

THERMOCOOK®



Thermocook®

Multifunktionsgerät für auswechselbare Platten (nicht im Lieferumfang enthalten) • Über 25 verschiedene Wechselplatten erhältlich, z.B. für Waffeln, Pizza, Crêpes, Paninis, Pancakes, Donuts, Sandwiches, Churros u.v.m. • Digitaltimer mit großem Display einstellbar bis 9:59 Min/Sek • Ein Signalton am Ende der Zubereitungszeit gewährleistet beständige Produktqualität, auch bei wechselndem Personal • Das akustische Signal erinnert den Anwender, die Speisen zu entnehmen, so dass diese nicht anbrennen, während er parallel anderen Tätigkeiten nachkommt • Optimale Hitzeübertragung vom Heizkörper zur Wechselplatte durch 8 Schrauben, die gleichmäßig angezogen werden • Gleichmäßige Wärmeverteilung ohne Hotspots • Besonders energieeffizient durch optimierte Wärmeisolierung: Eine doppelte Abschirmung minimiert Wärmeverluste und reduziert die Gefahr schwerer Verbrennungen • Der Abstand von 42 mm zwischen den heißen Platten und dem Gehäuse ermöglicht die thermische Entkopplung und verlängert somit die Lebenszeit des Produktes • Einfache Reinigung der leicht erreichbaren Oberflächen • Servicefreundliche Konstruktion für eine einfache Wartung und Reparatur • Thermostatische Regelung 0-300°C

Multifunction appliance for interchangeable plates (not included) • More than 25 different interchangeable plates available, e.g. for waffles, pizza, crêpes, paninis, pancakes, donuts, sandwiches, churros • Digital timer with large display adjustable up to 9:59 min/sec • An acoustic signal at the end of the cooking time ensures consistent product quality, even with frequently changing staff • The acoustic signal reminds the user at the right time to remove the food so that it does not burn while they are performing other tasks at the same time • Optimal heat transfer from heating element to interchangeable plate due to 8 screws that are tightened evenly • Even heat distribution without hotspots • Particularly energy-efficient through optimised thermal insulation: A double shielding minimises heat loss and reduces the risk of serious burns • The space of 42 mm between the hot plates and the casing prevents heat accumulation in the appliance and thus extends the service life • Easy cleaning of the accessible surfaces • Service-friendly design for easy maintenance and repair • Thermostatic control 0-300°C

Schuko (Typ E/F) CEE 7/7

Bei allen 230-V-Geräten enthalten.
Included with all 230 V devices.



CEE (IEC 60309) 3P+N+PE

Bei 400-V-Geräten fest installiert.
Nicht austauschbar.
Permanently installed on 400 V devices. Not changeable.



Thermocook®

Das Original: Kompromisslose Leistung und flexibler Einsatz. Der Thermocook mit 2,8 kW Leistung ist die Referenz im Sortiment. Die hohe Leistungsreserve sorgt für ein schnelles Aufheizen und stabile Temperaturen. Dank der kurzen Aufheizzeiten arbeitet das Gerät besonders energieeffizient. Ideal für professionelle Anwender, die Wert auf maximale Performance, Prozesssicherheit und konstante Qualität legen. Als Einzelgerät überzeugt der Thermocook durch hohe Flexibilität und den geringen Platzbedarf. Zwei Einzelgeräte benötigen in etwa den gleichen Stellplatz, wie ein Thermocook Twin, bieten jedoch zusätzliche Vorteile: Sie sind mit allen Wechselplatten aus dem Sortiment kompatibel und ermöglichen im Servicefall einen unterbrechungsfreien Betrieb, da nur eines der beiden Geräte ausfällt, nicht ein gesamtes Twin-System.

The Original: Uncompromising performance and flexible use. The Thermocook with 2.8 kW output is the benchmark in the range. Its high power reserve ensures fast heat-up times and stable temperature control. Thanks to the short heat-up times, the unit operates with outstanding energy efficiency. Ideal for professional users who value maximum performance, process reliability, and consistent quality. As a standalone unit, the Thermocook stands out for its high flexibility and extremely compact footprint. Two single units require approximately the same amount of space as a Thermocook Twin, while offering additional advantages: they are compatible with all interchangeable plates in the range and ensure uninterrupted operation during servicing, as only one unit is taken out of operation rather than an entire Twin system.

Thermocook® Twin

Doppelte Kapazität für hohe Anforderungen: Der Thermocook Twin fasst zwei Wechselplattensätze und ermöglicht damit paralleles Arbeiten oder eine deutliche Steigerung der Ausstoßmenge. Der Anschluss erfolgt über 400 V Starkstrom, die Gesamtleistung beträgt 5,6 kW (2,8 kW pro Wechselplattensatz).

Double capacity for demanding applications: The Thermocook Twin is configured for two interchangeable plate sets, allowing parallel operation or a significant increase in output. The unit is connected via 400 V three-phase power and offers a total output of 5.6 kW (2.8 kW per interchangeable plate set).

Thermocook® Twin 2x 230 V

Maximale Flexibilität mit 230-V-Anschlüssen: Thermocook Twin Variante speziell für den Betrieb an Netzen mit 220-230 V. Sie enthält zwei separate Zuleitungen mit jeweils 2,8 kW Leistungsaufnahme. In der Regel müssen diese an zwei getrennte Stromkreise angeschlossen werden, um eine Überlastung zu vermeiden. Dieses Modell ist konzipiert für Standorte, an denen kein 400-V-Anschluss zur Verfügung steht.

Maximum flexibility with 230 V: Thermocook Twin model specifically designed for operation on 220-230 V power networks. It is supplied with two separate power cords, each with a power consumption of 2.8 kW. In most cases, these must be connected to two separate electrical circuits to prevent overloading. This model is intended for locations where a 400 V connection is not available.

Thermocook	1	220-230 V	2,8 kW	50/60 Hz	320 x 340/530 x 275/655 mm	9,5 kg	12-40801DT	695,-* TC
Thermocook Twin	2	380-400 V	5,6 kW	50/60 Hz	610 x 340/530 x 275/655 mm	17,9 kg	12-40802DT	1390,-* TC
Thermocook Twin 2x 230 V	2	2x 220-230 V	2x 2,8 kW	50/60 Hz	610 x 340/530 x 275/655 mm	18,2 kg	12-40802DT-D	1390,-* TC



ACHTUNG: Nicht alle Wechselplatten sind für Thermocook Twin Modelle geeignet (Crêpes, Pizza & Pinsa, Wechselplatten für Waffeln am Stiel). Detaillierte Informationen finden Sie in den Beschreibungen der jeweiligen Wechselplatte.

ATTENTION: Not all interchangeable plates are compatible with Thermocook Twin models (Crêpes, Pizza & Pinsa and plates for waffles on a stick). Detailed information can be found in the respective interchangeable plate descriptions.