



# Thermik-Serie Euro-Style 2002 & Profi-Lux



Edel-, Stahl und gut . . .  
Quality in stainless steel . . .

Edelstahl - ein moderner Klassiker.

Edelstahl ist Ausdruck für die Schönheit des Funktionellen.

Den klassischen Werkstoff Edelstahl schätzen Planer und Anwender für die Zuverlässigkeit und Beständigkeit des Materials.

Der Gestalter verwirklicht mit Edelstahl Geradlinigkeit, Eleganz und innovative Ideen.



Eine multifunktionelle Gerätegeneration zeigt sich von ihrer "besten Seite".

Die Variabilität der Systemkomponenten bieten verschiedenste Lösungen für das Einrichten von Restaurant-Küchen, Fast Foods und Snack-Bars.

Euro-Style und Profi-Lux-Geräte gewährleisten hohe Funktionalität bei minimalem Raumbedarf.

Die Material- und Verarbeitungsqualität garantiert die erwartete lange Lebensdauer der Geräte.

HAKA-Geräte und die ausgezeichneten Serviceleistungen verbinden Zuverlässigkeit und Beständigkeit, innovative Produkte und ein marktgerechtes Preis-Leistungsverhältnis

**Euro-Style 2002 und  
Profi-Lux-Geräte**

# Euro-Style 2002 Elektrogeräte



## Elektroherd mit 2 Platten

HE 40E

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl  
2 Platten  $\varnothing$  220 mm à 2,6 kW  
Außenmaße: Breite 400 mm  
Tiefe 650 mm  
Höhe 270 mm  
Anschluß: 5,2 kW / 400 V



## Elektroherd mit 4 Platten

HE 80E

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl  
4 Platten  $\varnothing$  220 mm à 2,6 kW  
Außenmaße: Breite 800 mm  
Tiefe 650 mm  
Höhe 270 mm  
Anschluß: 10,4 kW / 400 V



## Elektroherd mit 2 Ceran-Kochfeldern

CK 40E

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl  
Außenmaße: Breite 400 mm  
Tiefe 650 mm  
Höhe 270 mm  
Anschluß: 2,9 kW / 230 V  
1 x 1,7 kW ; 1 x 1,2 kW



## Elektrofriteuse mit einem Becken

FT 10E

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. Thermostatische Temperaturregelung mit Sicherheitsthermostat, ausschwenkbarer Heizung mit automatischem Ausschalter, nahtlos tiefgezogenes Becken, Schaumrand, Kühlzone, Ablauf nach vorn.  
Beckeninhalt: 8 - 10 Liter  
Außenmaße: 400 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 6,3 kW / 400 V  
Zubehör: Fritierkorb mit Griff, Panadensieb und Deckel



## Elektrofriteuse mit zwei Becken

FT 20E

### Ausführung gem. Gerät FT 10E

Außenmaße: 600 x 650 x 270 mm  
Anschlußwert: 12,6 kW / 400 V  
Zubehör: 2 Fritierkörbe mit Griff,  
2 Panadensiebe, 2 Deckel

# Euro-Style 2002 Elektrogeräte



## Arbeitstisch

**AT 40**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl  
Maße: 400 x 650 x 270 mm

## Arbeitstisch

**AT 60**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl  
Maße: 600 x 650 x 270 mm



## Elektro-Griddleplatte

**GP 40E**

Glatte Stahlplatte,  
Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl,  
thermostatische Temperaturregelung  
Maße: 400 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 3,75 kW / 400 V  
Bratfläche: 390 x 510 mm

## Elektro-Griddleplatte

**GP 40EC**

**Ausführung gem. Gerät GP 40 E**  
Glatte hartverchromte Bratplatte



## Elektro-Griddleplatte

**GP 60E2**

Glatte Stahlplatte, Gehäuse aus rostfreiem  
Edelstahl, thermostatische Temperatur-  
regelung, 2 Bratzonen  
Maße: 600 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 5 kW / 400 V  
Bratfläche: 590 x 510 mm

## Elektro-Griddleplatte

**GP 60EC2**

**Ausführung gem. Gerät GP 60 E2**  
Glatte hartverchromte Stahlplatte



## Elektro-Griddleplatte

**GP 60ELR**

Halb gerillte Stahlplatte, Gehäuse aus rost-  
freiem Edelstahl, thermostatische Temperatur-  
regelung, 2 Bratzonen  
Maße: 600 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 5 kW / 400 V  
Bratfläche: 590 x 510 mm

## Elektro-Griddleplatte

**GP 60ER**

gerillte Bratplatte in Stahl, 1 Bratzone  
Maße: 400 x 650 x 270 mm  
**Ausführung gem. Gerät GP 60 ELR**



## Elektro-Griddleplatte

**GP 80 ELR**

Halb gerillte Stahlplatte, Gehäuse aus  
rostfreiem Edelstahl, thermostatische  
Temperaturregelung, 2 Bratzonen  
Maße: 800 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 7,5 kW / 400 V  
Bratfläche: 790 x 510 mm



## Elektro-Rostbräter

**RB 40E**

Rost aus Gußeisen, Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, Fettauffangwanne beheizt, mit Ablauf nach vorn. Regelung Beheizung Roste über Leistungsschalter, Heizung ausschwenkbar.

Maße: 400 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 4,5 kW / 400 V

## Elektro-Rostbräter

**RB 60E**

**Ausführung gem. Gerät RB 40 E**

2 Heizzonen, Heizung ausschwenkbar.

Maße: 600 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 9 kW / 400 V



## Elektro-Bräter

**BW 40E**

mit abnehmbarer Bratwanne aus Edelstahl, Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, thermostatische Temperaturregelung.

Maße: 400 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 3,9 kW / 400 V  
Maße d. Wanne: 500 x 300 x 95 mm



## Elektro-Bainmarie

**BM 40E**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. 1 Becken à GN 1/1 mit Ablauf nach vorn, geeignet für GN-Behälter 150 mm tief. Thermostatische Temperaturregelung.

Maße: 400 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 1,5 kW / 230 V

## Elektro-Bainmarie

**BM 60E**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. 1 Becken à GN 1 1/2 mit Ablauf nach vorn, geeignet für GN-Behälter 150 mm tief, Thermostatische Temperaturregelung

Maße: 600 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 2,5 kW / 230 V



## Elektro-Bainmarie

**BM 80E**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. 2 Becken à GN 1/1 mit Ablauf nach vorn, geeignet für GN-Behälter 150 mm tief. Thermostatische Temperaturregelung.

Maße: 800 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 3 kW / 230 V

# Euro-Style 2002 Elektrogeräte



## Elektro-Nudelkocher

**NK 60E**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. 3 Körbe aus rostfreiem Edelstahl, thermostatische Temperaturregelung, Wasserablauf vorn.

Maße: 600 x 650 x 270 mm

Anschluß: 7,5 kW / 400 V



## Elektro-Frittenwanne

**FW 40E**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. Beheizung von oben durch Keramikstrahler.

Wanne GN 1/1 - 150 mm mit Ölablaufrost

Maße: 400 x 650 x 270 mm

Anschluß: 1,65 kW / 230 V



## Spülbecken

**SP 60**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.

Becken komplett mit Abfluß, Überlauf und Einloch-Mischbatterie 1/2".

Beckengröße: 550 x 400 x 170 mm

Maße: 600 x 650 x 270 mm



## Elektroherd mit 4 Platten und Elektrobackofen GN 1/1

**EHEB 80E**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.

Backofen: Oberhitze, Unterhitze, Heißluft

4 Platten  $\varnothing$  220 mm à 2,6 kW

Maße: 800 x 650 x 870 mm

Anschluß: 12,9 kW / 400 V



## Elektroherd mit 6 Platten, Elektrobackofen GN 1/1 und Neutralschrank

**EHEB 120E**

Ausführung wie EHEB 80E

6 Platten  $\varnothing$  220 mm à 2,6 kW

Maße: 1200 x 650 x 870 mm

Anschluß: 18,1 kW / 400

# Euro-Style 2002 Gasgeräte



## Gasherd 2 Flammen

HE 40G

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.  
1 Brenner à 2,5 kW, 1 Brenner à 3,5 kW,  
Piezozündung,  
Roste aus emailliertem Gußeisen.  
Maße: 400 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 6 kW



## Gasherd 4 Flammen

HE 80G

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.  
2 Brenner à 2,5 kW, 2 Brenner à 3,5 kW,  
Piezozündung,  
Roste aus emailliertem Gußeisen.  
Maße: 800 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 12 kW



## Gas-Friteuse mit 1 Becken

FT 10GM

8 - 10 Liter, Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.  
Ablauf nach vorn, Temperaturkontrolle durch  
thermostatisches Elektroventil, Piezozündung.  
Maße: 400 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 6,9 kW



## Gas-Friteuse mit 2 Becken

FT 20GM

Ausführung wie FT 10 GM  
Maße: 800 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 13,8 kW



## Gas-Griddleplatte

GP 40G

glatte Stahlplatte, Gehäuse aus rostfreiem  
Edelstahl. Piezozündung.  
Maße: 400 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 7 kW  
Bratfläche: 390 x 510 mm

# Euro-Style 2002 Gasgeräte



## Gas-Griddleplatte

**GP 40GC**

glatte hartverchromte Stahlplatte, Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. Piezozündung.  
Maße: 400 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 7 kW  
Bratfläche: 390 x 510 mm



## Gas-Griddleplatte

**GP 60G**

glatte Stahlplatte, Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl, Piezozündung.  
Maße: 600 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 10 kW  
Bratfläche: 590 x 510 mm



## Gas-Griddleplatte

**GP 80GLR**

halb gerillte Stahlplatte, Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. Piezozündung.  
Maße: 800 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 14 kW  
Bratfläche: 790 x 510 mm, 2 Bratzonen



## Gas-Lavastein-Grill

**LG 40G**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. Rost in 2 Stufen verstellbar, Piezozündung.  
Maße: 400 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 6,9 kW  
Auch mit Fischrost lieferbar



## Gas-Lavastein-Grill

**LG 80G**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl. 2 Bratzonen, Rost in 2 Stufen verstellbar, Piezozündung.  
Maße: 800 x 650 x 270 mm  
Anschluß: 13,8 kW  
Auch mit Fischrost lieferbar



# Euro-Style 2002 Gasgeräte



## Gas-Bainmarie

**BM 40G**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.  
1 Becken GN 1/1, Wasserablauf nach vorn,  
Piezozündung.

Maße: 400 x 650 x 270 mm

Anschluß: 6 kW



## Gasherd 4 Flammen und Gasbackofen GN 1/1

**GHGB 80G**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.  
2 Brenner à 2,5 kW; 2 Brenner à 3,5 kW

Maße: 800 x 650 x 870 mm

Anschluß: 15,5 kW

## Gasherd 4 Flammen und Elektrobackofen GN 1/1

**GHEB 80G**

Gehäuse aus rostfreiem Edelstahl.  
Backofen: Oberhitze, Unterhitze, Heißluft

Maße: 800 x 650 x 870 mm

Anschluß: 12 kW Gas

2,5 kW / 230 V Elektro

## Klemmstege normal

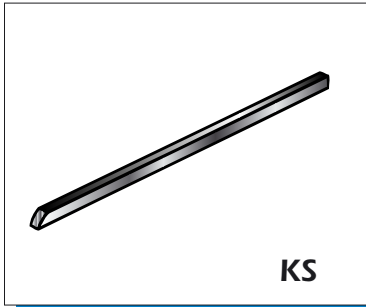
Bestell-Nr.: KS

## Klemmstege hoch

links oder rechts von Griddleplatte

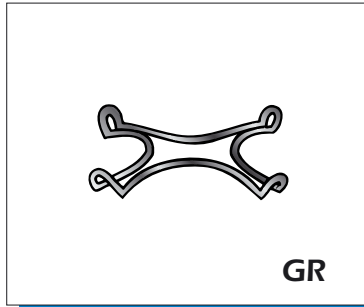
Bestell-Nr.: KSG

# Euro-Style 2002 Zusatzteile



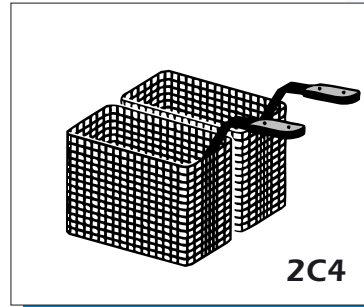
KS

Klemmsteg - normal



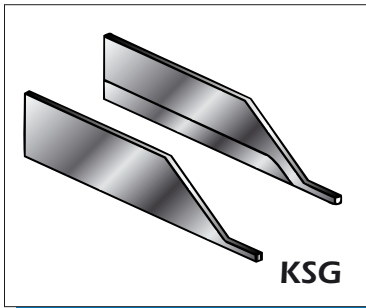
GR

Reduzierrost für Gasherd



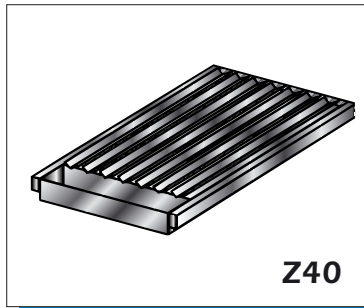
2C4

1 Paar halbe Körbe für Nudelkocher



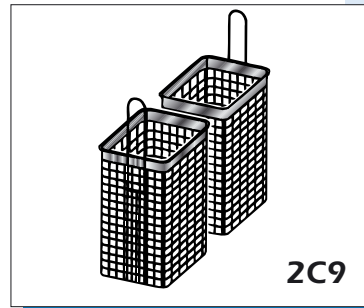
KSG

Klemmsteg - für Griddleplatten



Z40

Fleischrost für Lavasteingrill 40

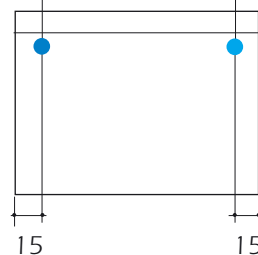
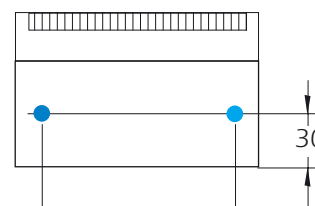
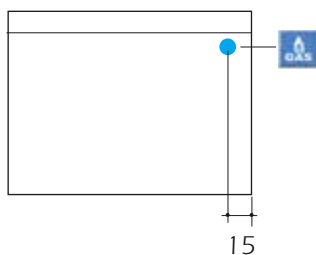
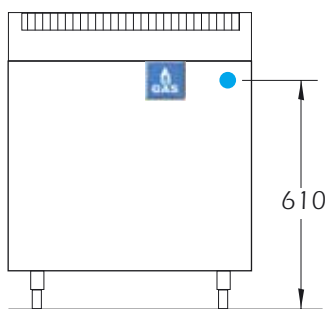


2C9

1 Paar kleine Körbe für Elektro-Nudelkocher

## Anschlüsse

Alle Elektrogeräte mit Anschlußkabel



Anschluß Gas



Anschluß Wasser

# Profi-Lux-Geräte

Edelstahl - ein moderner Klassiker.

Edelstahl ist Ausdruck für die Schönheit des Funktionellen.

Den klassischen Werkstoff Edelstahl schätzen Planer und Anwender für die Zuverlässigkeit und Beständigkeit des Materials.

Der Gestalter verwirklicht mit Edelstahl Geradlinigkeit, Eleganz und innovative Ideen.



Profi-Lux-Anlage mit Thekenhaube und Frontablage

Eine multifunktionelle Gerätegeneration zeigt sich von ihrer "besten Seite".

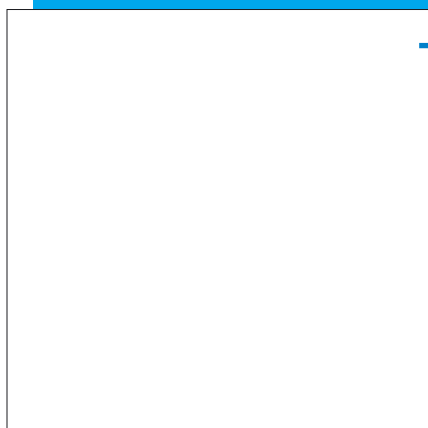
Die Variabilität der Systemkomponenten bieten verschiedenste Lösungen für das Einrichten von Restaurant-Küchen, Fast Foods und Snack-Bars.

Euro-Style und Profi-Lux-Geräte gewährleisten hohe Funktionalität bei minimalem Raumbedarf.

Die Material- und Verarbeitungsqualität garantiert die erwartete lange Lebensdauer der Geräte.

HAKA-Geräte und die ausgezeichneten Serviceleistungen verbinden Zuverlässigkeit und Beständigkeit, innovative Produkte und ein marktgerechtes Preis-Leistungsverhältnis.

# Profi-Lux-Geräte



## Friteuse

EFT-12

Zum Fritieren von Pommes frites, Fleisch, Geflügel, Hamburgern usw.

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.

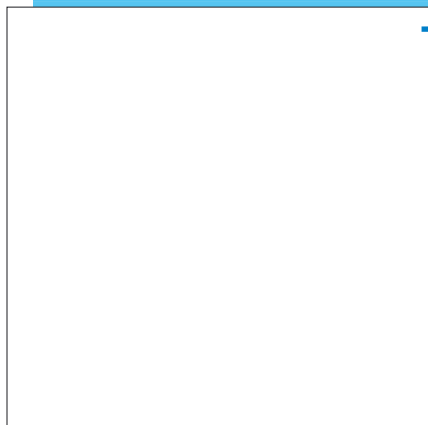
- thermostatische Temperaturregelung, mit Sicherheitsthermostat
- ausschwenkbare Heizung mit automatischem Ausschalter, Schaumrand, Kühlzone
- nahtlos tiefgezogenes Chromnickelstahl-Becken - Fettablauf nach unten (Standard), - alternativ nach vorn

Außenmaße: 400 x 650 x 350 (300) mm

Beckeninhalt: 10 - 12 Liter

Anschluß: 6,0 kW / 400 V

Zubehör: 1 Fritierkorb, 1 Panadensieb,  
1 Deckel, 1 Steckschlüssel



## Friteuse

EFT-25

Zum Fritieren von Pommes frites, Fleisch, Geflügel, Hamburgern usw.

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.

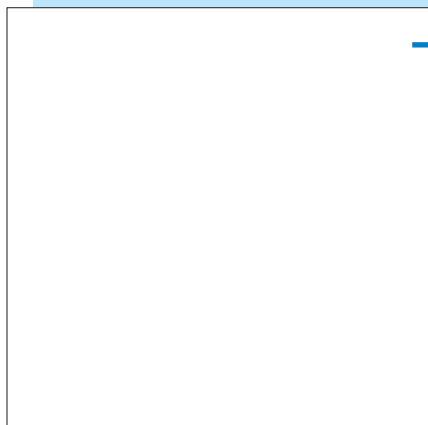
- thermostatische Temperaturregelung, mit Sicherheitsthermostat
- ausschwenkbare Heizung mit automatischem Ausschalter, Schaumrand, Kühlzone
- nahtlos tiefgezogenes Chromnickelstahl-Becken - Fettablauf nach unten (Standard), - alternativ nach vorn

Außenmaße: 600 x 650 x 350 (300) mm

Beckeninhalt: 20 - 25 Liter

Anschluß: 12 kW / 400 V

Zubehör: 1 Fritierkorb, 1 Portionskorb,  
1 Panadensieb, 1 Deckel  
1 Steckschlüssel



## Friteuse

EFT-5/8

Zum Fritieren von Pommes frites, Fleisch, Geflügel, Hamburgern usw.

Verkleidung 4-seitig Chromnickelstahl 18/10.

- thermostatische Temperaturregelung, mit Sicherheitsthermostaten,
- ausschwenkbare Heizungen mit automatischen Ausschaltern, Schaumrand, Kühlzone
- 2 nahtlos tiefgezogene Chromnickelstahl-Becken - Fettablauf nach unten (Standard), - alternativ nach vorn

Außenmaße: 600 x 650 x 350 (300) mm

Beckeninhalt: kl. Becken 5 - 6 Liter

gr. Becken 8 - 10 Liter

Anschlußwert: 10,5 kW / 400 V

Zubehör: 2 Fritierkörbe, 2 Panadensiebe  
2 Deckel, 1 Steckschlüssel

# Profi-Lux-Geräte

## Friteuse

EFT-12/12

Zum Fritieren von Pommes frites, Fleisch, Geflügel, Hamburgern usw.

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.

- thermostatische Temperaturregelung, mit Sicherheitsthermostat je Becken
- ausschwenkbare Heizungen, Schaumrand, Kühlzonen
- 2 nahtlos tiefgezogene Chromnickelstahl-Becken
- Becken - Fettablauf nach unten (Standard),  
- alternativ nach vorn  
(nicht in 300 mm Höhe lieferbar)

Außenmaße: 600 x 650 x 350 (300) mm

Beckeninhalt: 8 - 10 Liter je Becken

Anschluß: 6,0 kW je Becken / 400 V

Zubehör: 2 Fritierkörbe, 2 Panadensiebe  
2 Deckel, 1 Steckschlüssel

## Friteuse

EFT-10/10

Ausführung wie vor,  
jedoch 500 x 650 x 350 mm (auch in 300 mm Höhe)

Anschluß: 8,0 kW je Becken / 400 V

## Bainmarie

EWT-400

Zum Warmhalten von Eintopfgerichten, Soßen, Gemüse, Suppen usw.

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.

- thermostatische Temperaturregelung, Einstellbereich 30-110° C
- nahtlos tiefgezogenes Chromnickelstahl-Becken  
310 x 510 x 185 mm tief

Außenmaße: 400 x 650 x 350 (300) mm

Anschluß: 1,5 kW / 230 V

(Abbildung mit Behälterkombination 4 x 1/4 - 150 mm)

## Bainmarie

EWT-600

Zum Warmhalten von Eintopfgerichten, Soßen, Gemüse, Suppen usw.

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl.

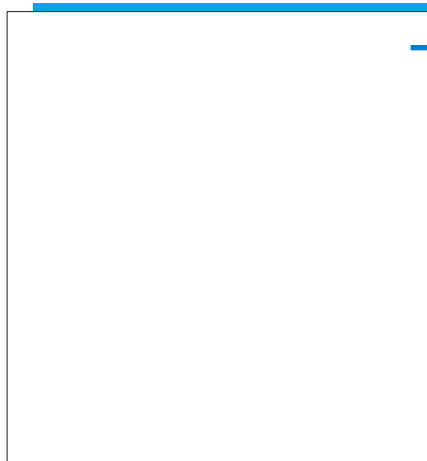
- thermostatische Temperaturregelung, Einstellbereich 30-110° C
- nahtlos tiefgezogenes Chromnickelstahl-Becken  
485 x 510 x 185 mm tief, für 1 1/2 GN-Gruppe

Außenmaße: 600 x 650 x 350 (300) mm

Anschluß: 3,0 kW / 230 V

(Abbildung mit Behälterkombination 2 x 1/4, 2 x 1/6 und 1 x 2/3 - 150 mm)

# Profi-Lux-Geräte



## Nudelkocher

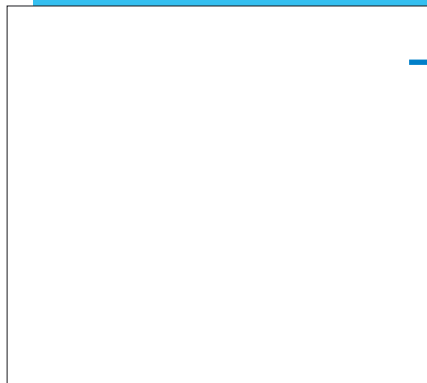
ENT-600

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl.  
– thermostatische Temperaturregelung  
– nahtlos tiefgezogenes Chromnickelstahl-Becken  
485 x 510 x 185 mm tief  
Außenmaße: 600 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)  
Anschluß: 9,0 kW / 400 V  
Gerät muß auf Rohrgestell stehen.  
Wasserzulauf, -ablauf und Wasserhahn rechts.

## Nudelkocher

ENT-400

Ausführung: wie oben  
Anschluß: 6,0 kW / 400 V



## Frittenwanne

EFW-400

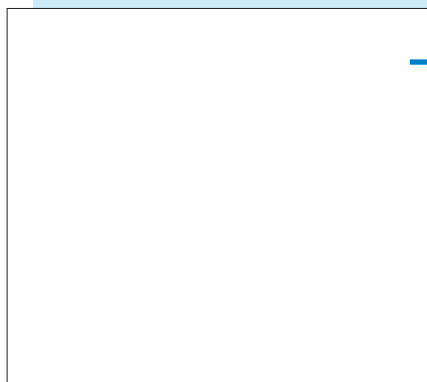
Trockenbeheizt, zum Warmhalten und Salzen  
von Pommes frites.  
Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl.  
– thermostatische Temperaturregelung  
Außenmaße: 400 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)  
Anschluß: 1,0 kW / 230 V  
Zubehör: 1 Behälter 1/1 - 150 mm  
1 Deckel  
(Abbildung mit 1 Frittenbehälter 1/1 - 100 mm)



## Elektroherd

EEP-400

Zum Kochen und Braten,  
mit 2 Schnellkochplatten.  
Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl.  
– Plattengröße 180 und 220 mm Ø  
Außenmaße: 400 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)  
Anschluß: 4,6 kW / 400 V



## Griddleplatte

EGT-400

Zum Grillen und Braten von Wurst- und  
Fleischwaren wie Schnitzel, Kotelett, Filet-  
und Rumpsteaks, Hamburger, Bratwurst;  
Spiegeleier usw.  
Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.  
– thermostatische Temperaturregelung  
– untergebaute Fettauffangschublade  
– Griddleplatte aus Spezial-Grauguß  
360 x 450 mm, wahlweise aus Spezial-Stahl  
glatt geschliffen 320 x 520 mm oder Stahl,  
glatt hartverchromt  
Außenmaße: 400 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)  
Anschluß: 4,5 kW / 400 V

# Profi-Lux-Geräte

## Griddleplatte

EGT-600

Zum Grillen und Braten von Wurst- und Fleischwaren wie Schnitzel, Kotelett, Filet- und Rumpsteaks, Hamburger, Bratwurst, Spiegeleier usw.

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.

- thermostatische Temperaturregelung
- 2 Heizzonen
- untergebaute Fettauffangschublade

Griddleplatten, wahlweise in verschiedenen Ausführungen lieferbar:

- Spezial-Grauguß 500 x 560 mm, glatt
- Spezial-Stahl 460 x 520 mm, glatt geschliffen
- Grauguß und Stahl, gerillt
- Grauguß und Stahl, zur Hälfte gerillt
- Stahl glatt, hartverchromt

Außenmaße: 600 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)

Anschluß: 6,0 kW / 400 V

## Griddleplatte

EGT-500

Ausführung: wie EGT 600 jedoch B 500 mm  
Nur mit Bratplatte aus Stahl lieferbar.

## Griddleplatte

EGT-800

Zum Grillen und Braten von Wurst- und Fleischwaren wie Schnitzel, Kotelett, Filet- und Rumpsteaks, Hamburger, Bratwurst, Spiegeleier usw.

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.

- thermostatische Temperaturregelung
- untergebaute Fettauffangschublade
- Bratplatte aus geschliffenem Stahl 700 x 520 mm

Außenmaße: 800 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)

Anschluß: 9,0 kW / 400 V

## Bräter

EBT-400

Zum Braten, Schmoren bzw. Heißhalten von vielen Gerichten wie Schaschlik, Gulasch, Frikadellen, Reibekuchen usw.

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.

- Regelung über Leistungsschalter
- herausnehmbare Pfanne aus Silumin

Außenmaße: 400 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)

Pfannengröße: 360 x 560 x 70 mm tief  
Anschluß: 3,0 kW / 230 V

# Profi-Lux-Geräte

## Bräter

**EBT-600**

Zum Braten, Schmoren bzw. Heißhalten von vielen Gerichten wie Schaschlik, Gulasch, Frikadellen, Reibekuchen usw.

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.

- Regelung über Leistungsschalter
- 2 Heizzonen
- herausnehmbare Pfanne aus Silumin

Außenmaße: 600 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)

Pfannengröße: 500 x 560 x 70 mm tief

Anschluß: 6,0 kW / 400 V

## Glaskeramik-Griddleplatte

**ECGT-600**

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.

- Regelung über Leistungsschalter
- Überhitzungsschutz integriert

Bratfläche: 476 x 506 mm

Außenmaße: 600 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)

Anschluß: 3,6 kW / 400 V

## Glaskeramik-Kochfeld

**ECT-400**

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.

- Regelung über Leistungsschalter
- 2 Heizzonen und Restwärmeanzeige

1 Kochzone 180 mm Ø - 1800 Watt

1 Kochzone 210 mm Ø - 2300 Watt

Außenmaße: 400 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)

Anschluß: 4,1 kW / 400 V

## Glaskeramik-Kochfeld

**ECT-600**

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.

- Regelung über Leistungsschalter
- 4 Heizzonen und Restwärmeanzeige

1 Kochzone 145 mm Ø - 1200 Watt

2 Kochzonen 180 mm Ø - je 1800 Watt

1 Kochzone 210 mm Ø - 2300 Watt

Außenmaße: 600 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)

Anschluß: 7,1 kW / 400 V



# Profi-Lux-Geräte

## Rostbräter

**ERT-400**

Mit Spezial-Gußrosten, zum Grillen - ohne Holzkohle, jedoch mit Holzkohle-Effekt - verschiedener Wurst- und Fleischwaren wie Kotelett, Schnitzel, Filet- und Rumpsteaks, Leber, Schaschlik usw.

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.

- thermostatische Temperaturregelung
- geräumige Fettauffangschublade
- Spritzschutzblech
- Grillfläche 320 x 440 mm
- 2 Heizzonen

Außenmaße: 400 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)

Anschluß: 4,8 kW / 400 V

## Rostbräter

**ERT-600**

Ausführung: wie oben - Grillfläche 460 x 440 mm

Außenmaße: 600 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)

Anschluß: 7,2 kW / 400 V

Roste serienmäßig glatt

## Rostbräter

**ERT-800**

Ausführung: wie oben - Grillfläche 600 x 440 mm

Außenmaße: 800 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)

Anschluß: 9,6 kW / 400 V

## Arbeitsplatte

**EAP-400**

Verkleidung 4seitig Chromnickelstahl 18/10.

Arbeitsfläche: 400 x 650 mm

Außenmaße: 400 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)

## Arbeitsplatte

**EAP-400SK**

Ausführung: wie oben, jedoch mit Rahmen-schublade einschließlich Kunststoffeinsatz.

## Arbeitsplatte

**EAP-600**

Ausführung: wie oben

Außenmaße: 600 x 650 x 350 (300) mm  
auch mit Schublade lieferbar

## Arbeitsplatte

**EAP-800**

Ausführung: wie oben

Außenmaße: 800 x 650 x 350 (300) mm  
auch mit Schublade lieferbar

## Arbeitsplatte mit Soßenwärmer

Außenmaße: 500 x 650 x 350 mm  
(auch in 300 mm Höhe)

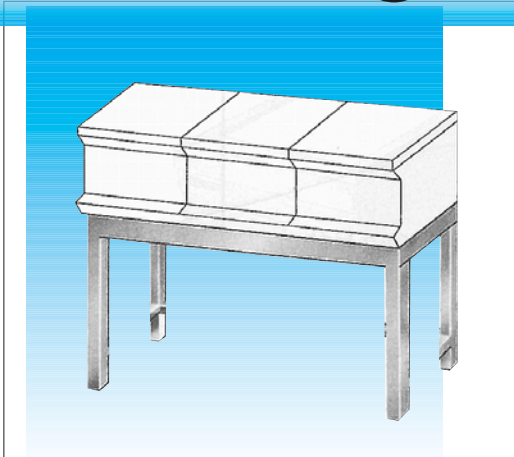
Anschluß: 1,5 kW / 230 V

3 Ausschnitte für GN 1/6, 2 beheizt für Soßen,  
1 unbeheizt für Ketchup



# Untergestelle

# Unterschränke

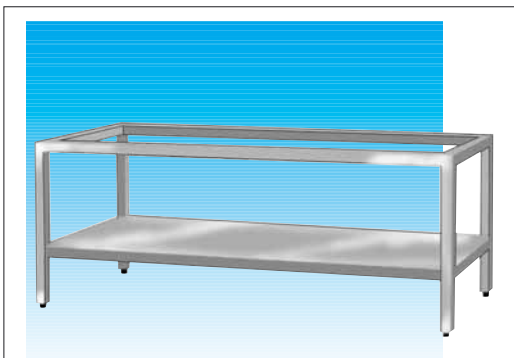


## Untergestelle ohne Ablageboden

Untergestelle aus Chromnickelstahl 18/10, offen, ohne Zwischenboden. Gestell aus Vierkantrohr 30 x 30 mm, mit höhenverstellbaren Füßen.

Tiefe: 560 mm  
Höhe: je nach Gerätehöhe  
variabel 500 - 600 mm

Länge (mm)	Bestell.-Nr
400	ETR-04
600	ETR-06
800	ETR-08
1000	ETR-10
1200	ETR-12
1400	ETR-14
1600	ETR-16
1800	ETR-18
2000	ETR-20



## Untergestelle mit Ablagebord

Untergestelle aus Chromnickelstahl 18/10, offen, mit Zwischenboden. Gestell aus Vierkantrohr 30 x 30 mm, mit höhenverstellbaren Füßen.

Auf Wunsch mit Schubladen.  
Tiefe: 560 mm  
Höhe: je nach Gerätehöhe  
variabel 500 - 600 mm

Länge (mm)	Bestell.-Nr
400	ETU-04
600	ETU-06
800	ETU-08
1000	ETU-10
1200	ETU-12
1400	ETU-14
1600	ETU-16
1800	ETU-18
2000	ETU-20



## Unterschränke 3-seitig geschlossen

Unterschränke aus Chromnickelstahl 18/10, vorn offen, 3-seitig geschlossen, geschlossener Boden, ebenfalls aus Chromnickelstahl.

Auf Wunsch mit Schubladen.  
Tiefe: 560 mm  
Höhe: je nach Gerätehöhe  
variabel 500 - 600 mm

Länge (mm)	Bestell.-Nr
400	ETO-04
600	ETO-06
800	ETO-08
1000	ETO-10
1200	ETO-12
1400	ETO-14
1600	ETO-16
1800	ETO-18
2000	ETO-20



## Unterschränke 3-seitig geschlossen mit Türen

Unterschränke 4-seitig aus Chromnickelstahl 18/10, bis 800 mm Länge mit Flügeltüren, ab 1000 mm mit Schiebetüren. Auf Wunsch mit Schubladen.

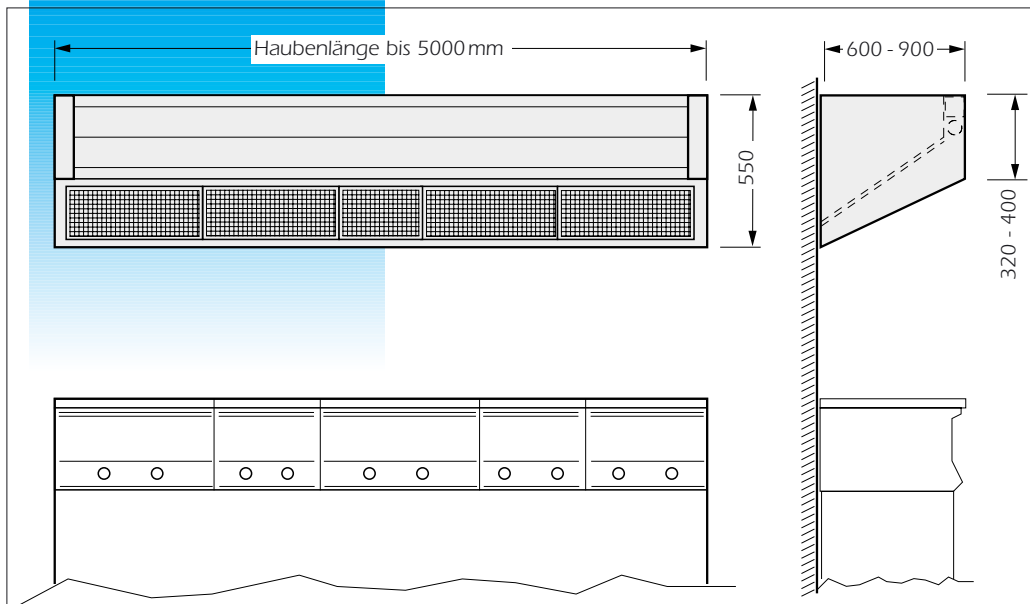
Tiefe: 560 mm  
Höhe: je nach Gerätehöhe  
variabel 500 - 600 mm

Länge (mm)	Bestell.-Nr
400	ETS-04
600	ETS-06
800	ETS-08
1000	ETS-10
1200	ETS-12
1400	ETS-14
1600	ETS-16
1800	ETS-18
2000	ETS-20

Alle Untergestelle und Unterschränke sind für EURO-STYLE- und PROFILUX-Geräte einsetzbar. Die Höhe wird entsprechend angepasst.

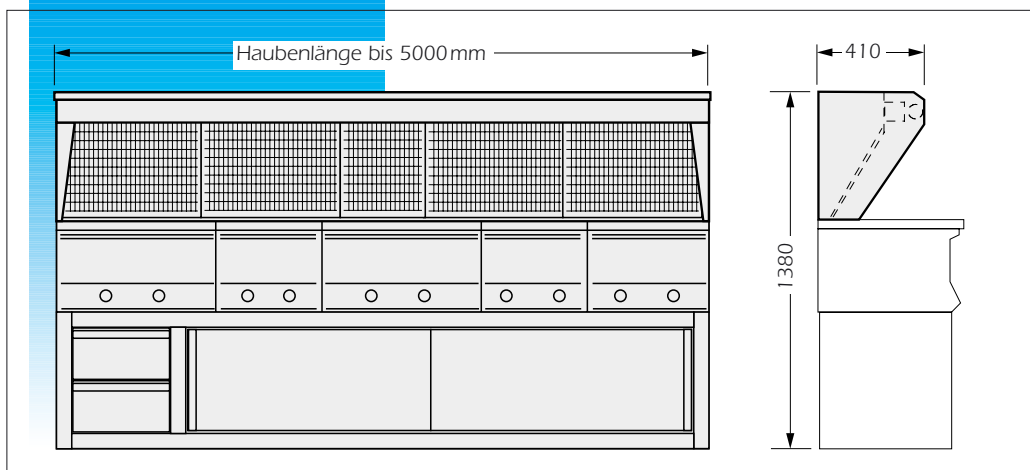
# Hauben

## Wandhauben



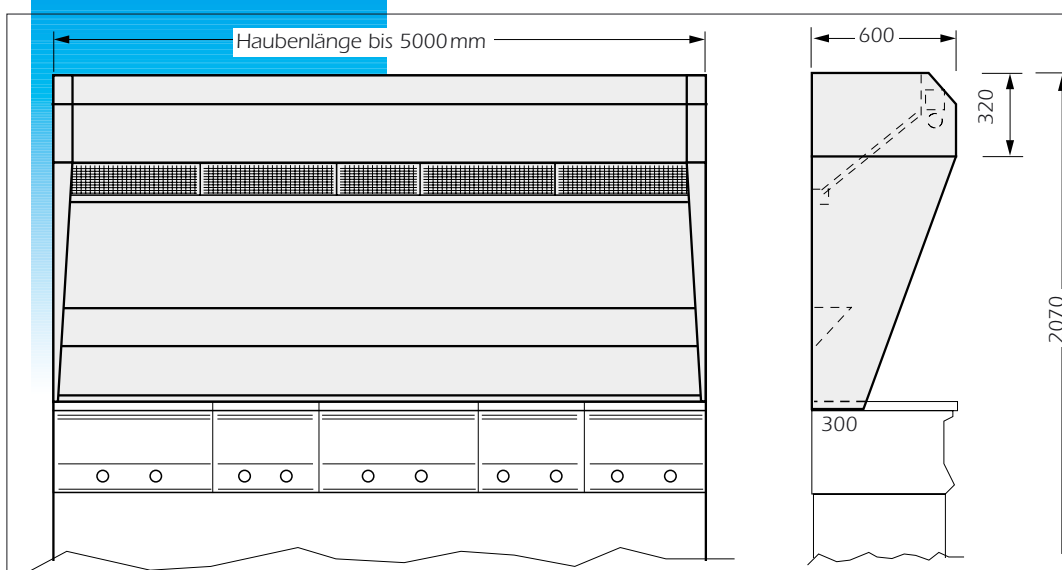
In allen Teilen aus Chromnickelstahl 18/10 gefertigt, ausgerüstet mit Flamm-  
schutzfiltern, Fettsammel-  
rinne und Ablaßhähnen.

## Thekenhauben



Die Thekenhauben werden  
in allen Teilen aus hochwer-  
tigem Chromnickelstahl  
18/10 in sehr robuster  
Konstruktion gefertigt.  
Ausgerüstet - wie alle ande-  
ren HAKA-Hauben - mit  
Flammschutzfiltern, die  
in jeder gewerblichen  
Geschirrspülmaschine gerei-  
nigt werden können.

## Anbauhauben



Mit Spritzschutzwand und  
stabilem Ablagebord. Aus-  
führung vollständig aus  
Chromnickelstahl 18/10,  
ausgerüstet mit Fettsammel-  
rinne, Ablaßhähnen und  
Flammschutzfiltern.

## HAKA-Metallwarenfabrik Hans Kappes GmbH

Industriestraße 3  
D-35796 Weinbach-Gräveneck  
T. +49 (0) 6471 - 9432-0  
T. +49 (0) 700 H<sub>4</sub>A<sub>2</sub>K<sub>5</sub>A<sub>2</sub>G<sub>4</sub>M<sub>6</sub>B<sub>2</sub>H<sub>4</sub>  
F. +49 (0) 6471 - 9432-22  
www.haka.info  
mail@haka.info



## HAKA - Unternehmen mit Zukunft

Vor über 50 Jahren gegründet, stellt sich das heutige Unternehmen zwei großen Anforderungen

- höchste Qualität und Flexibilität.

Auch wenn modernste wissenschaftliche Erkenntnisse und Produktionsmethoden genutzt werden - ausgezeichnete Form und Qualität sind und bleiben entscheidende Kriterien für HAKA. Kontinuierlich gewachsen und dennoch bodenständig geblieben, hat HAKA rechtzeitig die Weichen für die Zukunft gestellt:

Vom Firmengründer Hans Kappes zur derzeitigen Geschäftsführung bis hin zum engagierten Nachfolger. Dazu motivierte Mitarbeiter - die an ihre Arbeit einen hohen Qualitäts-Maßstab setzen. Die gesamte Planung, Fertigung und Vorort-Montage liegt in bewährten, guten Händen. Deshalb wird im Unternehmen HAKA über die Zukunft nicht viel geredet - Zukunft wird gemacht !

Erfolgreich ist hierbei das gezielte Zusammenwirken mit den Kunden - eine Interessengemeinschaft - von der Planung, über die Fertigung, bis hin zur Montage und dem Service.

Dabei hören wir nie auf anzufangen und fangen nie an aufzuhören unser Ziel zu verfolgen:

Die qualifizierte Entwicklung, ausgereifte Produkte - mit höchstem Anspruch an Funktion und Design.

Das Ergebnis: Eine wirtschaftlich und technisch ganzheitliche Lösung - die konsequent zukunftsorientierte Strategie von HAKA. Der Erfolg liegt in der gezielten Reaktion auf sich verändernde Marktanforderungen.

HAKA -  
Business with Future

Founded over 50 years ago, the company makes two major demands today:

- top quality and flexibility.

Even when the very latest scientific findings and state-of-the-art production methods are used, outstanding form and quality remain the decisive criteria for HAKA. In doing so, great value is placed on precision craftsmanship combined with creativity, good sense and farsightedness.

Despite continuous growth, HAKA has always kept its feet on the ground and prepared for the future well in advance, from company founder Hans Kappes through the present management team to a committed successor. Yet another reason why HAKA is one of the leading companies in the field of kitchen technology.

And then there is our workforce, who put on a top performance for you every day by setting themselves high quality standards. This is because they put their hearts into it and consequently, the entire planning, manufacture and on-site assembly are in good hands.

We don't talk much about the future at HAKA - we produce it! One factor for our success in this area is specific cooperation - we pool our interests with those of our customers, from planning through the production process right up to assembly and service.

We never stop starting and never start stopping to pursue our goal: the qualified development of perfect products which satisfy the highest demands on function and design. The result of this is an economical and complete technical solution - HAKA's consistently future-orientated strategy. Success is achieved by reacting specifically to changing market requirements while extending the company's technological advantage and striving constantly for top service quality and fair market prices.

