

PROFI LINE 900



PROFESSIONELLE KOCHLINIE

HOCATEC²⁴® GmbH
Ihr Hotel- und Catering-Technik Provider

**über 100 Modelle –
für die perfekte Küche**

Profi Line 900 **THE PROFESSIONAL COOKING RANGE**

Kompromisslos, leistungsstark, zuverlässig und bezahlbar

Über 20 Jahre Küchenerfahrung stecken hinter der Entwicklung dieser Serie, die einer ständigen Qualitätskontrolle und Weiterentwicklung unterliegt. 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 PROFILINIE 900 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 900



Elektrische Bain Marie

In Edelstahl 18/10, Becken mit abgerundeten Kanten passend für GN-Behälter. Aussen am Boden unter dem Becken angebrachte

Heizelemente. Rückseitiger Ablauf mit Hahn. Betriebs-hermostat einstellbar von 30 bis 90°C und Sicherheits-thermostat.

Gas/Elektro-Multikocher

Für GN-Körbe geformte Becken mit großer Schaum-überlaufzone und Ablauf-

vorrichtung für Stärkemehl-reste. Wassereinfüllung ins Becken mit Wasserhahn.



Gas-/Elektro-Kochkessel

Becken von 100 und 150 lt. mit direkter und indirekter Gas-erhitzung oder indirekt durch Strom. Stahlbehälter mit Boden in AISI 316. Sicherheits-vorrichtung bei jedem Modell.



Elektroherde

Gepresste Platte mit tiefer Überlaufschutzrinne; hermetisch befestigte Platten, um das Eindringen von Flüssigkeiten zu verhindern.

Elektrischer GN-Backofen mit Temperaturkontrolle bis 300°C und Heizwiderständen oben und unten im Backraum.

Gas/Elektro- Friteusen

Gasaufheizung des Beckens durch Aussenbrenner mit tiefer Kaltzone oder mit Rohren, die das Becken durchqueren, um die Energie maximal zu

nutzen. Elektrische Aufhei-zung mit drehbaren Heiz-widerständen, für eine leichte Reinigung der Becken; Ölauffangbehälter mit Filter.

PROFI LINE 900



Gasherde mit Glühplatten

Dicke Platte aus Gusseisen mit zentralem, hochleistungsfähigem Brenner und Wärmezonen mit unterschiedlichen Temperaturen.

Lieferbar in einer Ausführung mit zwei Gaskochstellen, einem Backofen und mit einem GN 1/1 Unterbau.

Elektro Glaskeramik-Kochfelder

Leichte Reinigung der Kochfläche, schnelles Erreichen der eingestellten Temperatur durch Infrarot-Widerstände, die sich unter

der glatten Glaskeramikplatte befinden. Ein automatisches Sicherheitsthermostat verhindert eine versehentliche Überhitzung.



Elektro-Kochfelder

Gepresste Platte mit tiefer Überlaufschutzrinne; hermetisch befestigte, quadratische Kochplatten, um das Eindringen von Flüssigkeiten zu

verhindern. 7 Stufen Temperaturregler; Heizelemente mit Sicherheitsthermostat gegen Überhitzung.

Gas-Glühplattenherde

Dicke Platten aus Gusseisen mit grosser Oberfläche und herausnehmbarer Scheibe in der Mitte, mit äußerst leistungsfähigem Brenner mit

Piezozündung, automatisches Ventil mit Sicherheitsthermoelement. Lieferbar auch in einer Ausführung mit zwei Gasbrennern.



PROFI LINE 900



Gasherde mit Backofen

Elektrischer oder gasbetriebener GN-Backofen in Verbindung mit Kochmulden in einer grossen Auswahl an Leistungsstärken. Gitter und

Brenner aus Gusseisen, ausziehbare Schubkästen unter den Brennern, Sicherheitskontrollsysteme.

Gaskochflächen

Gitter und Brenner aus emailiertem Gusseisen, dicke Platte mit Überlaufschutzrinne von grossem Fassungsvermögen; grosse Auswahl

bei den lieferbaren Leistungsstärken. Pilotflamme, Thermoelement und Ventilhahn.



Elektro- und Gas-Grillplatte

Kochmulde aus dickem Stahl und mit hoher Wärmeleitung. Leicht geneigte Platte, damit Saft, Fett und Zutaten

in die Auffangwanne abgeleitet werden. Grosse Modellauswahl, sowohl bei Gas- als auch bei Elektrogeräten.

Elektro-Glühplattenherde

Platte aus unverformbarem Material, das die Wärme lange Zeit speichert, vier durch Energieregler gesteu-

erte Wärmezonen. Automatischer Sicherheitsthermostat. Mit und ohne Backofen erhältlich.



Induktionskochflächen

4 Modellvarianten, als Tischgerät oder mit offenem Unterbau, mit geringer Wärmeabgabe, direkter Wärmeerzeugung im

Kochgeschirr, kurze Reaktionszeit bei Einstellungsänderungen, leichte Reinigung

PROFI LINE 900



Lavastein-Grillgeräte

Auf zwei Höhen verstellbare Gitterroste mit Fettaufwange-
wanne. Aufheizung des
Lavasteins, der zusammen

mit dem Gerät geliefert wird,
durch hochleistungsfähige
Edelstahlbrenner.



Kippbare Bratpfannen

Ein Becken mit grossem
Fassungsvermögen mit Stahl
oder Compoundboden.
Wassereinlauf auf der Platte,
gesteuert durch einen Hahn

auf der Vorderseite des
Gerätes. Die Aufheizung
durch Gas oder Strom wird
über geeignete Sicherheits-
systeme gesteuert.



Gas-Vaporgrills

schonende Grillmethode dank
der Zuführung von Feuchtig-
keit beim Garen, drehbarer
Rost, 1 Seite für das Grillen
von Fleisch, 1 Seite für das
Grillen von Fisch, Hochleis-

tungs-Edelstahlbrenner,
Gasgeräte werkseitig auf
Erdgas eingestellt, Wechsel-
düsenkit enthalten



Neutrale Arbeitsplatten

Praktische Arbeits- oder
Abstellflächen, besonders

dick und robust, mit Schub-
laden für GN-Behälter.



Unterschränke

Lieferbar mit offenem oder
mit Tür geschlossenem Fach,
ausrüstbar mit Führungs-

schienen oder Schubkästen
für GN-Behälter.

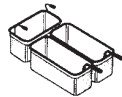
PROFI LINE 900

Zubehör auf Bestellung

4190001
Korbset 3GN 1/3, für
Multikocher



4190002
Korbset für
Multikocher



4190003
Korbset für
Multikocher



4190005
Korbset für
Multikocher



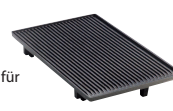
4190004
Korbset für
Multikocher



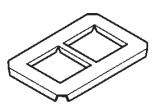
4190006
Grillplattenaufsatz für
Gasherde, glatt



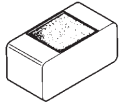
4190034
Grillplattenaufsatz für
Gasherde, gerillt



4190035
Rahmen für 2
Kochplatten



4190045
Ersatz-Öl-Ablauftank
für Standfriteusen



4190046
Korb für Friteusen mit
V-Form-Becken



4190048
1/2 Korbset für Friteuse
mit V-Form-Becken



4190047
Korb für Friteuse



4190049
1/2 Korbset für Friteuse



4190050
Korb für Friteuse,
NICHT V-Form



4190051
1/2 Korbset für Friteuse
NICHT V-Form-Becken



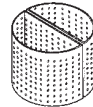
4190010
Reinigungsschaber
für Grillplatten



4190011 - 12
Fischrost für Lavasteingrill



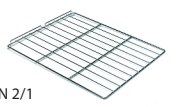
4190013 - 16
Korb für Kochkessel
100 lt/150 lt.



4190017
Heizelement für
Unterschranke



419008
Rost für Backofen GN 2/1



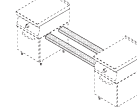
4190019
Führungsschienen-Kit
GN 1/1



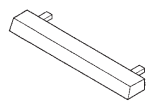
4190020
Wassersäule mit
Schwenkarm



4190022 - 25
Stützschienen-Kits
L=40/80/120/160 cm



4190026 - 29
Tellerablage frontal
40/80/120/160 cm



4190036
Verbindungspaneel 1/2M



4190037
Verbindungspaneel 1M



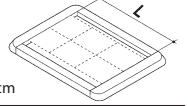
4190043 - 44
Sockelblenden, seitlich
L=85/170 cm



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



4190030 - 33
Tellerablage-Kit
120/160/200/240 cm



4190018
Schubladenkit,
2 Schubladen



4190007
Tür, recht / links



4190038
Reduzierrost für Gas-
brenner



4190021
Rollenkit, 2 mit Bremse



