



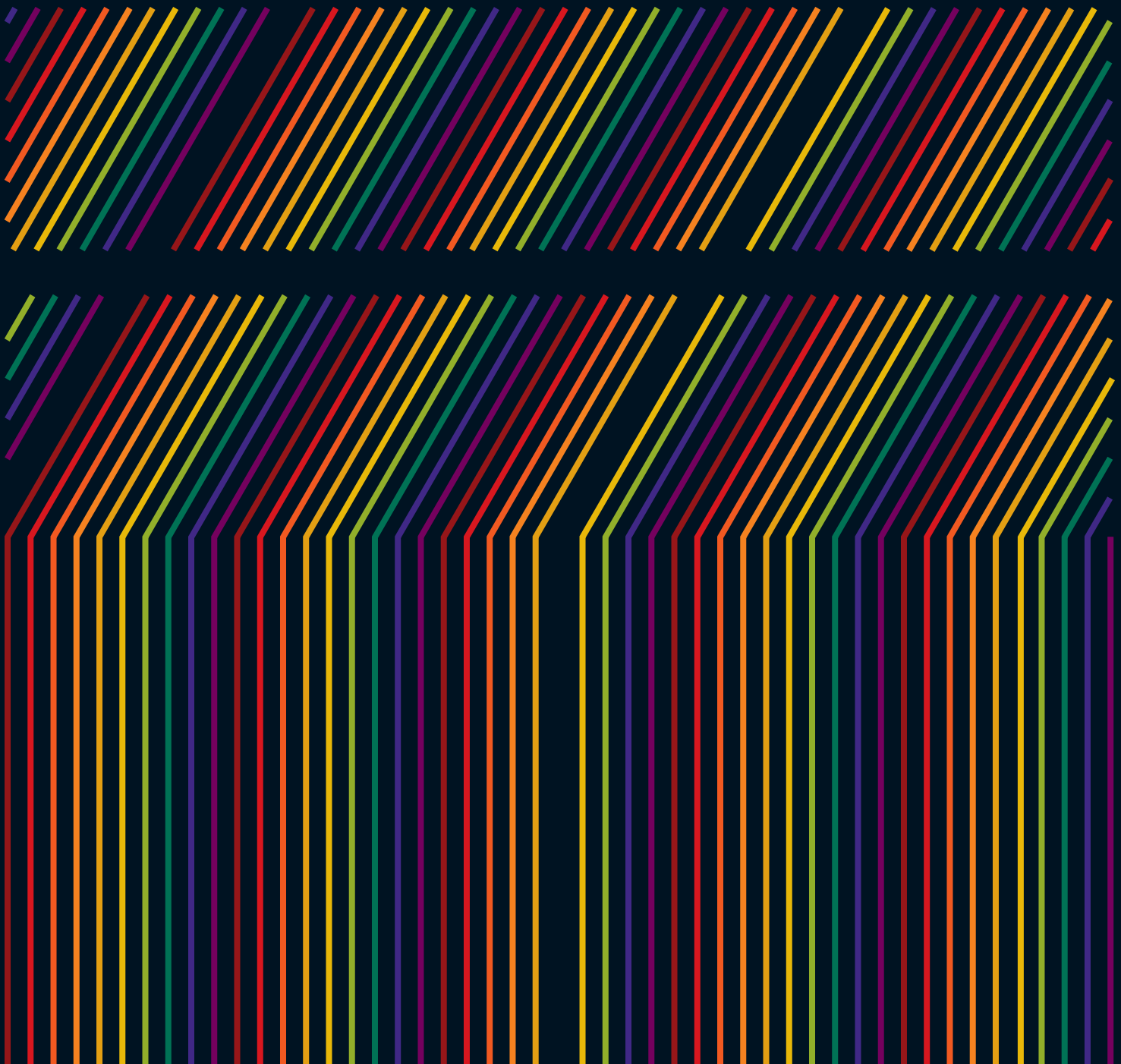
KOGAST

YOUR RELIABLE KITCHEN PARTNER

IHR ZUVERLÄSSIGER KÜCHENPARTNER

ВАШ НАДЕЖНЫЙ ПАРТНЕР В КУХНЕ

2016



1 Thermal Equipment/ Thermische Ausstattung/ Тепловое оборудование

2 Additional Equipment/ Sonderausstattungen/ Дополнительное оборудование

3 Neutral Equipment/ Neutrale Ausstattung/ Нейтральное оборудование

4 Self-Service Lines/ Selbstbedienung Linien/ Линии раздачи

5 »Built-in« Units/ Einbaukomponenten für Buffet Bars/ Встраиваемые элементы

6 Cooker for Soft Boiled Eggs/ Eierkocher/ Яйцеварка

7 Equipment for Hospitals/ Ausstattung für Krankenhäuser/ Оборудование для больницы

8 HACCP Computer Equipment/ HACCP Computerausrüstung/
HACCP компьютерное оборудование

9 Professional Kitchen Technology Design Services/ Großküchen Technologie Projektierung
Dienstleistungen/ Услуги для проектирования профессиональных кухонь

10 Service Center (On-Site Building, Catering Equipment Maintenance)/
Dienstleistungszentrum (Vor Ort Aufbau, Instandhaltung der Küchenausstattung)/
Сервисный центр (Установка кухонь, техобслуживание оборудования)



KOGAST



Certificate

Awarded to
KOGAST GROSUPLJE d.d.
ADAMICEVA CESTA 36, 1290 GROSUPLJE, SLOVENIJA

Bureau Veritas Certification Holding SAS - UK Branch certifies that the Management System of the above organization has been audited and found to be in accordance with the requirements of the management system standard detailed below

STANDARD

ISO 9001:2008

SCOPE OF CERTIFICATION

DESIGN, DEVELOPMENT, PRODUCTION AND SALES OF PROFESSIONAL CATERING EQUIPMENT

Certificate valid from date: **11/06/2015**

Subject to the continual satisfactory operation of the organization's Management System, this certificate expires on: **11/06/2018**

Original certification date: **12/06/2009**

Certificate number: **SL20920Q** Version number: **01** Revision date: **10/06/2015**

B. Mlakar
Signed on behalf of BUREAU VERITAS UK Branch



EG-Baumusterprüfbescheinigung
gemäß der EG-Gasgeräterichtlinie (90/396/EEWG)
EC-type examination certificate
according to the EC-Gas Appliance Directive (90/396/EEC)



Product-ID-Nummer
Product-ID number
CE-0085AP0021

Hersteller / Manufacturer: Kominastri gospodilj Adamicева 38 SLO-61290 Grosuplje
Produkt / Product: Großküchengeräte
Handelsbezeichnung / Trade Name: Friteuse in Tischausführung
Typ, Ausführung / Type, model: PF-40
Prüfungslage / Basis of type examination: Grundlegende Anforderungen der Gasgeräterichtlinie (90/396/EEWG) unter Zugrundelegung der DIN EN 203 Teil 1 (1.1, 1.992) sowie zur Beurteilung einer reduzierten Energieausnutzung DIN EN 203 Teil 2 (Entwurf 10, 1.992)
Bestimmungsland, Gerätekategorie, Versorgungsdruck / Country of destination, Appliance category, Supply pressure: DE, II 2HL3, 20,50 mbar;
Bemerkung / Notes: Stauart: A
Nennwärmebelastung: 6,5 kW
Anschlußwert bei Flüssiggas: 0,51 kg/h

Überwachungsverf. / Surveillance procedure: Kontrolle (jährlich) / On site checks (yearly)



DVGW
Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches e.V.
Technisch-wissenschaftliche Vereinigung
D-65926 Eschborn
Hauptstraße 71-79
Telefon 0618/7017-0
Telefax 0618/611152
Telex 4072 874

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO
EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE
No. **51CL3965**

VENI OGNI ORE DELLE VERIFICHE CONDURRE IN CONFORMITÀ ALGALLEGATO IL PUNTO 1, DELLA DIRETTIVA 90/396/CEE
REITERAR LA ORE I RAGGIUNTI PRODOTTI (RIMBELLITIVO)
The holder of this examination certificate is responsible in Annex 2, section 1, of the Directive 90/396/EEC for verifying that the following product (s) conform (s)

Cucine per uso collettivo
Commercial cookers
Modelli PS...; KS...
Models PS...; KS...

FABBRICANTE
Manufacturer:

KOGAST GROSUPLJE D.D.
ADAMICEVA C.36
SI - 1290 GROSUPLJE
SI - Slovenia

SUCCESSORI LE INFORMAZIONI DELLA DIRETTIVA DIRETTIVA
Ann 2 of the Directive of the Commission of the European Communities

QUESTO CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO È RELAZIONATO DA UNO DEI ORGANISMI NOTIFICATI PER LA DIRETTIVA 90/396/CEE
IL NUMERO IDENTIFICATIVO DESIGNAZIONE DELLO SCHEMA NOTIFICATO È **0051**
This EC Type Examination Certificate is issued by IMQ in Notified Bodies of the Directive 90/396/EEC. Notified Body number of the European Commission number 0051

QUESTO CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO È CONSIDERATO VALIDO PER LA MARCA DI CUI LA PRESENTAZIONE È IDENTIFICATA IN UNO DEI ALLEGATI DELLA DIRETTIVA 90/396/CEE
IL NUMERO IDENTIFICATIVO DESIGNAZIONE DELLO SCHEMA NOTIFICATO È **0051**
This EC Type Examination Certificate relates to the holder of the examination certificate who is responsible for the presentation of individual conformity certificates. (Annex 2, section 1, of the Directive 90/396/EEC)

2010-06-01
16/04/05

Ch. P. Dreyer
IMQ
101 40730/01/01/0000

IL PRESENTE CERTIFICATO ANNULLA IL PRECEDENTE DEL...
This Certificate annuls and replaces the previous one of...

Certificato



Numero / Number: KIP-062821/01 Sottobase / Application: ...
Emissione / Issued: 27/04/2011 Scopo / Scope: Direttiva 2009/142/CE
Rapporto / Report: 100702436
NPI / PIN: 0604CM2726

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO
EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

Kiwa dichiara che i prodotti
Kiwa declares that the products
pentole di cottura a gas
gas heated boiling pans

Marca / Trade mark: Kogast
Modelli / models: PK-T780-O
PK-T9100-O
PK-T9150-O

costruite da /
made by
KOGAST GROSUPLJE d.d.
Adamicева cesta 36, SI-1290 GROSUPLJE, Slovenia

soddisfano i requisiti riportati nella
meet the essential requirements set out in the
Direttiva Apparecchi a Gas 2009/142/CE
Directive on appliances burning gaseous fuels 2009/142/EC

I suddetti prodotti sono stati approvati per
Approved products have been approved for
Tipi di apparecchi / appliance type: A1

Paesi e categorie apparecchi / Countries and appliance categories

AL	Albania	AT	Austria	BE	Belgium	ES	Spain	FR	France	GR	Greece	IT	Italy	PT	Portugal	SI	Slovenia				
CZ	Czechia	TR	Turkey	BG	Bulgaria	CH	Switzerland	DE	Germany	DK	Denmark	EE	Estonia	ES	Spain	FI	Finland	FR	France	HR	Croatia
CY	Cyprus	GR	Greece	HR	Croatia	HU	Hungary	IE	Ireland	LT	Lithuania	LU	Luxembourg	LV	Latvia	MK	Macedonia	MT	Malta	NL	Netherlands
NO	Norway	PL	Poland	RO	Romania	SK	Slovakia	SE	Sweden	SI	Slovenia	SK	Slovakia	SI	Slovenia	PT	Portugal	SP	Spain	TR	Turkey
GR	Greece	LT	Lithuania	RO	Romania	SI	Slovenia	SK	Slovakia	SI	Slovenia	PT	Portugal	SP	Spain	TR	Turkey	GR	Greece	LT	Lithuania

Kiwa
Ing. R. Karel
Director Product Certification



CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO
EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

Il Flan Gas Laboratorio in qualità di Organismo Notificato riconosciuto dal M.I.C.A., certifica la conformità ai requisiti tecnici stabiliti dalla Direttiva 90/396/CEE del sotto descritto prodotto:
As Notified Body, Flan Gas Laboratorio has been recognised by the Ministry of Industry, in compliance with the technical requirements stated by Directive 90/396/EEC of the following product:

Apparecchio: **MARMITTA A RISCALDAMENTO INDIRETTO**
Appliance: **INDIRECT GAS BOILING PAN**
Marca: **KOGAST**
Trade Mark:
Modelli: **PK-9180M**
Type:
Costruttore: **KOGAST GROSUPLJE D.D.**
Manufacturer:
Indirizzo: **ADAMICEVA CESTA, 36 - 1290 GROSUPLJE - SLOVENIA**
Address:

Certificato di Esame CE di tipo N° / EC type Examination Certificate n°: **705BP168**
Norma Applicata / Standard type: EN 203-1, EN 203-2, EN 437
Alligati al Certificato / Certificate annex: A, B

Il presente Certificato annulla e sostituisce il precedente / This Certificate annuls and replaces the previous one:
N° / del / of:

In base all'articolo 8 della Direttiva 90/396/CEE e a norma dell'articolo 10, il presente Certificato, unitamente al rapporto di prova della procedura di prova, consente al Concessionario di esportare il prodotto sopra descritto in qualsiasi mercato.
According to the article 8 of the 90/396/EEC Directive and after consulting the Certificate, together with the observation of one of the procedures there foreseen, when the Manufacturer offers on the above mentioned product the following marking:



Flan Gas Laboratories è autorizzata dal Ministero dell'Industria del Commercio e dell'Artigianato al rilascio di Certificati di Esame CE di tipo N° 705BP168 secondo l'articolo 10 della Direttiva 90/396/CEE.
Flan Gas Laboratories is authorized by Italian Ministry of Industry to release Certificate according to 90/396/EEC Directive, by letter n° 705BP168 of 04/09/08.



KOGAST

Your reliable kitchen partner

*Ihr zuverlässiger
Küchenpartner*

*Ваш надежный партнер в
кухне*

Ladies and Gentlemen,

In 2015, KOGAST celebrated 55 years of professional kitchen equipment production. This anniversary is a reflection of our company's lasting tradition of stainless steel manufacturing, constant development, brilliant innovation, and consistent creation of valuable, sustainable products. Here at KOGAST, incorporating cutting-edge technology and outstanding quality standards are always a priority. The solid foundation that both KOGAST and its production program stand upon today defines it as a reliable partner in the best kitchens in the world. KOGAST and its production program combine to ensure continued success in a challenging business environment. Professional kitchen equipment is and remains a growth market in which KOGAST intends to continue developing technologically and qualitatively. KOGAST reacts and responds to market changes with the utmost flexibility and speed. Our products are well positioned in our markets, due to our accomplished and highly committed team of staff and managers, as well as a widely spread net of devoted local partners.

In the future, we promise to stay true to our tradition of quality ethics, due to an excellent trade mark, a strong group of production, sales, and service companies, reliable product in the kitchen and brilliant innovation.

*Marko Vovk,
General Manager*





1. Thermal Equipment / Thermische Ausstattung / Тепловое оборудование

1.1 Cooking ranges

- 1.1.1 Induction ranges
- 1.1.2 Electric ranges
- 1.1.3 Gas ranges
- 1.1.4 Gas ranges with electric oven

1.2 Griddle plates and Grills

- 1.2.1 Gas griddle plates
- 1.2.2 Electric griddle plates
- 1.2.3 Lava stone grills
- 1.2.4 Electric grill with water drip pan
- 1.2.5 Electric clamshell grill

1.3 Fryers

1.4 Boiling pans

- 1.4.1 Computer controlled autoclave boiling pan
- 1.4.2 Boiling pans with round vessel
- 1.4.3 Boiling pans with rectangular vessel

1.5 Cooking pans

- 1.5.1 Multipurpose cooking pans
- 1.5.2 Tilting pans

1.6 Pasta cookers

1.7 Bains-Marie

1.8 Ovens

1.9 Other elements

- 1.9.1 Supports
- 1.9.2 Neutral elements

1.10 Kitchen islands

1.11 Kogast 700-TOP line

1.1 Herde

- 1.1.1 Induktionsherde
- 1.1.2 Elektroherde
- 1.1.3 Gasherde
- 1.1.4 Gasherde mit Elektrobackofen

1.2 Bratplatten und Grills

- 1.2.1 Gas- Bratplatten
- 1.2.2 Elektro- Bratplatten
- 1.2.3 Lavastein- Grills
- 1.2.4 Elektro- Wassergrill
- 1.2.5 Elektro- Kontaktgrill

1.3 Friteusen

1.4 Kochkessel

- 1.4.1 Computergesteuerter Autoklav-Kochkessel
- 1.4.2 Kochkessel mit rundem Behälter
- 1.4.3 Kochkessel mit rechteckigem Behälter

1.5 Pfannen

- 1.5.1 Mehrzweck- Bratpfannen (Bräter)
- 1.5.2 Kippbratpfannen

1.6 Nudelkocher

1.7 Bain-Maries

1.8 Backöfen

1.9 Andere Elemente

- 1.9.1 Unterbauten
- 1.9.2 Neutrale Elemente

1.10 Küchenblocks

1.11 Linie Kogast 700-TOP

1.1 Кухонные плиты

- 1.1.1 Индукционные плиты
- 1.1.2 Электрические кухонные плиты
- 1.1.3 Газовые кухонные плиты
- 1.1.4 Газовые плиты с электрической духовкой

1.2 Жарочные поверхности и грили

- 1.2.1 Газовые жарочные поверхности
- 1.2.2 Электрические жарочные поверхности
- 1.2.3 Грили с лавовым камнем
- 1.2.4 Электрический гриль с водосборником
- 1.2.5 Электрический контактный гриль

1.3 Фритюрницы

1.4 Пищеварочные котлы

- 1.4.1 Автоклавный пищеварочный котел с компьютерным управлением
- 1.4.2 Пищеварочные котлы с круглыми емкостями
- 1.4.3 Пищеварочные котлы с прямоугольными емкостями

1.5 Сковороды

- 1.5.1 Многофункциональные сковороды
- 1.5.2 Опрокидывающиеся сковороды

1.6 Макароноварки

1.7 Мармиты

1.8 Жарочные шкафы

1.9 Другие элементы

- 1.9.1 Подставки
- 1.9.2 Нейтральные элементы

1.10 Пищевблоки

1.11 Линия Kogast 700-TOP



1.1 Cooking ranges / Herde / КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

Optimised efficiency of gas burners!

Optimierter Wirkungsgrad der Gasbrenner!

Оптимизированная эффективность газовых горелок!

Cooking ranges

Range housings and thicker upper surfaces with rounded edges are made of stainless sheet metal AiSi304. Very rigid and robust construction of appliances. No gaps or dirt traps between adjoining appliances.

1 Hobs

1/1 Hot plates

Upper surfaces are designed for easy cleaning and are completely tight or equipped with removable trays for collection of spillage.

1/2 Gas burners

Gas burner grids are made of glazed cast iron. Atmospheric burners made of grey cast iron have a vertical body and enamelled covers. Three burner sizes to suit different cooking requirements from rapid boiling to a gentle simmer, their power being 3,5 kW, 5,5 kW and 7 kW, respectively. The most powerful burner has the double-crown shape. Special deep drawn containers with rounded corners are located under the burners for the collection of spillage. In line 900 the gas cooking ranges Max Power contain only 7,0 kW double-crown burners.

1/3 Glass-ceramic hobs

Glass-ceramic plate with 2 or 4 heating zones. Radiant elements featuring 2 concentric heating zones measuring 250 mm or 300 mm in overall diameter allowing selection of the heating area to match the pot size and independent regulation of each zone.

1/4 Induction hobs

Separately regulated heating zones, each with 5,0 kW or 7,0 kW with stepless power adjustment and electronic pan size recognition. Highly efficient and rapid heat

Herde

Das Gehäuse und die Deckplatte haben abgerundete Ecken und sind sehr robust und komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 gefertigt. Es gibt keine Spalten oder Schmutzecken zwischen den einzelnen Geräten.

1 Herdplatten

1/1 Elektro-Kochplatten

Die Oberplatten sind tiefgezogen und mit Sammelmulden ausgestattet. Dies ermöglicht ein leichtes Reinigen bei überkochenden Speisen.

1/2 Gas-Kochstellen

Die Herdplattenroste sind aus glasiertem Grauguß gefertigt. Die energetisch optimierten Brenner haben einen hohen Wirkungsgrad, stehen senkrecht und haben emaillierte Abdeckungen. Es gibt 3 Brennergrößen für unterschiedliches Garen und unterschiedliche Topfgrößen mit 3,5 kW, 5,5 kW und 7 kW. Der leistungsstärkste Brenner ist ein Doppelflamm Brenner. Unter den Brennern befinden sich tiefgezogene Sammelmulden, die eine leichte Reinigung ermöglichen. In der Produktlinie 900 werden in den MaxPower-Herden nur die leistungsstarken 7 kW Doppelflamm Brenner eingebaut.

1/3 Glaskeramik-Kochfelder

Es gibt Ceran-Kochfelder mit 2 oder 4 Heizzonen (Durchmesser 250 oder 300 mm). Jede Heizzone besteht aus zwei konzentrischen, getrennt einschaltbaren Heizzonen, die ein optimales Kochen bei verschiedenen Topfdurchmessern ermöglichen.

1.4 Induktions-Kochfelder

Die Kochfelder haben getrennt regelbare

КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

Каркас и верхняя поверхность с закругленными углами сделаны из нержавеющей стали AiSi304 и тем самым обеспечивают прочность и долговечность оборудования.

1 Верхняя часть кухонной плиты

1/1 Электрические плиты

Верхняя поверхность плиты может быть с углублениями или в другом варианте – с плоскими поддонами для сбора загрязнений, обеспечивающими простую и качественную очистку.

1/2 Газовые плиты

Решетки над горелками плиты изготовлены из глазированного серого чугуна. У энергетически оптимизированных горелок из серого чугуна, имеющих большую эффективность мощности 3,5 кВт, 5,5 кВт и 7 кВт, вертикально помещено тело и крышка. У самой мощной горелки – двойная корона. Внешние поверхности крышек эмалированы. Специальные вставные поддоны, расположенные внизу вокруг горелки, предназначены для сбора загрязнений. У линии 900 у всех горелок у газовых плит MaxPower - двойная корона, их мощность - 7,0 кВт.

1/3 Плиты со стеклокерамической поверхностью

В зависимости от диаметра посуды на плите со стеклокерамической поверхностью имеется возможность нагрева круглой поверхности большего или меньшего диаметра (большой диаметр: 250 или 300 мм).

1/4 Индукционные плиты

Индукционные плиты встроены в

1.1 Cooking ranges / Herde / КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

transfer. Almost the entire surface of the glass-ceramic plate can be used for cooking. Low heat dissipation to the kitchen. Ideal for cleaning.

The induction generator module can be located directly under the glass-ceramic plate or separated from it (in cooking blocks).

2 Ovens

The guide-rails enable baking trays and grids to be placed in three levels and can be easily removed for cleaning.

With each oven is delivered one baking tray and one grid.

2/1 Gas ovens

The oven is heated by an atmospheric burner. The burner has a power of 6,5 kW (700 line) or 8,6 kW (900 line), respectively. Thermostatic gas valve regulates the burner power and enable setting of temperature in the range of 100-300°C. The burner is activated by piezo-ignition.

The oven bottom is made of a thick steel plate and can be removed.

2/2 Electric ovens

2/2/1 Conventional electric ovens

The oven is heated by two heaters with a common power of 3,1 kW (600 line), 4,5 kW (700 line), or 5,9 kW (900 line). The heaters are located at the top and at the bottom of the oven. Operation of heaters is regulated independently by two thermostats, which enable setting of temperature in the range of 100-300°C. Built-in safety thermostats disconnect the electric circuit in case of overheating.

2/2/2 Convection electric ovens

The oven is heated by heaters with a

Heizzonen mit jeweils 5,0 kW oder 7,0 kW Leistung, die sich stufenlos regeln lassen. Sie haben einen sehr hohen Wirkungsgrad und eine elektronische Topferkennung. Durch die sehr geringe Wärmeabgabe entsteht ein angenehmes Arbeitsklima. Es kann nahezu die gesamte Fläche des Ceranfeldes genutzt werden.

Der Induktionsgenerator kann entweder mit dem Ceranfeld und der Bedieneinheit als Moduleinheit oder getrennt als selbständiger Generator eingebaut werden, wie dies z. B. bei Modul-Küchenblöcken üblich ist.

2 Backöfen

Die Einschubschienen ermöglichen den Einsatz von bis zu 3 Rosten und lassen sich für das Reinigen leicht entfernen. Mit dem Backofen werden serienmäßig 1 Rost und 1 Backblech geliefert.

2/1 Gas- Backofen

Die Brennerleistung liegt bei der Produktlinie 700 bei 6,5 kW und bei der Produktlinie 900 bei 8,6 kW.

Der Gashahn mit Temperaturregelung ist in der Hauptschaltplatte eingebaut und regelt die Temperatur im Bereich von 100 - 300°C.

2/2 Elektro-Backöfen

2/2/1 Konventionelle Elektro-Backöfen

Der Backofen wird von 2 innenliegenden Rohrheizkörpern für die Ober- und die Unterhitze beheizt. Die Gesamtleistung beträgt 3,1 kW (Produktlinie 600), 4,5 kW (Produktlinie 700) und 5,9 kW (Produktlinie 900). Die Regelung der Heizung erfolgt über zwei unabhängig arbeitende Temperaturregler im Bereich von 100 - 300°C.

2/2/2 Elektro- Umluftbacköfen

Der Backofen wird von 2 innenliegenden Rohrheizkörpern für die Ober- und die

samостоятельный каркас, или они встраиваются в кухонные блоки. Передача тепловой энергии производится только непосредственно под днищем стоящей на плите посуды и только в течение того времени, пока посуда находится на плите.

Индукционный генератор может быть установлен непосредственно под стеклокерамической поверхностью или отдельно (под заказ).

2 Духовки

Направляющие обеспечивают расположение противней в духовке на трех уровнях. При очистке направляющие просто снимаются. В комплекте с духовкой поставляются поднос и решетка.

2/1 Газовые духовки

Газовые духовки нагреваются горелкой с естественной тягой. У линии 700 ее мощность составляет 6,5 кВт, у линии 900 – 8,6 кВт. Работа горелки управляется термостатическим газовым краном, помещенным на верхней панели соединений. Диапазон температуры: от 100 до 300°C.

2/2 Электрические духовки

2/2/1 Классические электрические духовки

У линии 600 духовка нагревается двумя соответствующими нагревателями общей мощностью 3,1 кВт, у линии 700 - нагревателями общей мощностью 4,5 кВт и у линии 900 - нагревателями общей мощностью 5,9 кВт. Нагреватели расположены в верхней и нижней частях духовки. Работу нагревателей регулируют два не связанных между собой термостата, обеспечивающих нагрев воздуха в духовке в диапазоне от 100 до 300°C.

2/2/2 Конвекционные электрические духовки

Духовка обогревается соответствующими

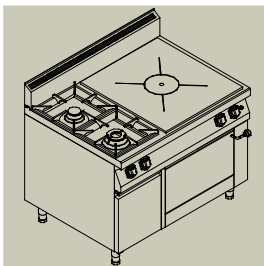


PS-T49/1



1.1 Cooking ranges / Herde / КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

common power of 6,7 kW, located at the top, at the bottom, and at the back of the oven where also the blower is installed. Control switches on the switchboard enable selection of various operating modes. Operation of heaters is regulated by a thermostat, which enables temperature setting in the range of 100-300°C.



PS-T2+1/1-0

Unterhitze und einem Heizgebläse mit einer Gesamtleistung von 6,7 kW beheizt. Es gibt einen Wahlschalter für die verschiedenen Backarten. Die Temperatur lässt sich von 100 - 300°C thermostatisch regeln und wird durch einen Sicherheitsthermostat überwacht.

нагревателями общей мощностью 6,7 кВт, расположенными в верхней, нижней и задней частях духовки. За задней стенкой духовки находится вентилятор. При помощи переключателя на панели управления можно выбрать различные режимы работы нагревателей, т.е., различные виды нагрева духовки. Работой нагревателей управляет термостат, обеспечивающий нагрев воздуха в духовке в диапазоне от 100 до 300°C.

ES-T47/1K

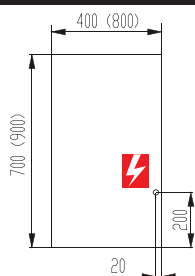




Green Efficiency



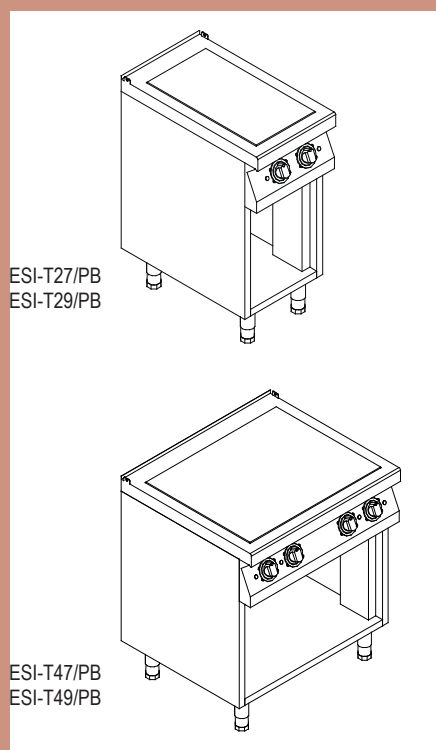
1.1.1 Induction ranges / Induktionsherde / Индукционные плиты



Connection / Anschluss / Подключение: ⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество



ESI-T49/PB



ESI-T27/PB
ESI-T29/PB

ESI-T47/PB
ESI-T49/PB

We reserved the right to modify our products without prior notice. / Technische Änderungen vorbehalten. / Сохраняем право изменения технических данных.

INDUCTION RANGES / INDUKTIONSHERDE / ИНДУКЦИОННЫЕ ПЛИТЫ

LINE LINIE ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUN- GEN РАЗМЕРЫ (mm/mm) Appliance/ Gerät/ Прибор	POWER RATING NENNLEISTUNG ЭЛЕКТР. МОЩНОСТЬ			POWER SUPPLY ELEKTROAN- SCHLUSS ЭЛЕКТРО- ПОДВОДКА	EL. CURRENT STROM СИЛА ТОКА
				Cooking zone Kochzone/ Конфорка		Total Итого		
				5kW/ 5 кВт	7kW/ 7 кВт	Σ kW Σ кВт		
KOGAST 700	ESI-T27/PB ⚡	50966	400x700x900	2 x Ø 220	-	10	400V 3N AC	14,5
	ESI-T47/PB ⚡	50967	800x700x900	4 x Ø 220	-	20	400V 3N AC	29,5
KOGAST 900	ESI-T29/PB ⚡	50968	400x900x900	2	-	10	400V 3N AC	17,4
	ESI-T49/PB ⚡	50969	800x900x900	-	4	28	400V 3N AC	41

Connection / Anschluss / Подключение: ⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество



1.1.2 *Electric ranges / Elektroherde / Электрические кухонные плиты*



ES-T49/1

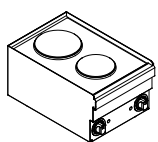
ELECTRIC RANGES / ELEKTROHERDE / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

LINE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		POWER RATING / NENNLEISTUNG / ЭЛЕКТР.МОЩНОСТЬ							POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	EL. CURRENT STROM СИЛА ТОКА
			Appliance Gerät Прибор	Oven/Tray Backofen/ Backblech Духовка/ Поднос	Hob elements / Kochplatten / Конфорки				Oven Back- ofen Духовка	Total Итого			
					2 kW 2 кВт	2,5 kW 2,5 кВт	4 kW 4 кВт	Glas ceran hob Glassceranplatte Стеклокерамика					
									kW / кВт	kW кВт	kW кВт		
KOGAST 600	ES-T40	53424	400x600x310	-	1 x Ø 220 1 x Ø 180	-	-	-	-	4	230V AC	17,4	
	ES-T60	53425	600x600x310	-	2 x Ø 220 2 x Ø 180	-	-	-	-	8	400V 3N AC	17,4	
	ES-T80	53426	800x600x310	-	2 x Ø 220 2 x Ø 180	-	-	-	-	8	400V 3N AC	17,4	
	ESC-T60	58154	600x600x310	-	-	-	-	2x2,5(1,0)+ 2x1,8	-	8,6	400V 3N AC	15,6	
KOGAST 700	ES-T27/P	55822	400x700x900	-	-	2	-	-	-	5	400V 2N AC	10,9	
	ES-T47/P	55824	800x700x900	-	-	4	-	-	-	10	400V 3N AC	21,7	
	ES-T47/1	55827	800x700x900	540x530x300	-	4	-	-	4,5	14,5	400V 3N AC	21,7	
	ES-T47/1K	55830	800x700x900	540x480x300	-	4	-	-	6,7	16,7	400V 3N AC	28,3	
	ES-T67/P	55833	1200x700x900	-	-	6	-	-	-	15	400V 3N AC	21,7	
	ES-T67/1-0	55834	1200x700x900	540x530x300	-	6	-	-	4,5	19,5	400V 3N AC	32,6	
	ES-T67/1K-0	55835	1200x700x900	540x480x300	-	6	-	-	6,7	21,7	400V 3N AC	32,6	
	ESK-T27/P	55823	400x700x900	-	2	-	-	-	-	4	400V 2N AC	8,7	
	ESK-T47/P	55825	800x700x900	-	4	-	-	-	-	8	400V 3N AC	17,4	
	ESK-T47/1	55828	800x700x900	540x530x300	4	-	-	-	4,5	12,5	400V 3N AC	19,6	
	ESK-T47/1K	55831	800x700x900	540x480x300	4	-	-	-	6,7	14,7	400V 3N AC	23,9	
	ESC-T27/P	58214	400x700x900	-	-	-	-	2x2,5	-	5	400V 2N AC	10,9	
	ESC-T47/P	55826	800x700x900	-	-	-	-	4x2,5 (1,1)	-	10	400V 3N AC	21,7	
	ESC-T47/1	55829	800x700x900	540x530x300	-	-	-	4x2,5 (1,1)	4,5	14,5	400V 3N AC	21,7	
	ESC-T47/1K	55832	800x700x900	540x480x300	-	-	-	4x2,5 (1,1)	6,7	16,7	400V 3N AC	28,3	
	KOGAST 900	ES-T49/P	56482	800x900x900	-	-	4	-	-	-	10	400V 3N AC	21,7
ES-T49/1		56483	800x900x900	540x730x300 GN 2/1	-	4	-	-	5,9	15,9	400V 3N AC	25,6	
ES-T49/1K		56484	800x900x900	540x680x300	-	4	-	-	6,6	16,6	400V 3N AC	28,3	
ES-T69/P		55889	1200x900x900	-	-	6	-	-	-	15	400V 3N AC	21,7	
ES-T69/1-0		55890	1200x900x900	540x730x300 GN 2/1	-	6	-	-	5,9	20,9	400V 3N AC	32,6	
ES-T69/1K-0		56485	1200x900x900	540x680x300	-	6	-	-	6,6	21,6	400V 3N AC	32,6	
ESK-T29/P		55881	400x900x900	-	-	1	1	-	-	6,5	400V 2N AC	17,4	
ESK-T49/P		55882	800x900x900	-	-	2	2	-	-	13	400V 3N AC	21,7	
ESK-T49/1		55884	800x900x900	540x730x300 GN 2/1	-	2	2	-	5,9	18,9	400V 3N AC	28,3	
ESK-T49/1K		55886	800x900x900	540x680x300	-	2	2	-	6,6	19,6	400V 3N AC	28,7	
ESK-T69/1-0		55887	1200x900x900	540x730x300 GN 2/1	-	-	6	-	5,9	29,9	400V 3N AC	49,5	
ESC-T29/P		58215	400x900x900	-	-	-	-	2x3,4	-	6,8	400V 2N AC	14,8	
ESC-T49/P	55883	800x900x900	-	-	-	-	4 x 3,4 (1,5)	-	13,6	400V 3N AC	29,5		
ESC-T49/1	55885	800x900x900	540x730x300 GN 2/1	-	-	-	4 x 3,4 (1,5)	5,9	19,5	400V 3N AC	29,6		
ESC-T49/1K	55888	800x900x900	540x680x300	-	-	-	4 x 3,4 (1,5)	6,6	20,2	400V 3N AC	29,6		

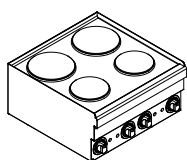


1.1.2 Electric ranges / Elektroherde / Электрические кухонные плиты

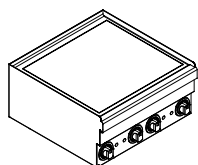
ESK-T49/1



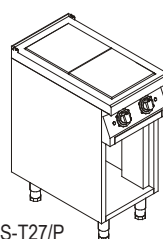
ES-T40



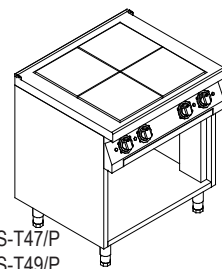
ES-T60
ES-T80



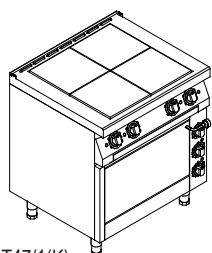
ESC-T60



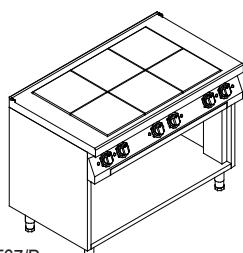
ES-T27/P



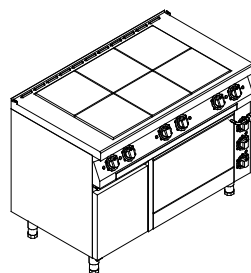
ES-T47/P
ES-T49/P



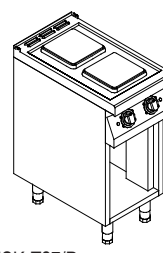
ES-T47/1(K)
ES-T49/1(K)



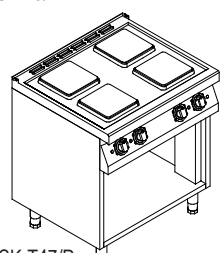
ES-T67/P
ES-T69/P



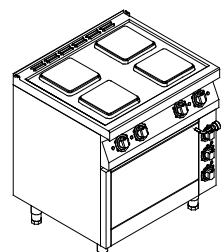
ES-T67/1(K)-O
ES-T69/1(K)-O



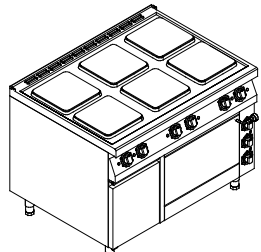
ESK-T27/P
ESK-T29/P



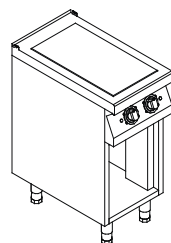
ESK-T47/P
ESK-T49/P



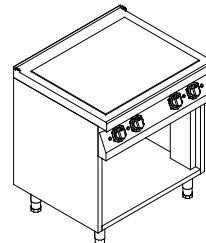
ESK-T47/1(K)
ESK-T49/1(K)



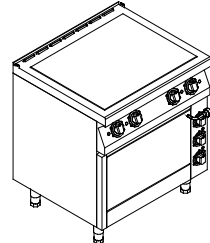
ESK-T69/1-O



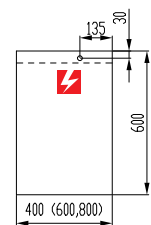
ESC-T27/P
ESC-T29/P



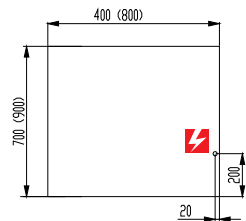
ESC-T47/P
ESC-T49/P



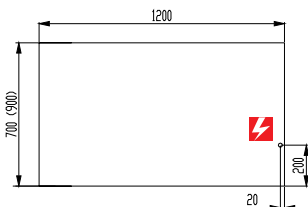
ESC-T47/1(K)
ESC-T49/1(K)



ES-T40
ES-T60
ES-T80
ESC-T60



ES-T27/P ESK-T27/P ESC-T27/P
ES-T47/P ESK-T47/P ESC-T47/P
ES-T47/1(K) ESK-T47/1(K) ESC-T47/1(K)
ES-T49/P ESK-T29/P ESC-T29/P
ES-T49/1(K) ESK-T49/P ESC-T49/P
 ESK-T49/1(K) ESC-T49/1(K)

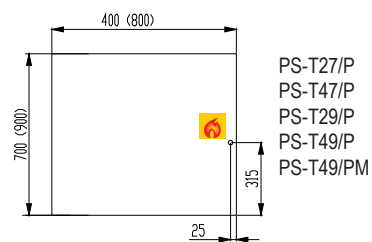
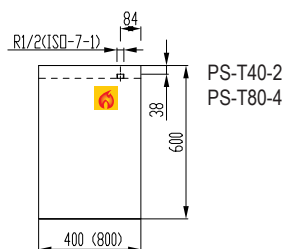


ES-T67/P
ES-T67/1(K)-O
ES-T69/P
ES-T69/1-O
ESK-T69/1-O
ES-T69/1K-O

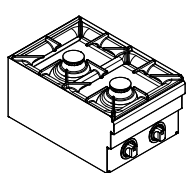
ES-T67/1K-O



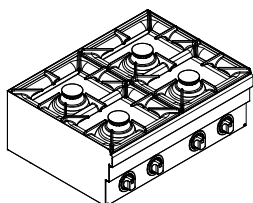
Connection / Anschluss / Подключение: - Electricity / Elektrizität / Электричество



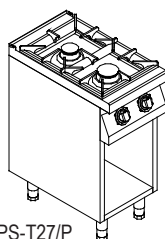
1.1.3 Gas ranges / Gasherde / Газовые кухонные плиты



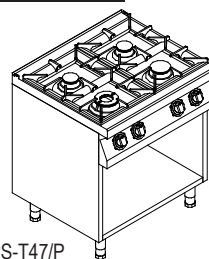
PS-T40-2



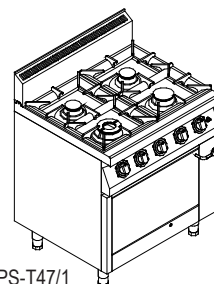
PS-T80-4



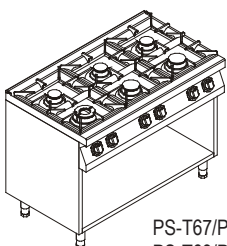
PS-T27/P
PS-T29/P



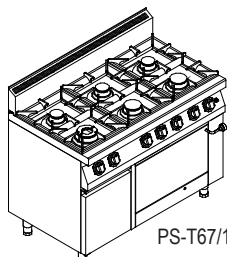
PS-T47/P
PS-T49/P



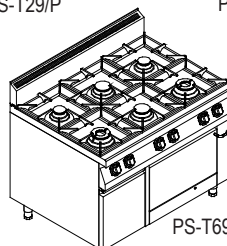
PS-T47/1
PS-T49/1



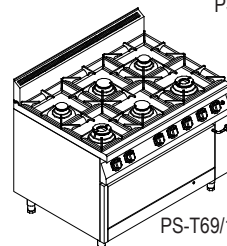
PS-T67/P
PS-T69/P



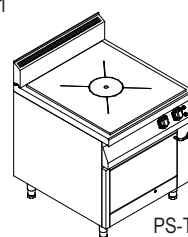
PS-T67/1-O



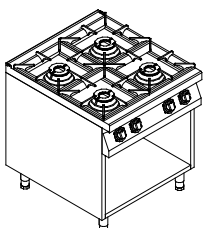
PS-T69/1-O



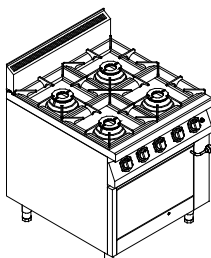
PS-T69/1A(M)



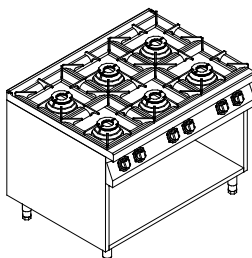
PS-T1/1



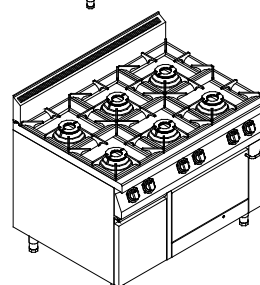
PS-T49/PM



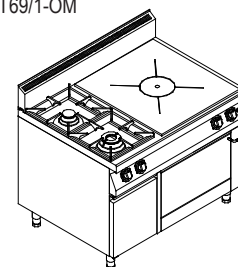
PS-T49/1M



PS-T69/PM



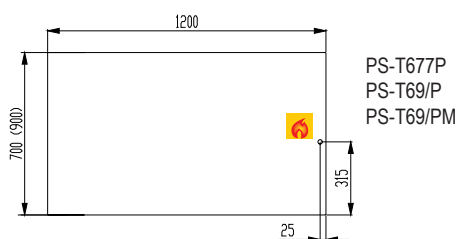
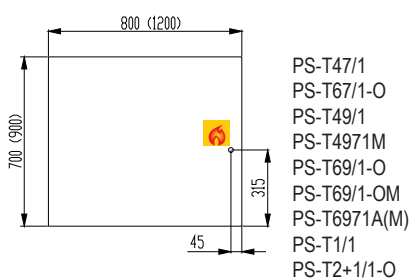
PS-T69/1-OM



PS-T2+1/1-O



PS-T49-1



Connection / Anschluss / Подключение: - Gas / Газ

GAS RANGES / GASHERDE / ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

1.1.3 Gas ranges / Gasherde / Газовые кухонные плиты

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		POWER RATING / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ						GAS CONSUMPTION GAS VERBRAUCH РАСХОД		GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ГАЗОВАЯ ПОДВОДКА
					Burner-Hotplate/ Brenner- Kochstelle Горелка-Конфорка				Oven Backofen Духовка	Total Итого	L.P.G. Flussiggas (kg/h) С.Н.Г. (кг/ч)	Nat. Gas Erdgas (m3/h) Прир. Газ (м3/ч)	
					Appliance Gerät Прибор	Oven/Tray Backofen/Backblech Духовка/Поднос	3,5 kW 3,5 кВт	5,5 kW 5,5 кВт					
KOGAST600	PS-T40-2	53447	400x600x310	-	2	-	-	-	-	7	0,56	0,74	R 1/2"
	PS-T80-4	53448	800x600x310	-	4	-	-	-	-	14	1,12	1,48	R 1/2"
KOGAST 700	PS-T27/P	55836	400x700x900	-	1	1	-	-	-	9	0,71	0,95	R 3/4"
	PS-T47/P	55750	800x700x900	-	2	1	1	-	-	19,5	1,54	2,06	R 3/4"
	PS-T47/1	55837	800x700x900	540x570x300	2	1	1	-	6,5	26	2,05	2,75	R 3/4"
	PS-T67/P	55838	1200x700x900	-	3	2	1	-	-	28,5	2,26	3,01	R 3/4"
	PS-T67/1-O	55839	1200x700x900	540x570x300	3	2	1	-	6,5	35	2,76	3,7	R 3/4"
	PS-T29/P	55891	400x900x900	-	1	-	1	-	-	10,5	0,82	1,11	R 3/4"
KOGAST 900	PS-T49/P	55892	800x900x900	-	1	2	1	-	-	21,5	1,68	2,27	R 3/4"
	PS-T49/PM	52139	800x900x900	-	-	-	4	-	-	28	2,22	2,88	R 3/4"
	PS-T69/P	55893	1200x900x900	-	2	2	2	-	-	32	2,54	3,29	R 3/4"
	PS-T69/PM	52141	1200x900x900	-	-	-	6	-	-	42	3,33	4,32	R 3/4"
	PS-T49/1	55894	800x900x900	540x680x300 GN 2/1	1	2	1	-	8,6	30,1	2,39	3,09	R 3/4"
	PS-T49/1M	52140	800x900x900	540x680x300 GN 2/1	-	-	4	-	8,6	36,6	2,90	3,82	R 3/4"
	PS-T69/1-O	55895	1200x900x900	540x680x300 GN 2/1	2	2	2	-	8,6	40,6	3,22	4,24	R 3/4"
	PS-T69/1-OM	52142	1200x900x900	540x680x300 GN 2/1	-	-	6	-	8,6	50,6	4,01	5,28	R 3/4"
	PS-T69/1A	55896	1200x900x900	940x670x300	2	2	2	-	10	42	3,33	4,34	R 3/4"
	PS-T69/1AM	52361	1200x900x900	940x670x300	-	-	6	-	10	52	4,06	5,49	R 3/4"
	PS-T1/1	55897	800x900x900	540x680x300 GN 2/1	-	-	-	1	8,6	20,6	1,63	1,96	R 3/4"
	PS-T2+1/1-O	55898	1200x900x900	540x680x300 GN 2/1	1	-	1	1	8,6	31,1	2,46	3,06	R 3/4"



1.1.4 Gas ranges with electric oven / Gasherde mit Elektrobackofen / Газовые плиты с электрической духовкой

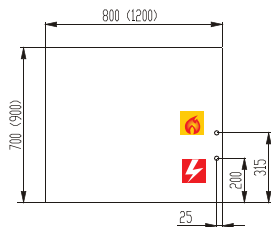
GAS RANGES WITH ELECTRIC OVEN / GASHERDE MIT ELEKTROBACKOFEN / ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ С ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКОЙ

LINE / ЛИНИЯ / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		POWER RATING / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ									GAS CONSUMPTION GAS VERBRAUCH РАСХОД	
					Burner / Hotplate Brenner / Kochstelle Горелка / Конфорка						Oven Back- ofen Духовка	Total Итого		L.P.G. Flussiggas (kg/h) С.Н.Г. (кг/ч)	Nat. Gas Erdgas (m ³ /h) Прир. Газ (м ³ /ч)
					Appliance Gerät Прибор	Oven/Tray Backofen/ Backblech Духовка/ Поднос	Gas 3,5 kW Газ 3,5 кВт	Gas 5,5 kW Газ 5,5 кВт	Gas 7,0 kW Газ 7,0 кВт	El. 2 kW Эл. 2 кВт	El. 2,5 kW Эл. 2,5 кВт	El. kW Эл. кВт	Gas Σ kW Газ Σ кВт		
KOGAST 700	KS-T47/1	55840	800x700x900	540x530x300	2	1	1	-	-	4,5	19,5	4,5	1,54	2,06	
	KS-T47/1K	55841	800x700x900	540x480x300	2	1	1	-	-	6,7	19,5	6,7	1,54	2,06	
	KS-T67/1-0	55845	1200x700x900	540x530x300	3	2	1	-	-	4,5	28,5	4,5	2,26	3,01	
	KS-T67/1K-0	55846	1200x700x900	540x480x300	3	2	1	-	-	6,7	28,5	6,7	2,26	3,01	
	KS-T(2+2)7/P	55842	800x700x900	-	1	1	-	2	-	-	9	4	0,71	0,95	
	KS-T(2+2)7/1	55843	800x700x900	540x530x300	1	1	-	2	-	4,5	9	8,5	0,71	0,95	
	KS-T(2+2)7/1K	55844	800x700x900	540x480x300	1	1	-	2	-	6,7	9	10,7	0,71	0,95	
KOGAST 900	KS-T49/1	55900	800x900x900	540x730x300 GN 2/1	1	2	1	-	-	5,9	21,5	5,9	1,68	2,27	
	KS-T49/1M	52135	800x900x900	540x730x300 GN 2/1	-	-	4	-	-	5,9	28,0	5,9	2,22	2,88	
	KS-T49/1K	55899	800x900x900	540x680x300	1	2	1	-	-	6,6	21,5	6,6	1,68	2,27	
	KS-T49/1KM	52137	800x900x900	540x680x300	-	-	4	-	-	6,6	28,0	6,6	2,22	2,88	
	KS-T(2+2)9/P	55901	800x900x900	-	1	-	1	-	2	-	10,5	5	0,82	1,11	
	KS-T(2+2)9/1	55902	800x900x900	540x730x300 GN 2/1	1	-	1	-	2	5,9	10,5	10,9	0,82	1,11	
	KS-T(2+2)9/1K	55903	800x900x900	540x680x300	1	-	1	-	2	6,6	10,5	11,6	0,82	1,11	
	KS-T69/1-0	55904	1200x900x900	540x730x300 GN 2/1	2	2	2	-	-	5,9	32	5,9	2,54	3,29	
	KS-T69/1-0M	52136	1200x900x900	540x730x300 GN 2/1	-	-	6	-	-	5,9	42	5,9	3,33	4,32	
	KS-T69/1K-0	55905	1200x900x900	540x680x300	2	2	2	-	-	6,6	32	6,6	2,54	3,29	
	KS-T69/1K-0M	52138	1200x900x900	540x680x300	-	-	6	-	-	6,6	42	6,6	3,33	4,32	



1.1.4 Gas ranges with electric oven / Gasherde mit Elektrobackofen / Газовые плиты с электрической духовкой

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ГАЗОВАЯ ПОДВОДКА	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	EL. CURRENT STROM СИЛА ТОКА
KOGAST 700	R 3/4"	400V 2N AC	13A
	R 3/4"	400V 3N AC	13A
	R 3/4"	400V 2N AC	13A
	R 3/4"	400V 3N AC	13A
	R 3/4"	400V 2N AC	8,7A
	R 3/4"	400V 3N AC	15,2A
	R 3/4"	400V 3N AC	19,2A
KOGAST 900	R 3/4"	400V 2N AC	14,8A
	R 3/4"	400V 2N AC	14,8A
	R 3/4"	400V 3N AC	14,8A
	R 3/4"	400V 3N AC	14,8A
	R 3/4"	400V 2N AC	10,9A
	R 3/4"	400V 3N AC	21,8A
	R 3/4"	400V 3N AC	20,4A
	R 3/4"	400V 2N AC	14,8A
	R 3/4"	400V 2N AC	14,8A
	R 3/4"	400V 3N AC	14,8A
R 3/4"	400V 3N AC	14,8A	

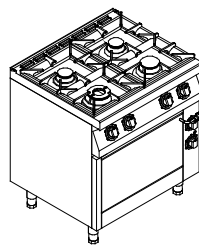


KS-T47/1
KS-T47/1K
KS-T49/1
KS-T49/1K
KS-T49/1M
KS-T49/1KM

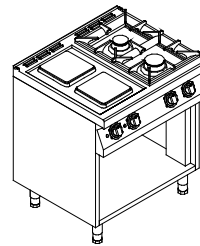
KS-T67/1-O
KS-T67/1K-O
KS-T69/1-O
KS-T69/1K-O
KS-T69/1-OM
KS-T69/1K-OM

KS-T(2+2)7/P
KS-T(2+2)7/1
KS-T(2+2)7/1K
KS-T(2+2)9/P
KS-T(2+2)9/1
KS-T(2+2)9/1K

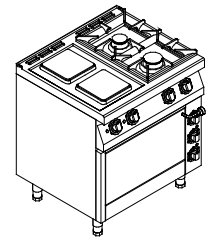
Connection / Anschluss / Подключение: - Electricity / Elektrizität / Электричество
 - Gas / Газ



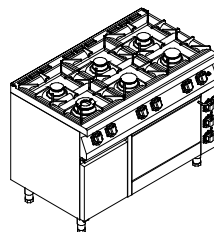
KS-T47/1
KS-T47/1K
KS-T49/1
KS-T49/1K



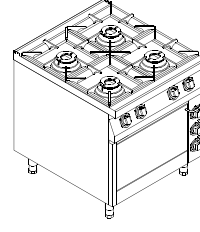
KS-T(2+2)7/P
KS-T(2+2)9/P



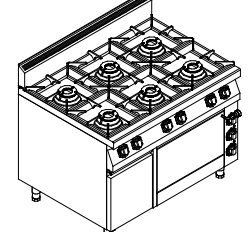
KS-T(2+2)7/1
KS-(2+2)7/1K
KS-T(2+2)9/1
KS-T(2+2)9/1K



KS-T67/1-O
KS-T67/1K-O
KS-T69/1-O
KS-T69/1K-O



KS-T49/1M
KS-T49/1KM



KS-T69/1-OM
KS-T69/1K-OM



KS-T47/1



PZ-T87/P-L

1.2 Griddle plates and Grills / Bratplatten und Grills/ Жарочные поверхности и грили

Griddle plates

Griddle plates are made of stainless steel sheet metal AISi 304. No gaps or dirt traps between adjoining appliances.

All grilling plates have a splashguard on three sides. Our **ChromePlate** grilling plates are made of thick polished chromium plated steel plates.

These plates have very good heat conductivity and very even heat distribution. Because of its very low heat emissivity the possibility of food sticking on our ChromePlate grilling plates is highly reduced. The work with such griddle plates is pleasant.

We offer also grilling plates made of steel and grey cast iron – the latter are known for their good heat conduction, durability and simple maintenance.

Griddle plates are available in various grilling surface finishes: smooth, half ribbed or full ribbed.

Our big griddle plates (width 800 mm) have two separate heating zones with thermostatic temperature regulation.

Gas griddle plates

The griddle plate is heated up by a natural draught gas burner. Top plate operating temperature is regulated either by a thermostatic gas valve (from 100 to 300°C, 700 line, 900 line and chromium-plated griddle plates in 600 line) or simple gas valve (cast iron and normal steel griddle plates in 600 line). A piezo igniter is used to ignite the pilot flame and activate the burner.

Electric griddle plates

The griddle plate is heated up by electric heaters, which are placed below the grilling plate. They are placed slightly apart from the grilling plate so that their heat radiation evenly heats the griddle plate. Thermostats enable temperature setting in the range

Bratplatten

Die Geräte sind komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 gefertigt.

Die Bratflächen sind hygienisch dicht von oben verschweißt und bestehen aus einem besonders wärmeleitendem Spezialstahl oder Grauguß und haben dadurch eine gleichmäßige Wärmeübertragung mit minimalen Temperaturschwankungen.

Bei der **ChromPlate**-Ausführung ist die Bratfläche hartverchromt und glanzpoliert.

Dadurch wird das Anhaften empfindlichen Bratguts minimiert und durch die geringe Wärmeabstrahlung entsteht ein angenehmes Arbeitsklima.

Es stehen Bratflächen mit glatter, geriffelter und halbseitig geriffelter Oberfläche zur Verfügung.

Bratplatten mit einer Breite von 800 mm haben zwei getrennt regelbare Heizzonen.

Alle Geräte können mit Elektro- und Gasanschlüssen für eine bauseitige Sockelaufstellung geliefert werden.

Gas-Bratplatten

Die Bratflächenbeheizung erfolgt durch Naturzugbrenner mit hohem Wirkungsgrad. Die Brenner der Produktlinien 700, 900 und der chromatierten Bratplatten in der Linie 600 werden im Temperaturbereich von 100 - 300°C thermostatisch über ein Gasventil geregelt. Bei den Bratplatten mit der Oberfläche aus Grauguß oder Stahl in der Produktlinie 600 erfolgt die Regelung über ein normales Gasventil. Die Hauptbrenner werden über eine piezoelektrisch betätigte Zündflamme aktiviert.

Elektro-Bratplatten

Die Beheizung erfolgt durch Kontaktheizkörper, die für eine optimale Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeiten sorgen. Die Heizkörper sind mit einem

Жарочные поверхности

Жарочные поверхности изготовлены из нержавеющей стали AISi 304. Рабочая поверхность ChromePlate, изготовлена из толстой полированной и хромированной плиты, обеспечивает хорошую теплопроводность и очень равномерный нагрев. Из-за низкого коэффициента излучения, на плитах **ChromePlate** исключается прилипание пищи к поверхности.

В распоряжении находятся также рабочие поверхности, изготовленные из стали и серого чугуна, отличающиеся хорошей теплопроводностью и простым обслуживанием.

Рабочие поверхности - гладкие, ребристые или комбинированной конструкции (½ гладкая, ½ ребристая).

У жарочных поверхностей шириной 800 мм, температура каждой половины регулируется отдельно.

Газовые жарочные поверхности

В газовые жарочные поверхности встроены газовые горелки с естественной тягой. У линиях 700, 900 и у хромированных жарочных поверхностях линии 600 температурный режим (в диапазоне от 100 до 300°C) регулируется термостатным газовым краном, а у жарочных поверхностях из серого чугуна или обычной стали у линии 600 - обычным газовым краном. Пламя на газовой горелке зажигается с помощью пьезоподжига.

Электрические жарочные поверхности

Нагрев жарочных поверхностей происходит при помощи соответствующих электрических нагревателей, расположенных под рабочей



1.2 Griddle plates and Grills / Bratplatten und Grills / Жарочные поверхности и грили

between 100-300°C. Built-in safety thermostats in case of overheating disconnect the electric circuit.

A control light on the switchboard is lit when the appliance is under electric current and electric heaters are in operation.

Healthy roasting dishes with less fat!

Lava Stone Grill

The gas lava stone grill is used for roasting dishes (e.g. cutlets, fish and minced meat) and replaces charcoal grills.

Housing and griddle where the dishes are roasting are made of stainless steel AISi304. Below the griddle there are lava stones which transfer heat from the gas burner to the grid. Heat radiation of lava stones and convection of hot air assure evenly distributed heat which is necessary for roasting food. During roasting the excessive fat excretes and mainly it is intercepted by a special designed griddle which takes it away into the collector.

Roasting dishes have minimal contact surface with a griddle. It is less possible that the remnants of food would stick on the griddle.

Below burners there are two collectors which intercept smaller pieces of lava stones and fat remains.

By means of handles the griddle can be set up in the upper or lower position.

In the gas lava stone grill there are two robust gas burners with a natural drought which enable divided power regulation on each half of the griddle. The temperature on the griddle is step-less governed by the gas valve. The flame on main burners is lit by the piezo igniter which ignites the pilot flame.

The appropriate quantity of lava stones is enclosed to the appliance.

Abstand an der Unterseite der Bratpfanne montiert, wodurch sich durch die Wärmestrahlung eine gleichmäßige Erhitzung ergibt. Die Temperatur lässt sich von 100 - 300°C thermostatisch regeln und wird durch einen Sicherheitsthermostat überwacht.

Gesundes Braten ohne Fett!

Lavastein- Grills

Die Lavastein-Grills werden zum Braten verschiedener Fleischgerichte (Koteletts, Fisch, Steak usw.) und Gemüse verwendet und ersetzen den Holzkohlegrill.

Gehäuse und Grillrost sind sehr robust und komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 gefertigt.

Unter dem höhenverstellbaren Grillrost liegt eine Schicht Lavasteine, die durch einen darunter liegenden Gasbrenner erhitzt werden. Das Grillgut wird durch die Wärmeabstrahlung der Lavasteine gebraten. Das dabei entstehende Fett wird durch den speziellen Grillrost aufgefangen und in einem Behälter gesammelt.

Unter den Gasbrennern sind 2 Auffangbehälter für Lavasteinrückstände und durchtropfendes Fett angebracht.

Die Beheizung erfolgt durch zwei getrennt regelbare Edelstahlbrenner mit je 3 Hochleistungsbrennerreihen. Die Brenner sind durch Edelstahlbleche gegen Verschmutzung geschützt. Mit einem Gasventil lassen sich die Brenner stufenlos regeln. Die Hauptbrenner werden über eine piezoelektrisch betätigte Zündflamme aktiviert.

Alle Geräte können mit Elektro- und Gasanschlüssen für eine bauseitige Sockelaufstellung geliefert werden.

Die entsprechende Menge von Lavasteinen wird mit dem Gerät geliefert.

поверхностью. Термостат обеспечивает температурную регулировку нагрева рабочей поверхности в диапазоне от 100 до 300°C. Контрольная лампочка на панели управления свидетельствует о работе электрических нагревателей.

Выпечка блюд с меньшим количеством жира!

Гриль с лавовым камнем

Гриль с лавовым камнем применяется для жарки различных блюд (рыбы, мяса, шницелей) и заменяет барбекю над раскаленными углями.

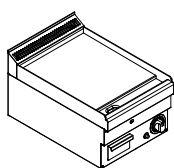
Каркас и решетка, на которой жарится блюда, изготовлены из нержавеющей стали AISi304. Под решеткой находится лавовый камень - носитель тепла между газовой горелкой и решеткой. Тепловым излучением лавового камня и конвекцией горячего воздуха обеспечивается равномерное тепло, необходимое для процесса жарки. нужное для выпечки блюд. Во время жарки лишний жир выделяется и скапливается в коллекторе.

При помощи подвижных рукояток, решетку гриля можно настроить в верхнее или нижнее положение.

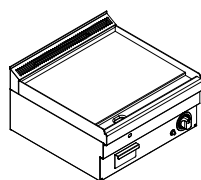
В гриль встроены две газовые горелки с естественной тягой, обеспечивающие отдельную регулировку мощности на каждой половине решетки. Пламя на газовой горелке загорается при помощи пьезоподжига.

Соответствующее количество лавовых камней прилагается к прибору.

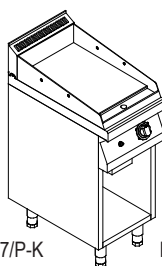
1.2.1 Gas Griddle Plates / Gas- Bratplatten / Газовые жарочные поверхности



PZ-T40K
PZ-T40L
PZ-T40R
PZ-T40J

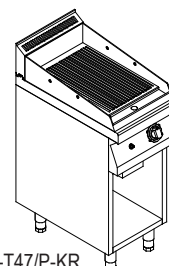


PZ-T60K
PZ-T60J

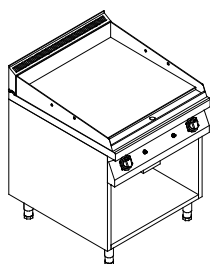


PZ-T47/P-K
PZ-T47/P-L
PZ-T47/P-J

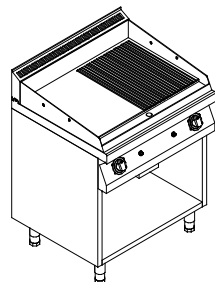
PZ-T49/P-K
PZ-T49/P-L
PZ-T49/P-J



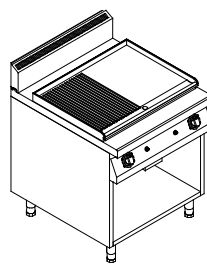
PZ-T47/P-KR
PZ-T49/P-KR



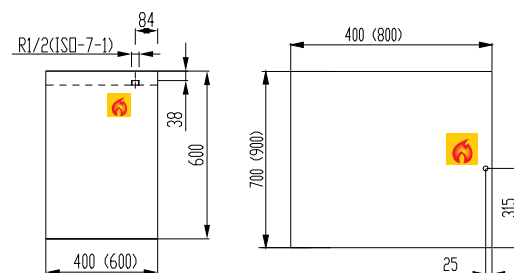
PZ-T89/P-K
PZ-T89/P-J



PZ-T87/P-K
PZ-T89/P-KR



PZ-T89/P-L



PZ-T40K
PZ-T40L
PZ-T40R
PZ-T40J
PZ-T60K
PZ-T60J

PZ-T47/P-K
PZ-T47/P-KR
PZ-T47/P-L
PZ-T47/P-J
PZ-T87/P-K
PZ-T87/P-L
PZ-T87/P-J
PZ-T87/P-KR
PZ-T87/LG

PZ-T49/P-K
PZ-T49/P-KR
PZ-T49/P-L
PZ-T49/P-J
PZ-T89/P-K
PZ-T89/P-L
PZ-T89/P-J
PZ-T89/P-KR
PZ-T89/LG



PZ-T47/P-K

PZ-T87/P-L

----- HCr - Flat hard-chrome plated surface / Гладкая хромированная поверхность

vvv HCr - Ribbed hard-chrome plated surface / Ребристая хромированная поверхность

----- GG - Flat cast iron plate / Гладкая поверхность из серого чугуна

vvvv GG - Ribbed cast iron plate / Ребристая поверхность из серого чугуна

---vvv HCr - 1/2 flat 1/2 ribbed hard-chrome plated surface / 1/2 гладкая 1/2 ребристая хромированная поверхность

---vvv GG - 1/2 flat 1/2 ribbed cast iron plate / 1/2 гладкая 1/2 ребристая поверхность из серого чугуна

----- Fe - Flat steel plate / Гладкая поверхность из стали

1.2.1 Gas Griddle Plates / Gas- Bratplatten / Газовые жарочные поверхности

GAS GRIDDLE PLATES / GAS- GRIDDLEPLATTEN / ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ										
LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)		Heated surface Bratplatte Жар. поверхность	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ		GAS CONSUMPTION GAS VERBRAUCH РАСХОД		GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ГАЗОВАЯ ПОДВОДКА
			Appliance Gerät Прибор	Heated surface Bratplatte Жар. поверхность		Gas Газ (kW / кВт)	L.P.G. Flussiggas (kg/h) C.H.T. (кг/ч)	Nat. Gas Erdgas (m ³ /h) Прир. Газ (м ³ /ч)		
KOGAST 600	PZ-T40K	53449	400x600x310	394x437	---- HCr	7,4	0,57	0,78	R 1/2"	
	PZ-T40L	53451	400x600x310	393x453	---- GG	7,4	0,57	0,78	R 1/2"	
	PZ-T40R	53452	400x600x310	393x453	vvv GG	7,4	0,57	0,78	R 1/2"	
	PZ-T40J	53450	400x600x310	394x437	---- Fe	7,4	0,57	0,78	R 1/2"	
	PZ-T60K	53453	600x600x310	594x437	---- HCr	7,4	0,57	0,78	R 1/2"	
	PZ-T60J	53454	600x600x310	594x437	---- Fe	7,4	0,57	0,78	R 1/2"	
KOGAST 700	PZ-T47/P-K	55855	400x700x900	390x520	---- HCr	6,5	0,51	0,69	R 3/4"	
	PZ-T47/P-KR	57240	400x700x900	390x520	vvv HCr	6,5	0,51	0,69	R 3/4"	
	PZ-T47/P-L	55854	400x700x900	390x520	---- GG	6,5	0,51	0,69	R 3/4"	
	PZ-T47/P-J	55856	400x700x900	390x520	---- Fe	6,5	0,51	0,69	R 3/4"	
	PZ-T87/P-K	55858	800x700x900	790x520	---- HCr	2x6,5	1,03	1,38	R 3/4"	
	PZ-T87/P-L	55857	800x700x900	790x520	---vvv GG	2x6,5	1,03	1,38	R 3/4"	
	PZ-T87/P-J	55859	800x700x900	790x520	---- Fe	2x6,5	1,03	1,38	R 3/4"	
	PZ-T87/P-KR	55860	800x700x900	790x520	---vvv HCr	2x6,5	1,03	1,38	R 3/4"	
	PZ-T47/LG	53310	400x700x900	381x464		9,5	0,79	1,05	R 3/4"	
	PZ-T87/LG	55861	800x700x900	770x440		2x9,5	1,58	2,11	R 3/4"	
KOGAST 900	PZ-T49/P-K	55913	400x900x900	390x720	--- HCr	8,5	0,66	0,90	R 3/4"	
	PZ-T49/P-KR	58172	400x900x900	390x720	vvv HCr	8,5	0,66	0,90	R3/4"	
	PZ-T49/P-L	55912	400x900x900	390x520	--- GG	6,5	0,51	0,69	R 3/4"	
	PZ-T49/P-J	52132	400x900x900	390x720	--- Fe	8,5	0,66	0,90	R 3/4"	
	PZ-T89/P-K	55915	800x900x900	790x720	--- HCr	1,7	1,32	1,80	R 3/4"	
	PZ-T89/P-L	55914	800x900x900	790x520	---vvv GG	2x6,5	1,03	1,38	R 3/4"	
	PZ-T89/P-J	52133	800x900x900	790x720	--- Fe	1,7	1,32	1,80	R 3/4"	
	PZ-T89/P-KR	55916	800x900x900	790x720	---vvv HCr	1,7	1,32	1,80	R 3/4"	
	PZ-T49/LG	53526	400x900x900	381x601		11	0,85	1,16	R 3/4"	
	PZ-T89/LG	55917	800x900x900	770x590		2x11	1,73	2,32	R 3/4"	

Connection / Anschluss / Подключение: Gas / Газ Lava stone grill / Lavastein Grill / Гриль с лавовым камнем



1.2.2 Electric Griddle Plates / Elektro- Bratplatten / Электрические жарочные поверхности

ELECTRIC GRIDDLE PLATES / ELEKTRO- GRIDDLEPLATTEN / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS/ ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ1 (мм/мм)		Heated surface Bratplatte Жар. поверхность	POWER/ LEISTUNG / МОЩНОСТЬ		EL. POWER SUPPLY/ ELEKTRO- ANSCHLUSS/ ЭКТОПОДВОДКА	EL. CURRENT STROM СИЛА ТОКА
			Appliance Gerät/ Прибор	Heated surface Bratplatte/Жар. поверхность		Electricity/Elektrizität Электричество (kW / кВт)			
KOGAST 600	EZ-T40K	53427	400x600x310	394x437	---- HCr	4,5	400V 3N AC	6,5A	
	EZ-T40L	53429	400x600x310	393x453	---- GG	4,5	400V 3N AC	6,5A	
	EZ-T40R	53435	400x600x310	393x453	vvvv GG	4,5	400V 3N AC	6,5A	
	EZ-T40J	53428	400x600x310	394x437	---- Fe	4,5	400V 3N AC	6,5A	
	EZ-40A	25432	400x600x190	393x453	---- GG	4,5	400V 3N AC	6,5A	
	EZ-T60K	53436	600x600x310	594x437	---- HCr	6,3	400V 3N AC	9,1A	
	EZ-T60J	53437	600x600x310	594x437	---- Fe	6,3	400V 3N AC	9,1A	
KOGAST 700	EZ-T47/P-K	55848	400x700x900	390x520	---- HCr	6	400V 3N AC	8,7A	
	EZ-T47/P-KR	58169	400x700x900	390x520	vvv HCr	6	400V3NAC	8,7A	
	EZ-T47/P-L	55847	400x700x900	390x520	---- GG	6	400V 3N AC	8,7A	
	EZ-T47/P-J	55849	400x700x900	390x520	---- Fe	6	400V 3N AC	8,7A	
	EZ-T47/VZ	53370	400x700x900	270x430	--- VZ	4,1	400V 3N AC	5,9A	
	EZ-T87/P-K	55851	800x700x900	790x520	---- HCr	2x6	400V 3N AC	17,4A	
	EZ-T87/P-L	55850	800x700x900	790x520	--vv GG	2x6	400V 3N AC	17,4A	
	EZ-T87/P-J	55852	800x700x900	790x520	---- Fe	2x6	400V 3N AC	17,4A	
	EZ-T87/P-KR	55853	800x700x900	790x520	--vv HCr	2x6	400V 3N AC	17,4A	
	EZ-CG	53881	370x610x180	340x340	---- RF	1,5	230V AC	6,5 A	
	EZ-T49/P-K	55908	400x900x900	390x520	---- HCr	6	400V 3N AC	8,7A	
EZ-T49/P-KR	58171	400x900x900	390x520	vvv HCr	6	400V3NAC	8,7A		
EZ-T49/P-L	55906	400x900x900	390x520	---- GG	6	400V 3N AC	8,7A		
EZ-T49/P-J	52130	400x900x900	390x520	---- Fe	6	400V 3N AC	8,7A		
EZ-T89/P-K	55910	800x900x900	790x520	---- HCr	2x6	400V 3N AC	17,4A		
EZ-T89/P-L	55909	800x900x900	790x520	--vv GG	2x6	400V 3N AC	17,4A		
EZ-T89/P-J	52131	800x900x900	790x520	---- Fe	2x6	400V 3N AC	17,4A		
EZ-T89/P-KR	55911	800x900x900	790x520	--vv HCr	2x6	400V 3N AC	17,4A		

---- HCr - Flat hard-chrome plated surface / Glatte hartverchromte Bratfläche / Гладкая хромированная поверхность

vvv HCr - Ribbed hard-chrome plated surface / Gerillte hartverchromte Bratfläche / Ребристая хромированная поверхность

---- GG - Flat cast iron plate / Glatte Gußbratplatte / Гладкая поверхность из серого чугуна

vvvv GG - Ribbed cast iron plate / Gerillte Gußbratplatte / Ребристая поверхность из серого чугуна

--vv HCr - 1/2 flat 1/2 ribbed hard-chrome plated surface / 1/2 glatte 1/2 gerillte hartverchromte Bratfläche / 1/2 гладкая 1/2 ребристая хромированная поверхность

---vvv GG - 1/2 flat 1/2 ribbed cast iron plate / 1/2 glatte 1/2 gerillte Gußbratfläche / 1/2 гладкая 1/2 ребристая поверхность из серого чугуна

---- Fe - Flat steel plate / Glatte Stahlbratfläche / Гладкая поверхность из стали

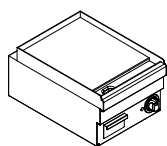
Connection / Anschluss / Подключение:

- Electricity / Elektrizität / Электричество

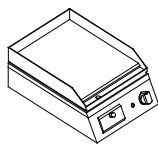


EZ-T40R

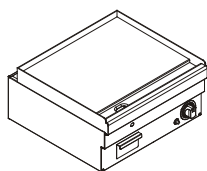
1.2.2 Electric Griddle Plates / Elektro- Bratplatten / Электрические жарочные поверхности



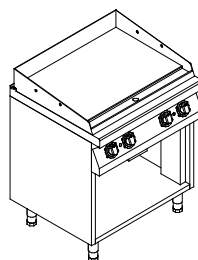
EZ-T40K
EZ-T40L
EZ-T40R
EZ-T40J



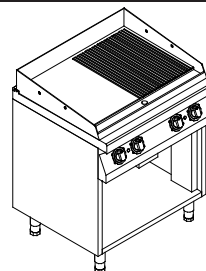
EZ-40A



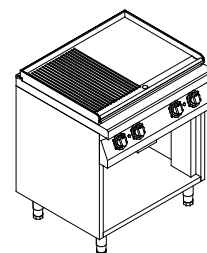
EZ-T60K
EZ-T60J



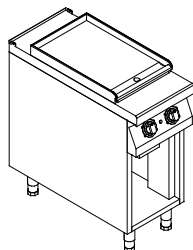
EZ-T87/P-K
EZ-T87/P-J



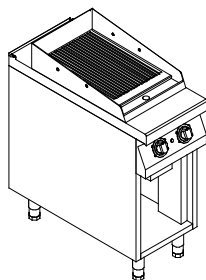
EZ-T87/P-KR



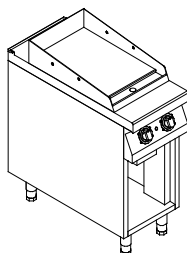
EZ-T87/P-L



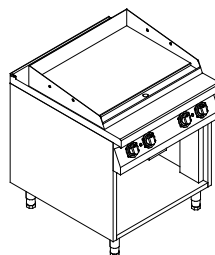
EZ-T49/P-L



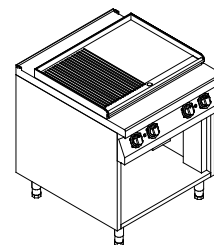
EZ-T47/P-KR
EZ-T49/P-KR



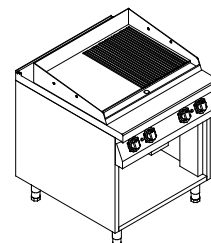
EZ-T47/P-K
EZ-T47/P-L
EZ-T47/P-J
EZ-T49/P-K
EZ-T49/P-J



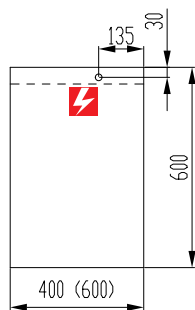
EZ-T89/P-K
EZ-T89/P-J



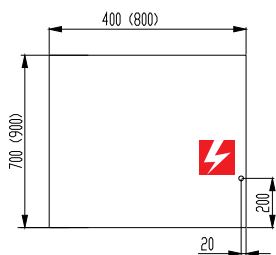
EZ-T89/P-L



EZ-T89/P-KR



EZ-T40K
EZ-T40L
EZ-T40R
EZ-T40J
EZ-T60K
EZ-T60J
EZ-40A



EZ-T47/P-K
EZ-T47/P-KR
EZ-T47/P-L
EZ-T47/P-J
EZ-T49/P-K
EZ-T49/P-J
EZ-T87/P-K
EZ-T87/P-L
EZ-T87/P-J
EZ-T87/P-KR
EZ-T89/P-K
EZ-T89/P-L
EZ-T89/P-J
EZ-T89/P-KR

Connection / Anschluss / Подключение:

- Electricity / Elektrizität / Электричество

We reserved the right to modify our products without prior notice. / Technische Änderungen vorbehalten. / Сохраняем право изменения технических данных.



EZ-T89/P-K

EZ-T49/P-L

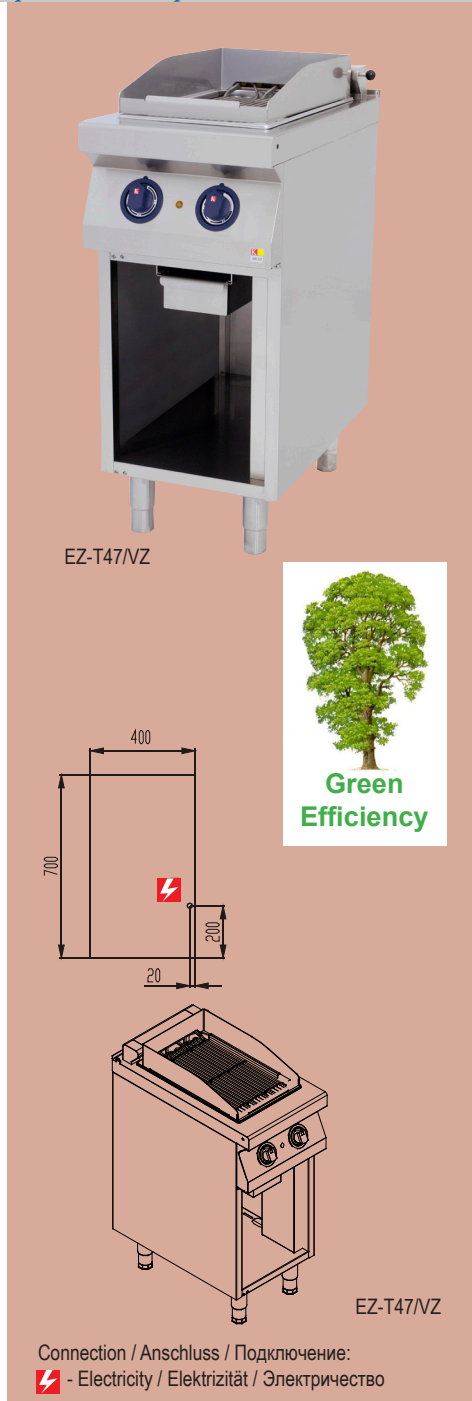
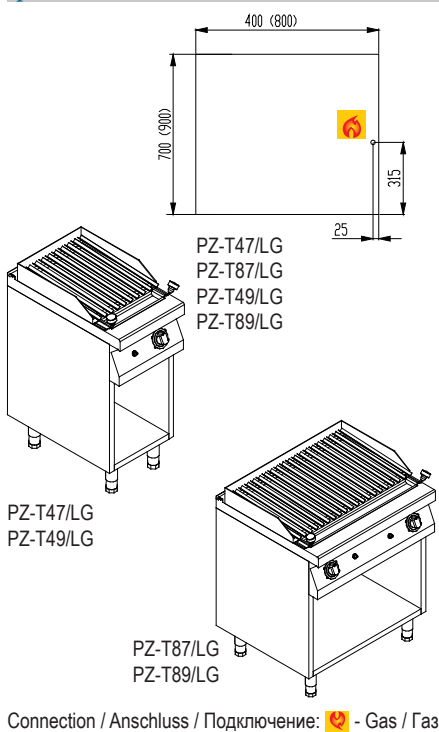


1.2.3 Lava Stone Grills/ Lavastein - Grills/ Гриль с лавовым камнем 1.2.4 Electric Grill with Water Drip Pan / Elektro - Wassergrill/ Электрический гриль с водосборником 1.2.5 Electric clamshell grill/ Elektro- Kontaktgrill/ Электрический контактный гриль

Lava Stone Grills /
Lavastein - Grills /
Гриль с лавовым камнем

Electric Grill with Water Drip Pan /
Elektro - Wassergrill / Электрический
гриль с водосборником

Electric clamshell grill /
Elektro-Kontaktgrill /
Электрический контактный гриль





1.3 Fryers / Friteusen / Фритюрницы





1.3 Fryers / Friteusen / Фритюрницы

Fryers

Outside surfaces and frying wells of are completely made of stainless steel AiSi304. Upper surfaces and frying wells are made of thicker stainless steel and have rounded corners for easier maintenance.

There are several different models available, with one or two wells. Oil temperature between 100 and 190 °C can be set individually for each well.

- All frying wells have a deep cool zone providing for an extended time of use of the frying oil.

- All fryers have built-in safety thermostats.

- Powerful heaters with high heating capacity are optimized and enable fast and reliable frying even for frozen food.

- In the fryers of the 700 and 900 line the oil is drained from basins through ball drain valves directly into stainless containers for filtering and oil deposition. At the 600 line, the enclosed outflow tube is positioned onto the drain valve to release the oil into a suitable container.

- Together with fryers we deliver the basin-covers and frying baskets.

- Container for oil filtering and deposition has to be ordered separately.

Electric fryers

The oil is heated by tubular high capacity stainless steel electric heaters with a low surface load, located in the interior of the vats. The operation of heaters is controlled by a thermostat which is very sensitive on temperature differences and enables fast

Friteusen

Das Gehäuse sowie die Frittierbecken sind mit einer besonders robusten Oberfläche mit Wulstrand und gerundeten Ecken aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 gefertigt.

Erhältlich sind unterschiedliche Modelle mit ein oder zwei Frittierbecken. Die Öltemperatur kann zwischen 100 und 190°C für jedes Becken getrennt geregelt werden.

- Alle Frittierbecken mit tiefer Kaltzone unterhalb der Heizkörper für fettschonendes Frittieren.

- Alle Becken sind mit tiefer Kaltzone unterhalb der Heizkörper für fettschonendes Frittieren ausgestattet.

- Alle Friteusen haben einen eingebauten Sicherheitsthermostaten als Überhitzungsschutz.

- Die Beheizung durch leistungsoptimierte Heizkörper ermöglicht schnelles und zuverlässiges Frittieren auch bei gefrorener Ware.

- Die Friteusen der Produktlinien 700 und 900 haben spezielle rechteckige Seitenkanten für eine fugenlose Geräteverbindung zwischen den Einheiten. Das Öl aus den Becken wird durch Ablasshähne direkt in die Edelstahlbehälter mit integriertem Ölfilter abgelassen.

- Bei der Produktlinie 600 erfolgt der Ölabblass durch das beigelegte Ablassrohr, das am Ablasschieber befestigt wird.

- Mit den Friteusen werden Deckel und Frittierkörbe aus Edelstahl geliefert. Ölabblassbehälter sind separat zu bestellen.

Elektro-Friteusen

In den Becken befinden sich CrNi-Rohrheizkörper mit niedriger spezifischen Oberflächenbelastung für lange Lebensdauer der Heizkörper. Für leichte Beckenreinigung sind die Heizkörper vollständig aus der Wanne herauschwenkbar, mit Feststelleinrichtung

Фритюрницы

Наружные поверхности и ванны фритюрниц изготовлены из нержавеющей стали AiSi304. Верхняя поверхность и ванна изготовлены из более толстого материала, для удобства эксплуатации обслуживания углы имеют округлую конфигурацию.

Существуют разные модели фритюрниц с одной или двумя ванными. В каждой ванне отдельно можно установить температуру масла от 100 до 190 °C.

- Ванны имеют под нагревателями холодную зону, за счет которой продлевается срок использования масла.

- Нагреватели имеют большую мощность и обеспечивают быструю и надежную жарку даже замороженных продуктов.

- Масло во фритюрницах 700 и 900 серии сливают из ванн с помощью шаровых кранов непосредственно в нержавеющие емкости для фильтрации и хранения масла. Во фритюрницах 600 серии у выпускных кранов имеется сливная труба, через которую масло вытекает в специальную емкость.

- В комплект фритюрниц входят крышки и корзины из хромированной стальной проволоки.

- Емкости для фильтрации и хранения масла заказываются дополнительно.

Электрические фритюрницы

Масло нагревают очень мощные трубчатые нагреватели, которые находятся во внутренней части ванны. Изготовлены из нержавеющей стали и имеют маленькую площадь тепловой нагрузки. Работу электрических нагревателей регулирует тепловой термостат, очень чувствительный на перепады температур и способствующий быстрому включению нагревателей. Даже при загрузке в ванну замороженные

EF-T9/14





EF-T60/2

1.3 Fryers / Friteusen / Фритюрницы

activation of heaters. Even when frozen food is put in the vat, the fryer assures relatively uniform operating oil temperature.

For easy cleaning the heaters can be completely lifted out of the frying wells, for safety an automatic power cut-off and a holding bracket are provided.

Gas fryers

Oil in the deep wells is heated by burners attached to the outer side of inclined bottom. The "V" shaped wells with a deep cool zone enable extended time of oil use and easy cleaning. Piezo - ignition is used to ignite the pilot flame and activate the burners. The burner operation is controlled by thermostatic gas regulators. Operating temperature is adjustable between 120°C and 190°C. For additional safety all fryers have built-in safety thermostats, which switch off the burners in case of oil overheating.

und automatischer Abschaltung der Beheizung. Die gewünschte Öltemperatur wird durch einen thermostatischen Temperaturregler gesteuert. Zur zusätzlichen Sicherheit dient ein Sicherheitstemperaturbegrenzer.

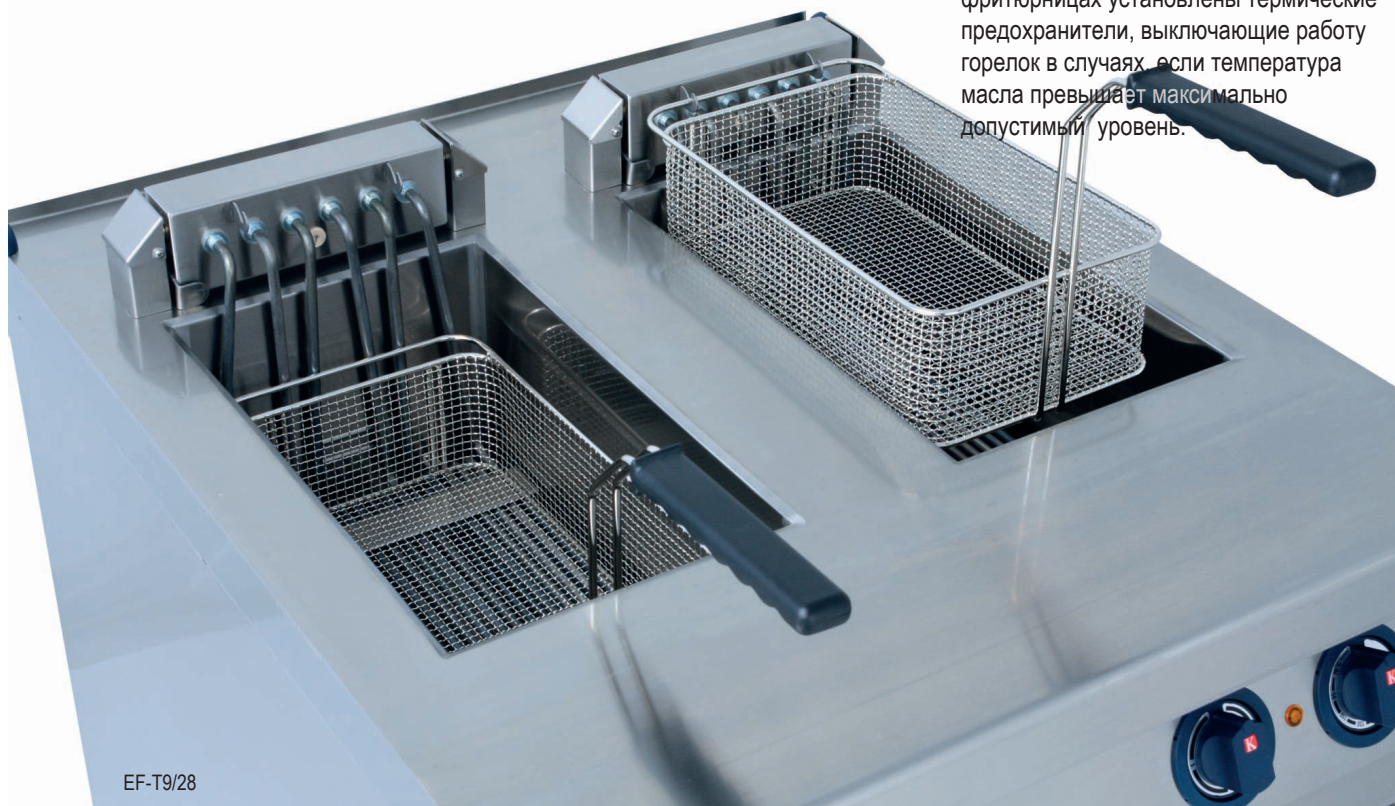
Gas-Friteusen

Das Öl in den Becken erwärmen vernickelte Grauguss-Naturzugbrenner mit hohem Wirkungsgrad. Diese sind an den Außenseiten der V-förmigen Becken angebracht. Diese Lösung ermöglicht leichte Reinigung und längere Verwendungsdauer des Fritieröls. Zündung der Hauptbrenner durch Zündbrenner und piezoelektrische Zündeinrichtung. Die gewünschte Öltemperatur wird durch einen thermostatischen Temperaturregler gesteuert. Zur zusätzlichen Sicherheit dient ein Sicherheitstemperaturbegrenzer.

продукты, сохраняется равномерная рабочая температура масла. Электрические нагреватели легко снимаются и чистятся. В электрическую цепь соединен специальный переключатель, который отключает работу нагревателей при недостаточном уровне масла в ванне.

Газовые фритюрницы

Масло в глубокой ванне нагревают установленные на наклонном дне ванны нагреватели. Ванны с холодной зоной и наклонным дном продлевают срок использования масла, они легко чистятся. Горелки зажигаются с помощью пьезо-зажигалки, которая в свою очередь поджигает запальную горелку. Работу нагревателей регулирует газовый регулятор давления. Для повышения безопасности эксплуатации, во фритюрницах установлены термические предохранители, выключающие работу горелок в случаях, если температура масла превышает максимально допустимый уровень.

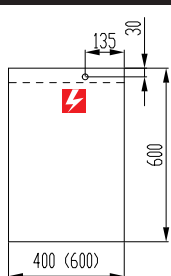


EF-T9/28

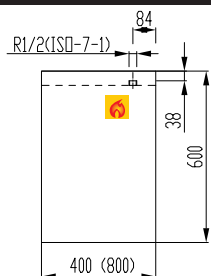


EF-T9/28

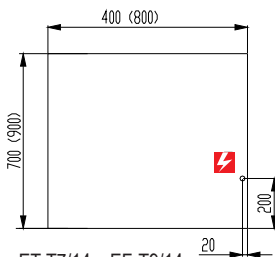
1.3 Fryers / Friteusen / Фритюрницы



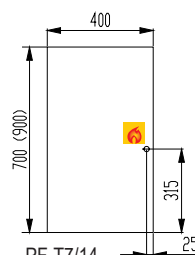
EF-T40
EF-T40/2
EF-T60/2



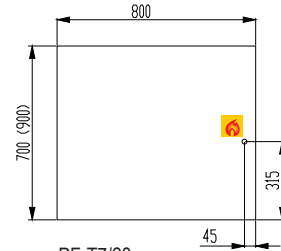
PF-T40
PF-T80



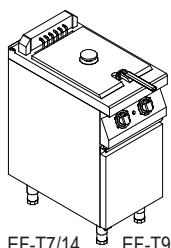
ET-T7/14 EF-T9/14
EF-T7/2x5 EF-T9/28
EF-T7/28



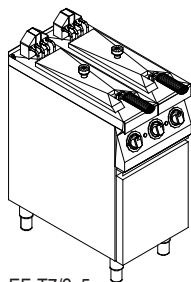
PF-T7/14
PF-T9/14



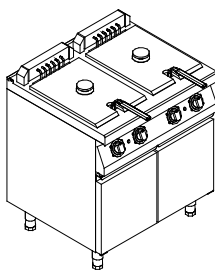
PF-T7/28
PF-T9/28



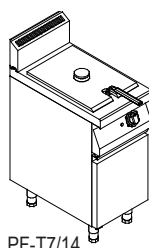
EF-T7/14 EF-T9/14
EF-T7/14M EF-T9/14M



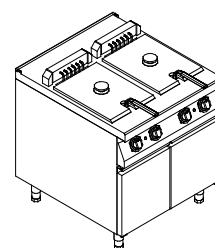
EF-T7/2x5



EF-T7/28 EF-T7/28M



PF-T7/14
PF-T9/14



EF-T9/28 EF-T9/28M



EF-T9/14

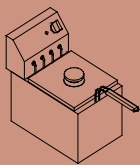


EF-T9/28

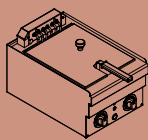


PF-T7/28

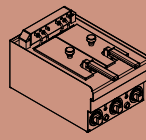
1.3 Fryers / Friteusen / Фритюрницы



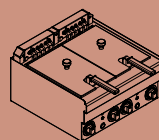
MINI FRI-6



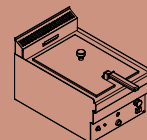
EF-T40



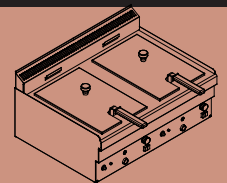
EF-T40/2



EF-T60/2



PF-T40



PF-T80

FRYERS / FRITEUSEN / ФРИТЮРНИЦЫ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		OIL QUANTITY / ÖLMENGE/ КОЛ-ВО МАСЛА (л / л)	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ		GAS CONSUMPTION GAS VERBRAUCH РАСХОД		EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ГАЗОВАЯ ПОДВОДКА
			Appliance Gerät Прибор	Basket Frittierkorb Корзина		Electricity Elektrizität Электричество (kW / кВт)	Gas Gas (kW / кВт)	L.P.G. Flussiggas (kg/h) С.Н.Г. (кг/ч)	Nat. Gas Erdgas (m³/h) Прир. Газ (м³/ч)			
KOGAST 600	MINI FRI-6	19151	267x405x390	210x234x110	1x 6	3,6	-	-	-	230V AC	15,7A	-
	EF-T40	53439	400x600x310	230x345x100	1 x 8-10	8,1	-	-	-	400V 3N AC	11,7A	-
	EF-T40/2	55235	400x600x310	125x275x100	2 x 4-5	2 x 3,5	-	-	-	400V 2N AC	15,2A	-
	EF-T60/2	53441	600x600x310	230x345x100	2 x 8-10	2 x 8,1	-	-	-	400V 3N AC	23,4A	-
	PF-T40	53455	400x600x310	230x300x115	1x 8-10	-	6,5	0,51	0,64	-	-	R 1/2"
	PF-T80	53456	800x600x310	230x300x115	2 x 8-10	-	2 x 6,5	1,02	1,28	-	-	R 1/2"
KOGAST 700	EF-T7/14	55862	400x700x900	230x405x120	1 x 13-15	11,1	-	-	-	400V 3N AC	16,7A	-
	EF-T7/14M	58072	400x700x900	230x405x120	1 x 13-15	14,1	-	-	-	400V 3N AC	20,4A	-
	EF-T7/2x5	57534	400x700x900	125x275x100	2x4-5	2x3,5	-	-	-	400V 2N AC	15,2 A	-
	EF-T7/28	55863	800x700x900	230x405x120	2 x 13-15	2 x 11,1	-	-	-	400V 3N AC	32,1A	-
	EF-T7/28M	58073	800x700x900	230x405x120	2 x 13-15	28,2	-	-	-	400V 3N AC	40,9A	-
	PF-T7/14	55864	400x700x900	240x285x120	1 x 14	-	11,2	0,88	1,18	-	-	R 3/4"
	PF-T7/28	55865	800x700x900	240x285x120	2 x 14	-	2 x 11,2	1,76	2,36	-	-	R 3/4"
KOGAST 900	EF-T9/14	55918	400x900x900	230x405x120	1 x 13-15	11,1	-	-	-	400V 3N AC	16,7A	-
	EF-T9/14M	58074	400x900x900	230x405x120	1 x 13-15	14,1	-	-	-	400V 3N AC	20,4A	-
	EF-T9/28	55919	800x900x900	230x405x120	2 x 13-15	2 x 11,1	-	-	-	400V 3N AC	32,1A	-
	EF-T9/28M	58075	800x900x900	230x405x120	2 x 13-15	28,2	-	-	-	400V 3N AC	40,9A	-
	PF-T9/14	55920	400x900x900	230x345x120	1 x 14	-	11,2	0,88	1,18	-	-	R 3/4"
	PF-T9/28	55921	800x900x900	230x345x120	2 x 14	-	2 x 11,2	1,76	2,36	-	-	R 3/4"

Connection / Anschluss / Подключение: ⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество ⚡ - Gas / Газ



1.4 Boiling pans / Kochkessel / Пищеварочные котлы

Boiling pans

Our broad range includes boiling pans with round as well as rectangular cooking vessels. Boiling pans are made completely of stainless steel. Housings, upper surfaces and the double walled cooking vessels (duplicator) with covers are made of stainless sheet metal AiSi304. Bottom of the cooking vessel (pan) is made of highly resistant stainless steel AiSi316Ti. Steam in the duplicator warms up the food indirectly thus preventing it from sticking to pan walls. A safety valve (armature) set to 0,5 bars regulates and avoids overpressure in the duplicator. Pressure value is displayed on a manometer on the safety armature. Pans are equipped with mixing taps for water supply and valves for water level control in the duplicator.

The cover is equipped with a spring for balance and attached to the pan by a hinge.

Large capacity drain valves enable precise metering of the discharged food and very easy cleaning.

A high-quality thermal insulation of the pan saves energy and keeps operating ambient temperature low.

Stainless steel containers with one, two or three compartments for pasta and rice can be ordered separately.

Gas boiling pans

Powerful natural draft burners regulated by gas valves, are used to warm up the pans. They provide short heating up and cooking times. Piezo-igniters are used to ignite the pilot flame and activate the burner.

Electric boiling pans

The pans are warmed up by powerful electric heaters placed in the duplicator. The temperature in the vessel and performance of the heaters are controlled by a regulation switch and thermostat, respectively. They enable

Kochkessel

Unser breites Angebot umfasst Kochkessel Unser breites Angebot umfasst Kochkessel mit runden sowie eckigen Innenkesseln. Die Kochkessel werden komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 gefertigt, wobei der Innenkesselboden aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4571 besteht.

Der Klappdeckel ist mit einer Gewichtsau-sgleichsfeder ausgerüstet. Das Kochgut im Kessel wird mit heißem Wasser oder Dampf im Zwischenraum indirekt erhitzt. Durch die besondere Oberflächenbehandlung der Innenwand und die indirekte Beheizung ist ein Anbrennen des Kochguts ausgeschlossen. Eine mit max. 0,5 bar arbeitende Sicherheit-sarmatur reguliert den Druck im Innenraum. Die Kessel sind mit einer Mischbatterie für die Wasserauffüllung und einer Niveaikon-trolle ausgestattet.

Eine hochwertige Wärmeisolierung spart Energie und sorgt für eine angenehme Arbeitstemperatur.

Es gibt keine Spalten oder Schmutzecken zwischen den einzelnen Geräten.

Edelstahlbehälter mit einem, zwei oder drei Fächern sind als Sonderausstattung lieferbar.

Alle Geräte können mit Elektro- und Gasanschlüssen für eine bauseitige Sockelaufstellung geliefert werden.

Gas-Kochkessel

Starke Naturzugbrenner mit hohem Wirkungsgrad sorgen für kurze Aufheiz- und Kochzeiten. Die Brenner werden durch ein Mehrfach-Gasventil geregelt. Die Hauptbrenner werden über eine piezoelektrisch betätigte Zündflamme aktiviert.

Elektro- Kochkessel

Die Kesselbeheizung erfolgt durch im

Пищеварочные котлы

Пищеварочные котлы изготовлены из нержавеющей стали. Каркас, верхние поверхности с углублениями для сбора пролитой жидкости и внутренние емкости с крышкой сделаны из нержавеющей стали AiSi304. Крышка оборудована пружиной и крепится к каркасу петлей. Днище внутренние емкости изготовлено из нержавеющей стали AiSi16Ti. Нагрев котла производится косвенно через промежуточное пространство – пароводяную рубашку, в результате пища во время приготовления не прилипает к стенкам емкости. Давление в пароводяной рубашке установлено на уровне 0,45 бара, оно регулируется предохранительной системой. Значение давления отражается на манометре, установленном в предохранительной системе. Котел оборудован литником на защитной арматуре, через который заливается вода в пароводяную рубашку и отдельным вентилям для контроля уровня воды в пароводяной рубашке. Сливной вентиль изготовлен из хромированной латуни. Ножки котлов регулируются по высоте.

Дополнительно можно заказать одно-, двух- или трехсекционные корзины-вставки из нержавеющей стали AiSi304 для приготовления макаронных изделий или риса.

Газовые пищеварочные котлы

Емкость нагревается горелкой с естественной тягой с помощью регулируемого газового крана. Пламя в газовой горелке зажигается при помощи пьезо-поджига, разжигающего основной факел пламени.

Электрические пищеварочные котлы

В пароводяных рубашках электрических пищеварочных котлов установлены



1.4 Boiling pans / Kochkessel / Пищеварочные котлы

the application (utilizing) of maximum heating power until the boiling starts and maintaining of moderate boiling afterwards. A safety heater with a safety thermostat is also built in the pan and protects main heaters in case the water level in the duplicator drops below the allowed lower limit. A control light on the control panel warns to add water immediately. Built-in safety thermostats disconnect the electric circuit in case of overheating.

Innenraum positionierte Heizkörper. Die Temperatur im Innenraum wird durch einen Mehrfachpositionsschalter thermostatisch geregelt. Dadurch kann in der Aufheizphase die gesamte Heizleistung genutzt werden, während beim Fortkochen mit geringerer Leistung gearbeitet wird. Ein Sicherheitsthermostat schützt die Heizkörper bei Wassermangel.

Das Gerät wird durch einen Sicherheitsthermostat überwacht.

нагреватели соответствующей мощности. Температуру в емкости, т.е., работу нагревателей регулируют выключатель и термостат, при помощи которых нагреватели работают с максимальной мощностью, пока жидкость в емкости не закипает, а затем поддерживают ее умеренное кипение. В котле установлен предохранительный нагреватель, оборудованный предохранительным термостатом, который в случае слишком малого количества воды в пароводяной рубашке, предохраняет главные нагреватели от перегорания. Одновременно красная контрольная лампочка на панели управления указывает на необходимость добавления воды в пароводяную рубашку. Котел оборудован термическими предохранителями, которые в случае слишком высокой температуры отключают электропитание нагревателей.

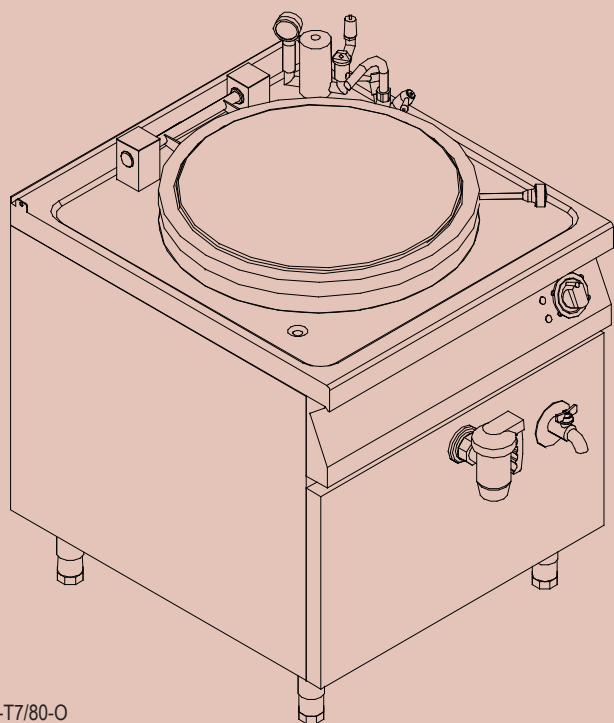


PK-T9/100-O

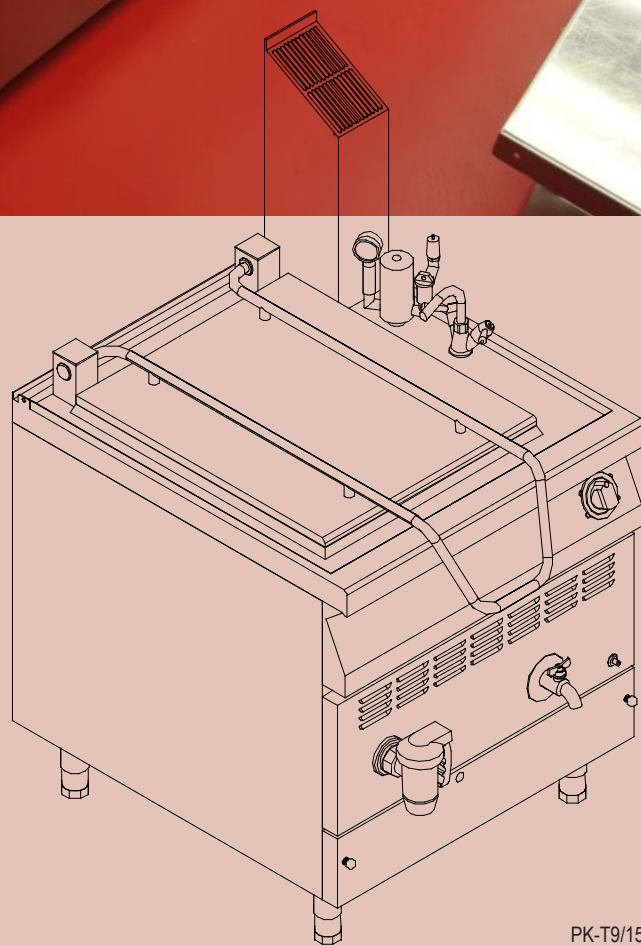


PK-T9/150-P

1.4 Boiling pans / Kochkessel / Пищеварочные котлы



EK-T7/80-O



PK-T9/150-P



Green
Efficiency

EK-T9/150-O-A

1.4.1 Computer controlled autoclave boiling pan/Computergesteuerter Autoklav-Kochkessel/Автоклавный пищеварочный котел с компьютерным управлением

Simple assurance of hygiene Einfache Sicherung der Hygiene Простое обеспечение гигиены

The boiling pan is used in commercial kitchens for preparation of larger quantities of soups, pastry, tea, milk, potatoes, rice and other sorts of vegetables.

Enables the following methods of food preparation:

- Cooking with boiling (very precise control of boiling from 1% to 100%),
- Cooking in steam (hermetically closed vessel at slightly increased pressure and temperature),
- Cooking at constant temperature from 70°C to 95°C.

As vitamins and minerals stay in food, cooking in steam enables fast and excellent preparation of meals.

Cooking at constant temperature can be used for pasteurization or blanching of food products in smaller food processing plants.

Energy-efficient appliance consumes less electric energy and water. Closed system of operation avoids steam surpluses and they don't escape into the surrounding area. The cooking process and operation surveillance is controlled by the custom embedded controller (soft-easy technology). Computer controlled boiling pan maintains the operating temperatures and other parameters in a very narrow tolerance range. It enables a very precise set-up and maintenance of desired boiling intensity (100 levels).

Control panel with touch-type graphical user interface displays only the data set which is necessary for the current state of the appliance. The interface also contains the primary shell key which enables the user to return to the primary view.

Der Kochkessel ist für die Zubereitung von großen Mengen Suppen, Teigwaren, Tee, Milch, Kartoffeln, Reis und anderen Arten von Gemüse vorgesehen.

Das Gerät ermöglicht die folgenden Methoden der Zubereitung von Speisen:

- Kochen durch Sieden (sehr präzise Steuerung des Kochens von 1% bis 100%),
- Garen im Dampf (hermetisch geschlossener Behälter bei leicht erhöhtem Druck und erhöhter Temperatur),
- Kochen mit konstanter Temperatur von 70 bis 95°C.

Da alle Vitamine und Mineralstoffe in der Nahrung bleiben, ermöglicht das Garen im Dampf eine schnelle und gute Vorbereitung der Mahlzeiten.

Kochen mit konstanter Temperatur wird für die Pasteurisierung oder Blanchieren von Lebensmittelprodukten in kleineren Betrieben der Lebensmittelverarbeitung verwendet.

Das energieeffiziente Gerät verbraucht weniger elektrische Energie und Wasser. Das geschlossene Heizsystem vermeidet Dampfüberschüsse und sie entweichen nicht in die Umgebung.

Der Kochvorgang und die Betriebsüberwachung werden durch den kundenspezifischen eingebetteten Controller gesteuert (Soft-Easy-Technologie). Der computergesteuerte Kochkessel hält die Betriebstemperaturen und andere Parameter in einem sehr engen Toleranzbereich. Das Gerät ermöglicht eine sehr genaue Einstellung und Erhaltung der gewünschten Siedintensität (100 Stufen).

Das Bedienfeld mit Touch-Type grafischer Benutzeroberfläche zeigt nur den Datensatz, der für den aktuellen Zustand des Gerätes notwendig ist. Die Schnittstelle enthält auch die primäre Shell-Taste, die den Benutzer zur primären Ansicht zurückkehren kann.

Пищеварочный котел используется в профессиональных кухнях для приготовления больших количеств супов, макаронных изделий, чая, молока, картошки, риса и других видов овощей. Котел позволяет следующие методы приготовления пищи:

- Приготовление пищи в кипящей воде (очень точное управление кипения от 1% до 100%),
- Приготовление пищи в паре (герметично закрытая емкость при небольшом увеличении давления и температуры),
- Приготовление пищи при постоянной температуре от 70°C до 95°C.

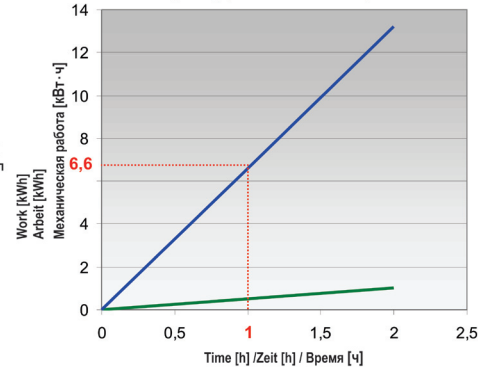
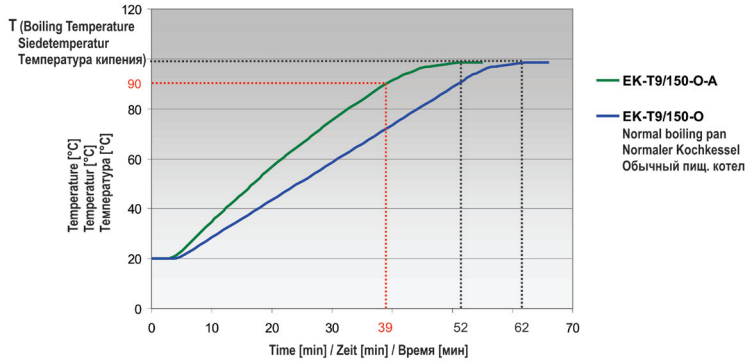
Как витамины и минералы остаются в пище, приготовление пищи в паре позволяет быструю и отличную подготовку блюд.

Приготовление пищи при постоянной температуре можно использовать для пастеризации или бланширования пищевых продуктов на небольших заводах по переработке продуктов питания. Энергосберегающий прибор потребляет меньше электроэнергии и воды. Закрытая система работы позволяет избежать паровых излишков, которые не выходят в пространство кухни. Процесс приготовления пищи и надзор работы контролируется с помощью запрограммированного контроллера (мягко- легкая технология).

Пищеварочный котел с компьютерным управлением поддерживает рабочие температуры и другие параметры в очень узких диапазонах. Это позволяет очень точную настройку и поддержание желаемой интенсивности кипения (100 уровней). Интерактивный дисплей с графическим сенсорным интерфейсом на панели управления отображает только набор данных, которые необходимы для текущего состояния прибора. Интерфейс также содержит первичный ключ, который позволяет пользователю вернуться на основной вид.

Performance of appliance – heating to boiling point
 Leistungsfähigkeit des Gerätes – Heizen bis zum Siedepunkt
 Производительность прибора – нагрев до температуры кипения

Efficient Energy Use - Cooking by boiling
 Energieeffizienz - Kochen in siedendem Wasser
 Энергоэффективность – Варка в кипящей воде



1.4.1 Computer controlled autoclave boiling pan/Computergesteuerter Autoklav-Kochkessel/Автоклавный пищеvarочный котел с компьютерным управлением

USE

- Boiling pan is intended for multipurpose use (three methods of food preparation),
- Closed system of operation enables that on the upper surface only the mixer tap for water filling in the inner vessel is installed (simple cleaning and hygiene assurance),
- Possible insertion of perforated containers for cooking in steam 3x30 lt.

MAINTENANCE

- Built-in system for identification of possible operational malfunctions,
- Communication port: Ethernet, RS485 (possible installation of software for remote internet communication).

EFFICIENT ENERGY USE

According to standard DIN 18855-1 the computer controlled boiling pan corresponds to quick boiling pans.

SAFETY

- Lid is opened with a special two-stage safety lock (additional protection of user and appliance),
- Built-in safety pressure valve.

VERWENDUNG

- Kochkessel ist für den universellen Einsatz bestimmt. (drei Methoden der Zubereitung von Speisen),
- Geschlossenes Heizsystem ermöglicht, dass an der Oberfläche nur die Mischbatterie für die Wasserfüllung des Innenbehälters installiert ist (einfache Reinigung und Hygienesicherung),
- Mögliches Einsetzen der perforierten Behälter für Garen im Dampf 3x30 lt.

VERHALTEN BEI STÖRUNGEN

- Integriertes System für die Erkennung von möglichen Betriebsstörungen,
- Kommunikationsschnittstelle: Ethernet, RS485 (mögliche Installation der Software für die Remote-Internet-Kommunikation).

ENERGIEEFFIZIENZ

Gerät wird entsprechend der Norm DIN 18855-1 als Schnellkochkessel klassifiziert.

SICHERHEIT

- Deckel wird mit einem speziellen zweistufigen Sicherheitsschloss geöffnet (zusätzlicher Schutz für den Anwender und das Gerät),
- Integriertes Sicherheits- Druckventil.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Пищеварочный котел предназначен для многоцелевого использования (три способа приготовления пищи),
- Закрытая система работы позволяет, что на столешнице установлен только смеситель для наполнения воды во внутреннюю емкость (простая очистка и обеспечение гигиены),
- Возможное введение перфорированных емкостей для приготовления пищи в паре 3x30 л.

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ОШИБКИ

- Встроена система для выявления возможных неисправностей,
- Порт связи: Ethernet, RS485 (возможна установка программного обеспечения для удаленной интернет связи).

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

В соответствии со стандартом DIN 18855-1 пищеварочный котел с компьютерным управлением соответствует котлам для быстрого приготовления пищи.

БЕЗОПАСНОСТЬ

- Крышка открывается с помощью специального двухступенчатого предохранительного замка (дополнительная защита пользователя и прибора),
- Встроен предохранительный клапан давления.

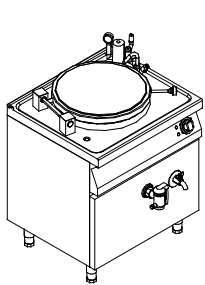


COMPUTER CONTROLLED AUTOCLAVE BOILING PAN / COMPUTERGESTEUERTER AUTOKLAV-KOCHKESSEL / АВТОКЛАВНЫЙ ПИЩЕВАРОЧНЫЙ КОТЕЛ С КОМПЬЮТЕРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

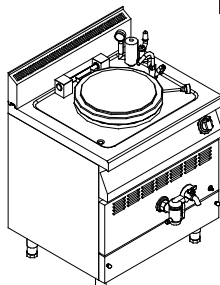
LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		Vessel capacity Kesselkapazität Емкость котла (l / л)	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	CONNECTIONS ANSCHLÜSSE ПОДВОДКИ
			Appliance Gerät Прибор	Vessel Behälter Емкость		Electricity Elektrizität Электричество (kW / кВт)			Water Wasser Вода (mm / мм)
KOGAST 900	EK-T9/150-O-A	53854	800x900x900	Ø 600x600	150	27,0	400V 3N AC	39,1 A	Ø 10



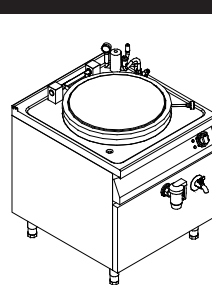
1.4.2 Boiling Pans with a Round Vessel / Kochkessel mit rundem Behälter / Пищеварочные колы с круглыми емкостями



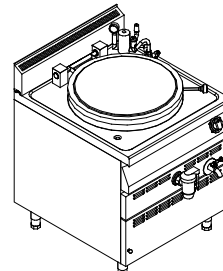
EK-T7/80-O



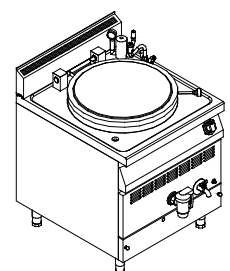
PK-T7/60-O



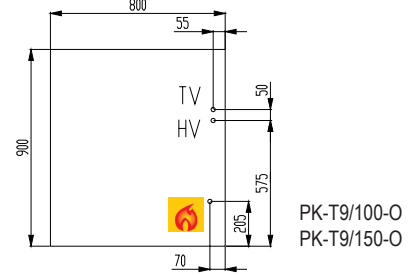
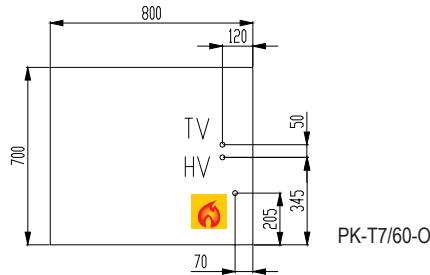
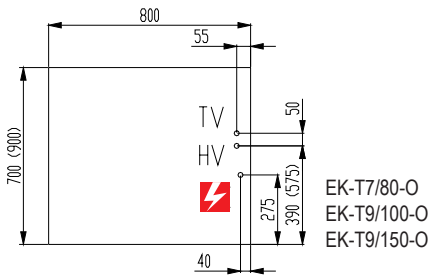
EK-T9/100-O
EK-T9/150-O



PK-T9/100-O



PK-T9/150-O



Connection / Anschluss / Подключение:
 - Electricity / Elektrizität / Электричество
 - Gas / Газ

Possible double-layer cover / Doppelschichtiger Deckel möglich / Возможна двухслойная крышка.

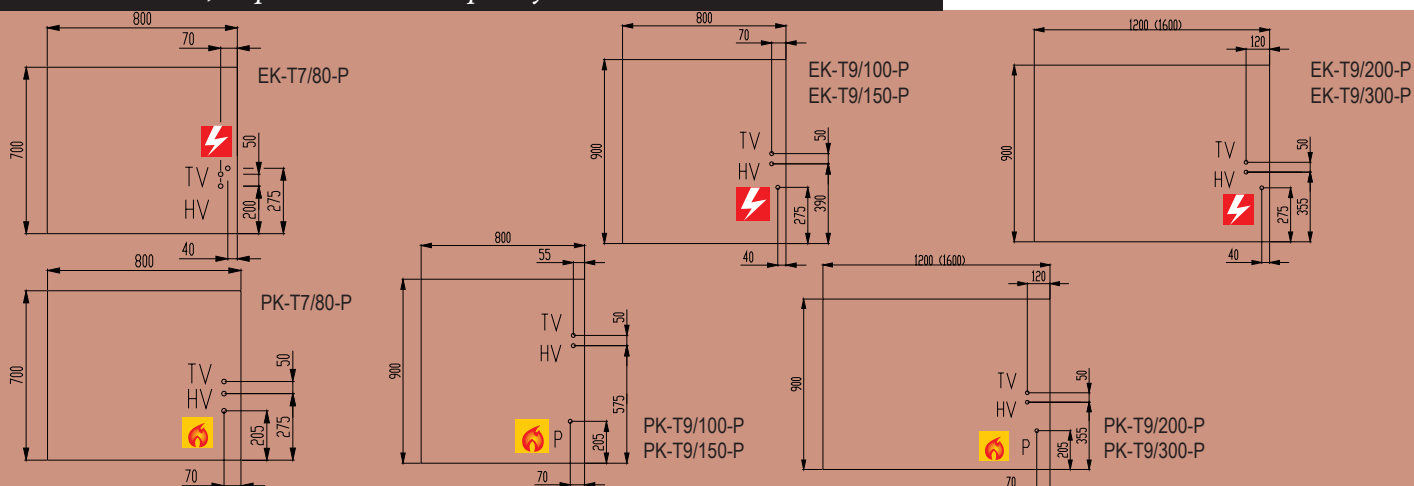
HV – Cold water / Kaltes Wasser / Холодная вода
 TV – Hot water / Warmes Wasser / Горячая вода

BOILING PANS WITH A ROUND VESSEL/ KOCHKESSEL MIT RUNDEM BEHÄLTER/ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОЛЫ С КРУГЛЫМИ ЕМКОСТЯМИ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		Vessel capacity/ Kesselkapazität/ Емкость котла (l / л)	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ		GAS CONSUMPTION GAS VERBRAUCH РАСХОД			EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT/ STROM СИЛА ТОКА	CONNECTIONS ANSCHLÜSSE ПОДВОДКИ	
			Appliance Gerät Прибор	Vessel Behälter Емкость		Electricity/ Elektrizität Электричество (kW / кВт)	Gas/ Газ (kW / кВт)	L.P.G./Flussiggas (kg/h) С.Н.Г. (кг/ч)	Nat. Gas/ Erdgas (m³/h) Прир. Газ (м³/ч)	Gas Газ			Water Wasser Вода	
K-700	EK-T7/80-O	55872	800x700x900	Ø 500x470	80	14,1	-	-	-	400V 3N AC	22,2 A	-	Ø 10	
	PK-T7/60-O	55874	800x700x900	Ø 400x510	60	-	15,5	1,11	1,49	-	-	R 3/4"	Ø 10	
KOGAST 900	EK-T9/100-O	55929	800x900x900	Ø 600x415	100	15,0	-	-	-	400V 3N AC	23,4 A	-	Ø 10	
	EK-T9/150-O	55930	800x900x900	Ø 600x600	150	18,6	-	-	-	400V 3N AC	29,2 A	-	Ø 10	
	PK-T9/100-O	55932	800x900x900	Ø 600x415	100	-	21	1,65	2,22	-	-	R 3/4"	Ø 10	
	PK-T9/150-O	55934	800x900x900	Ø 600x550	150	-	21	1,65	2,22	-	-	R 3/4"	Ø 10	



1.4.3 Boiling Pans with a Rectangular Vessel/ Kochkessel mit rechteckigem Behälter/ Пищеварочные колы с прямоугольными емкостями



BOILING PANS WITH A RECTANGULAR VESSEL/ KOCHKESSEL MIT RECHTECKIGEM BEHÄLTER/ ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОЛЫ С ПРЯМОУГОЛЬНЫМИ ЕМКОСТЯМИ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		Vessel capacity/ Kesselkapazität/ Емкость котла (л/л)	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ Electricity/ Elektrizität Электричество (kW / кВт)	GAS ГАЗ			STEAM CONSUMPTION DAMPF VERBRAUCH РАСХОД ПАРА (кг/ч)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT/ STROM СИЛА ТОКА	CONNECTIONS ANSCHLÜSSE ПОДВОДКИ			
			Appliance Gerät Прибор	Vessel Behälter Емкость			Gas/ Газ (kW / кВт)	L.P.G./Flussiggas (kg/h) С.Н.Г. (кг/ч)	Nat. Gas/ Erdgas (m³/h) Прир. Газ (м³/ч)				Gas Газ	Water Wasser Вода	Steam Dampf Пар	Condensat./Kondensat. Слив конденсата
K. 700	EK-T7/80-P	55871	800x700x900	540x440x400	80	14,1	-	-	-	-	400V 3N AC	22,2 A	-	Ø 10	-	-
	PK-T7/80-P	55873	800x700x900	540x440x400	80	-	20	1,56	2,12	-	-	-	R 3/4"	Ø 10	-	-
KOGAST.900	EK-T9/100-P	55925	800x900x900	540x640x360	100	15,0	-	-	-	-	400V 3N AC	23,4 A	-	Ø 10	-	-
	EK-T9/150-P	55926	800x900x900	540x640x490	150	18,6	-	-	-	-	400V 3N AC	29,2 A	-	Ø10	-	-
	EK-T9/200-P	55927	1200x900x900	860x570x470	200	27,6	-	-	-	-	400V 3N AC	41,7 A	-	Ø 10	-	-
	EK-T9/300-P	55928	1600x900x900	1260x570x460	300	36,6	-	-	-	-	400V 3N AC	55 A	-	Ø 10	-	-
	PK-T9/100-P	55931	800x900x900	540x640x360	100	-	22	1,72	2,33	-	-	-	R 3/4"	Ø10	-	-
	PK-T9/150-P	55933	800x900x900	540x640x490	150	-	24	1,88	2,54	-	-	-	R 3/4"	Ø 10	-	-
	PK-T9/200-P	55935	1200x900x900	860x570x470	200	-	28	2,18	2,97	-	-	-	R 3/4"	Ø 10	-	-
	PK-T9/300-P	55936	1600x900x900	1260x570x460	300	-	42	3,28	4,45	-	-	-	R 3/4"	Ø10	-	-
	PAK-T9/100-P	55937	800x900x900	540x640x360	100	-	-	-	-	30	-	-	-	Ø 10	R 5/4"	R 3/4"
	PAK-T9/150-P	55938	800x900x900	540x640x490	150	-	-	-	-	40	-	-	-	Ø 10	R 5/4"	R 3/4"
PAK-T9/200-P	55939	1200x900x900	860x570x470	200	-	-	-	-	50	-	-	-	Ø 10	R 5/4"	R 3/4"	
PAK-T9/300-P	55940	1600x900x900	1260x570x460	300	-	-	-	-	60	-	-	-	Ø 10	R 5/4"	R 3/4"	

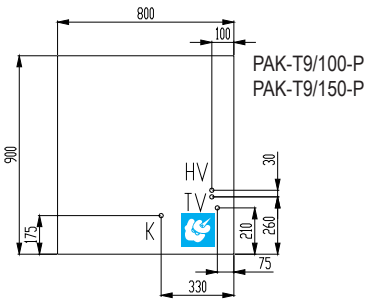


PK-T9/150-P

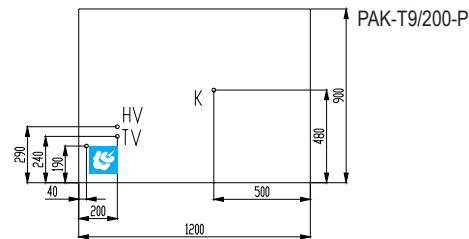


PK-T9/150-P

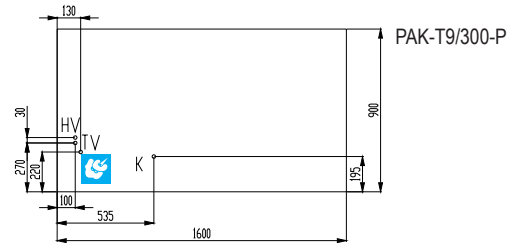
1.4.3 Boiling Pans with a Rectangular Vessel/ Kochkessel mit rechteckigem Behälter/ Пищеварочные колы с прямоугольными емкостями



PAK-T9/100-P
PAK-T9/150-P



PAK-T9/200-P

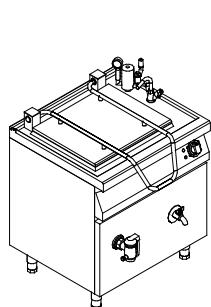


PAK-T9/300-P

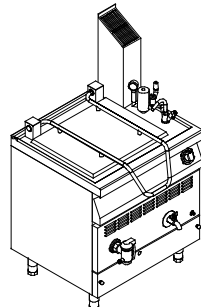
HV – Cold water / Kaltes Wasser / Холодная вода
TV – Hot water / Warmes Wasser / Горячая вода

Connection / Anschluss / Подключение:

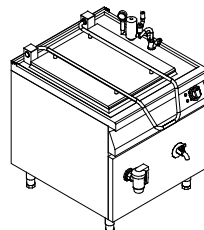
- Electricity / Elektrizität / Электричество
- Gas / Газ
- Steam / Dampf / Пар



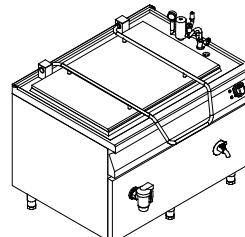
EK-T7/80-P



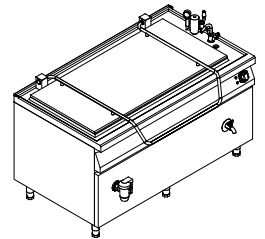
PK-T7/80-P



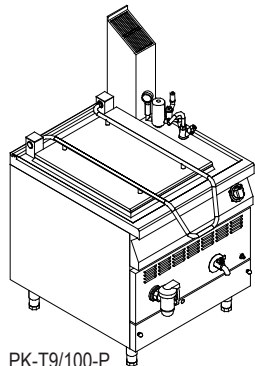
EK-T9/100-P
EK-T9/150-P



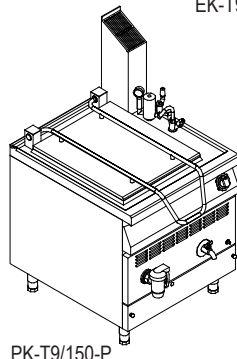
EK-T9/200-P



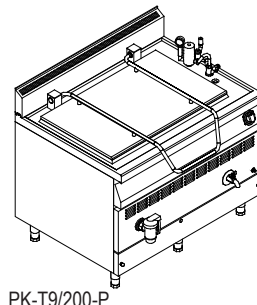
EK-T9/300-P



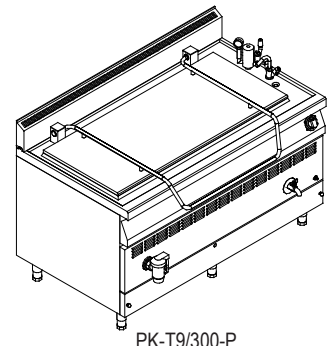
PK-T9/100-P



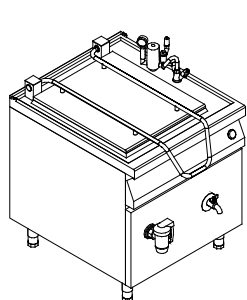
PK-T9/150-P



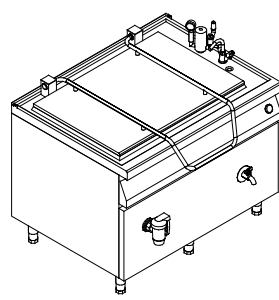
PK-T9/200-P



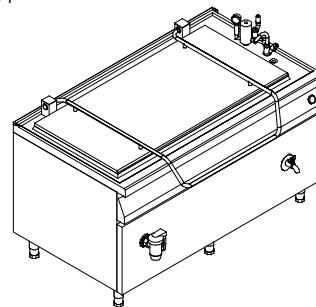
PK-T9/300-P



PAK-T9/100-P
PAK-T9/150-P



PAK-T9/200-P



PAK-T9/300-P



1.5 Cooking Pans / Pfannen / Сковороды

Cooking pans

1 Electric Multi-function Bratt Pans

Multi-function bratt pans are multi-purpose appliances that can be used to grill as a griddle plate or to braise as a pan. It is also suitable for sautéing, poaching, stewing, simmering and even shallow frying.

The pans are made of stainless steel AISi304 with large radii for easy cleaning. The pan dimensions correspond to GN 1/1 and GN 2/1 gastro dimensions, the latter with 2 independently controlled heating zones.

The **ThermoPlateCompound** bottoms are made from a special 15 mm two-layer explosion welded compound plate. The bottom inner layer (3mm) is made of highly resistant stainless steel AISi316Ti while a highly heat-conducting steel of the thicker lower layer (12 mm) enables rapid heat transfer and uniform heat distribution over the whole bottom. Special NonStick surface treatment



EB-T87/P

minimizes the danger of sticking food on the bottom of the pan.

Rounded corners and edges make cleaning easy.

Thermostats enable setting of temperature in the range of 100-300°C. Built-in safety thermostats disconnect the electric circuit in case of overheating.

A big drain hole enables easy discharging

Pfannen

Alle Geräte können mit Elektro- und Gasanschlüssen für eine bauseitige Sockelaufstellung geliefert werden.

1 Elektrische Multifunktions-Bratpfannen (Bräter)

Diese sind echte Multifunktionsgeräte zum Braten, Kochen, Dünsten und Garen.

Das Gehäuse ist aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 gefertigt und der **ThermoPlateCompound** - Bratboden besteht aus zweischichtigen, explosionsverschweißten 15 mm dicken Stahlplatten. Das Innenblech ist 3 mm dicker rostfreier CrNi-Stahl 1.4404 und das Außenblech ein 12 mm dicker, besonders wärmeleitender Spezialstahl.

Diese Bauweise sorgt für eine optimale gleichmäßige Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeiten.

Die NonStick - Oberflächenbehandlung minimiert die Gefahr des Anbackens von Speisen.

Die Pfannenabmessungen entsprechen den GN 1/1 und GN 2/1 Normmaßen, das größere Gerät hat zwei getrennt regelbare Heizzonen.

Die Temperatur lässt sich von 100 - 300°C thermostatisch regeln und wird durch einen Sicherheitsthermostat überwacht.

Die Bratpfannen lassen sich durch eine große Ablauföffnung mit Ablaufstopfen leicht entleeren und reinigen.

Unter die Ablauföffnung kann ein separat zu bestellender 1/1 GN Auffangbehälter gestellt werden.

2 Kippbratpfannen

Die Pfannen sind aus CrNi-Stahl 1.4301 gefertigt und mit dem 15 mm dicken Pfannenboden aus gleichem Stahl verschweißt.

Сковороды

1 Электрические многофункциональные сковороды

Многофункциональные сковороды предназначены для запекания мяса, рыбы и овощей, подготовки соусов, гуляшей и для тушения или обжаривания мяса, овощей и риса.

Объем сковород соответствуют размерам GN 1/1 и GN 2/1. Днище сковороды **ThermoPlateCompound** изготовлено из специальной стали, сваренной методом взрыва (толщина s=15мм). Оно состоит из пласта высокоустойчивой нержавеющей стали AISi316Ti (s=3мм) на внутренней стороне дна сковороды, и из пласта высокопроводящей стали (s=12мм) на внешней стороне дна сковороды, обеспечивающей более равномерную теплопередачу. Дно имеет специальную поверхностную обработку NonStick и поэтому уменьшается прилипание пищи во время выпечки. Из-за больших радиусов емкости обеспечена легкая очистка.

Большие сковороды (GN 2/1) оборудованы двумя независимыми зонами нагрева. Термостатами обеспечивается температурная настройка сковороды от 100 до 300°C. При очень высокой температуре защитный термостат отключает электропитание. Большое сливное отверстие обеспечивает свободный слив и очистку. Под отверстием следует на направляющие установить дополнительную емкость GN 1/1, куда стекает жидкость. GN емкость заказывается отдельно.

2 Опрокидывающиеся сковороды

Емкость сковороды изготовлена из нержавеющей стали (AISi304), а днище из нержавеющей плиты толщины 15 мм. Специальная NonStick поверхностная



EKP-T7/40SL



Additionally it is possible to order motor tilting device.
 Die Motor- Kippvorrichtung kann zusätzlich bestellt werden.
 Дополнительно можно заказать сковороды с двигателем

1.5 Cooking Pans / Pfannen / Сковороды

and is easy to clean for maximum hygiene. Beneath the drain are guide rails that accept a GN 1/1 container. GN container shall be ordered additionally.

2 Tilting pans

Tilting pans are characterized by a firm steel construction; the housings and covers are completely made of stainless steel AISi304. The cover is equipped with a spring for balance and attached to the frame by a hinge located behind the pan. The pan is lifted by a thread spindle. The turning wheel is made of duroplastic material.

In the 700 line we offer also pans made of heavy-duty cast iron. They are providing optimal heat capacity and even heat distribution.

2/1 Gas tilting pans

The pan is made of a 15 mm thick stainless steel (AISi 304) plated bottom that is seamlessly welded into a stainless steel well. The pan is heated up by a natural draught burner located in a special combustion chamber. A thermostatic gas valve regulates the power and enables temperature setting in the range of 100-300°C. Piezo-ignition is used to ignite the pilot light and activate the burner.

2/2 Electric tilting pans

The pan *ThermoPlateAl* enables even heat distribution as well as shorter heating up times. The sandwich structured bottom plate is made from a 15 mm stainless steel plate (AISi304) with tightly screwed-on contact heating elements integrated into aluminium blocks. Additionally this construction ensures great heating capacity and longer life time of heating elements.

The pan is heated up by electric heaters which are in contact with the pan bottom. Thermostats enable temperature setting in the range of 100-300°C. Built-in safety thermostats disconnect the electric circuit in case of overheating.

Die NonStick-Oberflächenbehandlung minimiert die Gefahr des Anbackens von Speisen. Der Kippdeckel ist mit einer Gewichtsausgleichsfeder ausgestattet und wird mit einem Kunststoffhandrad über eine Gewindespindel bedient.

Bei der Produktlinie 700 gibt es auch eine Ausführung mit Gusspfanne in Elektro- und Gasausführung. Die Geräte zeichnen sich durch extreme Robustheit, hohe Wärmespeicherung und gleichmäßige Wärmeabgabe aus.

2/1 Gas-Kippbratpfannen

Die Tiegelbeheizung wird durch die speziellen Naturzugbrenner mit hohem Wirkungsgrad gewährleistet und ermöglicht eine gleichmäßige Wärmeverteilung über den gesamten Boden.

Die Leistung des Brenners wird thermostatisch geregelt und lässt sich von 100 - 300°C einstellen. Die Hauptbrenner werden über eine piezoelektrisch betätigte Zündflamme aktiviert.

2/2 Elektro- Kippbratpfannen

Der Tiegel *ThermoPlateAl* ermöglicht eine sehr gleichmäßige Wärmeverteilung und kurze Aufheizzeit. Der Tiegelboden ist in einer Sandwichbauweise ausgeführt, wobei eine 15 mm dicke Edelstahlplatte mit Alu-Blöcken mit eingelegten Kontaktheizkörpern fest verschraubt wird. Diese Bauweise sorgt für eine optimale Wärmeverteilung sowie und langen Lebensdauer der Heizkörper.

Die Thermostatregelung ermöglicht die Einstellung der Temperatur im Bereich von 100-300°C. Der Sicherheitstemperaturbegrenzer trennt den Stromkreis im Falle der Überhitzung.

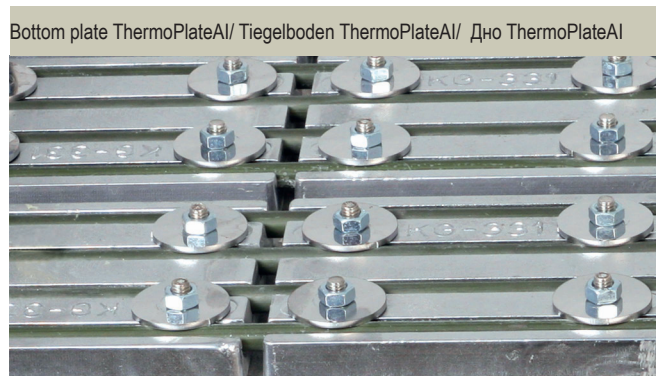
обработка емкости уменьшает прилипание пищи во время выпечки. Крышка оснащена пружиной и прикреплена к каркасу петель, расположенной с задней стороны сковороды. Подъем сковороды производится при помощи резьбовой оси и колеса, изготовленного из материала «дуро-пластмасса». В линии 700 имеются также электрические и газовые версии из серого чугуна.

2/1 Газовые опрокидывающиеся сковороды

Дно сковороды обогревается горелкой специальной конструкции с естественной тягой, обеспечивающей равномерный нагрев. Мощность нагрева регулируется термостатическим газовым краном, обеспечивающим температуру в диапазоне от 100 до 300°C. Пламя на газовой горелке зажигается с помощью пьезоподжига, который зажигает запальную горелку.

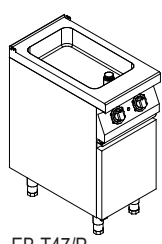
2/2 Электрические опрокидывающиеся сковороды

В сковороде *ThermoPlateAl* происходит равномерный прогрев рабочей поверхности. Дно изготовлено из нержавеющей стали, на котором привинчены алюминиевые сегменты со встроенными нагревателями. Термостат обеспечивает настройку температуры в диапазоне от 100 до 300°C. При очень высокой температуре защитный термостат отключает электропитание.

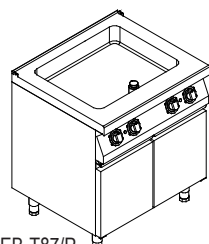


Bottom plate ThermoPlateAl/ Tiegelboden ThermoPlateAl/ Дно ThermoPlateAl

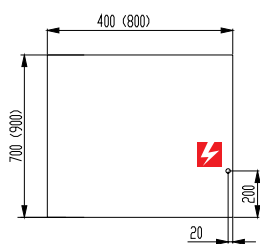
1.5.1 Multipurpose cooking pans / Mehrzweck- Bratpfannen (Bräter) / Многофункциональные сковороды



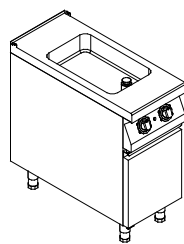
EB-T47/P



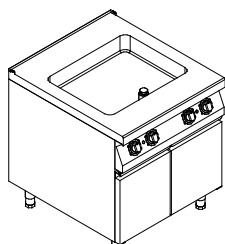
EB-T87/P



EB-T47/P
EB-T87/P
EB-T49/P
EB-T89/P



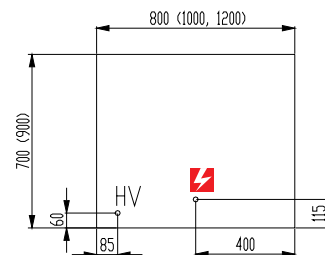
EB-T49/P



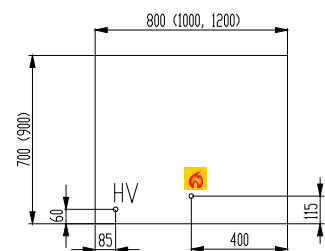
EB-T89/P

Connection / Anschluss / Подключение:
 - Electricity / Elektrizität / Электричество
 - Gas / Газ

HV - Cold water/ Kaltes Wasser/ Холодная вода



EKP-T7/40SL
EKP-T7/60
EKP-T9/80
EKP-T9/100
EKP-T9/120



PKP-T7/40SL
PKP-T7/60
PKP-T9/80
PKP-T9/100
PKP-T9/120

MULTIPURPOSE COOKING PANS / MEHRZWECK- GRIDDLEPFANNEN / МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СКОВОРОДЫ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		Pan capacity Pfannekapazität Емкость сковороды (l / л)	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА
			Appliance Gerät Прибор	Pan Pfanne Сковорода		Electricity Elektrizität Электричество (kW / кВт)		
KOGAST 700	EB-T47/P	55875	400x700x900	310x510x110	15	5	400V 3N AC	8,7A
	EB-T87/P	55876	800x700x900	630x510x110	30	9	400V 3N AC	17,4A
KOGAST 900	EB-T49/P	55941	400x900x900	310x510x110	15	5	400V 3N AC	8,7A
	EB-T89/P	55942	800x900x900	630x510x110	30	9	400V 3N AC	17,4A

A - Stainless steel/ Edelstahl/ Нержавеющая сталь
 B - Gray cast iron/ Grauguß/ Серый чугун

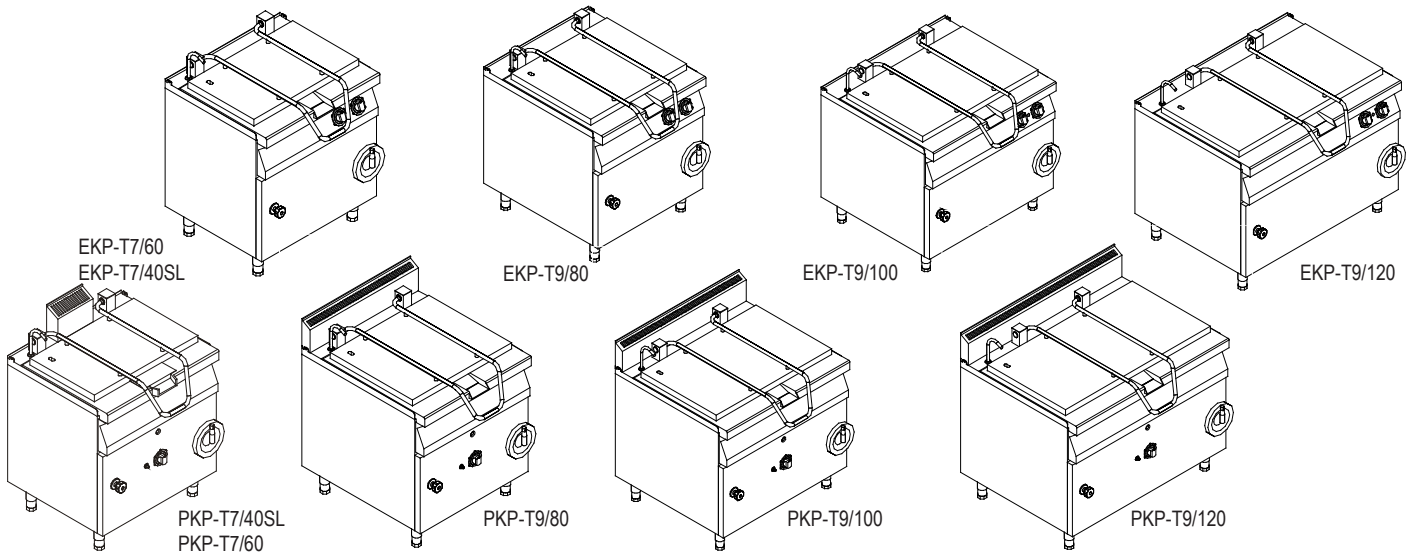
EKP-T9/80



PKP-T9/80



1.5.2 Tilting pans / Kippbratpfannen / Опрокидывающиеся сковороды



TILTING PANS / KIPPBRATPFANNEN / ОПОКИДЫВАЮЩИЕСЯ СКОВОРОДЫ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)		Pan capacity / Pfannekapazität Емкость сковороды (л / л)	Bottom Boden Дно	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ		GAS CONSUMPTION GAS VERBRAUCH РАСХОД			EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM / СИЛА ТОКА	CONNECTIONS ANSCHLÜSSE ПОДВОДКИ	
			Appliance Gerät Прибор	Pan Pfanne Сковорода			Electricity Elektrizität Электричество (kW / кВт)	Gas / Газ (kW / кВт)	L.P.G. Flussiggas (kg/h) С.Н.Г. (кг/ч)	Nat. Gas Erdgas (m³/h) Прир. Газ (м³/ч)	Gas Газ			Water/ Wasser Вода	
KOGAST 700	EKP-T7/60	55877	800x700x900	710x430x235	60	A	6	-	-	-	400V 3N AC	8,7 A	-	G 1/2"	
	EKP-T7/40SL	55878	800x700x900	710x430x210	40	B	6,5	-	-	-	400V 3N AC	10,8 A	-	G 1/2"	
	PKP-T7/60	55879	800x700x900	710x430x235	60	A	-	10,5	0,74	1,1	-	-	R 3/4"	G 1/2"	
	PKP-T7/40SL	55880	800x700x900	710x430x210	40	B	-	10,5	0,74	1,1	-	-	R 3/4"	G 1/2"	
KOGAST 900	EKP-T9/80	55943	800x900x900	710x590x235	80	A	9	-	-	-	400V 3N AC	13,0 A	-	G 1/2"	
	EKP-T9/100	55944	1000x900x900	870x590x235	100	A	12	-	-	-	400V 3N AC	19,6 A	-	G 1/2"	
	EKP-T9/120	55945	1200x900x900	1070x590x235	120	A	15	-	-	-	-	21,7 A	-	G 1/2"	
	PKP-T9/80	55946	800x900x900	710x590x235	80	A	-	15,6	1,17	1,5	-	-	R 3/4"	G 1/2"	
	PKP-T9/100	55947	1000x900x900	870x590x235	100	A	-	20	1,54	2,0	-	-	R 3/4"	G 1/2"	
PKP-T9/120	55948	1200x900x900	1070x590x235	120	A	-	25	1,98	2,64	-	-	R 3/4"	G 1/2"		



1.6 Pasta Cookers / Nudelkocher / Макароноварки

Cooking pasta in clean water!

Kochen der Teigwaren im sauberen Wasser!

Варка макаронных изделий в чистой воде!

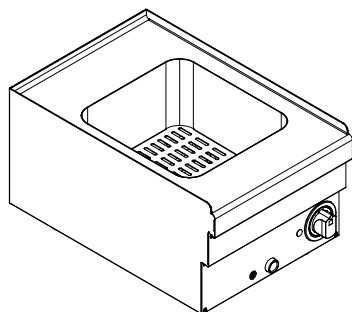
Pasta cookers

Pasta cookers are made of stainless steel AiSi 304 and used for cooking pasta, rice or vegetables. They allow preparation of a substantial number of meals per hour. The well is made of high alloyed stainless steel AiSi316Ti highly resistant also to salt water. Rounded well edges enable easy cleaning..

Pasta cookers in the 700 and 900 line have right-angled side edges to allow flush-fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.

Water in the well is heated by incoloy armoured heating elements positioned beneath the removable perforated base plate of the well. The perforated base plate serves also as a support for smaller baskets.

At lines 700 and 900 we offer advanced pasta cookers (types EKT-T47/V and EKT-T49/V) with skimming zone for collecting and discharging (through the overflow filter) of



starches and foams. This enables that pasta is cooked always in clean water (10 litres of water per 1 kg of pasta). The basket drainer is located on the upper cooker surface.



Nudelkocher

Die Nudelkocher sind vielseitig einsetzbare Geräte und speziell für die Zubereitung von Teigwaren, Reis oder Gemüse geeignet. Alle Geräte sind komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 gefertigt. Eine spezielle Isolierung minimiert die Wärmeverluste und sorgt für hohe Wirtschaftlichkeit und ein angenehmes

Bedienen. Die fugenlos in die Oberplatte eingeschweißten Becken haben große reinigungsfreundliche Radien.

Alle Modelle der Produktlinien 700 und 900 haben spezielle rechteckige Seitenkanten für eine

fugenlose Verbindung der einzelnen Geräte.

Die Beheizung erfolgt über eingekapselte Heizkörper aus salzwasserresistentem Incoloy-Edelstahl. Die Heizkörper sind unter der perforierten Bodenplatte montiert, die auch als Ablage für kleinere Kochkörbe dient.

Die anspruchsvolleren Geräte der Produktlinien 700 und 900 (Typen EKT-T47/V und EKT-T49/V) haben einen integrierten Wassereinflusskopf, ein in die Schalttafel eingebautes Wasserventil und eine Überschaumzone zum Auffangen und Ableiten von Stärke und Schaum über einen Überlaufilter in den Abfluss. Das Kochgut kann dadurch immer mit klarem Wasser gekocht werden. (10 l Wasser pro 1 kg Teigwaren). Zum Abtropfen der Körbe dient eine integrierte Abtropffläche.

In der übersichtlichen und ergonomisch geneigten Schalttafel sitzen die Kontrollleuchte und der Schaltknopf für die Heizung.

Die Heizung lässt sich dreistufig einstellen und ist mit einem Sicherheitsthermostat

Макароноварки

Макароноварки изготовлены из нержавеющей стали AiSi 304 и применяются для варки макаронных изделий, риса, овощей и т.п. Они дают возможность одновременного приготовления большого числа порций в час. Ванна изготовлена из высоколегированной нержавеющей стали AiSi316Ti, являющейся еще более устойчивой к соленой воде. Закругленные углы ванны облегчают чистку.

У линий 700 и 900 макароноварки имеют прямоугольные боковые углы, препятствующие вытеканию разлитых жидкостей на соединения между элементами. Вода в ванне нагревается особыми нагревателями из высоколегированной нержавеющей стали, находящимися под префорированным днищем, которое можно отстранить. Днище одновременно является и опорой для меньших корзин.

У линий 700 и 900 предлагаются усовершенствованные макароноварки (тип EKT-T47/V и EKT-T49/V), где допускается при необходимости сливать через специальный слив с поверхности образующуюся пену или растворившийся крахмал. Этим способом макаронные изделия всегда варятся в чистой воде (10 л воды/кг макаронных изделий). В верхней части ванны находится также приспособление для сцеживания из корзин излишков воды.

Мощность регулируется кнопкой трехступенчатого переключателя, находящегося на эргономически сформированной и нагнутой панели управления. Для дополнительной безопасности в электрическую цепь встроен также предохранительный термостат, защищающий находящиеся



EKT-T40

1.6 Pasta Cookers / Nudelkocher / Макароноварки

Pasta cooking "al dente"

3-step switch knob on the ergonomic inclined one-piece control panel enables simple power regulation. In the electric circuit is also built in a safety thermostat which protects immersed heating elements in case of overheating.

At basic pasta cookers in lines 700 and 900 (types EKT-T47/V-T and EKT-T49/V-T) and in line 600 a thermostatic switch provides continuously variable thermostatic temperature regulation.

At all pasta cookers the baskets must be ordered separately. Available are baskets with dimensions GN 1/3 and GN 1/6.

Teigwarenvorbereitung „Al dente“

ausgestattet.

In der Grundausführung der Produktlinien 700 und 900 (Typen EKT-T47/V-T und EKT-T49/V-T) ist eine stufenlose thermostatische Regelung eingebaut.

Bei allen Nudelkocher müssen die Körbe separat bestellt werden. Es gibt Kochkörbe der Abmessungen GN 1/3 GN 1/6.

Подготовка макаронных изделий »al dente«!

в ванне погруженные нагреватели от перегрева. У линии 600 и у основных макаронников у линий 700 и 900 (тип EKT-T47/V-T и EKT-T49/V-T), в прибор встраивается термостат с переключателем, обеспечивающий бесступенчатое термостатическое регулирование. Во всех макаронниках корзины следует заказать отдельно. В распоряжении находятся корзины габаритами GN 1/3 и GN1/6. Они изготовлены из нержавеющей перфорированной стали AISi304 и обладают закругленными углами и краями, а также термически изолированными ручками.

PASTA COOKERS / NUDELKOCHER / МАКАРОНОВАРКИ

LINE / LИНИЯ / ЛИНИЯ	TYPE / ТИП / ТИП	Art. No. / Art. Nr. / № Прод.	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ (мм/мм)	Containers / Behälter / Гастроемкости	POWER RATING / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	EL. POWER SUPPLY / ELEKTROANSCHLUSS / ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT / STROM / СИЛА ТОКА	CONNECTIONS / ANSCHLÜSSE / ПОДВОДКИ	
								Appliance / Gerät / Прибор	Electr. Elektrizität / Электричество (kW / кВт)
KOGAST 600	EKT-T40	53443	400x600x310	1 x GN 2/3 x 160	4,5	400V 3N AC	6,5 A	-	-
KOGAST 700	EKT-T47/V	55870	400x700x900	2 x GN 1/3 x 200 or / oder / или 4 x GN 1/6 x 200	6	400V 3N AC	13 A	G 1/2	G 5/4
	EKT-T47/V-T	52129	400x700x900	3 x GN 1/3 x 200 or / oder / или 6 x GN 1/6 x 200	4,5	400V 3N AC	6,5 A	-	-
KOGAST 900	EKT-T49/V	55924	400x900x900	3 x GN 1/3 x 200 or / oder / или 6 x GN 1/6 x 200	9	400V 3N AC	13 A	G 1/2	G 5/4
	EKT-T49/V-T	52134	400x900x900	3 x GN 1/3 x 200 or / oder / или 6 x GN 1/6 x 200	4,5	400V 3N AC	6,5 A	-	-

Connection / Anschluss / Подключение: ⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество

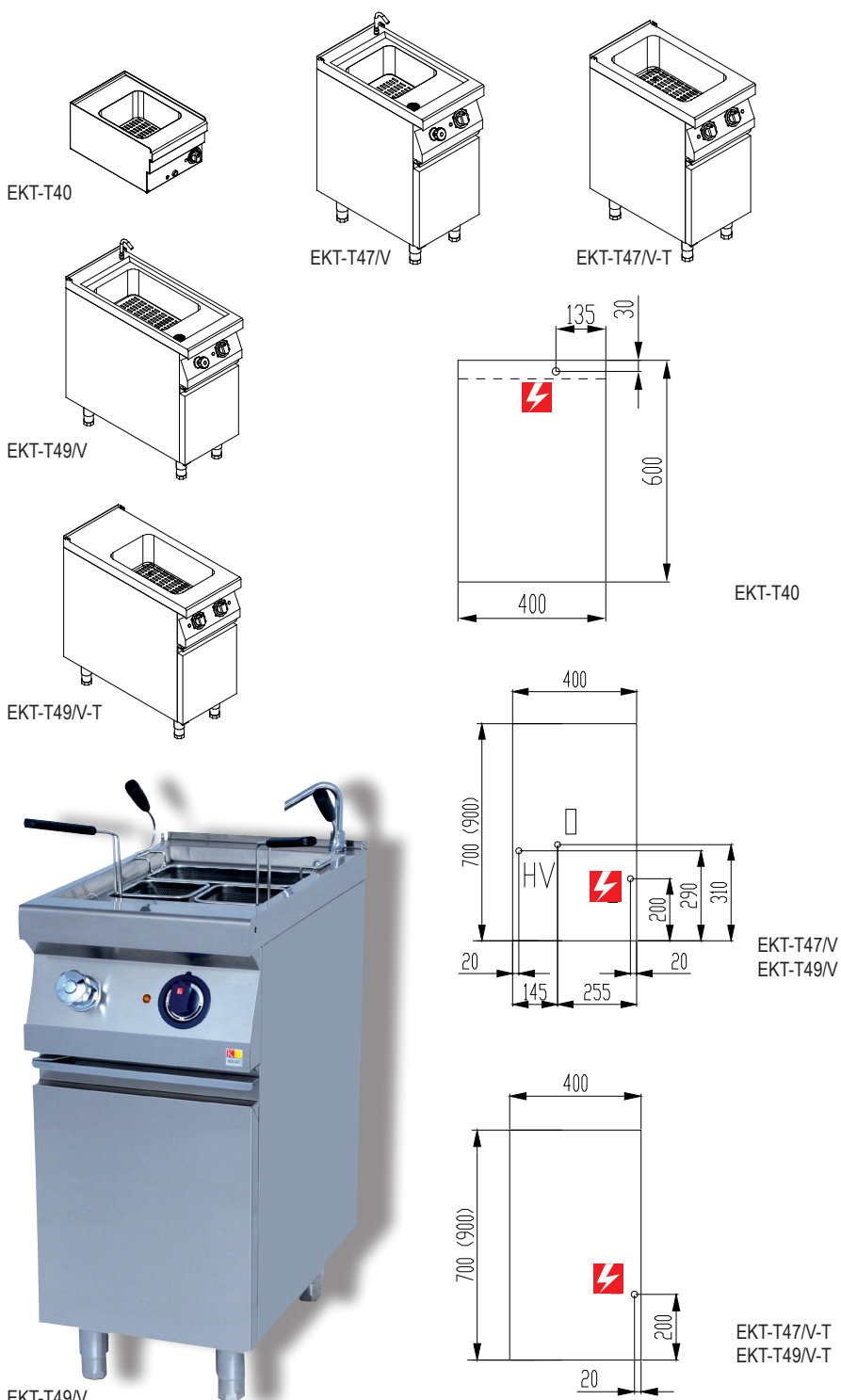
Remark: In lines 700 and 900 GN containers are ordered separately.

Bemerkung: In Linien 700 und 900 werden die Gastrobehälter separat bestellt.

Примечание: У линий 700 и 900 гастроемкости заказываются отдельно.



1.6 Pasta Cookers / Nudelkocher / Макароноварки



⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество
 O - Drain / Abfluss / Выпуск воды
 HV - Cold water / Kaltes Wasser / Холодная вода

EKT-T49/V

1.7 Bains-Marie / Bain-Maries / Мармиты

Bains-Marie in lines 700 and 900:

- Precise temperature regulation (95+3°C)
- Possible connection to the central computer surveillance system in the kitchen
- Corresponding to HACCP principals
- "EasyClean" construction

Electric Bains-Marie are made of stainless steel AISI 304. The water basins have rounded edges and corners for easy cleaning and accommodate Gastronorm (GN) containers with a height of up to 200 mm.

In the line 600 the stainless steel heaters are built in the basin. After use the water is emptied through the enclosed outlet tube into a correspondent container.

Bains-Marie in 700 and 900 lines are heated by silicon heaters stuck to their outer bottom surface. This placing of heaters enables simple basin cleaning and prevents the deposition of limestone on the heaters.



EVK-T47/P

At all Bains-Marie, temperature regulation is controlled by electronic temperature controllers in the range from 75 to 96°C with a hysteresis of 3°C. In case of too low water level a cut-out thermostat switches off the heaters.

The electronic temperature controller has a RS 485 connector and can be connected to a computer temperature surveillance/regulation system in the kitchen.

The correspondent water level in the basin is assured by the overflow tube. After use it is

Bains-Marie in Linien 700 und 900:

- Präzise Temperaturregelung (95+3°C)
- Möglicher Anschluß am zentral Computer-Überwachungssystem in der Küche
- Erfüllung der HACCP Grundsätze
- "EasyClean" Ausführung

Die elektrischen Bain-Maries sind komplett aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 gefertigt. Die fugenlos in die Oberplatte eingeschweißte Becken haben große reinigungsfreundliche Radien. Die Becken sind für Einsatzbehälter nach Gastronorm (GN Behälter) bis zu 200 mm Tiefe ausgelegt. Bei den 700 und 900 Linien werden die Geräte mit dem eingebauten Abflussrohr direkt an die Abflussleitung angeschlossen und bei der 600 Linie wird das Wasser durch ein Ablasshahn und ein beiliegendes Abflussrohr in einen passenden Behälter entleert.

Bei der 600 Linie befinden sich die CrNi-Rohrheizkörper in den Becken. Die Beckenbeheizung bei den Bain-Maries der 700 und 900 Linien erfolgt durch Kontaktheizkörper aus Spezialsilikon, die an der Außenseite des Beckenbodens angebracht sind. Dies ermöglicht eine einfache Beckenreinigung. Da die Heizkörper keinen direkten Kontakt mit dem Wasser haben, kann es zu keiner Kalkabsetzung an den Heizkörpern kommen.

Bei allen Bain-Maries wird die Wassertemperatur durch eine elektronische Kontrolleinheit im Bereich zwischen 75 und 96°C (Hysterese 3°C) geregelt. Die elektronische Kontrolleinheit ist mit einer

RS 485 Schnittstelle ausgestattet und kann an einen Computer mit zentralem Überwachungs- und Regelungssystem angeschlossen werden.

Einsatzbehälter und Zwischenstege liefern wir als Sonderausstattung.

Мармиты в линии 700 и 900:

- Более подробная настройка температуры (95+3°C)
- Возможное подключение к центральной компьютерной контрольной системе в кухне
- Соблюдение принципов HACCP
- "EasyClean" изготовление

Электрические мармиты сделаны из нержавеющей стали AISI304. Углы и края мармита закруглены и приспособлены для вставки соответствующих гастоёмкостей (GN) высотой не более 200 мм.

У линии 600 вода нагревается за счет нагревателей из нержавеющей стали, установленных во внутренней части ванны. После использования вода из ванны сливается через вентиль и прилагаемую сливную трубку в соответствующий сосуд.

Мармиты у линий 700 и 900 нагреваются силиконовыми нагревателями, приклеенными с наружной стороны днища ванны. Таким размещением нагревателей обеспечивается простая очистка ванны, а также предупреждается отложение водного камня на нагревателях. Во всех мармитах температура и работа нагревателей регулируются контроллером температуры, обеспечивающим настройку температуры от 75 до 96 °C с температурным гистерезисом (включение-выключение) 3°C. Мармиты оборудованы предохранительными термостатами, выключающими питание нагревателей, когда уровень воды в ванне слишком низкий.

Контроллер температуры оборудован RS 485 подключением, при помощи

которого контроллер температуры присоединяется к компьютерной системе, обеспечивающей центральный контроль и настройку температуры в кухне.

Соответствующий уровень воды в ванне

1.7 Bains-Marie / Bain-Maries / Мармиты

manually lifted and the water flows into the drain.
GN containers are to be ordered separately.



EVK-T40

обеспечивается переливной трубой.
После использования в ванне переливную трубу необходимо поднять вручную, и вода вытечет в сток.
Гастроёмкости GN покупаются дополнительно.

BAINS - MARIE / BAIN - MARIES / МАРМИТЫ

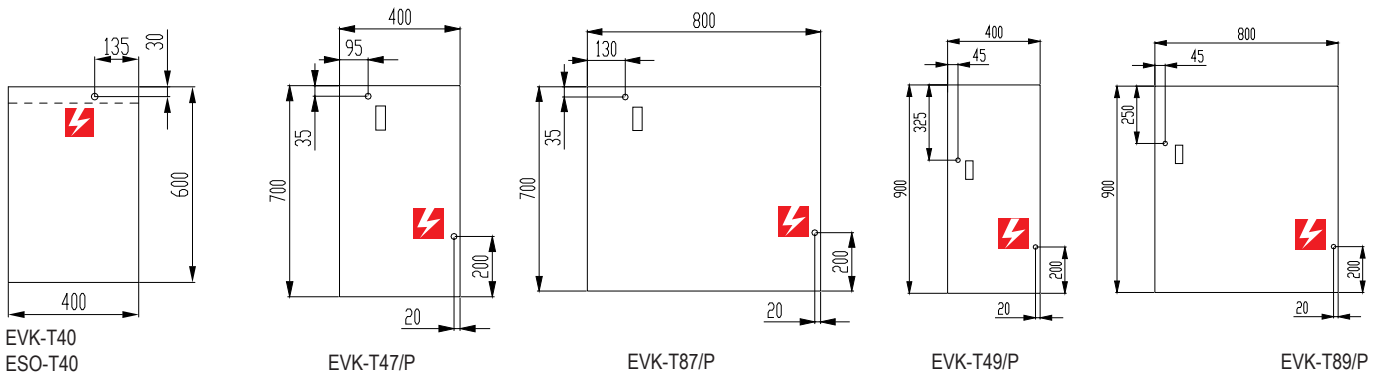
LINE / LИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	Well capacity Beckenkapazität Вместимость ёмкости (л / л)	Containers Behälter Гастроёмкости	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	CONNECTION ANSCHLUSS ПОДВОДКА
						Electricity Elektrizität Электричество (kW / кВт)			Drain Auslaß Слив
KOGAST 600	EVK-T40	53442	400x600x310	22	GN 1/1-150*	1,5	230V AC	6,5 A	/
	ESO-T40	53444	400x600x310	/	GN 1/1x150	2,2	230VAC	9,6A	/
KOGAST 700	EVK-T47/P	55868	400x700x900	30	GN 1/1-200*	1	230V AC	4,35 A	3/4"
	ESO-T47/P	52364	400x700x900	/	GN 1/1x150	2,2	230V AC	9,6 A	/
	EVK-T87/P	55869	800x700x900	60	GN 2 x 1/1-200*	2	230V AC	8,7 A	3/4"
KOGAST 900	EVK-T49/P	55922	400x900x900	30	GN 1/1-200*	1	230V AC	4,35 A	3/4"
	EVK-T89/P	55923	800x900x900	60	GN 2 x 1/1-200*	2	230V AC	8,7 A	3/4"

Connection / Anschluss / Подключение: ⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество

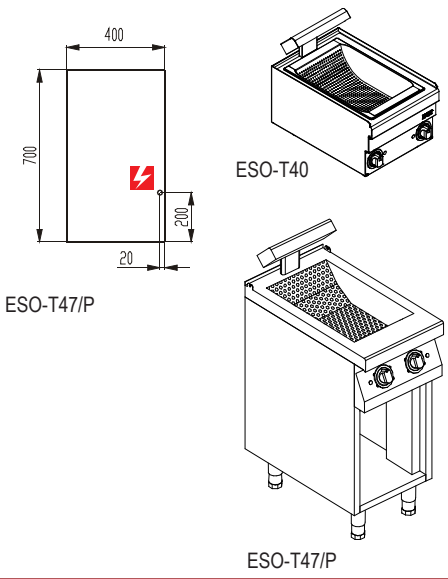
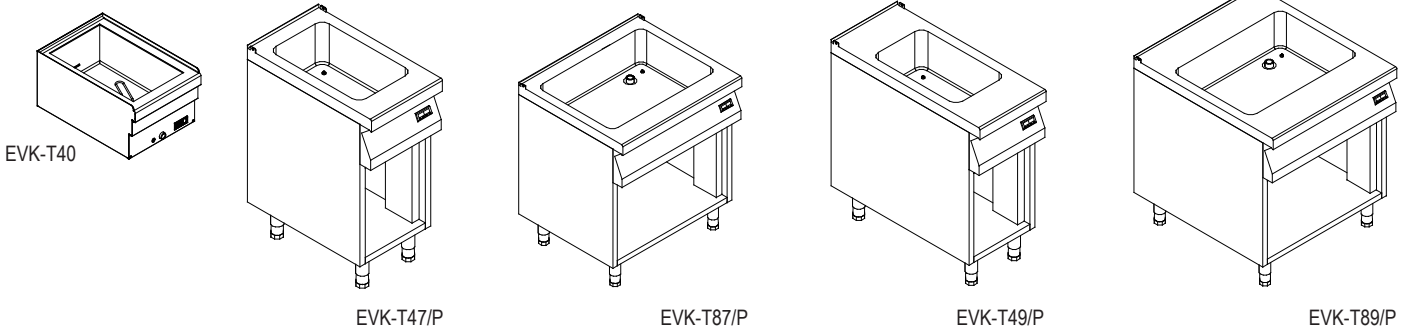
* Remark: GN containers are ordered separately
Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt
Примечание: Гастроёмкости заказываются отдельно



1.7 Bains-Marie / Bain-Maries / Мармиты



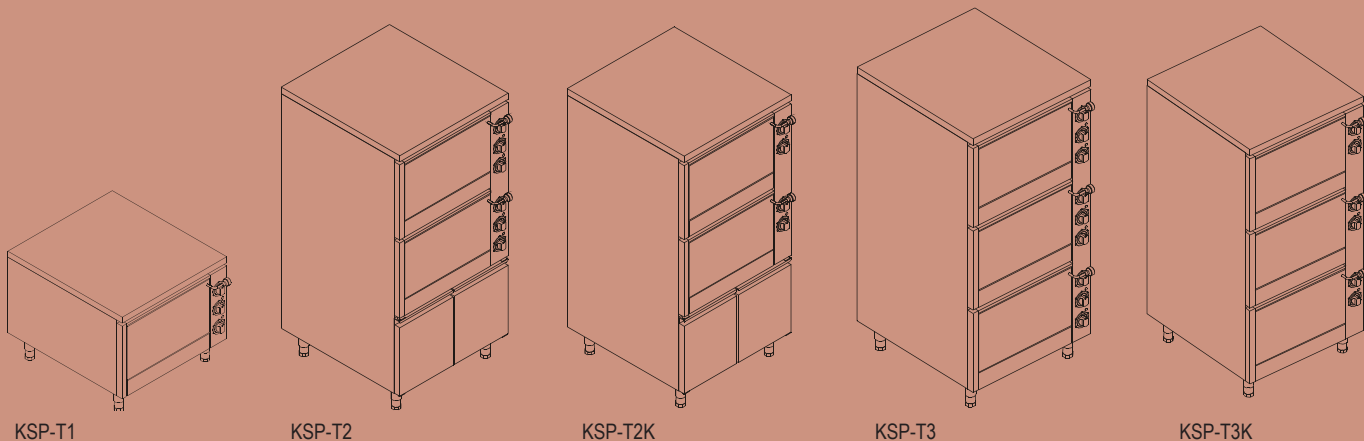
Connection / Anschluss / Подключение:
 ⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество
 O - Drain / Abfluss / Выпуск воды





KSP-T1

1.8 Ovens / Backöfen / Жарочные шкафы



KSP-T1

KSP-T2

KSP-T2K

KSP-T3

KSP-T3K

ELECTRIC OVENS/ ELEKTRISCHE BACKÖFEN / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ШКАФЫ

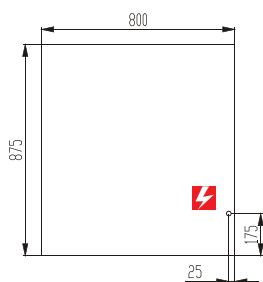
LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		Ovens Backöfen Духовки	No. of ovens Anzahl der Backöfen Кол-во духовки	POWER RATING NENNLEISTUNG ЭЛЕКТР.МОЩНОСТЬ		POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	EL. CURRENT STROM СИЛА ТОКА
			Appliance Gerät Прибор	Oven/Tray Backofen/Backblech Духовка/Поднос			Oven Backofen Духовка	Total Итого		
							kW	kW		
							кВт	кВт		
KOGAST 900	KSP-T1 ⚡	51997	800x875x690	540x730x300 GN 2/1	E	1	5,9	5,9	400 V 3N AC	14,8
	KSP-T1K ⚡	52673	800x875x690	540x680x300	K	1	6,6	6,6	400 V 3N AC	14,8
	KSP-T2 ⚡	55949	800x875x1690	540x730x300 GN 2/1	E	2	5,9	11,8	400 V 3N AC	25,6
	KSP-T2K ⚡	52437	800x875x1690	540x680x300	K	2	6,6	13,2	400 V 3N AC	19,2
	KSP-T3 ⚡	55950	800x875x1690	540x730x300 GN 2/1	E	3	5,9	17,7	400 V 3N AC	25,6
	KSP-T3K ⚡	52438	800x875x1690	540x680x300	K	3	6,6	19,8	400 V 3N AC	28,7

Connection / Anschluss / Подключение:
⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество

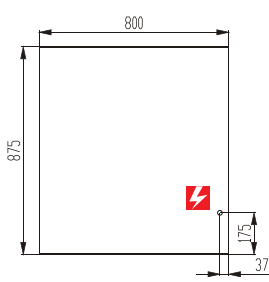
E - Electric oven / Elektrobackofen / Электрическая духовка
K - Convection oven / Umluftbackofen / Конвекционная духовка



1.8 Ovens / Backöfen / Жарочные шкафы



KSP-T1
KSP-T1K



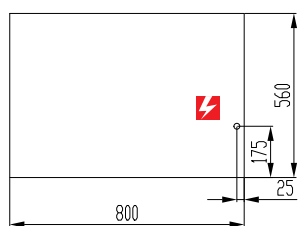
KSP-T2
KSP-T2K
KSP-T3
KSP-T3K



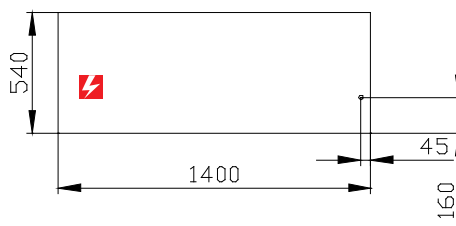
KSP-T2



KSP-T3



EP-T80



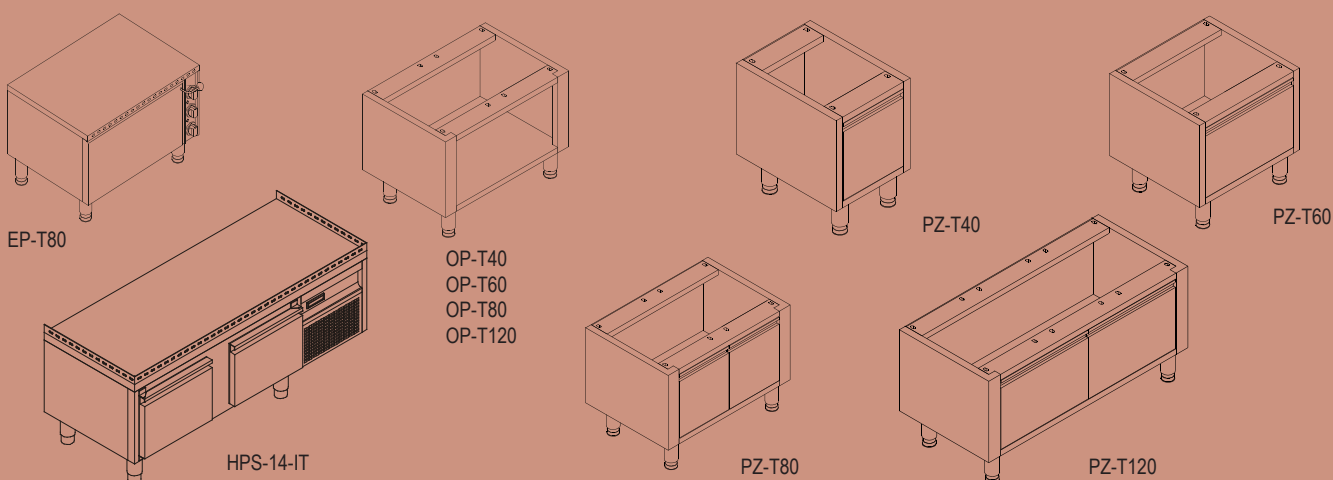
HPS-14-IT



EP-T80

1.9 Other elements / Andere Elemente / Другие элементы

1.9.1 Supports / Unterbauten / Подставки

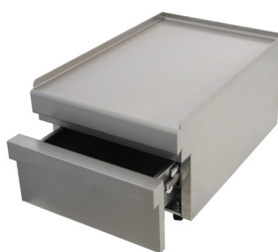


SUPPORTS / UNTERBAUTEN / ПОДСТАВКИ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	PURPOSE VERWENDUNGSZWECK ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	DESCRIPTION BESCHREIBUNG ОПИСАНИЕ	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА
KOGAST 600	EP-T80 ⚡	53446	Electric Oven Elektro- Backofen Электрический шкаф	800x560x630	Internal dimensions / Innere Abmessungen / Внутренние размеры: 540 x 430 x 300 mm/mm	3,15	230V AC	13,7 A
	HPS-14-IT ❄️	36173	Refrigerated support Kühlunterbau Холодильная подставка	1400x560x630	Static cooling, two doors GN2/3, set up temperature +3°C - +5°C Statische Kühlung, zwei Tür GN2/3, eingestellte Temperatur +3°C - +5°C Статическое охлаждение, две двери GN2/3, заданная темп. +3°C - +5°C	0,24	230V AC	1,0 A
	OP-T40	53460	Open support Offener Unterbau Открытая подставка	400x560x630	with lower shelf mit Bodenbord с нижней полкой	/	/	/
	OP-T60	53461		600x560x630				
	OP-T80	53462		800x560x630				
	OP-T120	53463		1200x560x630				
	PZ-T40	53464	Closed support Geschlossener Unterbau Закрытая подставка	400x560x630	1 x door/Tür/дверь	/	/	/
	PZ-T60	53465		600x560x630	2 x door/Tür/дверь			
	PZ-T80	53466		800x560x630				
PZ-T120	53467	1200x560x630						



BM-T47/V

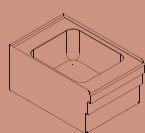


NEP-T40

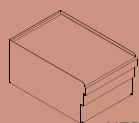


1.9 Other elements / Andere Elemente / Другие элементы

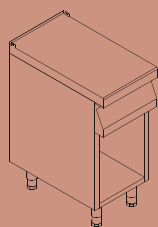
1.9.2 Neutral elements / Neutrale Elemente / Нейтральные элементы



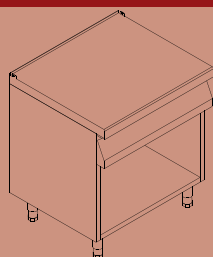
PK-T40



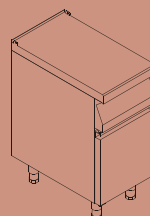
NEP-T40



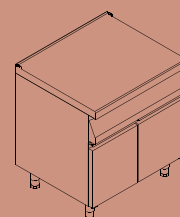
BM-T47/PR
BM-T49/PR



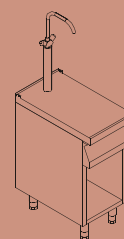
BM-T87/PR
BM-T89/PR



BM-T47/V
BM-T49/V



BM-T87/V
BM-T89/V



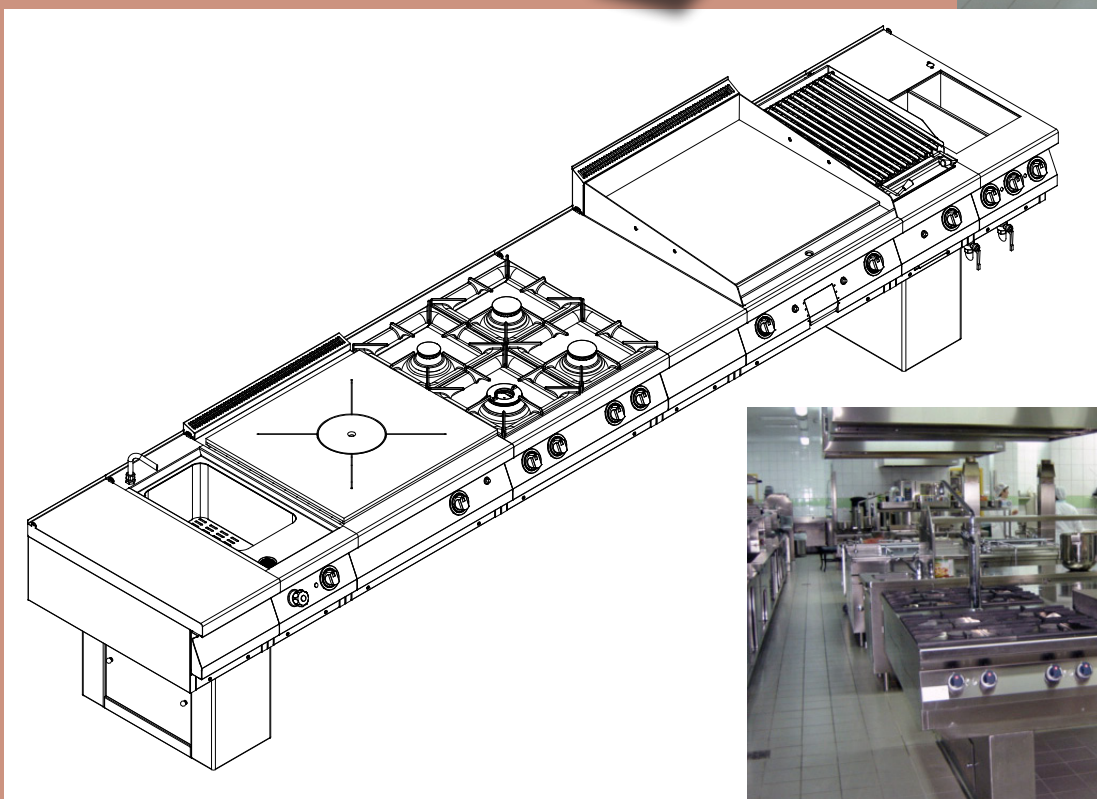
BM-T47/PRB
BM-T49/PRB

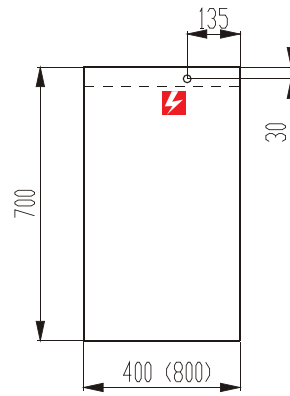
NEUTRAL ELEMENTS / NEUTRALE ELEMENTE / НЕЙТРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	PURPOSE VERWENDUNGSZWECK ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	DESCRIPTION BESCHREIBUNG ОПИСАНИЕ
KOGAST 600	PK-T40	53458	400x600x310	Sink Top Unit Spülbecken Мочная ванна	without mixer tap, bowl 340x400x200 mm ohne Mischbatterie, Becken 340x400x200 mm без смесителя, ванна 340x400x200 мм
	NEP-T40	53459	400x600x310	Neutral worktop Neutrale Arbeitsplatte Рабочий стол	with drawer mit Schublade с ящиком
KOGAST 700	BM-T47/PR	55739	400x700x900	Working table Blocktisch Производственный стол	with drawer mit Schublade с ящиком
	BM-T87/PR	55953	800x700x900		with door mit Tür с дверями
	BM-T47/V	55952	400x700x900		with drawer and high mixer tap mit Schublade und Hochmischbatterie с ящиком и высоким смесителем
	BM-T87/V	55951	800x700x900		with drawer mit Schublade с ящиком
	BM-T47/PRB	55954	400x700x900		with door mit Tür с дверями
KOGAST 900	BM-T49/PR	55957	400x900x900	Working table Blocktisch Производственный стол	with drawer and high mixer tap mit Schublade und Hochmischbatterie с ящиком и высоким смесителем
	BM-T89/PR	55958	800x900x900		with drawer mit Schublade с ящиком
	BM-T49/V	55955	400x900x900		with door mit Tür с дверями
	BM-T89/V	55956	800x900x900		with door mit Tür с дверями
	BM-T49/PRB	55959	400x900x900		with drawer and high mixer tap mit Schublade und Hochmischbatterie с ящиком и высоким смесителем



1.10 Kitchen Islands / Küchenblocks / Пиццеблоки





Connection / Anschluss / Подключение:
 ⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество

1.11 Kogast 700-TOP line / Linie Kogast 700-TOP/ Линия Kogast 700-TOP



ES-TOP27



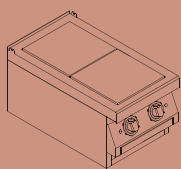
ES-TOP47



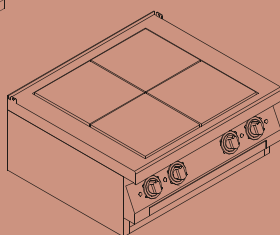
Connection / Anschluss / Подключение:
 ⚡ - Electricity / Elektrizität / Электричество

ELECTRIC RANGES / ELEKTROHERDE / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ ПЛИТЫ

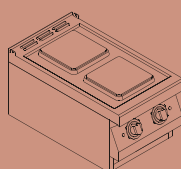
LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	POWER RATING / NENNLEISTUNG / ЭЛЕКТР.МОЩНОСТЬ				POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	EL. CURRENT STROM СИЛА ТОКА
				Hob elements / Kochplatten / Конфорки			Total Итого		
				2 kW 2 кВт	2,5 kW 2,5 кВт	Glas ceran hob Glassceranplatte Стеклокерамика kW / кВт	Σ kW Σ кВт		
KOGAST TOP 700	ES-TOP27 ⚡	54011	400x700x340	-	2	-	5	400V 2N AC	10,9 A
	ESK-TOP27 ⚡	54012	400x700x340	2	-	-	4	400V 2N AC	8,7 A
	ES-TOP47 ⚡	54013	800x700x340	-	4	-	10	400V 3N AC	21,7 A
	ESK-TOP47 ⚡	54014	800x700x340	4	-	-	8	400V 3N AC	17,4 A
	ESC-TOP27 ⚡	54016	400x700x340	-	-	2x2,5	5	400V 2N AC	10,9 A
	ESC-TOP47 ⚡	54017	800x700x340	-	-	4x2,5	10	400V 3N AC	21,7 A



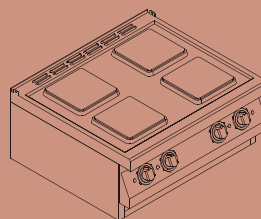
ES-TOP27



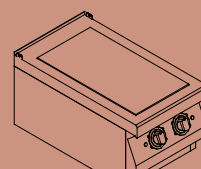
ES-TOP47



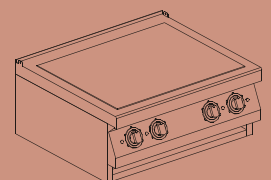
ESK-TOP27



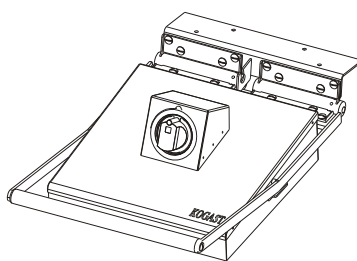
ESK-TOP47



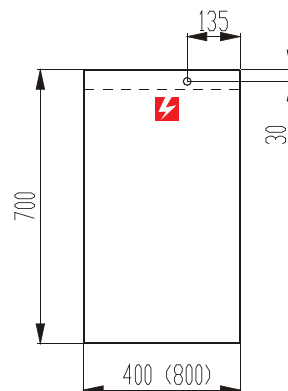
ESC-TOP27



ESC-TOP47



EZ-CG



1.11 Kogast 700-TOP line / Linie Kogast 700-TOP/ Линия Kogast 700-TOP

Connection / Anschluss / Подключение:

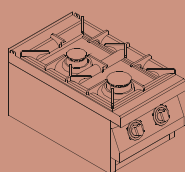
- Electricity / Elektrizität / Электричество

GAS RANGES / GASHERDE / ГАЗОВЫЕ ПЛИТЫ

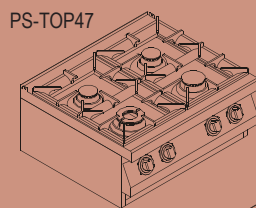
LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	POWER RATING / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ				GAS CONSUMPTION GAS VERBRAUCH РАСХОД		GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ГАЗОВАЯ ПОДВОДКА
				Burner / Hotplate Brenner / Kochstelle Горелка / Конфорка			Total Итого	L.P.G. Flussiggas (kg/h) С.Н.Г. (кг/ч)	Nat. gas Erdgas (m³/h) Прир. газ (м³/ч)	
				3,5 kW 3,5 кВт	5,5 kW 5,5 кВт	7,0 kW 7,0 кВт	Σ kW Σ кВт			
KOGAST TOP 700	PS-TOP27	54036	400x700x340	1	1	-	9	0,71	0,95	R 1/2"
	PS-TOP47	53492	800x700x340	2	1	1	19,5	1,54	2,06	R 1/2"



PS-TOP47

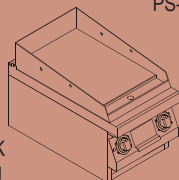
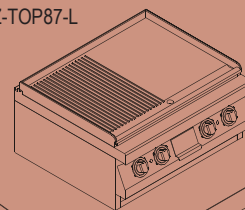


PS-TOP27

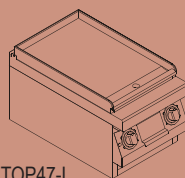


PS-TOP47

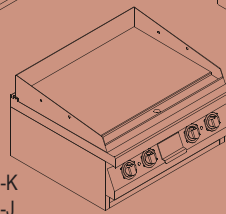
EZ-TOP87-L



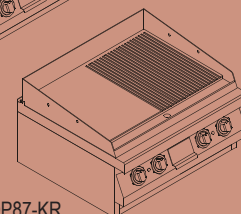
EZ-TOP47-K
EZ-TOP47-J



EZ-TOP47-L



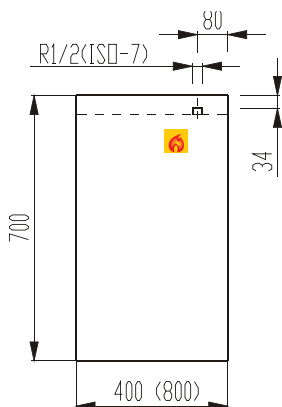
EZ-TOP87-K
EZ-TOP87-J



EZ-TOP87-KR

ELECTRIC GRIDDLE PLATES AND GRILLS / ELEKTRO- BRATPLATTEN UND GRILLS / ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ГРИЛИ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		HEATED SURFACE BRATPLATTE ЖАР. ПОВЕРХНОСТЬ	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА
			Appliance Gerät Прибор	Heated surface Bratplatte Жар. поверхность		kW кВт		
KOGAST TOP 700	EZ-TOP47-L	54018	400x700x340	390x520	--- GG	6	400V 3N AC	8,7 A
	EZ-TOP47-K	54019	400x700x340	390x520	--- HCr	6	400V 3N AC	8,7 A
	EZ-TOP47-J	54021	400x700x340	390x520	--- Fe	6	400V 3N AC	8,7 A
	EZ-TOP87-L	54022	800x700x340	790x520	--vv GG	12	400V 3N AC	17,4 A
	EZ-TOP87-K	54023	800x700x340	790x520	--- HCr	12	400V 3N AC	17,4 A
	EZ-TOP87-J	54024	800x700x340	790x520	--- Fe	12	400V 3N AC	17,4 A
	EZ-TOP87-KR	54026	800x700x340	790x520	--vv HCr	13	400V 3N AC	17,4 A
	EZ-CG	53881	370x610x180	340x340	--- RF	1,5	230V AC	6,5 A



- HCr Flat hard-chrome plated surface / Fläche hartverchromte Bratfläche / Гладкая хромированная поверхность
- GG Flat cast iron plate / Fläche Gußbratplatte / Гладкая поверхность из серого чугуна
- vv HCr 1/2 flat 1/2 ribbed hard-chrome plated surface / 1/2 flache 1/2 gerillte hartverchromte Bratfläche / 1/2 гладкая 1/2 ребристая хромированная поверхность
- vv GG 1/2 flat 1/2 ribbed cast iron plate / 1/2 flache 1/2 gerillte Gußbratfläche / 1/2 гладкая 1/2 ребристая поверхность из серого чугуна
- Fe Flat steel plate / Fläche Stahlbratfläche / Гладкая поверхность из стали
- Δ Lava stone grill / Lavastein Grill / Гриль с лавовым камнем

Connection / Anschluss / Подключение:
 - Gas / Газ

1.11 Kogast 700-TOP line / Linie Kogast 700-TOP/ Линия Kogast 700-TOP

GAS GRIDDLE PLATES AND GRILLS / GAS- BRATPLATTEN UND GRILLS / ГАЗОВЫЕ ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ И ГРИЛИ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Prod.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		HEATED SURFACE BRATPLATTE ЖАР. ПОВЕРХНОСТЬ	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ	GAS CONSUMPTION GAS VERBRAUCH РАСХОД		GAS CONNECTION GASANSCHLUSS ГАЗОВАЯ ПОДВОДКА
			Appliance Gerät Прибор	Heated surface Bratplatte Жар. Поверхность			Gas Газ (kW / кВт)	L.P.G. Flüssiggas (kg/h) / С.Н.Г. / (г/ч)	
KOGAST TOP 700	PZ-TOP47-L	54037	400x700x340	390x520	---- GG	6,5	0,50	0,65	R 1/2"
	PZ-TOP47-K	54038	400x700x340	390x520	--- HCr	6,5	0,51	0,69	R 1/2"
	PZ-TOP47-J	54039	400x700x340	390x520	---- Fe	6,5	0,51	0,69	R 1/2"
	PZ-TOP87-L	54041	800x700x340	790x520	--vv GG	13	1,03	1,38	R 1/2"
	PZ-TOP87-K	53490	800x700x340	790x520	--- HCr	13	1,03	1,38	R 1/2"
	PZ-TOP87-J	54042	800x700x340	790x520	---- Fe	13	1,03	1,38	R 1/2"
	PZ-TOP87-KR	54043	800x700x340	790x520	--vv HCr	13	1,03	1,38	R 1/2"
	PZ-TOP47-LG	54044	400x700x340	381x464	Δ	9,5	0,79	1,05	R 1/2"
	PZ-TOP87-LG	54047	800x700x340	770x440	Δ	19	1,58	2,11	R 1/2"



PZ-TOP87-LG



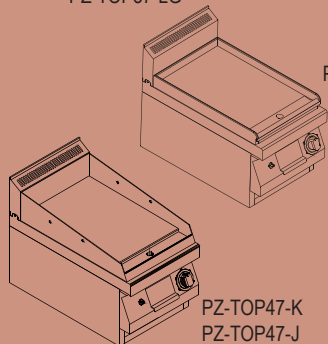
PZ-TOP87-LG griddle up



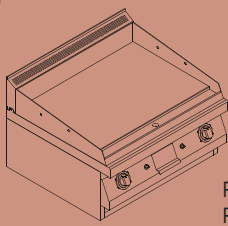
PZ-TOP87-K



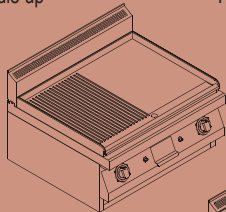
PZ-TOP47-K



PZ-TOP47-L

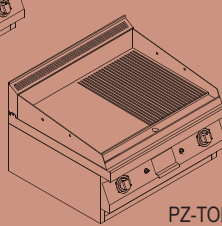


PZ-TOP47-K
PZ-TOP47-J

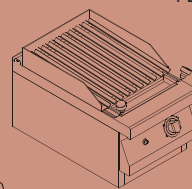


PZ-TOP87-L

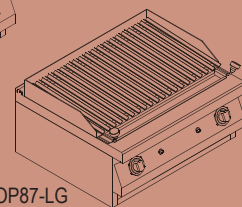
PZ-TOP87-K
PZ-TOP87-J



PZ-TOP87-KR



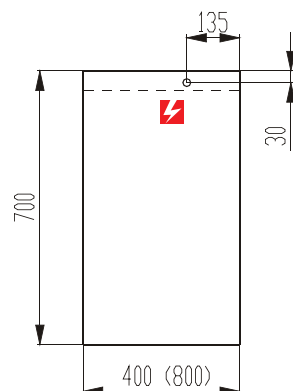
PZ-TOP47-LG



PZ-TOP87-LG



EF-TOP7/14



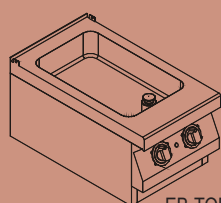
1.11 Kogast 700-TOP line / Linie Kogast 700-TOP / Линия Kogast 700-TOP

Connection / Anschluss / Подключение:
 - Electricity / Elektrizität / Электричество

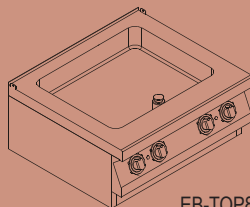
FRYERS / FRITEUSEN / ФРИТЮРНИЦЫ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		OIL ÖL МАСЛО (l / л)	OIL DRAIN ÖLABLASS СЛИВ МАСЛА	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА
			Appliance Gerät Прибор	Basket Frittierkorb Корзина			kW / кВт		
KOGAST TOP 700	EF-TOP7/40-2	54027	400x700x340	125x275x100	2 x 4-5	H	2x3,5	400V 2N AC	15,2A
	EF-TOP7/14	54028	400x700x340	230x405x120	1 x 13-15	H	11,1	400V 3N AC	16,7 A
	EF-TOP7/14M	58068	400x700x340	230x405x120	1x13-15	H	14,1	400V 3N AC	20,4 A
	EF-TOP7/28	53491	800x700x900	230x405x120	2 x 13-15	H	22,2	400V 3N AC	32,1 A
	EF-TOP7/28M	58069	800x700x340	230x405x120	2x13-15	H	28,2	400V 3N AC	40,9 A
	EF-TOP7/14-V	55039	400x700x340	230x405x120	1 x 13-15	V	11,1	400V 3N AC	16,7 A
	EF-TOP7/14-VM	58070	400x700x340	230x405x120	1x13-15	V	14,1	400V 3N AC	20,4 A
	EF-TOP7/28-V	54778	800x700x900	230x405x120	2 x 13-15	V	22,2	400V 3N AC	32,1 A
	EF-TOP7/28-VM	58071	800x700x340	230x405x120	2x13-15	V	28,2	400V 3N AC	40,9 A

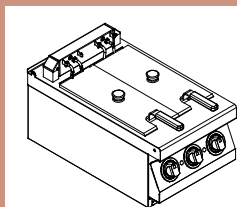
H – Horizontal oil outlet / Waagerechter Ölauslass / горизонтальный выпуск масла V – Vertical oil outlet / Senkrechter Ölauslass / вертикальный выпуск масла



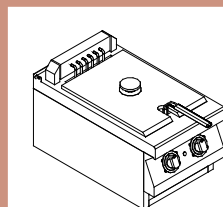
EB-TOP47



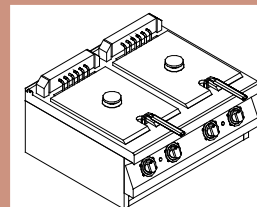
EB-TOP87



EF-TOP7/40-2



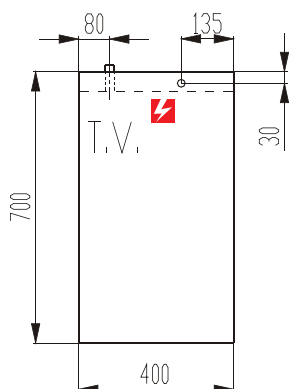
EF-TOP7/14 EF-TOP7/14-V



EF-TOP7/28 EF-TOP7/28-V

MULTIPURPOSE COOKING PANS / MEHRZWECK- BRATPFANNEN (BRÄTER) / МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ СКОВОРОДЫ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		Pan capacity Pfannekapazität Емкость сковороды (l / л)	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ	EL. POWER ELEKTRO- EKTROПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА
			Appliance Gerät Прибор	Pan Pfanne Сковорода		kW / кВт		
KOGAST TOP 700	EB-TOP47	54033	400x700x340	310x510x110	15	5	400V 3N AC	8,7A
	EB-TOP87	54034	800x700x340	630x510x110	30	9	400V 3N AC	17,4A



Connection / Anschluss / Подключение:

- Electricity / Elektrizität / Электричество
TV - Hot water / Warmes Wasser / Горячая вода

1.11 Kogast 700-TOP line / Linie Kogast 700-TOP/ Линия Kogast 700-TOP

PASTA COOKERS / NUDELKOCHER / МАКАРОНОВАРКИ

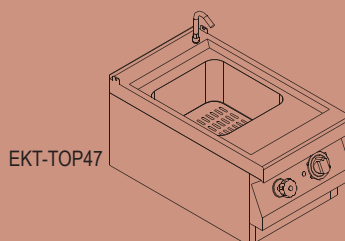
LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	Containers* Behälter* Гастроёмкости*	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROA- NSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	WATER CONNECTION WASSERANSCHLUSS ПОДВОДКА ВОДЫ
KOGAST TOP 700	EKT-TOP47	54032	400x700x340	2 x GN 1/3 or / oder / или 4 x GN 1/3	6	400V 3N AC	13 A	G 1/2



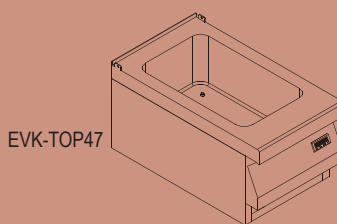
EKT-TOP47



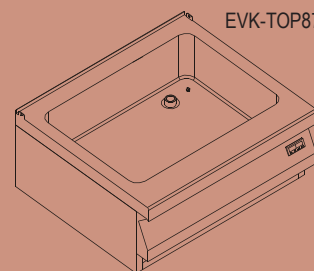
EVK-TOP87



EKT-TOP47



EVK-TOP47



EVK-TOP87

* Remark: GN containers are ordered separately.
Bemerkung: Die Gastrobehälter werden separat bestellt.
Примечание: Гастроёмкости заказываются отдельно.

BAINS - MARIE / BAIN - MARIES / МАРМИТЫ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	Well capacity Beckenkapazität Вместимость ёмкости (/ л)	Containers* Behälter* Гастроёмкости*	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ kW / кВт	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА
KOGAST TOP 700	EVK-TOP47	54029	400x700x340	30	GN 1/1-200	1	230V AC	4,3 A
	EVK-TOP87	54031	800x700x340	60	GN 2/1-200	2	230V AC	8,7 A

1.11 Kogast 700-TOP line / Linie Kogast 700-TOP/ Линия Kogast 700-TOP

NEUTRAL ELEMENTS / NEUTRALELEMENTE / НЕЙТРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	DESCRIPTION BESCHREIBUNG ОПИСАНИЕ
KOGAST TOP 700	BM-TOP47	53494	400x700x340	Element without drawer / Element ohne Schublade / Элемент без ящика
	BM-TOP47/PR	54803	400x700x340	Element with drawer / Element mit Schublade / Элемент с ящиком
	BM-TOP87	53493	800x700x340	Element without drawer / Element ohne Schublade / Элемент без ящика
	BM-TOP87/PR	54804	800x700x340	Element with drawer / Element mit Schublade / Элемент с ящиком
	NEK-TOP47	54716	400x700x340	Element with sink and mixer tap / Element mit Spülbecken und Mischbatterie / Элемент с мойкой и смесителем



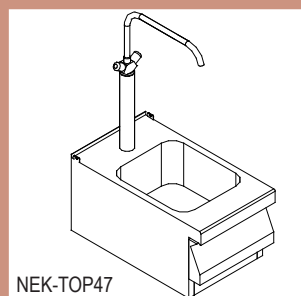
BM-TOP47



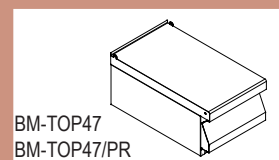
BM-TOP27/D



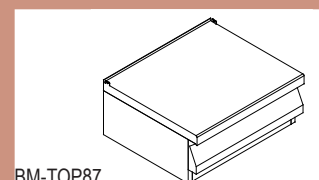
NEK-TOP47



NEK-TOP47



BM-TOP47
BM-TOP47/PR



BM-TOP87
BM-TOP87/PR

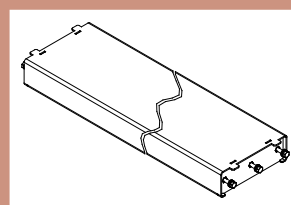
NEUTRAL COUNTERS / NEUTRALE THEKEN / НЕЙТРАЛЬНЫЕ ПРИЛAVКИ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	DESCRIPTION BESCHREIBUNG ОПИСАНИЕ
KOGAST TOP 700	BM-TOP27/D	54688	200x700x900	Right column / Rechte Säule / Правая колонна
	BM-TOP27/L	54680	200x700x900	Left column / Linke Säule / Левая колонна

1.11 Kogast 700-TOP line / Linie Kogast 700-TOP/ Линия Kogast 700-TOP

BRIDGE SUPPORTS / BRÜCKENTRÄGER / МОСТОВЫЕ БАЛКИ

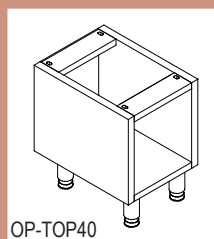
LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)		
			Length Länge Длина	Width Breite Ширина	Height Höhe Высота
KOGAST TOP 700	NV-TOP16	55041	1600	150	50
	NV-TOP20	55040	2000	150	50
	NV-TOP24	54707	2400	150	50
	NV-TOP28	55042	2800	150	50



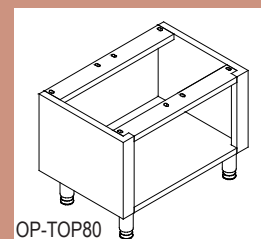
NV-TOP16
NV-TOP20
NV-TOP24
NV-TOP28

OPEN SUPPORTS / OFFENE UNTERBAUTEN / НИЖНИЕ ШКАФЫ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)
KOGAST TOP 700	OP-TOP40	55037	400x635x600
	OP-TOP80	55038	800x635x600



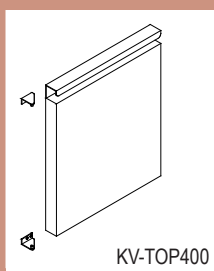
OP-TOP40



OP-TOP80

DOOR FOR OPEN SUPPORTS / TÜR FÜR OFFENE UNTERBAUTEN / ДВЕРИ ДЛЯ НИЖНИХ ШКАФОВ

LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	Art. No. Art. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)
KOGAST TOP 700	KV-TOP400	55036	394x479x37



KV-TOP400



2. Additional Equipment/ Sonderausstattungen/ Дополнительное оборудование

2.1. Hoods

2.1.1 Wall and Ceiling Hoods

2.1.2 Energy Saving Wall and Ceiling Hoods

2.2 Kitchen Machines

2.2.1 Potato Peeling Machine

2.2.2 Washing Machine for Vegetable and Fruit

2.1. Dunstabzughauben

2.1.1 Dunstabzughauben für Wand oder Decke

2.1.2 Energiesparende Dunstabzughauben für Wand oder Decke

2.2 Küchenmaschinen

2.2.1 Kartoffelschälmaschinen

2.2.2 Waschmaschinen für Gemüse und Obst

2.1. Вытяжные зонты

2.1.1 Настенные и потолочные вытяжные зонты

2.1.2 Энергосберегающие настенные и потолочные вытяжные зонты

2.2 Кухонные машины

2.2.1 Картофелечистки

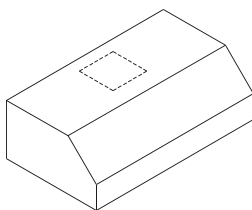
2.2.2 Мойки для овощей и фруктов



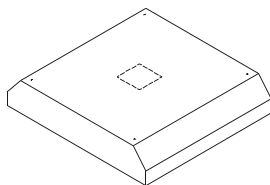


2.1. Hoods/ Dunstabzughauben/ Вытяжные зонты Вытяжные зонты

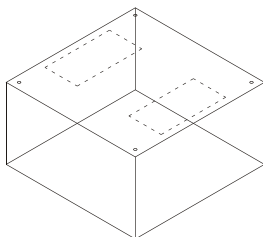
2.1.1 Wall and Ceiling Hoods/ Dunstabzughauben für Wand oder Decke/ Настенные и потолочные вытяжные зонты



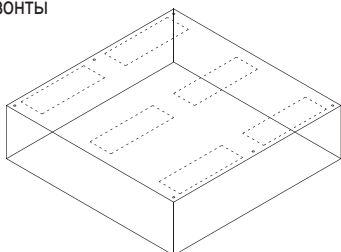
Wall Hoods/ Dunstabzughauben für Wand/
Настенные вытяжные зонты



Ceiling Hoods/ Dunstabzughauben für Decke/
Потолочные вытяжные зонты



Energy Saving Wall Hoods/ Energiesparende Dunstabzughauben für Wand/
Энергосберегающие настенные вытяжные зонты



Energy Saving Ceiling Hoods/ Energiesparende Dunstabzughauben für Decke/
Энергосберегающие потолочные вытяжные зонты



2.1.2 Energy Saving Wall and Ceiling Hoods/ Energiesparende Dunstabzughauben für Wand oder Decke/ Энергосберегающие настенные и потолочные вытяжные зонты

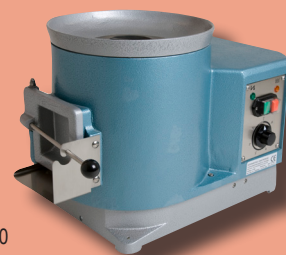




2.2 Kitchen Machines/ Küchenmaschinen/ Кухонные машины

2.2.1 Potato Peeling Machines / Kartoffelschälmaschinen / Картофелечистки

Type / Typ / Тип:	LP-350M	LP-90
Cipher / Chiffre / Шифр:	48385	16265
Dimensions / Abmessungen / Размеры:	440x495x1000 mm/mm	600x375x400 mm/mm
Dimensions of container for catching peels: Abmessungen des Kartoffelschälkorbes: Размеры емкости для перехвата картофельных очистки:	440x290x300 mm/mm	/
Disc and drum coating: Scheiben- und Trommelbeschichtung: Накладки диска и барабана:	corundum Korund корунд	
Power rating / Leistung / мощность:	0,75 kW 0,75 кВт	0,25 kW 0,25 кВт
Electric connection / Elektroanschluss / Электроподводка:	230V 50Hz 230В 50Гц	
Electric current / Strom / сила тока:	3,3 A	1,1 A
One filling / eine Füllung / одна заправка:	15 kg / 15 кг	4 kg / 4 кг
Peeling time / Schälzeit / время шелушения:	15 kg potatoes / сса.1,5 min. 15 kg Kartoffel / сса.1,5 min./15 кг картошки / припл.1,5 мин.	4 kg potatoes / сса.2 min. 4 kg Kartoffel / сса.2 min. 4 кг картошки / припл.2 мин.
Performance in one hour: Kapazität pro Stunde: Производительность в час:	350 kg/h 350 кг/ч	сса. 90 kg/h припл. 90 кг/ч
Water consumption for one filling: Wasserverbrauch für eine Füllung: Потребление воды на 1 заправку:	сса. 30 lt. припл. 30 л.	сса. 8 lt. припл. 8 л.
Cold water connection: Kaltwasseranschluss: Подключение к холодной воде:	¾"	
Water outlet / Wasserauslauf / Выпуск воды:	Ø 75 mm / Ø 75 мм	Ø 50 mm / Ø 50 мм
Mass / Masse / Масса:	74 kg / 74 кг	39 kg / 39 кг



LP-90



LP-350M



2.2 Kitchen Machines/ Küchenmaschinen/ Кухонные машины

2.2.2 Washing Machines for Vegetable and Fruit/ Waschmaschinen für Gemüse und Obst/ Мойки для овощей и фруктов

Type / Typ / Тип:	SPZ-50-TOP	SPZ-50
Cipher / Chiffre / Шифр:	51988	53884
Accessories: shower and basket Zubehör: Dusche und Korb Вспомогательные средства: душ и корзина	yes ja да	no nein нет
Dimensions / Abmessungen / Размеры:		
Width / Breite / Ширина:	600 mm/мм	
Length / Länge / Длина:	600 mm/мм	
Height / Höhe / Высота:	850 mm/мм	
Power rating / Leistung / мощность:	1,2 kW / 1,2 кВт	
Electric connection / Elektroanschluss / Электроподводка:	230V 50Hz / 230В 50Гц	
Electric current / Strom / сила тока:	5,2 A	
Washing cycle time: Waschzykluszeit: Время моечного цикла:	up to 15 min. bis 15 Min. до 15 мин.	
Water consumption / washing cycle: Wasserverbrauch / Waschzyklus: Потребление воды за цикл:	15 - 120 lt. 15 - 120 л.	
Washing Cycle Performance: Kapazität des Waschzyklus: Производительность моечного цикла:		
Leafy greens / Blattgemüse / зелень:	4 – 10 kg / 4 – 10 кг	
Tuber vegetable and fruit / Knollengemüse und Obst / клубни и фрукты:	up to 20 kg / bis 20 kg / до 20 кг	
Performance in one hour: Kapazität pro Stunde: Производительность в час:		
Leafy greens / Blattgemüse / зелень:	up to 50 kg / bis 50 kg / до 50 кг	
tuber vegetable and fruit / Knollengemüse und Obst / клубни и фрукты:	up to 220 kg / bis 220 kg / до 220 кг	
Cold water connection: Kaltwasseranschluss: Подключение к холодной воде:	¾"	
Water outlet / Wasserauslauf / Выпуск воды:	Ø 40 mm / Ø 40 мм	
Mass / Masse / Масса:	66 kg / 66 кг	64 kg / 64 кг





3. Neutral Equipment/ Neutrale Geräte/ Нейтральное оборудование

3.1 Working tables

- 3.1.1 Open working tables
- 3.1.2 Additional equipment

3.2 Equipment for washing

- 3.2.1 Sink units
- 3.2.2 Drain tables
- 3.2.3 Low sinks and hand basins
- 3.2.4 Mixer taps

3.3 Counters

- 3.3.1 Tables with drawers, rails and tilting container
- 3.3.2 Working tables
- 3.3.3 Closed counters
- 3.3.4 Heated counters
- 3.3.5 Bains-Marie
- 3.3.6 Refrigerated counters
- 3.3.7 Bridges

3.4 Equipment for disposal and storage

- 3.4.1 Racks with height of 1700 mm
- 3.4.2 Racks with height of 2000 mm
- 3.4.3 Cabinets
- 3.4.5 Wall cupboards
- 3.4.6 Wall and drain shelves

3.5 Trolleys

- 3.5.1 Kitchen trolleys
- 3.5.2 Hot food serving trolleys

3.6 Other equipment

- 3.6.1 Chopping blocks
- 3.6.2 Floor supports

3.1 Arbeitstische

- 3.1.1 Offene Arbeitstische
- 3.1.2 Zubehör

3.2 Gewerbespülen

- 3.2.1 Spültische
- 3.2.2 Abtropftische
- 3.2.3 Ausgussbecken und handwaschbecken
- 3.2.4 Mischbatterien

3.3 Schränke

- 3.3.1 Schränke mit Schubladen, Führungsschienen und Kippbehälter
- 3.3.2 Arbeitsschränke
- 3.3.3 Schränke mit Türen
- 3.3.4 Wärmeschränke
- 3.3.5 Bain- Mariés
- 3.3.6 Kühltische
- 3.3.7 Brücken

3.4 Ausrüstung für Entsorgung und Lagerung

- 3.4.1 Lagerregale mit Höhe 1700 mm
- 3.4.2 Lagerregale mit Höhe 2000 mm
- 3.4.3 Schränke
- 3.4.5 Wandhängeschränke
- 3.4.6 Wandborde und Wand- Tropfplatten

3.5 Wagen

- 3.5.1 Wagen
- 3.5.2 Speisen- Ausgabewagen

3.6 Weitere Ausstattung

- 3.6.1 Hackblöcke
- 3.6.2 Bodenpaletten

3.1 Производственные столы

- 3.1.1 Производственные открытые столы

- 3.1.2 Принадлежности

3.2 Моечные ванны и раковины

- 3.2.1 Столы с моечными ваннами
- 3.2.2 Столы для чистой посуды
- 3.2.3 Дренажные ванны и раковины

- 3.2.4 Смесители

3.3 Столы

- 3.3.1 Производственные столы с ящиками, направляющими и наклонным контейнером
- 3.3.2 Производственные столы
- 3.3.3 Производственные столы с дверями
- 3.3.4 Тепловые столы
- 3.3.5 Мармиты для вторых блюд
- 3.3.6 Охлаждаемые прилавки
- 3.3.7 Мосты

3.4 Оборудование для хранения

- 3.4.1 Кухонные стеллажи с высотой 1700 мм
- 3.4.2 Кухонные стеллажи с высотой 2000 мм
- 3.4.3 Шкафы
- 3.4.5 Настенные закрытые полки
- 3.4.6 Настенные открытые и сливные полки

3.5 Тележки

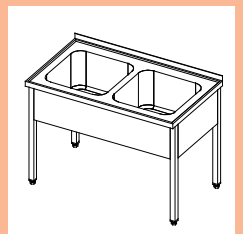
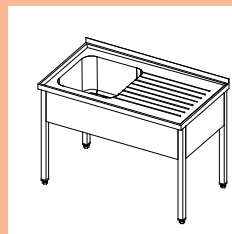
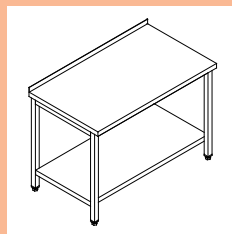
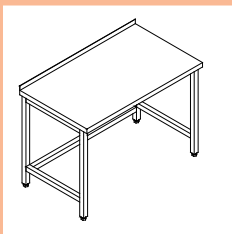
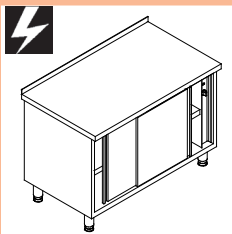
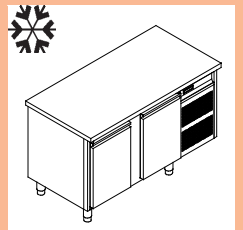
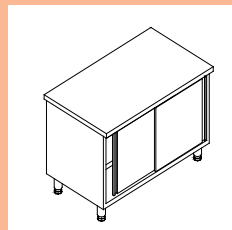
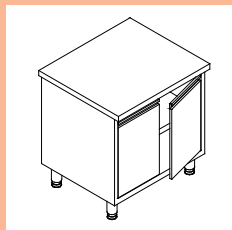
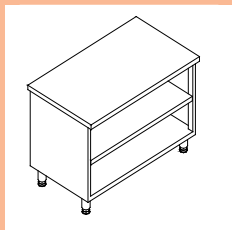
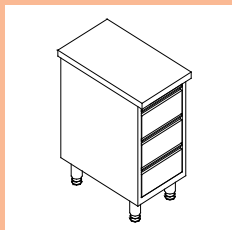
- 3.5.1 Тележки
- 3.5.2 Тележки для подачи горячих блюд

3.6 Другое оборудование

- 3.6.1 Разрубочные колоды
- 3.6.2 Подтоварники



3. Neutral Equipment/ Neutrale Geräte/ Нейтральное оборудование

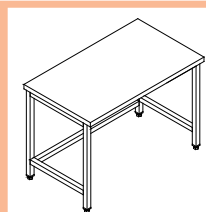




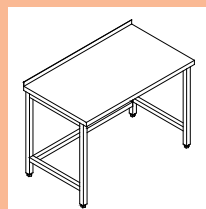
3.1 Working tables/ Arbeitstische/ Производственные столы

3.1.1 OPEN WORKING TABLES / OFFENE ARBEITSTISCHE / ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ОТКРЫТЫЕ СТОЛЫ

LINE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 600	M-8-6Z	30922	800x600x850	without lower shelf ohne Zwischenboden без полки
	M-8-6	30201		
	M-10-6Z	30923	1000x600x850	
	M-10-6	30202		
	M-12-6Z	30924	1200x600x850	
	M-12-6	30203		
	M-14-6Z	30925	1400x600x850	
	M-14-6	30204		
	M-16-6Z	30926	1600x600x850	
	M-16-6	30205		
	M-18-6Z	30927	1800x600x850	
	M-18-6	30206		
	MP-8-6Z	30910	800x600x850	with lower shelf mit Zwischenboden с полкой
	MP-8-6	30207		
	MP-10-6Z	30911	1000x600x850	
	MP-10-6	30208		
	MP-12-6Z	30912	1200x600x850	
	MP-12-6	30209		
	MP-14-6Z	30913	1400x600x850	
	MP-14-6	30210		
MP-16-6Z	30914	1600x600x850		
MP-16-6	30211			
MP-18-6Z	30915	1800x600x850		
MP-18-6	30212			



M-8-6 M-8
M-10-6 M-10
M-12-6 M-12
M-14-6 M-14
M-16-6 M-16
M-18-6 M-18



M-8-6Z M-8Z
M-10-6Z M-10Z
M-12-6Z M-12Z
M-14-6Z M-14Z
M-16-6Z M-16Z
M-18-6Z M-18Z



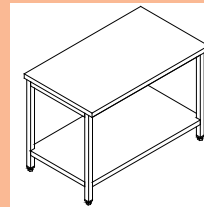
Open working table without lower shelf
Offener Arbeitstisch ohne Zwischenboden
Производственный открытый стол без полки
Remark: Models -Z with Splashback
Bemerkung: Modelle -Z mit Aufkantung
Примечание: Модели -Z с бортом



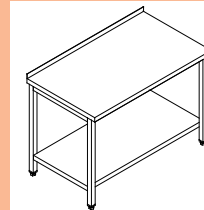
3.1 Working tables/ Arbeitstische/ Производственные столы

3.1.1 OPEN WORKING TABLES / OFFENE ARBEITSTISCHE / ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ОТКРЫТЫЕ СТОЛЫ

LINE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 700	M-8Z	30928	800x700x850	without lower shelf ohne Zwischenboden без полки
	M-8	19578		
	M-10Z	30929	1000x700x850	
	M-10	19579		
	M-12Z	30930	1200x700x850	
	M-12	19580		
	M-14Z	30931	1400x700x850	
	M-14	19581		
	M-16Z	30932	1600x700x850	
	M-16	19582		
	M-18Z	30933	1800x700x850	
	M-18	19583		
	MP-8Z	30916	800x700x850	with lower shelf mit Zwischenboden с полкой
	MP-8	19584		
	MP-10Z	30917	1000x700x850	
	MP-10	19585		
	MP-12Z	30918	1200x700x850	
	MP-12	19586		
	MP-14Z	30919	1400x700x850	
	MP-14	19587		
MP-16Z	30920	1600x700x850		
MP-16	19588			
MP-18Z	30921	1800x700x850		
MP-18	19589			



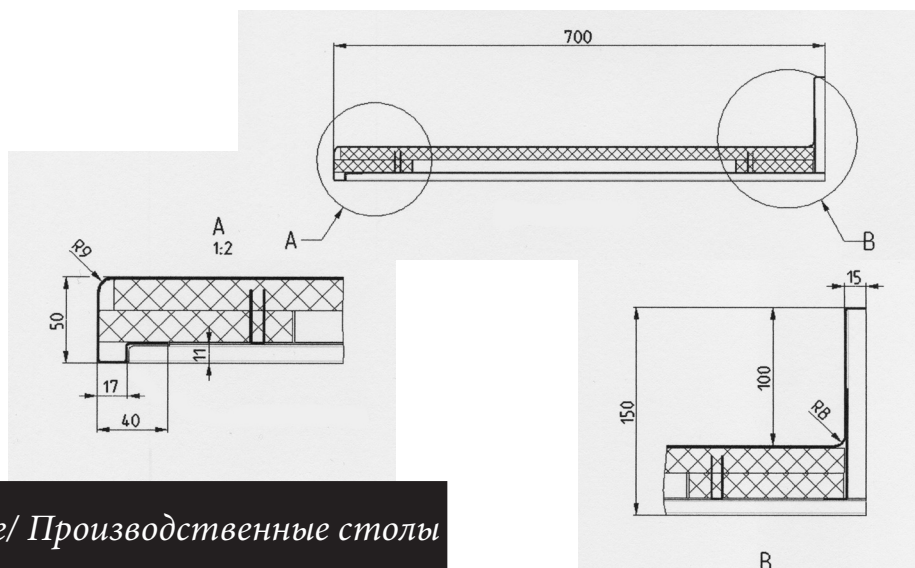
MP-8-6 MP-8
MP-10-6 MP-10
MP-12-6 MP-12
MP-14-6 MP-14
MP-16-6 MP-16
MP-18-6 MP-18



MP-8-6Z MP-8Z
MP-10-6Z MP-10Z
MP-12-6Z MP-12Z
MP-14-6Z MP-14Z
MP-16-6Z MP-16Z
MP-18-6Z MP-18Z



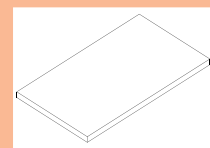
Open working table with lower shelf
Offener Arbeitstisch mit Zwischenboden
Производственный открытый стол с полкой



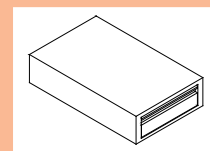
3.1 Working tables/ Arbeitstische/ Производственные столы

3.1.2 ADDITIONAL EQUIPMENT / ZUBEHÖR / ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

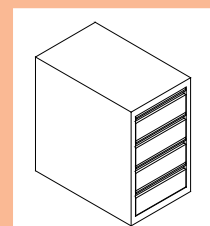
LINE / ЛИНИЯ	TYPE / ТИП	ART. No. / ART. Nr. / № Prod.	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ (mm/mm)	PURPOSE / VERWENDUNGSZWECK / ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
KOGAST 600	P-4-6	30213	310x540x40	Removable shelves Herausnehmbare Zwischenböden Съемные полки
	P-6-6	30214	510x540x40	
	P-8-6	30215	710x540x40	
	P-10-6	30216	910x540x40	
	P-12-6	30217	1110x540x40	
	P-14-6	30218	1310x540x40	
	P-16-6	30219	1510x540x40	
	P-18-6	30220	1710x540x40	
	PR-12-6	30198	400x540x145	
	PR-16-6	30199	400x540x193	Drawer / Schublade / Ящик стола (depth/Tiefe 150 mm; глубина 150 мм)
	PR-16-6-S	30200		Drawer for waste with container GN 2/3-150 Schublade für Abfälle mit Behälter GN 2/3-150 Ящик для отходов с гастроемкостью GN 2/3-150
	VOP-4-6	30192	400x540x620	Base unit with 4 drawers / Kasten mit 4 Schubladen / Тумба с 4 ящиками Drawer depth / Schubladentiefe 100 mm; глубина ящика 100 мм
	VOP-2+1-6	30193		Base unit with 3 drawers / Kasten mit 3 Schubladen / Тумба с 3 ящиками Drawer depth / Schubladentiefe: 2x100 mm + 1 x 240 mm Глубина ящика 2 x 100 мм + 1 x 240 мм
	VOP-2-6	30194		Base unit with 2 drawers / Kasten mit 2 Schubladen / Тумба с 2 ящиками Drawer depth / Schubladentiefe 2 x 240 mm; глубина ящика 2 x 240 мм
VOP-3-6	30195	Base unit with 2 drawers / Kasten mit 2 Schubladen / Тумба с 2 ящиками Drawer depth / Schubladentiefe 3 x 150 mm; глубина ящика 3 x 150 мм		
VOP-1+P-6	30196	Base unit with drawer and tilting container 320 mm Kasten mit Schublade und Kippbehälter 320 mm Тумба с ящиком и наклонным контейнером 320 мм Drawer depth / Schubladentiefe 150 mm; глубина ящика 150 мм		
VOP-1P-6	30197	Base unit with tilting container 480 mm / Kasten mit Kippbehälter 480 mm / Тумба с наклонным контейнером 480 мм		



- P-4-6 P-4
- P-6-6 P-6
- P-8-6 P-8
- P-10-6 P-10
- P-12-6 P-12
- P-14-6 P-14
- P-16-6 P-16
- P-18-6 P-18



- PR-12-6 PR-12
- PR-16-6 PR-16
- PR-16-6-S PR-16S



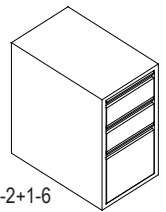
VOP-4-6
VOP-4



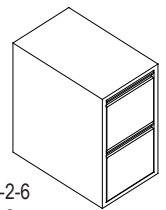
3.1 Working tables/ Arbeitstische/ Производственные столы

3.1.2 ADDITIONAL EQUIPMENT / ZUBEHÖR / ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

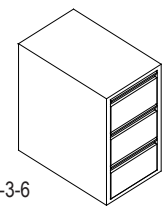
LINE / ЛИНИЯ	TYPE ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	PURPOSE VERWENDUNGSZWECK ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
KOGAST 700	P-4	19590	310x640x40	Removable shelves Herausnehmbare Zwischenböden Съемные полки
	P-6	19591	510x640x40	
	P-8	19592	710x640x40	
	P-10	19593	910x640x40	
	P-12	19594	1110x640x40	
	P-14	19595	1310x640x40	
	P-16	19596	1510x640x40	
	P-18	19597	1710x640x40	
	PR-12	20452	400x640x145	Drawer for container GN 1/1-100* / Schublade für Behälter GN 1/1-100* / Ящик стола для gastronormности GN 1/1-100*
	PR-16	20453	400x640x193	Drawer for container GN 1/1-150* / Schublade für Behälter GN 1/1-150* / Ящик стола для gastronormности GN 1/1-150*
	PR-16S	20454		Drawer for waste with container GN 1/1-150 Schublade für Abfälle mit Behälter GN 1/1-150 Ящик для отходов с gastronormностью GN 1/1-150
	VOP-4	20131	400x640x620	Base unit with 4 drawers GN 1/1-100* / Kasten mit 4 Schubladen GN 1/1-100* / Тумба с 4 ящиками GN 1/1-100*
	VOP-2+1	20132		Base unit with 3 drawers / Kasten mit 3 Schubladen / Тумба с 3 ящиками 2 x GN 1/1-100 + 1 x GN1/1-240*
	VOP-2	20133		Base unit with 2 drawers GN 1/1-240* / Kasten mit 2 Schubladen GN 1/1-240* / Тумба с 2 ящиками GN 1/1-240*
	VOP-3	20134		Base unit with 3 drawers GN 1/1-150* / Kasten mit 3 Schubladen GN 1/1-150* / Тумба с 3 ящиками GN 1/1-150*
VOP-1+1P	20135	Base unit with drawer GN 1/1-150* and tilting container 320 mm Kasten mit Schublade GN 1/1-150* und Kippbehälter 320 mm Тумба с ящиком GN 1/1-150* и наклонным контейнером 320 мм		
VOP-1P	20136	Base unit with tilting container 480 mm / Kasten mit Kippbehälter 480 mm / Тумба с наклонным контейнером 480 мм		



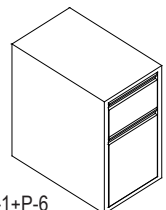
VOP-2+1-6
VOP-2+1



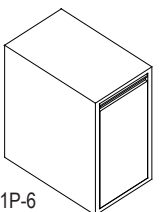
VOP-2-6
VOP-2



VOP-3-6
VOP-3

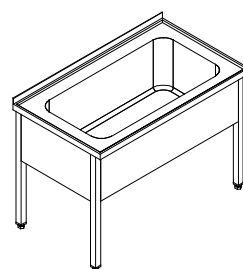


VOP-1+P-6
VOP-1+P

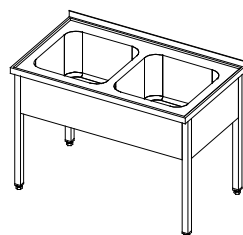


VOP-1P-6
VOP-1P

*Remark: GN containers are ordered separately
Bemerkung: Gastrobehälter werden separat bestellt
Примечание: Гастрономности заказываются отдельно



BK-12/1



PK-12/2-6
PK-12/2
PK-14/2V

3.2 Equipment for washing / *Gewerbespülen* / Моечные ванны и раковины

3.2.1 SINK UNITS / SPÜLTISCHE / СТОЛЫ С МОЕЧНЫМИ ВАННАМИ

LINE / LINIE ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	NO. OF BOWLS ANZAHL DER WASCHBECKEN КОЛ-ВО МОЕЧНЫХ ВАНН	DIMENSIONS OF BOWL ABMESSUNGEN DES WASCHBECKENS РАЗМЕРЫ МОЕЧНОЙ ВАННЫ (mm/mm)	PURPOSE VERWENDUNGSZWECK ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
KOGAST 600	PK-6/1-6	34548	600x600x850	1	400 x 400 x 300	Sink units Spültische Столы с моечными ваннами
	PK-12/1L-6	30436	1200x600x850	1	500 x 400 x 300	
	PK-12/1D-6	30437		1	500 x 400 x 300	
	PK-12/2-6	30438		2	500 x 400 x 300	
	PK-18/2L-6	30439		2	500 x 400 x 300	
	PK-18/2D-6	30440		2	500 x 400 x 300	
	PK-18/3-6	30441		3	500 x 400 x 300	
KOGAST 700	PK-8/1	19599	800x700x850	1	500 x 500 x 300	Sink units Spültische Столы с моечными ваннами
	PK-8/1V	28165		1	600 x 500 x 300	
	PK-12/1L	19600		1	500 x 500 x 300	
	PK-12/1D	19601	1200x700x850	1	500 x 500 x 300	
	BK-12/1	34532		1	1000 x 500 x 350	
	PK-12/2	19602		2	500 x 500 x 300	
	PK-14/1LV	28408		1400x700x850	1	
	PK-14/1DV	28409	1		600 x 500 x 300	
	PK-14/2 V	28166	2		600 x 500 x 300	
	PK-18/2L	19603	1800x700x850	2	500 x 500 x 300	
	PK-18/2D	19604		2	500 x 500 x 300	
PK-18/3	19605	3		500 x 500 x 300		

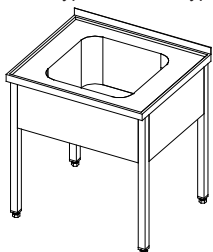


3.2 Equipment for washing / Gewerbespülen / Моечные ванны и раковины

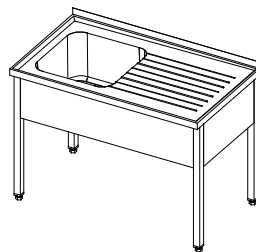
3.2.1 SINK UNITS / SPÜLTISCHE / СТОЛЫ С МОЕЧНЫМИ ВАННАМИ

LINE / LINIE ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	NO. OF BOWLS ANZAHL DER WASCHBECKEN КОЛ-ВО МОЕЧНЫХ ВАНН	DIMENSIONS OF BOWL ABMESSUNGEN DES WASCHBECKENS РАЗМЕРЫ МОЕЧНОЙ ВАННЫ (mm/mm)	PURPOSE VERWENDUNGSZWECK ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	
KOGAST 700	MVDW-7-12/2*	40723	1205x700x850	2	500 x 400 x 250	Entry table; right; for dishwashing machine Winterhalter Zulauftisch; rechts; für Geschirrspülmaschine Winterhalter Стол для посудомоечной машины Winterhalter; предмоечный; правый	
	MVDW-75-12/2*	58174	1205x750x850	2	500x400x250		
	MVDW-8-12/2*	40727	1205x800x850	2	500 x 400 x 250		
	MVLW-7-12/2*	40724	1205x700x850	2	500 x 400 x 250	Entry table; left; for dishwashing machine Winterhalter Zulauftisch; links; für Geschirrspülmaschine Winterhalter Стол для посудомоечной машины Winterhalter; предмоечный; левый	
	MVLW-75-12/2*	58175	1205x750x850	2	500x400x250		
	MVLW-8-12/2*	40728	1205x800x850	2	500 x 400 x 250		
	MIDW-7-12-V*	40725	1205x700x850	/	/	Exit table; right; for dishwashing machine Winterhalter Auslaftisch; rechts; für Geschirrspülmaschine Winterhalter Стол для посудомоечной машины Winterhalter; раздаточный; правый	
	MIDW-75-12/2*	58176	1205x750x850	/	/		
	MIDW-8-12-V*	40729	1205x800x850	/	/		
	MILW-7-12-V*	40726	1205x700x850	/	/	Exit table; left; for dishwashing machine Winterhalter Auslaftisch; links; für Geschirrspülmaschine Winterhalter Стол для посудомоечной машины Winterhalter; раздаточный; левый	
	MILW-75-12/2*	58177	1205x750x850	/	/		
	MILW-8-12-V*	40730	1205x800x850	/	/		
	MVDD-73-12/2	40771			2	500 x 400 x 250	Entry table; right; for dishwashing machine Dühr Zulauftisch; rechts; für Geschirrspülmaschine Dühr Стол для посудомоечной машины Dühr; предмоечный; правый
	MVLD-73-12/2	40772		1205x730x825	2	500 x 400 x 250	Entry table; left; for dishwashing machine Dühr Zulauftisch; links; für Geschirrspülmaschine Dühr Стол для посудомоечной машины Dühr; предмоечный; левый
	MIDD-73-12-V	40773			/	/	Exit table; right; for dishwashing machine Dühr Auslaftisch; rechts; für Geschirrspülmaschine Dühr Стол для посудомоечной машины Dühr; раздаточный; правый
	MILD-73-12-V	40774			/	/	Exit table; left; for dishwashing machine Dühr Auslaftisch; links; für Geschirrspülmaschine Dühr Стол для посудомоечной машины Dühr; раздаточный; левый

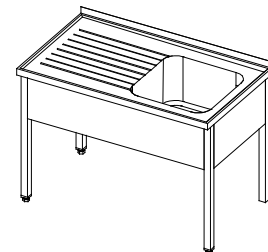
* for types PT / für Typen PT / для типов PT



PK-6/1-6
PK-8/1
PK-8/1V



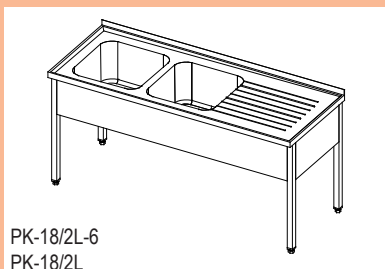
PK-12/1L-6
PK-12/1L
PK-14/1LV



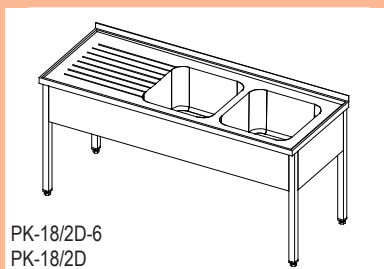
PK-12/1D-6
PK-12/1D
PK-14/1DV



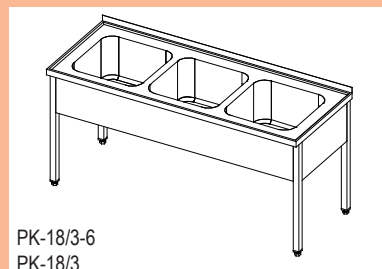
3.2 Equipment for washing / Gewerbespülen / Моечные ванны и раковины



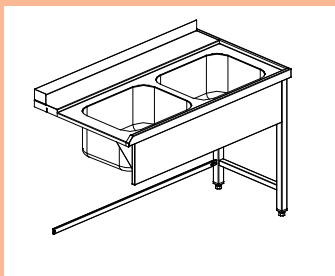
PK-18/2L-6
PK-18/2L



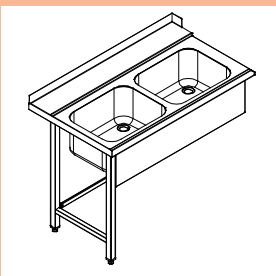
PK-18/2D-6
PK-18/2D



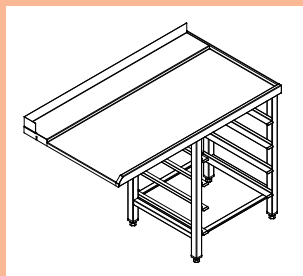
PK-18/3-6
PK-18/3



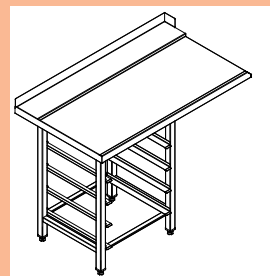
MVDW-7-12/2
MVDW-75-12/2
MVDW-8-12/2
MVDD-73-12/2



MVLW-7-12/2
MVLW-75-12/2
MVLW-8-12/2
MVL-73-12/2

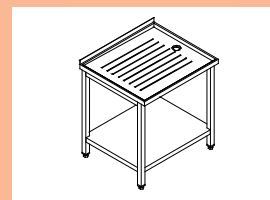


MIDW-7-12-V
MIDW-75-12/2
MIDW-8-12-V
MIDD-73-12-V



MILW-7-12-V
MILW-75-12/2
MILW-8-12-V
MILD-73-12-V

3.2.2 DRAIN TABLES / ABTROPFTISCHE / СТОЛЫ ДЛЯ ЧИСТОЙ ПОСУДЫ				
LINE / ЛИНИЯ	TYPE ТУП ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	PURPOSE VERWENDUNGSZWECK ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
KOGAST 600	MC-8-6	30430	800x600x850	Drain tables with lower shelf Abtropftische mit Zwischenboden Столы для чистой посуды с полкой
	MC-10-6	30431	1000x600x850	
	MC-12-6	30432	1200x600x850	
	MC-14-6	30433	1400x600x850	
	MC-16-6	30434	1600x600x850	
KOGAST 700	MC-8	24085	800x700x850	
	MC-10	24086	1000x700x850	
	MC-12	28180	1200x700x850	
	MC-14	24087	1400x700x850	
	MC-16	24088	1600x700x850	



Drain tables / Abtropftische / Столы для чистой посуды

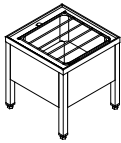
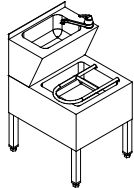
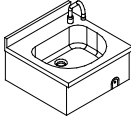
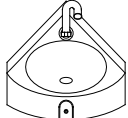

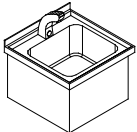


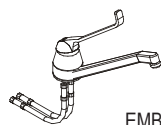
Low sink model TK-520 /
Ausgussbecken Modell TK-520 /
Дренажная ванна модель ТК-5202



3.2 Equipment for washing / Gewerbespülen / Моечные ванны и раковины

3.2.3 LOW SINKS AND HAND BASINS / AUSGUSSBECKEN UND HANDWASCHBECKEN / ДРЕНАЖНЫЕ ВАННЫ И РУКОМОЙНИКИ

LINE / LINIE ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	PURPOSE VERWENDUNGSZWECK ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	DESCRIPTION BESCHREIBUNG ОПИСАНИЕ
KOGAST 700	TK-520	17914		520x530x560	Low sink / Ausgussbecken / Дренажная ванна	Corner outlet Ø 100 mm Ablauf Ø 100 mm in der Ecke Выпуск воды Ø 100 мм в углу
	UTK-500P	11060		500x600x850	Low sink with hand-basin and mixer tap Ausgussbecken mit Handwaschbecken und Mischbatterie Дренажная ванна с рукомойником и смесителем	Dimensions of wash basin: 340 x 240 x 150 mm Dimensions of low sink: 370 x 240 x 150 mm Abmessungen des Handwaschbeckens: 340 x 240 x 150 mm Abmessungen des Ausgussbeckens: 370 x 240 x 150 mm Размеры дренажной ванны: 340 x 240 x 150 мм Размеры рукомойника: 370 x 240 x 150 мм
	UKP-5	40230		500x500x340	Wall hand basin with mixer tap Wand- Handwaschbecken mit Mischbatterie	Knee activation / Kniebetätigung Вода включается при нажатии кнопки коленом
	UKP-4	41086		400x400x250	Настенный рукомойник со смесителем	
	UKP-4K	40374		400x400x250	Corner wall hand basin with mixer tap Eck- Handwaschbecken mit Mischbatterie Угловой настенный рукомойник со смесителем	
	USB-5	 30754		500x500x350	Wall hand basin with sensor tap Wand- Handwaschbecken mit Sensor- Mischbatterie Настенный рукомойник с сенсорным смесителем	Electric connection: 230V AC Elektroanschluss: 230V AC Электроподводка: 230V AC



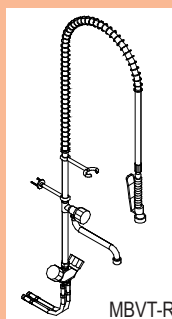
EMB



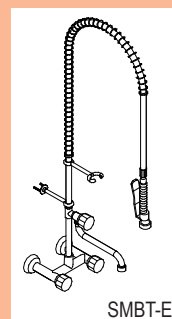
3.2 Equipment for washing / *Gewerbespülen* / Моечные ванны и раковины

3.2.4 MIXER TAPS / MISCHBATTERIEN / СМЕСИТЕЛИ

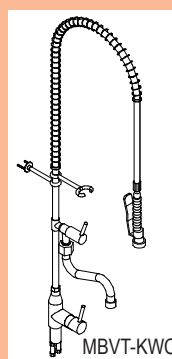
LINES / LINIEN	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	PURPOSE VERWENDUNGSZWECK ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
KOGAST 600 and 700 / KOGAST 600 und 700 KOGAST 600 и 700	EMB	42040	Single lever mixer tap Einhebelmischbatterie Однорычажный смеситель
	MBVT-R	42029	Tabletop mixer tap with shower Tischmischbatterie mit Dusche Настольный смеситель с душем
	MBVT-KWC	42013	Single lever mixer tap with shower KWC; tabletop Einhebelmischbatterie mit Dusche KWC; Tischausführung Однорычажный смеситель с душем KWC; настольный
	SMBT-E	42033	Wall mixer tap with shower Wandmischbatterie mit Dusche Настенный смеситель с душем
	SMT-KWC	42016	Single lever mixer tap with shower KWC; wall mounted Einhebelmischbatterie mit Dusche KWC; Wandausführung Однорычажный смеситель с душем KWC; настенный



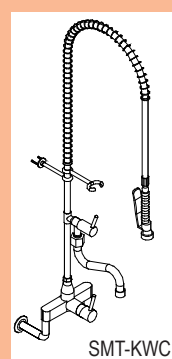
MBVT-R



SMBT-E



MBVT-KWC



SMT-KWC

3.3.1 TABLES WITH DRAWERS, RAILS AND TILTING CONTAINER/ SCHRÄNKE MIT SCHUBLADEN, FÜHRUNGSSCHIENEN UND KIPPBEHÄLTER/ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ С ЯЩИКАМИ, НАПРАВЛЯЮЩИМИ И НАКЛОННЫМ КОНТЕЙНЕРОМ

LINE / LINIE	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 600	NPP-4-6Z	30874	410x600x850	Working table with 4 drawers Schrank mit 4 Schubladen
	NPP-4-6	30186		Производственный стол с 4 ящиками
	NPP-3-6Z	30877	410x600x850	Working table with 3 drawers Schrank mit 3 Schubladen
	NPP-3-6	30189		Производственный стол с 3 ящиками
	NPP-2+1-6Z	30875	410x600x850	Working table with 3 drawers Schrank mit 3 Schubladen
	NPP-2+1-6	30187		Производственный стол с 3 ящиками
	NPP-2-6Z	30876	410x600x850	Working table with 2 drawers Schrank mit 2 Schubladen
	NPP-2-6	30188		Производственный стол с 2 ящиками
	NPP-1+1P-6Z	30878	410x600x850	Working table with drawer and tilting container 320 mm Schrank mit Schublade und Kippbehälter 320 mm
	NPP-1+1P-6	30190		Производственный стол с ящиком и наклонным контейнером 320 мм
NPP-1P-6Z	30879	410x600x850	Working table with tilting container 480 mm Schrank mit Kippbehälter 480 mm	
NPP-1P-6	30191		Производственный стол с наклонным контейнером 480 мм	



3.3 Counters / Schränke / Столы

3.3.1 TABLES WITH DRAWERS, RAILS AND TILTING CONTAINER / SCHRÄNKE MIT SCHUBLADEN, FÜHRUNGSSCHIENEN UND KIPPBEHÄLTER / ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ С ЯЩИКАМИ, НАПРАВЛЯЮЩИМИ И НАКЛОННЫМ КОНТЕЙНЕРОМ

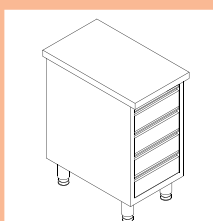
LINE / LINIE ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 700	NPP-4Z	30886	410x700x850	Working table with 4 drawers Schrank mit 4 Schubladen
	NPP-4	20143		Производственный стол с 4 ящиками
	NPP-3Z	30889	410x700x850	Working table with 3 drawers Schrank mit 3 Schubladen
	NPP-3	20146		Производственный стол с 3 ящиками
	NPP-2+1Z	30887	410x700x850	Working table with 3 drawers Schrank mit 3 Schubladen
	NPP-2+1	20144		Производственный стол с 3 ящиками
	NPP-2Z	30888	410x700x850	Working table with 2 drawers Schrank mit 2 Schubladen
	NPP-2	20145		Производственный стол с 2 ящиками
	NPP-1+1PZ	30890	410x700x850	Working table with drawer and tilting container 320 mm Schrank mit Schublade und Kippbehälter 320 mm
	NPP-1+1P	20147		Производственный стол с ящиком и наклонным контейнером 320 мм
	NPP-1PZ	30891	410x700x850	Working table with tilting container 480 mm Schrank mit Kippbehälter 480 mm
	NPP-1P	20148		Производственный стол с наклонным контейнером 480 мм
	NPP-4RZ	30900	410x700x850	Working table with rails Schrank mit Führungsschienen
	NPP-4R	20139		Производственный стол с направляющими
	NPV-4RZ	30903	410x700x850	Closed working table with rails and door Schrank mit Führungsschienen und Tür
	NPV-4R	20142		Закрытый производственный стол с направляющими и дверями
	NPP-4PZ	30898	410x700x850	Working table with drawer and intermediate shelf Schrank mit Schublade und Zwischenbord
	NPP-4P	20137		Производственный стол с ящиком и промежуточной полкой
	NPPV-4PZ	30901	410x700x850	Working table with drawer, intermediate shelf and door Schrank mit Schublade, Zwischenbord und Tür
	NPPV-4P	20140		Производственный стол с ящиком, промежуточной полкой и дверями
NP-4Z	30899	410x700x850	Working table with intermediate shelf Schrank mit Zwischenbord	
NP-4	20138		Производственный стол с промежуточной полкой	
NPPV-4Z	30902	410x700x850	Working table with intermediate shelf and door Schrank mit Zwischenbord und Tür	
NPPV-4	20141		Производственный стол с промежуточной полкой и дверями	
NP-4VRZ	37919	410x700x850	Working table with tilting container for rubbish bags/ Schrank mit Kippbehälter für Abfallsäcke/	
NP-4VR	37918		Производственный стол с наклонным контейнером для мешков для мусора	



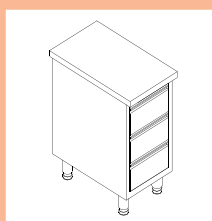


3.3 Counters / Schränke / Столы

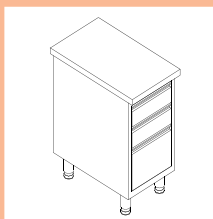
3.3.1 TABLES WITH DRAWERS, RAILS AND TILTING CONTAINER / SCHRÄNKE MIT SCHUBLADEN, FÜHRUNGSSCHIENEN UND KIPPBEHÄLTER / ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ С ЯЩИКАМИ, НАПРАВЛЯЮЩИМИ И НАКЛОННЫМ КОНТЕЙНЕРОМ



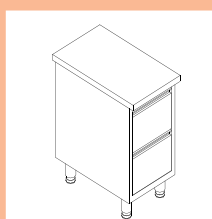
NPP-4-6Z
NPP-4-6
NPP-4Z
NPP-4



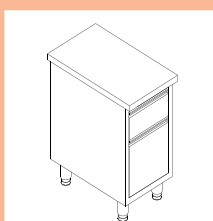
NPP-3-6Z
NPP-3-6
NPP-3Z
NPP-3



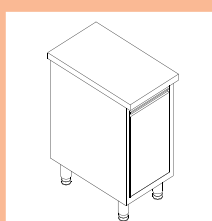
NPP-2+1-6Z
NPP-2+1-6
NPP-2+1Z
NPP-2+1



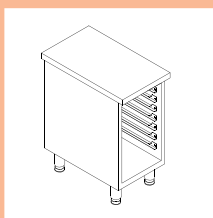
NPP-2-6Z
NPP-2-6
NPP-2Z
NPP-2



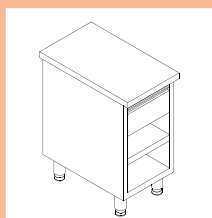
NPP-1+1P-6Z
NPP-1+1P-6
NPP-1+1PZ
NPP-1+1P
NP-4VRZ
NP-4VR



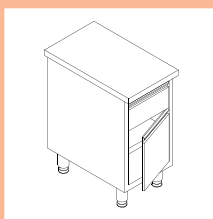
NPP-1P-6Z
NPP-1P-6
NPP-1PZ
NPP-1P
NPV-4RZ
NPV-4R
NPPV-4Z
NPPV-4



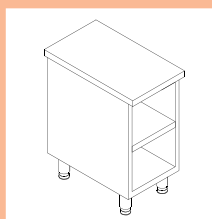
NPP-4RZ
NPP-4R



NPP-4PZ
NPP-4P



NPPV-4PZ
NPPV-4P



NP-4Z
NP-4

3.3.2 WORKING TABLES / ARBEITSSCHRÄNKE / ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ

LINE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)
KOGAST 600	NP-8-6Z	30755	800x600x850
	NP-8-6	30180	
	NP-10-6Z	30756	1000x600x850
	NP-10-6	30181	
	NP-12-6Z	30757	1200x600x850
	NP-12-6	30182	
	NP-14-6Z	30758	1400x600x850
	NP-14-6	30183	
	NP-16-6Z	30759	1600x600x850
	NP-16-6	30184	
	NP-18-6Z	30760	1800x600x850
	NP-18-6	30185	
	NP-20-6Z	49668	2000x600x850
	NP-20-6	49667	
KOGAST 700	NP-8Z	30767	800x700x850
	NP-8	19176	
	NP-10Z	30768	1000x700x850
	NP-10	19177	
	NP-12Z	30769	1200x700x850
	NP-12	19178	
	NP-14Z	30770	1400x700x850
	NP-14	19179	
	NP-16Z	30771	1600x700x850
	NP-16	19180	
	NP-18Z	30772	1800x700x850
	NP-18	19181	
NP-20Z	49665	2000x700x850	
NP-20	49664		



3.3 Counters / Schränke / Столы

3.3.3 CLOSED COUNTERS / SCHRÄNKE MIT TÜREN / ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ С ДВЕРЯМИ

Description / Beschreibung / Описание:

"A - Closed counter with hinged door (on one side) and intermediate shelf

- Schrank mit Flügeltür (einseitig) und Zwischenbord
- Производственный стол с распашными дверями (на одной стороне) и промежуточной полкой"

"B - Closed counter with sliding door (on one side) and intermediate shelf

- Schrank mit Schiebetür (einseitig) und Zwischenbord
- Производственный стол с раздвижными дверями (на одной стороне) и промежуточной полкой"

"C - Closed counter with sliding door (on both sides) and intermediate shelf

- Schrank mit Schiebetür (beiderseitig) und Zwischenbord
- Производственный стол с раздвижными дверями (с обеих сторон) и промежуточной полкой"

Description: Working table; 3 sides closed with intermediate shelf

Beschreibung: Arbeitsschrank an drei Seiten geschlossen; mit Zwischenbord

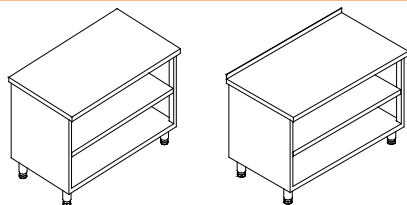
Описание: Производственный стол закрыт с трех сторон; с промежуточной полкой

Remark: Models -Z with Splashback

Bemerkung: Modelle -Z mit Aufkantung

Примечание: Пристенные модели -Z с бортом

3.3.2 WORKING TABLES / ARBEITSSCHRÄNKE / ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ СТОЛЫ



Working table /
Arbeitsschrank /
Производственный стол

Working table with Splashback (models - Z) /
Arbeitsschrank mit Aufkantung (Modelle -Z) /
Производственный стол с бортом (модели -Z)



NP-14

LINE / LINIE ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 600	NPKV-8-6Z	30810	800x600x850	A
	NPKV-8-6	30174		
	NPV-10-6Z	30811	1000x600x850	B
	NPV-10-6	30175		
	NPV-12-6Z	30812	1200x600x850	
	NPV-12-6	30176		
	NPV-14-6Z	30813	1400x600x850	
	NPV-14-6	30177		
	NPV-16-6Z	30814	1600x600x850	
	NPV-16-6	30178		
	NPV-18-6Z	30815	1800x600x850	
	NPV-18-6	30179		
NPV-20-6Z	49674	2000x600x850		
NPV-20-6	49673			
KOGAST 700	NPKV-8Z	30822	800x700x850	A
	NPKV-8	22360		
	NPV-10Z	30823	1000x700x850	B
	NPV-10	19182		
	NPV-12Z	30824	1200x700x850	
	NPV-12	19183		
	NPV-14Z	30825	1400x700x850	
	NPV-14	19184		
	NPV-16Z	30826	1600x700x850	
	NPV-16	19185		
	NPV-18Z	30827	1800x700x850	
	NPV-18	19186		
	NPV-20Z	49671	2000x700x850	
	NPV-20	49670		
	NP2V-10	19187	1000x700x850	
NP2V-12	19188			
NP2V-14	19189	1400x700x850		
NP2V-16	19190			
NP2V-18	19191	1800x700x850		



3.3 Counters / Schränke / Столы

3.3.4 HEATED COUNTERS / WÄRMESCHRÄNKE / ТЕПЛОВЫЕ СТОЛЫ

LINE / LINIE ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	POWER RATING/ LEISTUNG/ МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 600	EPKV-8-6Z	30834	800x600x850	2,25	230V AC	9,8 A	A
	EPKV-8-6	30168					
	EPV-10-6Z	30835	1000x600x850	2,25	230V AC	9,8 A	B
	EPV-10-6	30169					
	EPV-12-6Z	30836	1200x600x850	2,25	230V AC	9,8 A	B
	EPV-12-6	30170					
	EPV-14-6Z	30837	1400x600x850	2,25	230V AC	9,8 A	B
	EPV-14-6	30171					
	EPV-16-6Z	30838	1600x600x850	2,25	230V AC	9,8 A	B
	EPV-16-6	30172					
	EPV-18-6Z	30839	1800x600x850	2,25	230V AC	9,8 A	B
	EPV-18-6	30173					
	EPV-20-6Z	49680	2000x600x850	2,25	230V AC	9,8 A	B
	EPV-20-6	49679					

Description / Beschreibung / Описание:

"A - Heated counter with hinged door (on one side) and intermediate shelf / Wärmeschrank mit Flügeltür (einseitig) und Zwischenbord

Тепловой прилавок с распашными дверями (на одной стороне) и промежуточной полкой"

"B - Heated counter with sliding door (on one side) and intermediate shelf / Wärmeschrank mit Schiebetür (einseitig) und Zwischenbord

Тепловой прилавок с раздвижными дверями (на одной стороне) и промежуточной полкой"

"C - Heated counter with sliding door (on both sides) and intermediate shelf / Wärmeschrank mit Schiebetür (beiderseitig) und Zwischenbord

Тепловой прилавок с раздвижными дверями (с обеих сторон) и промежуточной полкой"

Remark: Models -Z with Splashback

Bemerkung: Modelle -Z mit Aufkantung

Примечание: Пристенные модели -Z с бортом



NPV-14

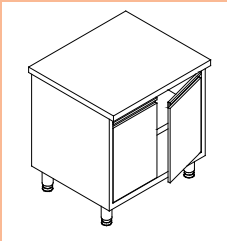


EPV-14

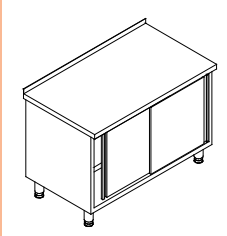


3.3 Counters / Schränke / Столы

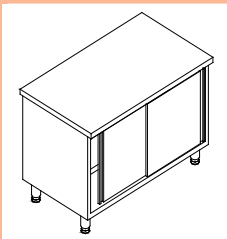
3.3.4 HEATED COUNTERS / WÄRMESCHRÄNKE / ТЕПЛОВЫЕ СТОЛЫ



NPKV-8-6 EPKV-8-6
 NPKV-8-6Z EPKV-8-6Z
 NPKV-8 EPKV-8
 NPKV-8Z EPKV-8Z



NPV-10-6Z EPV-10-6Z
 NPV-12-6Z EPV-12-6Z
 NPV-14-6Z EPV-14-6Z
 NPV-16-6Z EPV-16-6Z
 NPV-18-6Z EPV-18-6Z
 NPV-20-6Z EPV-20-6Z
 NPV-10Z EPV-10Z
 NPV-12Z EPV-12Z
 NPV-14Z EPV-14Z
 NPV-16Z EPV-16Z
 NPV-18Z EPV-18Z
 NPV-20Z EPV-20Z



NPV-10-6 EPV-10-6Z
 NPV-12-6 EPV-12-6Z
 NPV-14-6 EPV-14-6Z
 NPV-16-6 EPV-16-6Z
 NPV-18-6 EPV-18-6Z
 NPV-20-6 EPV-20-6Z
 NPV-10 EPV-10Z
 NPV-12 EPV-12Z
 NPV-14 EPV-14Z
 NPV-16 EPV-16Z
 NPV-18 EPV-18Z
 NPV-20 EPV-20Z
 NP2V-10 EP2V-10
 NP2V-12 EP2V-12
 NP2V-14 EP2V-14
 NP2V-16 EP2V-16
 NP2V-18 EP2V-18
 NP2V-20 EP2V-20

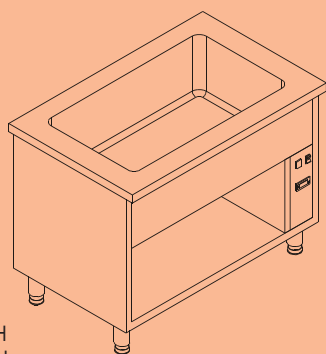
LINE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	POWER RATING/ LEISTUNG/ МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 700	EPKV-8Z	30846	800x700x850	2,25	230V AC	9,8 A	A
	EPKV-8	22361					
	EPV-10Z	30847	1000x700x850	2,25	230V AC	9,8 A	B
	EPV-10	19192					
	EPV-12Z	30848	1200x700x850	2,25	230V AC	9,8 A	B
	EPV-12	19193					
	EPV-14Z	30849	1400x700x850	2,25	230V AC	9,8 A	B
	EPV-14	19194					
	EPV-16Z	30850	1600x700x850	2,25	230V AC	9,8 A	B
	EPV-16	19195					
	EPV-18Z	30851	1800x700x850	2,25	230V AC	9,8 A	B
	EPV-18	19196					
	EPV-20Z	49677	2000x700x850	2,25	230V AC	9,8 A	C
	EPV-20	49676					
	EP2V-10	19197	1000x700x850	2,25	230V AC	9,8 A	C
	EP2V-12	19198	1200x700x850				
	EP2V-14	19199	1400x700x850	2,25	230V AC	9,8 A	C
	EP2V-16	19200	1600x700x850				
	EP2V-18	19201	1800x700x850	2,25	230V AC	9,8 A	C
	EP2V-20	49682	2000x700x850				



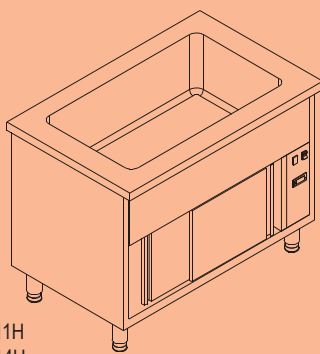
3.3 Counters / Schränke / Столы

3.3.5 BAINS-MARIE / BAIN- MARIÉS / МАРМИТЫ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД

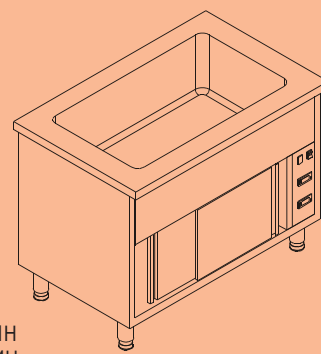
LINE / LINIE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Prod.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	CONTAINERS BEHÄLTER ГАСТРОЕМКОСТИ	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	WATER CONNECTION WASSERANSCHLUSS ПОДВОДКА ВОДЫ	DRAIN AUSLASS СЛИВ
KOGAST 700	VK-11H	37533	1100x700x850	3 x GN 1/1-200	3	400V 3N AC	4,3 A	R 3/4"	R 3/4"
	VKV-11H	37535			5,25		14,1 A		
	VKE-11H	37537			4		8,7 A		
	VK-14H	37534	1400x700x850	4 x GN 1/1-200	4		8,7 A		
	VKV-14H	37536			6,25		14,1 A		
	VKE-14H	37538			6,25		14,1 A		



VK-11H
VK-14H



VKV-11H
VKV-14H



VKE-11H
VKE-14H

* Opomba: GN posode je potrebno naročiti dodatno.
* Napomena: GN posude je potrebno dodatno naručiti.



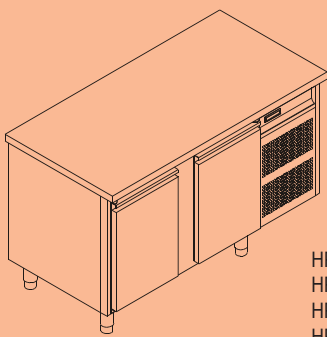
3.3 Counters / Schränke / Столы

3.3.5 BAINS-MARIE / BAIN- MARIES / МАРМИТЫ ДЛЯ ВТОРЫХ БЛЮД

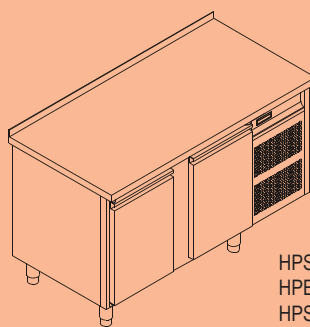
TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР		SET UP TEMPERATURE EINGESTELTE TEMPERATUR ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА		VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
WELL/ WANNE ВАННА	CABINET/ SCHRANK ШКАФЧИК	WELL/ WANNE ВАННА	CABINET/ SCHRANK ШКАФЧИК	
75-96°C	/	95+3°C	/	A
	50-85°C		60+3°C	B
	/		/	C
	/		/	A
	50-85°C		60+3°C	B
	50-85°C		60+3°C	C

A - Adhesive heaters under well and neutral open cabinet without doors / Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Neutralschrank ohne Tür/ Самоклеящиеся нагреватели под ванной и нейтральный прилавок без дверей
 B - Adhesive heaters under well and neutral cabinet with sliding doors / Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Neutralschrank mit Schiebetür/ Самоклеящиеся нагреватели под ванной и нейтральный внутренний объем с раздвижными дверями
 C - Adhesive heaters under well and warming cabinet with sliding doors / Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Wärmeschrank mit Schiebetür/ Самоклеящиеся нагреватели под ванной и обогреваемый внутренний объем с раздвижными дверями

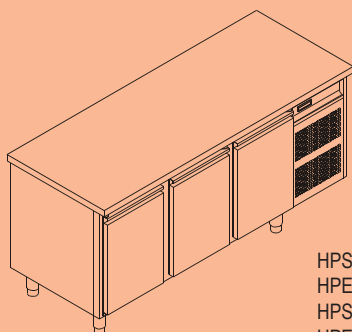
3.3.6 REFRIGERATED COUNTERS / KÜHLTISCHE / ОХЛАЖДАЕМЫЕ ПРИЛAVКИ



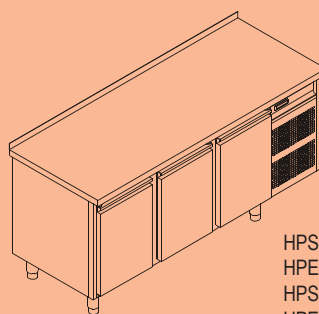
HPS-14-6
HPE-14-6
HPS-14
HPE-14



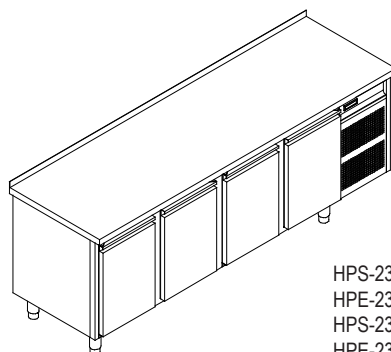
HPS-14-6Z
HPE-14-6Z
HPS-14Z
HPE-14Z



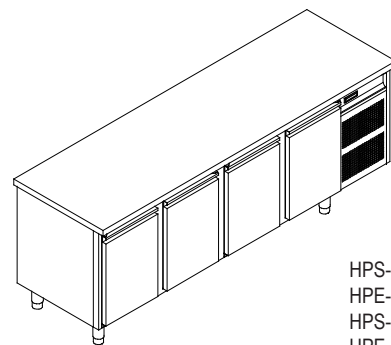
HPS-18-6
HPE-18-6
HPS-18
HPE-18



HPS-18-6Z
HPE-18-6Z
HPS-18Z
HPE-18Z



HPS-23-6Z
HPE-23-6Z
HPS-23Z
HPE-23Z



HPS-23-6
HPE-23-6
HPS-23
HPE-23

3.3 Counters / Schränke / Столы

3.3.6 REFRIGERATED COUNTERS / KÜHLTISCHE / ОХЛАЖДАЕМЫЕ ПРИЛAVКИ

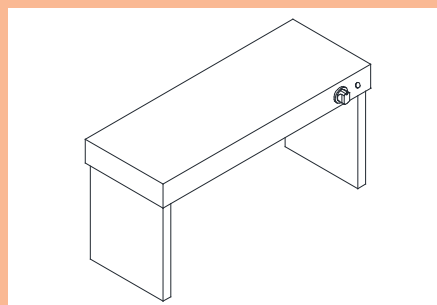
LINE / LИНИЯ / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (mm/mm)	DOORS TÜR ДВЕРИ	POWER RATING LEISTUNG МОЩНОСТЬ (kW / кВт)	EL. POWER SUPPLY ELEKTROANSCHLUSS ЭЛЕКТРОПОДВОДКА	ELECTRIC CURRENT STROM СИЛА ТОКА	TEMPERATURE RANGE TEMPERATURBEREICH ДИАПАЗОН ТЕМПЕРАТУР	SET UP TEMPERATURE EINGESTELTE TEMPERATUR ЗАДАННАЯ ТЕМПЕРАТУРА	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 600	HPS-14-6Z ❄️	30943	1400x600x850	2 x GN 2/3	0,24	230V AC	1,4 A	0 to +15°C 0 bis +15°C 0 до +15°C	+3 to +5°C +3 bis +5°C +3 до +5°C	A
	HPS-14-6 ❄️	30940								
	HPS-18-6Z ❄️	30944	1800x600x850	3 x GN 2/3	0,35		2,0 A			
	HPS-18-6 ❄️	30941								
	HPS-23-6Z ❄️	30945	2300x600x850	4 x GN 2/3	0,39		2,3 A			
	HPS-23-6 ❄️	30942								
	HPE-14-6Z ❄️	30958	1400x600x850	2 x GN 2/3	0,37		2,0 A			B
	HPE-14-6 ❄️	30955								
	HPE-18-6Z ❄️	30959	1800x600x850	3 x GN 2/3	0,37		2,3 A			
	HPE-18-6 ❄️	30956								
	HPE-23-6Z ❄️	30960	2300x600x850	4 x GN 2/3	0,66		3,6 A			
HPE-23-6 ❄️	30957									
KOGAST 700	HPS-14Z ❄️	30946	1400x700x850	2 x doors GN 1/1	0,24	1,4 A	A			
	HPS-14 ❄️	28306								
	HPS-18Z ❄️	30947	1800x700x850	3 x doors GN 1/1	0,35	2,0 A				
	HPS-18 ❄️	28307								
	HPS-23Z ❄️	30948	2300x700x850	4 x doors GN 1/1	0,39	2,3 A				
	HPS-23 ❄️	28308								
	HPE-14Z ❄️	30961	1400x700x850	2 x doors GN 1/1	0,37	2,0 A		B		
	HPE-14 ❄️	28309								
	HPE-18Z ❄️	30962	1800x700x850	3 x doors GN 1/1	0,42	2,3 A				
	HPE-18 ❄️	28310								
	HPE-23Z ❄️	30963	2300x700x850	4 x doors GN 1/1	0,66	3,6 A				
HPE-23 ❄️	28311									



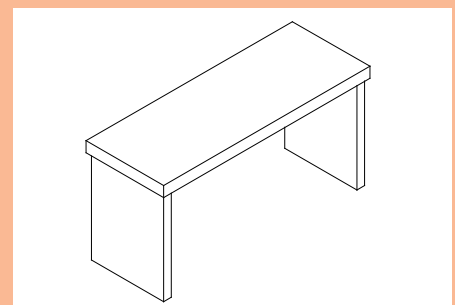
3.3 Counters / Schränke / Столы

3.3.7 BRIDGES / BRÜCKEN / МОСТЫ

LINES / LINIEN ЛИНИИ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 600 und 700 KOGAST 600 и 700	MO-8/4	38072	800x300x400	Heated bridge Wärmebrücke Тепловой мост
	MO-10/4	38073	1000x300x400	
	MO-12/4	38074	1200x300x400	
	MO-14/4	38076	1400x300x400	
	MO-16/4	38077	1600x300x400	
	MO-18/4	38078	1800x300x400	
KOGAST 600 and 700 KOGAST 600 и 700	MN-8/4	38066	800x300x400	Unheated bridge Unbeheizte Brücke Нейтральный мост
	MN-10/4	38067	1000x300x400	
	MN-12/4	38068	1200x300x400	
	MN-14/4	38069	1400x300x400	
	MN-16/4	38070	1600x300x400	
	MN-18/4	38071	1800x300x400	



Heated bridge / Wärmebrücke /
Тепловой мост



Unheated bridge / Unbeheizte Brücke /
Нейтральный мост

A - Adhesive heaters under well and neutral open cabinet without doors / Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Neutralschrank ohne Tür/ Самоклеящиеся нагреватели под ванной и нейтральный прилавок без дверей

B - Adhesive heaters under well and neutral cabinet with sliding doors / Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Neutralschrank mit Schiebetür/ Самоклеящиеся нагреватели под ванной и нейтральный внутренний объем с раздвижными дверями

C - Adhesive heaters under well and warming cabinet with sliding doors / Selbstklebende Heizkörper unter Wanne und Wärmeschrank mit Schiebetür/ Самоклеящиеся нагреватели под ванной и обогреваемый внутренний объем с раздвижными дверями



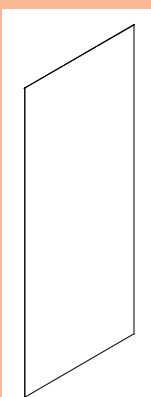
3.4 Equipment for disposal and storage / Ausrüstung für Entsorgung und Lagerung / Оборудование для хранения

3.4.1 RACKS WITH HEIGHT OF 1700 MM / LAGERREGALE MIT HÖHE 1700 MM / КУХОННЫЕ СТЕЛЛАЖИ С ВЫСОТОЙ 1700 MM

LINE / LINE ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ		
KOGAST 700	RP-6-5-17	27403	600x540x1700		<p>Stainless steel open rack; width 540 mm; height 1700 mm</p> <p>Offenes Regal aus Edelstahl; Breite 540 mm; Höhe 1700 mm</p> <p>Открытый кухонный стеллаж из нержавеющей стали; ширина 540 мм; высота 1700 мм</p>		
	RP-7-5-17	27404	700x540x1700				
	RP-8-5-17	27405	800x540x1700				
	RP-9-5-17	27406	900x540x1700				
	RP-10-5-17	27407	1000x540x1700				
	RP-11-5-17	49480	1100x540x1700				
	RP-12-5-17	49484	1200x540x1700				
	RP-6-6-17	27413	600x640x1700				<p>Stainless steel open rack; width 640 mm; height 1700 mm</p> <p>Offenes Regal aus Edelstahl; Breite 640 mm; Höhe 1700 mm</p> <p>Открытый кухонный стеллаж из нержавеющей стали; ширина 640 мм; высота 1700 мм</p>
	RP-7-6-17	27414	700x640x1700				
	RP-8-6-17	27415	800x640x1700				
	RP-9-6-17	27416	900x640x1700				
	RP-10-6-17	27417	1000x640x1700				
	RP-11-6-17	49481	1100x640x1700				
	RP-12-6-17	49485	1200x640x1700				
	RPF-6-5-17	27423	600x540x1700		<p>Stainless steel open rack with perforated shelves width 540 mm; height 1700 mm</p> <p>Offenes Regal aus Edelstahl mit gelochten Fachböden Breite 540 mm; Höhe 1700 mm</p> <p>Открытый кухонный стеллаж из нержавеющей стали с перфорированными полками; ширина 540 мм; высота 1700 мм</p>		
	RPF-7-5-17	27424	700x540x1700				
	RPF-8-5-17	27425	800x540x1700				
	RPF-9-5-17	27426	900x540x1700				
	RPF-10-5-17	27427	1000x540x1700				
	RPF-11-5-17	49488	1100x540x1700				
	RPF-12-5-17	49492	1200x540x1700				
	RPF-6-6-17	27428	600x640x1700			<p>Stainless steel open rack with perforated shelves width 640 mm; height 1700 mm</p> <p>Offenes Regal aus Edelstahl mit gelochten Fachböden Breite 640 mm; Höhe 1700 mm</p> <p>Открытый кухонный стеллаж из нержавеющей стали с перфорированными полками; ширина 640 мм; высота 1700 мм</p>	
	RPF-7-6-17	27429	700x640x1700				
	RPF-8-6-17	27430	800x640x1700				
RPF-9-6-17	27431	900x640x1700					
RPF-10-6-17	27432	1000x640x1700					
RPF-11-6-17	49489	1100x640x1700					
RPF-12-6-17	49493	1200x640x1700					

3.4 Equipment for disposal and storage / Ausrüstung für Entsorgung und Lagerung / Оборудование для хранения

3.4.1 RACKS WITH HEIGHT OF 1700 MM / LAGERREGALE MIT HÖHE 1700 MM / КУХОННЫЕ СТЕЛЛАЖИ С ВЫСОТОЙ 1700 MM

LINE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 700	BO-540/17	25893	530x1538		Side panel for racks; height 1538 mm Seitenwand für Lagerregal; Höhe 1538 mm Боковая стенка стеллажа; высота 1538 мм
	BO-640/17	25894	630x1538		
	HO-6/17	25897	590x1538		
	HO-7/17	25898	690x1538		
	HO-8/17	25899	790x1538		
	HO-9/17	25900	890x1538		
	HO-10/17	25901	990x1538		
	HO-11/17	49683	1090x1538		
	HO-12/17	49684	1190x1538		
					Back panel for racks; height 1538 mm Rückwand für Lagerregal; Höhe 1538 mm Задняя стенка стеллажа; высота 1538 мм

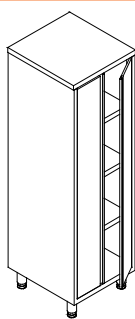
3.4.3 CABINETS / SCHRÄNKE / ШКАФЫ

LINE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 700	RO KV-6	22596	600x640x2000	Cabinet with hinged door Schrank mit Flügeltür Шкаф с распашными дверями
	RO KV-8	22597	800x640x2000	
	RO DV-10	22598	1000x640x2000	
	RO DV-12	22599	1200x640x2000	Cabinet with two sliding doors Schrank mit zwei Schiebetüren Шкаф с двумя раздвижными дверями
	RO DV-14	22600	1400x640x2000	
	RO DV-16	22601	1600x640x2000	
	RO DV-18	22602	1800x640x2000	
	ROKR-8	38944	793x643x1950	Cabinet with hinged door for bread Schrank mit Flügeltür für Brot Шкаф с распашными дверями для хлеба
	ROC-8	38945	793x643x1950	Cabinet with hinged door for detergents and cleaning accessories Schrank mit Flügeltür für Reinigungsmittel und Reinigungs- Zubehör Шкаф с распашными дверями для моющих средств и аксессуаров для чистки
	ROCTR-10D	38946	1000x643x1950	Cabinet with hinged door and place for low sink (trocadero) right Schrank mit Flügeltür und Stelle für Ausgussbecken; rechts Шкаф с распашными дверями и местом для дренажной ванны; право
	ROCTR-10L	38947	1000x643x1950	Cabinet with hinged door and place for low sink (trocadero); left Schrank mit Flügeltür und Stelle für Ausgussbecken; links Шкаф с распашными дверями и местом для дренажной ванны; лево

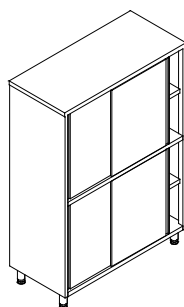


3.4 Equipment for disposal and storage / Ausrüstung für Entsorgung und Lagerung / Оборудование для хранения

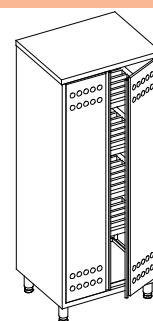
3.4.3 CABINETS / SCHRÄNKE / ШКАФЫ



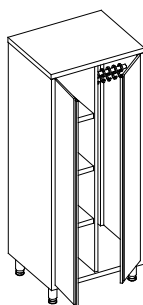
RO KV-6
RO KV-8



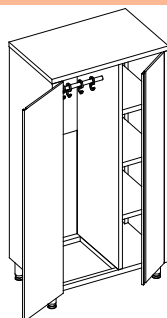
RO DV-10
RO DV-12
RO DV-14
RO DV-16
RO DV-18



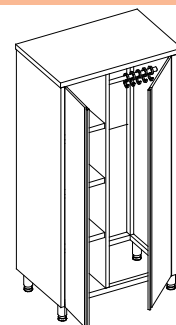
RO KR-8



ROC-8



ROCTR-10L



ROCTR-10D

3.4.2 RACKS WITH HEIGHT OF 2000 MM / LAGERREGALE MIT HÖHE 2000 MM / КУХОННЫЕ СТЕЛЛАЖИ С ВЫСОТОЙ 2000 MM

LINE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 700	BO-540/20	25895	530x1838		Side panel for racks; height 1838 mm Seitenwand für Lagerregal; Höhe 1838 mm Боковая стенка стеллажа; высота 1838 мм
	BO-640/20	25896	630x1838		
	HO-6/20	25902	590x1838		
	HO-7/20	25903	690x1838		
	HO-8/20	25904	790x1838		
	HO-9/20	25905	890x1838		
	HO-10/20	25906	990x1838		
	HO-11/20	49685	1090x1838		
	HO-12/20	49686	1190x1838		



3.4 Equipment for disposal and storage / Ausrüstung für Entsorgung und Lagerung / Оборудование для хранения

3.4.2 RACKS WITH HEIGHT OF 2000 MM / LAGERREGALE MIT HÖHE 2000 MM / КУХОННЫЕ СТЕЛЛАЖИ С ВЫСОТОЙ 2000 MM

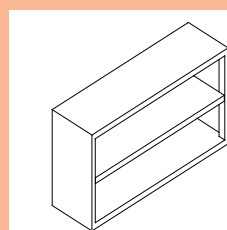
LINE / ЛИНИЯ	TYPE / ТИП	ART. No. / ART. Nr. / № Прод.	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ (мм/мм)	FIGURE / ABBILDUNG / РИСУНОК	VERSION / AUSFÜHRUNG / ВЕРСИЯ		
KOGAST 700	RP-6-5-20	27408	600x540x2000		<p>Stainless steel open rack; width 540 mm; height 2000 mm</p> <p>Offenes Regal aus Edelstahl; Breite 540 mm; Höhe 2000 mm</p> <p>Открытый кухонный стеллаж из нержавеющей стали; ширина 540 мм; высота 2000 мм</p>		
	RP-7-5-20	27409	700x540x2000				
	RP-8-5-20	27410	800x540x2000				
	RP-9-5-20	27411	900x540x2000				
	RP-10-5-20	27412	1000x540x2000				
	RP-11-5-20	49482	1100x540x2000				
	RP-12-5-20	49486	1200x540x2000				
	RP-6-6-20	27418	600x640x2000				<p>Stainless steel open rack; width 640 mm; height 2000 mm</p> <p>Offenes Regal aus Edelstahl; Breite 640 mm; Höhe 2000 mm</p> <p>Открытый кухонный стеллаж из нержавеющей стали; ширина 640 мм; высота 2000 мм</p>
	RP-7-6-20	27419	700x640x2000				
	RP-8-6-20	27420	800x640x2000				
	RP-9-6-20	27421	900x640x2000				
	RP-10-6-20	27422	1000x640x2000				
	RP-11-6-20	49183	1100x640x2000				
	RP-12-6-20	49487	1200x640x2000				
	RPF-6-5-20	27433	600x540x2000		<p>Stainless steel open rack with perforated shelves width 540 mm; height 2000 mm</p> <p>Offenes Regal aus Edelstahl mit gelochten Fachböden Breite 540 mm; Höhe 2000 mm</p> <p>Открытый кухонный стеллаж из нержавеющей стали с перфорированными полками; ширина 540 мм; высота 2000 мм</p>		
	RPF-7-5-20	27434	700x540x2000				
	RPF-8-5-20	27435	800x540x2000				
	RPF-9-5-20	27436	900x540x2000				
	RPF-10-5-20	27437	1000x540x2000				
	RPF-11-5-20	49490	1100x540x2000				
	RPF-12-5-20	49494	1200x540x2000				
	RPF-6-6-20	27438	600x640x2000				<p>Stainless steel open rack with perforated shelves width 640 mm; height 2000 mm</p> <p>Offenes Regal aus Edelstahl mit gelochten Fachböden Breite 640 mm; Höhe 2000 mm</p> <p>Открытый кухонный стеллаж из нержавеющей стали с перфорированными полками; ширина 640 мм; высота 2000 мм</p>
	RPF-7-6-20	27439	700x640x2000				
	RPF-8-6-20	27440	800x640x2000				
RPF-9-6-20	27441	900x640x2000					
RPF-10-6-20	27442	1000x640x2000					
RPF-11-6-20	49491	1100x640x2000					
RPF-12-6-20	49495	1200x640x2000					



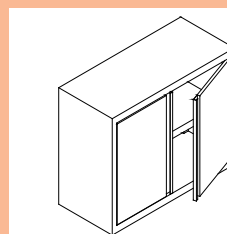
3.4 Equipment for disposal and storage / Ausrüstung für Entsorgung und Lagerung / Оборудование для хранения

3.4.4 WALL CUPBOARDS / WANDHÄNGESCHRÄNKE / НАСТЕННЫЕ ЗАКРЫТЫЕ ПОЛКИ

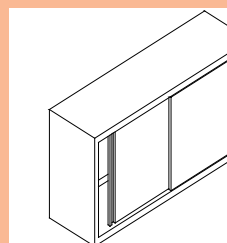
	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 700	VO-8	19202	800x350x660	Wall cupboard without door Wandregal (ohne Tür) Настенная полукоткрытая полка (без двери)
	VO-10	19203	1000x350x660	
	VO-12	19204	1200x350x660	
	VO-14	19205	1400x350x660	
	VO-16	19206	1600x350x660	
	VO-18	19207	1800x350x660	
	VO-20	36051	2000x350x660	Wall cupboard with hinged door/ Wandhängeschrank mit Flügeltür/ Настенная закрытая полка с распашными дверями
	VOV-8	28115	800x350x660	
	VOV-10	19208	1000x350x660	
	VOV-12	19209	1200x350x660	
	VOV-14	19210	1400x350x660	
	VOV-16	19211	1600x350x660	
VOV-18	19212	1800x350x660	Wall cupboard with sliding door Wandhängeschrank mit Schiebetür Настенная закрытая полка с раздвижными дверями	
VOV-20	36052	2000x350x660		



VO-8
VO-10
VO-12
VO-14
VO-16
VO-18
VO-20

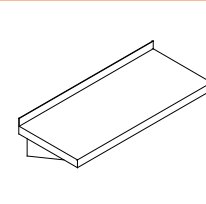


VOV-8



VOV-10
VOV-12
VOV-14
VOV-16
VOV-18
VOV-20

3.4.5 WALL AND DRAIN SHELVES / WANDBORDE UND WAND- TROPFPLATTEN / НАСТЕННЫЕ ОТКРЫТЫЕ И СЛИВНЫЕ ПОЛКИ

	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 700	KO-8	19213	800x350x180		Single wall shelf Wandbord; einetagig Настенная открытая полка; единственная
	KO-10	19214	1000x350x180		
	KO-12	19215	1200x350x180		
	KO-14	19216	1400x350x180		
	KO-16	19217	1600x350x180		
	KO-18	19218	1800x350x180		
	KO-20	49649	2000x350x180		



KOE-14

3.4.5 WALL AND DRAIN SHELVES / WANDBORDE
UND WAND- TROPFPLATTEN / НАСТЕННЫЕ
ОТКРЫТЫЕ И СЛИВНЫЕ ПОЛКИ

3.4 Equipment for disposal and storage / Ausrüstung für Ent-
sorgung und Lagerung / Оборудование для хранения

	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	FIGURE ABBILDUNG РИСУНОК	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 700	KOE-8	19219	800x350x660		Double wall shelf Wandbord; zweietagig Настенная открытая полка; двойная
	KOE-10	19220	1000x350x660		
	KOE-12	19221	1200x350x660		
	KOE-14	19222	1400x350x660		
	KOE-16	19223	1600x350x660		
	KOE-18	19224	1800x350x660		
	KOE-20	49650	2000x350x660		
	KOC-8D	26980	800x350x180		Single wall drain shelf - drain right Wand- Tropfplatte; einetagige - Ausguss rechts Настенная сливная полка; единственная; выпуск право
	KOC-10D	26982	1000x350x180		
	KOC-12D	26984	1200x350x180		
	KOC-14D	26986	1400x350x180		
	KOC-16D	26988	1600x350x180		
	KOC-18D	26990	1800x350x180		
	KOC-8L	26981	800x350x180		Single wall drain shelf - drain left Wand- Tropfplatte; einetagige - Ausguss links Настенная сливная полка; единственная; выпуск лево
	KOC-10L	26983	1000x350x180		
	KOC-12L	26985	1200x350x180		
	KOC-14L	26987	1400x350x180		
	KOC-16L	26989	1600x350x180		
	KOC-18L	26991	1800x350x180		
	KOEC-8D	28187	800x350x660		Double wall drain shelf - drain right Wand- Tropfplatte; zweietagige - Ausguss rechts Настенная сливная полка; двойная; выпуск право
	KOEC-10D	28188	1000x350x660		
	KOEC-12D	28189	1200x350x660		
	KOEC-14D	28190	1400x350x660		
	KOEC-16D	28191	1600x350x660		
	KOEC-18D	28192	1800x350x660		
	KOEC-8L	28181	800x350x660		Double wall drain shelf - drain left Wand- Tropfplatte; zweietagige - Ausguss links Настенная сливная полка; двойная; выпуск лево
	KOEC-10L	28182	1000x350x660		
	KOEC-12L	28183	1200x350x660		
KOEC-14L	28184	1400x350x660			
KOEC-16L	28185	1600x350x660			
KOEC-18L	28186	1800x350x660			



3.5 Trolleys / Wagen / Тележки

3.5.1 KITCHEN TROLLEYS / WAGEN / ТЕЛЕЖКИ

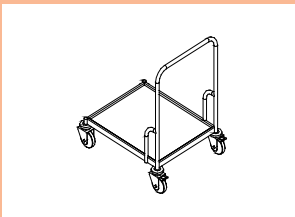
LINE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 700	VT-1E-8	24378	800x690x930	Platform trolley (carrying capacity to 100 kg) Plattformwagen (Tragfähigkeit bis 100 kg) Платформенная тележка (Грузоподъемность до 100 кг)
	VPL-300	17012	1065x665x900	Platform trolley (carrying capacity to 300 kg) Plattformwagen (Tragfähigkeit bis 300 kg) Платформенная тележка (Грузоподъемность до 300 кг)
	VT-2E-8	16993	800x690x930	Platform trolley with two shelves Servierwagen mit 2 Ablageböden
	VT-2E-11	16992	1190x690x930	Сервировочная тележка; две полки
	VT-3E-8	16991	800x690x930	Platform trolley with three shelves Servierwagen mit 3 Ablageböden
	VT-3E-11	16990	1190x690x930	Сервировочная тележка; три полки
	VT-2E-8Z	38137	690x800x930	Condiment trolley / Gewürzwagen / Тележка для специй
	MPV	29526	410x700x850	Trolley with rails and stainless steel top Wagen mit Führungsschienen und Oberplatte aus Edelstahl Тележка с направляющими и столешницей из нержавеющей стали
	MPV-K	29527	410x700x850	Trolley with rails and polyethylene top Wagen mit Führungsschienen und Oberplatte aus Polyethylen Тележка с направляющими и столешницей из полиэтилена
	MPZV	29528	410x700x850	Trolley with rails and stainless steel top - closed with door Wagen mit Führungsschienen und Oberplatte aus Edelstahl - mit Tür Тележка с направляющими и столешницей из нержавеющей стали - с дверями
	MPZV-K	29529	410x700x850	Trolley with rails and polyethylene top - closed with door Wagen mit Führungsschienen und Oberplatte aus Polyethylen - mit Tür Тележка с направляющими и столешницей из полиэтилена - с дверями
	VD-11	18234	845x605x1520	Tray trolley / Tablettwagen / Тележка для подносов
	VPL-18	17011	655x740x1615	Trolley for GN 2/1 containers / Regalwagen für GN 2/1 Behälter Тележка для гастроемкостей GN 2/1
	VPL-6K	34762	630x630x1615	Basket trolley / Korb- Transportwagen / Тележка для перевозки корзин
	VB-100	15848	565x655x705	Multipurpose sink trolley (bowl 100 lt.) Kartoffel- und Gemüsewaschwagen (Becken 100 lt.) Тележка для мытья овощей и фруктов (ванна 100 л.)
	VB-200	15847	645x845x635	Multipurpose sink trolley (bowl 200 lt.) Kartoffel- und Gemüsewaschwagen (Becken 200 lt.) Тележка для мытья овощей и фруктов (ванна 200 л.)
VM	00232	630x420x645	Storage trolley for flour / Mehlwagen / Тележка для муки	
PZO-50	39729	380x380x605	Waste trolley 50 lt. with pedal / Abfallbehälter 50 lt.- fahrbar mit Pedal Тележка с баком для отходов 50 л- с педалью	



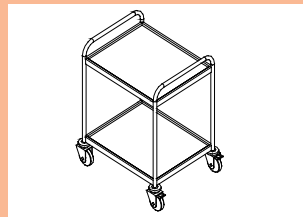
3.5 Trolleys / Wagen / Тележки

3.5.1 KITCHEN TROLLEYS / WAGEN / ТЕЛЕЖКИ

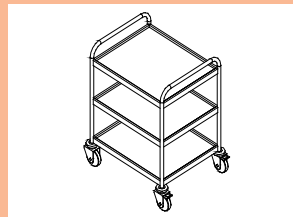
LINE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIMENSIONS ABMESSUNGEN РАЗМЕРЫ (мм/мм)	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 700	V-OM	49704	1200x800x1900	Trolley with hooks for meat/ Wagen mit Fleischhaken/ Тележка с крюками для мяса
	V-OPM	49705	1200x800x1900	Trolley with hooks for half carcasses / Wagen mit Haken für Schlachtkörperhälften Тележка с крюками для полутош



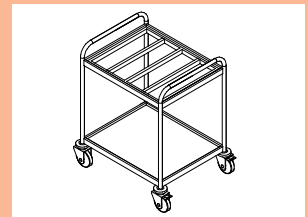
VT-1E-8
VPL-300



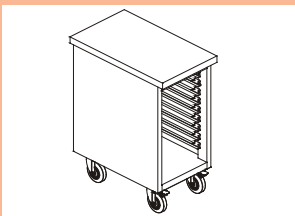
VT-2E-8



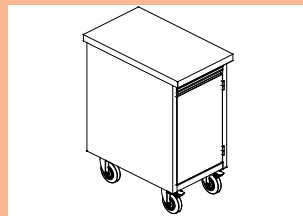
VT-3E-8
VT-3E-11



VT-2E-8Z



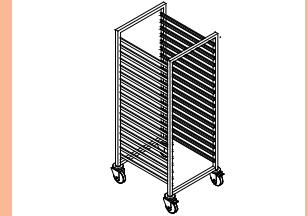
MPV
MPV-K



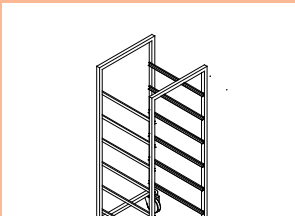
MPZV
MPZV-K



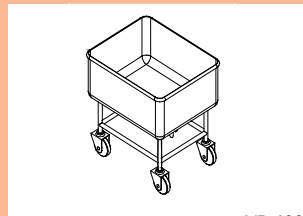
VD-11



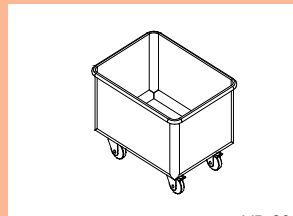
VPL-18



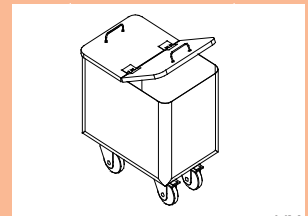
VPL-6K



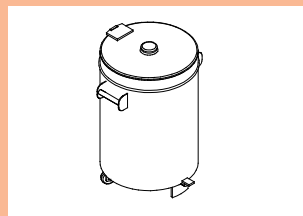
VB-100



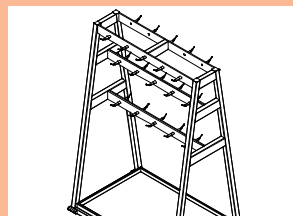
VB-200



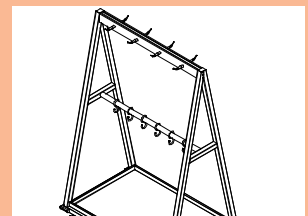
VM



PZO-50



V-OM



V-OPM

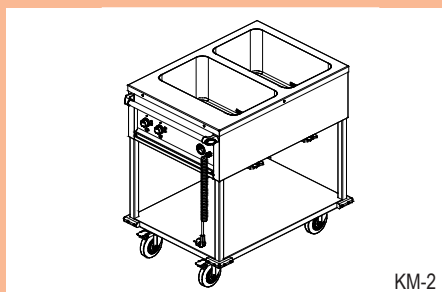


KMO-2

3.5 Trolleys / Wagen / Тележки

3.5.2 HOT FOOD SERVING TROLLEYS / SPEISEN- AUSGABEWAGEN / ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ БЛЮД

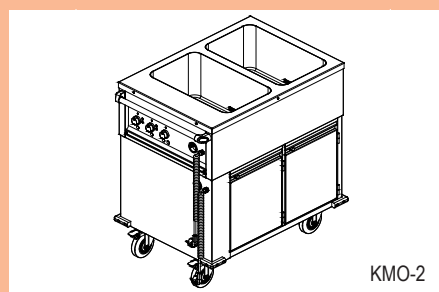
LINE / ЛИНИЯ	TYPE TYP ТИП	ART. No. ART. Nr. № Прод.	DIM. ABMESS. РАЗМЕРЫ (mm/mm)	VERSION AUSFÜHRUNG ВЕРСИЯ
KOGAST 700	KM-2	30745	914x630x885	Hot food serving trolley; 2 basins for GN 1/1-200; below open Speisen- Ausgabewagen, beheizt mit 2 Becken für Gastrobehälter GN 1/1-200; unten offen Тележка для подачи горячих блюд; 2 ванны для Гастроемкостей GN 1/1-200; внизу открытая
	KM-3	30748	1267x630x885	Hot food serving trolley; 3 basins for GN 1/1-200Б below open Speisen- Ausgabewagen, beheizt mit 3 Becken für Gastrobehälter GN 1/1-200; unten offen Тележки для подачи горячих блюд; 3 ванны для Гастроемкостей GN 1/1-200; внизу открытая
	KMN-2	30746	914x630x885	Hot food serving trolley; 2 basins for GN 1/1-200; below closed with door Speisen- Ausgabewagen, beheizt mit 2 Becken für Gastrobehälter GN 1/1-200; unten mit Tür Тележка для подачи горячих блюд; 2 ванны для Гастроемкостей GN 1/1-200; внизу с дверями
	KMN-3	30749	1267x630x885	Hot food serving trolley; 3 basins for GN 1/1-200; below closed with door Speisen- Ausgabewagen, beheizt mit 3 Becken für Gastrobehälter GN 1/1-200; unten mit Tür Тележки для подачи горячих блюд; 3 ванны для Гастроемкостей GN 1/1-200; внизу с дверями
	KMO-2	30747	914x630x885	Hot food serving trolley; 2 basins for GN 1/1-200; below heated counter/Speisen- Ausgabewagen, beheizt mit 2 Becken für Gastrobehälter GN 1/1-200; unten Wärmeschrank/ Тележка для подачи горячих блюд; 2 ванны для Гастроемкостей GN 1/1-200; внизу обогреваемый внутренний объем
	KMO-3	30750	1267x630x885	Hot food serving trolley; 3 basins for GN 1/1-200; below heated counter/ Speisen- Ausgabewagen, beheizt mit 3 Becken für Gastrobehälter GN 1/1-200; unten Wärmeschrank/ Тележки для подачи горячих блюд; 3 ванны для Гастроемкостей GN 1/1-200; внизу обогреваемый внутренний объем



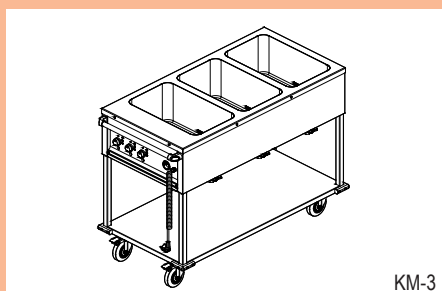
KM-2



KMN-2



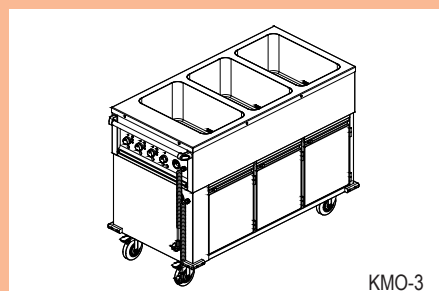
KMO-2



KM-3



KMN-3



KMO-3