

QUALITÄTSLÖSUNGEN FÜR DIE
PROFESSIONELLE KÜCHE



milo

YOUR MODULAR KITCHEN

700-900



OFFCAR THE GREAT COOKING

offcar.com

QUALITÄTSLÖSUNGEN FÜR DIE PROFESSIONELLE KÜCHE



Unser Erfolg ist das Ergebnis einer Industriegeschichte, in der seit 4 Generationen die Leidenschaft für Kochlösungen vermittelt wird, bei denen innovative technologische Komponenten und traditionelle Handwerkskunst in einem einzigen Projekt verschmelzen.

Stahl, Synonym für Festigkeit und Solidität, Sauberkeit und Helligkeit, wird zum Merkmal der Verbindung zwischen Vergangenheit und Zukunft.

Fam. Carraro

ZERTIFIZIERUNGEN



Die Zertifizierung nach ISO 9001 bescheinigt die Konformität unseres Qualitätssystems mit den Anforderungen der internationalen Norm, die von der Internationalen Organisation für Normung entwickelt wurde. Mit der Entscheidung für ein Qualitätssystem verfolgt OFFCAR das Ziel, durch die kontinuierliche Verbesserung seiner Prozesse und Produkte oder Services die Zufriedenheit seiner Kunden zu erreichen und zu erhöhen.



Alle Produkte von OFFCAR (Gas- und Elektrogeräte) werden mit einer CE-Konformitätserklärung geliefert. Die Gasgeräte, die wir produzieren, werden von einer benannten Stelle geprüft, die Labortests durchgeführt hat, um festzustellen, ob das Produkt den Sicherheits- und Energieeffizienznormen der Europäischen Union entspricht.



Das ETL Listed ist in ganz Nordamerika (USA und Kanada) erhältlich und zeigt an, dass das Produkt von OFFCAR von einem akkreditierten Labor getestet wurde, um in Nordamerika verkauft und ausgeliefert werden zu können. Unsere Produktionsorte werden regelmäßig von einer von der US Occupational Safety and Health Administration anerkannten Stelle inspiziert, um zu überprüfen, ob sie die Merkmale der Normkonformität regelmäßig einhalten.



Intertek

Das ETL Sanitation Zertifizierung bescheinigt, dass die Produkte von OFFCAR die von den amerikanischen Bundesnormen geforderten Tests durchlaufen haben und die hygienischen Mindestanforderungen für den Vertrieb auf dem nordamerikanischen Markt (USA und Kanada) erfüllen. Es zeigt auch an, dass das Gerät für die Herstellung von Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr oder für die Verwendung in Lebensmittelproduktionsumgebungen geeignet ist.



Die CB- Zertifizierung gewährleistet, dass die elektrischen Produkte von OFFCAR den Sicherheitsanforderungen von mehr als 50 Ländern weltweit entsprechen. Das CB Scheme ist ein von der Internationalen Elektrotechnischen Kommission für elektrische Geräte (International Electrotechnical Commission for Electrical Equipment, IECEE) eingerichtetes Programm zur Anerkennung der Ergebnisse von Produktsicherheitstests unter den teilnehmenden Labors und Zertifizierungsorganisationen auf der ganzen Welt: Unsere Elektrogeräte haben die strengen Sicherheitstests eines an diesem internationalen Programm teilnehmenden Labors bestanden.



Das SASO Quality Mark bescheinigt, dass die Produkte von OFFCAR von einem akkreditierten Labor geprüft und als konform mit den geltenden Produktstandards und Sicherheitsanforderungen für den Verkauf und Vertrieb in Saudi-Arabien erklärt wurden. Unsere Produktionsorte werden regelmäßig von einer von SASO anerkannten Stelle inspiziert, um zu überprüfen, ob die Qualitäts- und Sicherheitsstandards regelmäßig eingehalten werden.



Das C م (CMIM) zeigt an, dass das Produkt von OFFCAR von einem akkreditierten Labor geprüft und für konform mit den geltenden Produktnormen und Sicherheitsanforderungen erklärt wurde, um in Marokko verkauft und vertrieben werden zu können.



OUR VISION AND VALUES

YIM:The Young Innovative Mentality approach



Unsere Projekte sind von Anfang an auf einen reduzierten Verbrauch, automatisierte und vernetzte Prozesse ausgelegt: intelligente Geräte!

Unser Ziel ist **OPTIMIERUNG**

YIM IST EINE INNOVATIVE TECHNOLOGIE, DIE PROZESSE VEREINFACHT

Durch Automatisierung wird Technologie Veränderungen ermöglichen, Betriebskosten senken, die Produktivität steigern und nachhaltigere Prozesse einführen.

YIM IST UMWELTFREUNDLICH UND HOCHEFFIZIENT

Die Verringerung des Energieverbrauchs und der Abfälle, die Beachtung ethischer und ökologischer Fragen – es wird immer deutlicher, dass die Zukunft von unserer Fähigkeit abhängt, unsere Gesundheit zu erhalten.

YIM IST AUSBILDUNG

Wir organisieren Webinare für alle unsere Partner auf der ganzen Welt, um nicht nur unsere Produkte und ihre Vorzüge vorzustellen, sondern auch den Geist und den Ansatz von YIM selbst zu verbreiten.

YIM IST PROBLEM SOLVING

Einfache Lösungen für komplexe Probleme YIM ist das Bewusstsein für die Reife und den Einfallsreichtum von Jugendlichen.

COOKING, THE GREEN WAY

Die Zukunft hängt von unserer Fähigkeit ab, den Planeten, auf dem wir leben, zu erhalten.



JEDES NEUE OFFCAR-PRODUKT WIRD AUS SAUBERER ENERGIE GEBOREN



OFFCAR nutzt bereits seit mehr als 10 Jahren selbst erzeugte Energie aus Photovoltaikanlagen, die auf dem Dach des Firmengeländes installiert sind.



Darüber hinaus sichert die neueste Generation von Maschinen die Qualität der Komponenten und gleichzeitig die Energieeffizienz, so dass die Entnahme von Energie aus dem Netz zu reduzieren.



Unsere Forschungs- und Entwicklungsabteilung arbeitet jeden Tag daran, unseren Kunden Geräte anzubieten, die hohe Leistung mit Energieeinsparung und umweltfreundlichem Geist verbinden.

Die Reduzierung der Auswirkungen unserer Aktivitäten auf das Ökosystem ist für uns eine Priorität. Daher haben wir uns für die Philosophie von RE.ER.RE entschieden.

RÜCK DER VERPACKUNG.

VERWENDEN SIE NUR DIE VERPACKUNG, DIE ZUR GEWÄHRLEISTUNG DER KONFORMITÄT DER BEFÖRDERUNG UNBEDINGT ERFORDERLICH IST.

AUSWAHL RECYCELBARER UND UMWELTFREUNDLICHER MATERIALIEN.

Neues Design, hohe Zuverlässigkeit

Die perfekte Kombination aus Funktionalität, Ergonomie und Flexibilität definiert das **neue Kochkonzept, MILO 700-900**, das in jedem Arbeitsbereich die höchste Leistung garantiert.



Die neue modulare Kochreihe MILO von Offcar verbindet die modernsten technischen Lösungen mit einem anspruchsvollen Design.



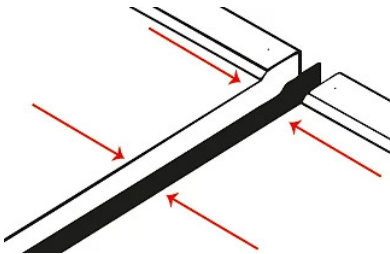
Benutzerfreundlichkeit, garantierte Funktionalität

- Mehr Arbeitsraum in der gleichen Grundfläche.
- Quadratisches, ausgerichtetes Frontprofil.
- Abgesenkte hintere Abzugskamin Mindeststärke.
- Flächenbündiges Verbindungssystem für perfekte Ausrichtung und maximale Hygiene.
- Hinteres Technikfach, dass es den Durchgang von elektrischen Kabeln, Gas- und Wasserleitungen ermöglicht.
- Garantierte Mindeststärke des Edelstahls 1 mm (+20% des Edelstahl AISI 304) .
- Aufstellung auf Füßen oder Sockel.

Vollständig aus Edelstahl **AISI 304**
+20% des AISI 304



Die neue Kochreihe MILO bietet **mehr Arbeitsraum und mehr Performance** in der gleichen Grundfläche und bei gleichen Zuverlässigkeit. Einfache Installation, verbesserte Hygiene und ergonomische Benutzung für maximalen Komfort in der Küche.



Fast eine einzige Arbeitsfläche:

Die wasserdichte Dichtung (optional) zwischen benachbarten Geräten blockiert Schmutz und Flüssigkeiten für maximale Hygiene.

Details, die den Unterschied machen



Schutzart: IPX4

Neuer ergonomischer, athermischer Griff mit integrierten Betriebs-LEDs für eine optimale Benutzerfreundlichkeit.



Arbeitsfläche: 2 mm stark garantiert bei S.700 und S.900 für maximale Beständigkeit gegenüber thermischer Verformung oder übermäßigem Gewicht.



Tür mit umkehrbarer Öffnung. 30/10
Edelstahlträger mit integriertem dickem Scharnier für maximale Belastbarkeit.



Schraubenloes Push-Pull-System zur einfachen Demontage für den Zugang zum Bedienfeld zur Inspektion und Reinigung der Elemente.

Die MILO 700 – 900 Lösungen



Herde

Brenner mit doppelkranz oder konischem Flammenverteiler. Geformte Behälter mit abnehmbaren, abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung. Leistungen mit Doppelkranz Brenner: S.900 (9kw+4,5kw), S.700 (7,5kw+ 4,5kw). Leistungen mit konischem Brenner: S.900 (10kw), S.700 (8kw). Ausführung mit Unterbau offen.



Glaskeramik Kochfeld

Versionen mit bis zu 4 kW Leistung pro Zone. Beheizung über Infrarot-Heizelemente mit innovativem System zur Erkennung der Pfannen (alle Material) für sicheres Aus- und Einschalten. Verbrauchsreduzierung von bis zu 30% im Vergleich zu herkömmlichen Systemen.



Induktion

Bis zu 5 kW Leistung mit Zwangsluftzirkulationssystem zur Aufrechterhaltung optimaler Arbeitsbedingungen des Generators. Abnehmbarer Edelstahlfilter für maximale Hygiene. 2 oder 4 unabhängige Kochzonen.



Gluehlplattenherd

Gas-Ausführung mit zentralem Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, der in der Mitte eine Temperatur von bis zu 500°C ermöglicht, die zu den Ecken hin abnimmt. Elektrische Ausführung mit verchromter Platte mit 1 Zone (Modul 40 cm) oder 4 Zonen (Modul 80 cm – Mixte Platte), beheizt durch Heizelemente mit Leistungsregler für schnelle Reaktionszeiten und hohe Leistungen. Einstellbare Temperatur bis zu 360°C. Isolierplatte zur Verringerung der Wärmeverluste und zur Optimierung der Effizienz.



Grillplatt

Verfügbar als Gas und Elektro. Platte aus hartverchromt poliert oder hartverchromt mattiert Edelstahl. Antihaftbeschichtete und kratzfeste Platte für intensive Nutzung. Perimetrisch Ablass für einfache Reinigung und 8 Liter GN1/3 Tropfschale für Geschirrspüler geeignet. Module 400-800-1200 mm Breite. Zonales Erhitzen.

Die MILO 700 – 900 Lösungen



Fritteusen

Die MILO-Fritteusen stellen eine große Revolution in der Welt des professionellen Frittierens dar, indem sie Innovation und Leistung vereinen. Y-förmige Tanks mit 15lt Fassungsvermögen in der 700 Ausführung und 20lt Fassungsvermögen in der 900 Ausführung, sowohl in der Elektro- als auch in der Gas-Fritteuse. Elektronische oder mechanische Ausführung.



Elektro-Frittenwanne

Elektrische Ausführung mit gegossenem Tank GN 1/1 aus Edelstahl AISI 304 mit großen Ecken und doppeltem Boden zum leichten Abtropfen und Entfernen der Pommes frites. Belastbarkeit bis zu 5 kg (Pommes frites). Obere Beheizung durch ein hocheffizientes Keramikheizelement mit 1 kW Leistung.



Nudelkocher

Erhältlich als Gas- und Elektroversion, Einzel- oder Doppeltank Version mit automatischer Wassereinfüllung und Niveauregulierung über ein Magnetventil. Elektrische Version beheizt durch hocheffiziente Heizelemente außerhalb des Tanks aus Edelstahl 316 für maximale Sauberkeit.



Pastacorner

Elektrische Ausführung mit nahtlosem Behälter aus Edelstahl AISI 316 mit weit abgerundeten Ecken für eine effektive Reinigung. Vorderer Bereich mit Rutsche und perforierter Oberseite für die Aufnahme der Körbe. Beheizung durch spezielle Wolfram-Heizelemente außerhalb des Tanks (7,2 kW). Leistungsregulierung mit 3-Positionen-Wahlschalter.



Grill

Grill mit direkter und sofortiger Garung des Lebensmittels durch Kontakt mit dem Hochleistungsheizelement. STEAM COOKING-Funktion zur Gewährleistung des richtigen Feuchtigkeitsgrads für Fleisch durch das Erhitzen des Wassers im darunterliegenden Behälter. Maximale Reinigungserleichterung der Fettreste, die über das Ablassventil abgelassen werden.

Die MILO 700 – 900 Lösungen



Bain-Marie

Geformt Tank aus Edelstahl AISI 304 mit großen Ecken, Fassungsvermögen GN1/1 für Behälter bis zu 160 mm Höhe. Hocheffizientes Heizelement am Außenboden mit integriertem Betriebsthermostat und Sicherheitsvorrichtung. Einstellbare Temperatur von 30° bis 90°C mit Betriebsanzeige.



Kippbare Bratpfannen

Gas-Ausführung mit Edelstahlbrennern mit stabilisierter Flamme mit 12 kW Leistung. Temperaturregelung von 100° bis 300°C über Thermostatventil mit Sicherheit und Thermoelement.

Elektrische Ausführung mit gepanzerten Heizelementen mit 8,7 kW Leistung, die so angeordnet sind, dass sie eine gleichmäßige Temperatur auf der Kochplatte garantieren. Temperaturregelung von 100° bis 300°C mit manuell rückstellbarem Sicherheitsthermostat.



Kochkessel

Kochkessel für indirekten Kochen.

Gas-Ausführung mit indirekter Beheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme und 15,5 kW Leistung. Wasserhahn zur Kontrolle des Wasserstands im Hohlraum oder "...C"-Ausführung mit automatischem Ladesystem.

Elektrische Ausführung mit gepanzerten Heizelementen aus Incoloy mit einer Leistung von 9 kW, gesteuert durch einen elektromechanischen Thermostat.



Neutrale Elemente

Oberteil-Versionen mit geschlossener Front oder mit Schublade.

Versionen mit Unterbau offen oder mit Tür (optional).



Gasherde MILO 700



Arbeitsplatte aus 2 mm dickem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish. Armaturenblech, Seiten- und Rückwände aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.

Gasherde mit 7,5-kW- und 4,5-kW-Brennern aus verglastem Gusseisen mit doppelkranz Flammenverteilern aus Messing, die es ermöglichen, eine diffuse Flamme zu erhalten, die ideal für ein gleichmäßiges Kochen ist, dank einer besseren Wärmeverteilung auf dem Boden auch großer Pfannen.

Gasherde mit 9,0-kW-Brennern aus verglastem Gusseisen mit doppelkranz Flammenverteilern aus Messing, die es ermöglichen, eine konzentrierte Flamme in der Mitte zu erhalten, die ideal für die à la minute Zubereitung ist. Ventile mit Sicherheitsthermoelement, Zündflamme für die Zündung des Brenners, Venturirohr mit innovativer Geometrie, die eine optimale Verbrennung garantiert und die Möglichkeit der Verstopfung der Gasdüse verringert. Roste aus dickem, verglastem Gusseisen oder aus Edelstahl, abnehmbare und abwaschbare Schalen unter den Brennern. Oberteil Ausführung oder auf Unterbau offen, mit Gas- oder Elektro-Backofen GN2/1 oder GN3/1.

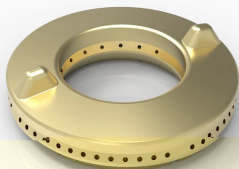
Ausstattung des Backofens: Rost GN 2/1 oder GN 3/1 aus verchromtem Stahl für den MAXI-Backofen.

STRENGTHS

- **Konischer Brenner "C":** dank seiner doppelten vertikalen Flammenlinie ermöglicht er eine konzentriertere und "kräftigere" Flamme. Die perfekte Lösung für die à la minute Zubereitung.
- **Hohe Leistung:** Die Gasbrenner bieten eine direkte und starke Flamme, die sich perfekt für verschiedene Kochtechniken eignet.



- **Doppelkranzbrenner:** Dank seiner doppelten konzentrischen Flammenlinie sorgt er für eine gleichmäßigere und "sanftere" Flamme. Außerdem verfügt der Flammenverteiler aus Messing oben über zwei Steigrohre, die dafür sorgen, dass dem Brenner auch bei der Verwendung von zu kleinen Töpfen nie die Primärluft fehlt.
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung:** gleichmäßige Hitze über die gesamte Oberfläche, für gleichmäßiges Kochen ohne kalte Stellen.





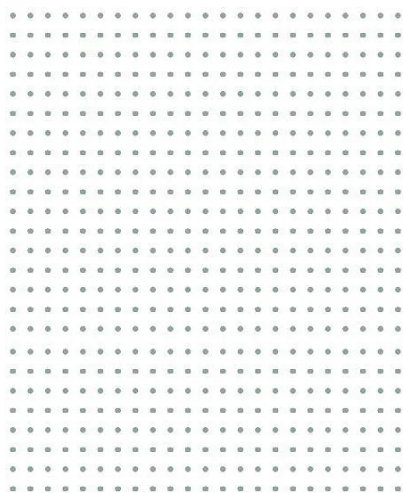
- **Robustheit und Langlebigkeit:** solide und verschleißfeste Struktur, ideal für intensive und kontinuierliche Nutzung.
- **Einfache Wartung:** Abnehmbare Grillroste und Brenner erleichtern die tägliche Reinigung.
- **Vielseitigkeit beim Kochen:** für jede Art von Pfanne geeignet, keine Materialbeschränkung (Stahl, Kupfer, Aluminium, Gusseisen usw.).
- **Präzise Flammenregulierung:** Sofortige Kontrolle der Wärmeintensität, ideal für eine schnelle Anpassung an die Kochbedürfnisse.
- **Sicherheit: Sicherheitsventil mit Thermoelement.** Gasunterbrechung bei versehentlichem Flammenausfall.
- **Hohe Wärmespeicherung:** Gusseisen speichert die Wärme lange Zeit, was die thermische Stabilität gewährleistet und den Energieverbrauch reduziert.

Gasherde

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M7TCG2	GASHERD 2 FLAMMEN OBERTEIL DOPPELKRAENZ-BRENNER	400x 730x 290	12 kW	0 kW	/
	M7TCG2C	GASHERD 2 FLAMMEN OBERTEIL KONISCHE BRENNER	400x 730x 290	18 kW	0 kW	/
	M7TCG01W	GAS WOKHERD 1 BRENNER OBERTEIL	400x 730x 290	12 kW	0 kW	/
	M7TCG4	GASHERD 4 FLAMMEN OBERTEIL DOPPELKRAENZ-BRENNER	800x 730x 290	24 kW	0 kW	/
	M7TCG4C	GASHERD 4 FLAMMEN OBERTEIL KONISCHE BRENNER	800x 730x 290	36 kW	0 kW	/
	M7TCG6	GASHERD 6 FLAMMEN OBERTEIL DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 730x 290	36 kW	0 kW	/
	M7TCG6C	GASHERD 6 FLAMMEN OBERTEIL KONISCHE BRENNER	1200x 730x 290	54 kW	0 kW	/
	M7CBG02	GASHERD 2 FLAMMEN AUF UNTERBAU OFFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	400x 730x 900	12 kW	0 kW	/
	M7CBG02C	GASHERD 2 FLAMMEN AUF UNTERBAU OFFEN KONISCHE BRENNER	400x 730x 900	18 kW	0 kW	/
	M7CBG01W	GAS WOKHERD 1 BRENNER AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	12 kW	0 kW	/
	M7CBG04	GASHERD 4 FLAMMEN AUF UNTERBAU OFFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	800x 730x 900	24 kW	0 kW	/
	M7CBG04C	GASHERD 4 FLAMMEN AUF UNTERBAU OFFEN KONISCHE BRENNER	800x 730x 900	36 kW	0 kW	/
	M7CBG06	GASHERD 6 FLAMMEN AUF UNTERBAU OFFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 730x 900	36 kW	0 kW	/
	M7CBG06C	GASHERD 6 FLAMMEN AUF UNTERBAU OFFEN KONISCHE BRENNER	1200x 730x 900	54 kW	0 kW	/
	M7CBG14	GASHERD 4 FLAMMEN AUF GAS-BACKOFEN MIT DOPPELKRAENZ-BRENNER	800x 730x 900	31.7 kW	0 kW	/
	M7CBG14C	GASHERD 4 FLAMMEN AUF GAS-BACKOFEN MIT KONISCHE BRENNER	800x 730x 900	43.7 kW	0 kW	/

Gasherde

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M7CBG14FE	GASHERD 4 FLAMMEN AUF ELEKTRO-BACKOFEN MIT DOPPELKRAENZ-BRENNER	800x 730x 900	24 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG14CFE	GASHERD 4 FLAMMEN AUF ELEKTRO-BACKOFEN MIT KONISCHE BRENNER	800x 730x 900	36 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG16	GASHERD 6 FLAMMEN AUF GAS-BACKOFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 730x 900	43.7 kW	0 kW	/
	M7CBG16FE	GASHERD 6 FLAMMEN AUF ELEKTRO-BACKOFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 730x 900	36 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG16XL	GASHERD 6 FLAMMEN AUF MAXI-GAS-BACKOFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 730x 900	45.2 kW	0 kW	/
	M7CBG16CXL	GASHERD 6 FLAMMEN AUF MAXI-GAS-BACKOFEN KONISCHE BRENNER	1200x 730x 900	63.2 kW	0 kW	/
	M7CBG16XLE	GASHERD 6 FLAMMEN AUF MAXI-ELEKTRO-BACKOFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 730x 900	36 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG16CXLE	GASHERD 6 FLAMMEN AUF MAXI-ELEKTRO-BACKOFEN KONISCHE BRENNER	1200x 730x 900	54 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG26A	GASHERD 6 FLAMMEN AUF GAS-BACKOFEN UND WÄRMESCHRANK DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 730x 900	43.7 kW	0.8 kW	380-415 V 3 N ~





Elektroherde MILO 700



Arbeitsplatte aus 2 mm dickem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish. Armaturenblech, Seiten- und Rückwände aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.

Elektroherd mit rundem Kochfeld aus Gusseisen mit Ø220 mm, 2,6 KW Leistung, in 6 Betriebsstellungen einstellbar. Gegossenes, dichtes Kochfeld, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe mit integrierter LED-Betriebsanzeige. Oberteil Ausführung oder auf Unterbau offen, mit Elektrobackofen GN2/1 oder GN3/1.

Ausstattung des Backofens: verchromter Rost GN 2/1 oder GN 3/1 für MAXI-Backofen.

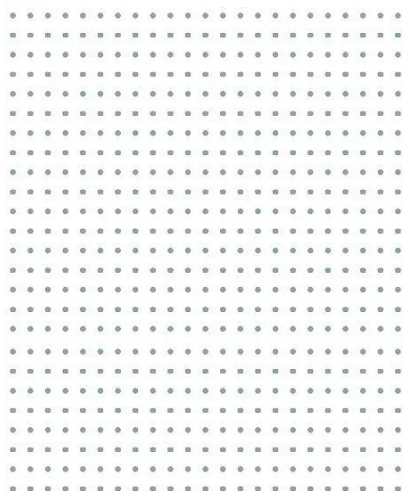
STRENGTHS



- **Hohe Leistung:** Die Platten halten die Temperatur auch nach dem Herausnehmen der Pfanne, ideal zum Warmhalten von Speisen.
- **Einfache Wartung:** leichte Reinigung dank der emaillierten Oberfläche, die kratz- und korrosionsbeständig ist.
- **Robustheit und Langlebigkeit:** solide und verschleißfeste Struktur, ideal für intensive und kontinuierliche Nutzung.
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung:** gleichmäßige Hitze über die gesamte Oberfläche, für gleichmäßiges Kochen ohne kalte Stellen.
- **Vielseitigkeit beim Kochen:** für jede Art von Pfanne geeignet, keine Materialbeschränkung (Stahl, Kupfer, Aluminium, Gusseisen usw.).

Elektroherde ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M7TCE2T	ELEKTROHERD 2 RUNDE PLATTEN OBERTEIL	400x 730x 290	0 kW	5.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4T	ELEKTROHERD 4 RUNDE PLATTEN OBERTEIL	800x 730x 290	0 kW	10.4 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE6T	ELEKTROHERD 6 RUNDE PLATTEN OBERTEIL	1200x 730x 290	0 kW	15.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE02	ELEKTROHERD 2 RUNDE PLATTEN AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	5.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE04	ELEKTROHERD 4 RUNDE PLATTEN AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	0 kW	10.4 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE06	ELEKTROHERD 6 RUNDE PLATTEN AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 730x 900	0 kW	15.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE14	ELEKTROHERD 4 RUNDE PLATTEN AUF ELEKTRO-BACKOFEN	800x 730x 900	0 kW	15.9 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE16	ELEKTROHERD 6 RUNDE PLATTEN AUF ELEKTRO-BACKOFEN	1200x 730x 900	0 kW	21.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE16XLE	ELEKTROHERD 6 RUNDE PLATTEN AUF MAXI- ELEKTRO-BACKOFEN	1200x 730x 900	0 kW	23.6 kW	380-415 V 3 N ~



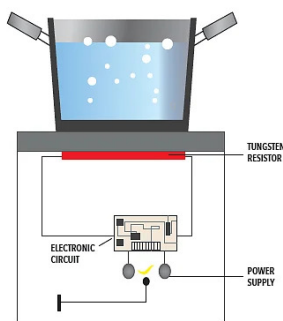
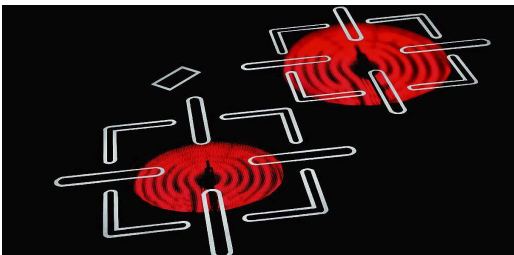


Glaskeramik-Herde MILO 700



6 mm starke Glaskeramikplatte, flächenbündig, flüssigkeitsdicht für einfache Reinigung. Hochleistungs-Wolfram-Heizelemente, Zündung und Leistungsregelung mit Energieregler. Sensoren mit leuchtenden Glaskontrollleuchten. Kochfeld mit Topferkennung für mehr Energieeinsparung und mehr Sicherheit für den Benutzer (nur bei die Ausführung M____PR). Ergonomische, athermische Bedienknöpfe mit integrierten LED-Betriebsanzeigen.

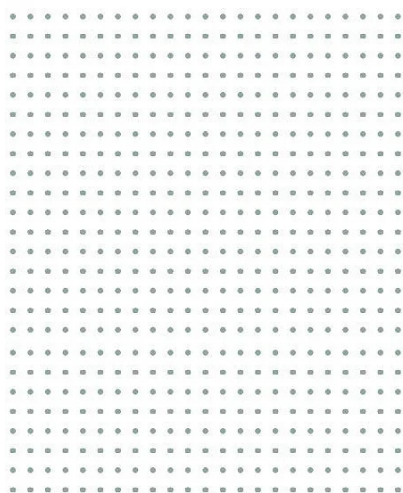
STRENGTHS



- **Modernes, leicht zu reinigendes Design:** glatte Oberfläche ohne Gitter, die eine schnelle und gründliche Reinigung ermöglicht.
- **Hohe Hitzebeständigkeit:** Die Glaskeramik ist so konzipiert, dass sie hohen Temperaturschwankungen standhält, ohne dass die Gefahr eines Bruchs besteht.
- **Schnelle und gleichmäßige Erwärmung:** Strahlungssysteme heizen die Kochzone schnell auf und verteilen die Wärme gleichmäßig.
- **Vielseitigkeit der Töpfe:** Kompatibel mit allen Arten von Topf, unabhängig vom Material (Stahl, Aluminium, Kupfer, Gusseisen, usw.).
- **Topferkennung:** Dient zur Optimierung der Energieeffizienz und zur Gewährleistung der Sicherheit.
- **Automatische Aktivierung des Kochfeldes:** Das Kochfeld schaltet sich nur ein, wenn es die Anwesenheit eines Topfes erkennt, um Energieverschwendung zu vermeiden.
- **Automatische Abschaltung (nur für PR-Ausführung):** Wird die Pfanne entfernt, schaltet sich das Kochfeld aus oder geht in den Standby-Modus, wodurch das Risiko einer Überhitzung oder eines Unfalls verringert wird. Automatische Abschaltung im Falle einer Überhitzung.
- **Optimale Wärmeverteilung:** Das System passt die Leistung je nach Größe und Position der Pfanne an.
- **Verbesserte Sicherheit:** Wärmeanzeigen zeigen an, wenn die Oberfläche noch heiß ist. Verhindert versehentliches Anzünden und verringert das Risiko von Verbrennungen.
- **Antihaf-Oberfläche:** Glaskeramik hält keine Speisereste fest und ist resistent gegen Flecken und Kratzer.
- **Hervorragende Energieeffizienz:** weniger Wärmeverluste als bei herkömmlichen Kochplatten.

Glaskeramik-Herde ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M7TCE2V	GLASKERAMIKHERD 2 ZONEN OBERTEIL	400x 730x 290	0 kW	5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE2VPR	GLASKERAMIKHERD 2 ZONEN OBERTEIL MIT TOPFERKENNUNG	400x 730x 290	0 kW	6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4V	GLASKERAMIKHERD 4 ZONEN OBERTEIL	800x 730x 290	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4VPR	GLASKERAMIKHERD 4 ZONEN OBERTEIL MIT TOPFERKENNUNG	800x 730x 290	0 kW	12 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE02	GLASKERAMIKHERD 2 ZONEN AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE02PR	GLASKERAMIKHERD 2 ZONEN AUF UNTERBAU OFFEN MIT TOPFERKENNUNG	400x 730x 900	0 kW	6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE04	GLASKERAMIKHERD 4 ZONEN AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE04PR	GLASKERAMIKHERD 4 ZONEN AUF UNTERBAU OFFEN MIT TOPFERKENNUNG	800x 730x 900	0 kW	12 kW	380-415 V 3 N ~



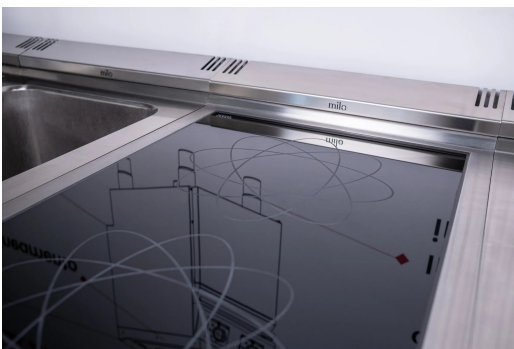


Elektrische Induktionsherde MILO 700

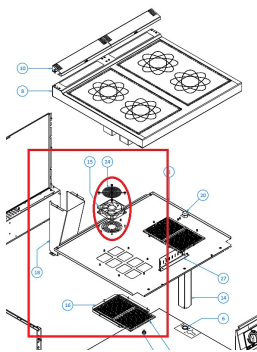


6 mm dicke Glaskeramikplatte, flächenbündig, flüssigkeitsdicht für einfache Reinigung. Potentiometer mit stufenloser Leistungseinstellung von 1 bis 9. Induktionserwärmung im ferromagnetischen Material des Pfannenbodens durch ein von einem elektromagnetischen Induktor erzeugtes Feld. Ausschließliche Verwendung von Pfannen mit einem Minstdurchmesser von 150 mm, die für die Verwendung mit Induktionsgeräten zugelassen sind. Minimale Wärmeabstrahlung in die Umgebung und mehr Komfort und Sicherheit für den Bediener, da die gesamte Energie und Wärme an den Boden der Pfanne abgegeben wird. Kühlkreislauf-Kanalisationssystem, um die Komponenten stets auf der richtigen Betriebstemperatur zu halten. Elektronisches Diagnosesystem mit Alarmcode-Signalisierung über Warnleuchte am Armaturenbrett. Sensoren mit leuchtenden Glaskontrollleuchten. Ergonomische, athermische Knöpfe mit integrierten LED-Betriebsanzeigen.

STRENGTHS

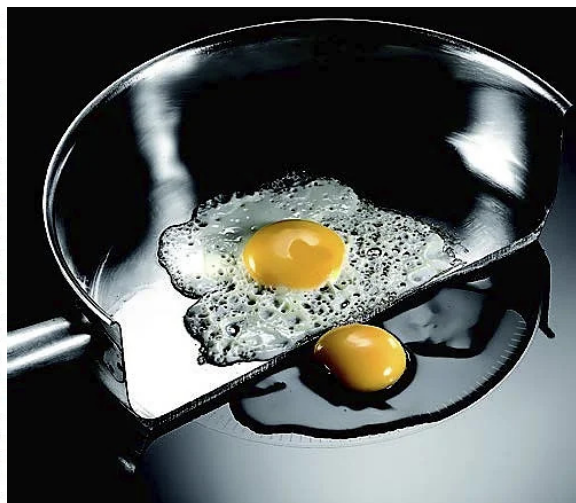
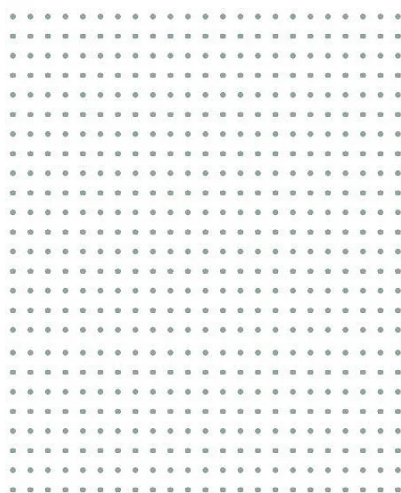


- **Leichte Reinigung:** Die glatte Glaskeramikoberfläche verhindert die Bildung von Rückständen, da sie sich ohne Topf nicht überhitzt.
- **Sofortige Erwärmung:** Die Wärme wird direkt im Boden der Pfanne erzeugt und ermöglicht eine schnelle und präzise Erwärmung.
- **Maximale Energieeffizienz:** über **90 %** Wirkungsgrad und minimaler Wärmeverlust im Vergleich zu herkömmlichen Systemen.
- **Absolute Sicherheit:** Die Oberfläche bleibt kühl (sie erwärmt sich nur durch den Kontakt mit der Pfanne), wodurch die Gefahr von Verbrennungen verringert wird.
- **Überhitzungsschutzsystem:** automatische Abschaltung bei Überhitzung.
- **Zusätzliches System zur Zwangsbelüftung:** ermöglicht den Betrieb des Generators in anspruchsvolleren Temperaturbereichen.
- **Automatische Topferkennung:** Das Kochfeld wird nur aktiviert, wenn kompatible Töpfe (Eisenmaterial) vorhanden sind, wodurch der Energieverbrauch optimiert wird.
- **Homogenes und flammenfreies Kochen:** gleichmäßige Wärmeverteilung und keine offene Flamme, ideal für sichere professionelle Umgebungen.
- **Verkürzte Kochzeit:** Das Wasser kocht in weniger als der Hälfte der Zeit im Vergleich zu einem herkömmlichen System.
- **Automatische Abschaltung** beim Herausnehmen der Pfanne.
- **Digitale Präzisionskontrolle:** Präzise Temperaturkontrolle, ideal für delikates Kochen wie Soßen und Cremes.



Elektrische Induktionsherde ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M7TCE2I	INDUKTIONSSHERD 2 ZONEN OBERTEIL	400x 730x 290	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE01WI	INDUKTIONSWOK 1 ZONE OBERTEIL	400x 730x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4I	INDUKTIONSSHERD 4 ZONEN OBERTEIL	800x 730x 290	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE02	INDUKTIONSSHERD 2 ZONEN AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE02PLUS	INDUKTIONSSHERD 2 ZONEN "PLUS" AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	10 kW	/
	M7CIE01W	INDUKTIONSWOK 1 ZONE AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE04	INDUKTIONSSHERD 4 ZONEN AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE04PLUS	INDUKTIONSSHERD 4 ZONEN "PLUS" AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	0 kW	20 kW	/





Gas-Gluehlplattenherd MILO 700



Gluehlplattenherd aus 15 mm dickem legiertem Stahl mit differenzierten isothermischen Zonen, die in die Oberseite eingelassen und von einer flüssigkeitsdichten umlaufenden Rinne mit großer Ablauföffnung und einer geformten Auffangschale GNI/3 umgeben sind, die zum Entleeren und Reinigen leicht herausgenommen werden kann. Beheizung durch einen zentralen Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, der in der Mitte eine Temperatur von bis zu 500°C ermöglicht, die zu den Rändern hin abnimmt. Kontinuierliche Regelung über einen Ventilhahn mit Sicherheitsthermoelement und Piezo-Zündung der Zündflamme. Abnehmbare zentrale Ring mit einem Durchmesser von 300mm für den Coup-de-feu oder die Wartung. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe. Oberteil Ausführung oder auf Unterbau offen. Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish. Armaturenbrett, Seiten- und Rückwände aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.

STRENGTHS



- **Große Oberfläche** perfekt für gleichmäßiges, gleichzeitiges Garen mehrerer Speisen, wodurch der Platzbedarf optimiert wird.
- **Leichte Reinigung:** Die Kochplatte lässt sich leicht abkratzen und reinigen und verfügt über integrierte Fettauffangschalen für eine hygienische Verwertung des Rückstände.
- **Schnelle Heizung:** Dank Gas erreicht die Kochplatte schnell hohe Temperaturen, was die Wartezeiten verkürzt und die Produktivität erhöht.
- **Verschieden Temperatur:** Der Wechsel von der Mitte zur Peripherie der Kochplatte ermöglicht ein differenziertes Garen (z. B. Fleisch auf einer Seite, Gemüse auf der anderen) mit optimalen Ergebnissen.
- **Zuverlässigkeit und Langlebigkeit:** Die Konstruktion aus Edelstahl, die effizienten Brenner und die professionellen Komponenten garantieren Widerstandsfähigkeit, Sicherheit und Langlebigkeit auch bei intensivem Gebrauch.

Gas-Gluehplattenherd

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung
	M7TTG40	GAS GLÜHPLATTENHERD OBERTEIL	400x 730x 290	4.5 kW	0 kW
	M7TTG80	GAS GLÜHPLATTENHERD OBERTEIL	800x 730x 290	11.7 kW	0 kW
	M7TPG40	GAS GLÜHPLATTENHERD AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	4.5 kW	0 kW
	M7TPG80	GAS GLÜHPLATTENHERD AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	11.7 kW	0 kW
	M7TPG10	GAS GLÜHPLATTENHERD AUF GAS – BACKOFEN	800x 730x 900	19.4 kW	0 kW



Elektro-Gluehlplattenherd MILO 700



Gluehlplattenherd aus 15 mm dickem legiertem Stahl mit differenzierten isothermischen Zonen, die in die Oberseite eingelassen und von einer flüssigkeitsdichten umlaufenden Rinne mit großer Ablauföffnung und einer geformten Auffangschale GNI/3 umgeben sind, die zum Entleeren und Reinigen leicht herausgenommen werden kann. **Ausführung mit 40 cm Breite:** Einzelne isothermische Kochzone mit Temperaturregelung von 50 bis 300 °C, die durch Widerstandselemente beheizt wird, die schnelle Reaktionszeiten und hohe Effizienz garantieren. **Ausführung mit 80 cm Breite:** Multiplatte mit 4 separaten isothermen Zonen, jede mit unabhängiger Temperaturregelung von 50 bis 360°C, beheizt durch strahlende Wolfram-Widerstandselemente, die schnelle Reaktionszeiten und hohe Effizienz gewährleisten. **9-stufiger Energieregler.** Ergonomischer, athermischer Bedienknopf mit integrierter LED-Betriebsanzeige.

STRENGTHS



- **Große Fläche** perfekt für gleichmäßiges, gleichzeitiges Garen mehrerer Speisen, wodurch der Platzbedarf optimiert wird.
- **Leichte Reinigung:** Die Kochplatte lässt sich leicht abkratzen und reinigen und verfügt über integrierte Fettauffangschalen für eine hygienische Verwertung des Rückstands.
- **Gleichmäßige und kontrollierte Heizung:** Die elektrischen Heizelemente sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Fläche, wodurch kalte Stellen vermieden werden und ein gleichmäßiges Garen gewährleistet wird.
- **Präzise Temperaturregelung:** Dank der einstellbaren Thermostate können Sie die gewünschte Temperatur mit großer Präzision einstellen und halten.
- **Geräuscharm und emissionsfrei:** Da keine offene Flamme und keine Gasemissionen vorhanden sind, ist die Kochplatte ideal für Küchen, in denen geringe Geräuscentwicklung und maximale Hygiene erforderlich sind.
- **Einfache und sichere Installation:** kein Gasanschluss erforderlich, nur eine geeignete Steckdose. Integrierte Sicherheitssysteme schützen das Gerät vor Überhitzung.

Elektro-Gluehlplattenherd ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M7TTE40	ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERD OBERTEIL	400x 730x 290	0 kW	5,1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TTE80	ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERD OBERTEIL	800x 730x 290	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TPE40	ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERD AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	5,1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TPE80	ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERD AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~



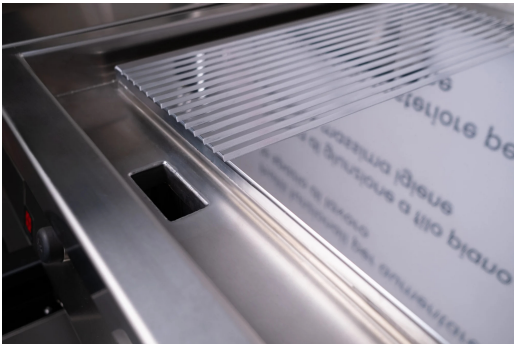
Gas-Grillplatte MILO 700



Kochplatte glatt, gerillt oder 2/3 glatt und 1/3 gerillt, bis zu 20 mm dick in den Arbeitsplatte eingelassen. Die Kochplatte ist von Arbeitsplatte durch Graphitdichtung isoliert. Platte aus Spezialstahl Fe510D, der eine maximale Temperaturgleichmäßigkeit über die gesamte Platte garantiert. Möglichkeit zur Wahl zwischen einer glänzend verchromten Oberfläche, die die Reinigung erleichtert und keinerlei Erinnerungseffekt früherer Kochvorgänge hinterlässt, oder einer matt verchromten Oberfläche, die eine antihaftbeschichtete Kochfläche, eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber mechanischen Belastungen (Verwendung von Metallutensilien möglich) und thermischen Belastungen bietet. Perimetrale Flüssigkeitsdichtung mit großem Ablaufloche und gestanztem GN1/3 Auffangbehälter, der zum Entleeren und Reinigen leicht entfernbar ist.

Beheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Kochzonen von einer bis drei differenziert. Temperaturregelung von 100° bis 300°C durch Thermostatventil mit Sicherheitsthermoelement. Piezoelektrische Zündung der Zündflamme. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe. Oberteil Ausführung oder auf Unterbau offen. Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish. Bedienfeld, Seitenwände und Rückwand aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.

STRENGTHS



- **Kompaktes Design:** Erhältlich als Oberteil- oder auf Unterbau offen, anpassbar an verschiedene Küchen.
- **Vielseitiges Garen:** geeignet für eine breite Palette von Speisen, einschließlich Fleisch, Fisch, Gemüse und Eier.
- Erhältlich mit **glatten, gerillt oder mixten Oberflächen** für unterschiedliche Kochanforderungen.
- Erhältlich mit **polierten** oder **satinieren Chromoberflächen**.
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung:** sorgt für gleichmäßiges Garen auf der gesamten Oberfläche und verbessert die Qualität der Speisen.



- **Leichte Reinigung:** Ausgestattet mit einer Fettauffangschale für eine einfache Reinigung.
- Die verchromten Oberflächen lassen sich leicht mit Wasser und Reinigungsmitteln reinigen.
- **Geringere Rauchentwicklung:** Im Vergleich zu anderen Geräten erzeugt der Grillplatte weniger Rauch, was die Arbeitsumgebung verbessert.
- **Energieeffizienz:** optimierter Energieverbrauch, insbesondere bei den elektrischen Modellen, mit einem guten Verhältnis zwischen Leistung und Effizienz.
- **Betriebssicherheit:** Ausgestattet mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.



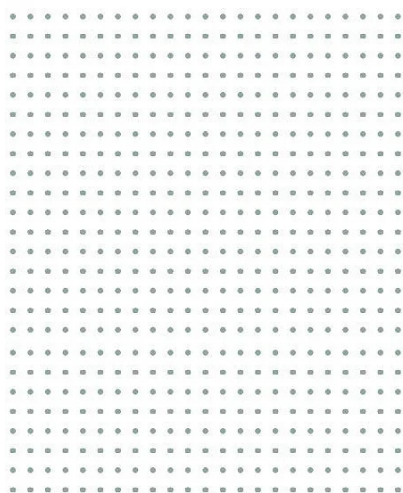
- **FRY-DET Reinigungsmittel:** sorgt für eine gründliche und effektive Reinigung.

Gas-Grillplatte

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung
	M7TFGLS	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT OBERTEIL	400x 730x 290	7 kW	0 kW
	M7TFGLC	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT OBERTEIL	400x 730x 290	7 kW	0 kW
	M7TFGRS	GAS-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	400x 730x 290	7 kW	0 kW
	M7TFGLLS	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT OBERTEIL	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGLLC	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT OBERTEIL	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGLRS	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGLRC	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT OBERTEIL	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGRRS	GAS-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFG12LS	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT OBERTEIL	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7TFG12LC	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT OBERTEIL	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7TFG12LRS	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7TFG12LRC	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT OBERTEIL	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7FTG40LS	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	7 kW	0 kW
	M7FTG40LC	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	7 kW	0 kW
	M7FTG40RS	GAS-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	7 kW	0 kW
	M7FTG80LS	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	14 kW	0 kW

Gas-Grillplatte

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung
	M7FTG80LC	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG80LRS	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG80LRC	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG80RS	GAS-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG12LS	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 730x 900	21 kW	0 kW
	M7FTG12LC	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 730x 900	21 kW	0 kW
	M7FTG12LRS	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 730x 900	21 kW	0 kW
	M7FTG12LRC	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 730x 900	21 kW	0 kW





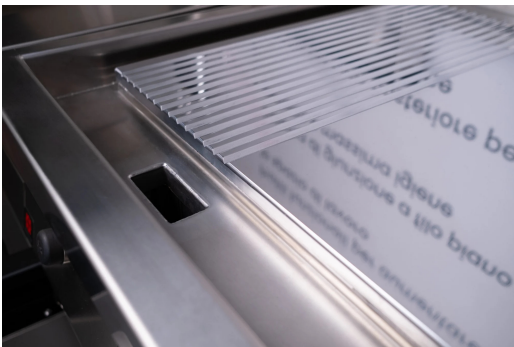
Elektro-Grillplatte MILO 700



Kochplatte glatt, gerillt oder 2/3 glatt und 1/3 gerillt, bis zu 20 mm dick in den Arbeitsplatte eingelassen. Die Kochplatte ist von Arbeitsplatte durch Graphitdichtung isoliert. Platte aus Spezialstahl Fe510D, der eine maximale Temperaturgleichmäßigkeit über die gesamte Platte garantiert. Möglichkeit zur Wahl zwischen einer glänzend verchromten Oberfläche, die die Reinigung erleichtert und keinerlei Erinnerungseffekt früherer Kochvorgänge hinterlässt, oder einer matt verchromten Oberfläche, die eine antihaftbeschichtete Kochfläche, eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber mechanischen Belastungen (Verwendung von Metallutensilien möglich) und thermischen Belastungen bietet. Perimetrale Flüssigkeitsdichtung mit großem Ablaufloche und gestanztem GNI/3 Auffangbehälter, der zum Entleeren und Reinigen leicht entfernbar ist.

Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl AISI 309, die in speziellen Blöcken vormontiert sind. Differenzierte Kochzonen von einer bis drei. Thermostat zur Einstellung der Kochtemperatur von 100° bis 300°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe mit integrierter LED-Betriebsanzeige. Oberteil Ausführung oder auf Unterbau offen. Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite Finish. Bedienfeld, Seiten- und Rückwände aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.

STRENGTHS



- **Kompaktes Design:** Erhältlich als Oberteil- oder auf Unterbau offen, anpassbar an verschiedene Küchen.
- **Vielseitiges Garen:** geeignet für eine breite Palette von Speisen, einschließlich Fleisch, Fisch, Gemüse und Eier.
- Erhältlich mit **glatten, gerillt oder mixten Oberflächen** für unterschiedliche Kochanforderungen.
- Erhältlich mit **polierten** oder **satinieren Chromoberflächen**.
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung:** sorgt für gleichmäßiges Garen auf der gesamten Oberfläche und verbessert die Qualität der Speisen.



- **Leichte Reinigung:** Ausgestattet mit einer Fettauffangschale für eine einfache Reinigung.
- Die verchromten Oberflächen lassen sich leicht mit Wasser und Reinigungsmitteln reinigen.
- **Geringere Rauchentwicklung:** Im Vergleich zu anderen Geräten erzeugt der Grillplatte weniger Rauch, was die Arbeitsumgebung verbessert.
- **Energieeffizienz:** optimierter Energieverbrauch, insbesondere bei den elektrischen Modellen, mit einem guten Verhältnis zwischen Leistung und Effizienz.
- **Betriebssicherheit:** Ausgestattet mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.



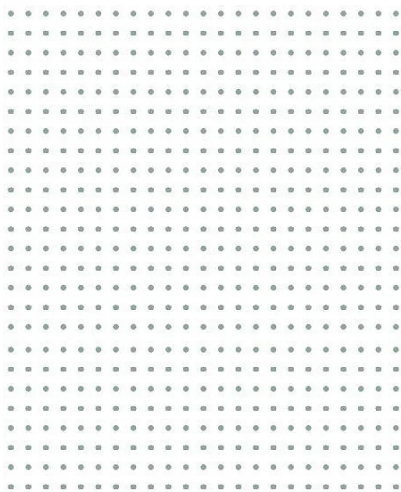
- **FRY-DET Reinigungsmittel:** sorgt für eine gründliche und effektive Reinigung.

Elektro-Grillplatte⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M7TFELS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT OBERTEIL	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT OBERTEIL	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFERS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELLS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT OBERTEIL	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELLC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT OBERTEIL	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELRS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELRC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT OBERTEIL	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFERRS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT OBERTEIL	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT OBERTEIL	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LRS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LRC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT OBERTEIL	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE40LS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE40LC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE40RS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80LS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~

Elektro-Grillplatte⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M7FTE80LC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80LRS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80LRC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80RS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 730x 900	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 730x 900	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LRS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 730x 900	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LRC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 730x 900	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~



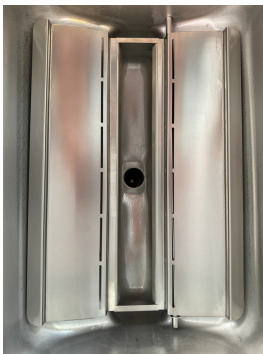


Gas-Fritteusen MILO 700



- **Y-Ausführung** mit elektromechanischem Thermostat und ergonomischen, athermischen Bedienknöpfen mit integrierten Betriebs-LED.
- **YF-Ausführung** mit elektronischer FAST-Platine, digitaler Display, elektronische Temperaturregelung bis 185°C mit einer Genauigkeit von $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **YS-Ausführung** mit elektronischer Platine SUPREME, ausgestattet mit einem 7-Zoll-Touch-Screen-Display mit einfacher und intuitiver Schnittstelle für die vollständige Verwaltung der Garparameter dank einer elektronischen Steuerung mit PID-Algorithmus, der die Garparameter während des Arbeitszyklus in Echtzeit analysiert und verändert, um die Konsistenz und Wiederholbarkeit der Produktqualität zu stabilisieren. Elektronische Temperaturregelung bis 185°C mit einer Genauigkeit von $\pm 1^\circ\text{C}$, Bibliothek, in der bis zu 24 verschiedene Rezepte eingestellt werden können, Programm Melting zum Schmelzen des Frittiermediums (Öl oder tierisches/pflanzliches Fett), Energiesparfunktion, Fernüberwachung mit Wi-Fi-System, softwaregesteuerter Tankreinigungszyklus, Ölfiltration durch Einfüllen in den Auffangwagen aus Edelstahl AISI 304, der in das Gerät integriert ist und mit einem feinmaschigen Filter aus Edelstahl AISI 304 mit einer Filterkapazität von bis zu 150 Mikron ausgestattet ist, der für die Reinigung in der Spülmaschine leicht herausgenommen werden kann.

STRENGTHS



- **Gas-Beheizung** mit Hochleistungs-Rohrbrennern aus Edelstahl, die außerhalb des Kochtanks angebracht sind, um den Wärmeaustausch zu optimieren und gleichzeitig die maximale Breite des Abscheidebereichs für Verunreinigungen beizubehalten, wodurch die Qualität des Öls geschützt wird.
- **Gas-Beheizung** mit patentierter Brennkammer: unabhängige Luftströme für hohe Effizienz.
- **Abweiser in den Tank:** verhindert den Kontakt von Rückständen mit heißen Oberflächen.



- **Rahmen aus Edelstahl AISI 304:** Hohe Qualität, Beständigkeit gegen Oxidation und Korrosion, sowohl außen als auch innen.
- **Selbsttragender Rahmen mit doppelter Faltung:** Sorgt für Robustheit und Zugänglichkeit und verhindert das Eindringen von Wasser.
- **Arbeitsplatte aus AISI 304:** 20/10 mm dick mit Scotch Brite Finish. Armaturenbrett, Seiten- und Rückwände aus 1 mm dickem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.
- **Mindestdicke des verwendeten Edelstahl AISI 304:** 10/10 mm dick.
- **Seitengehäuse für wasserdichte Dichtung:** Kompatibel mit OFFCAR- oder SUPERFRY-Ausrüstung.



- Friteusen mit einem oder zwei Kochtanks aus Edelstahl AISI 304. Nahtlos **geformter Y-Tank** mit großen Ecken für eine einfache Reinigung.
- **Große Kaltzone:** fängt Rückstände auf, ohne sie zu verbrennen, und erhält die Ölqualität und die Betriebssicherheit.
- **Isolierung des Kochtanks** (Version Supreme): Reduziert den Wärmeverlust, verbessert die Qualität und die Energieeffizienz.
- **Gerader Bodenablass Ø1,5 Zoll:** Verdoppelt den durchschnittlichen Querschnitt des Tanks, vermeidet Verstopfungen.
- **Ölablassventil AISI 316:** Hohe Korrosionsbeständigkeit.
- **Ölablassverlängerung:** Abnehmbar und an verschiedene Behälter anpassbar.
- **Messingstopfen mit Enddichtung:** Verhindert das nachträgliche Austropfen von Öl.



- **Ergonomischer,** langlebiger und isolierender **Bakelit-Knopf.**
- **Mechanische Steuerung:** thermostatische Steuerung mit 5 Grad Genauigkeit.
- **Digitale Steuerung** (Fast-Ausführung): Intuitiv, wenige Tasten für einfache Bedienung.
- **Digitale Steuerung** (Fast-Ausführung): PID-Thermostatsteuerung mit 1 Grad Genauigkeit.
- **IP67-Tasten aus Edelstahl AISI 304:** Vollständig staub- und wasserdicht.



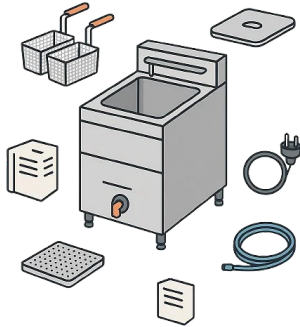
- Leicht identifizierbarer und geschützter **Sicherheitsthermostat.**
- **Schutzwand hinter der Tür:** verhindert den versehentlichen Kontakt mit heißen Teilen.
- **Integrierter Axiallüfter:** sorgt für Frischluft im Friteusenkörper.
- **Schließende Tür mit integriertem Drehscharnier:** mehr Robustheit als der Marktstandard.



- **Prädisposition für Filterwagen:** "einziehbares" Gehäuse zur Vereinfachung der Abfallentsorgung.
- Filterwagen **(optional):** 100-Mikron-Edelstahl-Mehrzweckfilter, vorbereitet für Filterpapier.
- **Tankbodenfilter (optional):** sofortige Entfernung der größten Rückstände.



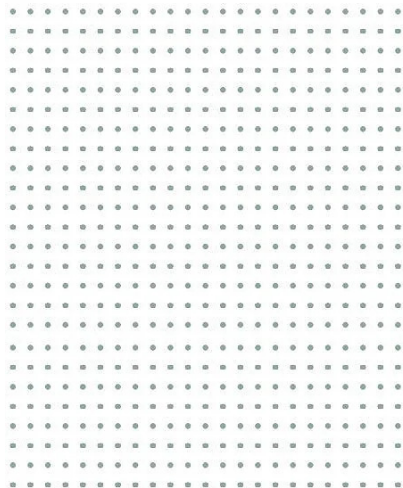
- **FRY-DET Reinigungsmittel:** sorgt für eine gründliche und effektive Reinigung.



- **Ausstattung:** 1 Korb für 1-Tank-Versionen. 1 Korb und 2 halbe Körbe für 2-Tank-Versionen. Tankdeckel. Ölauffangwanne aus Edelstahl nur bei den SUPREME-Versionen enthalten. Bei allen anderen Versionen ist die Ölauffangwanne optional (nicht im Lieferumfang enthalten - Fritteuse wird mit Ölablassschlauchverlängerung geliefert).

Gas-Fritteusen

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M7FRG15Y	GAS-FRITTEUSE 1 'Y' TANK 15L	400x 730x 900	16 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x15lt
	M7FRG15YF	GAS-FRITTEUSE FAST 1 'Y' TANK 15L	400x 730x 900	16 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x15lt
	M7FRG15YS	GAS-FRITTEUSE MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG 1 'Y'-TANK 15L	400x 730x 900	16 kW	0.15 kW	220-230 V ~	1x15lt
	M7FRG-17	GAS-FRITTEUSE MIT 1 TANK VON 17L UND WÄRMETAUSCHERN IM TANK.	400x 730x 900	16.5 kW	0 kW	/	1x17lt
	M7FRG-16	GAS-FRITTEUSE MIT 2 TANKS VON 8L UND WÄRMETAUSCHERN IM TANK.	400x 730x 900	11.6 kW	0 kW	/	2x8lt
	M7FRG30Y	GAS-FRITTEUSE 2 "Y" TANKS 15L	800x 730x 900	32 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x15lt
	M7FRG30YF	GAS-FRITTEUSE FAST MIT 2 'Y' TANKS 15L	800x 730x 900	32 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x15lt
	M7FRG-34	GAS-FRITTEUSE MIT 2 TANKS VON 17L UND WÄRMETAUSCHERN IM TANK.	800x 730x 900	33 kW	0 kW	/	2x17lt





Elektrische Friteusen MILO 700



- **Y-Ausführung** mit elektromechanischem Thermostat und ergonomischen, athermischen Bedienknöpfen mit integrierten Betriebs-LED.
- **YF-Ausführung** mit elektronischer FAST-Platine, digitaler Display, elektronische Temperaturregelung bis 185°C mit einer Genauigkeit von $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **YS-Ausführung** mit elektronischer Platine SUPREME, ausgestattet mit einem 7-Zoll-Touch-Screen-Display mit einfacher und intuitiver Schnittstelle für die vollständige Verwaltung der Garparameter dank einer elektronischen Steuerung mit PID-Algorithmus, der die Garparameter während des Arbeitszyklus in Echtzeit analysiert und verändert, um die Konsistenz und Wiederholbarkeit der Produktqualität zu stabilisieren. Elektronische Temperaturregelung bis 185°C mit einer Genauigkeit von $\pm 1^\circ\text{C}$, Bibliothek, in der bis zu 24 verschiedene Rezepte eingestellt werden können, Programm Melting zum Schmelzen des Frittiermediums (Öl oder tierisches/pflanzliches Fett), Energiesparfunktion, Fernüberwachung mit Wi-Fi-System, softwaregesteuerter Tankreinigungszyklus, Ölfiltration durch Einfüllen in den Auffangwagen aus Edelstahl AISI 304, der in das Gerät integriert ist und mit einem feinmaschigen Filter aus Edelstahl AISI 304 mit einer Filterkapazität von bis zu 150 Mikron ausgestattet ist, der für die Reinigung in der Spülmaschine leicht herausgenommen werden kann.

STRENGTHS



- **Elektrische Beheizung** durch ein innovatives, hocheffizientes, flaches, kippbares Heizelement, das aus dem Kochtank herausgenommen werden kann, um die Reinigung des Tanks zu erleichtern.
- Elektrisches Sicherheitssystem, das den Heizvorgang unterbricht, wenn der Abfluss geöffnet oder das Heizelement angehoben wird.
- **Beheizung mit flachem Heizelement:** hohe Energieeffizienz und Sicherheit.



- **Rahmen aus Edelstahl AISI 304:** Hohe Qualität, Beständigkeit gegen Oxidation und Korrosion, sowohl außen als auch innen.
- **Selbsttragender Rahmen mit doppelter Faltung:** Sorgt für Robustheit und Zugänglichkeit und verhindert das Eindringen von Wasser.
- **Arbeitsplatte aus AISI 304:** 20/10 mm dick mit Scotch Brite Finish. Armaturenbrett, Seiten- und Rückwände aus 1 mm dickem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.
- **Mindestdicke des verwendeten Edelstahl AISI 304:** 10/10 mm dick.
- **Seitengehäuse für wasserdichte Dichtung:** Kompatibel mit OFFCAR- oder SUPERFRY-Ausrüstung.



- Friteusen mit einem oder zwei Kochtanks aus Edelstahl AISI 304. Nahtlos **geformter Y-Tank** mit großen Ecken für eine einfache Reinigung.
- **Große Kaltzone:** fängt Rückstände auf, ohne sie zu verbrennen, und erhält die Ölqualität und die Betriebssicherheit.
- **Isolierung des Kochtanks** (Version Supreme): Reduziert den Wärmeverlust, verbessert die Qualität und die Energieeffizienz.
- **Gerader Bodenablass Ø1,5 Zoll:** Verdoppelt den durchschnittlichen Querschnitt des Tanks, vermeidet Verstopfungen.
- **Ölablassventil AISI 316:** Hohe Korrosionsbeständigkeit.
- **Ölablassverlängerung:** Abnehmbar und an verschiedene Behälter anpassbar.
- **Messingstopfen mit Enddichtung:** Verhindert das nachträgliche Austropfen von Öl.



- **Ergonomischer,** langlebiger und isolierender **Bakelit-Knopf.**
- **Mechanische Steuerung:** thermostatische Steuerung mit 5 Grad Genauigkeit.
- **Digitale Steuerung** (Fast-Ausführung): Intuitiv, wenige Tasten für einfache Bedienung.
- **Digitale Steuerung** (Fast-Ausführung): PID-Thermostatsteuerung mit 1 Grad Genauigkeit.
- **IP67-Tasten aus Edelstahl AISI 304:** Vollständig staub- und wasserdicht.



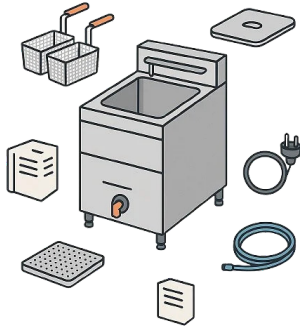
- Leicht identifizierbarer und geschützter **Sicherheitsthermostat.**
- **Schutzwand hinter der Tür:** verhindert den versehentlichen Kontakt mit heißen Teilen.
- **Integrierter Axiallüfter:** sorgt für Frischluft im Friteusenkörper.
- **Schließende Tür mit integriertem Drehscharnier:** mehr Robustheit als der Marktstandard.



- **Prädisposition für Filterwagen:** "einziehbares" Gehäuse zur Vereinfachung der Abfallentsorgung.
- Filterwagen **(optional):** 100-Mikron-Edelstahl-Mehrzweckfilter, vorbereitet für Filterpapier.
- **Tankbodenfilter (optional):** sofortige Entfernung der größten Rückstände.



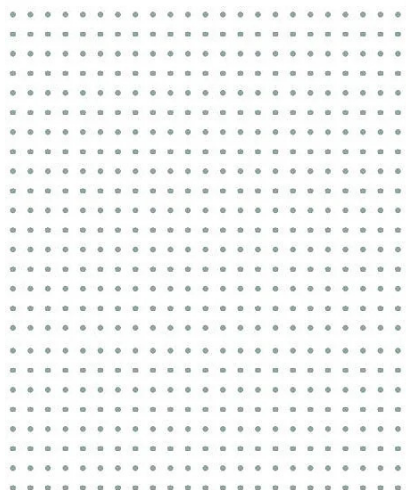
- **FRY-DET Reinigungsmittel:** sorgt für eine gründliche und effektive Reinigung.



- **Ausstattung:** 1 Korb für 1-Tank-Versionen. 1 Korb und 2 halbe Körbe für 2-Tank-Versionen. Tankdeckel. Ölauffangwanne aus Edelstahl nur bei den SUPREME-Versionen enthalten. Bei allen anderen Versionen ist die Ölauffangwanne optional (nicht im Lieferumfang enthalten - Fritteuse wird mit Ölablassschlauchverlängerung geliefert).

Elektrische Friteusen ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M7FRE15Y	ELEKTRO-FRITTEUSE 1 'Y' TANK 15L	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	1x15lt
	M7FRE15YF	ELEKTRO-FRITTEUSE FAST 1 'Y' TANK 15L	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	1x15lt
	M7FRE15YS	ELEKTRO-FRITTEUSE MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG 1 'Y'-TANK 15L	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	1x15lt
	M7FRE-16	ELEKTRISCHE FRITTEUSE MIT 2 TANKS VON 8L UND ROTIERENDEN TUBULARHEIZEN.	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	2x8lt
	M7FRE30Y	ELEKTRO-FRITTEUSE 2 'Y' TANKS 15L	800x 730x 900	0 kW	28 kW	380-415 V 3 N ~	2x15lt
	M7FRE30YF	ELEKTRO-FRITTEUSE FAST 2 'Y' TANKS 15L	800x 730x 900	0 kW	28 kW	380-415 V 3 N ~	2x15lt





Elektro-Frittenwanne MILO 700



Elektrischer Frittenwanne mit Tank aus Edelstahl GN 1/1 AISI 304 mit großen Ecken und doppeltem Boden zum leichten Abtropfen und Entnehmen der Pommes Frites. Tank beheizt durch ein Heizelement aus Incoloy 800W und thermostatischer Regelung bis 90°C. Tragfähigkeit bis zu 5 kg (Pommes frites). Obere Beheizung durch 1 kW Keramik-Heizelement mit hohem thermischen Wirkungsgrad. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe mit integrierten LED-Betriebsanzeigen. Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish. Armaturenbrett, Seiten- und Rückwände aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.

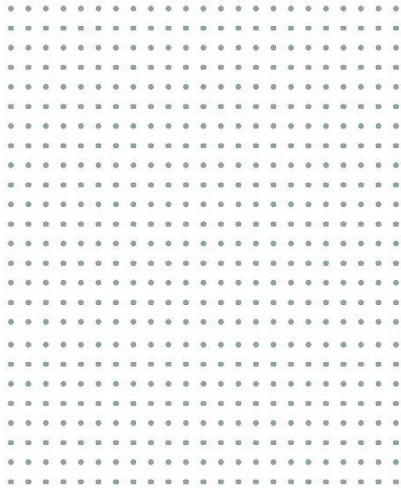
STRENGTHS



- Die Fähigkeit, **eine konstante Temperatur zu halten**, ermöglicht es den Köchen, große Mengen an Speisen im Voraus zuzubereiten, ohne dabei Kompromisse bei der Qualität einzugehen.
- **Hohe Funktionalität und Ergonomie:** präzise Temperaturkontrolle.
- GN1/1-Kochtank mit abgerundeten Kanten.
- Leistungsstarke Keramiklampe, die nicht über den Rand hinausragt.
- Belastbarkeit: **5 kg** (Pommes frites).
- **Maximale Gleichmäßigkeit der Hitze:** doppeltes Heizsystem: ein keramisches Heizelement hinten und ein Incoloy-Heizelement außerhalb des Wannenbodens.
- Das keramische Heizelement kann durch Drücken des Schalters auf dem Armaturenbrett ausgeschaltet werden.

Elektro-Frittenwanne ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M7TSPE40	ELEKTRO-FRITTENWANNE OBERTEIL	400x 730x 290	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GNI/1
	M7SPE40	ELEKTRO-FRITTENWANNE AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GNI/1





Gas-Nudelkocher MILO 700

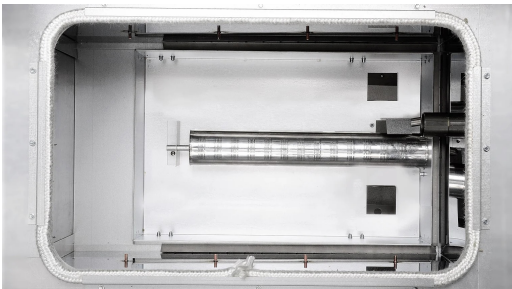


Nahtloser Behälter aus Edelstahl AISI 316 mit weit abgerundeten Ecken für eine einfache und effektive Reinigung. Vorderer Bereich mit Rutsche und perforierter Oberseite zur Aufnahme von Wasserablasskörben.

Beheizung über Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Ventilhahn mit Pilotflamme und Thermoelement, piezoelektrische Pilotzündung. Wassereinfüllung über Ø ½"-Kugelhahn aus Edelstahl AISI316, der den strengsten internationalen Normen für den Kontakt mit Lebensmitteln entspricht. "...C"-Ausführung mit automatischer Befüllung über Zweiwege-Magnetventil zur schnellen Befüllung und Aufrechterhaltung des Wasserstands im Tank. Vorderer Auslauf aus Edelstahl AISI 304, Ablasshahn Ø1" mit ergonomischem Griff, unteres Fach vollständig mit einer Verkleidung aus Edelstahl AISI 304 für maximale Hygiene geschlossen. Ergonomische und athermische Knöpfe.

Ausstattung: Senkboden. Korbstützgitter aus Edelstahl AISI 304.

STRENGTHS



- **Energieeffizienz:** Gasmodelle mit hocheffizienten Brennern sorgen für einen optimierten Energieverbrauch.
- **Isolierte Brennkammer** zur Maximierung der Effizienz und Aufrechterhaltung der Kochtemperatur.



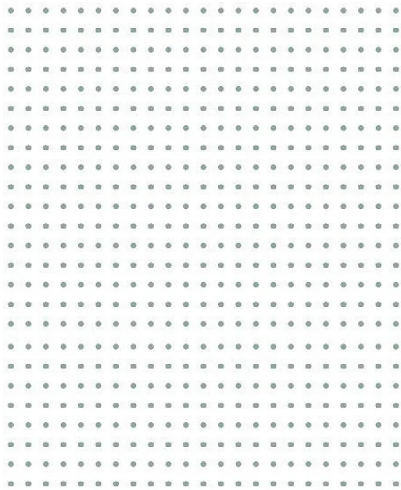
- **Großes Fassungsvermögen und Vielseitigkeit:** ideal zum Kochen großer Mengen von Nudeln, Reis, Gemüse und Suppen, wodurch die Zubereitungszeit optimiert wird.
- **Robuste Konstruktion:** Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 und Tanks aus AISI 316, garantiert sie Korrosionsbeständigkeit und lange Lebensdauer.
- **Sicherheit:** Ausgestattet mit Sicherheitsvorrichtungen wie Thermoelementen, Wasserstandssensoren (nur für elektrische Ausführungen) und automatische Abschalt.
- **Leichte Reinigung:** glatte Oberflächen und abnehmbare Zubehör erleichtern die Reinigung und Wartung.



- **OFF-CAL Reinigungsmittel:** sorgt für eine gründliche und effektive Reinigung.

Gas-Nudelkocher

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M7CPG30	GAS NUDELKOCHER 1 TANK	400x 730x 900	10 kW	0 kW	/	1x30lt
	M7CPG60	GAS NUDELKOCHER MIT 2 TANKS	800x 730x 900	20 kW	0 kW	/	2x30lt





Elektro-Nudelkocher MILO 700

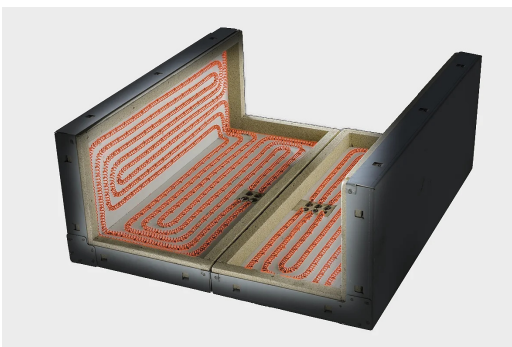


Nahtloser Behälter aus Edelstahl AISI 316 mit weit abgerundeten Ecken für eine einfache und effektive Reinigung. Vorderer Bereich mit Rutsche und perforierter Oberseite zur Aufnahme von Wasserablasskörben.

Elektrische Ausführung: Elektrische Beheizung mittels spezieller Wolfram-Heizelemente, Leistungsregelung mit 3-Stufen-Wahlschalter. Zweiwege-Magnetventil für die Befüllung und die Aufrechterhaltung des Wasserstands im Tank, Frontauslauf aus Edelstahl. Serienmäßige, vollautomatische Niveauregulierung über Magnetventil: bei Wassermangel wird die Heizung unterbrochen. Ablasshahn Ø1" mit ergonomischem Griff, unteres Fach vollständig mit einer Verkleidung aus Edelstahl AISI 304 für maximale Hygiene verschlossen. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe mit integrierter LED-Betriebsanzeige. **Drop in-Ausführung verfügbar.**

Ausstattung: Senkboden. Korbstützgitter aus Edelstahl AISI 304.

STRENGTHS



- **Energieeffizienz:** Elektrische Modelle mit speziellen Wolfram-Heizelementen außerhalb des Kochtanks sorgen für einen optimierten Energieverbrauch.



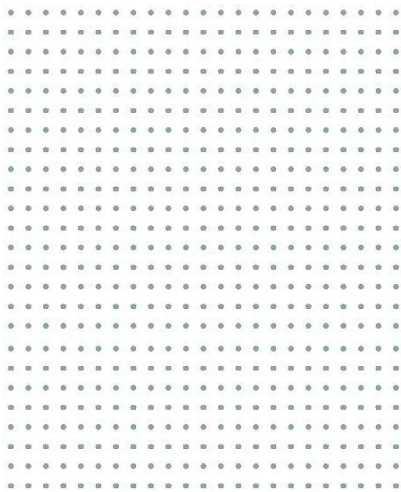
- **Großes Fassungsvermögen und Vielseitigkeit:** ideal zum Kochen großer Mengen von Nudeln, Reis, Gemüse und Suppen, wodurch die Zubereitungszeit optimiert wird.
- **Robuste Konstruktion:** Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 und Tanks aus AISI 316, garantiert sie Korrosionsbeständigkeit und lange Lebensdauer.
- **Sicherheit:** Ausgestattet mit Sicherheitsvorrichtungen wie Thermoelementen, Wasserstandssensoren (nur für elektrische Ausführungen) und automatische Abschalt.
- **Leichte Reinigung:** glatte Oberflächen und abnehmbare Zubehör erleichtern die Reinigung und Wartung.



- **OFF-CAL Reinigungsmittel:** sorgt für eine gründliche und effektive Reinigung.

Elektro-Nudelkocher ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M7CPE30CL	ELEKTRO NUDELKOCHER 1 TANK MIT WASSERSTANDSREGELUNG UND AUTOMATISCHE WASSERLADUNG	400x 730x 900	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~	1x30lt
	M7CPE60CL	ELEKTRO NUDELKOCHER 2 TANKS MIT WASSERSTANDSREGELUNG UND AUTOMATISCHE WASSERLADUNG	800x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	2x30lt
	I7CPE30CL	DROP IN ELEKTRISCHER NUDELKOCHER 30L	400x 730x 900	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~	1x30lt





Elektro Pasta Corner MILO 700



Elektrischer Nudelkocher mit nahtlosem Behälter aus Edelstahl AISI 316, mit stark abgerundeten Ecken für eine einfachere und effektivere Reinigung und Frontbereich mit Rutsche und perforierter Oberfläche für die Aufnahme von Körben. Beheizung durch spezielle Wolfram-Heizelemente außerhalb des Tanks, Leistungseinstellung mit 3-Positionen-Wähler und ergonomischem, athermischem Drehknopf mit integrierter LED-Betriebsanzeige. Zweiwege-Magnetventil für die Befüllung und die Aufrechterhaltung des Wasserstands in der Wanne, Frontauslauf aus Edelstahl, vollautomatische Niveauregulierung, bei Wassermangel wird die Beheizung unterbrochen. Ablasshahn Ø1" mit ergonomischem Griff, unteres Fach vollständig mit einer Verkleidung aus Edelstahl AISI 304 für maximale Hygiene verschlossen. Zwei Hebemodule mit 4 unabhängigen motorisierten Hebevorrichtungen, die über eine elektronische Karte gesteuert werden: je nach der für die jeweilige Hebevorrichtung eingestellten Garzeit (für jede Hebevorrichtung können bis zu 4 Garrezepte eingestellt werden) gibt die Hebevorrichtung nach Beendigung des Garvorgangs ein akustisches Signal ab und nimmt den Korb automatisch aus dem Behälter heraus, der in der Bereitschaftsposition angehoben bleibt.

STRENGTHS



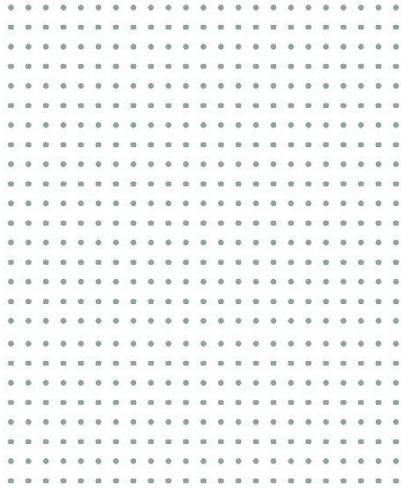
- **Tank aus Edelstahl 316:** verhindert Korrosion durch Salz und gewährleistet maximale Hygiene.
- **Einzelne Arbeitsfläche:** maximale Reinigungsfreundlichkeit
- **IXP4-Einstellknöpfe**
- **Heizung:** Heizelemente aus Wolfram, die sich außerhalb des Kochtopfes befinden.



- **Funktionalität und Ergonomie:** einfaches Steuersystem mit akustischem Alarm und maximaler Flexibilität.
- Automatisches Anheben des Korbes über voreingestellte Programme oder manuelles Anheben durch Drücken einer Taste aus Edelstahl an der Vorderseite.
- Das automatische Anheben der Körbe gewährleistet die Wiederholbarkeit des Kochzyklus und eine **hohe Qualität der Produkte** dank der Automatisierung des Prozesses.
- Möglichkeit der Speicherung von 4 Garprogrammen, eines für jeden Heber, gesteuert durch ein unabhängiges Display.
- Intuitive, wasserdichte, in das Armaturenbrett integrierte Bildschirmsteuerung.

Elektro Pasta Corner ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Tank (lt)
	MDPE30CL2A	PASTACORNER: ELEKTRO-NUDELKOCHER MIT 2 KORBHEBE-MODULEN (2+2 HEBER)	800x 730x 900	0 kW	7.2 kW	1x30lt





Gas-Grill MILO 700



Gas-Ausführung: Der Lavasteingrill eignet sich zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse mit einem besonderen gastronomischen Ergebnis durch der Effekte von Kontakt- und Strahlungsgaren. Beheizung durch rohrförmige Brenner aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme, deren Wärme gleichmäßig auf die Schicht aus Vulkangestein abgestrahlt wird, die auf einem speziellen Stahlgitterträger liegt. Ventilhahn mit Pilotflamme und Thermoelement. Piezoelektrische Pilotzündung. V-förmiges Grillrost (zum Garen von Fleisch), höhenverstellbar durch vordere Hebel mit athermischen Knöpfen, leicht abnehmbar für die Reinigung. Herausnehmbare Fettauffangschublade. Ergonomische, athermische Griff.

AUSSTATTUNG: V-förmiges Grillrost zum Garen von Fleisch und Grillrost mit Rundeisen zum Garen von Fisch (optional).

NOTE: Bei Modellen mit offenem Fach ist es nicht möglich, eine verschließbare Tür hinzuzufügen.

STRENGTHS



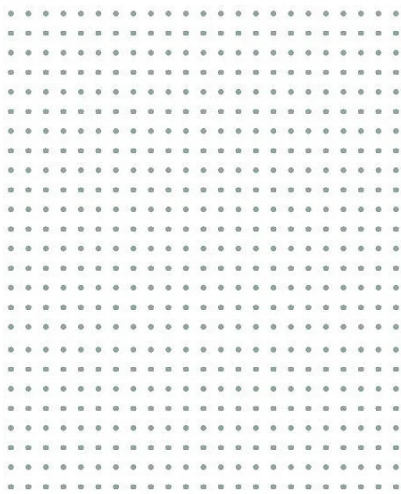
- **Authentischer Geschmack** der Speisen: Der Grill verstärkt den Geschmack der Speisen durch Kontakt und Strahlungsgaren von unten durch eine Schicht aus Vulkangestein.
- **Gleichmäßige Hitze:** Beheizung durch rohrförmige Brenner aus Edelstahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme, deren Hitze gleichmäßig auf die Schicht aus Vulkangestein, die auf einem speziellen Stahlgitterträger liegt, abgestrahlt wird.



- **Vielseitig einsetzbar:** geeignet zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse.
- **Konstruktion aus Edelstahl AISI 304:** robust, hygienisch und leicht zu reinigen, perfekt für den täglichen Gebrauch.

Gas-Grill

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung
	M7TGG40	GRILLPLATTE AUS LAVASTEIN	400x 730x 290	9.3 kW	0 kW
	M7TGG80	GRILLPLATTE AUS LAVASTEIN	800x 730x 290	18.6 kW	0 kW
	M7GLG40	LAVASTEINGRILL AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	9.3 kW	0 kW
	M7GLG80	LAVASTEINGRILL AUF UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	18.6 kW	0 kW





Elektro-Grill MILO 700



Elektro-Ausführung: Direktes Heizsystem zum Garen von Lebensmitteln mit Flachrohr-Heizelementen aus Edelstahl AISI 304 mit geringer thermischer Trägheit und Energieregler, der eine konstante Temperatur während des gesamten Garvorgangs sowohl bei niedrigen (Fisch) als auch bei hohen (Fleisch) Temperaturen ermöglicht. Unterer geformter Behälter aus Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Kanten und mit einem durch einen Druckknopf gesteuerten Magnetventil für die Wasserzufuhr ausgestattet ist, mit einem Auslauf aus Edelstahl AISI 304 und einem Ablasshahn mit frontaler Steuerung. Das Wasser, das in den Tank geladen werden kann, kann dank einer 0,8 KW Incoloy-Heizelement, die außen am Boden des Tanks angebracht ist, erwärmt werden. Reinigung der Kochfläche durch den Pyrolyse-Effekt. Manuelle Kippung des Heizelements mit Sicherheitsmikroschalter und athermischem Seitenknopf zur Erleichterung der Tankreinigung. Das Heizelement am Tankboden ist thermostatisiert mit einer maximalen Einstellung von 100°C und integriertem Sicherheitsthermostat. Ergonomischer, athermischer Griff mit integrierten Betriebs-LED.

STRENGTHS



- Ideal für das **direkte Garen** von Lebensmitteln in Kontakt mit dem Heizelement.
- **2 unabhängige Heizelemente :**

1. Leicht herausnehmbare *Flachrohr-Heizelemente* für direktes Garen.
2. *Externes Heizelement* am Boden des Tanks.

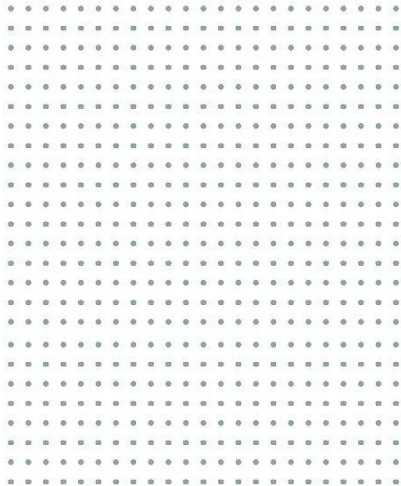
- **Funktion Steam Cooking:** wird bei beiden Heizarten aktiviert und sorgt für die richtige Feuchtigkeit beim Garen von Fleisch durch Erhitzen des Wassers im Tank.



- **Vielseitig einsetzbar:** geeignet zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse.
- **Konstruktion aus Edelstahl AISI 304:** robust, hygienisch und leicht zu reinigen, perfekt für den täglichen Gebrauch.

Elektro-Grill ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M7TGE40	ELEKTRO-WASSER-GRILL OBERTEIL	400x 730x 290	0 kW	4.1 kW	380-415 V 3 N ~	1x GNI/1
	M7GRE40	ELEKTRO-WASSER-GRILL AUF UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	4.1 kW	380-415 V 3 N ~	1x GNI/1





Elektro-Bain-Marie MILO 700



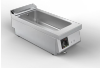
Behälter aus Edelstahl AISI 304, geformt mit großen Ecken, mit einem Fassungsvermögen von GN1/1, geeignet für GN-Behälter bis zu einer Höhe von 160 mm. Wassereinfüllung direkt in den Tank über ein druckknopfgesteuertes Magnetventil, mit Auslauf aus Edelstahl AISI 304. Ablasshahn mit frontseitiger Steuerung. Heizelement mit hohem Wirkungsgrad, das an der Außenseite des Tanks befestigt ist. Integrierte Sicherheitsvorrichtung und Arbeitsthermostat für höchste Präzision. Thermostatische Temperaturregelung von 30° bis 90°C mit Kontrollleuchte.

STRENGTHS



- **Geformtes Tank aus Edelstahl AISI 304 mit großen Ecken:** hygienisch, korrosionsbeständig und leicht zu reinigen.
- **Hohe Sicherheit:** Sicherheitsvorrichtung und integrierter Arbeitsthermostat für höchste Präzision.
- Thermostatische Temperaturregelung von 30° bis 90°C mit Betriebskontrollleuchte.
- Wassereinfüllung direkt in den Tank über ein druckknopfgesteuertes Magnetventil.
- Ablasshahn mit Frontbedienung.
- Beheizung durch ein **hocheffizientes Klebeheizelement**, das außen am Boden des Tanks angebracht ist.

Elektro-Bain-Marie ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M7TBE40	ELEKTRO BAINMARIE GNI/1 OBERTEIL	400x 730x 290	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1
	M7BME40	ELEKTRO BAINMARIE GNI/1 UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1



Gas Kippbare Bratpfannen MILO 700



Kochbehälter aus Edelstahl AISI 304 mit 10 mm dickem Boden und 2 mm dicken Wänden. Manuelle Kippung des Behälters mittels eines Handrads aus athermischem Material und Schnecke, motorisierte Kippung bei den Modellen BR ... M. Deckel aus Edelstahl AISI 304 mit Scharnier auf der Rückseite und Federausgleich. Wassereinfüllhahn mit schwenkbarem Auslauf.

Gas-Ausführung: Beheizung über Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Temperaturregelung von 100° bis 300°C über Thermostatventil mit Sicherheit und Thermoelement. Piezoelektrische Pilotzündung. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe.

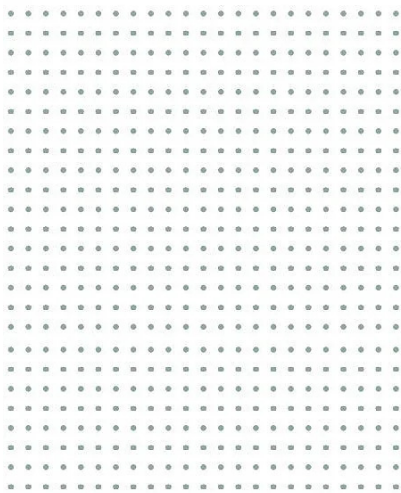
STRENGTHS



- Ideal zum Garen von Produkten direkt auf dem Boden des Kochfeldes.
- Behälter **aus Edelstahl AISI 304**.
- **Deckel** aus Edelstahl AISI 304, mit Scharnier und federkompensiert in allen Öffnungspositionen.
- **Kippung** Über eine Handkurbel: **manuelle** oder **motorisierte Kippung**.
- **Manuelle Wasserzufuhr** Über einen an der Arbeitsfläche befestigten Hahn.

Gas Kippbare Bratpfannen

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Tank (lt)
	M7BRG50I	GAS KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 50 LITERN (31dm2) MANUELLE KIPPUNG	800x 730x 900	12 kW	0 kW	1x50lt
	M7BRG50IM	GAS KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 50 LITERN (31dm2) AUTOMATISCHE KIPPUNG	800x 730x 900	12 kW	0 kW	1x50lt





Elektro kippbare Bratpfannen MILO 700



Kochbehälter aus Edelstahl AISI 304 mit 10 mm dickem Boden und 2 mm dicken Wänden. Manuelle Kippung des Behälters mittels eines Handrads aus athermischem Material und Schnecke, motorisierte Kippung bei den Modellen BR ... M. Deckel aus Edelstahl AISI 304 mit Scharnier auf der Rückseite und Federausgleich. Wassereinfüllhahn mit schwenkbarem Auslauf.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gepanzerte Heizelemente, deren Geometrie eine maximale Temperaturgleichmäßigkeit auf der Platte gewährleisten. Thermostat zur Einstellung der Kochtemperatur von 100° bis 300°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe mit integrierter LED-Betriebsanzeige.

STRENGTHS



- Ideal zum Garen von Produkten direkt auf dem Boden des Kochfeldes.
- Behälter **aus Edelstahl AISI 304**.
- **Deckel** aus Edelstahl AISI 304, mit Scharnier und federkompensiert in allen Öffnungspositionen.
- **Kippung** Über eine Handkurbel: **manuelle** oder **motorisierte Kippung**.
- **Manuelle Wasserzufuhr** Über einen an der Arbeitsfläche befestigten Hahn.

Elektro kippbare Bratpfannen ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M7BRE50I	ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 50 LITERN (31dm ²) MANUELLE KIPPUNG	800x 730x 900	0 kW	8.7 kW	380-415 V 3 N ~	1x50lt
	M7BRE50IM	ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 50 LITERN (31dm ²) AUTOMATISCHE KIPPUNG	800x 730x 900	0 kW	8.7 kW	380-415 V 3 N ~	1x50lt



Gas-Kochkessel MILO 700



Kochkessel zum indirekten Kochen.

Isolierter Tank aus 2 mm dickem Edelstahl AISI 304 mit 2 mm dickem Boden aus Edelstahl AISI 316, mit Hohlraum für indirektes Garen.

Gas-Ausführung: Indirekte Beheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Ventilhahn mit Zündflamme und Thermoelement. Piezoelektrische Pilotzündung. Manuell rückstellbarer Sicherheitsthermostat. Wasserhahn zur Kontrolle des Wasserstandes im Hohlraum, oder "...C" Ausführung mit automatischem Einfüllsystem. Sicherheitsventil bei 0,5 bar, Vakuumventil und Manometer mit Analoganzeige.

Merkmale: Wasserfüllhahn (warm/kalt) mit schwenkbarem Auslauf aus Edelstahl AISI 304. Vorderer Ablasshahn aus verchromtem Messing Ø 2" mit athermischem Griff. Hinten angelenkter, federausgeglichener Deckel mit athermischem Griff. Ergonomischer, athermischer Knopf (mit integrierter LED-Betriebsanzeige nur bei der elektrischen Version).

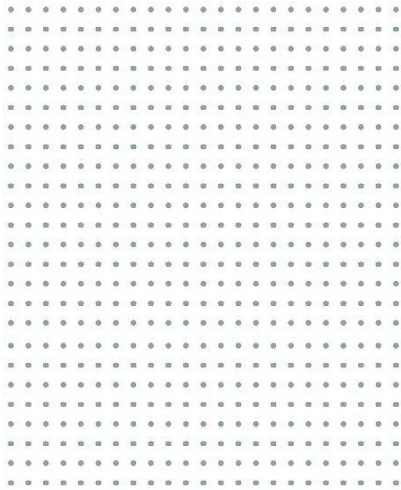
STRENGTHS



- Kochkessel zum indirekt Beheizung ist ideal zum Kochen von flüssigen Speisen, die nicht umgerührt werden müssen.
- Konstruktion: die Wanne mit Boden aus rostfreiem Stahl AISI 316, der **sehr widerstandsfähig gegen Korrosion durch Salz und Soßen ist**, kann auch durch Einsetzen von Körben verwendet werden, die das Garen großer Mengen von Gemüse, Reis oder Pasta ermöglichen.
- **Mischbatterie** für die Befüllung der Wanne mit Warm- und Kaltwasser mit schwenkbarem Auslauf.
- **Hahn zur Regelung des Zwischenraumniveaus.**
- **Ablassventil:** Unverzichtbar für die Entleerung des Kochwassers, Ausführung serienmäßig in verchromtem Messing 2 Zoll.

Gas-Kochkessel

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Tank (lt)
	M7PQG50I	GAS KOCHKESSEL INDIREKTE BEHEIZUNG 50L	800x 730x 900	15.5 kW	0 kW	1x50lt





Elektro-Kochkessel MILO 700



Kochkessel zum indirekten Garen.

Isolierter Tank aus Edelstahl AISI 304, 2 mm dick, mit Boden aus Edelstahl AISI 316, 2 mm dick, mit Hohlraum für indirektes Garen.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gepanzerte Heizelemente aus Incoloy, gesteuert durch einen elektromechanischen Thermostat. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Allgemeine Merkmale: Wassereinfüllhahn (warm/kalt) mit schwenkbarem Auslauf aus Edelstahl AISI 304. Vorderer Ablasshahn aus verchromtem Messing Ø 2" mit athermischem Griff. Hinterer, federausgeglicher Klappdeckel mit athermischem Griff. Ergonomischer, athermischer Drehknopf (mit integrierter LED-Betriebsanzeige nur bei der elektrischen Version).

STRENGTHS



- Kochkessel zum indirekt Beheizung ist ideal zum Kochen von flüssigen Speisen, die nicht umgerührt werden müssen.
- Konstruktion: die Wanne mit Boden aus rostfreiem Stahl AISI 316, der **sehr widerstandsfähig gegen Korrosion durch Salz und Soßen ist**, kann auch durch Einsetzen von Körben verwendet werden, die das Garen großer Mengen von Gemüse, Reis oder Pasta ermöglichen.
- **Mischbatterie** für die Befüllung der Wanne mit Warm- und Kaltwasser mit schwenkbarem Auslauf.
- **Hahn zur Regelung des Zwischenraumniveaus.**
- **Ablassventil:** Unverzichtbar für die Entleerung des Kochwassers, Ausführung serienmäßig in verchromtem Messing 2 Zoll.

Elektro-Kochkessel ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M7PQE50I	ELEKTRO-KOCHKESSEL INDIREKTE BEHEIZUNG 50L	800x 730x 900	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~	1x50lt

Neutrale Elemente MILO 700

Modularität 400-800 mm. Oberteil Ausführung mit geschlossener Front oder mit Schublade erhältlich. Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI 304. Offener Unterbau oder mit Tür (optional). Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

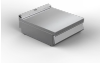
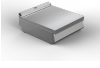


STRENGTHS



- Möglichkeit des Einbaus von Schubladen oder kundenspezifischen Modulen (Schubladen, Warmhalteschränke, Haltergitter, Zwischenböden).

Neutrale Elemente

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Tank (lt)
	M7TEN20	NEUTRALELEMENT OBERTEIL	200x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN40	NEUTRALELEMENT OBERTEIL	400x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN40C	NEUTRALELEMENT MIT 1 SCHUBLADE OBERTEIL	400x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN60	NEUTRALELEMENT OBERTEIL	600x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN80	NEUTRALELEMENT OBERTEIL	800x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN80C	NEUTRALELEMENT MIT 1 SCHUBLADE OBERTEIL	800x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7MT40	UNTERBAU FÜR NEUTRALELEMENTE	400x 680x 612	0 kW	0 kW	/
	M7MT80	UNTERBAU FÜR NEUTRALELEMENTE	800x 680x 612	0 kW	0 kW	/
	M7MT120	UNTERBAU FÜR NEUTRALELEMENTE	1200x 680x 612	0 kW	0 kW	/
	M7EN20	NEUTRALELEMENT UNTERBAU OFFEN	200x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN30	NEUTRALELEMENT UNTERBAU OFFEN	300x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN40	NEUTRALELEMENT UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN40C	NEUTRALELEMENT MIT 1 SCHUBLADE UNTERBAU OFFEN	400x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN40C2	NEUTRALELEMENT MIT 2 SCHUBLADEN	400x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN50V	NEUTRALELEMENT MIT SPÜLBECKEN	500x 730x 900	0 kW	0 kW	1x40lt
	M7EN60	NEUTRALELEMENT UNTERBAU OFFEN	600x 730x 900	0 kW	0 kW	/

Neutrale Elemente

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Tank (lt)
	M7EN80	NEUTRALELEMENT UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN80C	NEUTRALELEMENT MIT 1 SCHUBLADE UNTERBAU OFFEN	800x 730x 900	0 kW	0 kW	/



Gasherde MILO 900



Arbeitsplatte aus 2 mm dickem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish. Armaturenblech, Seiten- und Rückwände aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.

Gasherde mit 9,0-kW- und 4,5-kW-Brennern aus verglastem Gusseisen mit doppelkranz Flammenverteilern aus Messing, die es ermöglichen, eine diffuse Flamme zu erhalten, die ideal für ein gleichmäßiges Kochen ist, dank einer besseren Wärmeverteilung auf dem Boden auch großer Pfannen.

Gasherde mit 9,0-kW-Brennern aus verglastem Gusseisen mit doppelkranz Flammenverteilern aus Messing, die es ermöglichen, eine konzentrierte Flamme in der Mitte zu erhalten, die ideal für die à la minute Zubereitung ist. Ventile mit Sicherheitsthermoelement, Zündflamme für die Zündung des Brenners, Venturirohr mit innovativer Geometrie, die eine optimale Verbrennung garantiert und die Möglichkeit der Verstopfung der Gasdüse verringert. Roste aus dickem, verglastem Gusseisen oder aus Edelstahl, abnehmbare und abwaschbare Schalen unter den Brennern. Oberteil Ausführung oder auf Unterbau offen, mit Gas- oder Elektro-Backofen GN2/1 oder GN3/1.

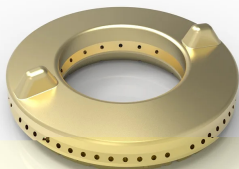
Ausstattung des Backofens: GN 2/1 oder GN 3/1 aus verchromtem Stahl für den MAXI-Backofen.

STRENGTHS

- **Konischer Brenner "C":** dank seiner doppelten vertikalen Flammenlinie ermöglicht er eine konzentriertere und "kräftigere" Flamme. Die perfekte Lösung für die à la minute Zubereitung.
- **Hohe Leistung:** Die Gasbrenner bieten eine direkte und starke Flamme, die sich perfekt für verschiedene Kochtechniken eignet.



- **Doppelkranzbrenner:** Dank seiner doppelten konzentrischen Flammenlinie sorgt er für eine gleichmäßigere und "sanftere" Flamme. Außerdem verfügt der Flammenverteiler aus Messing oben über zwei Steigrohre, die dafür sorgen, dass dem Brenner auch bei der Verwendung von zu kleinen Töpfen nie die Primärluft fehlt.
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung:** gleichmäßige Hitze über die gesamte Oberfläche, für gleichmäßiges Kochen ohne kalte Stellen.





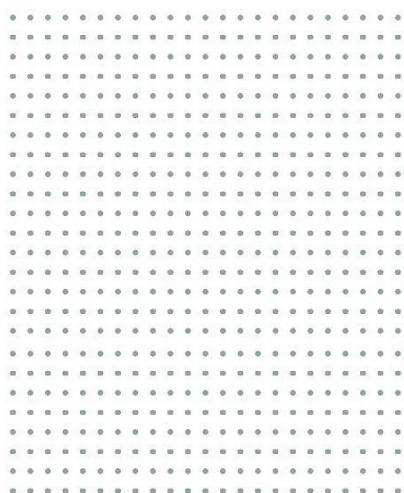
- **Robustheit und Langlebigkeit:** solide und verschleißfeste Struktur, ideal für intensive und kontinuierliche Nutzung.
- **Einfache Wartung:** Abnehmbare Grillroste und Brenner erleichtern die tägliche Reinigung.
- **Vielseitigkeit beim Kochen:** für jede Art von Pfanne geeignet, keine Materialbeschränkung (Stahl, Kupfer, Aluminium, Gusseisen usw.).
- **Präzise Flammenregulierung:** Sofortige Kontrolle der Wärmeintensität, ideal für eine schnelle Anpassung an die Kochbedürfnisse.
- **Sicherheit: Sicherheitsventil mit Thermoelement.** Gasunterbrechung bei versehentlichem Flammenausfall.
- **Hohe Wärmespeicherung:** Gusseisen speichert die Wärme lange Zeit, was die thermische Stabilität gewährleistet und den Energieverbrauch reduziert.

Gasherde

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M9TCG2	GASHERD 2 FLAMMEN OBERTEIL DOPPELKRAENZ-BRENNER	400x 900x 290	13.5 kW	0 kW	/
	M9TCG2C	GASHERD 2 FLAMMEN OBERTEIL KONISCHE BRENNER	400x 900x 290	18 kW	0 kW	/
	M9TCG01W	GAS WOKHERD 1 BRENNER OBERTEIL	400x 900x 290	12 kW	0 kW	/
	M9TCG4	GASHERD 4 FLAMMEN OBERTEIL DOPPELKRAENZ-BRENNER	800x 900x 290	27 kW	0 kW	/
	M9TCG4C	GASHERD 4 FLAMMEN OBERTEIL KONISCHE BRENNER	800x 900x 290	36 kW	0 kW	/
	M9TCG6	GASHERD 6 FLAMMEN OBERTEIL DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 900x 290	40.5 kW	0 kW	/
	M9TCG6C	GASHERD 6 FLAMMEN OBERTEIL KONISCHE BRENNER	1200x 900x 290	54 kW	0 kW	/
	M9CBG02	GASHERD 2 FLAMMEN AUF UNTERBAU OFFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	400x 900x 900	13.5 kW	0 kW	/
	M9CBG02C	GASHERD 2 FLAMMEN AUF UNTERBAU OFFEN KONISCHE BRENNER	400x 900x 900	18 kW	0 kW	/
	M9CBG01W	GAS WOKHERD 1 BRENNER OBERTEIL	400x 900x 900	12 kW	0 kW	/
	M9CBG04	GASHERD 4 FLAMMEN AUF UNTERBAU OFFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	800x 900x 900	27 kW	0 kW	/
	M9CBG04C	GASHERD 4 FLAMMEN AUF UNTERBAU OFFEN KONISCHE BRENNER	800x 900x 900	36 kW	0 kW	/
	M9CBG06	GASHERD 6 FLAMMEN AUF UNTERBAU OFFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 900x 900	40.5 kW	0 kW	/
	M9CBG06C	GASHERD 6 FLAMMEN AUF UNTERBAU OFFEN KONISCHE BRENNER	1200x 900x 900	54 kW	0 kW	/
	M9CBG14	GASHERD 4 FLAMMEN AUF GAS-BACKOFEN MIT DOPPELKRAENZ-BRENNER	800x 900x 900	34.7 kW	0 kW	/
	M9CBG14C	GASHERD 4 FLAMMEN AUF GAS-BACKOFEN MIT KONISCHE BRENNER	800x 900x 900	43.7 kW	0 kW	/

Gasherde

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M9CBG14FE	GASHERD 4 FLAMMEN AUF ELEKTRO-BACKOFEN MIT DOPPELKRAENZ-BRENNER	800x 900x 900	27 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG14CFE	GASHERD 4 FLAMMEN AUF ELEKTRO-BACKOFEN MIT KONISCHE BRENNER	800x 900x 900	36 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG16	GASHERD 6 FLAMMEN AUF GAS-BACKOFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 900x 900	48.2 kW	0 kW	/
	M9CBG16FE	GASHERD 6 FLAMMEN AUF ELEKTRO-BACKOFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 900x 900	40.5 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG16XL	GASHERD 6 FLAMMEN AUF MAXI-GAS-BACKOFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 900x 900	49.7 kW	0 kW	/
	M9CBG16CXL	GASHERD 6 FLAMMEN AUF MAXI-GAS-BACKOFEN KONISCHE BRENNER	1200x 900x 900	63.2 kW	0 kW	/
	M9CBG16XLE	GASHERD 6 FLAMMEN AUF MAXI-ELEKTRO-BACKOFEN DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 900x 900	40.5 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG16CXLE	GASHERD 6 FLAMMEN AUF MAXI-ELEKTRO-BACKOFEN KONISCHE BRENNER	1200x 900x 900	54 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG26A	GASHERD 6 FLAMMEN AUF GAS-BACKOFEN UND WÄRMESCHRANK DOPPELKRAENZ-BRENNER	1200x 900x 900	48.2 kW	0.8 kW	380-415 V 3 N ~





Elektroherde MILO 900



Arbeitsplatte aus 2 mm dickem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish. Armaturenblech, Seiten- und Rückwände aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.

Elektroherd mit gusseisernem Kochfeld mit quadratischer Platte 300x300 mm, 4,0 KW Leistung, in 6 Betriebsstellungen einstellbar. Geformtes, dichtes Kochfeld, um das Eindringen von Schmutz zu verhindern. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe mit integrierter LED-Betriebsanzeige. Oberteil Ausführung oder auf Unterbau offen, mit Elektro-Backofen GN2/1 oder GN3/1.

Ausstattung des Backofens: verchromter Rost GN 2/1 oder GN 3/1 für MAXI-Backofen.

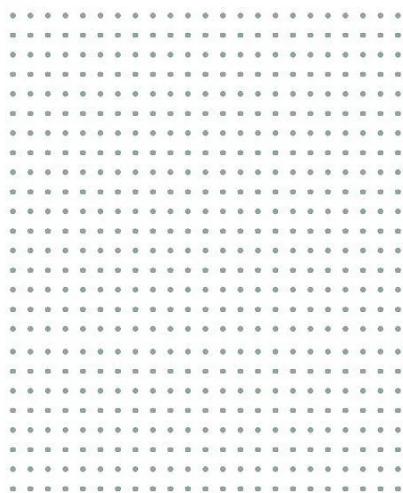
STRENGTHS



- **Hohe Leistung:** Die Platten halten die Temperatur auch nach dem Herausnehmen der Pfanne, ideal zum Warmhalten von Speisen.
- **Einfache Wartung:** leichte Reinigung dank der emaillierten Oberfläche, die kratz- und korrosionsbeständig ist.
- **Robustheit und Langlebigkeit:** solide und verschleißfeste Struktur, ideal für intensive und kontinuierliche Nutzung.
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung:** gleichmäßige Hitze über die gesamte Oberfläche, für gleichmäßiges Kochen ohne kalte Stellen.
- **Vielseitigkeit beim Kochen:** für jede Art von Pfanne geeignet, keine Materialbeschränkung (Stahl, Kupfer, Aluminium, Gusseisen usw.).

Elektroherde ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M9TCE2Q	ELEKTROHERD 2 QUADRATISCHE PLATTEN OBERTEIL	400x 900x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4Q	ELEKTROHERD 4 QUADRATISCHE PLATTEN OBERTEIL	800x 900x 290	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE6Q	ELEKTROHERD 6 QUADRATISCHE PLATTEN OBERTEIL	1200x 900x 290	0 kW	24 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE02	ELEKTROHERD 2 QUADRATISCHE PLATTEN AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE04	ELEKTROHERD 4 QUADRATISCHE PLATTEN AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE06	ELEKTROHERD 6 QUADRATISCHE PLATTEN AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 900x 900	0 kW	24 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE14	ELEKTROHERD 4 QUADRATISCHE PLATTEN AUF ELEKTRO-BACKOFEN	800x 900x 900	0 kW	21.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE16	ELEKTROHERD 6 QUADRATISCHE PLATTEN AUF ELEKTRO-BACKOFEN	1200x 900x 900	0 kW	29.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE16XLE	ELEKTROHERD 6 QUADRATISCHE PLATTEN AUF MAXI-ELEKTRO-BACKOFEN	1200x 900x 900	0 kW	32 kW	380-415 V 3 N ~



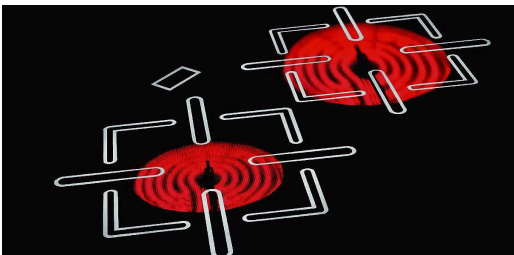


Glaskeramik-Herde MILO 900

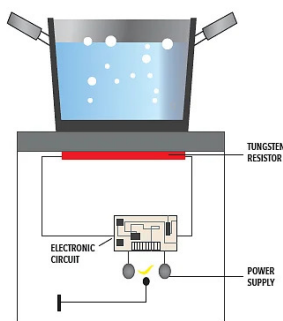


6 mm starke Glaskeramikplatte, flächenbündig, flüssigkeitsdicht für einfache Reinigung. Hochleistungs-Wolfram-Heizelemente, Zündung und Leistungsregelung mit Energieregler. Sensoren mit leuchtenden Glaskontrollleuchten. Kochfeld mit Topferkennung für mehr Energieeinsparung und mehr Sicherheit für den Benutzer (nur bei die Ausführung M____PR). Ergonomische, athermische Bedienknöpfe mit integrierten LED-Betriebsanzeigen.

STRENGTHS



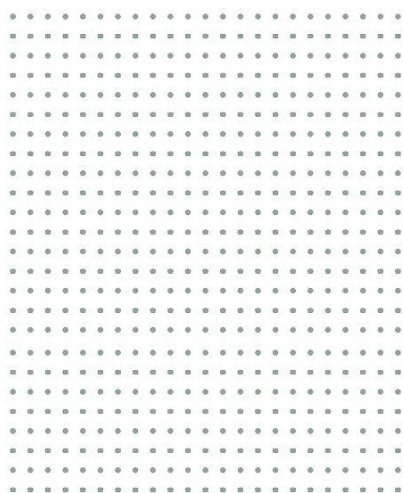
- **Modernes, leicht zu reinigendes Design:** glatte Oberfläche ohne Gitter, die eine schnelle und gründliche Reinigung ermöglicht.
- **Hohe Hitzebeständigkeit:** Die Glaskeramik ist so konzipiert, dass sie hohen Temperaturschwankungen standhält, ohne dass die Gefahr eines Bruchs besteht.
- **Schnelle und gleichmäßige Erwärmung:** Strahlungssysteme heizen die Kochzone schnell auf und verteilen die Wärme gleichmäßig.
- **Vielseitigkeit der Töpfe:** Kompatibel mit allen Arten von Topf, unabhängig vom Material (Stahl, Aluminium, Kupfer, Gusseisen, usw.).



- **Topferkennung:** Dient zur Optimierung der Energieeffizienz und zur Gewährleistung der Sicherheit.
- **Automatische Aktivierung des Kochfeldes:** Das Kochfeld schaltet sich nur ein, wenn es die Anwesenheit eines Topfes erkennt, um Energieverschwendung zu vermeiden.
- **Automatische Abschaltung (nur für PR-Ausführung):** Wird die Topf entfernt, schaltet sich das Kochfeld aus oder geht in den Standby-Modus, wodurch das Risiko einer Überhitzung oder eines Unfalls verringert wird. Automatische Abschaltung im Falle einer Überhitzung.
- **Optimale Wärmeverteilung:** Das System passt die Leistung je nach Größe und Position der Pfanne an.
- **Verbesserte Sicherheit:** Wärmeanzeigen zeigen an, wenn die Oberfläche noch heiß ist. Verhindert versehentliches Anzünden und verringert das Risiko von Verbrennungen.
- **Antihaf-Oberfläche:** Glaskeramik hält keine Speisereste fest und ist resistent gegen Flecken und Kratzer.
- **Hervorragende Energieeffizienz:** weniger Wärmeverluste als bei herkömmlichen Kochplatten.

Glaskeramik-Herde ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M9TCE2V	GLASKERAMIKHERD 2 ZONEN OBERTEIL	400x 900x 290	0 kW	6.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE2VPR	GLASKERAMIKHERD 2 ZONEN OBERTEIL MIT TOPFERKENNUNG	400x 900x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4V	GLASKERAMIKHERD 4 ZONEN OBERTEIL	800x 900x 290	0 kW	13.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4VPR	GLASKERAMIKHERD 4 ZONEN OBERTEIL MIT TOPFERKENNUNG	800x 900x 290	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE02	GLASKERAMIKHERD 2 ZONEN AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	6.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE02PR	GLASKERAMIKHERD 2 ZONEN AUF UNTERBAU OFFEN MIT TOPFERKENNUNG	400x 900x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE04	GLASKERAMIKHERD 4 ZONEN AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	0 kW	13.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE04PR	GLASKERAMIKHERD 4 ZONEN AUF UNTERBAU OFFEN MIT TOPFERKENNUNG	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~



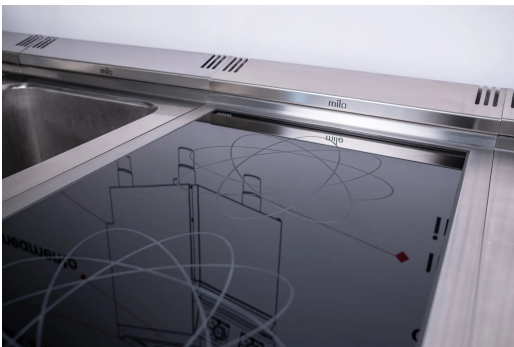


Elektrische Induktionsherde MILO 900

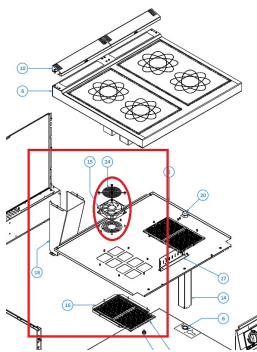


6 mm dicke Glaskeramikplatte, flächenbündig, flüssigkeitsdicht für einfache Reinigung. Potentiometer mit stufenloser Leistungseinstellung von 1 bis 9. Induktionserwärmung im ferromagnetischen Material des Pfannenbodens durch ein von einem elektromagnetischen Induktor erzeugtes Feld. Ausschließliche Verwendung von Pfannen mit einem Minstdurchmesser von 150 mm, die für die Verwendung mit Induktionsgeräten zugelassen sind. Minimale Wärmeabstrahlung in die Umgebung und mehr Komfort und Sicherheit für den Bediener, da die gesamte Energie und Wärme an den Boden der Pfanne abgegeben wird. Kühlkreislauf-Kanalisationssystem, um die Komponenten stets auf der richtigen Betriebstemperatur zu halten. Elektronisches Diagnosesystem mit Alarmcode-Signalisierung über Warnleuchte am Armaturenbrett. Sensoren mit leuchtenden Glaskontrollleuchten. Ergonomische, athermische Knöpfe mit integrierten LED-Betriebsanzeigen.

STRENGTHS

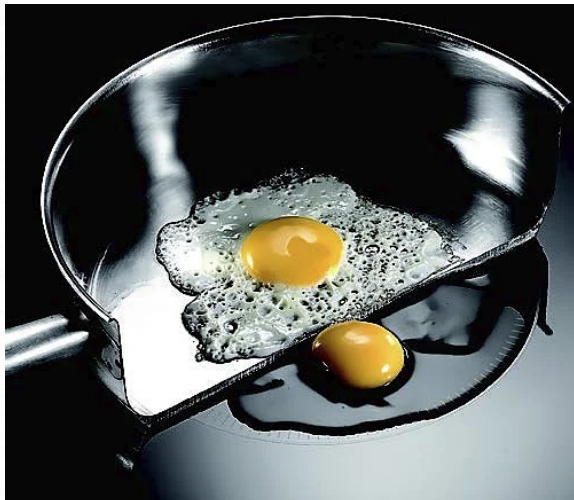
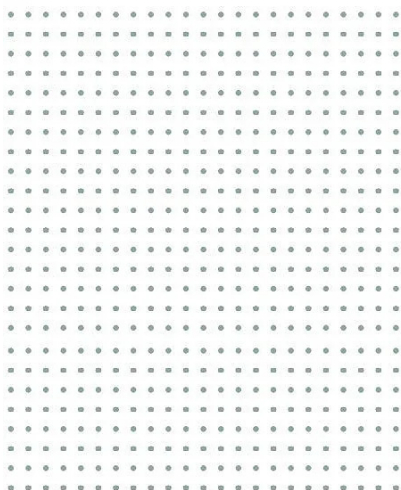


- **Leichte Reinigung:** Die glatte Glaskeramikoberfläche verhindert die Bildung von Rückständen, da sie sich ohne Topf nicht überhitzt.
- **Sofortige Erwärmung:** Die Wärme wird direkt im Boden der Pfanne erzeugt und ermöglicht eine schnelle und präzise Erwärmung.
- **Maximale Energieeffizienz:** über **90 %** Wirkungsgrad und minimaler Wärmeverlust im Vergleich zu herkömmlichen Systemen.
- **Absolute Sicherheit:** Die Oberfläche bleibt kühl (sie erwärmt sich nur durch den Kontakt mit der Pfanne), wodurch die Gefahr von Verbrennungen verringert wird.
- **Überhitzungsschutzsystem:** automatische Abschaltung bei Überhitzung.
- **Zusätzliches System zur Zwangsbelüftung:** ermöglicht den Betrieb des Generators in anspruchsvolleren Temperaturbereichen.
- **Automatische Topferkennung:** Das Kochfeld wird nur aktiviert, wenn kompatible Töpfe (Eisenmaterial) vorhanden sind, wodurch der Energieverbrauch optimiert wird.
- **Homogenes und flammenfreies Kochen:** gleichmäßige Wärmeverteilung und keine offene Flamme, ideal für sichere professionelle Umgebungen.
- **Verkürzte Kochzeit:** Das Wasser kocht in weniger als der Hälfte der Zeit im Vergleich zu einem herkömmlichen System.
- **Automatische Abschaltung** beim Herausnehmen der Pfanne.
- **Digitale Präzisionskontrolle:** Präzise Temperaturkontrolle, ideal für delikates Kochen wie Soßen und Cremes.



Elektrische Induktionsherde ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M9TCE2I	INDUKTIONSHERD 2 ZONEN OBERTEIL	400x 900x 290	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4I	INDUKTIONSHERD 4 ZONEN OBERTEIL	800x 900x 290	0 kW	20 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE01WI	INDUKTIONSWOK 1 ZONE OBERTEIL	400x 900x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CIE02	INDUKTIONSHERD 2 ZONEN AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CIE04	INDUKTIONSHERD 4 ZONEN AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	0 kW	20 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CIE01W	INDUKTIONSWOK 1 ZONE AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~





Gas-Gruehlplattenherd MILO 900



Gruehlplattenherd aus 15 mm dickem legiertem Stahl mit differenzierten isothermischen Zonen, die in die Oberseite eingelassen und von einer flüssigkeitsdichten umlaufenden Rinne mit großer Ablauföffnung und einer geformten Auffangschale GNI/3 umgeben sind, die zum Entleeren und Reinigen leicht herausgenommen werden kann. Beheizung durch einen zentralen Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, der in der Mitte eine Temperatur von bis zu 500°C ermöglicht, die zu den Rändern hin abnimmt. Kontinuierliche Regelung über einen Ventilhahn mit Sicherheitsthermoelement und Piezo-Zündung der Zündflamme. Abnehmbare zentrale Ring mit einem Durchmesser von 300mm für den Coup-de-feu oder die Wartung. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe. Oberteil Ausführung oder auf Unterbau offen. Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish. Armaturenbrett, Seiten- und Rückwände aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.

STRENGTHS



- **Große Oberfläche** perfekt für gleichmäßiges, gleichzeitiges Garen mehrerer Speisen, wodurch der Platzbedarf optimiert wird.
- **Leichte Reinigung:** Die Kochplatte lässt sich leicht abkratzen und reinigen und verfügt über integrierte Fettauffangschalen für eine hygienische Verwertung des Rückstände.
- **Schnelle Heizung:** Dank Gas erreicht die Kochplatte schnell hohe Temperaturen, was die Wartezeiten verkürzt und die Produktivität erhöht.
- **Verschieden Temperatur:** Der Wechsel von der Mitte zur Peripherie der Kochplatte ermöglicht ein differenziertes Garen (z. B. Fleisch auf einer Seite, Gemüse auf der anderen) mit optimalen Ergebnissen.
- **Zuverlässigkeit und Langlebigkeit:** Die Konstruktion aus Edelstahl, die effizienten Brenner und die professionellen Komponenten garantieren Widerstandsfähigkeit, Sicherheit und Langlebigkeit auch bei intensivem Gebrauch.

Gas-Gluehplattenherd

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung
	M9TTG40	GAS GLÜHPLATTENHERD OBERTEIL	400x 900x 290	6 kW	0 kW
	M9TTG80	GAS GLÜHPLATTENHERD OBERTEIL	800x 900x 290	13.9 kW	0 kW
	M9TPG40	GAS GLÜHPLATTENHERD AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	6 kW	0 kW
	M9TPG80	GAS GLÜHPLATTENHERD AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	13.9 kW	0 kW
	M9TPG10	GAS GLÜHPLATTENHERD AUF GAS – BACKOFEN	800x 900x 900	21.6 kW	0 kW



Elektro-Gluehlplattenherd MILO 900



Gluehlplattenherd aus 15 mm dickem legiertem Stahl mit differenzierten isothermischen Zonen, die in die Oberseite eingelassen und von einer flüssigkeitsdichten umlaufenden Rinne mit großer Ablauföffnung und einer geformten Auffangschale GNI/3 umgeben sind, die zum Entleeren und Reinigen leicht herausgenommen werden kann. **Ausführung mit 40 cm Breite:** Einzelne isothermische Kochzone mit Temperaturregelung von 50 bis 300 °C, die durch Widerstandselemente beheizt wird, die schnelle Reaktionszeiten und hohe Effizienz garantieren. **Ausführung mit 80 cm Breite:** Multiplatte mit 4 separaten isothermen Zonen, jede mit unabhängiger Temperaturregelung von 50 bis 360°C, beheizt durch strahlende Wolfram-Widerstandselemente, die schnelle Reaktionszeiten und hohe Effizienz gewährleisten. **9-stufiger Energieregler.** Ergonomischer, athermischer Bedienknopf mit integrierter LED-Betriebsanzeige.

STRENGTHS



- **Große Fläche** perfekt für gleichmäßiges, gleichzeitiges Garen mehrerer Speisen, wodurch der Platzbedarf optimiert wird.
- **Leichte Reinigung:** Die Kochplatte lässt sich leicht abkratzen und reinigen und verfügt über integrierte Fettauffangschalen für eine hygienische Verwertung des Rückstands.
- **Gleichmäßige und kontrollierte Heizung:** Die elektrischen Heizelemente sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Fläche, wodurch kalte Stellen vermieden werden und ein gleichmäßiges Garen gewährleistet wird.
- **Präzise Temperaturregelung:** Dank der einstellbaren Thermostate können Sie die gewünschte Temperatur mit großer Präzision einstellen und halten.
- **Geräuscharm und emissionsfrei:** Da keine offene Flamme und keine Gasemissionen vorhanden sind, ist die Kochplatte ideal für Küchen, in denen geringe Geräuscentwicklung und maximale Hygiene erforderlich sind.
- **Einfache und sichere Installation:** kein Gasanschluss erforderlich, nur eine geeignete Steckdose. Integrierte Sicherheitssysteme schützen das Gerät vor Überhitzung.

Elektro-Gluehplattenherd ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M9TTE40	ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERD OBERTEIL	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TTE80	ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERD OBERTEIL	800x 900x 290	0 kW	11.4 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TPE40	ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERD AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TPE80	ELEKTRO-GLÜHPLATTENHERD AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	0 kW	11.4 kW	380-415 V 3 N ~



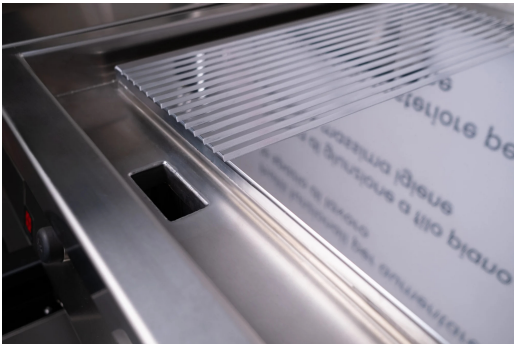
Gas-Grillplatte MILO 900



Kochplatte glatt, gerillt oder 2/3 glatt und 1/3 gerillt, bis zu 20 mm dick in den Arbeitsplatte eingelassen. Die Kochplatte ist von Arbeitsplatte durch Graphitdichtung isoliert. Platte aus Spezialstahl Fe510D, der eine maximale Temperaturgleichmäßigkeit über die gesamte Platte garantiert. Möglichkeit zur Wahl zwischen einer glänzend verchromten Oberfläche, die die Reinigung erleichtert und keinerlei Erinnerungseffekt früherer Kochvorgänge hinterlässt, oder einer matt verchromten Oberfläche, die eine antihaftbeschichtete Kochfläche, eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber mechanischen Belastungen (Verwendung von Metallutensilien möglich) und thermischen Belastungen bietet. Perimetrale Flüssigkeitsdichtung mit großem Ablaufloche und gestanztem GN1/3 Auffangbehälter, der zum Entleeren und Reinigen leicht entfernbar ist.

Beheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Kochzonen von einer bis drei differenziert. Temperaturregelung von 100° bis 300°C durch Thermostatventil mit Sicherheitsthermoelement. Piezoelektrische Zündung der Zündflamme. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe. Oberteil Ausführung oder auf Unterbau offen. Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish. Bedienfeld, Seitenwände und Rückwand aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.

STRENGTHS



- **Kompaktes Design:** Erhältlich als Oberteil- oder auf Unterbau offen, anpassbar an verschiedene Küchen.
- **Vielseitiges Garen:** geeignet für eine breite Palette von Speisen, einschließlich Fleisch, Fisch, Gemüse und Eier.
- Erhältlich mit **glatten, gerillt oder mixten Oberflächen** für unterschiedliche Kochanforderungen.
- Erhältlich mit **polierten** oder **satinieren Chromoberflächen**.
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung:** sorgt für gleichmäßiges Garen auf der gesamten Oberfläche und verbessert die Qualität der Speisen.



- **Leichte Reinigung:** Ausgestattet mit einer Fettauffangschale für eine einfache Reinigung.
- Die verchromten Oberflächen lassen sich leicht mit Wasser und Reinigungsmitteln reinigen.
- **Geringere Rauchentwicklung:** Im Vergleich zu anderen Geräten erzeugt der Grillplatte weniger Rauch, was die Arbeitsumgebung verbessert.
- **Energieeffizienz:** optimierter Energieverbrauch, insbesondere bei den elektrischen Modellen, mit einem guten Verhältnis zwischen Leistung und Effizienz.
- **Betriebssicherheit:** Ausgestattet mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.



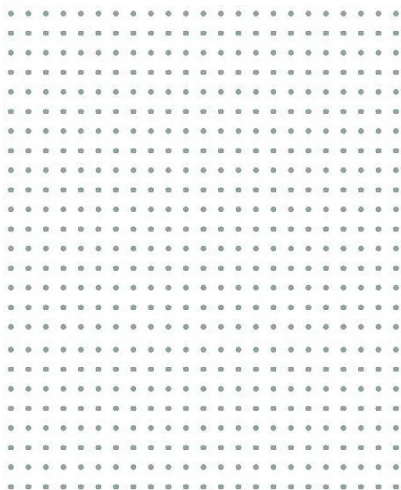
- **FRY-DET Reinigungsmittel:** sorgt für eine gründliche und effektive Reinigung.

Gas-Grillplatte

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung
	M9TFGLS	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT OBERTEIL	400x 900x 290	8 kW	0 kW
	M9TFGLC	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT OBERTEIL	400x 900x 290	8 kW	0 kW
	M9TFGRS	GAS-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	400x 900x 290	8 kW	0 kW
	M9TFGLLS	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT OBERTEIL	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGLLC	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT OBERTEIL	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGLRS	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGLRC	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT OBERTEIL	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGRRS	GAS-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFG12LS	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT OBERTEIL	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9TFG12LC	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT OBERTEIL	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9TFG12LRS	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9TFG12LRC	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT OBERTEIL	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9FTG40LS	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	8 kW	0 kW
	M9FTG40LC	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	8 kW	0 kW
	M9FTG40RS	GAS-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	8 kW	0 kW
	M9FTG80LS	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	16 kW	0 kW

Gas-Grillplatte

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung
	M9FTG80LC	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG80LRS	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG80LRC	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG80RS	GAS-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG12LS	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 900x 900	24 kW	0 kW
	M9FTG12LC	GAS-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 900x 900	24 kW	0 kW
	M9FTG12LRS	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 900x 900	24 kW	0 kW
	M9FTG12LRC	GAS-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 900x 900	24 kW	0 kW





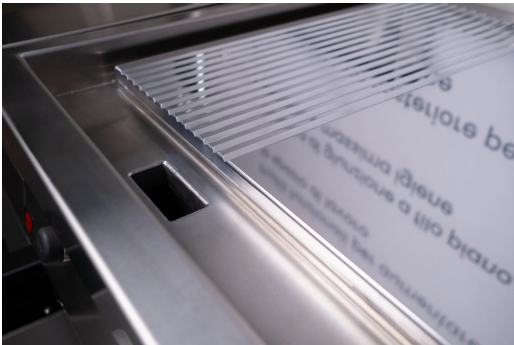
Elektro-Grillplatte MILO 900



Kochplatte glatt, gerillt oder 2/3 glatt und 1/3 gerillt, bis zu 20 mm dick in den Arbeitsplatte eingelassen. Die Kochplatte ist von Arbeitsplatte durch Graphitdichtung isoliert. Platte aus Spezialstahl Fe510D, der eine maximale Temperaturgleichmäßigkeit über die gesamte Platte garantiert. Möglichkeit zur Wahl zwischen einer glänzend verchromten Oberfläche, die die Reinigung erleichtert und keinerlei Erinnerungseffekt früherer Kochvorgänge hinterlässt, oder einer matt verchromten Oberfläche, die eine antihaftbeschichtete Kochfläche, eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber mechanischen Belastungen (Verwendung von Metallutensilien möglich) und thermischen Belastungen bietet. Perimetrale Flüssigkeitsdichtung mit großem Ablaufloche und gestanztem GNI/3 Auffangbehälter, der zum Entleeren und Reinigen leicht entfernbar ist.

Gepanzerte Heizelemente aus Edelstahl AISI 309, die in speziellen Blöcken vormontiert sind. Differenzierte Kochzonen von einer bis drei. Thermostat zur Einstellung der Kochtemperatur von 100° bis 300°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe mit integrierter LED-Betriebsanzeige. Oberteil Ausführung oder auf Unterbau offen. Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite Finish. Bedienfeld, Seiten- und Rückwände aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.

STRENGTHS



- **Kompaktes Design:** Erhältlich als Oberteil- oder auf Unterbau offen, anpassbar an verschiedene Küchen.
- **Vielseitiges Garen:** geeignet für eine breite Palette von Speisen, einschließlich Fleisch, Fisch, Gemüse und Eier.
- Erhältlich mit **glatten, gerillt oder mixten Oberflächen** für unterschiedliche Kochanforderungen.
- Erhältlich mit **polierten** oder **satinieren Chromoberflächen**.
- **Gleichmäßige Wärmeverteilung:** sorgt für gleichmäßiges Garen auf der gesamten Oberfläche und verbessert die Qualität der Speisen.



- **Leichte Reinigung:** Ausgestattet mit einer Fettauffangschale für eine einfache Reinigung.
- Die verchromten Oberflächen lassen sich leicht mit Wasser und Reinigungsmitteln reinigen.
- **Geringere Rauchentwicklung:** Im Vergleich zu anderen Geräten erzeugt der Grillplatte weniger Rauch, was die Arbeitsumgebung verbessert.
- **Energieeffizienz:** optimierter Energieverbrauch, insbesondere bei den elektrischen Modellen, mit einem guten Verhältnis zwischen Leistung und Effizienz.
- **Betriebssicherheit:** Ausgestattet mit einem Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.



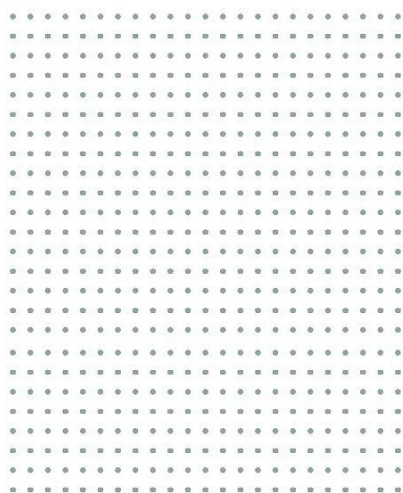
- **FRY-DET Reinigungsmittel:** sorgt für eine gründliche und effektive Reinigung.

Elektro-Grillplatte⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M9TFELS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT OBERTEIL	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT OBERTEIL	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFERS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELLS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT OBERTEIL	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELLC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT OBERTEIL	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELRS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELRC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT OBERTEIL	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFERRS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT OBERTEIL	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT OBERTEIL	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LRS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT OBERTEIL	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LRC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT OBERTEIL	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE40LS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE40LC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE40RS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80LS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~

Elektro-Grillplatte⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung
	M9FTE80LC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80LRS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80LRC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80RS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE GLATT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LRS	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT MATT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LRC	ELEKTRO-GRIDDLEPLATTE 2/3 GLATT 1/3 GERILLT VERCHROMT AUF UNTERBAU OFFEN	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~



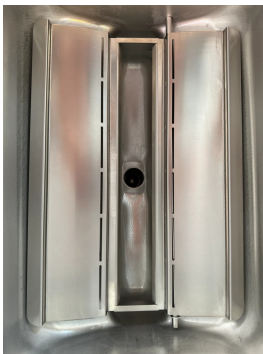


Gas-Fritteusen MILO 900



- **Y-Ausführung** mit elektromechanischem Thermostat und ergonomischen, athermischen Bedienknöpfen mit integrierten Betriebs-LED.
- **YF-Ausführung** mit elektronischer FAST-Platine, digitaler Display, elektronische Temperaturregelung bis 185°C mit einer Genauigkeit von $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **YS-Ausführung** mit elektronischer Platine SUPREME, ausgestattet mit einem 7-Zoll-Touch-Screen-Display mit einfacher und intuitiver Schnittstelle für die vollständige Verwaltung der Garparameter dank einer elektronischen Steuerung mit PID-Algorithmus, der die Garparameter während des Arbeitszyklus in Echtzeit analysiert und verändert, um die Konsistenz und Wiederholbarkeit der Produktqualität zu stabilisieren. Elektronische Temperaturregelung bis 185°C mit einer Genauigkeit von $\pm 1^\circ\text{C}$, Bibliothek, in der bis zu 24 verschiedene Rezepte eingestellt werden können, Programm Melting zum Schmelzen des Frittiermediums (Öl oder tierisches/pflanzliches Fett), Energiesparfunktion, Fernüberwachung mit Wi-Fi-System, softwaregesteuerter Tankreinigungszyklus, Ölfiltration durch Einfüllen in den Auffangwagen aus Edelstahl AISI 304, der in das Gerät integriert ist und mit einem feinmaschigen Filter aus Edelstahl AISI 304 mit einer Filterkapazität von bis zu 150 Mikron ausgestattet ist, der für die Reinigung in der Spülmaschine leicht herausgenommen werden kann.

STRENGTHS



- **Gas-Beheizung** mit Hochleistungs-Rohrbrennern aus Edelstahl, die außerhalb des Kochtanks angebracht sind, um den Wärmeaustausch zu optimieren und gleichzeitig die maximale Breite des Abscheidebereichs für Verunreinigungen beizubehalten, wodurch die Qualität des Öls geschützt wird.
- **Gas-Beheizung** mit patentierter Brennkammer: unabhängige Luftströme für hohe Effizienz.
- **Abweiser in den Tank:** verhindert den Kontakt von Rückständen mit heißen Oberflächen.



- **Rahmen aus Edelstahl AISI 304:** Hohe Qualität, Beständigkeit gegen Oxidation und Korrosion, sowohl außen als auch innen.
- **Selbsttragender Rahmen mit doppelter Faltung:** Sorgt für Robustheit und Zugänglichkeit und verhindert das Eindringen von Wasser.
- **Arbeitsplatte aus AISI 304:** 20/10 mm dick mit Scotch Brite Finish. Armaturenbrett, Seiten- und Rückwände aus 1 mm dickem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.
- **Mindestdicke des verwendeten Edelstahl AISI 304:** 10/10 mm dick.
- **Seitengehäuse für wasserdichte Dichtung:** Kompatibel mit OFFCAR- oder SUPERFRY-Ausrüstung.



- Friteusen mit einem oder zwei Kochtanks aus Edelstahl AISI 304. Nahtlos **geformter Y-Tank** mit großen Ecken für eine einfache Reinigung.
- **Große Kaltzone:** fängt Rückstände auf, ohne sie zu verbrennen, und erhält die Ölqualität und die Betriebssicherheit.
- **Isolierung des Kochtanks** (Version Supreme): Reduziert den Wärmeverlust, verbessert die Qualität und die Energieeffizienz.
- **Gerader Bodenablass Ø1,5 Zoll:** Verdoppelt den durchschnittlichen Querschnitt des Tanks, vermeidet Verstopfungen.
- **Ölablassventil AISI 316:** Hohe Korrosionsbeständigkeit.
- **Ölablassverlängerung:** Abnehmbar und an verschiedene Behälter anpassbar.
- **Messingstopfen mit Enddichtung:** Verhindert das nachträgliche Austropfen von Öl.



- **Ergonomischer,** langlebiger und isolierender **Bakelit-Knopf.**
- **Mechanische Steuerung:** thermostatische Steuerung mit 5 Grad Genauigkeit.
- **Digitale Steuerung** (Fast-Ausführung): Intuitiv, wenige Tasten für einfache Bedienung.
- **Digitale Steuerung** (Fast-Ausführung): PID-Thermostatsteuerung mit 1 Grad Genauigkeit.
- **IP67-Tasten aus Edelstahl AISI 304:** Vollständig staub- und wasserdicht.



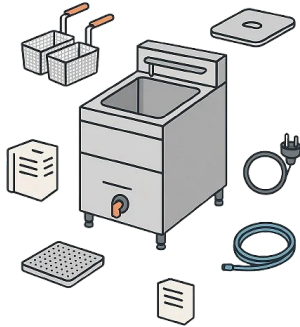
- Leicht identifizierbarer und geschützter **Sicherheitsthermostat.**
- **Schutzwand hinter der Tür:** verhindert den versehentlichen Kontakt mit heißen Teilen.
- **Integrierter Axiallüfter:** sorgt für Frischluft im Friteusenkörper.
- **Schließende Tür mit integriertem Drehscharnier:** mehr Robustheit als der Marktstandard.



- **Prädisposition für Filterwagen:** "einziehbares" Gehäuse zur Vereinfachung der Abfallentsorgung.
- Filterwagen (**optional**): 100-Mikron-Edelstahl-Mehrzweckfilter, vorbereitet für Filterpapier.
- **Tankbodenfilter (optional):** sofortige Entfernung der größten Rückstände.



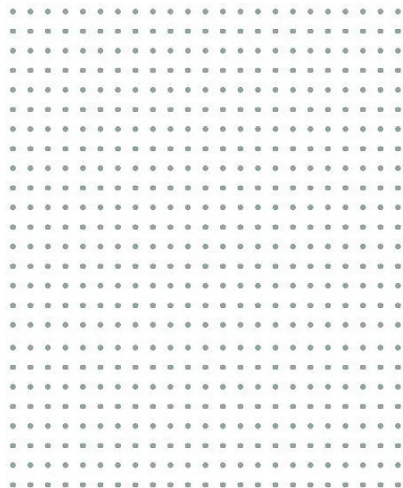
- **FRY-DET Reinigungsmittel:** sorgt für eine gründliche und effektive Reinigung.



- **Ausstattung:** 1 Korb für 1-Tank-Versionen. 1 Korb und 2 halbe Körbe für 2-Tank-Versionen. Tankdeckel. Ölauffangwanne aus Edelstahl nur bei den SUPREME-Versionen enthalten. Bei allen anderen Versionen ist die Ölauffangwanne optional (nicht im Lieferumfang enthalten - Fritteuse wird mit Ölablassschlauchverlängerung geliefert).

Gas-Fritteusen

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M9FRG20Y	GAS-FRITTEUSE 1 'Y' TANK 20L	400x 900x 900	21 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x20lt
	M9FRG20YF	GAS-FRITTEUSE FAST 1 'Y' TANK 20L	400x 900x 900	21 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x20lt
	M9FRG20YS	GAS-FRITTEUSE MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG 1 'Y'-TANK 20L	400x 900x 900	21 kW	0.15 kW	220-230 V ~	1x20lt
	M9FRG-17	GAS-FRITTEUSE MIT 1 TANK VON 17L UND WÄRMETAUSCHERN IM TANK.	400x 900x 900	16.5 kW	0 kW	/	1x17lt
	M9FRG-16	GAS-FRITTEUSE MIT 2 TANKS VON 8L UND WÄRMETAUSCHERN IM TANK.	400x 900x 900	11.6 kW	0 kW	/	2x8lt
	M9FRG40Y	GAS-FRITTEUSE 2 'Y' TANKS 20L	800x 900x 900	42 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x20lt
	M9FRG40YF	GAS-FRITTEUSE FAST 2 "Y" TANKS 20L	800x 900x 900	42 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x20lt
	M9FRG-34	GAS-FRITTEUSE MIT 2 TANKS VON 17L UND WÄRMETAUSCHERN IM TANK.	800x 900x 900	33 kW	0 kW	/	2x17lt





Elektrische Friteusen MILO 900



- **Y-Ausführung** mit elektromechanischem Thermostat und ergonomischen, athermischen Bedienknöpfen mit integrierten Betriebs-LED.
- **YF-Ausführung** mit elektronischer FAST-Platine, digitaler Display, elektronische Temperaturregelung bis 185°C mit einer Genauigkeit von $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **YS-Ausführung** mit elektronischer Platine SUPREME, ausgestattet mit einem 7-Zoll-Touch-Screen-Display mit einfacher und intuitiver Schnittstelle für die vollständige Verwaltung der Garparameter dank einer elektronischen Steuerung mit PID-Algorithmus, der die Garparameter während des Arbeitszyklus in Echtzeit analysiert und verändert, um die Konsistenz und Wiederholbarkeit der Produktqualität zu stabilisieren. Elektronische Temperaturregelung bis 185°C mit einer Genauigkeit von $\pm 1^\circ\text{C}$, Bibliothek, in der bis zu 24 verschiedene Rezepte eingestellt werden können, Programm Melting zum Schmelzen des Frittiermediums (Öl oder tierisches/pflanzliches Fett), Energiesparfunktion, Fernüberwachung mit Wi-Fi-System, softwaregesteuerter Tankreinigungszyklus, Ölfiltration durch Einfüllen in den Auffangwagen aus Edelstahl AISI 304, der in das Gerät integriert ist und mit einem feinmaschigen Filter aus Edelstahl AISI 304 mit einer Filterkapazität von bis zu 150 Mikron ausgestattet ist, der für die Reinigung in der Spülmaschine leicht herausgenommen werden kann.

STRENGTHS



- **Elektrische Beheizung** durch ein innovatives, hocheffizientes, flaches, kippbares Heizelement, das aus dem Kochtank herausgenommen werden kann, um die Reinigung des Tanks zu erleichtern.
- Elektrisches Sicherheitssystem, das den Heizvorgang unterbricht, wenn der Abfluss geöffnet oder das Heizelement angehoben wird.
- **Beheizung mit flachem Heizelement:** hohe Energieeffizienz und Sicherheit.



- **Rahmen aus Edelstahl AISI 304:** Hohe Qualität, Beständigkeit gegen Oxidation und Korrosion, sowohl außen als auch innen.
- **Selbsttragender Rahmen mit doppelter Faltung:** Sorgt für Robustheit und Zugänglichkeit und verhindert das Eindringen von Wasser.
- **Arbeitsplatte aus AISI 304:** 20/10 mm dick mit Scotch Brite Finish. Armaturenbrett, Seiten- und Rückwände aus 1 mm dickem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.
- **Mindestdicke des verwendeten Edelstahl AISI 304:** 10/10 mm dick.
- **Seitengehäuse für wasserdichte Dichtung:** Kompatibel mit OFFCAR- oder SUPERFRY-Ausrüstung.



- Friteusen mit einem oder zwei Kochtanks aus Edelstahl AISI 304. Nahtlos **geformter Y-Tank** mit großen Ecken für eine einfache Reinigung.
- **Große Kaltzone:** fängt Rückstände auf, ohne sie zu verbrennen, und erhält die Ölqualität und die Betriebssicherheit.
- **Isolierung des Kochtanks** (Version Supreme): Reduziert den Wärmeverlust, verbessert die Qualität und die Energieeffizienz.
- **Gerader Bodenablass Ø1,5 Zoll:** Verdoppelt den durchschnittlichen Querschnitt des Tanks, vermeidet Verstopfungen.
- **Ölablassventil AISI 316:** Hohe Korrosionsbeständigkeit.
- **Ölablassverlängerung:** Abnehmbar und an verschiedene Behälter anpassbar.
- **Messingstopfen mit Enddichtung:** Verhindert das nachträgliche Austropfen von Öl.



- **Ergonomischer,** langlebiger und isolierender **Bakelit-Knopf.**
- **Mechanische Steuerung:** thermostatische Steuerung mit 5 Grad Genauigkeit.
- **Digitale Steuerung** (Fast-Ausführung): Intuitiv, wenige Tasten für einfache Bedienung.
- **Digitale Steuerung** (Fast-Ausführung): PID-Thermostatsteuerung mit 1 Grad Genauigkeit.
- **IP67-Tasten aus Edelstahl AISI 304:** Vollständig staub- und wasserdicht.



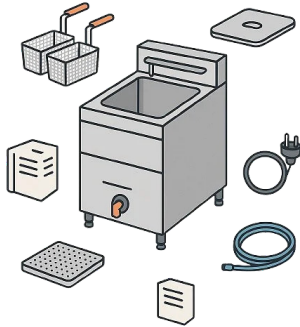
- Leicht identifizierbarer und geschützter **Sicherheitsthermostat.**
- **Schutzwand hinter der Tür:** verhindert den versehentlichen Kontakt mit heißen Teilen.
- **Integrierter Axiallüfter:** sorgt für Frischluft im Friteusenkörper.
- **Schließende Tür mit integriertem Drehscharnier:** mehr Robustheit als der Marktstandard.



- **Prädisposition für Filterwagen:** "einziehbares" Gehäuse zur Vereinfachung der Abfallentsorgung.
- Filterwagen **(optional):** 100-Mikron-Edelstahl-Mehrzweckfilter, vorbereitet für Filterpapier.
- **Tankbodenfilter (optional):** sofortige Entfernung der größten Rückstände.



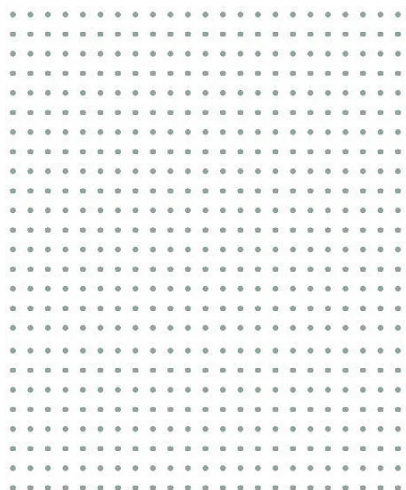
- **FRY-DET Reinigungsmittel:** sorgt für eine gründliche und effektive Reinigung.



- **Ausstattung:** 1 Korb für 1-Tank-Versionen. 1 Korb und 2 halbe Körbe für 2-Tank-Versionen. Tankdeckel. Ölauffangwanne aus Edelstahl nur bei den SUPREME-Versionen enthalten. Bei allen anderen Versionen ist die Ölauffangwanne optional (nicht im Lieferumfang enthalten - Fritteuse wird mit Ölablassschlauchverlängerung geliefert).

Elektrische Friteusen ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M9FRE20Y	ELEKTRO-FRITTEUSE 1 'Y' TANK 20LT	400x 900x 900	0 kW	19 kW	380-415 V 3 N ~	1x20lt
	M9FRE20YF	ELEKTRO-FRITTEUSE FAST 1 'Y' TANK 20L	400x 900x 900	0 kW	19 kW	380-415 V 3 N ~	1x20lt
	M9FRE20YS	ELEKTRO-FRITTEUSE MIT ELEKTRONISCHER STEUERUNG 1 'Y'-TANK 20L	400x 900x 900	0 kW	19 kW	380-415 V 3 N ~	1x20lt
	M9FRE-16	ELEKTRISCHE FRITTEUSE MIT 2 TANKS VON 8L UND ROTIERENDE TUBULARHEIZUNG.	400x 900x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	2x8lt
	M9FRE40Y	ELEKTROFRITTEUSE 2 'Y' TANKS 20L	800x 900x 900	0 kW	38 kW	380-415 V 3 N ~	2x20lt
	M9FRE40YF	ELEKTRO-FRITTEUSE FAST 2 'Y' TANKS 20L	800x 900x 900	0 kW	38 kW	380-415 V 3 N ~	2x20lt





Elektro-Frittenwanne MILO 900



Elektrischer Frittenwanne mit Tank aus Edelstahl GN 1/1 + 1/3 AISI 304 mit großen Ecken und doppeltem Boden für ein leichtes Abtropfen und Entnehmen der Pommes frites. Tank beheizt durch ein Heizelement aus Incoloy 800W und thermostatischer Regelung bis 90°C. Tragfähigkeit bis zu 5 kg (Pommes frites). Obere Beheizung durch ein 1 kW Keramikheizelement mit hohem thermischen Wirkungsgrad. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe mit integrierten LED-Betriebsanzeigen. Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite Finish. Armaturenbrett, Seiten- und Rückwände aus 1 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Scotch Brite-Finish.

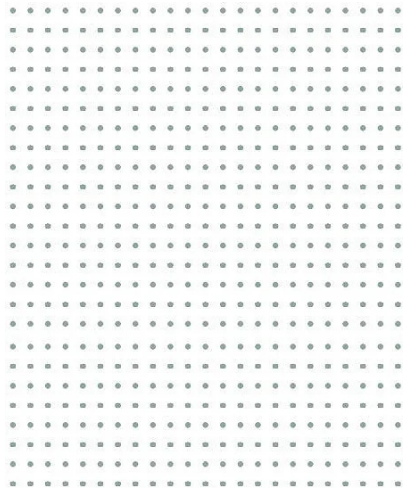
STRENGTHS



- Die Fähigkeit, **eine konstante Temperatur zu halten**, ermöglicht es den Köchen, große Mengen an Speisen im Voraus zuzubereiten, ohne dabei Kompromisse bei der Qualität einzugehen.
- **Hohe Funktionalität und Ergonomie:** präzise Temperaturkontrolle.
- GN1/1-Kochtank mit abgerundeten Kanten.
- Leistungsstarke Keramiklampe, die nicht über den Rand hinausragt.
- Belastbarkeit: **5 kg** (Pommes frites).
- **Maximale Gleichmäßigkeit der Hitze:** doppeltes Heizsystem: ein keramisches Heizelement hinten und ein Incoloy-Heizelement außerhalb des Wannenbodens.
- Das keramische Heizelement kann durch Drücken des Schalters auf dem Armaturenbrett ausgeschaltet werden.

Elektro-Frittenwanne ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M9TSPE40	ELEKTRO-FRITTENWANNE OBERTEIL	400x 900x 290	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GN1/1+1/3
	M9SPE40	ELEKTRO-FRITTENWANNE AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GN1/1+1/3





Gas-Nudelkocher MILO 900

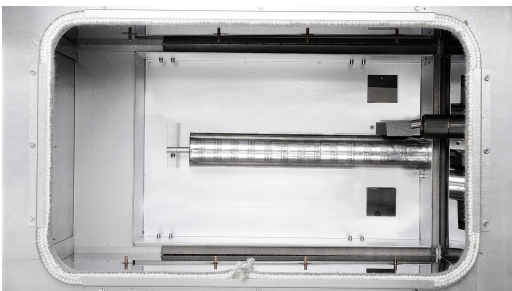


Nahtloser Behälter aus Edelstahl AISI 316 mit weit abgerundeten Ecken für eine einfache und effektive Reinigung. Vorderer Bereich mit Rutsche und perforierter Oberseite zur Aufnahme von Wasserablasskörben.

Beheizung über Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Ventilhahn mit Pilotflamme und Thermoelement, piezoelektrische Pilotzündung. Wassereinfüllung über Ø ½"-Kugelhahn aus Edelstahl AISI316, der den strengsten internationalen Normen für den Kontakt mit Lebensmitteln entspricht. "...C"-Version mit automatischer Befüllung über Zweiwege-Magnetventil zur schnellen Befüllung und Aufrechterhaltung des Wasserstands im Tank. Vorderer Auslauf aus Edelstahl AISI 304, Ablasshahn Ø1" mit ergonomischem Griff, unteres Fach vollständig mit einer Verkleidung aus Edelstahl AISI 304 für maximale Hygiene geschlossen. Ergonomische und athermische Knöpfe.

Ausstattung: Senkboden. Korbstützgitter aus Edelstahl AISI 304.

STRENGTHS



- **Energieeffizienz:** Gasmodelle mit hocheffizienten Brennern sorgen für einen optimierten Energieverbrauch.
- **Isolierte Brennkammer** zur Maximierung der Effizienz und Aufrechterhaltung der Kochtemperatur.



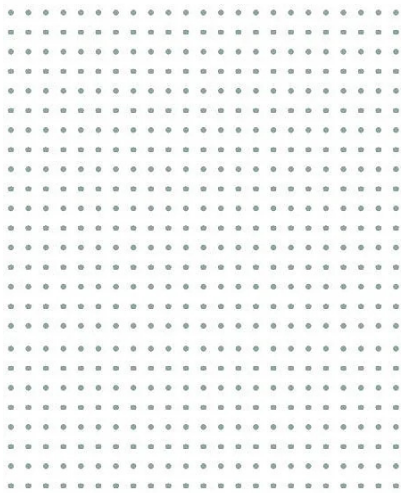
- **Großes Fassungsvermögen und Vielseitigkeit:** ideal zum Kochen großer Mengen von Nudeln, Reis, Gemüse und Suppen, wodurch die Zubereitungszeit optimiert wird.
- **Robuste Konstruktion:** Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 und Tanks aus AISI 316, garantiert sie Korrosionsbeständigkeit und lange Lebensdauer.
- **Sicherheit:** Ausgestattet mit Sicherheitsvorrichtungen wie Thermoelementen, Wasserstandssensoren (nur für elektrische Ausführungen) und automatische Abschalt.
- **Leichte Reinigung:** glatte Oberflächen und abnehmbare Zubehör erleichtern die Reinigung und Wartung.



- **OFF-CAL Reinigungsmittel:** sorgt für eine gründliche und effektive Reinigung.

Gas-Nudelkocher

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M9CPG45	GAS NUDELKOCHER 1 TANK	400x 900x 900	13.9 kW	0 kW	/	1x45lt
	M9CPG90	GAS NUDELKOCHER MIT 2 TANKS	800x 900x 900	27.8 kW	0 kW	/	2x45lt
	90CPG45PLUS	GAS NUDELKOCHER PLUS 1 TANK	450x 900x 900	23 kW	0 kW	/	1x45lt
	90CPG90PLUS	GAS NUDELKOCHER PLUS 2 TANKS	900x 900x 900	46 kW	0 kW	/	2x45lt





Elektro-Nudelkocher MILO 900

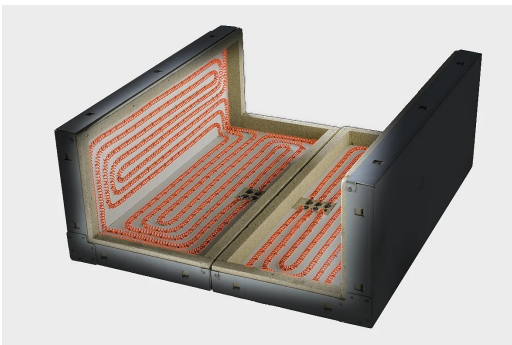


Nahtloser Behälter aus Edelstahl AISI 316 mit weit abgerundeten Ecken für eine einfache und effektive Reinigung. Vorderer Bereich mit Rutsche und perforierter Oberseite zur Aufnahme von Wasserablasskörben.

Elektrische Ausführung: Elektrische Beheizung mittels spezieller Wolfram-Heizelemente, Leistungsregelung mit 3-Stufen-Wahlschalter. Zweiwege-Magnetventil für die Befüllung und die Aufrechterhaltung des Wasserstands im Tank, Frontauslauf aus Edelstahl. Serienmäßige, vollautomatische Niveauregulierung über Magnetventil: bei Wassermangel wird die Heizung unterbrochen. Ablasshahn Ø1" mit ergonomischem Griff, unteres Fach vollständig mit einer Verkleidung aus Edelstahl AISI 304 für maximale Hygiene verschlossen. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe mit integrierter LED-Betriebsanzeige.

Ausstattung: Senkboden. Korbstützgitter aus Edelstahl AISI 304.

STRENGTHS



- **Energieeffizienz:** Elektrische Modelle mit speziellen Wolfram-Heizelementen außerhalb des Kochtanks sorgen für einen optimierten Energieverbrauch.



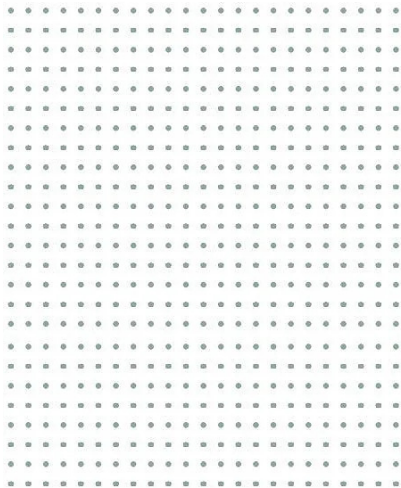
- **Großes Fassungsvermögen und Vielseitigkeit:** ideal zum Kochen großer Mengen von Nudeln, Reis, Gemüse und Suppen, wodurch die Zubereitungszeit optimiert wird.
- **Robuste Konstruktion:** Hergestellt aus Edelstahl AISI 304 und Tanks aus AISI 316, garantiert sie Korrosionsbeständigkeit und lange Lebensdauer.
- **Sicherheit:** Ausgestattet mit Sicherheitsvorrichtungen wie Thermoelementen, Wasserstandssensoren (nur für elektrische Ausführungen) und automatische Abschalt.
- **Leichte Reinigung:** glatte Oberflächen und abnehmbare Zubehör erleichtern die Reinigung und Wartung.



- **OFF-CAL Reinigungsmittel:** sorgt für eine gründliche und effektive Reinigung.

Elektro-Nudelkocher ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M9CPE45CL	ELEKTRO NUDELKOCHER 1 TANK MIT WASSERSTANDSREGELUNG UND AUTOMATISCHE WASSERLADUNG	400x 900x 900	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~	1x45lt
	M9CPE90CL	ELEKTRO NUDELKOCHER 2 TANKS MIT WASSERSTANDSREGELUNG UND AUTOMATISCHE WASSERLADUNG	800x 900x 900	0 kW	18 kW	380-415 V 3 N ~	2x45lt





Elektro Pasta Corner MILO 900



Elektrischer Nudelkocher mit nahtlosem Behälter aus Edelstahl AISI 316, mit stark abgerundeten Ecken für eine einfachere und effektivere Reinigung und Frontbereich mit Rutsche und perforierter Oberfläche für die Aufnahme von Körben. Beheizung durch spezielle Wolfram-Heizelemente außerhalb des Tanks, Leistungseinstellung mit 3-Positionen-Wähler und ergonomischem, athermischem Drehknopf mit integrierter LED-Betriebsanzeige. Zweiwege-Magnetventil für die Befüllung und die Aufrechterhaltung des Wasserstands in der Wanne, Frontauslauf aus Edelstahl, vollautomatische Niveauregulierung, bei Wassermangel wird die Beheizung unterbrochen. Ablasshahn Ø1" mit ergonomischem Griff, unteres Fach vollständig mit einer Verkleidung aus Edelstahl AISI 304 für maximale Hygiene verschlossen. Zwei Hebemodule mit 4 unabhängigen motorisierten Hebevorrichtungen, die über eine elektronische Karte gesteuert werden: je nach der für die jeweilige Hebevorrichtung eingestellten Garzeit (für jede Hebevorrichtung können bis zu 4 Garrezepte eingestellt werden) gibt die Hebevorrichtung nach Beendigung des Garvorgangs ein akustisches Signal ab und nimmt den Korb automatisch aus dem Behälter heraus, der in der Bereitschaftsposition angehoben bleibt.

STRENGTHS



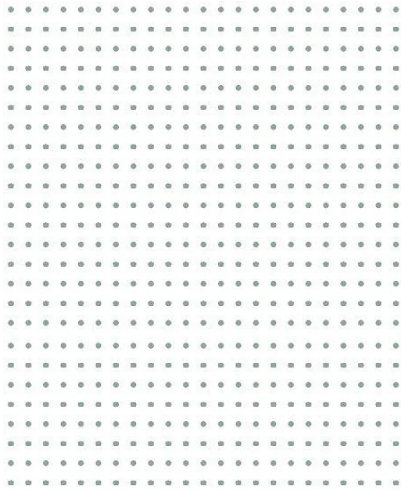
- **Tank aus Edelstahl 316:** verhindert Korrosion durch Salz und gewährleistet maximale Hygiene.
- **Einzelne Arbeitsfläche:** maximale Reinigungsfreundlichkeit
- **IXP4-Einstellknöpfe**
- **Heizung:** Heizelemente aus Wolfram, die sich außerhalb des Kochtopfes befinden.



- **Funktionalität und Ergonomie:** einfaches Steuersystem mit akustischem Alarm und maximaler Flexibilität.
- Automatisches Anheben des Korbes über voreingestellte Programme oder manuelles Anheben durch Drücken einer Taste aus Edelstahl an der Vorderseite.
- Das automatische Anheben der Körbe gewährleistet die Wiederholbarkeit des Kochzyklus und eine **hohe Qualität der Produkte** dank der Automatisierung des Prozesses.
- Möglichkeit der Speicherung von 4 Garprogrammen, eines für jeden Heber, gesteuert durch ein unabhängiges Display.
- Intuitive, wasserdichte, in das Armaturenbrett integrierte Bildschirmsteuerung.

Elektro Pasta Corner ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Tank (lt)
	MDPE45Cl2A	PASTACORNER: ELEKTRO-NUDELKOCHER MIT 2 KORBHEBEMODULEN (3+3 HEBER)	800x 900x 900	0 kW	9.2 kW	1x45lt





Gas-Grill MILO 900



Gas-Ausführung: Der Lavasteingrill eignet sich zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse mit einem besonderen gastronomischen Ergebnis durch der Effekte von Kontakt- und Strahlungsgaren. Beheizung durch rohrförmige Brenner aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme, deren Wärme gleichmäßig auf die Schicht aus Vulkangestein abgestrahlt wird, die auf einem speziellen Stahlgitterträger liegt. Ventilhahn mit Pilotflamme und Thermoelement. Piezoelektrische Pilotzündung. V-förmiges Grillrost (zum Garen von Fleisch), höhenverstellbar durch vordere Hebel mit athermischen Knöpfen, leicht abnehmbar für die Reinigung. Herausnehmbare Fettauffangschublade. Ergonomische, athermische Griff.

AUSSTATTUNG: V-förmiges Grillrost zum Garen von Fleisch und Grillrost mit Rundeisen zum Garen von Fisch (optional).

NOTE: Bei Modellen mit offenem Fach ist es nicht möglich, eine verschließbare Tür hinzuzufügen.

STRENGTHS



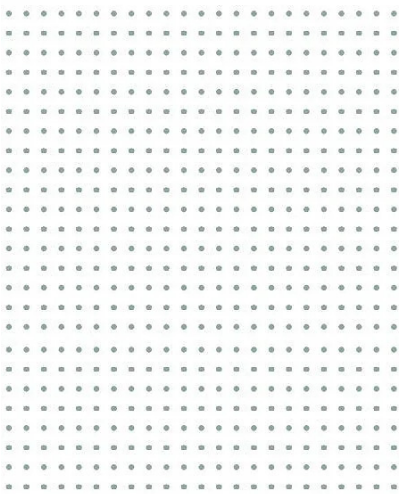
- **Authentischer Geschmack** der Speisen: Der Grill verstärkt den Geschmack der Speisen durch Kontakt und Strahlungsgaren von unten durch eine Schicht aus Vulkangestein.
- **Gleichmäßige Hitze:** Beheizung durch rohrförmige Brenner aus Edelstahl AISI 304 mit stabilisierter Flamme, deren Hitze gleichmäßig auf die Schicht aus Vulkangestein, die auf einem speziellen Stahlgitterträger liegt, abgestrahlt wird.



- **Vielseitig einsetzbar:** geeignet zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse.
- **Konstruktion aus Edelstahl AISI 304:** robust, hygienisch und leicht zu reinigen, perfekt für den täglichen Gebrauch.

Gas-Grill

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung
	M9TGG40	GRILLPLATTE AUS LAVASTEIN	400x 900x 290	12 kW	0 kW
	M9TGG80	GRILLPLATTE AUS LAVASTEIN	800x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9GLG40	LAVASTEINGRILL AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	12 kW	0 kW
	M9GLG80	LAVASTEINGRILL AUF UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	24 kW	0 kW





Elektro-Grill MILO 900



Elektrische Ausführung: Direktes Heizsystem zum Garen von Lebensmitteln mit Flachrohr-Heizelementen aus Edelstahl AISI 304 mit geringer thermischer Trägheit und Energieregler, der eine konstante Temperatur während des gesamten Garvorgangs sowohl bei niedrigen (Fisch) als auch bei hohen Temperaturen (Fleisch) ermöglicht. Unterer geformt Behälter aus Edelstahl AISI 304, mit großen Ecken und mit Wasserzufuhr durch ein Magnetventil, das durch einen Druckknopf gesteuert wird, mit Ausguss aus Edelstahl AISI 304 und Ablasshahn mit frontaler Steuerung. Das Wasser, das in den Tank eingefüllt werden kann, kann dank einer 0,8 KW Incoloy-Heizelement, die außen am Boden des Tanks angebracht ist, erhitzt werden. Reinigung der Kochfläche durch Pyrolyse-Effekt. Manuelle Kippung der Heizelement mit Sicherheitsmikroschalter und athermischem Knopf zur Erleichterung der Tankreinigung. Das Heizelement am Boden des Tanks ist thermostatisiert mit einer maximalen Einstellung von 100°C und integriertem Sicherheitsthermostat. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe mit integrierten LED-Betriebsanzeigen.

STRENGTHS

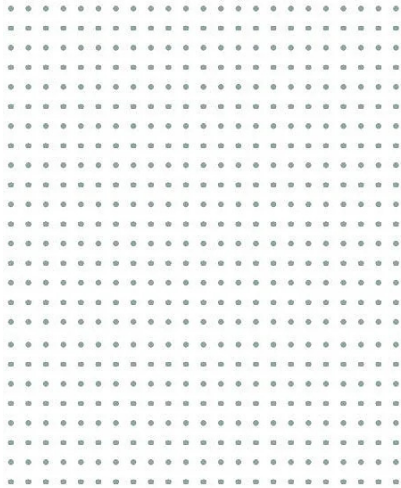


- Ideal für das **direkte Garen** von Lebensmitteln in Kontakt mit dem Heizelement.
- **2 unabhängige Heizelemente :**
 1. Leicht herausnehmbare *Flachrohr-Heizelemente* für direktes Garen.
 2. *Externes Heizelement* am Boden des Tanks.
- **Funktion Steam Cooking:** wird bei beiden Heizarten aktiviert und sorgt für die richtige Feuchtigkeit beim Garen von Fleisch durch Erhitzen des Wassers im Tank.
- **Vielseitig einsetzbar:** geeignet zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse.
- **Konstruktion aus Edelstahl AISI 304:** robust, hygienisch und leicht zu reinigen, perfekt für den täglichen Gebrauch.



Elektro-Grill ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M9TGE40	ELEKTRO-WASSER-GRILL OBERTEIL	400x 900x 290	0 kW	5.4 kW	380-415 V 3 N ~	1x GN1/1+1/3
	M9GRE40	ELEKTRO-WASSER-GRILL AUF UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	5.4 kW	380-415 V 3 N ~	1x GN1/1+1/3





Elektro-Bain-Marie MILO 900



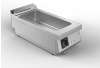
Tank aus Edelstahl AISI 304, geformt mit abgerundeten Kanten, mit einem Fassungsvermögen von GN1/1+1/3, geeignet für die GN-Behälter bis zu einer Höhe von 160 mm. Wassereinfüllung direkt in den Tank durch ein druckknopfgesteuertes Magnetventil, mit Auslauf aus Edelstahl AISI 304. Ablasshahn mit frontaler Steuerung. Hocheffizientes Klebebeizelement, das außen am Boden des Tanks befestigt ist. Integrierte Sicherheitsvorrichtung und Arbeitsthermostat für höchste Präzision. Thermostatische Temperaturregelung von 30° bis 90°C mit Kontrollleuchte. Ergonomischer, athermischer Griff mit integrierten Betriebs-LED.

STRENGTHS



- **Geformtes Tank aus Edelstahl AISI 304 mit großen Ecken:** hygienisch, korrosionsbeständig und leicht zu reinigen.
- **Hohe Sicherheit:** Sicherheitsvorrichtung und integrierter Arbeitsthermostat für höchste Präzision.
- Thermostatische Temperaturregelung von 30° bis 90°C mit Betriebskontrollleuchte.
- Wassereinfüllung direkt in den Tank über ein druckknopfgesteuertes Magnetventil.
- Ablasshahn mit Frontbedienung.
- Beheizung durch ein **hocheffizientes Klebebeizelement**, das außen am Boden des Tanks angebracht ist.

Elektro-Bain-Marie ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M9TBE40	ELEKTRO BAINMARIE GNI/1+1/3 OBERTEIL	400x 900x 290	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1+1/3
	M9BME40	ELEKTRO BAINMARIE GNI/1+1/3 UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1+1/3



Gas Kippbare Bratpfannen MILO 900



Kochbehälter aus Edelstahl AISI 304 mit 10 mm dickem Boden und 2 mm dicken Wänden. Manuelle Kippung des Behälters mittels eines Handrads aus athermischem Material und Schnecke, motorisierte Kippung bei den Modellen BR ... M. Deckel aus Edelstahl AISI 304 mit Scharnier auf der Rückseite und Federausgleich. Wassereinfüllhahn mit schwenkbarem Auslauf.

Gas-Ausführung: Beheizung über Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Temperaturregelung von 100° bis 300°C über Thermostatventil mit Sicherheit und Thermoelement. Piezoelektrische Pilotzündung. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe.

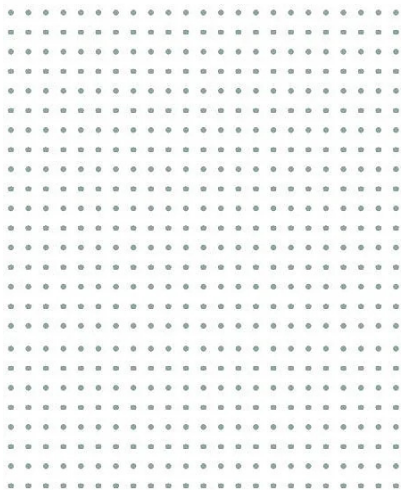
STRENGTHS



- Ideal zum Garen von Produkten direkt auf dem Boden des Kochfeldes.
- Behälter **aus Edelstahl AISI 304**.
- **Deckel** aus Edelstahl AISI 304, mit Scharnier und federkompensiert in allen Öffnungspositionen.
- **Kippung** Über eine Handkurbel: **manuelle** oder **motorisierte Kippung**.
- **Manuelle Wasserzufuhr** Über einen an der Arbeitsfläche befestigten Hahn.

Gas Kippbare Bratpfannen

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Tank (lt)
	M9BRG80I	GAS KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 80 LITERN (41dm ²) MANUELLE KIPPUNG	800x 900x 900	20 kW	0 kW	1x80lt
	M9BRG80IM	GAS KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 80 LITERN (41dm ²) AUTOMATISCHE KIPPUNG	800x 900x 900	20 kW	0 kW	1x80lt
	M9BRG12I	GAS KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 120 LITERN (63dm ²) MANUELLE KIPPUNG	1200x 900x 900	30 kW	0 kW	1x120lt
	M9BRG12IM	GAS KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 120 LITERN (63dm ²) AUTOMATISCHE KIPPUNG	1200x 900x 900	30 kW	0 kW	1x120lt
	M9BRG15I	GAS KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 150 LITERN (63dm ²) MANUELLE KIPPUNG	1200x 900x 950	30 kW	0 kW	1x150lt
	M9BRG15IM	GAS KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 150 LITERN (63dm ²) AUTOMATISCHE KIPPUNG	1200x 900x 950	30 kW	0 kW	1x150lt





Elektro kippbare Bratpfannen MILO 900



Kochbehälter aus Edelstahl AISI 304 mit 10 mm dickem Boden und 2 mm dicken Wänden. Manuelle Kippung des Behälters mittels eines Handrads aus athermischem Material und Schnecke, motorisierte Kippung bei den Modellen BR ... M. Deckel aus Edelstahl AISI 304 mit Scharnier auf der Rückseite und Federausgleich. Wassereinfüllhahn mit schwenkbarem Auslauf.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gepanzerte Heizelemente, deren Geometrie eine maximale Temperaturgleichmäßigkeit auf der Platte gewährleisten. Thermostat zur Einstellung der Kochtemperatur von 100° bis 300°C. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Ergonomische, athermische Bedienknöpfe mit integrierter LED-Betriebsanzeige.

STRENGTHS



- Ideal zum Garen von Produkten direkt auf dem Boden des Kochfeldes.
- Behälter **aus Edelstahl AISI 304**.
- **Deckel** aus Edelstahl AISI 304, mit Scharnier und federkompensiert in allen Öffnungspositionen.
- **Kippung** Über eine Handkurbel: **manuelle** oder **motorisierte Kippung**.
- **Manuelle Wasserzufuhr** Über einen an der Arbeitsfläche befestigten Hahn.

Elektro kippare Bratpfannen ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M9BRE80I	ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 80 LITERN (41dm ²) MANUELLE KIPPUNG	800x 900x 900	0 kW	9.9 kW	380-415 V 3 N ~	1x80lt
	M9BRE80IM	ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 80 LITERN (41dm ²) AUTOMATISCHE KIPPUNG	800x 900x 900	0 kW	9.9 kW	380-415 V 3 N ~	1x80lt
	M9BRE12I	ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 120 LITERN (63dm ²) MANUELLE KIPPUNG	1200x 900x 900	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt
	M9BRE12IM	ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 120 LITERN (63dm ²) AUTOMATISCHE KIPPUNG	1200x 900x 900	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt
	M9BRE15I	ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 150 LITERN (63dm ²) MANUELLE KIPPUNG	1200x 900x 950	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt
	M9BRE15IM	ELEKTRISCHE KIPPBRATPFANNER 1 TANK AUS EDELSTAHL 150 LITERN (63dm ²) AUTOMATISCHE KIPPUNG	1200x 900x 950	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt



Gas-Kochkessel MILO 900



Kochkessel zum direkten Kochen.

Isolierter Tank aus 2 mm starkem Edelstahl AISI 304 mit Boden aus 1,5 mm starkem Edelstahl AISI 316.

Gas-Ausführung: Direkte Beheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Ventilhahn mit Zündflamme und Thermoelement. Piezoelektrische Pilotzündung. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Kochkessel zum indirekten Kochen.

Isolierter Tank aus Edelstahl AISI 304, 2 mm dick, mit Boden aus Edelstahl AISI 316, 2 mm dick, mit Hohlraum zum indirekten Kochen.

Gas-Ausführung: Indirekte Beheizung durch Edelstahlbrenner mit stabilisierter Flamme, Ventilhahn mit Zündflamme und Thermoelement. Piezoelektrische Pilotzündung. Manuell rückstellbarer Sicherheitsthermostat. Wasserhahn zur Kontrolle des Wasserstandes im Hohlraum, oder "...C" Ausführung mit automatischem Einfüllsystem. Sicherheitsventil bei 0,5 bar, Vakuumventil und Manometer mit Analoganzeige.

Allgemeine Merkmale: Wasserfüllhahn (warm/kalt) mit schwenkbarem Auslauf aus Edelstahl AISI 304. Vorderer Ablasshahn aus verchromtem Messing Ø 2" mit athermischem Griff. Hinten angelenkter, federausgeglichener Deckel mit athermischem Griff. Ergonomischer, athermischer Knopf (mit integrierter LED-Betriebsanzeige nur bei der elektrischen Version).

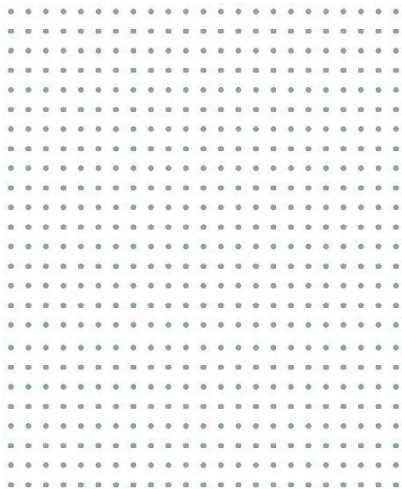
STRENGTHS



- Kochkessel zum indirekt Beheizung ist ideal zum Kochen von flüssigen Speisen, die nicht umgerührt werden müssen.
- Konstruktion: die Wanne mit Boden aus rostfreiem Stahl AISI 316, der **sehr widerstandsfähig gegen Korrosion durch Salz und Soßen ist**, kann auch durch Einsetzen von Körben verwendet werden, die das Garen großer Mengen von Gemüse, Reis oder Pasta ermöglichen.
- **Mischbatterie** für die Befüllung der Wanne mit Warm- und Kaltwasser mit schwenkbarem Auslauf.
- **Hahn zur Regelung des Zwischenraumniveaus.**
- **Ablassventil:** Unverzichtbar für die Entleerung des Kochwassers, Ausführung serienmäßig in verchromtem Messing 2 Zoll.

Gas-Kochkessel

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Tank (lt)
	M9PQG10D	GAS KOCHKESSEL DIREKTE BEHEIZUNG 100L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x100lt
	M9PQG10I	GAS KOCHKESSEL INDIREKTE BEHEIZUNG 100L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x100lt
	M9PQG10IC	GAS KOCHKESSEL INDIREKTE BEHEIZUNG 100L MIT AUTOMATISCHER HOHLRAUMFÜLLUNG	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x100lt
	M9PQG15D	GAS KOCHKESSEL DIREKTE BEHEIZUNG 150L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x150lt
	M9PQG15I	GAS KOCHKESSEL INDIREKTE BEHEIZUNG 150L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x150lt
	M9PQG15IC	GAS KOCHKESSEL INDIREKTE BEHEIZUNG 150L MIT AUTOMATISCHER HOHLRAUMFÜLLUNG	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x150lt
	M9PQG20D	GAS KOCHKESSEL DIREKTE BEHEIZUNG 200L	800x 900x 950	32 kW	0 kW	1x200lt





Elektro-Kochkessel MILO 900



Kochkessel zum indirekten Garen.

Isolierter Tank aus Edelstahl AISI 304, 2 mm dick, mit Boden aus Edelstahl AISI 316, 2 mm dick, mit Hohlraum für indirektes Garen.

Elektrische Ausführung: Beheizung durch gepanzerte Heizelemente aus Incoloy, gesteuert durch einen elektromechanischen Thermostat. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.

Allgemeine Merkmale: Wassereinfüllhahn (warm/kalt) mit schwenkbarem Auslauf aus Edelstahl AISI 304. Vorderer Ablasshahn aus verchromtem Messing Ø 2" mit athermischem Griff. Hinterer, federausgeglicher Klappdeckel mit athermischem Griff. Ergonomischer, athermischer Drehknopf (mit integrierter LED-Betriebsanzeige nur bei der elektrischen Version).

STRENGTHS



- Kochkessel zum indirekt Beheizung ist ideal zum Kochen von flüssigen Speisen, die nicht umgerührt werden müssen.
- Konstruktion: die Wanne mit Boden aus rostfreiem Stahl AISI 316, der **sehr widerstandsfähig gegen Korrosion durch Salz und Soßen ist**, kann auch durch Einsetzen von Körben verwendet werden, die das Garen großer Mengen von Gemüse, Reis oder Pasta ermöglichen.
- **Mischbatterie** für die Befüllung der Wanne mit Warm- und Kaltwasser mit schwenkbarem Auslauf.
- **Hahn zur Regelung des Zwischenraumniveaus.**
- **Ablassventil:** Unverzichtbar für die Entleerung des Kochwassers, Ausführung serienmäßig in verchromtem Messing 2 Zoll.

Elektro-Kochkessel ⚡

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Spannung	Tank (lt)
	M9PQE10I	ELEKTRO-KOCHKESSEL INDIREKTE BEHEIZUNG 100L	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~	1x100lt
	M9PQE10IC	ELEKTRO-KOCHKESSEL INDIREKTE BEHEIZUNG 100L MIT AUTOMATISCHER HOHLRAUMFÜLLUNG	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~	1x100lt
	M9PQE15I	ELEKTRO-KOCHKESSEL INDIREKTE BEHEIZUNG 150L	800x 900x 900	0 kW	18 kW	380-415 V 3 N ~	1x150lt
	M9PQE15IC	ELEKTRO-KOCHKESSEL INDIREKTE BEHEIZUNG 150L MIT AUTOMATISCHER HOHLRAUMFÜLLUNG	800x 900x 900	0 kW	18 kW	380-415 V 3 N ~	1x150lt

Neutrale Elemente MILO 900

Modularität 400-800 mm. Oberteil Ausführung mit geschlossener Front oder mit Schublade erhältlich. Arbeitsplatte aus 2 mm starkem Edelstahl AISI 304. Offener Unterbau oder mit Tür (optional). Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.

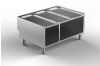


STRENGTHS



- Möglichkeit des Einbaus von Schubladen oder kundenspezifischen Modulen (Schubladen, Warmhalteschränke, Haltergitter, Zwischenböden).

Neutrale Elemente

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Tank (lt)
	M9TEN20	NEUTRALELEMENT OBERTEIL	200x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN40	NEUTRALELEMENT OBERTEIL	400x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN40C	NEUTRALELEMENT MIT 1 SCHUBLADE OBERTEIL	400x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN60	NEUTRALELEMENT OBERTEIL	600x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN80	NEUTRALELEMENT OBERTEIL	800x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN80C	NEUTRALELEMENT MIT 1 SCHUBLADE OBERTEIL	800x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9MT40	UNTERBAU FÜR NEUTRALELEMENTE	400x 848x 613	0 kW	0 kW	/
	M9MT80	UNTERBAU FÜR NEUTRALELEMENTE	800x 850x 612	0 kW	0 kW	/
	M9MT120	UNTERBAU FÜR NEUTRALELEMENTE	1200x 850x 612	0 kW	0 kW	/
	M9EN20	NEUTRALELEMENT UNTERBAU OFFEN	200x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN30	NEUTRALELEMENT UNTERBAU OFFEN	300x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN40	NEUTRALELEMENT UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN40C	NEUTRALELEMENT MIT 1 SCHUBLADE UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN40C2	NEUTRALELEMENT MIT 2 SCHUBLADEN UNTERBAU OFFEN	400x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN50V	NEUTRALELEMENT MIT SPÜLBECKEN	500x 900x 900	0 kW	0 kW	1x40lt
	M9EN60	NEUTRALELEMENT UNTERBAU OFFEN	600x 900x 900	0 kW	0 kW	/

Neutrale Elemente

Bild	Modell	Beschreibung	Abmessungen	Gas Leistung	Elektrische Leistung	Tank (lt)
	M9EN80	NEUTRALELEMENT UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN80C	NEUTRALELEMENT MIT 1 SCHUBLADE UNTERBAU OFFEN	800x 900x 900	0 kW	0 kW	/



milo

YOUR MODULAR KITCHEN

700-900



Via Antoniana, 89 | 35011
Campodarsego (PD) Italy | Tel. +39.049.9203511
offcar@offcar.com | www.offcar.com