

ascobloc®



Ascoline 850







... отличная выпечка, жарение и варка!







Ascoline 850 – профессиональный выбор ...



ascobloc®

Электрические плиты с двумя стальными рабочими поверхностями



МЕН 614

- Стальные рабочие поверхности с двумя отдельно регулируемыми зонами нагрева по 3,5 kW
- Регулирование мощности нагрева 5-ступенчатым переключателем
- Рабочие поверхности размещаются на основаниях, термически изолирующих их от верха плиты
- Превосходное аккумулирование тепла обеспечивает полную утилизацию остаточного тепла и надёжный разогрев
- Экономия электроэнергии посредством реле ограничения температуры
- Дополнительно: печь для выпечки и жарки со стабильным верхним и нижним нагревом, с альтернативным переключением в конвекционный режим

Число зон нагрева	2	4	6
Настольная, без печи	МЕН 211	МЕН 411	МЕН 611
Напольная, с печью	—	МЕН 414	МЕН 614
Напольная, с конвекционной печью	—	МЕН 416	МЕН 616

Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия

Плиты со стальной сплошной рабочей поверхностью

ascobloc®



- Для эффективного варения, кипячения и подогрева, зоны нагрева контролируются термостатом независимо
- Превосходная гигиеничность и большее удобство чистки, чем с отдельными конфорками
- Рабочая зона с 4 отдельными зонами нагрева по 3,5 kW
- Регулирование мощности нагрева 5-ступенчатым переключателем
- Рабочие поверхности размещаются на основаниях, термически изолирующих их от верха плиты
- Превосходное аккумулирование тепла обеспечивает полную утилизацию остаточного тепла и надёжный разогрев
- Экономия электроэнергии посредством реле ограничения температуры
- Дополнительно: печь для выпечки и жарки со стабильным верхним и нижним нагревом, с альтернативным переключением в конвекционный режим

Число зон нагрева	4
Напольная, без нагрева	МЕН 440
Напольная, с нагревом	МЕН 443
Напольная, с конвекционной печью	МЕН 445

Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия



Электрические плиты со стальной сплошной рабочей поверхностью

ascobloc®

Плиты со стеклокерамической поверхностью



- Целная стеклокерамическая поверхность с водостойким уплотнением от верхней панели
- Удобство в чистке и быстрый нагрев
- Варочные зоны по 4,0 kW, разделённые декоративным рисунком
- Регулирование мощности нагрева посредством плавного регулятора
- Опциональное определение наличия посуды
- Дополнительная печь для выпечки и жарки со стабильным верхним и нижним нагревом, с альтернативным переключением в конвекционный режим

Число зон нагрева	Радиационный нагреватель		
	2	4	6
Напольная, без печи	МЕН 300	МЕН 500	МЕН 700
Напольная, с печью	—	МЕН 503	МЕН 703
Напольная, с конвекционной печью	—	МЕН 505	МЕН 705

Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия



- Целые стеклокерамические поверхности
- Удобство чистки
- Максимальная эффективность
- Варочные зоны разделены отдельными панелями
- Мощность индукторов на одно место составляет 5.0 kW, есть дополнительная возможность
- Индикация наличия посуды и вывод сигнала на дисплей
- Плавный регулятор мощности
- Электронный контроль температуры индукционной катушки
- Электронный контроль электропитания

Число зон нагрева	Число индукторов	
	2	4
Напольная, без печи	МЕН 350	МЕН 550

Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия

ascobloc®

Газовые плиты с открытыми конфорками



MGH 410

- Углубленные конфорки, покрытые нержавеющей сталью
- Глубина конфорок 82 mm
- Каждая конфорка имеет собственный поджиг и термоэлектрический контроль
- Открытые горелки с ручным поджигом
- Железная решётка из нержавеющей стали для горшков
- Дополнительно: Электрическая выпечная и жарочная печь со статическим верхним и нижним нагревом с верхним конвекционным конвекционным нагревом для выпечки

Число зон нагрева	2	4	6
Напольная, без печи	MGH 210	MGH 410	MGH 610
Напольная, с электрической печью	—	MGH 413	MGH 613
Напольная, с эл. конвекционной печью	—	MGH 415	MGH 615
Напольная, с газовой печью	—	MGH 417	MGH 617

Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия

Газовые плиты со сплошной варочной поверхностью

ascobloc®



Газовые плиты со сплошной варочной поверхностью



- Гигиеническая работа и минимальные затруднения в чистке
- Рабочая поверхность смонтирована на окружном основании жёлобом против разбрызгивания
- Нагрев несколькими конфорками
- Каждая конфорка имеет собственный поджиг и термоэлектрический контроль
- Газовый вентиль для плавного регулирования газовой плиты до температуры 450 °C
- Дополнительно: Электрическая духовая печь со статическим верхним и нижним нагревом и дополнительным переключателем конвекционного режима или газовой духовки или газовой печи

Число конфорок	1
Напольная, без печи	MGG 410
Напольные, с электрической печью	MGG 413
Напольная, с эл. конвекционной печью	MGG 415
Напольная, с газовой печью	MGG 417

Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия



ascobloc®

Мармит / Комбинированный варочный аппарат



MEW 452



- Глубокая ванна, штампованная в верхней поверхности
- Глубина для GN-контейнеров 1/1 или 2/1 – 200 mm
- Непосредственный нагрев
- Регулирование посредством термореле от 30 до 100 °C
- Слив через резьбовое соединение с шаровым клапаном 3/4"
- MEW 400: Служит для прямого кипения с защитой от выкипания и перегрева
имет коррозионнотойкую ванну из сплава 1.4571

Модель	Мармит		Комб. вароч. аппарат
Размер	1x GN 1/1	1x GN 2/1	1 x GN 1/1
Напольный, без теплового шкафа	MEW 250	MEW 450	MEW 400
Напольный, с тепловым шкафом	MEW 252	MEW 452	—

Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия



- Штампованная ванна, без швов приваренная к верхней панели
- Штампованная кромка предотвращает вытекание пены
- Автоматическое отделение нагревательных элементов при подъёме для чистки и обслуживания
- Трубчатые нагревательные элементы по 6.0 kW из кислотостойкой нерж. стали AISI 316 L
- Трубчатые нагревательные элементы расположены внутри для быстрого и непосредственного нагрева
- Трубчатые нагревательные элементы можно откидывать для удобства чистки ванны
- Заполнение ванны через отверстие с электромагнитным клапаном, управляемым кнопкой
- Ступенчатое переключение с защитой от перегрева
- Слив через отверстие с шаровым клапаном 3/4"
- Перфорированная опора для точной установки макаронных корзин

Полная /полезная мощность	1 x 12 l / 8 l	2 x 12 l / 8 l	1 x 24 l / 16 l
Напольные	MEW 460	MEW 660	MEW 860

Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия



Электрические фритюрницы

- Штампованная ванна, без швов приваренная к верхней раме, имеющей буртик от вытекания пены и холодную зону
- Автоматическое отделение нагревательных элементов при подъёме для чистки и обслуживания
- Трубчатые нагревательные элементы можно откидывать для удобства чистки ванны
- Регулирование термореле от 100 до 195 °C, трубчатые нагрев. элементы в каждой ванне по 9.0 kW
- Встроенная защита от перегрева как дополнительная мера, в соответствии с VDE/IEC
- Слив через шаровый клапан
- Опция: Устройство подъёма и/или электронный контроль температуры с помощью клавиатуры

Модель	электрическая		
Полная /полезная мощность	1 x 12 l / 8 l	2 x 12 l / 8 l	1x 24 l / 16 l
Напольные	MEF 124 ^{A)B)}	MEF 224 ^{A)B)}	MEF 144 ^{A)B)}

^{A)} Опциональное устройство подъёма корзин ^{B)} Опциональное электронное регулирование температуры
Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия



Электрические сухие мармиты

- Штампованная ванна GN 1/1, без швов приваренная к верхней раме
- Контейнер GN 1/1 – глубиной 200 мм с перфорированным листом для слива и вставки
- Нагрев с помощью устанавливаемого сверху радиационного нагревателя
- Ручной контроль температуры посредством регулятора электроэнергии
- Слив промывочной воды через направленный вниз шаровый клапан ¾"
- Основание: открытый шкаф

Модель	электрическая
Размер ванны	305 x 510 x 210 mm
Напольные	MEF 040

Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия

ascobloc®

Сковорода с компенсированным дном



- Штампованная ванна из нерж. стали глубиной 65 mm без швов приваренная к верхней раме
- Днище ванны изготовлено из композитного материала (нержавеющая сталь / медь)
- Малое время нагрева, высокая теплопроводность, превосходное распределение тепла
- Жарочная поверхность обладает антипригарным свойством
- Слив через закрываемое отверстие 2½" в жируловительный лоток GN 1/1-65
- Непрямой нагрев посредством радиационных нагревателей – для электрических аппаратов
- Регулирование посредством термореле от 50 до 260 °C – для электрических аппаратов
- Нагрев посредством горелки с плавным регулированием от 50 до 260 °C – для газовых аппаратов
- Со сдвоенным комбинированным клапаном, автоматическим контролем за горелкой и контролем за ионизацией – для газовых аппаратов

Модель	электрическая		газовая*	
Размер	510 x 600 x 65 mm	780 x 600 x 65 mm	510 x 600 x 65 mm	780 x 600 x 65 mm
Напольные	MEB 430	MEB 630	MGB 430	MGB 630

Подробные характеристики аппаратов действуют до 03.12

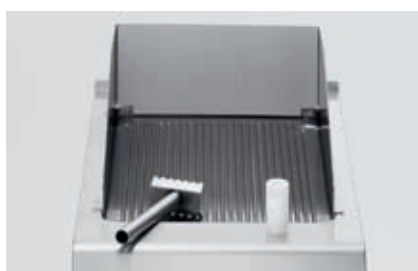
Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия

Гриль/сковорода со стальной поверхностью

ascobloc®



Гриль/сковорода со стальной поверхностью



- Сковорода изготовлена из жаропрочной стали, с хромированием по запросу – для эл. аппаратов
- Есть 3 разных типа поверхностей: гладкая, ребристая, ребристая наполовину
- Жарочные зоны регулируются раздельно посредством термореле от 50 до 300 °C – для электрических аппаратов
- Непрямой нагрев посредством радиационных нагревателей – для электрических аппаратов
- Нагрев посредством горелки с плавным регулированием от 50 до 300 °C – для газовых аппаратов
- Со сдвоенным комбинированным клапаном, автоматическим контролем за горелкой и контролем за ионизацией – для газовых аппаратов
- Слив через закрываемое отверстие Ø 36 mm в жируловительный лоток GN 1/1-65

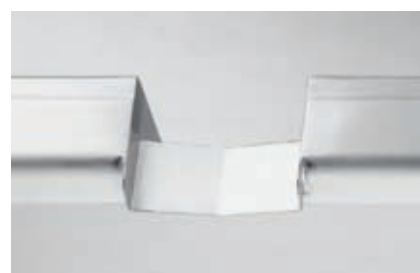
Модель	электрическая					газовая*				
	гладкая		ребристая		ребрист./гладкая	гладкая		ребристая		ребрист./гладкая
Зоны нагрева	1	2	1	2	2	1	2	1	2	2
Напольные	MEB 460	MEB 660	MEB 440	MEB 640	MEB 650	MGB 460	MGB 660	MGB 440	MGB 640	MGB 650



*Требования к электрическому подключению 230 V, AC, 2 A
 Подробные характеристики аппаратов действуют до 03.12.
 Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия

ascobloc®

Опрокидывающиеся сковороды с компенсированным днищем



- Сберегающая место конструкция без боковых опор, крышка с двойными стенками
- Почти стабильная точка плавления благодаря направленной вперёд оси наклона
- Днище ванны изготовлено из композитного материала (нержавеющая сталь / медь) с антипригарными свойствами
- Малое время нагрева, высокая теплопроводность, превосходное распределение тепла
- Опрокидывание с электроприводом (мотор отключается при закрытой крышке)
- Отключение нагрева или подачи газа во время опрокидывания
- Электрические аппараты контролируются двумя внешними нагревательными элементами, управляемыми отдельно посредством термореле, опционально: регулирование с помощью клавиатуры
- Газовые аппараты с многосецевыми горелками и автоматич. управлением поджигом

Модель	электрическая		газовая*	
Полная / полезная мощность	71 l / 53 l	96 l / 71 l	71 l / 53 l	96 l / 71 l
Напольные	MEP 600	MEP 700	MGP 600	MGP 700

*Требования к электрическому подключению 230 V, AC, 2 A
 Подробные характеристики аппаратов действительны до 03.12
 Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия

Жарочные ванны с компенсированным днищем

ascobloc®



Жарочные ванны с компенсированным днищем



- Верхняя панель с бесшовно приваренной ванной изготовлена из нержавеющей стали, не наклоняемая
- Днище ванны из композитного материала (нерж. сталь / медь), крышка с двойными стенками
- Слив вниз 2½" с шаровым клапаном и пробкой из тефлона
- Малое время нагрева, высокая теплопроводность, превосходное распределение тепла
- Жарочная поверхность с антипригарными свойствами
- Электрические аппараты контролируются двумя внешними нагревательными элементами, управляемыми раздельно посредством термореле, опционально: регулирование с помощью клавиатуры
- Газовые аппараты с многосщелевыми горелками и автоматич. управлением поджигом
- Основание: открытый шкаф

Модель	электрическая		газовая*	
Полная / полезная мощность	87 I / 70 I	116 I / 92 I	87 I / 70 I	116 I / 92 I
Напольные	MEP 650	MEP 750	MGP 650	MGP 750



*Требования к электрическому подключению 230 V, AC, 2 A. Подробные характеристики аппаратов действительны до 03.12. Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия.

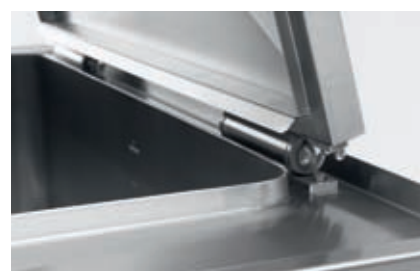


MES 150.100

- Непрямой нагрев, котёл с двойными стенками
- Полузакрытая нагревательная система, не требующая больших затрат на техобслуживание
- Встроенная защита от выкипания, прессостат и клапан безопасности
- Крышка котла с двойными стенками, герметизация с усилием, открывание посредством пружины
- Подача воды через поворотный вентиль, слив через выпускной кран DN 40
- Днище котла изготовлено из нержавеющей стали DN 1.4571 (AISI 316 Ti)
- Верхняя панель с углублением и дренажным отверстием
- Регулирование мощности нагрева ступенчатым переключателем, опциональное электронное управление с помощью клавиатуры и программированием процесса приготовления

Модель	электрическая			
Ном. мощность и отбортовка 4 см	60 l	80 l	100 l	150 l
Напольная	MES 060*	MES 080*	MES 100*	MES 150*

*Опция: управление посредством клавиатуры
Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия



- Непрямой нагрев, котёл с двойными стенками
- Полузакрытая нагревательная система, не требующая больших затрат на техобслуживание
- Встроенная защита от выкипания, прессостат и клапан безопасности
- Крышка котла с двойными стенками, герметизация с усилием, открывание посредством пружины
- Подача воды через поворотный вентиль, слив через выпускной кран DN 50
- Днище котла изготовлено из нержавеющей стали DN 1.4571 (AISI 316 Ti)
- Верхняя панель с углублением и дренажным отверстием
- Регулирование мощности нагрева ступенчатым переключателем, опциональное электронное управление с помощью клавиатуры и программирование процесса приготовления



Модель	электрическая		
Номинальная мощность	150 l	250 l	300 l
Напольные	MER 150*	MER 250*	MER 300*

*Опция: управление посредством клавиатуры
Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия



- Напольная модель с гладкой рабочей поверхностью и эл. духовкой в основании
- МЕН 030: Печь для выпечки и жарки со статическим нагревом; трубчатые нагревательные элементы с внутренней стороны, 2 x 30 kW; не прямой верхний и нижний нагрев под чугунной плитой. Температурный диапазон: 50 – 300 °C, с регулированием термореле
- МЕН 050: как и МЕН 030, но может переключаться на конвекционный режим с циркуляцией горячего воздуха посредством установленного сбоку вентилятора 6.0 kW
- Съёмная чугунная плита в качестве теплового аккумулятора
- Корпус печи изготовлен из хромоникелевой стали, духовка из хромистой стали
- 3 уровня вставки для противней и решёток GN 2/1
- Базовое оборудование: 1 хромированный рашпер и 1 эмалированный противень

Модель	электрическая
Напольная, с рабочей поверхностью	МЕН 030
Напольная, с электрической рабочей поверхностью	МЕН 050

Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия



Рабочие столы

- Рабочие столы из нерж. стали 1.5 mm, усилены профилем и звукопоглощением
- Полностью выдвижные ящики (из MUA 070) на телескопических направляющих со стопорным механизмом
- Основания открытые или с раздвижными дверцами
- Панели ящиков с двойными стенками



Промежуточные модули

- Крепление между 2 аппаратами посредством опорных кронштейнов
- Крышка с закрытой передней панелью и открытыми боковинами
- Рабочая поверхность из нерж. стали 1.5 mm, усилена профилем и звукопоглощением



Модель	Рабочие столы							Промежут. модули		
Ширина	40 cm	50 cm	60 cm	70 cm	80 cm	90 cm	100 cm	10 cm	20 cm	30 cm
Напольные	MUA 040	MUA 050	MUA 060	MUA 070	MUA 080	MUA 090	MUA 100	MUZ 010	MUZ 020	MUZ 030

Относительно дополнительных подробностей обратитесь к нашему проспекту изделия

Автономные аппараты	Модель	Энергия	Верхняя часть / производительность	Нижняя часть	Ширина (mm)	Мощность электр. (kW)	газ (kW)
6 Электрические плиты со стальными сдвоенными горячими плитами	МЕН 211	электрич.	1 горячая плита – 2 зоны нагрева	открытый шкаф	500	7.1	-
	МЕН 411	электрич.	2 горячие плиты – 4 зоны нагрева	открытый шкаф	800	14.1	-
	МЕН 414	электрич.	2 горячие плиты – 4 зоны нагрева	эл. духовка/жарочная печь	800	20.1	-
	МЕН 416	электрич.	2 горячие плиты – 4 зоны нагрева	эл. духовка\жарочная печь с конвекц.	800	20.1	-
	МЕН 611	электрич.	3 горячие плиты – 6 зон нагрева	открытый шкаф	1200	21.1	-
	МЕН 614	электрич.	3 горячие плиты – 6 зон нагрева	эл. духовка\ жарочная печь	1200	27.1	-
	МЕН 616	электрич.	3 горячие плиты – 6 зон нагрева	эл. духовка\ жарочная печь с конвекц	1200	27.1	-
7 Электрические плиты со стальными сдвоенными горячими плитами	МЕН 440	электрич.	1 горячая плита – 4 зоны нагрева	открытый шкаф	800	14.1	-
	МЕН 443	электрич.	1 горячая плита – 4 зоны нагрева	эл. духовка/жарочная печь	800	20.1	-
	МЕН 445	электрич.	1 горячая плита – 4 зоны нагрева	эл. духовка\жарочная печь с конвекц.	800	20.1	-
8 Электрические плиты со стеклокерамической варочной поверхностью	МЕН 300*	электрич.	1 стеклокер. поверхн. – 2 зоны нагрева	открытый шкаф	400	8.0	-
	МЕН 500*	электрич.	1 стеклокер. поверхн. – 4зоны нагрева	открытый шкаф	800	16.0	-
	МЕН 503*	электрич.	1 стеклокер. поверхн. – 4 зоны нагрева	эл. духовка/жарочная печь	800	22.0	-
	МЕН 505*	электрич.	1 стеклокер. поверхн. – 4 зоны нагрева	эл. духовка\жарочная печь с конвекц.	800	22.0	-
	МЕН 700*	электрич.	1 стеклокер. поверхн. – 6 зон нагрева	открытый шкаф	1200	24.0	-
	МЕН 703*	электрич.	1 стеклокер. поверхн. – 6 зон нагрева	эл. духовка/жарочная печь	1200	30.0	-
	МЕН 705*	электрич.	1 стеклокер. поверхн. – 6 зон нагрева	эл. духовка\жарочная печь с конвекц.	1200	30.0	-
	* опция: варочные зоны с детектором наличия посуды - xxx.110						
9 Индукционные плиты	МЕН 350	электрич.	1 стеклокер. поверхн. – 2 индукц. зоны	открытый шкаф	400	10.0	-
	МЕН 550	электрич.	1 стеклокер. поверхн. - 4 индукц. зоны	открытый шкаф	800	20.0	-
10 Газовые плиты с открытыми конфорками	MGH 210	газ	2 конфорки – 1 х С, 1 х Е	открытый шкаф	500	-	11.4
	MGH 410	газ	4 конфорки – 1 х С, 2 х D, 1 х Е	открытый шкаф	800	-	22.2
	MGH 413	газ/электр.	4 конфорки – 1 х С, 2 х D, 1 х Е	эл. духовка \ жарочная печь	800	6.0	22.2
	MGH 415	газ/электр.	4 конфорки – 1 х С, 2 х D, 1 х Е	эл. духовка\жарочная печь с конвекц.	800	6.0	22.2
	MGH 417	газ	4 конфорки – 1 х С, 2 х D, 1 х Е	газовая духовка/жарочная печь	800	-	29.2
	MGH 610	газ	6 конфорок – 2 х С, 2 х D, 2 х Е	открытый шкаф	1200	-	33.6
	MGH 613	газ/электр.	6 конфорок – 2 х С, 2 х D, 2 х Е	эл. духовка/жарочная печь	1200	6.0	33.6
	MGH 615	газ/электр.	6 конфорок – 2 х С, 2 х D, 2 х Е	эл. духовка\жарочная печь с конвекц.	1200	6.0	33.6
	MGH 617	газ	6 конфорок – 2 х С, 2 х D, 2 х Е	газовая духовка/жарочная печь	1200	-	40.6
11 Газовые плиты со сплошными варочными поверхностями	MGG 410	газ	1 варочная поверхность – 1 горелка	открытый шкаф	800	-	12.0
	MGG 413	газ/электр.	1 варочная поверхность – 1 горелка	эл. духовка/жарочная печь	800	6.0	12.0
	MGG 415	газ/электр.	1 варочная поверхность – 1 горелка	эл. духовка\жарочная печь с конвекц.	800	6.0	12.0
	MGG 417	газ	1 варочная поверхность – 1 горелка	газовая духовка/жарочная печь	800	-	19.0
12 Электрические мармиты / комбинированные котлы	MEW 250	электрич.	1 ванна – 1 х GN 1/1	открытый шкаф	400	2.35	-
	MEW 252	электрич.	1 ванна – 1 х GN 1/1	тепловой шкаф	400	2.85	-
	MEW 400	электрич.	1 ванна – 1 х GN 1/1	открытый шкаф	400	4.6	-
	MEW 450	электрич.	1 ванна – 1 х GN 2/1	открытый шкаф	700	4.7	-
	MEW 452	электрич.	1 ванна – 1 х GN 2/1	Шкаф с раздвижными дверями	700	5.4	-
13 Электрические макаронницы	MEW 460	электрич.	1 ванна – 1 х 12 I/8 I	Шкаф с раздвижными дверями	400	6.0	-
	MEW 660	электрич.	2 ванны – 2 х 12 I/8 I	Шкаф с раздвижными дверями	600	12.0	-
	MEW 860	электрич.	1 ванна – 1 х 24 I/16 I	Шкаф с раздвижными дверями	600	12.0	-
14 Электрические фритюрницы	MEF 124 ^{A)B)}	электрич.	1 ванна – 1 х 12 I/8 I	открытый шкаф	400	9.0	-
	MEF 144 ^{A)B)}	электрич.	1 ванна – 1 х 24 I/16 I	открытый шкаф	600	18.0	-
	MEF 224 ^{A)B)}	электрич.	2 ванны – 2 х 12 I/8 I	открытый шкаф	600	18.0	-
^{A)} Опция: подъемник корзин (каждая ванна с доп. мощностью 0.25 kW) - xxx.110; ^{B)} Опция: электронное регулирование температуры - xxx.210							
^{A)B)} Опции: подъемник корзин (каждая ванна с доп. мощностью 0.25 kW) и электронное регулирование температуры - xxx.110.210							

Все электрические аппараты оснащены системой оптимизации потребления электроэнергии. MCC 409 подлежит модернизации.

Автономные аппараты	Модель	Энергия	Верхняя часть / производительность	Нижняя часть	Ширина (mm)	Мощность электр. (kW)	газ (kW)
15 Эл. сухие мармиты	MEF 040	электрич.	1 сухой мармит – 305 x 510 x 210 mm	открытый шкаф	400	1.1	-
16 Сковороды с компенсированным днищем *Требования к электрическому подключению 230 V, AC, 2 A Подробные характеристики аппаратов действительны до 03.12	MEB 430	электрич.	1 жарочн. поверхность – 510 x 600 x 65 mm – 2 зоны	открытый шкаф	600	9.2	-
	MEB 630	электрич.	1 жарочн. поверхность – 780 x 600 x 65 mm – 2 зоны	открытый шкаф	900	13.8	-
	MGB 430	газ**	1 жарочн. поверхность – 510 x 600 x 65 mm – 2 зоны	открытый шкаф	600	-	9.0
	MGB 630	газ**	1 жарочн. поверхность – 780 x 600 x 65 mm – 2 зоны	открытый шкаф	900	-	14.0
17 Гриль / сковорода со стальной поверхностью *Требования к электрическому подключению 230 V, AC, 2 A Подробные характеристики аппаратов действительны до 03.12	MEB 440*	электрич.	1 гриль/сковорода, рифлёная – 1 зона	открытый шкаф	600	9.2	-
	MEB 460*	электрич.	1 гриль/сковорода, гладкая – 1 зона	открытый шкаф	600	9.2	-
	MEB 640*	электрич.	1 гриль/сковорода, рифлёная – 2 зоны	открытый шкаф	900	13.8	-
	MEB 650*	электрич.	1 гриль/сковорода, рифл. наполовину – 2 зоны	открытый шкаф	900	13.8	-
	MEB 660*	электрич.	1 гриль/сковорода – 2 зоны	открытый шкаф	900	13.8	-
	MGB 440	газ**	1 гриль/сковорода, рифлёная – 1 горелка	открытый шкаф	600	-	9.0
	MGB 460	газ**	1 гриль/сковорода, гладкая – 1 горелка	открытый шкаф	600	-	9.0
	MGB 640	газ**	1 гриль/сковорода, рифлёная – 2 горелки	открытый шкаф	900	-	14.0
	MGB 650	газ**	1 гриль/сковорода, рифл. наполовину – 2 горелки	открытый шкаф	900	-	14.0
	MGB 660	газ**	1 гриль/сковорода, гладкая – 2 горелки	открытый шкаф	900	-	14.0
	*Опция: хромированная жарочная поверхность- xxx.400						
	газовые аппараты доступны по требованию						
18 Опрокидывающиеся сковороды *Требования к электрическому подключению 230 V, AC, 2 A Подробные характеристики аппаратов действительны до 03.12	MEP 600	электрич.	1 опрокидывающаяся сковорода – 71 l/53 l	закрытая передняя панель	900	13.8	-
	MEP 700	электрич.	1 опрокидывающаяся сковорода – 96 l/71 l	закрытая передняя панель	1200	18.4	-
	MGP 600	газ**	1 опрокидывающаяся сковорода – 71 l/53 l	закрытая передняя панель	900	-	14.0
	MGP 700	газ**	1 опрокидывающаяся сковорода – 96 l/71 l	закрытая передняя панель	1200	-	18.0
19 Сковороды с компенсированным днищем *Требования к электрическому подключению 230 V, AC, 2 A Подробные характеристики аппаратов действительны до 03.12	MEP 650	электрич.	1 сковорода – 87 l/70 l	открытый шкаф	900	13.8	-
	MEP 750	электрич.	1 сковорода – 116 l/92 l	открытый шкаф	1200	18.4	-
	MGP 650	газ**	1 сковорода – 87 l/70 l	открытый шкаф	900	-	14.0
	MGP 750	газ**	1 сковорода – 116 l/92 l	открытый шкаф	1200	-	18.0
20 Электрические котлы быстрого кипячения	MES 060*	электрич.	1 котёл – 60 l	закрытая передняя панель	700	12.5	-
	MES 080*	электрич.	1 котёл – 80 l	закрытая передняя панель	800	15.6	-
	MES 100*	электрич.	1 котёл – 100 l	закрытая передняя панель	800	18.6	-
	MES 150*	электрич.	1 котёл – 150 l	закрытая передняя панель	1000	24.5	-
	*Опция: электронное управление с клавиатуры xxx.100						
21 Электрические прямоугольные варочные котлы	MER 150*	электрич.	1 котёл – 150 l	закрытая передняя панель	900	24.6	-
	MER 250*	электрич.	1 котёл – 250 l	закрытая передняя панель	1400	30.6	-
	MER 300*	электрич.	1 котёл – 300 l	закрытая передняя панель	1600	36.6	-
	*Опция: электронное управление с клавиатуры xxx.100						
22 Электрич. печи с рабочими поверхностями	MEH 030	электрич.	рабочая поверхность	эл. духовка жарочная печь	800	6.0	-
	MEH 050	электрич.	рабочая поверхность	эл. духовка жарочная печь с конвекц	800	6.0	-
23 Рабочие столы / промежуточные модули	MUA 040	нет	рабочая поверхность и ящик	открытый шкаф	400	-	-
	MUA 050	нет	рабочая поверхность и ящик	открытый шкаф	500	-	-
	MUA 060	нет	рабочая поверхность и ящик	открытый шкаф	600	-	-
	MUA 070	нет	рабочая поверхность и 2 ящика	открытый шкаф	700	-	-
	MUA 080	нет	рабочая поверхность и 2 ящика	открытый шкаф	800	-	-
	MUA 090	нет	рабочая поверхность и 2 ящика	открытый шкаф	900	-	-
	MUA 100	нет	рабочая поверхность и 2 ящика	открытый шкаф	1000	-	-
	MUZ 010	нет	рабочая поверхность	закрытая передняя панель	100	-	-
	MUZ 020	нет	рабочая поверхность	закрытая передняя панель	200	-	-
	MUZ 030	нет	рабочая поверхность	закрытая передняя панель	300	-	-

Все электрические аппараты оснащены системой оптимизации потребления электроэнергии. MCC 409 подлежит модернизации.

Gastro-Gerätebau GmbH
Grüner Weg 29
D-01156 Dresden/Germany
телефон: +49 (0)351-4533-0
факс: +49 (0)351-4533-433
эл. почта: service@ascobloc.de
интернет: www.ascobloc.de

ascobloc®



Кухонное оборудование



Холодильное оборудование



Раздача продукта



Вытяжные зонты



Проект кафетерия



Фурнитура/Стеллажи

