



HERDE MIT KIPPKOCHPLATTEN

CombiLine 750

- Knebelbedienung
- Spezialguss-Kippkochplatte
- Kochfläche je Kochplatte 300 x 300 mm
- alle Kochplatten je 2,5 kW
- Kochplatten oberflächenbündig zur Oberplatte montiert



	OEH 220	OEH 420	OEH 620
Maße, B x T x H in mm	600 x 750 x 900	800 x 750 x 900	1200 x 750 x 900
Gewicht in kg	80	115	170
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50 Hz	5	10	15
Anzahl der Kippkochplatten je 2,5 kW	2	4	6
Unterbau offen, B x T x H in mm	537 x 575 x 400	729 x 575 x 400	1129 x 575 x 400
Hygieneunterbau H2	●	●	●

ZUBEHÖR

ZWM D07 1 Paar Flügeltüren eingebaut	○		
ZWM D09 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○	
ZWM D13 1 Paar Flügeltüren eingebaut			○
ZUB D58 Zwischenboden	○		
ZUB D60 Zwischenboden		○	
ZUB D78 Zwischenboden			○

○ = Optional



HERDE MIT KIPPKOCHPLATTEN UND BACKOFEN

CombiLine 750

- Knebelbedienung
- Spezialguss-Kippkochplatte
- Kochfläche je Kochplatte 300 x 300 mm
- alle Kochplatten je 2,5 kW
- Kochplatten oberflächenbündig zur Oberplatte montiert
- im Unterbau mit Brat- und Backofen



	OEH 423	OEH 623
Maße, B x T x H in mm	800 x 750 x 900	1200 x 750 x 900
Gewicht in kg	160	225
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50 Hz	14,2	19,2/19,7*
Anzahl der Kippkochplatten je 2,5 kW	4	6
leistungsoptimierter Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,1 kW	●	●
offenes Fach neben Backofen in Hygiene H2		●
STANDARD-ZUBEHÖR		
1 Stahlblech, emailliert 530 x 400 mm	●	●
1 Bratrost, emailliert 530 x 400 mm	●	●

 **TOP-VARIANTE**
VAR 009 Wärmeschrank in H2 neben Backofen, 0,5 kW

- Teller im à la carte bei 50 °C – 60 °C vorhalten
- Fleisch z. B. Roastbeef bei 60 °C – 70 °C zum Anrichten bereit halten
- Speisen in GN-Behältern bei 85 °C auf Ausgabetemperatur warmhalten

ZUBEHÖR

ZUB 201 Rost GN 1/1, matt verchromt 530 x 325 mm	○	○
ZUB 208 zusätzliches Bratrost, verchromt 530 x 400 mm	○	○
ZUB 228 zusätzliches Backblech, emailliert 530 x 400 mm	○	○
ZUB 507 Tragrostpaar für Wärmeschrank		○

○ = Optional

* bei Variante mit Wärmeschrank