

# COMPACT 700



ANBAU-KOCHLINIE

**HOCATEC<sup>24</sup>**® GmbH  
*Ihr Hotel- und Catering-Technik Provider*

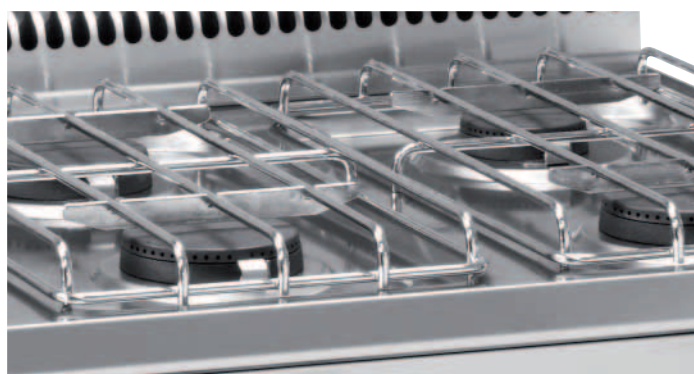
# 96 Modelle – anbaufähig für vielseitige Lösungen

## COMPACT LINE

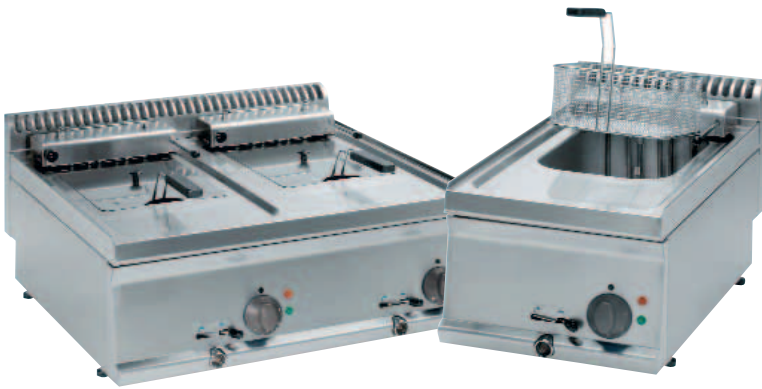
Eine Geräteserie, bestehend aus einer Auswahl an Elementen, die den Ansprüchen und Leistungen der modernen Küchenbetriebe gerecht wird. Diese Serie ist die richtige Wahl für alle preisbewussten mittleren Küchenbetriebe aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Die Verwendung von hochwertigen Komponenten und die exakte Edelstahlverarbeitung sind ein Garant für Passgenauigkeit und lange Lebensdauer.

Durch die modulare Bauweise und die einheitlichen Arbeitshöhen, ist ein vielseitiger Einsatz mit einer optimalen Ausnutzung des in der Küche zur Verfügung stehenden Platzes möglich.



# COMPACT 700



## Elektro-Friteusen

2 ideale Modelle für das Frittieren von Speisen. Dank der spezifischen hohen Leistung und des fassonierten Beckens mit der großen Kaltzone.

Temperaturregelung bis zu 190°C. Heizelemente kippbar, mit Sicherheitsperre in angehobener Stellung.

## Gas/Elektro-Bainmarie

4 Modelle, ideal für die Aufbewahrung von warmen Speisen bei korrekter Temperatur und Feuchtigkeit. Becken mit GN Abmes-

sungen; Abfluss über eine Sicherheitsvorrichtung. Gasmodelle werkseitig auf Erdgas eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten.



## Frittenwanne

1 Elektromodell zum trocknen Warmhalten von frittierten Speisen (Pommes Frites, Fleischklöße, Würste usw.)

unter Beibehalten deren Duft und Konsistenz. Abnehmbare 1/1-GN Becken.



## Gas-Lavasteingrills

2 Modelle zum Grillen von

Fisch, Fleisch und Gemüse.

## Elektro / Gas-Großkochflächen

Elektro:  
mit Kontrollvorrichtung für jede Heizzone

Gas:  
mit Thermoelement



# COMPACT 700



## Gasherde mit Backofen oder offenem Unterbau

Mit Backofen:  
6 Modelle, Brenner mit 3 verschiedenen Leistungen; Brennerroste aus emailliertem Guss/Topfgitter aus Edelstahl. Elektro- oder Gas-Backöfen mit Innenmaß 2/1 GN. Neutraler Bereich - kann mit Schienen für GN-Behälter 1/1 ausgestattet werden.

Mit offenem Unterbau:  
7 Modelle, Brenner mit 3 verschiedenen Leistungen; Brennerroste aus emailliertem Guss/Topfgitter aus Edelstahl; Schubladen unter den Brennern ausziehbar.

## Gasherde mit Glühplatte

3 Modelle - 2 davon mit einer interessanten Kombination mit einer Gusseisenplatte und offenen Brennern. Brennerroste aus emaillier-

tem Guss; Schubladen unter den Brennern ausziehbar. Gas-Backöfen mit Innenmaß 2/1 GN.



## Multibräter

2 Modelle mit offenem Unterbau. Boden aus Verbundstahl, Edelstahlkorpus,

inkl. GN 1/1 Auffangschale mit Griff.

## Elektroherde

7 Modelle mit Backofen: 4 mit runden und 3 mit eckigen Platten - alle mit „Cut Off“-Thermostat gegen jede Energieverschwendung.

Gepresste Platte mit Einkerbung gegen das Austreten von Flüssigkeiten. Elektro-Backöfen mit Innenmaß 2/1 GN. 2 Modelle mit offenem Unterbau und runden Platten.



## Elektroherd mit Glaskeramikfläche

mit Glaskeramikfläche: mit Backofen, Glaskeramikfläche mit runden Infrarot-Widerständen zur Verstär-

kung der Wärmeleitung und Verkürzung der Aufwärmzeiten. Elektrobacköfen mit Innenmaß 2/1 GN.

# COMPACT 700



## Gas/Elektro-Grillplatten

14 Tischmodelle für das perfekte „Grillen“ von Fleisch, Fisch, Gemüse, Eiern und Käse. Versionen mit glatter oder gerillter Stahlplatte oder glatter, glänzender

Hartchromausführung bei denen die Wärme nur übereinstimmend mit den aufliegenden Speisen abgegeben wird.

## Gas-Kochflächen

3 Modelle, mit Gusseisenbrennern mit 3 verschiedenen Leistungen. Brennerroste aus emailliertem Guss; Schubladen unter den

Brennern ausziehbar. Gepresste Platte mit Einkerbung gegen das Austreten von Flüssigkeiten.



## Gas-Kochflächen mit Glühplatte

2 Modelle mit einer interessanten Kombination mit einer Gusseisenplatte, mit offenen Brennern zur Verwendung von verschie-

den großen Kochtöpfen. Brennerroste aus emailliertem Guss; Schubladen unter den Brennern ausziehbar.

## Glaskeramik-Kochflächen

2 Modelle mit Beheizung durch runde Infrarot-Widerstände unter der glatten Glaskeramikplatte; die Platte

verstärkt die Wärmeleitung und ist für eine einfache Reinigung hermetisch verschlossen.



## Elektro-Kochflächen

6 Modelle: 3 mit runden und 3 mit eckigen Platten - alle mit „Cut Off“-Thermostat gegen jede Energieverschwendung und hermeti-

scher Fixierung an der gepressten Platte, die gegen das Austreten von Flüssigkeiten eingekerbt ist. Leistungsregler mit 7 Stufen.

# COMPACT 700



## Gas-/ Elektro-Multikocher

4 ideale Modelle zum Kochen in Wasser von Nudeln, Reis, Klößchen, Ravioli, aber auch Gemüse und Fleisch. Becken

mit großem Schaum-Sammelbereich aus Edelstahl AISI 316 gegen jegliche Rostbildung.



## Gas-/Elektro-Friteusen

4 ideale Modelle für das Frittieren von Speisen, dank der spezifisch hohen Leistungen und der fassonierten Becken mit der großen

Kaltzone. Elektroversionen mit kippbarem Heizelement; Gasversion mit Röhrenbrennern.



## Neutrale Arbeitsplatten

4 Modelle, davon 2 mit Schublade, besonders nützlich zum Klopfen, Zerkleinern, Aufschneiden usw. oder als praktische Abstell-

flächen verwendbar. Mögliche Ausstattung mit Schneidbrett aus lebensmittelechtem Kunststoff.



## Unterschranke und Brückenelemente

Verschiedene Unterschrankmodelle und verschieden lange „Brückenelemente“ für die Aufnahme und rasche Stecksystem-Befestigung

aller Tischmodelle. Mögliche Ausstattung der Unterschranke mit Türen, Schubladen und Schienen für GN-Behälter.



## Elektro-Vapor Rostbräter

2 Modelle mit Wasserbecken und Ablasshahn, kippbare

Heizelement-Einheit.

## Gekühlte Unterschranke

4 Modelle als Stützmodul für die Tischgeräte und zur korrekten Aufbewahrung der Speisen. Ausgestattet mit

Fächern und Schubladen in GN-Norm-Größen. Eingebautes Kühlaggregat mit Umluftverdampfer.



# COMPACT 700

## Zubehör auf Bestellung

**4190017**  
Heizregister für  
Unterbauten



**417002**  
Tür rechts oder links



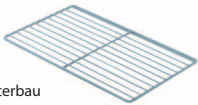
**4170003**  
Schubladen-Kit, Gn 1/1  
**4170004**  
Schubladen-Kit, Gn 2/1



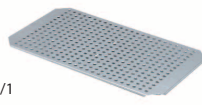
**4150011**  
GN Führungsschienen  
für Unterbauten



**4170018**  
Rost für Kühlunterbau



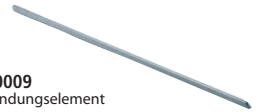
**4150007**  
Siebboden für  
Bainmarie GN 1/1



**4190010**  
Reinigungsschaber



**4170009**  
Verbindungselement



**4150006**  
Korb für Friteuse 8 lt.  
**4170015**  
Korb für Friteuse 14 lt.



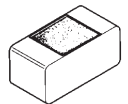
**4150012**  
1/2 Korbset für Friteuse 8 lt.  
**4170016**  
1/2 Korbset für Friteuse 14 lt.



**4170030**  
Reduzierrost für  
Gasbrenner



**4170022**  
Ersatz-Öl-Ablaufank  
für Friteusen



**4170010**  
Korb für Multikocher



**4170011**  
Korbset für  
Multikocher GN2/3



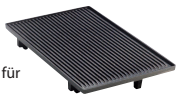
**4170012**  
Korbset für  
Multikocher GN2/3



**4170013**  
Korbset für  
Nudelkocher GN2/3



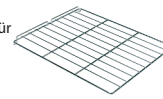
**4170026**  
Grillplattenaufsatz für  
Gasherde



**4170014**  
Grillplattenaufsatz für  
Gasherde



**4190008**  
Extra Rost GN 2/1 für  
Backofen  
**4190009**  
Rost für Großofen



**4170017**  
GN Führungsschienen  
1 Paar für Kühlunterbauten



**415008**  
Rundrohr-Rost für Fisch  
für Lavasteingrill



**4170019**  
Tellerablage L=35 cm



**4170021**  
Tellerablage L=105 cm



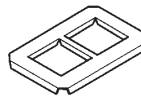
**4170005**  
Brückenschienen  
L=35 cm  
**4170006**  
Brückenschienen  
L=70 cm



**4170007**  
Brückenschienen L=105 cm  
**4170008**  
Brückenschienen L=140 cm



**4170027**  
Rahmen für  
2 Kochplatten



**415009**  
Schneidbrett aus Kunststoff



**4170028**  
Verbindungspaneel 1/2M für  
Inselaufstellung  
**4170029**  
Verbindungspaneel 1 M für  
Inselaufstellung



**4170031 - 0034**  
Sockelblenden, frontal  
L=35/70/105/140 cm



**4170035**  
Sockelblenden, seitlich  
L=65 cm



**4170035**  
Sockelblenden, seitlich, Inselaufstellung  
L=130 cm



# Gliederung der Artikelauswahl

Modell	Beschreibung	Maße	Leistung (kW) Spannung
<b>4171040</b>	Herd, Gas, 4 Brenner	70x70x85	<b>31 kW</b>
<b>4171041</b>	Herd, Gas, 4 Brenner	70x70x85	400V – 4,7 kW/ <b>24 kW</b>
<b>4171042</b>	Herd, Gas, 4 Brenner	70x70x85	400V – 5,0 kW/ <b>24 kW</b>
<b>4171043</b>	Herd, elektro, 4 Platten, rund	70x70x85	400 V – 12,2 kW
<b>4171044</b>	Herd, elektro, 4 Platten, rund	70x70x85	400 V – 12,5 kW
<b>4171045</b>	Herd, Gas, 4 Brenner	70x70x85	<b>24 kW</b>
<b>4171055</b>	Herd, Gas, 2 Brenner	35x70x85	<b>9,5 kW</b>
<b>4171056</b>	Herd, Gas, 2 Brenner	35x70x85	<b>12 kW</b>
<b>4171057</b>	Herd, Gas, 4 Brenner	70x70x85	<b>19 kW</b>
<b>4171046</b>	Herd, Gas, 6 Brenner	105x70x85	<b>31 kW</b>
<b>4171047</b>	Herd, elektro, 4 Platten, rund	70x70x85	400 V – 7,5 kW
<b>4171048</b>	Herd, elektro, 6 Platten, rund	105x70x85	400 V – 12 kW
<b>4171049</b>	Kochfläche, Gas, 2 Brenner	35x70x28	<b>12 kW</b>
<b>4171058</b>	Kochfläche, Gas, 2 Brenner	35x70x28	<b>9,5 kW</b>
<b>4171050</b>	Kochfläche, Gas, 4 Brenner	70x70x28	<b>24 kW</b>
<b>4171051</b>	Kochfläche, Gas, 6 Brenner	105x70x28	<b>31 kW</b>
<b>4171052</b>	Kochfläche, elektro, 2 Platten, rund	35x70x28	400 V – 4 kW
<b>4171053</b>	Kochfläche, elektro, 4 Platten, rund	70x70x28	400 V – 7,5 kW
<b>4171054</b>	Kochfläche, elektro, 6 Platten, rund	105x70x28	400 V – 12 kW
<b>4171059</b>	Kochfläche, Gas, 4 Brenner	70x70x28	<b>19 kW</b>
<b>4171001</b>	Herd, Gas, 4 Brenner	70x70x85	<b>24 kW</b>
<b>4171002</b>	Herd, Gas, 6 Brenner	105x70x85	<b>34,5 kW</b>
<b>4171003</b>	Herd, Gas, 4 Brenner	70x70x85	400V – 4,7 kW/ <b>19,5 kW</b>
<b>4171029</b>	Herd, Gas, 6 Brenner	105x70x85	400V – 4,7 kW/ <b>30 kW</b>
<b>4171034</b>	Herd, Gas, 6 Brenner	105x70x85	400V – 6,3 kW/ <b>30 kW</b>
<b>4171004</b>	Herd, Gas, 2 Brenner + Glühplatte	70x70x85	<b>19,5 kW</b>
<b>4171005</b>	Herd, Gas, mit Glühplatte	70x70x85	<b>13,5 kW</b>
<b>4171027</b>	Herd, Gas, 4 Brenner	70x70x85	<b>19,5 kW</b>
<b>4171028</b>	Herd, Gas, 6 Brenner	105x70x85	<b>30 kW</b>
<b>4171030</b>	Herd, Gas, 4 Brenner, Glühplatte	105x70x85	<b>27,3 kW</b>
<b>4171006</b>	Herd, elektro, 4 Platten, rund	70x70x85	400 V – 14 kW
<b>4171008</b>	Herd, elektro, Ceran	70x70x85	400 V – 13,3 kW
<b>4171026</b>	Herd, elektro, Glühplatte, 4 Heizzonen	70x70x85	400 V – 12,7 kW
<b>4171007</b>	Herd, elektro, 6 Platten, rund	105x70x85	400 V – 20,3 kW
<b>4171009</b>	Herd, elektro, 4 Platten eckig	70x70x85	400 V – 15,1 kW
<b>4171010</b>	Herd, elektro, 6 Platten, eckig	105x70x85	400 V – 20,3 kW
<b>4171035</b>	Herd, elektro, 6 Platten	105x70x85	400 V – 21,9 kW
<b>4171033</b>	Herd, elektro, 6 Platten, eckig	105x70x85	400 V – 21,9 kW
<b>4176001</b>	Multikocher, Gas	35x70x85	<b>10 kW</b>
<b>4176002</b>	Multikocher, Elektro	35x70x85	400 V – 4,8 kW
<b>4176003</b>	Multikocher, Elektro	70x70x85	400 V – 9,6 kW
<b>4176004</b>	Multikocher, Gas	70x70x85	<b>20 kW</b>
<b>4177005</b>	Multibräter, elektro	35x70x85	400 V – 4,5 kW
<b>4177006</b>	Multibräter, elektro	70x70x85	400 V – 9 kW
<b>4174001</b>	Fritteuse, Gas, Standgerät	35x70x85	<b>11,5 kW</b>
<b>4174002</b>	Fritteuse, Gas, Standgerät	70x70x85	<b>23 kW</b>
<b>4174003</b>	Fritteuse, elektro, Standgerät	35x70x85	400 V – 10,8kW
<b>4174004</b>	Fritteuse, elektro, Standgerät	70x70x85	400 V – 21,6kW
<b>4174005</b>	Fritteuse, elektro, Tischgerät	35x70x28	400 V – 6 kW
<b>4174006</b>	Fritteuse, elektro, Tischgerät	70x70x28	400 V – 12kW
<b>4170001</b>	Frittenwanne, elektro	38x70x28	230 V – 1 kW
<b>4171019</b>	Kochfläche, Gas, 2 Brenner	35x70x28	<b>10,5 kW</b>
<b>4171020</b>	Kochfläche, Gas, 4 Brenner	70x70x28	<b>19,5 kW</b>
<b>4175001</b>	Bainmarie, Gas	35x70x28	<b>2 kW</b>
<b>4175002</b>	Bainmarie, Gas	70x70x28	<b>2 kW</b>
<b>4175003</b>	Bainmarie, elektro	35x70x28	230 V – 1,3 kW
<b>4175004</b>	Bainmarie, elektro	70x70x28	230 V – 2,6 kW
<b>4171011</b>	Kochfläche, elektro, 2 Platten, rund	35x70x28	400 V – 5,2 kW

Modell	Beschreibung	Maße	Leistung (kW) Spannung
<b>4171021</b>	Kochfläche, Gas, 6 Brenner	105x70x28	<b>30 kW</b>
<b>4171022</b>	Kochfläche, Gas, 2 Brenner	70x70x28	<b>15 kW</b>
<b>4171023</b>	Kochfläche, Gas, 4 Brenner	105x70x28	<b>22,8 kW</b>
<b>4171024</b>	Kochfläche, Gas, Glühplatte	70x70x28	<b>9 kW</b>
<b>4171012</b>	Kochfläche, elektro, 4 Platten, rund	70x70x28	400 V – 9,3 kW
<b>4171013</b>	Kochfläche, elektro, 6 Platten, rund	105x70x28	400 V – 15,6 kW
<b>4171014</b>	Kochfläche, elektro, 2 Platten, eckig	35x70x28	400 V – 5,2 kW
<b>4171015</b>	Kochfläche, elektro, 4 Platten, eckig	70x70x28	400 V – 10,4 kW
<b>4171016</b>	Kochfläche, elektro, 6 Platten, eckig	105x70x28	400 V – 15,6 kW
<b>4171017</b>	Kochfläche, Ceran, 2 Zonen	35x70x28	400 V – 4,3 kW
<b>4171018</b>	Kochfläche, Ceran, 4 Zonen	70x70x28	400 V – 8,6 kW
<b>4171025</b>	Kochfläche, elektro, Glühplatte, 4 Heizzonen	70x70x28	400 V – 8 kW
<b>4172013</b>	Rostbräter, elektro	35x70x28	400 V – 4,05 kW
<b>4172014</b>	Rostbräter, elektro	70x70x28	400 V – 8,1 kW
<b>4173001</b>	Lavasteingrill, Gas	35x70x28	<b>6,9 kW</b>
<b>4173002</b>	Lavasteingrill, Gas	70x70x28	<b>13,8 kW</b>
<b>4172001</b>	Grillplatte, Gas, glatt	35x70x28	<b>7 kW</b>
<b>4172002</b>	Grillplatte, Gas, gerillt	35x70x28	<b>7 kW</b>
<b>4172003</b>	Grillplatte, Gas, glatt verchromt	35x70x28	<b>7 kW</b>
<b>4172004</b>	Grillplatte, Gas, glatt	70x70x28	<b>14 kW</b>
<b>4172007</b>	Grillplatte, elektro, glatt	35x70x28	400 V – 3,9 kW
<b>4172008</b>	Grillplatte, elektro, gerillt	35x70x28	400 V – 3,9 kW
<b>4172009</b>	Grillplatte, elektro, glatt verchromt	35x70x28	400 V – 3,9 kW
<b>4172010</b>	Grillplatte, elektro, glatt	70x70x28	400 V – 7,8 kW
<b>4172005</b>	Grillplatte, Gas, 1/3 gerillt 2/3 glatt	70x70x28	<b>14 kW</b>
<b>4172006</b>	Grillplatte, Gas, glatt verchromt	70x70x28	<b>14 kW</b>
<b>4172011</b>	Grillplatte, elektro, 1/3 gerillt 2/3 glatt	70x70x28	400 V – 7,8 kW
<b>4172012</b>	Grillplatte, elektro, glatt verchromt	70x70x28	400 V – 7,8 kW
<b>4172015</b>	Grillplatte, elektro, gerillt	70x70x28	400 V – 7,8 kW
<b>4172016</b>	Grillplatte, Gas, gerillt	70x70x28	<b>14 kW</b>
<b>4179001</b>	Neutralelement, Arbeitsplatte	35x70x28	
<b>4179002</b>	Neutralelement, Arbeitsplatte	70x70x28	
<b>4179003</b>	Neutralelement, Arbeitsplatte	35x70x28	
<b>4179004</b>	Neutralelement, Arbeitsplatte	70x70x28	
<b>4611006</b>	Kühl-Unterbau, 2 Türen, 170lt.	140x65x62	230 V – 350 W
<b>4611007</b>	Kühl-Unterbau, 1 Tür & 2 Schubladen, 170lt.	140x65x62	230 V – 350 W
<b>4611008</b>	Kühl-Unterbau, 3 Türen, 265 lt.	175x65x62	230 V – 390 W
<b>4611009</b>	Kühl-Unterbau, 2 Türen & 2 Schubl., 265lt.	175x65x62	230 V – 390 W

Die Gasleistungen sind in Rot angegeben.