

ascobloc®



# Integraline

Urządzenia do wbudowania



Firma Ascobloc dzięki swojej linii urządzeń do wbudowania Integraline oferuje możliwość tworzenia indywidualnych ciągów termicznych wszędzie tam, gdzie chcecie Państwo wyposażyc pomieszczenie wedle własnych wyobrażeń, bez konieczności rezygnowania z niezawodności, mocy i wydajności profesjonalnych urządzeń grzewczych.



Ciąg urządzeń do gotowania na oczach klienta w centrum Autovision VW w Wolfsburgu



Urządzenia termiczne wbudowane we wspólny blat ze stali nierdzewnej w Federalnym Urzędzie Kanclerskim w Berlinie



Indywidualny blok urządzeń



termicznych w studiu kulinarnym



Linia Integraline w restauracji American Diner

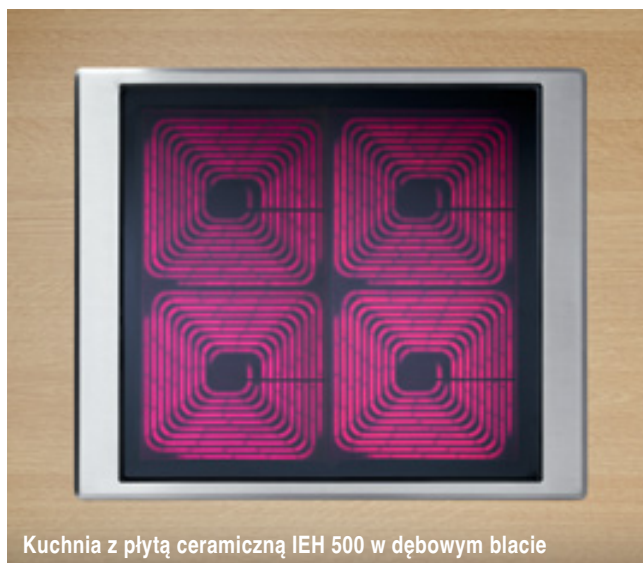


Ciąg urządzeń termicznych na szafkach higienicznych

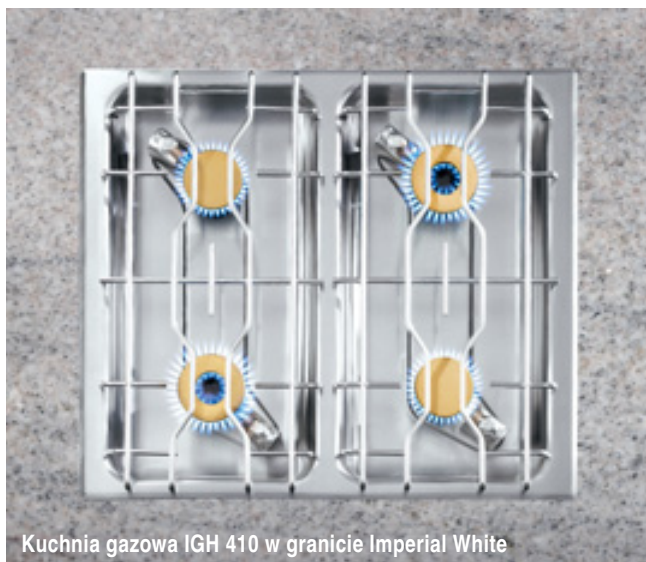
Urządzenia Integraline firmy Ascobloc stanowią alternatywę dla urządzeń stacjonarnych i nadają się do wbudowania w różnego rodzaju meble. Dzięki temu można tworzyć dowolne kombinacje linii termicznych.



Kuchnia z płytą żeliwną IEH 410 w ciemnym litym drewnie



Kuchnia z płytą ceramiczną IEH 500 w dębowym blacie



Kuchnia gazowa IGH 410 w granicie Imperial White



Wok indukcyjny IEC 200 w blacie Quarzagglo Passion



Bemar IEW 450 w blacie Corian® Burnt Amber

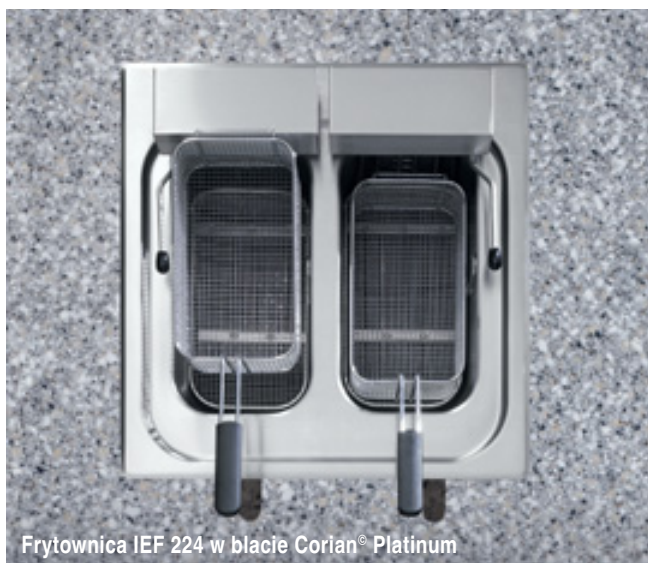


Warnik z 2 komorami IEW 660 w blacie marmurowym Carrara C

# Wielorakość rozwiązań

ascobloc®

Na życzenie klienta można również urządzenia INTEGRALINE wspawać bezszcelinowo w różne rodzaje blatów. Poniżej przykładowe rozwiązania.



Frytownica IEF 224 w blacie Corian® Platinum



Wanna frytownicza w granicie Multicolor red



Patelnia IEB 430 z dnem typu 'Compens' w blacie Corian® Atlantis



Płyta grillowa IEB 450 w granicie Verde Maritaca



Ceramiczna płyta do smażenia IEB 431 w stali nierdzewnej



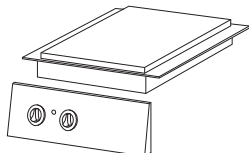
Grill rusztowy IEG 400 w drewnie Makassar

- Podwójne płyty grzewcze w obniżonej ramie ze stali nierdzewnej
- Płyty grzewcze ze specjalnego stopu żeliwa, każda po 2,6 kW
- W każdej płycie grzejnej 2 oddzielnie regulowane strefy grzania
- Regulacja mocy grzejnej za pomocą 5 - stopniowego włącznika
- Panel sterujący przygotowany do wbudowania
- Duża powierzchnia grzejna umożliwia dowolne przesuwanie garnka
- Długotrwałe utrzymywanie ciepła i wysoka stabilność temperatury
- Funkcja oszczędzania energii dzięki wbudowanemu systemowi ograniczania temperatury
- Możliwość podłączenia urządzenia do optymalizacji mocy
- Urządzenie w dodatkowej osłonie z blachy

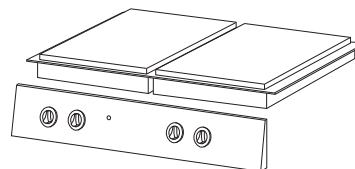


IEH 410

IEH 210



IEH 410



Typ	Płyta grzejna	Strefa grzejna	Moc	Wymiary zewnętrzne	Wycięcie w blacie	Wycięcie na panel sterujący
IEH 210	1 x (285 x 560 x 20 mm)	2	5,2 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEH 410	2 x (285 x 560 x 20 mm)	4	10,4 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

# Kuchnie z płytą ceramiczną

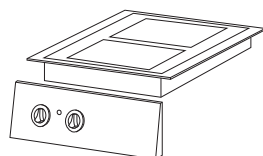
ascobloc®

- Bezszwielinowe połączenie płyty ceramicznej z blatem (łatwość czyszczenia)
- Błyskawiczny czas nagrzewania
- Do wyboru z indukcją i funkcją rozpoznawania garnka
- Strefy wizualnie wyróżnione na powierzchni płyty
- Regulacja mocy grzejnej za pomocą 7 i 5 stopniowego włącznika
- Dostępna także podgrzewająca płyta ceramiczna
- Panel sterujący przygotowany do wbudowania
- Możliwość podłączenia urządzenia do optymalizacji mocy
- Urządzenie w dodatkowej osłonie z blachy

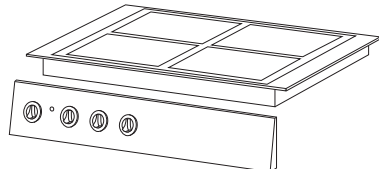


IEH 500

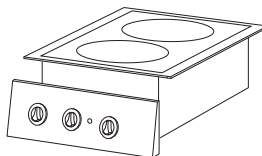
IEH 300



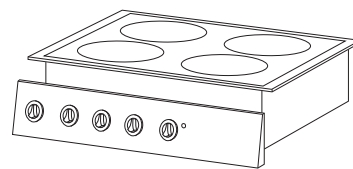
IEH 500



IEH 350



IEH 550



Typ	Płyta grzejna	Strefa grzejna	Moc	Wymiary zewnętrzne	Wycięcie w blacie	Wycięcie na panel sterujący
IEH 300	1 x (310 x 540 mm)	2	5,2 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEH 500	1 x (560 x 550 mm)	4	10,4 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm
IEH 350 (Indukcja)	1 x (310 x 540 mm)	2	10,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEH 550 (Indukcja)	1 x (650 x 560 mm)	4	20,0 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm

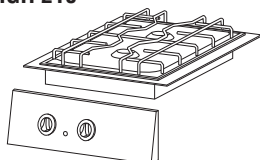
Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

- Płyta górna z przetłoczeniami pod palniki w celu łatwiejszego utrzymania czystości
- Każdy palnik wyposażony w płomień kontrolny z termoelektrycznym zabezpieczeniem
- Ruszt pod garnki wykonany ze stali nierdzewnej
- Na życzenie klienta w wersji na gaz ziemny i płynny
- Wysoka efektywność przy wyjątkowo niskiej wartości emisji gazu
- Panel sterujący połączony z kuchnią
- Urządzenie w dodatkowej osłonie z blachy

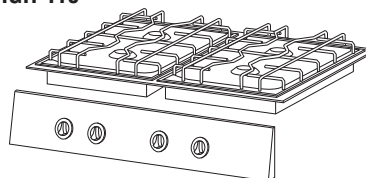


IGH 410

IGH 210



IGH 410



Typ	Strefa grzejna	Moc	Wymiary zewnętrzne	Wycięcie w blacie	Wycięcie na panel sterujący
IGH 200	2	1 x 3,9 kW (palnik C) 1 x 5,4 kW (palnik D)	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IGH 410	4	2 x 3,9 kW (palnik C) 2 x 5,4 kW (palnik D)	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



# Wok indukcyjny

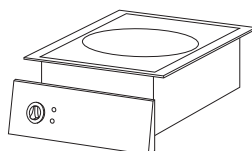
ascobloc®

- Wok indukcyjny z wbudowaną ceramiczną niecką do błyskawicznego nagrzewania patelni
- Bezszwowe połączenie niecki ceramicznej z blatem
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Obsługa przy pomocy tylko jednego regulatora
- Panel sterujący przygotowany do wbudowania
- Możliwość podłączenia urządzenia do optymalizacji mocy
- Urządzenie w dodatkowej osłonie z blachy



IEC 200

IEC 200



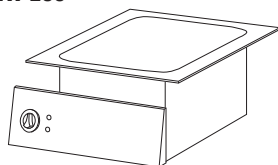
Typ	Ø wycięcia wok	Moc	Wymiary zewnętrzne	Wycięcie w blacie	Wycięcie na panel sterujący
IEC 200	310 mm	5,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

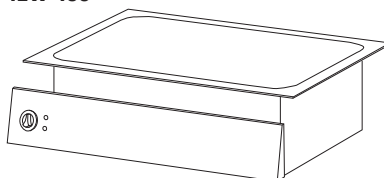
- Komora wspawana bezszczelinowo w pokrycie
- Przeznaczona na pojemniki GN o głębokości 200 mm
- Podgrzewanie pośrednie
- Regulacja mocy grzejnej za pomocą termostatu 30 - 100°C
- Opróżnianie za pomocą zaworu kulowego 3/4"
- Panel sterujący przygotowany do wbudowania
- Możliwość podłączenia urządzenia do optymalizacji mocy
- Urządzenie w dodatkowej osłonie z blachy



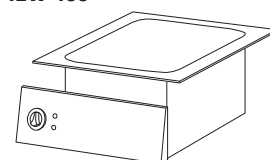
IEW 250



IEW 450



IEW 400



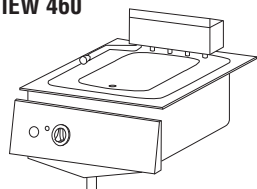
Typ	Komory	Moc	Wymiary zewnętrzne	Wycięcie w blacie	Wycięcie na panel sterujący
IEW 250	305 x 510 x 210 mm na GN 1/1	2,35 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEW 450	630 x 510 x 210 mm na GN 2/1	4,7 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm
IEW 400 (Podgrzewacz)	305 x 510 x 210 mm na GN 1/1	4,7 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

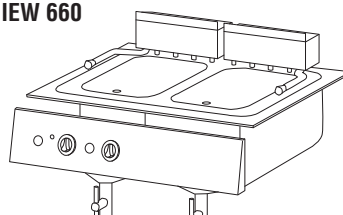
- Komora tłoczona, wspawana bezszczerlinowo w pokrywie z zagłębieniem ograniczającym wypływ piany
- Odpływ za pomocą zaworu kulowego ¾"
- Automatyczne odcięcie zasilania w momencie podniesienia grzałek
- Regulacja mocy grzewczej za pomocą 3-stopniowego włącznika z ogranicznikiem temperatury
- Wlew doprowadzający wodę z zaworem zwrotnym
- Panel sterujący przygotowany do wbudowania
- Możliwość podłączenia urządzenia do optymalizacji mocy
- Urządzenie w dodatkowej osłonie z blachy



IEW 460



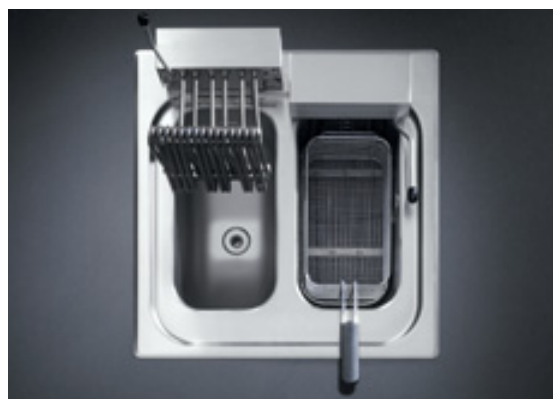
IEW 660



Typ	Komora	Całkowita pojemność użytkowa	Moc	Wymiary zewnętrzne	Wycięcie w blacie	Wycięcie na panel sterujący
IEW 460	1 x (200 x 400 mm)	12 l / 8 l	6,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 155 mm
IEW 660	2 x (200 x 400 mm)	2 x 12 l / 2 x 8 l	12,0 kW	600 x 610 mm	575 x 585 mm	575 x 115 mm

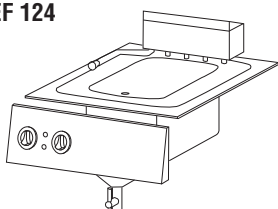
Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

- Komora tłoczona, z tzw. zimną strefą, wspawana bezszczelinowo w pokrywie z zagłębieniem
- Odpływ za pomocą zaworu kulowego ¾"
- Automatyczne odcięcie zasilania w momencie podniesienia grzałek
- Regulacja mocy grzejnej za pomocą termostatu z ogranicznikiem temperatury
- Komora z 1 koszem na frytki, pokrywą oraz sitem
- Panel sterujący przygotowany do wbudowania
- Możliwość podłączenia urządzenia do optymalizacji mocy
- Urządzenie w dodatkowej osłonie z blachy

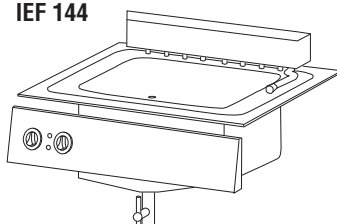


IEF 224

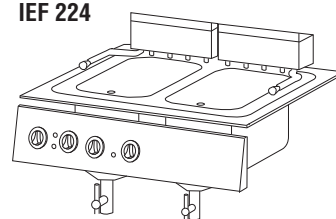
IEF 124



IEF 144



IEF 224



Typ	Komora	Całkowita pojemność użytkowa	Moc	Wymiary zewnętrzne	Wycięcie w blacie	Wycięcie na panel sterujący
IEF 124	1 x (200 x 400 mm)	1 x 12 l / 8 l	9,0 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEF 144	1 x (400 x 400 mm)	1 x 24 l / 16 l	18,0 kW	600 x 610 mm	575 x 585 mm	575 x 115 mm
IEF 224	2 x (200 x 400 mm)	2 x 12 l / 2 x 8 l	18,0 kW	600 x 610 mm	575 x 585 mm	575 x 115 mm

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

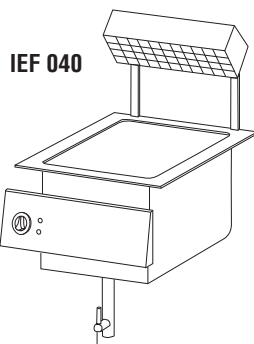
# Wanny frytownicze

ascobloc®

- Komora tłoczona, wspawana bezszczerelinowo w pokrycie
- Podgrzewanie za pomocą promienników grzewczych
- W komplecie z 1 pojemnikiem GN 1/1-200 mm i ociekaczem perforowanym
- Odpływ za pomocą zaworu kulowego 3/4"
- Panel sterujący przygotowany do wbudowania
- Możliwość podłączenia urządzenia do optymalizacji mocy
- Urządzenie w dodatkowej osłonie z blachy



IEF 040



Typ	Komora	Moc	Wymiary zewnętrzne	Wycięcie w blacie	Wycięcie na panel sterujący
IEF 040	305 x 510 x 210 mm	1,1 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 155 mm

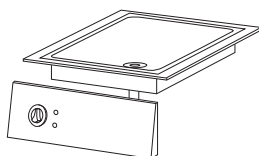
Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

- Multifunkcyjna – smażenie, gotowanie, utrzymywanie ciepła
- Wanna tłoczona wspawana bezszczelinowo w pokrywie
- Komora wanny higieniczna, spód wanny typu Compens
- Krótki czas nagrzewania, równomierny rozkład temperatury
- Dno nieprzywieralne, regulacja temperatury termostatem od 50 do 320° C
- Zamykany otwór spustowy. Odpływ tłuszczu do pojemnika GN
- Wyposażenie dodatkowe: osłona przeciwrozpryskowa
- Panel sterujący przygotowany do wbudowania
- Możliwość podłączenia urządzenia do optymalizacji mocy
- Urządzenie w dodatkowej osłonie z blachy

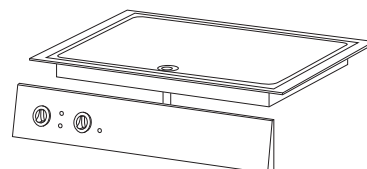


IEB 430

IEB 230



IEB 430



Typ	Wanna	Strefy grzejne	Moc	Wymiary zewnętrzne	Wycięcie w blacie	Wycięcie na panel sterujący
IEB 230	305 x 510 x 65 mm (na GN 1/1)	1	3,5 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEB 430	630 x 510 x 65 mm (na GN 2/1)	2	7,0 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

# Płyty grillowe z powierzchnią stalową

ascobloc®

- Powierzchnia do grillowania wykonana ze specjalnego stopu stali odpornego na wysoką temperaturę
- Dostępne z 3 różnymi powierzchniami: gładką, ryflowaną i półryflowaną
- Strefy grzewcze z osobną regulacją termostatyczną
- Krótki czas nagrzewania, wysokie przewodzenie ciepła, równomierny rozkład temperatury
- Panel sterujący przygotowany do wbudowania
- Możliwość podłączenia urządzenia do optymalizacji mocy
- Urządzenie w dodatkowej osłonie z blachy



IEB 450

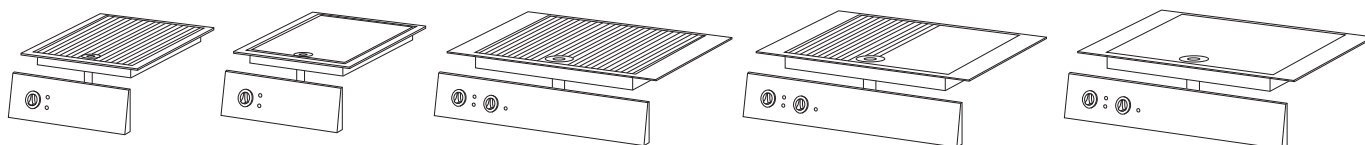
IEB 240

IEB 260

IEB 440

IEB 450

IEB 460



Typ	Powierzchnia do grillowania	Rodzaj powierzchni	Strefy grzewcze	Moc	Wymiary zewnętrzne	Wycięcie w blacie	Wycięcie na panel sterujący
IEB 240	305 x 510 mm	ryflowaną	1	4,6 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEB 260	305 x 510 mm	gładką	1	4,6 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEB 440	630 x 510 mm	ryflowaną	2	9,2 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm
IEB 450	630 x 510 mm	półryflowaną	2	9,2 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm
IEB 460	630 x 510 mm	gładką	2	9,2 kW	700 x 610 mm	675 x 585 mm	675 x 115 mm

Opcjonalnie: IEB xxx.400 z płytą chromowaną na twardo, ze zwiększoną odpornością na zarysowania

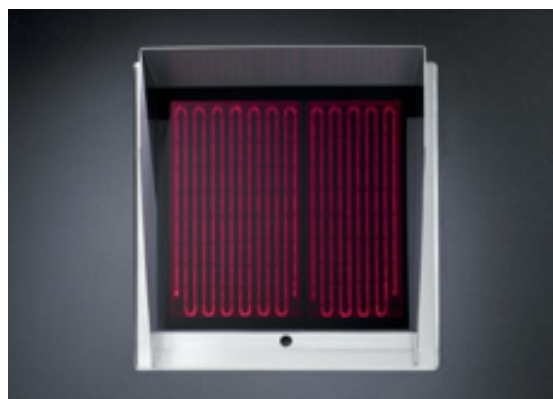
Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

Elektryczne płyty grillowe z powierzchnią stalową

ascobloc®

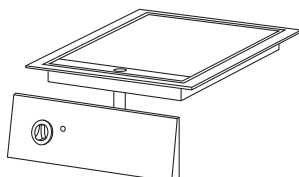
## Ceramiczne płyty do smażenia

- Bezstrefowa płyta grzejna w ceramicznej ramie ze stali nierdzewnej
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Błyskawiczny czas nagrzewania poprzez grzałki spiralne
- Odpływ tłuszczu do pojemnika GN poprzez otwór spustowy w blacie
- Z trójstronną, nakładaną osłoną przeciwrozpryskową
- Panel sterujący przygotowany do wbudowania
- Możliwość podłączenia urządzenia do optymalizacji mocy
- Urządzenie w dodatkowej osłonie z blachy

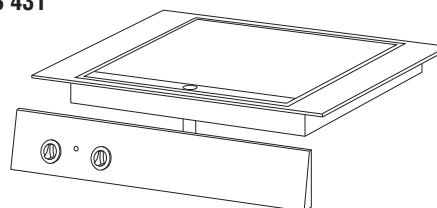


IEB 431

IEB 231



IEB 431



Typ	Powierzchnia do smażenia	Strefy grzewcze	Moc	Wymiary zewnętrzne	Wycięcie w blacie	Wycięcie na panel sterujący
IEB 231	320 x 490 mm	1	2,5 kW	400 x 610 mm	375 x 585 mm	375 x 115 mm
IEB 431	520 x 490 mm	2 (1/3 + 2/3)	4,3 kW	600 x 610 mm	575 x 585 mm	575 x 115 mm

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej



# Grill rusztowy

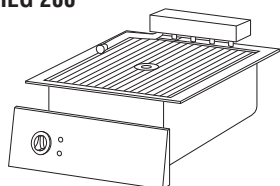
ascobloc®

- W pokryciu wstawiana komora z otworem do opróżniania
- Odptyw za pomocą zaworu kulowego 3/4"
- Zdejmowalny ruszt ze stali nierdzewnej
- Podgrzewanie pośrednie poprzez grzałki spiralne (automatyczne odcięcie zasilania w momencie podniesienia grzałek)
- Bezstopniowa regulacja mocy grzejnej do max. 210 °C
- Panel sterujący przygotowany do wbudowania
- Możliwość podłączenia urządzenia do optymalizacji mocy
- Urządzenie w dodatkowej osłonie z blachy

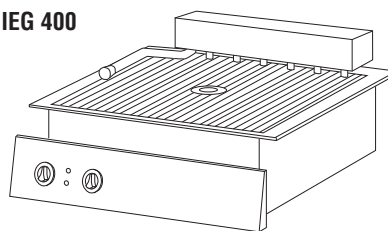


IEG 400

IEG 200



IEG 400



Typ	Powierzchnia grilla	Strefy grzewcze	Moc	Wymiary zewnętrzne	Wycięcie w blacie	Wycięcie na panel sterujący
IEG 200	305 x 390 mm	1	4,0 kW	415 x 555 mm	390 x 530 mm	375 x 115 mm
IEG 400	455 x 390 mm	2 (1/3 + 2/3)	6,0 kW	565 x 555 mm	540 x 530 mm	575 x 115 mm

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

ascobloc®

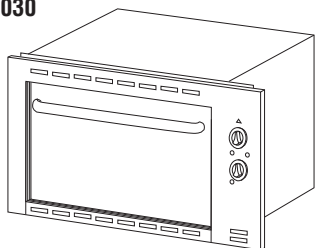
## Piekarnik do wbudowania

- Piekarnik z niezależną regulacją grzałki dolnej i górnej, każda po 2,1 kW
- Dostępny także z funkcją termoobiegu
- Obudowa ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej wewnątrz piekarnika ze stali chromowej
- 3 poziomy prowadnic na blachy i ruszty
- W komplecie z rusztem chromowanym i blachą emaliowaną
- Regulacja mocy grzejnej za pomocą termostatu 50 – 300 °C
- Panel sterujący z przodu, z prawej strony komory piekarnik

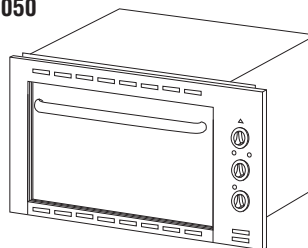


IEH 030

IEH 030



IEH 050



Typ	Wnętrze piekarnika	Grzałka dolna/górna	Termoobieg	Moc	Wymiary zewnętrzne
IEH 030	538 x 465 x 252 mm	2 x 2,1 kW	-	4,2 kW	750 x 650 x 437
IEH 050	538 x 465 x 252 mm	2 x 2,1 kW	6,0 kW	6,0 kW	750 x 650 x 437

Więcej informacji znajdziecie Państwo w dokumentacji technicznej

Firma Ascobloc posiada w swojej ofercie także inne produkty przeznaczone do wbudowania. Oto kilka przykładów:

## Dystrybutor talerzy do wbudowania

- Podgrzewany lub niepodgrzewany
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Sprężyny wykonane ze stali odpornej na wysoką temperaturę
- Płynne, niezależne od wagi naczyń pobieranie talerzy, dzięki regulowanemu systemowi sprężyn
- 4-stopniowa regulacja do umieszczenia talerzy o średnicach od 219-280 mm



## Witryny chłodnicze "Euroline" do zabudowy

- Witryny z własnym agregatem, z automatycznym rozmrażaniem i odpływem skroplin
- Wykonanie standardowe ze szklanymi drzwiami suwnymi od strony obsługi i szybą od strony klienta. Opcjonalne wyposażenie także z drzwiami klapkowymi z pleksi
- Z 3-4 stronnym przeszkleniem (w zależności od rodzaju witryny)
- Przystawne, szklane półki
- Oświetlenie zintegrowane



Witryny chłodnicze "Euroline" do zabudowy

## Wanny chłodnicze do wbudowania

- W wersji z wymuszonym obiegiem powietrza lub chłodzeniem grawitacyjnym
- Dostępne jako nakładane na blat lub montowane pod blatem
- Urządzenia z własnym chłodzeniem lub z możliwością podłączenia do instalacji centralnego chłodzenia
- Automatyczne rozmrażanie
- Przeznaczone na pojemniki GN o głębokościach 150 mm lub 200 mm



Wanna chłodnicza z wymuszonym obiegiem powietrza na GN 2/1

Gastro-Gerätebau GmbH  
Grüner Weg 29  
D-01156 Dresden/Germany  
Tel.: +49 (0)351-4533-0  
Fax: +49 (0)351-4533-433  
e-mail: service@ascobloc.de  
internet: www.ascobloc.de

Pro Ascobloc Sp. z o.o.  
ul. Szarych Szeregów 22  
56-500 Syców  
Tel.: +48 (0)62-785 30 14  
Fax: +48 (0)62-758 36 88  
e-mail: proasco@ascobloc.pl  
internet: www.ascobloc.pl

ascobloc®



Urządzenia termiczne



Urządzenia chłodnicze



Linie wydawcze



Okapy



Kafeteria



Meble i regały ze stali nierdzewnej