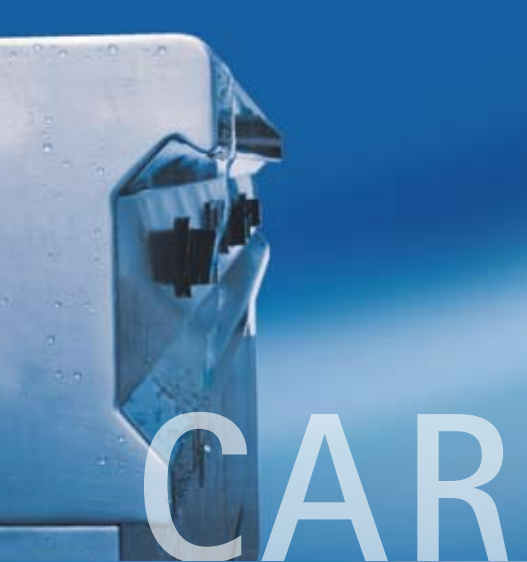


LOHBERGER[®]
PERFEKTION GROSSKÜCHE



CARAT ROYAL



PERFEKTION
KENNT KEINE
KOMPROMISSE!

PERFEKTION KENNT KEINE KOMPROMISSE!

Maßanfertigung in schwerster Ausführung

Jeder CaratRoyal Kochblock von LOHBERGER[®] wird individuell nach Kundenwunsch konzipiert - und das formschön und ohne Kompromisse.

Der massive verwindungsfreie Herdoberbau ist fugenlos gefertigt, in hochwertiger Sandwichbauweise und zusätzlich mit CNS-Profilen unterfüttert.

Die Abdeckung an den Hauptbedienungsseiten mit großdimensioniertem Radius inkl. vertiefter Bedienerkontur samt 2-fach integrierter Tropfkante für optimale Hygiene und Sicherheit bei geringstem Reinigungsaufwand.

Herdunterbauten in Hygiene

Alle Schrankräume sind in CaratRoyal H2 Hygiene-Ausführung gefertigt. Zusätzlich stehen eine Vielzahl an nützlichen Herdkomponenten zur Auswahl, u.a. Brat- und Backöfen, Cook & Hold-Schubladen, zentrale Installationsfächer, GN-Fächer, etc., die in keinem Hochleistungsherdblock fehlen dürfen. Selbstverständlich sind alle Elemente komplett und zentral verdrahtet/verrohrt - mühsame und kostenintensive Anschlussarbeiten vor Ort entfallen.

CARAT

Wärmeschrank mit Schwerlastauszug

Umluftbeheizter geschlossener Schrankraum in Hygieneausführung mit Schwerlast-Tellerauszügen - ein wirkliches „Muss“ für effizientes und zeitgemäßes Arbeiten.

Cook & Hold – Warmhalteschublade

Sensible Temperaturregelung von 30-120°C über elektronische Steuerung. Garraum in Hygiene-Ausführung. Für sanftes Warmhalten ohne Qualitätsverlust sowie für Niedrigtemperatur-Garen auf den Punkt.

Mixerständer mit aufgesetztem Einhebelmischer

Erst durch praxisbezogenes Zubehör entsteht eine unverwechselbare CaratRoyal Premium-Herdanlage. Entscheiden Sie aus einer Vielzahl von Möglichkeiten, u.a. Mixerständer, Herdaufsatzborde, Steckdosen, etc.

Gaskochstellen mit Schieberosten

Leistungsstarke Brenner mit flächenbündigen Schieberosten. Die Gasmulde fugenlos eingeschweißt, mit integriertem Wasserablauf für leichte Reinigung. Dank ÖVGW/CE-Prüfung erfüllt LOHBERGER® alle geforderten Sicherheitsstandards.

Induktions-Wok

Feinfühligste Leistungssteuerung, stufenlos regelbar. Die Wok-Kuvette ist flächenbündig eingebaut mit integriertem elektronischem Topf-Übertemperaturschutz. Leistung „satt“ für vielfältigste Zubereitungen in der modernen Küche.

Induktionskochfeld

Von der kraftvollen Punktinduktions-Spule bis hin zur flächendeckenden Sauteusen - Spule mit gleichmäßiger Temperaturverteilung. LOHBERGER® bietet ein abgerundetes Sortiment modernster Induktionstechnologie - „Made in Austria“!

Hochleistungs-Fritteuse

Beckenvolumen von 9-20,5 ltr. als Einzel- oder Doppelbecken. Alle Becken sind nahtlos tiefgezogen mit großem Schäumrand, die Heizkörper nach oben heraus schwenkbar. Eine integrierte Fettschmelzstufe sichert die Ölqualität.

Bräter & Grillplatte

Perfekte Brätergebnisse - minimaler Reinigungsaufwand. Der hochwertige und extrem dicke Spezialstahl gewährleistet eine optimale Temperaturverteilung und ist äußerst robust. Die Eckradien sowie der großdimensionierte Ablass überzeugen.

ROYAL



LOHBERGER[®]
— PERFEKTION GROSSKÜCHE —

**LOHBERGER HEIZ+KOCHGERÄTE
TECHNOLOGIE GmbH**

Landstrasse 19 · AT-5231 Schalchen/Austria
Tel. +43/7742 5211-0 · Fax +43/7742 5211-109
office@lohberger.com · www.lohberger.com



IHR LOHBERGER[®] FACHPARTNER: