



## VITRO-EXPRESS-HERDE

- Knebelbedienung
- durchgehende Glaskeramik-Kochfläche
- quadratische Kochzonen 280 x 280 mm je 4 kW

## PremiumLine 850



	<b>FEH 300</b>	<b>FEH 500</b>	<b>FEH 700</b>
Maße, B x T x H in mm	400 x 850 x 900	800 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Gewicht in kg	75	93	133
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	8	16	24
Anzahl der Kochzonen je 4,0 kW	2	4	6
Ceranfläche, B x T in mm	341 x 665	641 x 665	1041 x 665
Unterbau offen	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Pflegeset für Glaskeramik	●	●	●
-----------------------------	---	---	---

### ZUBEHÖR

ZWM F03 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag	○		
ZWM F04 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag	○		
ZWM F12 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○	
ZWM F15 1 Paar Flügeltüren eingebaut			○

○ = Optional



## VITRO-EXPRESS-HERDE MIT BACKOFEN

## PremiumLine 850

- Knebelbedienung
- durchgehende Glaskeramik-Kochfläche
- quadratische Kochzonen 280 x 280 mm je 4 kW
- Unterbau mit Brat- und Backofen



	FEH 503	FEH 505	FEH 705
Maße, B x T x H in mm	800 x 850 x 900	800 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Gewicht in kg	136	142	196
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	20	24	32/32,6*
Anzahl der Kochzonen je 4,0 kW	4	4	6
Ceranfläche, B x T in mm	641 x 665	641 x 665	1041 x 665
Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW	●		
Dual-Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW und Umluft mit 2 Gebläsen je 4,0 kW		●	●
offenes Fach neben Backofen in Hygiene H2			●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>			
1 Pflegeset für Glaskeramik	●	●	●
1 Backblech GN 2/1, emailliert	●	●	●
1 Bratrost GN 2/1, verchromt	●	●	●

### ↑ TOP-VARIANTE

#### VAR 009 Umluftwärmeschrank in H2 0,6 kW (30 °C – 110 °C) neben Backofen

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

#### ZUBEHÖR

ZUB 200 zusätzliches Bratrost, GN 2/1, verchromt	○	○	○
ZUB 201 Rost GN 1/1, matt verchromt	○	○	○
ZUB 220 zusätzliches Backblech, GN 2/1, emailliert	○	○	○
ZUB 507 Tragrostpaar für Wärmeschrank			○

\* bei Variante mit Wärmeschrank

○ = Optional



## VITRO-EXPRESS-HERDE

## PremiumLine 850

- **elektronische Topferkennung**
- Knebelbedienung
- durchgehende Glaskeramik-Kochfläche
- quadratische Kochzonen 280 x 280 mm je 4 kW



	<b>FEH 310</b>	<b>FEH 510</b>	<b>FEH 710</b>
Maße, B x T x H in mm	400 x 850 x 900	800 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Gewicht in kg	75	93	133
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	8	16	24
Anzahl der Kochzonen je 4,0 kW	2	4	6
Ceranfläche, B x T in mm	341 x 665	641 x 665	1041 x 665
elektronische Topferkennung	●	●	●
Unterbau offen	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●

### IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN

1 Pflegeset für Glaskeramik	●	●	●
-----------------------------	---	---	---

### ZUBEHÖR

ZWM F03 Flügeltür eingebaut – Rechtsanschlag	○		
ZWM F04 Flügeltür eingebaut – Linksanschlag	○		
ZWM F12 1 Paar Flügeltüren eingebaut		○	
ZWM F15 1 Paar Flügeltüren eingebaut			○

○ = Optional



## VITRO-EXPRESS-HERDE MIT BACKOFEN

## PremiumLine 850

- **elektronische Topferkennung**
- Knebelbedienung
- durchgehende Glaskeramik-Kochfläche
- quadratische Kochzonen 280 x 280 mm je 4 kW
- Unterbau mit Brat- und Backofen



	<b>FEH 513</b>	<b>FEH 515</b>	<b>FEH 715</b>
Maße, B x T x H in mm	800 x 850 x 900	800 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Gewicht in kg	136	143	196
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	20	24	32,0/32,6*
Anzahl der Kochzonen je 4,0 kW	4	4	6
Ceranfläche, B x T in mm	641 x 665	641 x 665	1041 x 665
elektronische Topferkennung	●	●	●
Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW	●		
Dual- Brat- und Backofen mit Ober- und Unterhitze je 2,0 kW und Umluft mit 2 Gebläsen je 4,0 kW		●	●
offenes Fach neben Backofen in Hygiene H2			●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>			
1 Pflegeset für Glaskeramik	●	●	●
1 Backblech GN 2/1, emailliert	●	●	●
1 Bratrost GN 2/1, verchromt	●	●	●

### **TOP-VARIANTE**

#### **VAR 009 Umluftwärmeschrank in H2 0,6 kW (30 °C – 110 °C) neben Backofen**

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

#### **ZUBEHÖR**

ZUB 200 zusätzliches Bratrost, GN 2/1, verchromt	○	○	○
ZUB 201 Rost GN 1/1, matt verchromt	○	○	○
ZUB 220 zusätzliches Backblech, GN 2/1, emailliert	○	○	○
ZUB 507 Tragrostpaar für Wärmeschrank			○

\* bei Variante mit Wärmeschrank

○ = Optional



## VITRO-EXPRESS-INDUKTIONSHERDE

## PremiumLine 850

- **elektronische Topferkennung**
- Knebelbedienung
- durchgehende Glaskeramik-Kochfläche
- Unterbau offen



	<b>FEH 330</b>	<b>FEH 360 FLÄCHEN- INDUKTION</b>	<b>FEH 530</b>	<b>FEH 560 FLÄCHEN- INDUKTION</b>
Maße, B x T x H in mm	400 x 850 x 900	400 x 850 x 900	800 x 850 x 900	800 x 850 x 900
Gewicht in kg	80	80	110	110
Anschlusswert in kW 400 V 3 N AC 50/60 Hz	7	14	14	28
Anzahl der Kochzonen je 3,5 kW	2		4	
Anzahl der Kochzonen je 7,0 kW		2		4
Ceranfläche, B x T in mm	340 x 665	340 x 665	671 x 665	671 x 665
Kochfläche je Kochzone, rund Ø in mm	280		280	
Kochfläche je Kochzone, B x T in mm		280 x 280		280 x 280
Unterbau offen	●	●	●	●
Hygieneunterbau H2	●	●	●	●
<b>IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN</b>				
Luftfilter	1	1	1	2
1 Pflegeset für Glaskeramik	●	●	●	●



### TOP-VARIANTE

#### **VAR 957 verstärkte Induktionsleistung (5,0 kW je Kochstelle)**

- mehr Geschwindigkeit im à la carte
- mehr Leistung, z. B. zum Anbraten von Geschnetzeltem
- größere Mengen schneller garen

○

○

○ = Optional

