

PROFI LINE 700



ANBAU-KOCHLINIE

HOCATEC²⁴® GmbH
Ihr Hotel- und Catering-Technik Provider

142 Modelle – anbaufähig für vielseitige Lösungen

PROFI LINE

Kompromisslos, leistungsstark, zuverlässig und bezahlbar

Über 20 Jahre Erfahrung in der Entwicklung und Herstellung von Großküchengeräten, eine ständige Qualitätskontrolle und Weiterentwicklung haben als Ergebnis diese neue Kochgeräteserie entstehen lassen.

Je größer die Küche, desto größer sind die Ansprüche an Leistung und Zuverlässigkeit der Großküchentechnik. Arbeitsdruck und Hektik sind die prägenden Elemente in den modernen Küchenbetrieben, die auf Gerätschaften vertrauen müssen, die zu 100% zuverlässig sind, die 100% Leistung bringen und dessen Hersteller keine Kompromisse eingehen, sondern nur die besten Komponenten einsetzen, damit 100% Zuverlässigkeit und 100% Leistung garantiert sind.

Die PROFI LINIE 700 ist die leistungsstarke, zuverlässige und bezahlbare Kochlinie, die Ihnen mit mehr als 120 Modellen professionelle Performance mit einem funktionalen Design auf höchstem Niveau bietet.

Durch modernste Fertigungsanlagen ist die Passgenauigkeit, ebenso wie die hygienische und arbeitsergonomische Ausführung unser Standard.

Die UNI EN ISO 9001:2000 zertifizierte Fertigung ist der unabhängige Nachweis für Sie, dass Qualität bei uns mehr ist, als nur ein Lippenbekenntnis.



PROFI LINE 700



Gas/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 Sicherheitssperre in angehobener Stellung. Gasmodelle werkseitig auf Erdgas eingestellt, Wechseldüsenkit enthalten.

Gas/Elektro-Bainmarie

8 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

2 Elektromodelle zum trocknen Warmhalten von frittierten Speisen (Pommes Frites, Fleischklöße, Würste usw.)

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



Gas-Vaporgrills

2 Modelle, ideal für die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Gemüse mit dem besonderen Aroma der nor-

malen Glut. Beheizung des Lavasteins mit Rundrohrbrennern. Spritzschutz auf 3 Seiten.

Elektro-Vaporgrills

4 Modelle, ideal für das „Grillen“ von Fleisch, Fisch und Gemüse. Beheizung durch elektrische Panzer-

widerstände unter dem abnehmbaren Edelstahlrost. Beckenentleerung über einen Ablasshahn.



PROFI LINE 700



Gasherde mit Backofen oder offenem Unterbau

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

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

Gasherde mit Glühplatte

6 Modelle - 4 davon mit einer interessanten Kombination mit einer Gusseisenplatte und offenen Brennern. 3 Modelle mit offenem Unterbau. Brennerroste aus emailliertem 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. Bei Modell mit 32 Lt. Fassungsvermögen: 2 unabhängige Heizzonen.

Elektroherde

6 Modelle mit Backofen: 3 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.



Elektroherd mit Glaskeramikfläche / Elektro-Glühplattenherd / Induktion

mit Glaskeramikfläche: mit Backofen, Glaskeramikfläche mit runden Infrarot-Widerständen zur Verstärkung der Wärmeleitung und Verkürzung der Aufwärmzeiten. Elektrobacköfen mit Innenmaß 2/1 GN. Glühplattenherd:

Glühplatte mit 4 Heizzonen, die stufenlos regelbar sind. Elektrobacköfen mit Innenmaß 2/1 GN inkl. Rost. Ebenso sind diese Modelle mit offenem Unterbau erhältlich. Induktion: 2 Modelle mit offenem Unterbau und stufenlos regelbaren Heizzonen.



PROFI LINE 700



Gas/Elektro-Grillplatten

28 Modelle für das perfekte „Grillen“ von Fleisch, Fisch, Gemüse, Eiern und Käse. Versionen mit glatter oder gerillter Stahlplatte oder glatter, glänzender Hart-

chromausführung bei denen die Wärme nur übereinstimmend mit den aufliegenden Speisen abgegeben wird. Tischmodell oder mit offenem Unterbau.

Gas-Kochflächen

5 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

3 Modelle - 2 davon 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 / Elektro-Glühplattenherd / Induktion

3 Modelle mit Beheizung durch runde Infrarot-Widerstände unter der glatten Glaskeramikplatte; die Platte verstärkt die Wärmeleitung

und ist für eine einfache Reinigung hermetisch verschlossen. Induktion: 2 Modelle mit stufenlos regelbaren Heizzonen.



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.

PROFI LINE 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

12 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.



Gas-/Elektro-Kochkessel

3 Modelle mit je 50 lt. Inhalt, direkter oder indirekter Gasbeheizung oder indirekter Elektrobeheizung. Kessel aus Edelstahl AISI 316 gegen jegliche Rostbildung. Sicherheitsvorrichtung für die Modelle mit indirekter Beheizung.



Gas-/Elektro-Kippbratpfanne

4 Modelle - 2 mit Elektro- und 2 mit Gasbetrieb. Tiegel aus Edelstahl mit besonders leitfähigem Boden aus Stahl oder Edelstahl AISI 304. Manuelles Kippsystem mit Handrad; Beheizung durch Rundrohrbrenner oder Panzerwiderstände.



Neutrale Arbeitsplatten

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



flächen verwendbar. Mögliche Ausstattung mit Schneidbrett aus lebensmittelechtem Kunststoff. Mit offenem Unterbau oder als Tischgerät.



Unterschränke und Brückenelemente

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

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

Gekühlte Unterschränke

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.




PROFI LINE 700

Zubehör auf Bestellung

4190017
Heizregister für Unterbauten



4190007
Tür rechts oder links



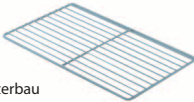
5170003
Schubladen-Kit



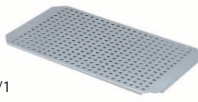
5170007
GN Führungsschienen für Unterbauten




4170018
Rost für Kühlunterbau



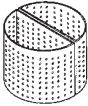
4150007
Siebboden für Bainmarie GN 1/1



4190010
Reinigungsschaber



5170013
Korb für Kochkessel 50 lt. 2-teilig, Loch-Ø 3 mm




4150006
Korb für Friteuse 8 lt.

4190050
Korb für Friteuse 12 lt.

4190046
Korb für Friteuse 13 lt.

4190049
Korb für Friteuse 17 lt.




4150012
1/2 Korbset für Friteuse 8 lt.

4150048
1/2 Korbset für Friteuse 13 lt.

4150049
1/2 Korbset für Friteuse 17 lt.

4150051
1/2 Korbset für Friteuse 13 lt.




4190020
Wassersäule mit Schwenkarm




5170004
Korbset für Multikocher GN2/6




4170010
Korb für Multikocher




4170011
Korbset für Multikocher GN2/3



4170012
Korbset für Multikocher GN2/3



4170013
Korbset für Nudelkocher GN2/3



5170006
Grillplattenaufsatz für Gasherde

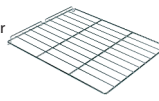


5170005
Grillplattenaufsatz für Gasherde



4190008
Extra Rost GN 2/1 für Backofen

4190009
Rost für Großofen



4170017
GN Führungsschienen 1 Paar für Kühlunterbauten




4190021
Rollen-Kit 2 mit Bremse




4190026
Tellerablage L=40 cm

4190027
Tellerablage L=80 cm



4190028
Tellerablage L=120 cm

4190029
Tellerablage L=160 cm



4190022
Stützschielen-Kit 40 cm für Brücken-Montage

4190023
80 cm für Brücken-Montage



4190024
120 cm für Brücken-Montage

4190025
160 cm für Brücken-Montage



5170027
Rahmen für 2 Kochplatten



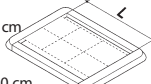
5170030
Tellerablage-Kit für Inselaufstellung, 120 cm

5170031
für Inselaufstellung, 160 cm



5170032
für Inselaufstellung, 200 cm

5170033
für Inselaufstellung, 240 cm




4190052
Klingenkit für Reinigungsschaber



5170036
Verbindungspaneel 1/2M für Inselaufstellung



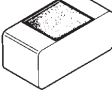
4190039 - 42
Sockelblenden, frontal L=40/80/120/160 cm



5170035
Sockelblenden, seitlich L=63 cm



4190045
Ersatz-Öl-Ablauftank für Friteusen




Gliederung der Artikelauswahl

Modell	Beschreibung	Maße	Leistung (kW) Spannung
5171005	Herd, Gas, 4 Brenner	80x70x90	26,5 kW
5171006	Herd, Gas, 6 Brenner	120x70x90	37 kW
5171024	Herd, Gas, 4 Hochleistungs-Brenner	80x70x90	35,8 kW
5171025	Herd, Gas, 4 Brenner	80x70x90	400V/4,7 kW – 19,5 kW
5171028	Herd, Gas, 6 Brenner	120x70x90	400 V/4,7 kW – 30 kW
5171029	Herd, Gas, 6 Brenner	120x70x90	230 V/3 kW – 37 kW
5171030	Herd, Gas, 6 Brenner	120x70x90	37 kW
5171058	Herd, Gas, 6 Brenner	120x70x90	400 V/6,3 kW – 30 kW
5171026	Herd, Gas, 1 Glühplatte	80x70x90	16 kW
5171027	Herd, Gas, 4 Brenner, 1 Glühplatte	120x70x90	29,8 kW
5171045	Herd, Gas, 2 Brenner, 1 Glühplatte	80x70x90	22 kW
5171034	Herd, Ceran, 4 Zonen	80x70x90	400 V – 13,3 kW
5171040	Herd, elektro, Glühplatte, 4 Heizzonen	80x70x90	400 V – 12,7kW
5171046	Herd, elektro, 4 Platten, rund	80x70x90	400 V – 15,1 kW
5171047	Herd, elektro, 6 Platten, rund	120x70x90	400 V – 20,3 kW
5171012	Herd, elektro, 4 Platten, eckig	80x70x90	400 V – 15,1 kW
5171013	Herd, elektro, 6 Platten, eckig	120x70x90	400 V – 20,3 kW
5171048	Herd, elektro, 6 Platten, rund	120x70x90	400 V – 21,9 kW
5171049	Herd, elektro, 6 Platten, eckig	120x70x90	400 V – 21,9 kW
5171002	Kochfläche, Gas, 4 Brenner	80x70x28	19,5 kW
5171008	Kochfläche, Gas, 4 Brenner	80x70x90	19,5 kW
5171014	Kochfläche, Gas, 2 Brenner	40x70x28	10,5 kW
5171015	Kochfläche, Gas, 2 Hochleistungs-Brenner	40x70x28	14,4 kW
5171018	Kochfläche, Gas, 2 Brenner	40x70x90	10,5 kW
5171019	Kochfläche, Gas, 2 Hochleistungs-Brenner	40x70x90	14,4 kW
5171009	Kochfläche, Gas, 4 Hochleistungs-Brenner	80x70x90	28,8 kW
5171010	Kochfläche, Gas, 6 Brenner	120x70x90	30 kW
5171016	Kochfläche, Gas, 4 Hochleistungs-Brenner	80x70x28	28,8 kW
5171017	Kochfläche, Gas, 6 Brenner	120x70x28	30 kW
5171020	Kochfläche, Gas, 1 Glühplatte	80x70x28	9 kW
5171022	Kochfläche, Gas, 1 Glühplatte	80x70x90	9 kW
5171021	Kochfläche, Gas, 4 Brenner, 1 Glühplatte	120x70x28	22,8 kW
5171023	Kochfläche, Gas, 4 Brenner, 1 Glühplatte	120x70x90	28,8 kW
5171038	Kochfläche, elektro, Glühplatte, 4 Heizzonen	80x70x28	400 V – 8 kW
5171039	Kochfläche, elektro, Glühplatte, 4 Heizzonen	80x70x90	400 V – 8 kW
5171050	Kochfläche, Gas, 2 Brenner, 1 Glühplatte	80x70x90	15 kW
5171051	Kochfläche, Gas, 2 Brenner, 1 Glühplatte	80x70x28	15 kW
5171052	Kochfläche, elektro, 2 Platten, rund	40x70x90	400 V – 5,2 kW
5171053	Kochfläche, elektro, 2 Platten, rund	40x70x28	400 V – 5,2 kW
5171054	Kochfläche, elektro, 4 Platten, rund	80x70x90	400 V – 10,4 kW
5171055	Kochfläche, elektro, 4 Platten, rund	80x70x28	400 V – 10,4 kW
5171056	Kochfläche, elektro, 6 Platten, rund	120x70x90	400 V – 15,6 kW
5171057	Kochfläche, elektro, 6 Platten, rund	120x70x28	400 V – 15,6 kW
5179009	Neutralelement, Arbeitsplatte	80x70x28	
5171003	Kochfläche, Ceran, 2 Zonen	40x70x28	400 V – 4,3 kW
5171004	Kochfläche, elektro, 2 Platten, eckig	40x70x90	400 V – 5,2 kW
5171007	Kochfläche, elektro, 4 Platten, eckig	80x70x28	400 V – 10,4 kW
5171011	Kochfläche, elektro, 4 Platten, eckig	80x70x90	400 V – 10,4 kW
5171032	Kochfläche, Ceran, 2 Zonen	40x70x90	400 V – 4,3 kW
5171035	Kochfläche, elektro, 2 Platten, eckig	40x70x28	400 V – 5,2 kW
5171036	Kochfläche, elektro, 6 Platten, eckig	120x70x28	400 V – 15,6 kW
5171037	Kochfläche, elektro, 6 Platten, eckig	120x70x90	400 V – 15,6 kW
5171031	Kochfläche, Ceran, 4 Zonen	80x70x28	400 V – 8,6 kW
5171033	Kochfläche, Ceran, 4 Zonen	80x70x90	400 V – 8,6 kW
5171041	Kochfläche, Induktion, 2 Platten	40x70x28	400 V – 2x 3,5 kW
5171042	Kochfläche, Induktion, 4 Platten	80x70x28	400 V – 4x 3,5 kW
5171043	Kochfläche, Induktion, 2 Platten	40x70x90	400 V – 2x 3,5 kW
5171044	Kochfläche, Induktion, 4 Platten	80x70x90	400 V – 4x 3,5 kW

Modell	Beschreibung	Maße	Leistung (kW) Spannung
5177001	Kipp-Bratpfanne, elektro, Compound-Stahl	80x70x90	400 V – 8,7 kW
5177002	Kipp-Bratpfanne, Gas, Compound-Stahl	80x70x90	12 kW
5177004	Kipp-Bratpfanne, elektro, Eisenbecken	80x70x90	400 V – 8,7 kW
5177005	Kipp-Bratpfanne, Gas, Eisenbecken	80x70x90	12 kW
5177009	Multibräter, elektro	40x70x85	400 V – 4,5 kW
5177010	Multibräter, elektro	80x70x85	400 V – 9 kW
5178003	Kochkessel, elektro, indirekte Hitze, 50lt	80x70x90	400 V – 9 kW
5178005	Kochkessel, Gas, direkte Hitze, 50lt	80x70x90	15,5 kW
5178006	Kochkessel, Gas, indirekte Hitze, 50lt	80x70x90	15,5 kW
5176003	Multikocher, Gas	80x70x90	20 kW
5176004	Multikocher, Gas	40x70x90	10 kW
5176005	Multikocher, Elektro	80x70x90	400 V – 9,6 kW
5176006	Multikocher, Elektro	40x70x90	400 V – 4,8 kW
5172025	Vaporgrill, elektro	40x70x28	400 V – 4,05 kW
5172026	Vaporgrill, elektro	80x70x28	400 V – 8,1 kW
5172027	Vaporgrill, elektro	40x70x90	400 V – 4,05 kW
5172028	Vaporgrill, elektro	80x70x90	400 V – 8,1 kW
5172029	Vaporgrill, Gas	40x70x90	8 kW
5172030	Vaporgrill, Gas	80x70x90	16 kW
5174008	Friteuse, Gas, Standgerät	40x70x90	12 kW
5174009	Friteuse, Gas, Standgerät	80x70x90	24 kW
5174010	Friteuse, Gas, Standgerät	40x70x90	11,5 kW
5174011	Friteuse, Gas, Standgerät	80x70x90	23 kW
5174001	Friteuse, Gas, Standgerät	40x70x90	12 kW
5174002	Friteuse, Elektro, Standgerät	40x70x90	400 V – 14 kW
5174003	Friteuse, Elektro, Standgerät	40x70x90	400 V – 6 kW
5174004	Friteuse, Elektro	40x70x28	400 V – 6 kW
5174013	Friteuse, Elektro, Standgerät	80x70x90	400 V – 12 kW
5174014	Friteuse, Elektro	80x70x28	400 V – 12 kW
5170001	Frittenwanne, elektro	40x70x28	230 V – 1 kW
5170002	Frittenwanne, elektro	40x70x90	230 V – 1 kW
5174005	Friteuse, Elektro, Standgerät	40x70x90	400 V – 12 kW
5174006	Friteuse, Elektro, Standgerät	80x70x90	400 V – 24 kW
5174007	Friteuse, Elektro, Standgerät	80x70x90	400 V – 33 kW
5174012	Friteuse, Elektro, Standgerät	40x70x90	400 V – 16,5 kW
5172002	Grillplatte, elektro, glatt	80x70x90	400 V – 7,8 kW
5172011	Grillplatte, Gas, glatt	80x70x90	14 kW
5172012	Grillplatte, Gas, glatt	40x70x90	7 kW
5172013	Grillplatte, Gas, gerillt	40x70x90	7 kW
5172014	Grillplatte, Gas, verchromt	40x70x90	7 kW
5172016	Grillplatte, elektro, glatt	40x70x90	400 V – 3,9 kW
5172017	Grillplatte, elektro, gerillt	40x70x90	400 V – 3,9 kW
5172018	Grillplatte, elektro, verchromt	40x70x90	400 V – 3,9 kW
5172001	Grillplatte, Gas, verchromt	40x70x28	7 kW
5172003	Grillplatte, elektro, 1/3 gerillt	40x70x90	400 V – 7,8 kW
5172004	Grillplatte, Gas, 1/3 gerillt	80x70x90	14 kW
5172005	Grillplatte, Gas, glatt	40x70x28	7 kW
5172010	Grillplatte, Gas, verchromt	80x70x90	14 kW
5172015	Grillplatte, elektro, verchromt	80x70x90	400 V – 7,8 kW
5172019	Grillplatte, elektro, glatt	40x70x28	400 V – 3,9 kW
5172021	Grillplatte, elektro, verchromt	40x70x28	400 V – 3,9 kW
5172031	Grillplatte, Gas, gerillt	80x70x90	14 kW
5172032	Grillplatte, elektro, gerillt	80x70x90	400 V – 7,8 kW
5172006	Grillplatte, Gas, gerillt	40x70x28	7 kW
5172007	Grillplatte, Gas, glatt	80x70x28	14 kW
5172008	Grillplatte, Gas, 1/3 gerillt	80x70x28	14 kW
5172009	Grillplatte, Gas, verchromt	80x70x28	14 kW
5172020	Grillplatte, elektro, gerillt	40x70x28	400 V – 3,9 kW

Die Gasleistungen sind in Rot angegeben.

