

*Thinking of you*

 **Electrolux**

900XP & 700XP



Haben Sie ein  
Schnellrestaurant?



# Dann ist XP genau das, was Sie brauchen.



Neuer 5 kW Hochleistungs-Induktions-Wok: maximale Geschwindigkeit und Energieeffizienz



„Spicy“-Gewürzaufsatz: Alles, was Sie tun müssen, ist die Verwendung Ihrer griffbereiten Gewürze!



Automatischer Nudelkocher für gleichbleibende Qualität unterschiedlicher Produkte zu jeder Zeit

Glatte Oberflächen und gepresste, abgerundete Deckplatten für schnelle und einfache Reinigung

Frontseitiger 5 kW Hochleistungs-Induktionsherd, perfekt für Frontcooking



Pommes frites  
Wanne: ein  
ausgezeichnetes  
Gerät zum  
Warmhalten  
frittierter Produkte  
auf der idealen  
Serviertemperatur



Programmierbare  
Fritteuse: exklusive,  
kompakte Lösungen  
garantieren  
Schnelligkeit und  
Qualität - immer  
wieder



Verchromte  
Griddleplatte:  
zum Braten  
verschiedener  
Produkte mit  
maximaler Effizienz,  
ohne Geschmacks-  
übertragung



- Komplett Auswahl an  
Installationsvarianten für  
Ihre individuelle Küche

# Automatischer Nudelkocher<sup>HP</sup>

Äußerst vielseitig, nicht nur für Nudeln, auch zum Kochen von Fleisch, Gemüse, Kartoffeln, Reis und mehr.

- ▶ Garantiert hohe Leistung durch leistungsstarkes Infrarot-Heizsystem unterhalb des 20 l Beckens.
- ▶ Thermostatische Regelung für genaue Einstellung der Siedestärke, daher auch ideal für perfektes Regenerieren vorgegarter Speisen.
- ▶ Selbstabschäumsystem hilft, Stärke und Speiserückstände zu entfernen und minimiert so Ausfallzeiten, weil das Wasser auch während Hochbetrieb nicht gewechselt werden muss.
- ▶ Mit dem Schnellzulaufsystem wird das Becken mit heißem Wasser neu gefüllt, sodass der Kochprozess konstant weiterläuft, beste Garergebnisse bringt, die Produktivität erhöht und Energie spart.
- ▶ Ein Trockengehschutz verhindert, dass das Gerät ohne Wasser betrieben wird.



700XP Automatischer Nudelkocher

# Automatische Fritteuse<sup>HP</sup>

Bietet dem Anwender hohe Qualität und gesunde frittierte Gerichte ohne Wartezeiten.

- ▶ **900XP** (23 lt) - **700XP** (15 lt), V-förmiges Becken mit außen liegenden elektrischen Heizelementen
- ▶ Automatisches Korhubsystem mit 2 separat regelbaren Hebegestellen
- ▶ Programmierbare Regelung mit 5 verschiedenen Programmen (5 Temperaturen und 2 Hubzeiten je Programm)



900XP Automatisches Korhubsystem



# Induktions-Wok<sup>HP</sup>

Bringen Sie Ihre Kreativität zur Geltung! Die perfekte Wahl für Gemüse, Sautés und asiatische Gerichte.



Extra starke Ceranglas-Wokmulde

- ▶ Eine extra starke Ceranglasmulde für Induktionspfannen.
- ▶ Eine 5 kW Hochleistungszone ermöglicht sehr schnelles Kochen mit optimalen Ergebnissen.

## “Spicy” Induction Top<sup>HP</sup>

- ▶ Eine Induktionsplatte mit zwei nebeneinander angeordneten 5 kW Induktionszonen und einem Zutatenaufsatz für 6 GN 1/9 Behälter. Ideal für Frontcooking und zur Saucenzubereitung. Der Einsatz für GN Behälter hat einen Überlaufabfluss, der zur Kühlung der Zutaten mit Eis befüllt werden kann.

# Optimale Ergonomie - alles griffbereit

Volle Kochleistung auf dem neuen Kühl-/Tiefkühlunterschrank. Einzigartig im Markt.

- ▶ Maximale Leistung mit dem PowerGrill<sup>HP</sup> oder Griddle<sup>HP</sup> auf dem innovativen Kühl-/Tiefkühlunterschrank.
- ▶ Erhöhte Produktivität und optimierter Arbeitsablauf, weil keine Zeit durch Herbeiholen von Zutaten aus einem Kühl- oder Tiefkühlschrank verschwendet wird.
- ▶ Wählen Sie einfach Ihr Menü, und regeln Sie den Unterschrank auf Kühlen oder Tiefkühlen ganz nach Ihrem Bedarf.
- ▶ Betriebstemperatur einfach zwischen -20 °C und +10 °C einstellbar.
- ▶ Zwei eingebaute Schubladen GN 2/1, 150 mm tief.
- ▶ Jedes Tischgerät der 900XP Serie kann auf diesem 1200 mm Unterschrank installiert werden.
- ▶ Auch auf Rollen lieferbar für zusätzliche Flexibilität.



Griddle<sup>HP</sup> auf 1200 mm Kühl-/Tiefkühlunterschrank



### Gasherde, offene Brenner

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Topfträger aus Gusseisen (Standard)
- Topfträger aus Edelstahl (Option)
- Hochleistungs-“Flower Flame“-Brenner
- Brenner mit Flammenwächter
- Geschützte Zündflamme

#### Ofenausführung

- Zurückgesetzte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresster Innenverkleidung für luftdichtes Schließen und bessere Hygiene
- Garraum aus Edelstahl mit gerillter Bodenplatte (5 mm Gusseisen bei 900XP und 2 mm schwarz emaillierter Stahl bei 700XP)
- Garraum mit drei Einschüben für GN 2/1 Bleche
- **Gas-Ofen** mit zentralem, atmosphärischem Hochleistungs-Edelstahl-Rohrbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung unter der Bodenplatte. Thermostatische Regelung:
  - 900XP von 120 °C bis 280 °C
  - 700XP von 110 °C bis 270 °C
- **Elektro-Ofen** mit separater, thermostatisch regelbarer Ober- und Unterhitze. Thermostatische Regelung:
  - 900XP von 110 °C bis 285 °C
  - 700XP von 140 °C bis 300 °C

#### 900XP Modelle

- 2, 4, 6, oder 8 Brenner
- 6 und 10 kW Brenner
- Tischgeräte
- mit Gas-Ofen (statisch oder Umluft)
- mit großem Gas-Ofen, 1200 mm
- mit Elektro-Ofen (statisch)
- 400, 800, 1200, 1600 mm Breite

#### 700XP Modelle

- 2, 4, oder 6 Brenner
- 5,5 kW Brenner
- Tischgeräte
- mit Gas-Ofen (statisch)
- mit Elektro-Ofen (statisch)
- 400, 800, 1200 mm Breite



### Gas-Glühplattenherde

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Langlebige Gusseisen-Glühplatte
- Platte mit differenzierten Temperaturzonen, maximale Temperatur von 500 °C in der Mitte, graduell abnehmend bis 200 °C am Rand
- Ein Zentralbrenner mit optimierter Verbrennung und Flammenwächter
- Piezozündung
- Geschützter Zündbrenner

#### Ofenausführung

- Zurückgesetzte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresster Innenverkleidung für luftdichtes Schließen und bessere Hygiene
- Garraum aus Edelstahl mit gerillter Bodenplatte (5 mm Gusseisen bei 900XP und 2 mm schwarz emaillierter Stahl bei 700XP)
- Garraum mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche
- **Gas-Ofen** mit zentralem, atmosphärischem Hochleistungs-Edelstahl-Rohrbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung unter der Bodenplatte. Thermostatische Regelung:
  - 900XP von 120°C bis 280°C
  - 700XP von 110°C bis 270°C

#### 900XP Modelle

- Tischgerät, 800 mm Breite
- mit Gas-Ofen (statisch oder Umluft)
- Glühplatte mit 2 offenen Brennern; 800, 1200 mm Breite

#### 700XP Modelle

- Tischgerät, 800 mm Breite
- mit statischem Gas-Ofen
- Glühplatte mit 2 offenen Brennern, 800 mm Breite
- Glühplatte mit 2 offenen Brennern, 1200 mm Breite
- 2 offene Brenner, Glühplatte, 2 offene Brenner; 1200 mm Breite



### Gas-Kochfeldherde

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Glattes Kochfeld aus Flusstahl
- Edelstahlbrenner mit selbststabilisierender Flamme. Brenner 2-armig mit je 4 Flammenreihen
- Piezozündung
- Geschützte Zündflamme

#### 900XP Modelle

- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite



### Elektro-Kochplattenherde

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Kochplatten aus Gusseisen, hermetisch in die Deckplatte eingeschweißt, mit Sicherheitsthermostat
- Einzel regelbare Kochplatten (je 4 kW bei 900XP – je 2,6 kW bei 700XP), mit Stufenregelung

#### Ofenausführung

- Zurückgesetzte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresster Innenverkleidung für luftdichtes Schließen und bessere Hygiene
- Garraum aus Edelstahl mit gerillter Bodenplatte (5 mm Gusseisen bei 900XP und 2 mm schwarz emaillierter Stahl bei 700XP)
- Garraum mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche
- **Elektroofen** mit separater, thermostatisch regelbarer Ober- und Unterhitze. Thermostatische Regelung:
  - 900XP von 110 °C bis 285 °C
  - 700XP von 140 °C bis 300 °C

#### 900XP Modelle

- 2 oder 4 quadratische Kochplatten
- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite
- mit statischem Elektro-Ofen

#### 700XP Modelle

- 2, 4, oder 6 runde Platten
- 4 quadratische Platten
- Tischgeräte; 400, 800, 1200 mm Breite
- mit statischem Elektro-Ofen



### Elektro-Kochfeldherde

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Glattes Flusstahl-Kochfeld
- Platten mit separater Stufenregelung

#### 900XP Modell

- Tischgerät; 400 mm Breite

#### 700XP Modelle

- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite



### Induktionsherde

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Besonders stoßfeste, 6 mm dicke Hochleistungs-Ceran®-Glasplatte
- Einzel regelbare Induktionszonen:
  - 5 kW (230 mm Ø bei 700XP – 280 mm Ø bei 900XP)
  - 3,5 kW (230mm Ø bei 700XP) mit Sicherheits-Überhitzungsschutz
- Bedienblende mit 9 Leistungsstufen und Betriebs-Anzeigeleuchte

#### 700XP Induktion-Wok

- Besonders stoßfeste, 6 mm dicke Hochleistungs-Wokmulde aus Ceran®-Glas
- Eine Induktionszone mit Sicherheits-Überhitzungsschutz
- Bedienblende mit 9 Leistungsstufen und Betriebs-Anzeigeleuchte

#### 700XP „Spicy“ Induktionsherd

- 2 separat regelbare Induktionszonen, 5 kW (230 mm Ø), jede mit Sicherheits-Überhitzungsschutz
- 6 x GN 1/9 Behälter mit Deckel für Gewürze

#### 900XP Modelle

- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite

#### 700XP Modelle

- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite



### Elektro-Infrarotherde

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Hoch stoßfeste, 6 mm dicke Hochleistungs-Ceran®-Glasplatte
- Einzelne regelbare Infrarotkochzonen
  - 900XP 300 mm Ø, 3,4 kW
  - 700XP 230 mm Ø, 2,2 kW
- Konzentrische Strahlungsheizkörper zur Wahl der zur Topfgröße passenden Heizzone
- Zum Schutz des Bedieners Warnleuchte für Restwärmeanzeige auf der Platte

### Ofenausführung

- Zurückgesetzte, doppelwandige, isolierte Tür mit gepresster Innenverkleidung für luftdichtes Schließen und bessere Hygiene
- Garraum aus Edelstahl mit gerillter Bodenplatte (5 mm Gusseisen bei 900XP und 2 mm schwarz emailierter Stahl bei 700XP)
- Garraum mit 3 Einschüben für GN 2/1 Bleche
- Elektro-Ofen mit separater, thermostatisch regelbarer Ober- und Unterhitze.  
Thermostatische Regelung:
  - 900XP von 110 °C bis 285 °C
  - 700XP von 140 °C bis 300 °C

### 900XP Modelle

- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite

### 700XP Modelle

- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite
- mit statischem Elektro-Ofen



### Grillplatten

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Grillplatte (15 mm dick bei 900XP und 12 mm dick bei 700XP) mit gleichmäßiger Temperaturverteilung
- Flusstahl- oder hart verchromte Oberfläche
- Großer Ablauf mit Fettauffangbehälter
- Großer Fettauffangbehälter (Option)

### Gas beheizt 900XP

- Flusstahlplatte, thermostatische Regelung, Sicherheitsthermostat, Temperaturbereich 90 °C bis 280 °C
- Flusstahlplatte, Temperaturbereich 210 °C bis 420 °C
- Hart verchromte Platte, thermostatische Regelung, Sicherheitsthermostat, Temperaturbereich 130 °C bis 300 °C

### Gas beheizt 700XP

- Flusstahlplatte, Temperaturbereich 200 °C bis 400 °C
- Hart verchromte Platte, thermostatische Regelung, Sicherheitsthermostat, Temperaturbereich 130 °C bis 300 °C
- Piezozündung

### Elektrisch beheizt

- Incoloy-Heizelemente unter der Grillplatte
- Thermostatische Regelung, Sicherheitsthermostat
  - Temperaturbereich 120 °C bis 280 °C (900XP)
  - Temperaturbereich 110 °C bis 300 °C (700XP)
- **Gas-Ofen** mit zentralem, atmosphärischem Hochleistungs-Edelstahl-Rohrbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung unter der Bodenplatte.  
Thermostatische Regelung:
  - 900XP von 120 °C bis 280 °C
  - 700XP von 110 °C bis 270 °C
- **Elektro-Ofen** mit separater, thermostatisch regelbarer Ober- und Unterhitze.  
Thermostatische Regelung:
  - 900XP von 110 °C bis 285 °C
  - 700XP von 140 °C bis 300 °C

### 900XP Modelle

- Gas- oder Elektrobeheizung
- Flusstahlplatte (glatt, gerillt oder Kombination)
- hart verchromte Platte (glatt oder Kombination)
- leicht geneigte oder waagerechte Platte
- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite
- mit statischem Gas- oder Elektro-Ofen
- HP Tischgerät, Gas, Flusstahlplatte, 1200 mm Breite

### 700XP Modelle

- Gas- oder Elektrobeheizung
- Flusstahlplatte (glatt, gerillt oder Kombination)
- hart verchromte Platte (glatt oder Kombination)
- leicht geneigte oder waagerechte Platte
- Tischgeräte, 400, 800 mm Breite



### Grillgeräte

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Abnehmbarer, dreiseitiger Edelstahl-Spritzschutz
- Standgeräte, beidseitig verwendbare Roste aus Gusseisen, gerillt für Fleisch, glatt für Fisch und Gemüse
- Gas-Tischgeräte, Roste aus Gusseisen
- Elektro-Tischgeräte, Roste aus Edelstahl
- Serienmäßig mit Reinigungsschaber
- **Gas-Grillgeräte**
  - Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Prallblechen als Schutz gegen Verstopfen
- **Elektro-Grillgeräte**
  - Incoloy-Heizelemente unter der Grillplatte
  - Anzeigeleuchte „AN“

### 700XP Gas-Lavasteingrill

- Lavasteine für Holzkohlegesmack
- Edelstahlbrenner mit Flammenwächter und Prallblechen als Schutz gegen Verstopfen

### HP Gas-PowerGrill

- Hochleistungs-Strahlungs-Heizsystem (Patent angemeldet)
- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, geschützter Zündflamme und Piezozündung
- Max. Temperatur auf der Grillfläche 350 °C
- Extra schwere Grillroste aus Gusseisen
- Fettauffangbehälter über die gesamte Tiefe, 1 je Brenner

### 900XP Modelle

- Gas- oder Elektrobeheizung
- Standgeräte; 400, 800 mm Breite
- HP Gas PowerGrill; 400, 800, 1200 mm Breite

### 700XP Modelle

- Gas- oder Elektrobeheizung
- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite
- auf Untergestell
- HP Gas PowerGrill; 400, 800 mm Breite





### Elektro-Pommes-Frites-Wanne

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Gelochter Einlegeboden zum Abtropfen von überschüssigem Fett in das Becken
- Infrarot-Heizlampe an der Geräterückseite
- Ein-/Ausschalter
- Zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern, max. 150 mm tief

#### 900XP Modell

- Tischgerät; 400 mm Breite

#### 700XP Modell

- Tischgerät ; 400 mm Breite



### Fritteusen

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Fettablasshahn
- Thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitstemperaturbegrenzer

#### Temperaturbereich

- bis 18 Liter Gas/Elektro: von 105 °C bis 185 °C
- 23 Liter Gas: von 120 °C bis 190 °C
- 23 Liter Elektro: von 110 °C bis 185 °C

#### Gas-Fritteusen

- V-förmiges Becken mit außen liegenden Hochleistungs-Edelstahlbrennern mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, geschützter Zündflamme und Piezozündung

#### Elektro-Fritteusen

- V-förmiges Becken mit außen liegenden Hochleistungs-Infrarot-Heizelementen

#### 900XP - 23 Liter HP Fritteuse mit

- elektronischer Regelung zum Einstellen von Frittier Temperatur und -zeit, Hauptschalter, Ist-Temperatur, Frittierprogramm-Speicherung
- automatischem Fettfilter- und Wiederbefüllsystem
- automatischer Korbhebung

#### Gasrohr-Fritteuse

- Ideal für panierte Produkte
- Gasrohre im Becken mit Kaltzone zum Sammeln von Speisepartikeln
- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung und geschütztem Zündbrenner
- Thermostatische Temperaturregelung von 110 °C bis 190 °C
- Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz
- Piezozündung

#### 900XP Modelle

- Gas oder elektrisch beheizt, Heizelemente innen oder außen liegend
- 1 oder 2 Becken
- 15 Liter, 18 Liter, 23 Liter
- 400, 800 mm Breite
- 23 Liter Gasrohr-Fritteuse, 400 mm Breite
- 110 Liter mit auf Schienen geführtem Korb (1 Korb 1600 mm oder 2 Körbe 2400 mm)

#### 700XP Modelle

- 2 x 5 Liter, 7 Liter, 12 Liter, 14 Liter, 15 Liter
- Gas oder elektrisch beheizt, Heizelemente innen oder außen liegend
- 1 oder 2 Becken
- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite
- 34 Liter Gasrohr-Fritteuse; 800 mm Breite



### Nudelkocher

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Becken aus CrNiMo-Stahl 1.4404, nahtlos geschweißt
- Sicherheitsthermostat als Trockengehschutz
- Selbstabschäumsystem mit kontinuierlicher Wasserbefüllung über manuelle Wasserarmatur
- Großer Ablauf mit manuellem Kugelventil für schnelle Beckenleerung
- Automatisches Korbbhubsystem (Option)

#### Gasmodelle

- „Energiekontrolle“ für genaue Leistungsregelung
- Einzel regelbare Hochleistungsbrenner (einer je Becken) unter dem Beckenboden mit Flammenwächter, Zündbrenner und Piezozündung
- Kein Elektroanschluss erforderlich

#### Elektromodelle

- Infrarot-Heizsystem unter dem Beckenboden

#### 700XP HP Automatischer Nudelkocher

- 4 verschiedene Kochzyklen von kleiner Leistung bis volle Leistung
- programmierbare, automatische Korbhebung (mit Speichermöglichkeit von 5 verschiedenen Kochzeiten je Korb)

#### 900XP Modelle

- 40 Liter Gas/Elektro, 1 oder 2 Becken, 400, 800 mm Breite
- 150 l Gas/Elektro/Dampf, 1 oder 2 Becken, automatisch, 800, 1600 mm Liter
- 190 l Gas/Elektro/Dampf, 1 Becken, automatisch, 1200 mm Liter

#### 700XP Modelle

- HP automatisches Modell, 20 Liter, Elektro
- 24,5 Liter Gas/Elektro, 1 oder 2 Becken, 400, 800 mm Breite



### Bain-Maries

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Edelstahlbecken mit gerundeten Ecken und nahtloser Schweißung
- Zur Aufnahme von Behältern GN 1/1, max. 150 mm tief
- Betriebstemperatur von 30 °C bis 90 °C
- Max. Füllstandsanzeige an einer Beckenseite
- Manuelle Wasserbefüllung (Wasserhahn als Option zu bestellen)
- Frontseitiger Entleerhahn

#### 900XP Modelle

- Gas- oder Elektrobeheizung
- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite

#### 700XP Modelle

- Elektrisch beheizt
- Tischgeräte; 400, 800 mm Breite



### Kochkessel

- Kessel und doppelwandiger Deckel aus Edelstahl
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Tiefgezogener Kessel und Deckel aus CrNiMo-Stahl 1.4401
- Kessel mit gerundeten Ecken, nahtlos geschweißt
- Sicherheitsventil zur Regelung des Betriebsdrucks bei Kesseln mit indirekter Beheizung
- Manometer zum Regeln der korrekten Kesselfunktion
- Magnetventil zum Füllen mit Kalt- oder Warmwasser
- Äußeres Ventil zum manuellen Ablassen überschüssiger Luft, die sich beim Aufheizen im Doppelmantel von Kesseln mit indirekter Beheizung bildet
- Geschlossenes Heizsystem bei indirekt beheizten Kesseln verhindert Energieverschwendung
- Großer Auslaufhahn

#### Gasmodelle

- Edelstahlbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter, Temperaturbegrenzer und geschützter Zündflamme

#### Elektromodelle

- Heizelemente mit Energieregung, Temperaturbegrenzer und Druckschalter

#### Direkte Beheizung

- Brenner beheizen den Kessel direkt
- Garprodukte können eine höhere Temperatur erreichen als bei indirekter Beheizung

#### Indirekte Beheizung

- verwendet im Doppelmantel generierten Satteldampf von 110 °C
- Druckschalter-Regelung
- Geräte auch mit automatischer Wiederbefüllung mit Wasser im Doppelmantel lieferbar

#### 900XP Modelle

- Runde Kessel 60 Liter, 100 Liter, 150 Liter; 800 mm Breite
- Rechteckkessel 250 Liter; 1200 mm Breite
- Gas oder elektrisch beheizt
- Direkte oder indirekte Beheizung

#### 700XP Modelle

- Runder Kessel, 60 Liter; 800 mm Breite
- Gas oder elektrisch beheizt
- Direkte oder indirekte Beheizung



### Kippbratpfannen

- Nahtlos geschweißter Tiegel mit gerundeten Ecken und Doppelwanddeckel aus Edelstahl
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Bratfläche aus Edelstahl oder Flusstahl (besonders geeignet zum Braten und Dünsten)
- Bratfläche aus "Duomat" 900XP (eine Kombination aus gemischten Stahllarten): verbesserte Wärmestabilität, verformungsfest und höhere Rostresistenz
- Manuelle oder automatische Präzisionskipfung

#### Gasmodelle

- Brenner mit optimierter Verbrennung, Flammenwächter und Piezozündung mit elektronischer Flammenkontrolle
- Im Tiegelboden eingebaute Brenner, bewegen sich bei Kippung mit
- Thermostatische Temperaturreglung
  - 900XP von 120 °C bis 300 °C
  - 700XP von 90 °C bis 290 °C

#### Elektromodelle

- Infrarot-Heizelemente unter der Bratfläche
- Im Tiegelboden eingebaute Heizelemente, bewegen sich bei Kippung mit
- Thermostatische Temperaturreglung
  - 900XP von 120 °C bis 300 °C
  - 700XP von 120 °C bis 280 °C

#### 900XP Modelle

- 80 Liter; 800 mm Breite
- 100 Liter; 1000 mm Breite
- Gas oder elektrisch beheizt
- Flusstahl- oder "Duomat"-Bratfläche
- Automatische oder manuelle Kippung

#### 700XP Modelle

- 60 Liter; 800 mm Breite
- Gas oder elektrisch beheizt
- Edelstahl- oder Flusstahl-Bratfläche
- Manuelle Kippung



### Multifunktionsgerät

- Einteilige, gepresste Edelstahl-Deckplatte (2 mm bei 900XP - 1,5 mm bei 700XP) mit glatten, gerundeten Ecken
- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Rechtwinklige Laserschnitt-Ecken für bündige Aufstellung in Reihe
- Edelstahlriegel mit gerundeten Ecken, nahtlos in die Deckplatte geschweißt
- Bratfläche aus Verbundstahl (3 mm Schicht aus CrNiMo-Stahl 1.4401 auf eine 12 mm starke Platte aus Flusstahl geklebt)

#### Gasmodelle

- Brenner mit doppelter Flammenreihe für gleichmäßige Wärmeverteilung
- Thermostatisches Gasventil. Piezozündung
- Temperaturbereich von 100 °C bis 250 °C

#### Elektromodelle

- Incoloy-Heizelemente unter der Bratfläche
- Thermostat und Energieregung für exakte Garkontrolle und weniger Energieschwankungen der eingestellten Temperatur
- Temperaturbereich
  - 900XP von 100 °C bis 300 °C
  - 700XP von 100 °C bis 250 °C

#### 900XP Modelle

- 22 Liter; 800 mm Breite
- Gas- oder Elektroheizung

#### 700XP Modelle

- 11 Liter, 22 Liter
- 400, 800 mm Breite
- Gas- oder Elektroheizung



### Kühl-/Tiefkühlunterschrank

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff

#### Kühl-/Tiefkühlunterschrank

- Kann als Kühl- oder als Tiefkühlschrank betrieben werden. Temperatureinstellung von -22 °C bis +8 °C
- Digitales Thermostat und Display
- Eingebautes Kälteaggregat
- 2 Schubladen mit Sicherheitsstopp und gelochtem Einlegeboden, Tragfähigkeit je bis 40 kg
- Kann auf Rollen montiert werden
- Für Umgebungstemperatur bis 43 °C
- Geeignet für **IcyHot**-Kombinationen

#### Kühl- und Tiefkühlunterschranke

- Temperaturbereich:
  - Kühlschrank von -2 °C bis +10 °C
  - Tiefkühlschrank von -15 °C bis -20 °C
- Eingebautes Kälteaggregat
- Thermostat, Abtau-Anzeigeleuchte und EIN-/AUS-Schalter
- Große Edelstahlschubladen auf kippsicheren Teleskopschienen zur Aufnahme von GN 1/1 Behältern
- Für Umgebungstemperatur bis 43 °C

#### 900XP Modelle

- Kühl-/Tiefkühlunterschrank, 2 Schubladen; 1200 mm Breite
- Kühlunterschrank, 2 Schubladen; 1200 mm Breite

#### 700XP Modelle

- Kühlunterschrank mit 2 oder 3 Türen oder Schubladen; 1200, 1600 mm Breite
- Tiefkühlunterschrank mit 2 Schubladen; 1200 mm Breite



### Arbeitstische und Untergestelle

#### Arbeitstische

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Einteilige Seiten- und Rückwandverkleidung für Langlebigkeit und Stabilität
- Mit geschlossener Front oder mit Schublade

#### Offene Untergestelle

- Außenverkleidung aus Edelstahl mit Scotch-Brite Schliff
- Optionales Zubehör:
  - Türen mit Griffen
  - Schubladen
  - Beheizungs-Bausätze
  - Auflagen für GN Behälter

#### 900XP Modelle

- Arbeitstische; 200, 400, 800 mm Breite
- Arbeitstische mit Schublade; 200, 400, 800 mm Breite
- Offene Untergestelle; 400, 800, 1200 mm Breite
- Untergestell mit Flaschenschubladen; 200 mm Breite

#### 700XP Modelle

- Arbeitstische; 200, 400, 800 mm Breite
- Arbeitstische mit Schublade; 400, 800 mm Breite
- Offene Untergestelle; 200, 400, 800, 1200 mm Breite

SEIT ÜBER  
**35**  
JAHREN



# A&O

## ALKER+OMMEN

GROSSKÜCHENTECHNIK  
BREMEN-STUHR

Das A&O in Großküchentechnik

Beratung | Planung | Montage | Kundendienst | Eigene Edelstahlanfertigung



**INDIVIDUELLE  
KONZEPTLÖSUNGEN**



**ALKER + OMMEN**  
Großküchen-Einrichtungen GmbH

Zeppelinstraße 13  
28816 Bremen Stuhr  
Fon: +49 (0)421 / 56 17 33  
Fax: +49 (0)421 / 56 00 13  
[www.alker-ommen.de](http://www.alker-ommen.de)  
[info@alker-ommen.de](mailto:info@alker-ommen.de)

[www.alker-ommen.de](http://www.alker-ommen.de)