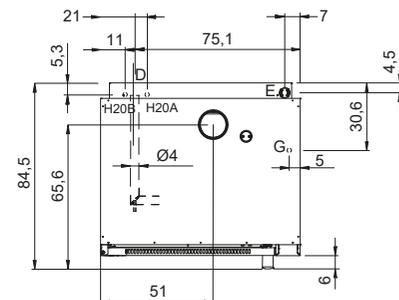
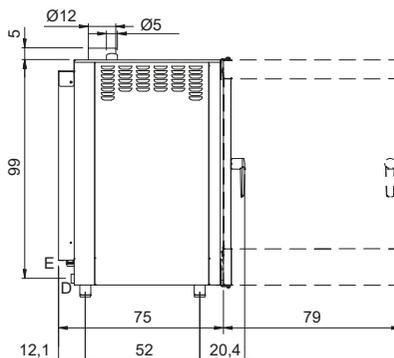
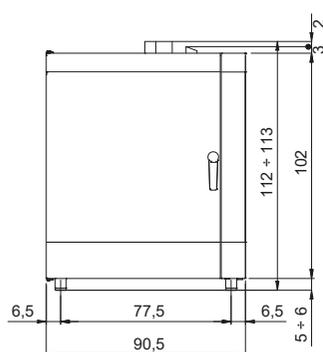
2-stufiger Autoreverse-Lüfter



Manuelle Dunstabzugsöffnung



LED-Beleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 835x580x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000000 <b>709,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01201300070 <b>280,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 835x580x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01201000020 <b>627,00</b>		Blechhalter 5 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01201300060 <b>280,00</b>
	Fettfilter	NO01201900010 <b>218,00</b>		Doppelstufige Türöffnung <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01999900000 <b>62,00</b>
	Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01209900010 <b>471,00</b>		Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>



NEVO  
praktik

7220  
Petra  
6384  
Petra





# Große Leistung in kleinem Raum

Pratika-Kompact-Öfen konzentrieren in nur 52 cm Breite alle exzellenten Leistungsmerkmale der programmierbaren Pratika-Kombiöfen, die Heißluft-, Dampf und Kombigaren bieten. Pratika Kompact ist die ideale Wahl für anspruchsvolle Chefköche, die nur das Beste wollen und in kleinen Küchen arbeiten.



## Zeit

Der Timer ist von 1 bis 240 Minuten einstellbar. Im Modus „unendlich“ läuft die Garzeit ununterbrochen und der Zyklus schaltet sich manuell ab.



## Temperatur

Mit dem Temperaturbereich 30°-280°C ist eine Vielzahl von Garvorgängen möglich.



## Feuchtigkeit

Der Dampfeinlass in den Garraum ist zeitgesteuert und von 20% bis 100% einstellbar, um die Zartheit der zu garenden Speise hervorzuheben.



## Belüftung

Der Autoreverse-Lüfter verteilt die Wärme im gesamten Garraum und sorgt für ein gleichmäßiges Garen.



## Garphasen

Jedes Rezept kann aus 1 bis 3 Phasen bestehen und eine unterschiedliche Dauer, Temperatur und Feuchtigkeit aufweisen, was die Genauigkeit beim Garen beachtlich erhöht.



## Rezeptsammlung

Mit Pratika können bis zu 99 Rezepte gespeichert und dadurch wiederholbare Garstandards erstellt werden.

# Garmodi



## Heißluftgaren

Der breite Temperaturbereich ermöglicht das Braten, Grillen, Frittieren frischer oder tiefgekühlter Lebensmittel und die Herstellung von Trockengebäck. Die ausgezeichnete gleichmäßige Temperatur wird auch bei voller Auslastung des Backofens beibehalten.

Temperaturbereich: 30°-280°C



## Dampfgaren

Dampf ist die ideale Garart zum Schmoren, Blanchieren und Garen von Gemüse, Fleisch und Fisch bei niedriger Temperatur, wobei die organoleptischen und optischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert beibehalten werden.

Temperaturbereich: 30°-130°C



## Kombigaren

Die richtige Wärmeintensität und die angepasste Feuchtigkeitsregelung schaffen das ideale Klima zum Garen und Regenerieren der Lebensmittel. Saftigkeit, Feuchtigkeitsgehalt und Geschmack werden auf dem gewünschten Niveau gehalten, um jedes Mal stets ausgezeichnete Gerichte servieren zu können. Die Dampfregulierung bietet erhebliche Vorteile auch beim Backen von Konditorei- und Brotwaren, bei denen es auf Weichheit und beste Hefeentwicklung ankommt.

Temperaturbereich: 30°-280°C



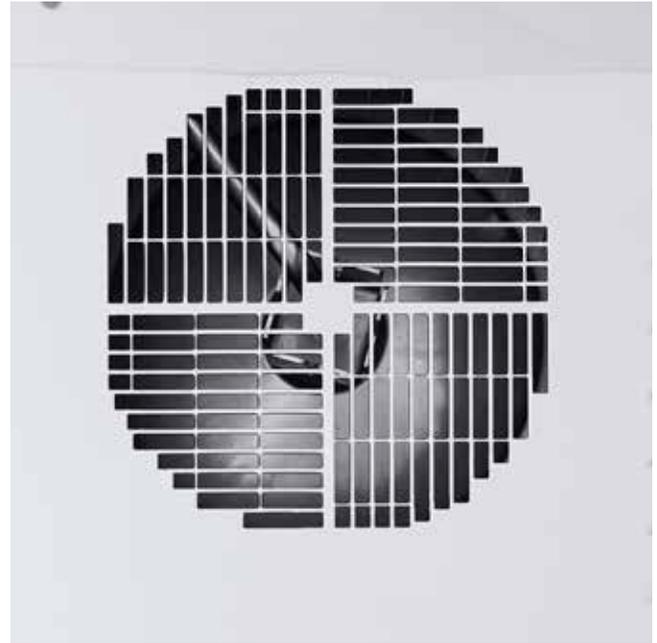
## Garen mit Temperaturfühler und Delta T

Der Einsatz des Temperaturfühlers ist besonders beim langsamen Garen großer Stückgrößen empfehlenswert. Die Funktion Delta T sorgt für einen konstanten Temperaturunterschied zwischen dem Kern des Lebensmittels und dem Garraum. Das Ergebnis ist ein geringerer Gewichtsverlust sowie saftige und schmackhafte Gerichte.



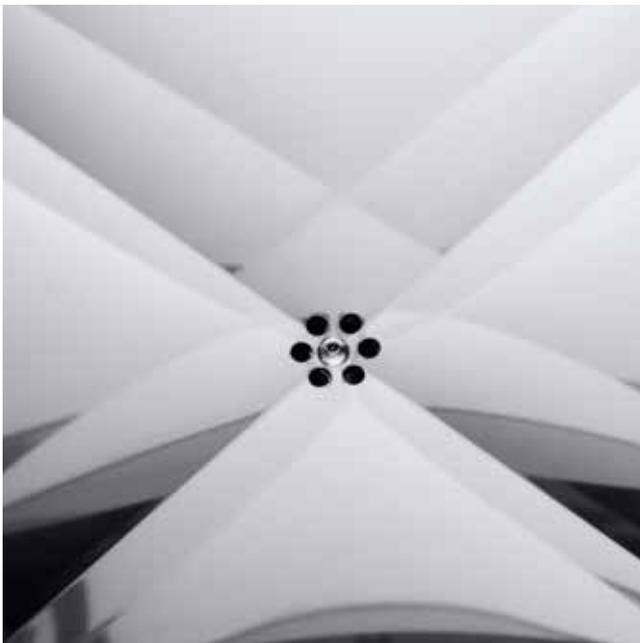
### **Beleuchtung**

Durch die interne LED-Beleuchtung von 2800 K können die zu garenden Speisen optimal kontrolliert werden.



### **Lüfter**

Aus Edelstahl AISI 304 mit Autoreverse- Technologie für gleichmäßige Garabläufe auf allen Stufen.



### **Garraum mit leicht schräg geneigtem Boden**

Der Garraum ist aus Edelstahl AISI 304, mit Spiegelglanz und abgerundeten Ecken. Durch den leicht schräg geneigten Boden kann das Kondens- und Reinigungswasser abfließen.



### **Automatische Reinigung**

Drei Reinigungsstufen - soft, medium und hard - sind je nach Gartypologie wählbar.



### Kerntemperaturfühler

Messnadel zur Einpunkt-Temperaturerfassung und externer Anschluss an den Garraum.



### Tür

Die Tür ist mit einer Doppelscheibe ausgestattet, die eine hohe Wärmedämmung gewährleistet. Die einfache Scheibenöffnung macht die Reinigung noch leichter. Abnehmbare und austauschbare Dichtung. Das ergonomische Griffdesign gewährleistet Komfort beim Einsatz.



### Wahlschalter

Mit dem charakteristischen Drehregler kann man zwischen den Programmen surfen und die Garparameter auswählen



### Blechhalter-Kit

Abnehmbares Rack für Backbleche aus Edelstahl AISI 304, mit den Gastronomiehaltern GN 1/1 - GN 2/3 kompatibel Abstand 60 mm.

# Pratika-Kompact-Elektroofen mit Reinigung

6 Bleche GN 2/3




Modell	FDEK0623PWA
Abmessungen LxBxH	517x715x770 mm
Bruttogewicht	75 Kg
Bruttovolumen	0,42 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>5.986,00</b>
Elektrische Leistung	6,4 kW - 11 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 2/3
Zwischenabstand Bleche	60 mm

## Ausstattung

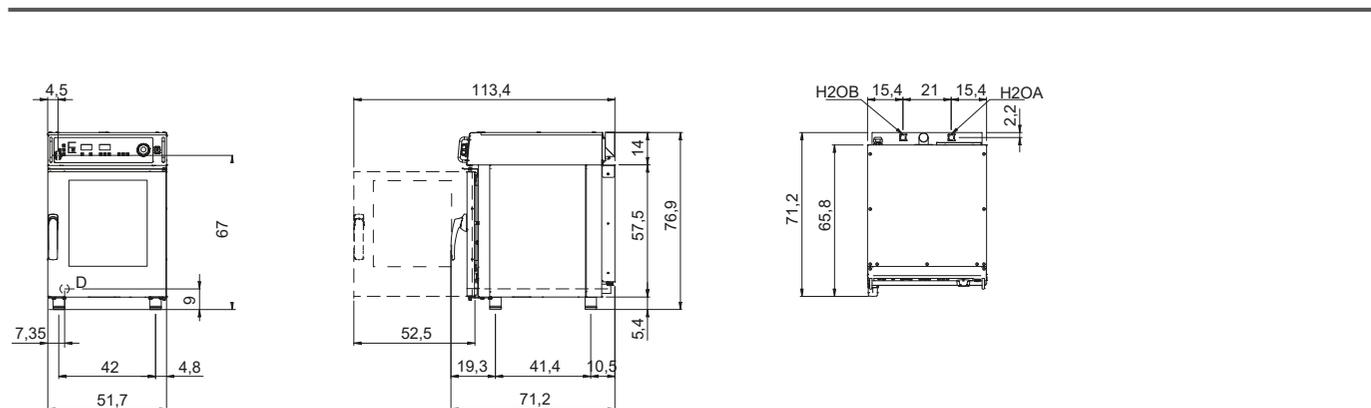
-  1 Rost aus Edelstahl GN 2/3
-  99 speicherbaren Rezepten

## Funktionen

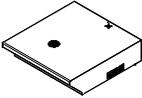
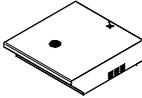
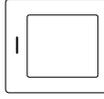
-  Heißluftgaren
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Langsames Garen und ΔT-Garen
-  1 bis 3 einstellbare Garbereiche
-  3 Reinigungsstufen  
soft - medium - hard

## Eigenschaften

-  Blecheinschub GN 2/3
-  Digitalanzeige
-  2-stufiger Autoreverse-Lüfter
-  Automatische Dunstabzugssteuerung
-  Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 40 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4" H2OB - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01301600020 <b>1.568,00</b>		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01301600030 <b>1.467,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x575x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01301000010 <b>679,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01301300010 <b>337,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x575x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01301000030 <b>567,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01301300000 <b>337,00</b>
	Wandablage	NO01302200000 <b>935,00</b>		Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01309900000 <b>471,00</b>
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400010 <b>120,00</b>		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400000 <b>120,00</b>
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss	NO01309900000 <b>264,00</b>		Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>

# Pratika-Kompact-Elektroofen

6 Bleche GN 2/3



Modell	FDEK0623P
Abmessungen LxBxH	517x715x770 mm
Bruttogewicht	73 Kg
Bruttovolumen	0,42 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>5.432,00</b>
Elektrische Leistung	6,4 kW - 11 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 2/3
Zwischenabstand Bleche	60 mm

## Ausstattung

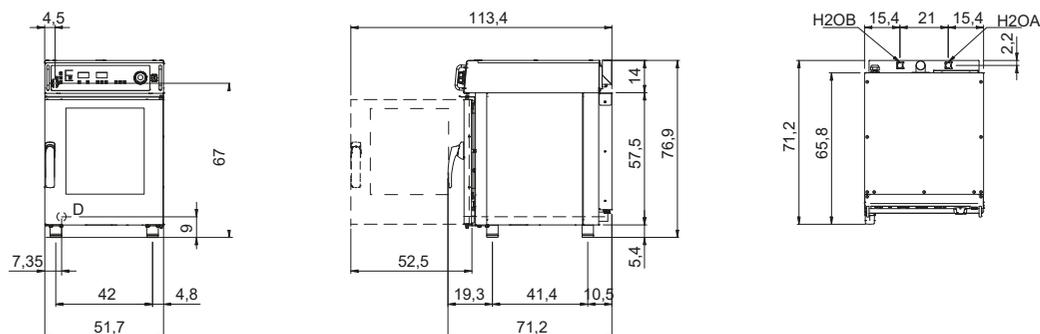
-  1 Rost aus Edelstahl GN 2/3
-  99 speicherbaren Rezepten

## Funktionen

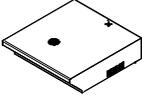
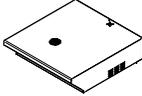
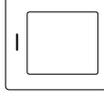
-  Heißluftgaren
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Langsames Garen und  $\Delta T$ -Garen
-  1 bis 3 einstellbare Garbereiche

## Eigenschaften

-  Blecheinschub GN 2/3
-  Digitalanzeige
-  2-stufiger Autoreverse-Lüfter
-  Automatische Dunstabzugssteuerung
-  Garraumbeleuchtung



E - Elektrobetrieb    D - Wasserablauf Ø 40 mm    H20A - Zulauf Wasser 3/4"    H20B - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01301600020 <b>1.568,00</b>		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01301600030 <b>1.467,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x575x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01301000010 <b>679,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01301300010 <b>337,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x575x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01301000030 <b>597,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01301300000 <b>337,00</b>
	Wandablage	NO01302200000 <b>935,00</b>		Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01309900000 <b>471,00</b>
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss	NO01309900000 <b>264,00</b>		Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>

# Pratika-Kompact-Elektroofen mit Reinigung

6 Bleche GN 1/1




Modell	FDEK061PWA
Abmessungen LxBxH	517x925x770 mm
Bruttogewicht	80,2 Kg
Bruttovolumen	0,52 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>6.522,00</b>
Elektrische Leistung	7,9 kW - 13,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	60 mm

## Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 1/1



99 speicherbaren Rezepten

## Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Langsames Garen und  $\Delta T$ -Garen



1 bis 3 einstellbare Garbereiche



3 Reinigungsstufen  
soft - medium - hard

## Eigenschaften



Blecheinschub GN 1/1



Digitalanzeige



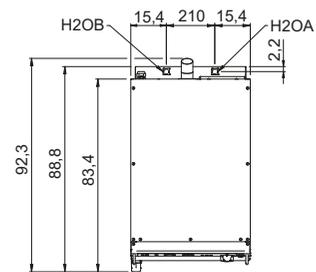
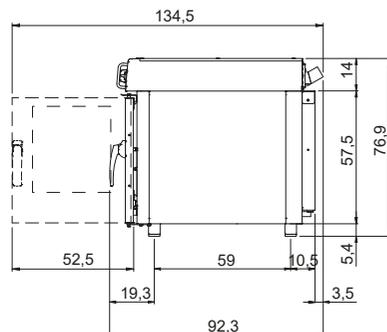
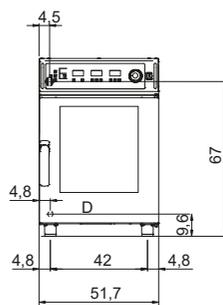
2-stufiger Autoreverse-Lüfter

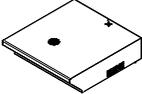
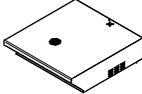
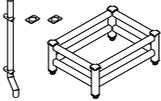
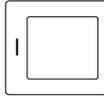


Automatische  
Dunstabzugssteuerung



Garraumbeleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01301600000 <b>1.568,00</b>		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01301600010 <b>1.467,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01301000000 <b>715,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01301300030 <b>374,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01301000020 <b>635,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01301300020 <b>374,00</b>
	Stapel-Kit Öfen 6 Bleche	NO01300400000 <b>648,00</b>		Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01309900000 <b>471,00</b>
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400010 <b>120,00</b>		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400000 <b>120,00</b>
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss	NO01309900000 <b>264,00</b>		Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>482,00</b>

# Pratika-Kompact-Elektroofen

6 Bleche GN 1/1



Modell	FDEK061P
Abmessungen LxBxH	517x925x770 mm
Bruttogewicht	80,2 Kg
Bruttovolumen	0,52 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>5.970,00</b>
Elektrische Leistung	7,9 kW - 13,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	60 mm

## Ausstattung

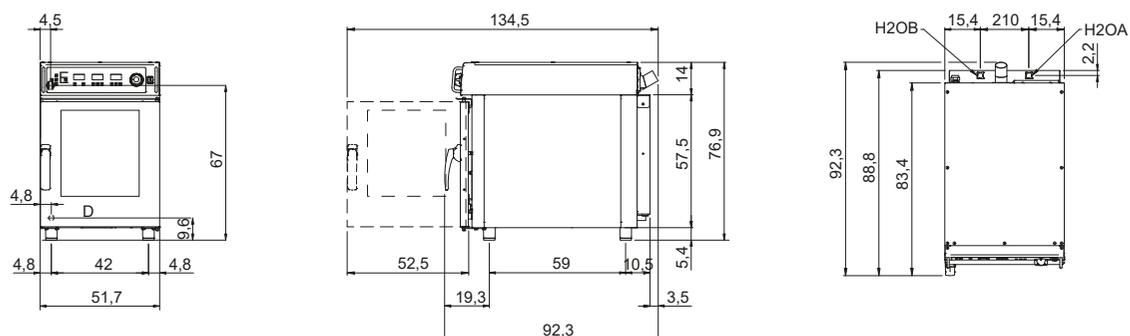
-  1 Rost aus Edelstahl GN 1/1
-  99 speicherbaren Rezepten

## Funktionen

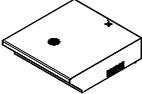
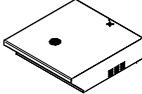
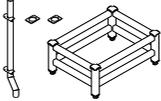
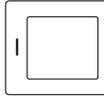
-  Heißluftgaren
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Langsames Garen und ΔT-Garen
-  1 bis 3 einstellbare Garbereiche

## Eigenschaften

-  Blecheinschub GN 1/1
-  Digitalanzeige
-  2-stufiger Autoreverse-Lüfter
-  Automatische Dunstabzugssteuerung
-  Garraumbeleuchtung

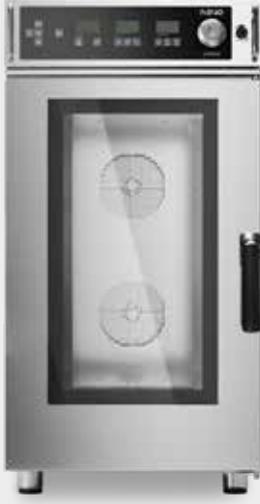


E - Elektrobetrieb   D - Wasserablauf Ø 40 mm   H2OA - Zulauf Wasser 3/4"   H2OB - Zulauf entkalktes Wasser 3/4"

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01301600000 <b>1.568,00</b>		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01301600010 <b>1.467,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01301000000 <b>715,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01301300030 <b>374,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01301000020 <b>635,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01301300020 <b>374,00</b>
	Stapel-Kit Öfen 6 Bleche	NO01300400000 <b>648,00</b>		Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01309900000 <b>471,00</b>
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss	NO01309900000 <b>264,00</b>		Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>

# Pratika-Kompact-Elektroofen mit Reinigung

10 Bleche GN 1/1

Modell	FDEK101PWA
Abmessungen LxBxH	517x890x1010 mm
Bruttogewicht	108 Kg
Bruttovolumen	0,65 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>8.120,00</b>
Elektrische Leistung	15,7 kW - 27 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	60 mm

## Ausstattung



1 Rost aus Edelstahl GN 1/1



99 speicherbaren Rezepten

## Funktionen



Heißluftgaren



Dampfgaren



Kombigaren



Langsames Garen und  $\Delta T$ -Garen



1 bis 3 einstellbare Garbereiche



3 Reinigungsstufen  
soft - medium - hard

## Eigenschaften



Blecheinschub GN 1/1



Digitalanzeige



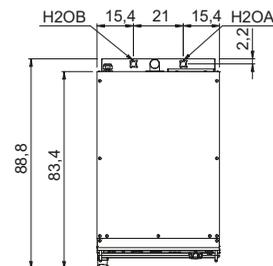
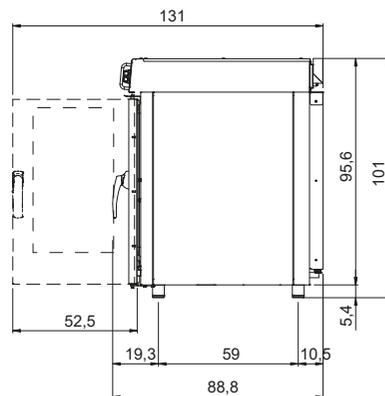
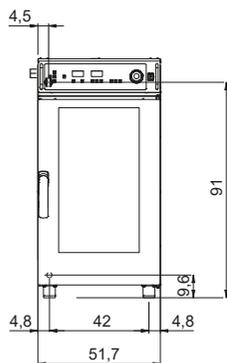
2-stufiger Autoreverse-Lüfter

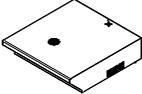
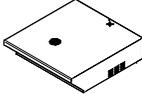
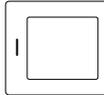


Automatische  
Dunstabzugssteuerung



Garraumbeleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01301600000 <b>1.568,00</b>		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01301600010 <b>1.467,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01301000000 <b>715,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01301300030 <b>374,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01301000020 <b>635,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01301300020 <b>374,00</b>
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss	NO01309900000 <b>264,00</b>		Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01309900000 <b>471,00</b>
	Spülmittel und Klarspüler 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400010 <b>120,00</b>		Spülmittel für manuelle Reinigung 4 Kanister zu je 5 Kg <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400000 <b>120,00</b>
	Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>			

# Pratika-Kompact-Elektroofen

10 Bleche GN 1/1



Modell	FDEK101P
Abmessungen LxBxH	517x890x1010 mm
Bruttogewicht	104 Kg
Bruttovolumen	0,65 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>7.566,00</b>
Elektrische Leistung	15,7 kW - 27 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	60 mm

## Ausstattung

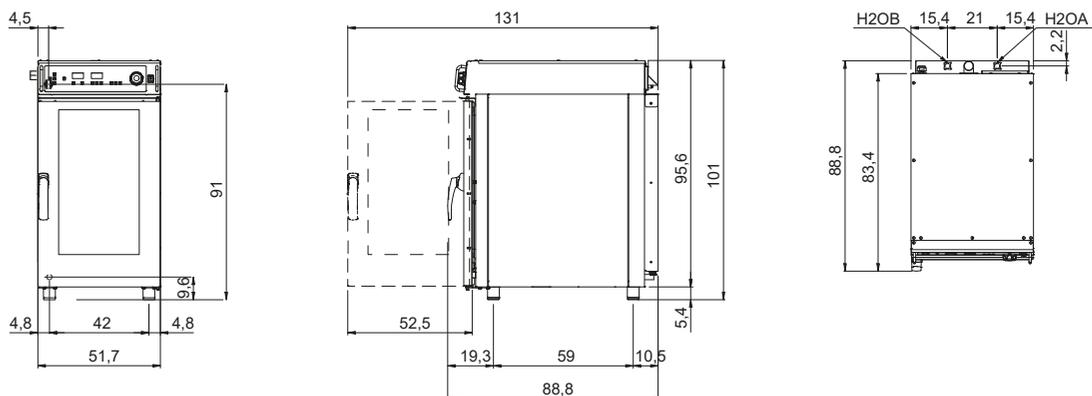
-  1 Rost aus Edelstahl GN 1/1
-  99 speicherbaren Rezepten

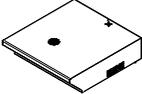
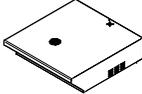
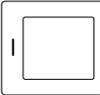
## Funktionen

-  Heißluftgaren
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Langsames Garen und ΔT-Garen
-  1 bis 3 einstellbare Garbereiche

## Eigenschaften

-  Blecheinschub GN 1/1
-  Digitalanzeige
-  2-stufiger Autoreverse-Lüfter
-  Automatische Dunstabzugssteuerung
-  Garraumbeleuchtung



	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01301600000 <b>1.568,00</b>		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01301600010 <b>1.467,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01301000000 <b>715,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01301300030 <b>374,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01301000020 <b>635,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01301300020 <b>374,00</b>
	Einpunkt-Kerntemperaturfühler mit Anschluss	NO01309900000 <b>264,00</b>		Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01309900000 <b>471,00</b>
	Handbrause mit Halter	NO01991300000 <b>221,00</b>			







## Qubi

- 145** Qubi
- 158** Qubi Elektrisch
- 164** Qubi Gas



# Qubi. Ausgezeichnete Garergebnisse, exzellente Regenerationen

Qubi ist der Premium-Ofen von Nevo: eine innovative Technologie zum Garen und Regenerieren mit absoluter Präzision. Qubi ist so konzipiert, dass er Tag und Nacht ununterbrochen arbeiten kann. Er ist in der Produktionsphase äußerst vielseitig einsetzbar, gart alle Nahrungsmittel und hebt dabei ihre Besonderheiten hervor. Er gibt beim Service sein Bestes und macht die Arbeit in der Küche noch wirksamer und schneller. Qubi erleichtert die Arbeit der Mitarbeiter, die sich somit auf das konzentrieren kann, was wirklich zählt. Den Gast.

# Einfachheit ist die Suche nach dem Wesentlichen

Qubi ist die Synthese eines Evolutionsprozesses, der zu einer neuen, überaus leistungsstarken und bedienungsfreundlichen Kochtechnologie geführt hat. Der Traum aller Chefköche.





## Garraum mit mehreren Klimabereichen

Mit Qubi kann jeder Parameter festgelegt werden, der die Qualität der Gerichte bestimmt. Über den großen Temperaturbereich im Dry-, Dampf- oder Kombimodus sind alle Gartypologien mit außergewöhnlichen Ergebnissen erzielbar.



## Double Steam Balance

Durch die ausgewogene Kombination von direktem und indirektem Dampf ist eine hohe Präzision und Stabilität der Temperatur und Feuchtigkeit möglich. Vorteile, die zu einer ausgezeichneten Kochleistung auch bei niedriger Temperatur führen. *Double Steam Balance* reduziert den Energieverbrauch auf ein Minimum und erzielt erhebliche Energieeinsparungen.



## Rezeptsammlung

Qubi bietet ein großes Angebot an Garprogrammen, die von den unternehmensinternen Nevo-Chefköchen perfektioniert wurden. Ein großer und stets zur Verfügung stehender Erfahrungsschatz, der auch weniger erfahrenen Köchen hervorragende Ergebnisse garantiert. Jeder Garzyklus kann auf die individuellen Bedürfnisse abgestimmt werden.



## Die höhere Stufe von Cook&Chill

Die Arbeitsphilosophie Cook&Chill findet ihren höchsten Ausdruck in der mehrstufigen Qubi-Technologie. Durch das gleichzeitige Garen von Gerichten mit unterschiedlichen Garzeiten können Produktionszyklen eingeplant werden, wobei eine hohe Wirtschaftlichkeit und Effizienz gewährleistet sind. Beim Service können spezielle Baskets zum Regenerieren eingesetzt werden.



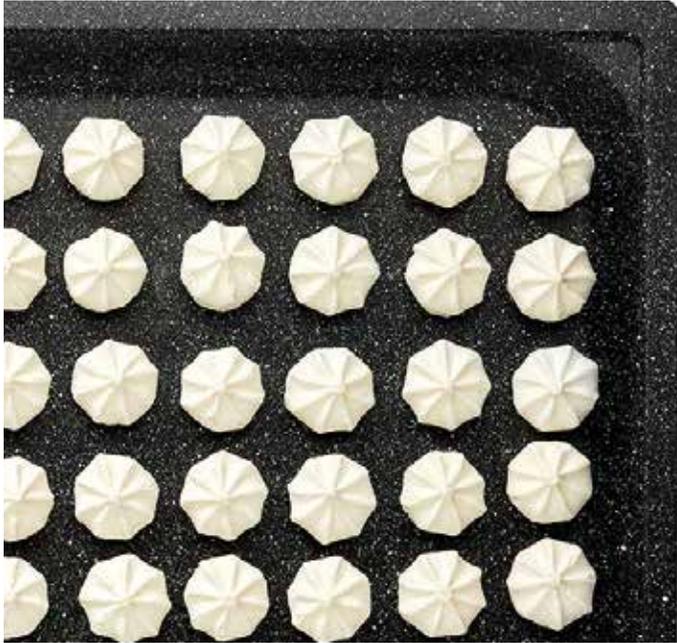
## Garphasen

Ein Garzyklus kann aus einer oder mehreren Phasen bestehen, die Merkmale des Lebensmittels zur Geltung bringen. Die Sollwerte jeder Einzelphase sind auch bei laufendem Garvorgang veränderbar.



## Qubi mit Cosmo vernetzt

Qubi vernetzt sich mit Cosmo, der the Nice kitchen Wi-Fi-Technologie, die Gar- und Kühlmodule in ein gemeinsames Dialogsystem integriert. Sie können aus der Ferne den Produktionszyklus überwachen und die Gewissheit haben, dass die Küche wie gewünscht funktioniert.



## Dry-Garen

Mit dem Dry-Programm kann man frische oder tiefgekühlte Lebensmittel heißluftgaren, braten, grillen und frittieren.



## Dampfgaren

Gesättigter Dampf ist ideal zum Schmoren, Blanchieren und Garen von Gemüse, Fleisch und Fisch bei niedriger Temperatur, wobei die organoleptischen und optischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert beibehalten werden.



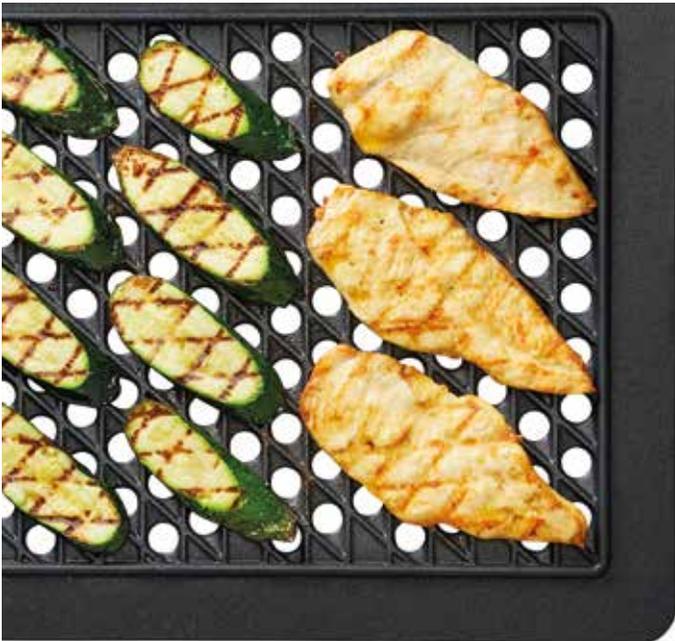
## Kombigaren

Mit dem Kombigaren stehen die unendlich vielen Nuancen, die es zwischen Dry- und Dampfgaren gibt, voll und ganz zur Verfügung. Die richtige Wärmeintensität und die geschickte Feuchtigkeitsregelung schaffen das ideale Klima zum Garen und Regenerieren der Lebensmittel. Saftigkeit, Feuchtigkeitsgehalt und Geschmack bleiben auf einem hervorragenden Niveau.



## Langsames Garen

Durch das Niedrigtemperaturgaren werden Geschmack, Farbe und Konsistenz der Lebensmittel zur Geltung gebracht. Die Technologie Double Steam Balance hält die Temperatur stabil und aktiviert den Reifungsmodus am Zyklusende.



## Mehrstufig

Nahrungsmittel mit gleichem Garklima können gleichzeitig gegart werden. Das Garen von Speisen in einem gemischten Basket optimiert die Zubereitungs- und Servicezeiten, während die hochmoderne Belüftung das Vermischen der jeweiligen Aromen verhindert.



## Trocknung

Es dehydriert Lebensmittel durch Entzug ihres Flüssigkeitsgehalts. Die Aromen werden verstärkt und die Haltbarkeit verlängert.



## Warmhaltung

Fertig zubereitete Lebensmittel können bei Serviertemperatur aufbewahrt werden, indem der optimale Feuchtigkeitsgehalt festgelegt wird. Ein Kerntemperaturfühler gewährleistet eine hervorragende Genauigkeit.



## Pasteurisierung

Pasteurisierte Lebensmittel sind länger haltbar, was eine höhere Lebensmittelsicherheit gewährleistet.



## Finishing

Den letzten Schliff, bevor ein Gericht serviert wird, gibt das Finishing. Halbfertig- und Fertiggerichte können zum Abschluss angebräunt, überbacken oder gegrillt werden.



## Regeneration

Schockgefrostete oder tiefgekühlte Lebensmittel werden auf Serviertemperatur regeneriert.



# Reinigung Qubi Clean

Eine einzigartige Reinigung ohne Klarspüler.  
Die Kreislaufreinigung Qubi Clean garantiert einen einwandfrei sauberen, desinfizierten und glänzenden Garraum, und das mit dem Einsatz des wirksamen Reinigers in der Einzeldosis. Qubi Clean wurde entwickelt, um mit einer minimalen Wassermenge sowohl beim Reinigen als auch Spülen auszukommen.



## Kreislaufreinigung

Durch die Umlaufreinigung ist eine hohe Wassereinsparung und ein geringer Einsatz an Reinigungsmittel möglich, was erhebliche Kosteneinsparungen zusichert.



## Leinen Edelstahl mit glänzendem Finish

Die Oberflächen aus Edelstahl Linen verstärken die desinfizierende Wirkung des Reinigungsmittels und machen die Verwendung eines Klarspülers überflüssig. Der Garraum behält ganz unabhängig vom Härtegrad des Wassers seinen Glanz bei.



## 3 Reinigungsstufen

3 Reinigungsprogramme - Soft, Medium, Hard - reinigen den Garraum auf die beste Art und Weise. Der nach dem Schnellgaren einsetzende Spülzyklus macht den Einsatz von Spülmitteln unnötig und entfernt kleine Rückstände und Gerüche.



## Reinigungsmittel in Einzeldosis

Jeder Reinigungszyklus wird mit 1 oder 2 Einzeldosen Qubi Clean kombiniert, was den Verbrauch des Reinigungsmittels reduziert und die Umweltbelastung verringert.

# Eine vernetzte Küche

Cosmo ist die innovative the Nice kitchen Wi-Fi-Technologie, mit der die Gar-, Schockfrost- und Aufbewahrungsgeräte miteinander vernetzt und aus der Ferne überwacht werden können. Mit Cosmo können Sie die gesamte Küche von Ihrem Smartphone aus bedienen und sicher sein, dass alle Geräte einwandfrei funktionieren.



## Stets aktualisierte Software

Dank Cosmo erhält die Qubi-Software in regelmäßigen Abständen Updates mit den neusten Funktionen und neuen Rezepten. Es werden regelmäßig neue Rezepte hinzugefügt und somit neue Möglichkeiten geboten. Stellen Sie sicher, dass Ihr Gerät angeschlossen ist, wir kümmern uns um den Rest.

## Planen Sie die Arbeit

Über die CosmoApp können die Arbeitszyklen aus der Ferne programmiert werden. Das Personal findet den vordefinierten Garablauf bereits auf dem Gerät vor.

## Konstante Pflege und Leistung

Cosmo vergleicht die Qubi-Leistung mit der dealleistung. Bei großen Unterschieden schlägt es die nötigen Wartungsabläufe vor, um die optimale Leistung beizubehalten.

## Sicherheit rund um die Uhr

Dank der ständigen Überwachung durch Cosmo hat man die Gewissheit, dass die Garabläufe einwandfrei verlaufen. Anomalien werden vom System gemeldet, so dass man sofort eingreifen kann.

## Haccp online

Mit Cosmo ist das HACCP-Register immer auf dem neusten Stand. Mit der CosmoApp kann man täglich die Berichte einsehen, herunterzuladen oder ältere abzurufen. Eine korrekte Datenverwaltung ist auch für große Küchen sehr einfach.

## Konstanter Support

Eine gemeinsame Datennutzung bietet große Chancen. Die firmeninternen the Nice kitchen Chefköche sind Ihnen bei der Erzielung außergewöhnlicher Garergebnisse gerne behilflich.





# Qubi-Technologie

## Boiler

Das grundlegende Element der indirekten Dampferzeugung im System Double Steam Balance. Für das gesamte Qubi-Sortiment serienmäßig erhältlich.

## Kerntemperaturfühler

Mit 3 Messpunkten, die die Kerntemperatur von Lebensmitteln mit hoher Genauigkeit erfassen. Auch für weniger dicke Lebensmittel verwendbar.

## Software made in Nevo

Das Herz des Qubi-Ofens wurde vom the Nice kitchen Software Team entwickelt und erhält regelmäßig, kostenlose Upgrades mit den neusten Funktionen.

## Hochreaktiver Touchscreen

Die hochreaktive kapazitive Bedienblende ist auch für weniger erfahrenes Personal leicht einsetzbar. Es stehen zwei Anzeigen zur Verfügung: Dual Tone oder Color Mode.

## Kühlung

Die Abkühlung des Garraums verkürzt die Wartezeiten zwischen einem Garzyklus, der gerade beendet wurde, und dem anschließenden Garzyklus, der bei niedrigerer Temperatur erfolgt.

## USB-Anschluss

Über den USB-Anschluss können Garprogramme und HACCP-Daten heruntergeladen und die Software aktualisiert werden.

## Dunstabzüge

Die 2 Dunstabzüge - Raum und Becken - halten den richtigen Druckwert beim Garen aufrecht und regeln den Feuchtigkeitsgehalt.

## Leinen Edelstahl

Die Oberflächen aus Edelstahl Linen verstärken die desinfizierende Wirkung des Reinigungsmittels und machen die Verwendung eines Klarspülers überflüssig. Der Garraum behält ganz unabhängig vom Härtegrad des Wassers seinen Glanz bei.

# Elektro-Kombiofen Qubi

6 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI6
Abmessungen LxBxH	900x850x840 mm
Bruttogewicht	145 Kg
Bruttovolumen	0,95 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>10.750,00</b>
Elektrische Leistung	14,1 kW - 30,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

## Ausstattung

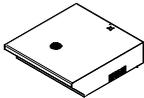
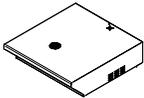
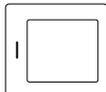
-  Multipunkt-Temperaturfühler
-  Mit Rezeptsammlung
-  10 Einzeldosis Spülmittel

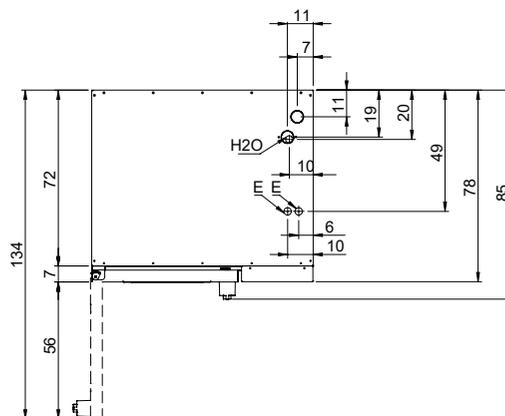
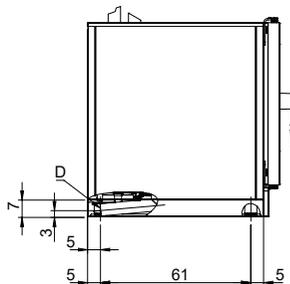
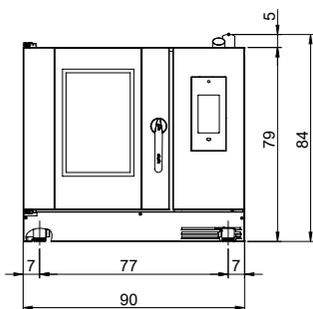
## Funktionen

-  Dry-Garen
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Warmhaltung
-  Trocknung
-  Mehrstufig
-  Langsames Garen und  $\Delta T$ -Garen
-  Finishing
-  Regeneration
-  Pasteurisierung
-  Reinigung

## Eigenschaften

-  Kapazitiver 7"-Touchscreen
-  Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%
-  USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung
-  Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo
-  LED-Beleuchtung
-  Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie
-  Garraum aus Edelstahl Linen
-  Umlaufreinigung, drei Modi
-  Doppelstufige Grifföffnung

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Am Ofen vormontierte Kondensationshaube	NO01401600010 <b>1.964,00</b>		Kondensationshaube für die Montage vor Ort	NO01401600000 <b>1.862,00</b>
	Untergestell mit Türen und Blechhalter Abmessungen 898x782x835 mm	NO01401000040 <b>1.520,00</b>		Offenes Untergestell mit Blechhalter Abmessungen 898x782x835 mm	NO01401000070 <b>1.200,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01401000000 <b>715,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01401300030 <b>412,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01401000030 <b>709,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01401300010 <b>412,00</b>
	Unterbau für Schnellkühler mit 5/6 Einschüben und Ofen Abmessungen 898x775x960 mm	NO01401000060 <b>760,00</b>		Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01409900000 <b>698,00</b>
	Stapel-Kit Öfen 6/10 Bleche	NO01400400000 <b>1.075,00</b>		Einzeldosis Spülmittel, kit mit 50 Stück <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400020 <b>70,00</b>
	1 Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 <b>236,00</b>		Einzeldosis Entkalker, kit mit 12 Stück <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990700020 <b>28,00</b>
	Fettfilter	NO01401900000 <b>226,00</b>			



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H20A - Zulauf Wasser 3/4"

Qubi Elektroöfen

# Elektro-Kombiofen Qubi

10 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI10
Abmessungen LxBxH	900x850x1120 mm
Bruttogewicht	170 Kg
Bruttovolumen	1,2 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>12.250,00</b>
Elektrische Leistung	19,2 kW - 38,5 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

## Ausstattung

-  Multipunkt-Temperaturfühler
-  Mit Rezeptsammlung
-  10 Einzeldosis Spülmittel

## Funktionen

-  Dry-Garen
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Warmhaltung
-  Trocknung
-  Mehrstufig
-  Langsames Garen und  $\Delta T$ -Garen
-  Finishing
-  Regeneration
-  Pasteurisierung
-  Reinigung

## Eigenschaften

-  Kapazitiver 7"-Touchscreen
-  Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%
-  USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung
-  Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo
-  LED-Beleuchtung
-  Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie
-  Garraum aus Edelstahl Linen
-  Umlaufreinigung, drei Modi
-  Doppelstufige Grifföffnung



# Elektro-Kombiofen Qubi

20 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI20
Abmessungen LxBxH	960x910x1950 mm
Bruttogewicht	340 Kg
Bruttovolumen	2,5 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>23.500,00</b>
Elektrische Leistung	39 kW - 62 A
Versorgung	380-415 V 3N 50-60 Hz
Kapazität	20 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	63 mm

## Ausstattung



Transportwagen  
20 Einschübe GN 1/1



Multipunkt-Temperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



10 Einzeldosis Spülmittel

## Funktionen



Dry-Garen



Dampf-garen



Kombigaren



Warmhaltung



Trocknung



Mehrstufig



Langsames Garen und  $\Delta T$ -Garen



Finishing



Regeneration



Pasteurisierung



Reinigung

## Eigenschaften



Kapazitiver 7"-Touchscreen



Regelung der Drehzahl des  
Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%



USB-Anschluss zum Download  
von HACCP-Daten und zur  
Aktualisierung der Rezeptsammlung



Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo



LED-Beleuchtung



Dampfeinlass mit  
Double-Steam-Technologie



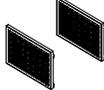
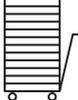
Garraum aus Edelstahl Linen

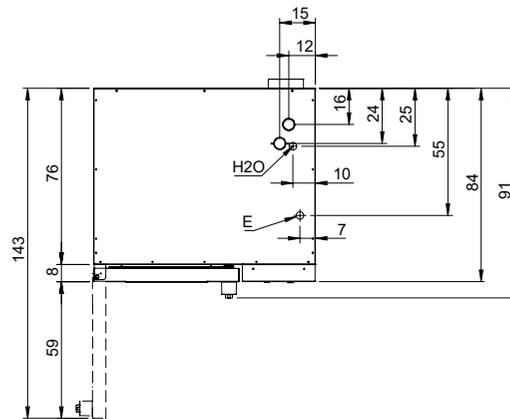
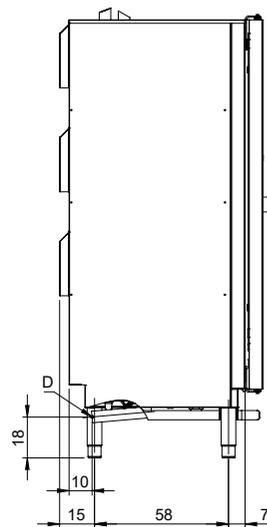
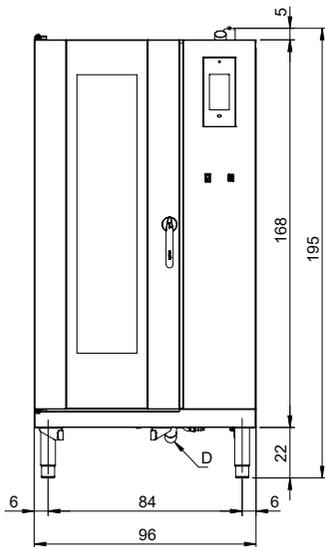


Umlaufreinigung, drei Modi



Doppelstufige Grifföffnung

Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
 <p>Einzel dosis Spülmittel, kit mit 50 Stück <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b></p>	<p>NO01990400020 <b>70,00</b></p>	 <p>Einzel dosis Entkalker, kit mit 12 Stück <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b></p>	<p>NO01990700020 <b>28,00</b></p>
 <p>Fettfilter</p>	<p>NO01401900010 <b>452,00</b></p>	 <p>Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm</p>	<p>NO01991000010 <b>236,00</b></p>
 <p>Transportwagen für Backbleche GN 1/1, 20 Einschübe</p>	<p>NO01402500000 <b>2.230,00</b></p>		



E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"

Qubi Elektroöfen

# Gas-Kombiofen Qubi

6 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI6G
Abmessungen LxBxH	900x850x840 mm
Bruttogewicht	146 Kg
Bruttovolumen	0,64 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>12.900,00</b>
Gas Leistung	9 kW
Elektrische Leistung	3 kW - 13 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	6 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

## Ausstattung

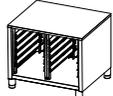
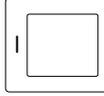
-  Multipunkt-Temperaturfühler
-  Mit Rezeptsammlung
-  10 Einzeldosis Spülmittel

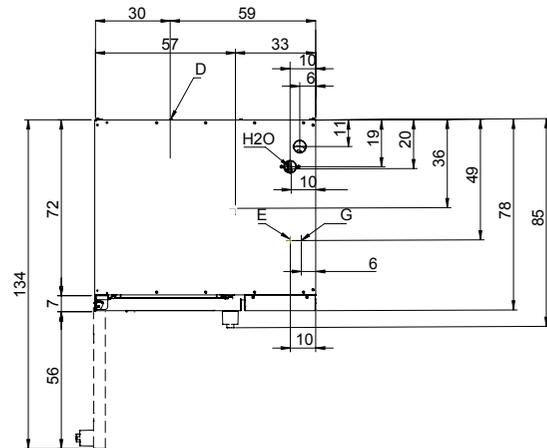
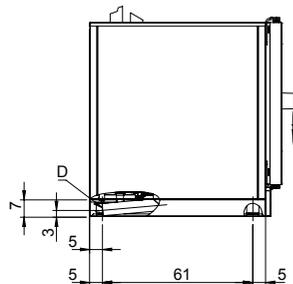
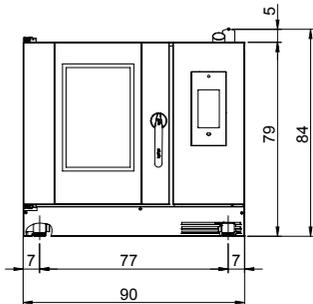
## Funktionen

-  Dry-Garen
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Warmhaltung
-  Trocknung
-  Mehrstufig
-  Langsames Garen und  $\Delta T$ -Garen
-  Finishing
-  Regeneration
-  Pasteurisierung
-  Reinigung

## Eigenschaften

-  Kapazitiver 7"-Touchscreen
-  Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%
-  USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung
-  Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo
-  LED-Beleuchtung
-  Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie
-  Garraum aus Edelstahl Linen
-  Umlaufreinigung, drei Modi
-  Doppelstufige Grifföffnung

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Türen und Blechhalter Abmessungen 898x782x835 mm	NO01401000040 <b>1.520,00</b>		Offenes Untergestell mit Blechhalter Abmessungen 898x782x835 mm	NO01401000070 <b>1.200,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 480x650x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01401000000 <b>715,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01401300030 <b>412,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 480x650x835 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01401000030 <b>709,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01401300010 <b>412,00</b>
	Unterbau für Schnellkühler mit 5/6 Einschüben und Ofen Abmessungen 898x775x960 mm	NO01401000060 <b>760,00</b>		Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01409900000 <b>698,00</b>
	Fettfilter	NO01401900000 <b>226,00</b>		Einzeldosis Spülmittel, kit mit 50 Stück <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400020 <b>70,00</b>
	1 Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010 <b>236,00</b>		Einzeldosis Entkalker, kit mit 12 Stück <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990700020 <b>28,00</b>



G - Gasanschluss 228-1 G 3/4 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"

# Gas-Kombiofen Qubi

10 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI10G
Abmessungen LxBxH	900x850x1120 mm
Bruttogewicht	169 Kg
Bruttovolumen	0,86 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>14.900,00</b>
Gas Leistung	20 kW
Elektrische Leistung	3 kW - 13 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	10 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	70 mm

## Ausstattung



Multipunkt-Temperaturfühler



Mit Rezeptsammlung



10 Einzeldosis Spülmittel

## Funktionen



Dry-Garen



Dampf-garen



Kombigaren



Warmhaltung



Trocknung



Mehrstufig



Langsames Garen und  $\Delta T$ -Garen



Finishing



Regeneration



Pasteurisierung



Reinigung

## Eigenschaften



Kapazitiver 7"-Touchscreen



Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%



USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung



Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo



LED-Beleuchtung



Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie



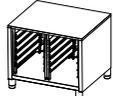
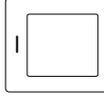
Garraum aus Edelstahl Linen



Umlaufreinigung, drei Modi



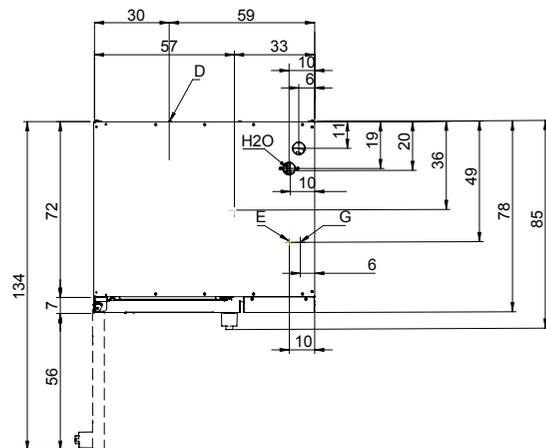
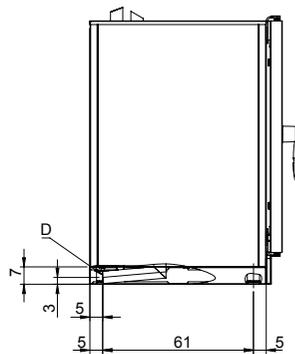
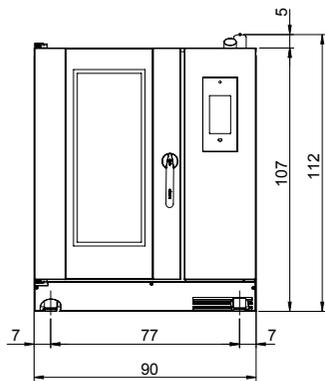
Doppelstufige Grifföffnung

	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Untergestell mit Türen und Blechhalter Abmessungen 898x782x685 mm	NO01401000050 <b>1.740,00</b>		Offenes Untergestell mit Blechhalter Abmessungen 898x782x685 mm	NO01401000080 <b>1.420,00</b>
	Untergestell mit Ablagefach Abmessungen 825x670x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01401000000 <b>715,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Untergestell mit Ablagefach	NO01401300030 <b>412,00</b>
	Offenes Untergestell Abmessungen 825x670x685 mm <b>Unmontierter Verstand</b>	NO01401000030 <b>709,00</b>		Blechhalter 6 Einheiten für Offenes Untergestell	NO01401300010 <b>412,00</b>
	Fettfilter	NO01401900000 <b>226,00</b>		Türgriff links <b>Bei Bestellung anfordern</b>	NO01409900000 <b>698,00</b>
	Einzel dosis Spülmittel, kit mit 50 Stück <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400020 <b>70,00</b>		Einzel dosis Entkalker, kit mit 12 Stück <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990700020 <b>28,00</b>



1 Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm

NO01991000010  
**236,00**



G - Gasanschluss 228-1 G 3/4 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"

Qubi Gasofen

# Gas-Kombiofen Qubi

20 Bleche GN 1/1



Modell	QUBI20G
Abmessungen LxBxH	960x910x1950 mm
Bruttogewicht	197 Kg
Bruttovolumen	1,7 m <sup>3</sup>
Preis Euro	<b>27.600,00</b>
Gas Leistung	40 kW
Elektrische Leistung	4 kW - 17,4 A
Versorgung	220-240 V 1N 50-60 Hz
Kapazität	20 x GN 1/1
Zwischenabstand Bleche	63 mm

## Ausstattung

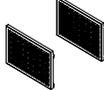
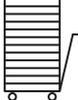
-  Transportwagen 20 Einschübe GN 1/1
-  Multipunkt-Temperaturfühler
-  Mit Rezeptsammlung
-  10 Einzeldosis Spülmittel

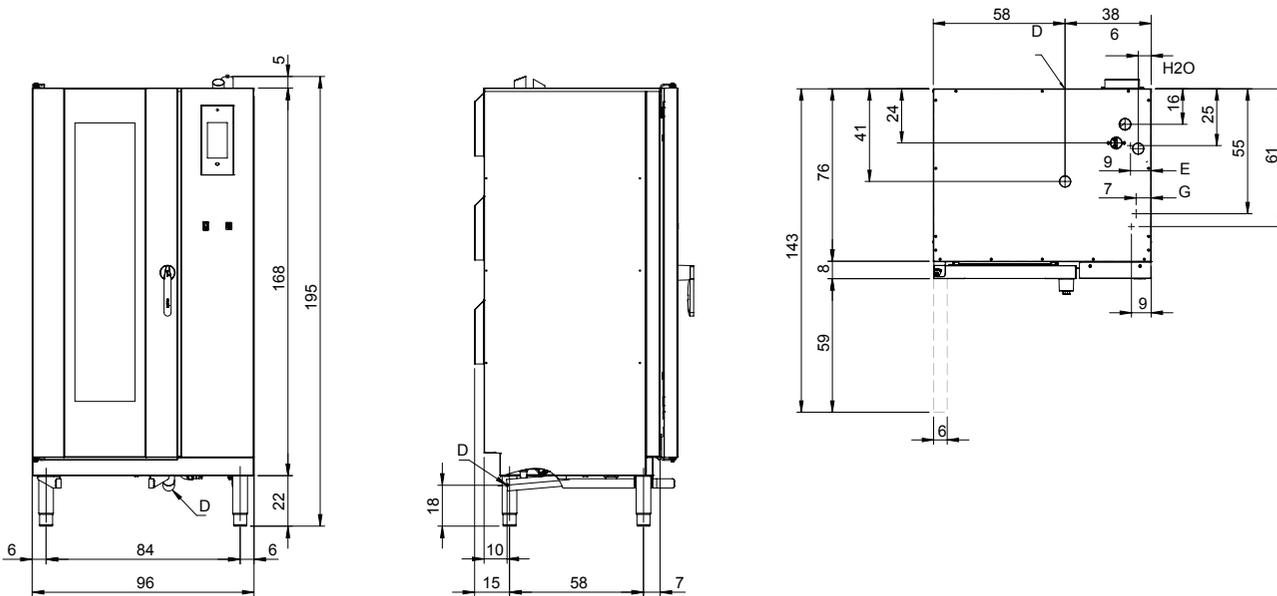
## Funktionen

-  Dry-Garen
-  Dampfgaren
-  Kombigaren
-  Warmhaltung
-  Trocknung
-  Mehrstufig
-  Langsames Garen und  $\Delta T$ -Garen
-  Finishing
-  Regeneration
-  Pasteurisierung
-  Reinigung

## Eigenschaften

-  7" Kapazitiver 7"-Touchscreen
-  Regelung der Drehzahl des Autoreverse-Lüfter von 20% bis 100%
-  USB-Anschluss zum Download von HACCP-Daten und zur Aktualisierung der Rezeptsammlung
-  Wi-Fi-Fernsteuerung Cosmo
-  LED-Beleuchtung
-  Dampfeinlass mit Double-Steam-Technologie
-  Garraum aus Edelstahl Linen
-  Umlaufreinigung, drei Modi
-  Doppelstufige Grifföffnung

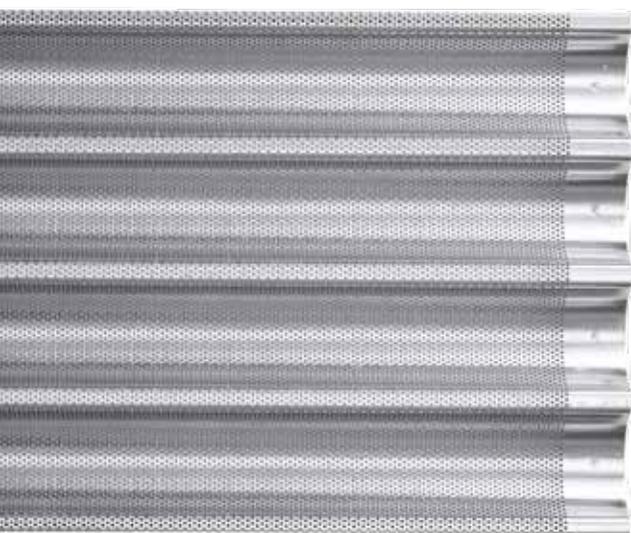
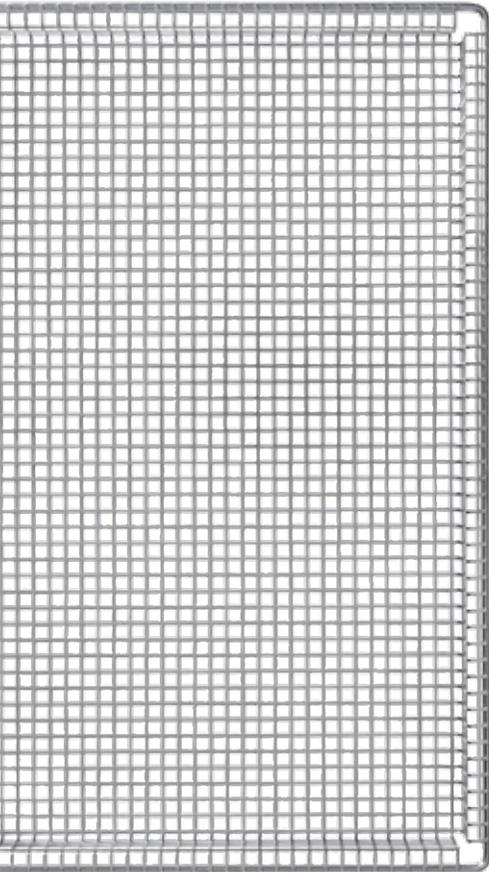
	Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro		Beschreibung	Artikel-Nummer Preis Euro
	Einzel dosis Spülmittel, kit mit 50 Stück <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990400020  <b>70,00</b>		Einzel dosis Entkalker, kit mit 12 Stück <b>Reduzierter Waschmittelrabatt</b>	NO01990700020  <b>28,00</b>
	Fettfilter	NO01401900010  <b>452,00</b>		Einpunkt-Temperaturfühler für Vakuumgaren Ø 3 mm	NO01991000010  <b>236,00</b>
	Transportwagen für Backbleche GN 1/1, 20 Einschübe	NO01402500000  <b>2.230,00</b>			

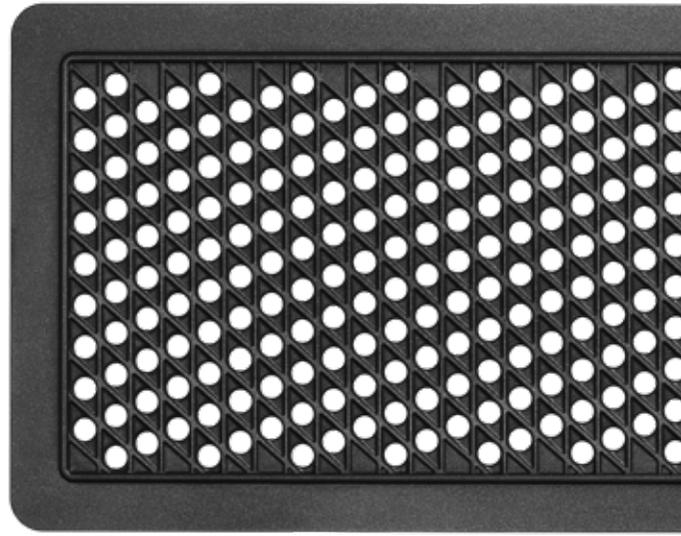
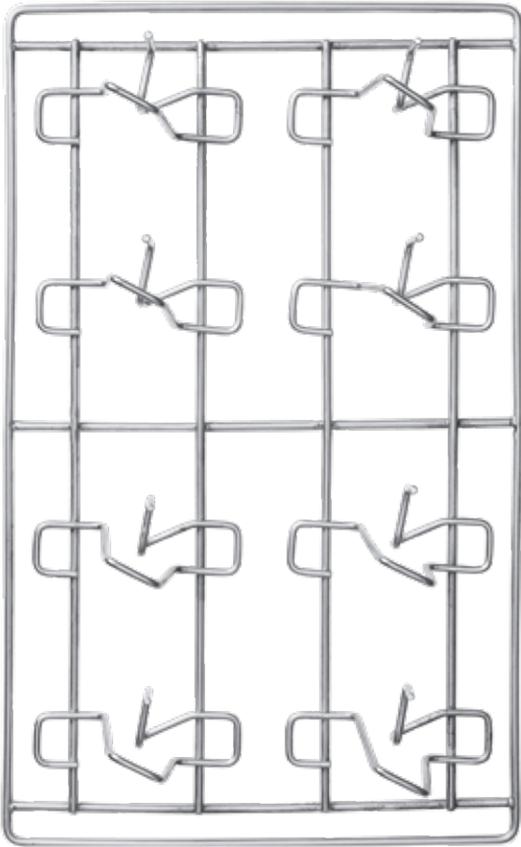
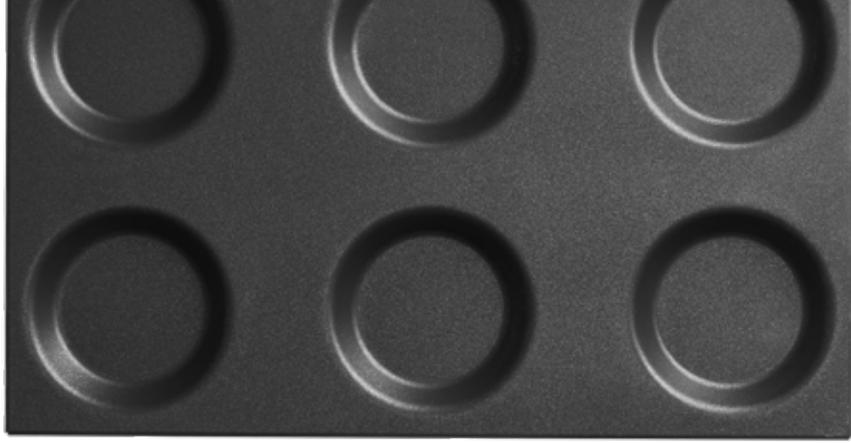


G - Gasanschluss 228-1 G 3/4 E - Elektrobetrieb D - Wasserablauf Ø 50 mm H2OA - Zulauf Wasser 3/4"

Qubi Gasofen

# Bleche



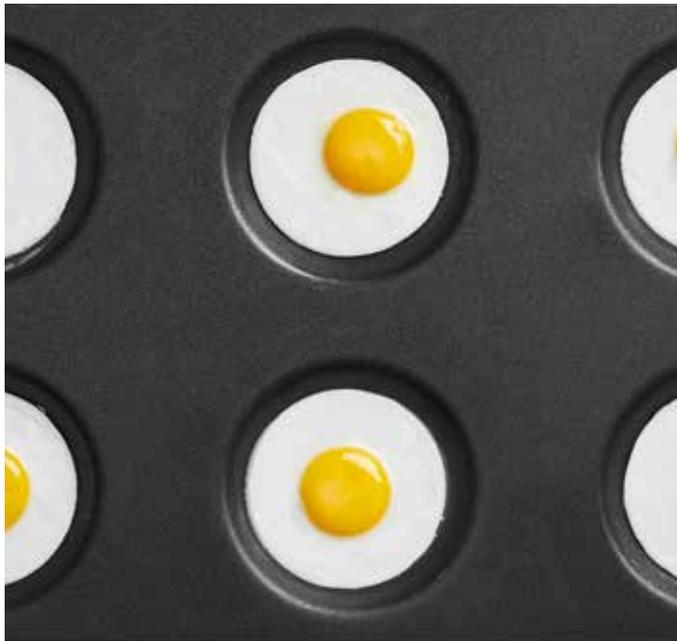




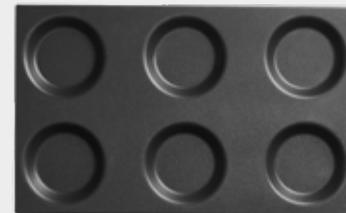
### Marmoriertes Blech



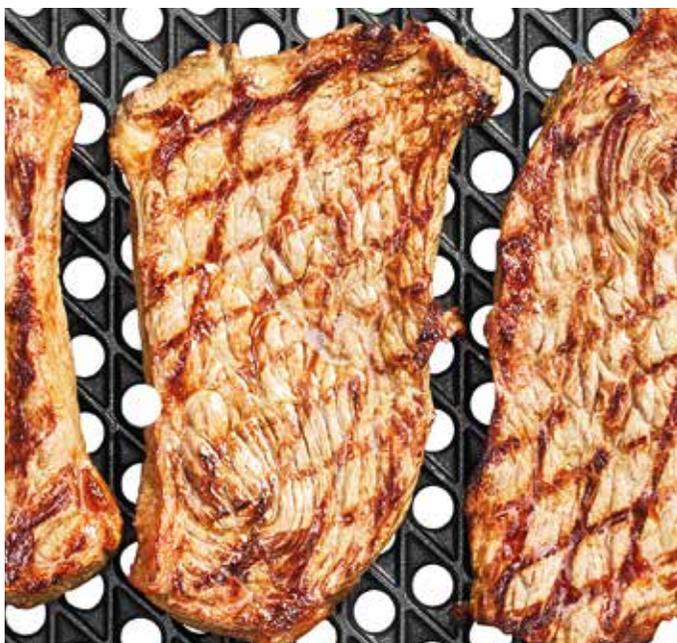
Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1, H 20	TPGN11H20	34,00
GN 1/1, H 40	TPGN11H40	35,00
GN 1/1, H 65	TPGN11H65	36,00



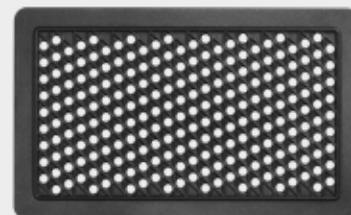
### Blech für Eier



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	TFGN11	140,00



### Lochblech zum Grillen



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	TVGN11	291,00



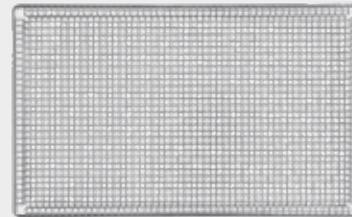
### Blech für Baguettes



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	TBGN114P	113,00



### Frittierblech



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	TFRGN11	141,00



### Lochblech



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1, H 20	GFGN11H20	40,00
GN 1/1, H 40	GFGN11H40	43,00
GN 1/1, H 65	GFGN11H65	49,00



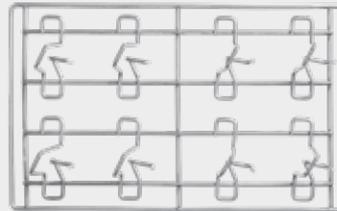
### Blech mit Teflonbeschichtung



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1, H 20	TASGN11H20	64,00
GN 1/1, H 40	TASGN11H40	69,00
GN 1/1, H 65	TASGN11H65	80,00



### Hähnchenrost



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1	GR GN 1/1 P8	138,00



### Blech aus Edelstahl



Abmessungen	Modell	Preis Euro
GN 1/1, H 20	TIGN11H20	35,00
GN 1/1, H 40	TIGN11H40	40,00



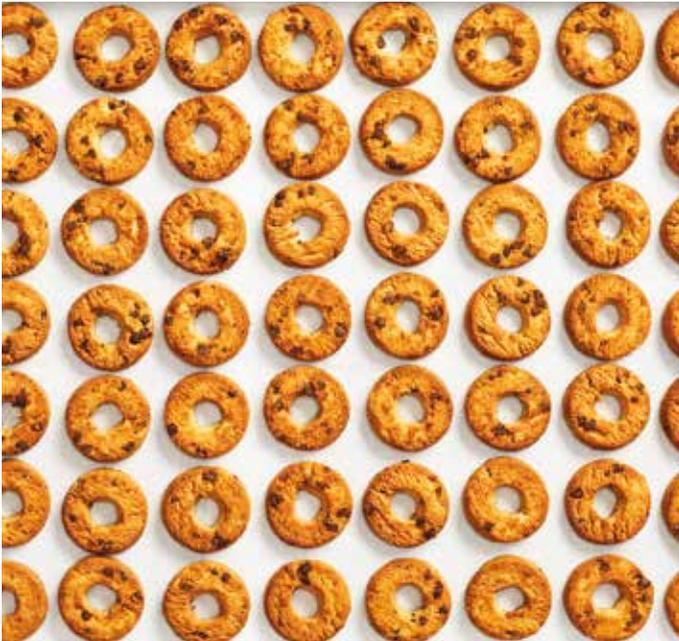
### Mikroperforiert Blech mit Antihafbeschichtung



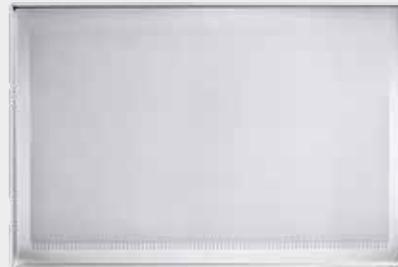
**Abmessungen**  
GN 1/1

**Modell**  
TMAGN11

**Preis Euro**  
104,00



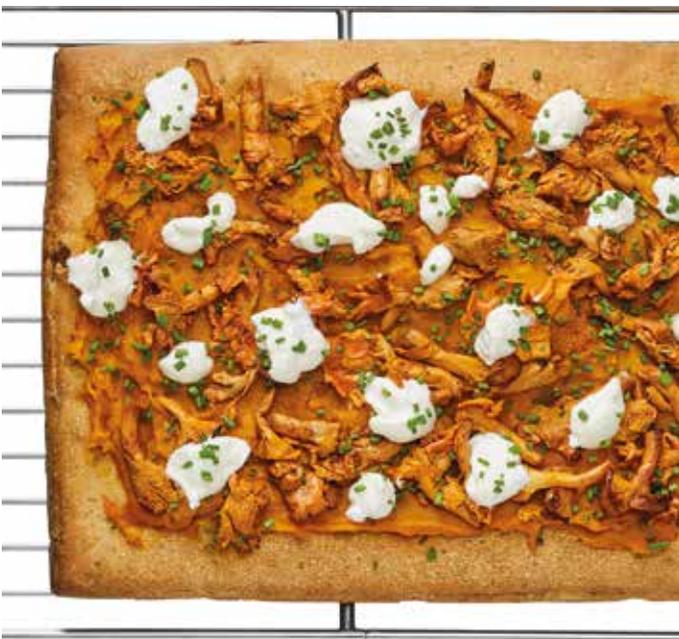
### Mikroperforiert Konditoreiblech



**Abmessungen**  
EN 600x400

**Modell**  
TAM60402

**Preis Euro**  
65,00



### Grill



**Abmessungen**  
EN 600x400  
433x333 mm  
GN 1/1  
GN 2/3

**Modell**  
GR64  
GR43  
GR11  
GR23

**Preis Euro**  
82,00  
59,00  
70,00  
59,00