

ascobloc®



Ascoline 500



Bewährte ascobloc-Kochtechnik in platzsparender Bautiefe

Ascoline 500 ist eine kleine und variabel kombinierbare Systemküche. Der Einsatz der neuen Geräteserie eignet sich als Profikochtechnik besonders für den immer stärker werdenden Imbissbereich, wie zum Beispiel in Tankstellen oder Fleischerei- und Bäckereifachgeschäften.

Ascoline 500 zeichnet sich durch die bewährte Kochtechnik der Produktgruppenserie Ascoline 700 von ascobloc bei einer Bautiefe von nur 500 mm (Nennmaß) aus.



Qualität und Zuverlässigkeit auch bei extremem Dauereinsatz

Robustheit und Leistungsstärke bewährter Gerätekomponenten kennzeichnen ihre besondere Qualität. Alle Geräte können als Stand- bzw. Tischvariante eingesetzt werden. Feste Rastermaße von 500 mm Tiefe und 600 mm Breite ermöglichen eine unkomplizierte und platzsparende Einrichtungsplanung. Der Geräteunterbau ist serienmäßig offen. Optional gibt es den Unterbau sowohl in verschiedenen Hygieneausführungen als auch mit Flügeltür/en versehen. Alle Gerätekombinationen der Serie sind in durchgehend verschweißter Hygieneabdeckung erhältlich.



Herde mit Glaskeramik-Kochfläche Herde mit Gussplatte

Herde mit Glaskeramik-Kochfläche

- Durchgehende Kochfläche, wasserdicht in die Oberplatte eingebettet
- Leicht zu reinigen
- Schnelles Aufheizen
- Kochstellen mit je 3,0 kW abgeteilt durch Plattendekor
- Regulierung der Heizleistung über stufenlosen Leistungsregler

Herde mit Gussplatte

- Spezialguss-Kochfelder mit zwei separat regelbaren Heizzonen zu je 3,0 kW
- Regulierung der Heizleistung über 5-Takt-Schalter
- Thermisch entkoppelte Auflage der Kochfelder mit Auflagekragen
- Mit Temperaturbegrenzung



Induktions-Woks Induktions-Herde

- Durchgehende Kochfläche, wasserdicht in die CNS-Abdeckung eingebettet
- Leicht zu reinigen
- Hoher Wirkungsgrad
- Kochstellen abgeteilt durch Plattendekor
- Topferkennung, Fehlersignalisierung

- Stufenlose Leistungsregulierung
- Flächeninduktion auf Anfrage möglich (SEH 350/358)
- SEC 200/208: Auflagerand mit Abstandhalter für thermische Entkoppelung der Wokschale, gebogene Induktionsspule für gleichmäßige Beheizung



SEH 300



Kochoberfläche	Glaskeramik	Gussplatte
Anzahl Kochzonen	2	2
Tischgerät	SEH 308	SEH 218
Standgerät	SEH 300	SEH 210

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



SEH 210



SEC 200



Option: Unterbau Hygiene 2

Typ	Wok	Herd
Anzahl Kochzonen	1	2
Tischgerät	SEC 208	SEH 358
Standgerät	SEC 200	SEH 350

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



SEH 350

Herde mit offenen Brennern

- In die Oberfläche eingeschweißte, tief gezogene Herdmulde
- Muldentiefe 82 mm
- Jeder Brenner mit Pilotflamme und thermoelektrischer Zündsicherung
- Offene Brenner mit manueller Zündung
- Topfauflage aus Edelstahl

Arbeitstische

- Arbeitsplatte aus CNS, schalldämmend unterlegt
- Kastenschublade mit Rollenführung, Vollauszug und Endanschlag
- Unterbau offen oder mit Flügeltür/en
- Schubladenblende doppelwandig



Wasserbäder / Kombikocher

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken
- Für GN-Behälter 1/1– 200 mm tief
- Indirekte Beheizung
- Thermostatische Regelung 30 – 100°C
- Entleerung über geprägten Auslauf 3/4" mit Kugelventil
- SEW 400/408: geeignet zum direkten Sieden mit Trockengehschutz

Pastakocher

- Tief gezogenes Becken mit Schaumrand und Überlauf
- Automatische Abschaltung der Heizkörper beim Heraus-schwenken bei Reinigung und Wartung
- Rohrheizkörper 6,0 kW aus hochwertigem, säurebeständigem CNS 1.4404, innen liegend zur direkten Wasserbeheizung
- Befüllung des Beckens über integrierten Einlauf mit Taster und Magnetventil



SGH 210



Herde mit offenen Brennern		Arbeitstische	Breite (mm)
Kochzonen	2	SUA 048/058/068	400/500/600
Tischgerät	SGH 218	SUA 040/050/060	400/500/600
Standgerät	SGH 210	SUA 040/050/060	400/500/600

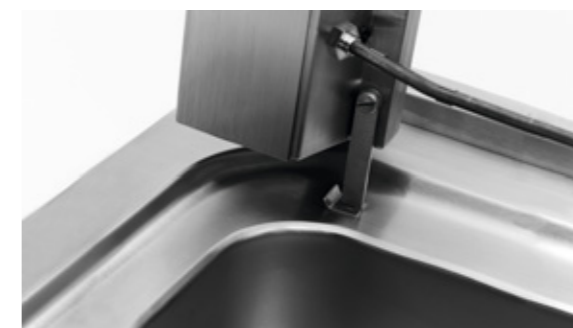
Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



SUA 060



SEW 400



Typ	Wasserbäder- / Kombikocher	Pastakocher
Größe	GN 1/1-200 mm	1 x 12 l
Tischgerät	SEW 258 / SEW 408	SEW 468
Standgerät	SEW 250 / SEW 400	SEW 460

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



SEW 460

Fritteusen

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken mit Schaumrand und Kaltzone
- Automatische Abschaltung der Rohreiskörper beim Heraus-schwenken bei Reinigung und Wartung
- Thermostatische Regelung 100 – 195°C
- Schutztemperaturbegrenzer als zweite Sicherungsmaßnahme nach VDE/IEC eingebaut
- Ablauf über Kugelventil

Frittenwannen

- In die Abdeckung eingeschweißtes, tief gezogenes Becken GN 1/1
- Behälter GN 1/1 – 200 mm tief mit Abtropf-Ausschufelblech
- Von oben beheizt durch aufgesetzte Strahlungsheizkörper
- Manuelle Temperaturregelung über Energieregler



Bratplatten mit Compensboden

- In die Abdeckung fugenlos eingeschweißte, 65 mm tief gezogene Wanne aus CNS
- Wannboden aus Verbundmaterial (Edelstahl / Kupfer)
- Kurze Aufheizzeit, hohe Wärmeleitfähigkeit, ideale Wärmeverteilung
- Bratfläche mit Anti-Haft-Eigenschaft
- Entleerung über verschließbaren Abwurfschaft Ø 36 mm in Fettauffangbehälter GN 1/1-65
- Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper
- Thermostatische Regelung 50 – 260°C

Griddle- / Grillplatten mit Stahlbratfläche

- Bratfläche aus wärmefestem Stahl, wahlweise hart verchromt
- Zwei verschiedene Oberflächen verfügbar; glatt und geriffelt
- Bratzone wird durch ein Thermostat von 50 – 300°C geregelt
- Entleerung über verschließbaren Abwurfschaft Ø 36 mm in Fettauffangbehälter GN 1/1-65
- Indirekte Beheizung durch Strahlungsheizkörper



SEF 124



Typ	Fritteusen	Frittenwannen
Gesamtfüllmenge/Größe	1 x 12 l	510 x 305 x 210 mm
Tischgerät	SEF 128	SEF 048
Standgerät	SEF 124	SEF 040

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



SEF 040



SEB 230



Typ	Bratplatten	Griddle- / Grillplatten
Größe	510 x 305 x 65 mm	Oberfläche geriffelt / glatt
Tischgerät	SEB 238	SEB 248 / SEB 268
Standgerät	SEB 230	SEB 240 / SEB 260

Weitere Details entnehmen Sie bitte dem technischen Datenblatt



SEB 260

Geräte mit durchgehend verschweißter Abdeckung



Unterbau Hygiene 2



Auftischgeräte auf individuellem Unterbau, Einteilung unabhängig von Auftischgeräten



Geräteverbindung mit U-Zwischenrinne



Unterbaukühlfach (Tiefe 600 mm) für Auftischgeräte



STANDGERÄTE	Typ	Energie	Oberbau/Kapazität	Unterbau	Breite (mm)	Leistung (kW)
Herd mit Gussplatte	SEH 210	Elektro	1 Kochplatte - 2 Kochzonen	offener Schrankraum*	600	6,1
Herd mit Glaskeramik-Kochfläche	SEH 300	Elektro	1 Kochfläche - 2 Kochzonen	offener Schrankraum*	600	6,0
Induktions-Herd mit Glaskeramik-Kochfläche	SEH 350	Elektro	1 Kochfläche - 2 Kochzonen	offener Schrankraum*	600	10,0
Induktions-Wok	SEC 200	Elektro	1 Induktions-Wok	offener Schrankraum*	600	5,0
Herd mit offenen Brennern	SGH 210	Gas	2 Brenner - 1 x C, 1 x D	offener Schrankraum*	600	9,3
Wasserbad /	SEW 250	Elektro	1 Becken - 1 x GN 1/1	offener Schrankraum*	600	2,35
Kombi-Kocher	SEW 400	Elektro	1 Becken - 1 x GN 1/1	offener Schrankraum*	600	4,6
Pastakocher	SEW 460	Elektro	1 Becken - 1 x 12 l / 8 l	Schrankraum mit Flügeltür	600	6,0
Fritteuse	SEF 124	Elektro	1 Becken - 1 x 12 l / 8 l	offener Schrankraum*	600	8,4
Frittenwanne	SEF 040	Elektro	1 Frittenwanne - 510 x 305 x 210 mm	offener Schrankraum*	600	1,1
Bratplatte mit Compensboden	SEB 230	Elektro	1 Bratplatte - 510 x 305 x 65 - 1 Heizzone	offener Schrankraum*	600	3,5
Griddle- / Grillplatten mit Stahlbratfläche	SEB 240	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt - 1 Zone	offener Schrankraum*	600	4,6
	SEB 260	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt - 1 Zone	offener Schrankraum*	600	4,6
Arbeitsstische /	SUA 040	Neutral	Arbeitsfläche	offener Schrankraum*	400	-
	SUA 050	Neutral	Arbeitsfläche	offener Schrankraum*	500	-
	SUA 060	Neutral	Arbeitsfläche	offener Schrankraum*	600	-
Zwischenbauteile	SUZ 020	Neutral	Arbeitsfläche	geschlossene Frontblende	200	-
	SUZ 030	Neutral	Arbeitsfläche	geschlossene Frontblende	300	-

*Option: Flügeltür/en

TISCHGERÄTE	Typ	Energie	Oberbau/Kapazität	Breite (mm)	Leistung (kW)
Herd mit Gussplatte	SEH 218	Elektro	1 Gussplatte - 2 Kochzonen	600	6,1
Herd mit Glaskeramik-Kochfläche	SEH 308	Elektro	1 Kochfläche - 2 Kochzonen	600	6,0
Induktions-Herd mit Glaskeramik-Kochfläche	SEH 358	Elektro	1 Kochfläche - 2 Kochzonen	600	10,0
Induktions-Wok	SEC 208	Elektro	1 Induktions-Wok	600	5,0
Herd mit offenen Brennern	SGH 218	Gas	2 Brenner - 1 x C, 1 x D	600	9,3
Wasserbad /	SEW 258	Elektro	1 Becken - 1 x GN 1/1	600	2,35
Kombi-Kocher	SEW 408	Elektro	1 Becken - 1 x GN 1/1	600	4,6
Pastakocher	SEW 468	Elektro	1 Becken - 1 x 12 l / 8 l	600	6,0
Fritteuse	SEF 128	Elektro	1 Becken - 1 x 12 l / 8 l	600	8,4
Frittenwanne	SEF 048	Elektro	1 Frittenwanne - 510 x 305 x 210 mm	600	1,1
Bratplatte mit Compensboden	SEB 238	Elektro	1 Bratplatte - 510 x 305 x 65 - 1 Heizzone	600	3,5
Griddle- / Grillplatten mit Stahlbratfläche	SEB 248	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, geriffelt - 1 Zone	600	4,6
	SEB 268	Elektro	1 Grill-/Griddleplatte, glatt - 1 Zone	600	4,6
Arbeitsstische /	SUA 048	Neutral	Arbeitsfläche	400	-
	SUA 058	Neutral	Arbeitsfläche	500	-
	SUA 068	Neutral	Arbeitsfläche	600	-
Zwischenbauteile	SUZ 028	Neutral	Arbeitsfläche	200	-
	SUZ 038	Neutral	Arbeitsfläche	300	-

Alle Geräte sind für den bauseitigen Anschluss an eine Leistungs-Optimierungs-Anlage vorbereitet. Zum Anschluss ist SCC 409 nachzurüsten.

Gastro-Gerätebau GmbH
Grüner Weg 29
D-01156 Dresden/Germany
Tel.: +49 (0)351-4533-0
Fax: +49 (0)351-4533-433
e-mail: service@ascobloc.de
internet: www.ascobloc.de

ascobloc[®]



Kochtechnik



Kühltechnik



Speisenverteilung



Abzugshauben



Cafeteria-Anlagen



Möbel/Regale