



## Herd FST

Herde für Restaurants und Großküchen



### 4 verschiedene Modelle:

- FST** Feste Höhe, vier Beine
- FSTB** Bankmodell
- FSTH** Hydraulisch  
höhenverstellbar
- FSTU** Herd mit Platz für Ofen

**22x22 cm große Kochplatten aus Gusseisen** sind sorgfältig montiert und ausgewuchtet und bilden **eine vollständig ebene Gesamtfläche**. Große, über mehrere Platten reichende Gefäße können somit bei vollgutem Kontakt mit der Unterlage verwendet werden.

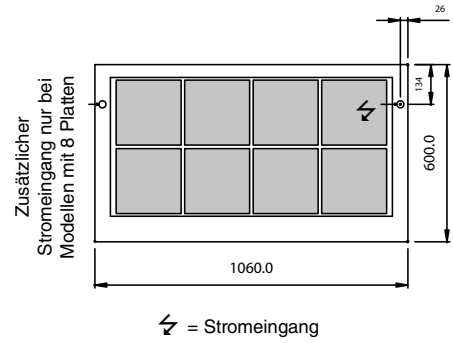
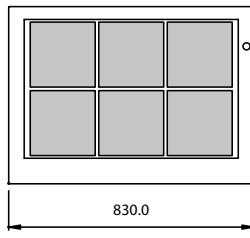
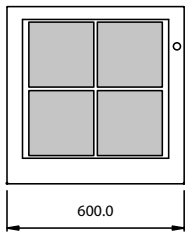
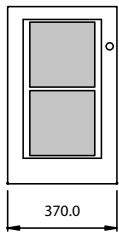
### STANDARD

- 2, 4, 6 oder 8 Platten.
- Vollständig aus Edelstahl.
- Hygienisch.
- Aufklappbare Platten 2000 W.
- Ausziehbare Abfallplatte.
- Unterregal.
- Servicefreundlich.

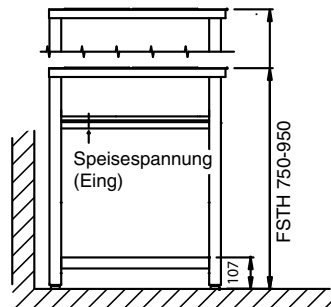
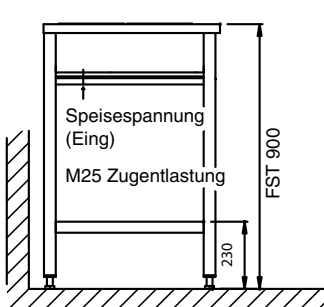
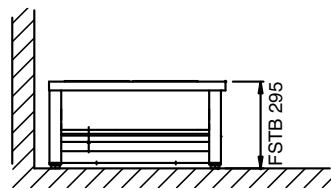
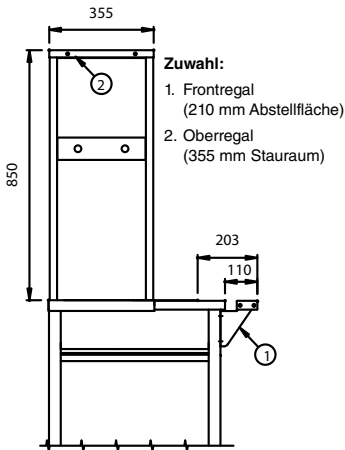
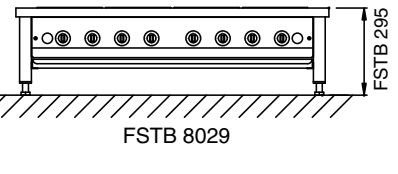
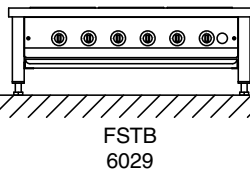
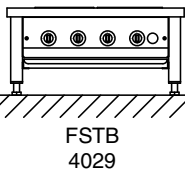
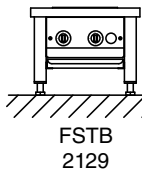
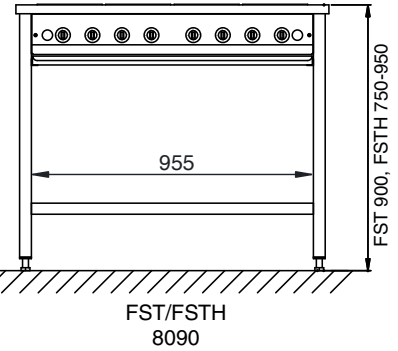
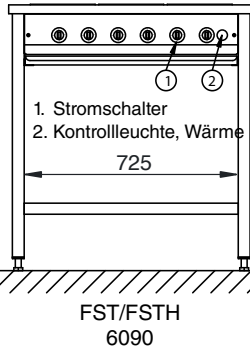
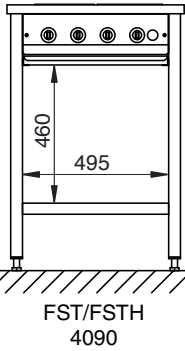
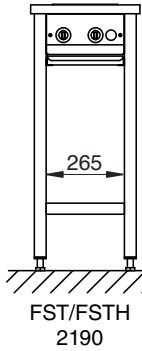
### ZUWAHL

- Modell FSTH erhältlich mit manueller oder elektrischer Höhenverstellung.
- Gitterregal unten.
- Frontregal.
- Seitenregal.
- Oberregal mit oder ohne Rührwerk.
- Herde für marine Anwendung, 230 V/400 V/440 V/480 V.
- Schlinger-Geländer für marine Anwendung.
- Herde speziell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

*Zuverlässig • Schnell • Sicher • Kraftvoll • Haltbar • Strapazierfähig*



⚡ = Stromeingang



**TECHNISCHE DATEN**

Modell (xx29 / xx90)	Anzahl Platten	Leistung (kW)	Sicherung (A)	Gewicht (kg)
FST 21xx	2	4	16	55
FST 40xx	4	8	16	70
FST 60xx	6	12	20	95
FST 80xx	8	16	2x16	130

Obige Angaben für 3-Phasen 400 V, 50 Hz.  
Gewichtsangabe gilt für die Modelle xx90.