

GN Espace

electric RV cooking



**ELEKTROHERDE &
BACKÖFEN**

INDUKTIONSKOCHFELDER

MULTIFUNKTIONSPÜLEN

KOCHZUBEHÖR





UNSERE MISSION IST KLAR: KOCHEN UNTERWEGS ERMÖGLICHEN, OHNE KOMPROMISSE

IM MITTELPUNKT JEDER GALLEY STEHT DIE QUALITÄT DES KOCHERS, DIE DIE QUALITÄT DER SPEISEN BESTIMMT, DIE SIE AUF IHRER REISE ZUBEREITEN KÖNNEN

Die Zubereitung einer Mahlzeit und das Kochen an Bord Ihres Fahrzeugs erfordern Organisation, Planung und Aufwand. Für die meisten machen minderwertige Kochgeräte und begrenzte Arbeitsflächen die Zubereitung und das Kochen von Speisen eher zur lästigen Pflicht als zum Vergnügen.

Wir sind überzeugt, dass eine zuverlässige, leistungsstarke Küchenausstattung ein Muss ist. Deshalb haben wir unsere Produkte sorgfältig entwickelt, um Ihr Erlebnis zu verbessern und letztendlich die Freude an Ihrem Wohnmobil zu steigern.

Wir haben eine integrierte, leistungsstarke Küchenlösung entwickelt, die ergonomisch funktionaler, energieeffizienter, komfortabler und sicherer ist, um Speisen zuzubereiten und zu kochen.

Unsere innovativen Produkte basieren auf professionellen Gastronorm-Behältern, die die Grundbausteine unserer integrierten Systeme bilden. Darüber hinaus machen wir den Traum vom gasfreien Kochen in Ihrem Wohnmobil wahr. Unsere speziell entwickelten Kocher werden komplett mit Strom betrieben und sind bis zu einem Drittel effizienter als Ihr bestehender Gaskocher. Was gibt es da nicht zu lieben?

UNSERE PRODUKTE SIND BEREITS IN DER RAUEN MEEREUMWELT ERPROBT UND BEWÄHRT

GN Espace-Produkte wurden ursprünglich 2008 für den Einsatz auf Hochseeyachten und Motorbooten entwickelt. Dank ihrer überlegenen Verarbeitungsqualität, hohen Leistung, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit gelten sie heute als Maßstab in der gesamten Bootsbaubranche. Von Expeditionsyachten bis hin zu Weltumseglern – unser Kocher ist das Herzstück der Galley.

GN Espace Kocher meistern die Herausforderungen begrenzten Platzes und der Stromversorgung. Unsere Kocher sind seit langem die als die Besten betrachtet und bleiben es weiterhin. Seit 2012 werden sie vom renommierten Yachting Monthly Magazine als „Best on Test“ ausgezeichnet.

<https://www.yachtingmonthly.com/gear/best-boat-cooker-how-to-choose-an-oven-of-grill-for-your-boat-88031>



DIE NÄCHSTE GENERATION DES KOCHENS IST JETZT REALITÄT FÜR CAMPERVAN-FORSCHER

Wir sind stolz darauf, unsere gesamte Erfahrung im Bau erstklassiger, leistungsstarker Kocher und spezieller Küchensysteme für den Einsatz in Freizeit- und netzunabhängigen Fahrzeugen einzusetzen.

Wir haben die Parallelen erkannt: den Bedarf an kompakten und platzsparenden Lösungen, Energieeffizienz, netzunabhängiger Leistung, Produktzuverlässigkeit und Robustheit - und haben diese Eigenschaften auf wohnmobilspezifische Designs übertragen.

Wir haben eine integrierte, leistungsstarke Küchenlösung entwickelt, die ergonomisch funktionaler, energieeffizienter, komfortabler und sicherer zum Zubereiten und Kochen von Speisen ist.

Unser Engagement für Spitzenleistung sorgt dafür, dass Ihr Kocherlebnis im Wohnmobil reibungslos und zufriedenstellend verläuft, unabhängig von der Umgebung.

Ob Sie eine komplett neue Galley planen oder einfach nur einen vorhandenen Kocher ersetzen möchten – GN Espace hat die ideale Lösung für Sie.

INHALT

VORTEILE VON GN ESPACE PRODUKTEN	5
ELEKTROHERD-ÜBERSICHT	7
ELEKTROHERDE.....	8
ELEKTROBACKÖFEN.....	9
INDUKTIONSKOCHFELDER.....	10
STROMVERBRAUCH.....	12
KOCHZUBEHÖR	13
ECO-Tür	
Gastronorm-Geschirr	
Thermoplates	
CookVision	
MULTIFUNKTIONSSPÜLEN	16
PRODUKTSPEZIFIKATIONEN.....	18
HERD- UND BACKOFENABMESSUNGEN	21



GN ESPACE ELEKTROHERDE BIETEN IHNEN VIELE VORTEILE



Kochen ohne Gas

Wir haben einen speziell entwickelten Elektroherd entwickelt, der Gas an Bord überflüssig macht. Das bietet zahlreiche Vorteile: Er ist rundum sicherer, schont die Umwelt, vermeidet Feuchtigkeit, die durch Gaskochen entsteht, kann direkt mit Landstrom betrieben werden oder ist, falls Sie bereits erneuerbare Energien nutzen, einfach zu integrieren.

Spitzentechnologie und Handwerkskunst

GN Espace-Geräte vereinen modernste Induktionstechnologie mit unseren bewährten Konstruktionsmethoden und werden in Großbritannien von Hand gefertigt. Diese Kombination, die wir von unseren Elektro- und Flüssiggas-Marineköchern übernommen haben, verschafft uns eine marktführende Position bei der Bereitstellung effizienter Outdoor-Kochlösungen.

Kulinarische Kreativität freisetzen

Wir sind stolz auf die vielen Bilder und Geschichten zufriedener Küchenchefs. Unsere Kunden haben eine Vielzahl kulinarischer Köstlichkeiten kreiert, von frisch gebackenem Brot und Kuchen bis hin zu raffinierten Soufflés, Festmahlen und sogar Hochzeitstorten. Sie kochen genau wie zu Hause, ohne Einschränkungen.

Einfache Reinigung und Pflege

- Ein kurzes Abwischen nach dem Kochen genügt, um das Induktionskochfeld zu pflegen. Im Gegensatz zu Cerankochfeldern erhitzt das Induktionskochfeld die Töpfe und nicht die Oberfläche selbst. Daher besteht keine Gefahr, dass verschüttete Flüssigkeiten einbrennen.
- Der Garraum und das Zubehör sind aus rostfreiem Stahl gefertigt, um eine einfache Reinigung und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.



- Der Garraum ist so konzipiert, dass sich kein Schmutz festsetzt. Es gibt ein abnehmbares Backofendach sowie ein selbstreinigendes Grillelement.

Praktisches Design für mehr Sicherheit

Ihre Sicherheit hat für uns oberste Priorität. Unsere Produkte übertreffen oft die strengen CE-Anforderungen.

- Induktionskochfelder sind vollgepackt mit Funktionen für mehr Sicherheit und Komfort in der Küche und bleiben kühl.
- Sicherheitsanschlüsse an den Ofenrosten verhindern, dass Kochgeschirr herausrutscht.
- Die Auszüge verfügen über einen sicheren Auszugsstopp sowie integrierte Ablagefächer, unabhängig davon, ob Sie den Gitterrost oder Gastronorm-Behälter verwenden.
- Der Verzicht auf Gas an Bord ist ein zusätzlicher Vorteil.

... und Komfort

Trotz ihrer kompakten Größe sind unsere Herde für große Familienmahlzeiten konzipiert.

- Die geräumigen Backöfen sind für verschiedene Gastronorm- und Standard-Backöfen geeignet und bieten eine präzise Thermostatregelung, auf die Sie sich verlassen können.
- Die flächenbündig eingebauten Grillroste sorgen für gleichmäßig hervorragende Grillergebnisse und bieten dank der zusätzlichen Höhe des Ofens komfortables Kochen auf mehreren Ebenen.
- Die Möglichkeit, die beiden Zonen des Induktionskochfelds zu verbinden, bietet Flexibilität. Zum Beispiel beim Kochen großer Aufläufe oder beim Grillen.





UNSERE HERDE STEHEN VOR ALLEM AUF ENERGIEEFFIZIENZ, OHNE KOMPROMISSE BEI DER LEISTUNG

In netzunabhängigen Anlagen wie Wohnmobilen und Yachten ist ein sparsamer Umgang mit Strom unerlässlich.

Deshalb werden unsere Herde sorgfältig aus erstklassigen Komponenten gefertigt, um eine zuverlässige Kochleistung bei minimalem Stromverbrauch zu gewährleisten. Dank unserer intensiven Forschung und Entwicklung verbrauchen unsere Geräte 25–30 % weniger Strom als herkömmliche Haushaltsgeräte.

Das setzt neue Maßstäbe in der Küche und gewährleistet schnelles Aufheizen, sparsamen Betrieb und hervorragende und zuverlässige Kochergebnisse. So können Sie mühelos ein abwechslungsreiches und spannendes Menü zubereiten.

Wir haben hart daran gearbeitet, dass unsere Öfen eine schnelle und gleichmäßige Wärmeverteilung bei geringem Energieverbrauch gewährleisten.

- Der Multifunktions-Umluftofen ist vollständig mit natürlicher Steinwolle isoliert, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
- Unser **Ofen heizt in nur 8 Minuten auf 180 °C auf.** (in weniger als der Hälfte der Zeit eines herkömmlichen Elektrobackofens ohne Umluft).
- Die **einzigartige ECO-Umlufteinstellung** (Umluftgaren mit ausgeschaltetem Licht) und unser Verzicht auf einen verschwenderischen und unnötigen elektrischen Timer mögen selbstverständlich erscheinen, helfen aber, wertvolle Batteriekapazität zu sparen.
- Der leistungsstarke Grill bietet eine große Grillfläche und kann auch zum Heißluftgrillen von Geflügel verwendet werden.

Intelligente Induktionskochfelder:

Erfolgreiche Köche lieben unsere Induktionskochfelder, weil sie unglaublich schnell aufheizen und sich sehr gut steuern lassen.

- Unsere Induktionskochfelder entsprechen der Geschwindigkeit und Reaktionsschnelligkeit herkömmlicher Gasbrenner und bieten viele weitere nützliche Funktionen, wie z. B. die 2,5-kW-Boost-Funktion, die automatische Köchelfunktion, die Zweizonen-Brückenfunktion für das Kochen großer Fischgerichte sowie die Schmelz- und Warmhaltefunktion.
- Sie verfügen über einen konstanten und vollständig einstellbaren Temperaturbereich, von schwacher Köcheltemperatur bis hin zu maximaler Leistung.
- Sie verteilen die Hitze gleichmäßig über die Kochzone.
- Ein integriertes Energiemanagementsystem optimiert den Stromverbrauch. Beispielsweise sorgt es dafür, dass das 3-Zonen-Kochfeld nie mehr als 3 kW verbraucht.
- Um Energie zu sparen, schaltet die Topferkennung das Kochfeld ab, sobald der Topf entfernt wird.
- Das Energiemanagementsystem überwacht ständig jede Kochfeldeinstellung, um die zuletzt aktivierte Zone zu priorisieren und so die Energieverteilung zu optimieren. Wenn Sie beispielsweise eine Zone zum Kochen bringen möchten, passt das Gerät die Leistung dynamisch an die anderen Zonen mit niedrigerer Köchelstufe an. Das Ergebnis? Effizientes Kochen ohne Kompromisse bei minimalem Energieverbrauch.

Die Realität?

- Beim Kochen und Köcheln auf den drei Kochfeldern des 500er Kochers für 30 Minuten (1,25 kWh) und Braten bei 180 °C für 2 Stunden (0,98 kWh) liegt der tatsächliche Energiebedarf bei überschaubaren 93 Ah bei Betrieb mit einer 24-V-Batterie (186 Ah bei 12 V).
- Das integrierte Energiemanagementsystem des 500er Kochers sorgt dafür, dass die maximale Belastung des Kochers nur 4,9 kW beträgt.



ÜBER UNSEREN ELEKTROHERD

Unser Ziel ist es, Ihnen ein Produkt zu bieten, das nicht nur durch seine Funktionalität überzeugt, sondern auch die Ästhetik Ihres Zweitwohnsitzes, Ihres geliebten Wohnmobils, unterstreicht und widerspiegelt.

Unsere Auswahl an vollelektrischen Kombigeräten mit Backofen, Grill und Induktionskochfeld ist schnell und effizient und heizt in 8 Minuten auf 180 °C auf.

Sie lassen sich nahtlos in Küchenarbeitsplatten integrieren und mit unseren bündig integrierten elektrischen Induktionskochfeldern kombinieren.

Sie stehen in zwei Größen und zwei Designvarianten zur Auswahl (Explorer und Gourmet). Jedes Produkt wird individuell auf Bestellung gefertigt. Kontaktieren Sie uns daher, um mehr zu erfahren.

Jedes Herdmodell ist in zwei verschiedenen Größen erhältlich, je nach Platzangebot in Ihrem Wohnmobil und Ihren Kochbedürfnissen. Wir bieten eine 450- und eine 500-mm-Option an.

Je nach Bedarf können Sie einen Einbauherd mit Induktionskochfeld, Grill und Backofen oder einen Einbaubackofen (mit Grill) einbauen.

Ästhetische Optionen

Wir wissen, dass Ihr Wohnmobil mehr als nur ein Fahrzeug ist; es spiegelt Ihren Lebensstil und Ihre Persönlichkeit wider. Deshalb haben wir gemeinsam mit KesselsGranger Design Works nicht nur einen, sondern gleich zwei unterschiedliche Stile für jedes Produkt entworfen. Dank unseres dualen Ansatzes haben Sie die Freiheit, das Design zu wählen, das perfekt zu Ihrem Wohnmobilstil und Ihrem Geschmack passt.

EXPLORER



Robuste Ausführung:

- Korrosionsbeständige, leicht eloxierte Aluminiumoberfläche
- Mattschwarzer Griff

GOURMET



Für ein edles Finish:

- Hochglanzoberfläche
- Vollglasfront
- Griff aus gebürstetem Edelstahl

ELEKTROHERDE



E108EX



E108GO

2-ZONEN 450 INDUKTIONSHERDE

Elektro-Induktionsherd mit 2 Zonen und Multifunktionsbackofen
450 mm breiter Herd mit Drehregler

Lieferung mit 1 GN-1/2- Behälter, Gitterrost und Rost

Ausstattung des Induktionskochfelds:

- Induktionskochfeld (2 x Octa-Zonen) (1,85 kW/2,5 kW Boost)
- Integriertes Energiemanagementsystem
- Drehregler
- Dual-Zone-Brückenfunktion
- Warmhaltefunktion (44 °C, 70 °C, 94 °C)
- Topferkennung
- Restwärmewarnung
- LED-Anzeige am Kochfeld
- Fehlercodeanzeige

Elektrobackofen – Ausstattung:

- 4 Funktionen: Heißluft, Heißluftgrill, Standardgrill, Auftauen
- LED-Kontrollleuchte
- Thermostatgesteuerter Backofen mit 1250-W-Umluft und Ringheizelement
- Einstellbarer 1250-W-Elektrogrill
- Abnehmbare Glastür und Backofendach für einfache Reinigung
- Leicht zu reinigender Backofeninnenraum aus Edelstahl
- Doppeltes Einschubsystem für Gastronorm- oder Standardgeschirr
- Kippsichere Backofenroste für sicheren Halt von GN-Geschirr
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN-1/2- Behälter, 1 x Gitterrost, 1 x Gitterrost

Spezifikationen des Herdes:

- Gewicht: 28 kg (29 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße: B 445, H 488, T 454
- Anschlussleistung: 3,8 kW, 230 V/50–60 Hz,
- Edelstahlkonstruktion in Marinequalität
- Handgefertigt in Großbritannien
- CE-geprüft



E109EX



E109GO

3-ZONEN 500 INDUKTIONSHERDE

Elektro-Induktionsherd mit 3 Zonen und Einzelgarraum und Multifunktionsbackofen

500 mm breiter Herd mit Drehregler

Lieferung mit GN 2/3- Behälter, Gitterrost und Ablage

Ausstattung des Induktionskochfelds:

- Induktionskochfeld: 3 x Octa-Zonen (1,85 kW/2,5 kW Boost)
- 2 quadratische Zonen (1,85 kW/2,5 kW Boost)
- 1 x 145 mm Ø Zone (1,1 kW/1,75 kW Boost)
- Drehregler
- Integriertes Energiemanagementsystem
- Dual-Zone-Brückenfunktion
- Warmhaltefunktion: 44 °C, 70 °C, 94 °C
- Topferkennung
- Restwärmewarnung
- LED-Anzeige am Kochfeld
- Fehlercodeanzeige

Elektrobackofen – Funktionen:

- 6 Funktionen: Heißluft, Eco-Heißluft, Heißluftgrill, Standardgrill, Auftauen, Backofenbeleuchtung
- LED-Kontrollleuchte
- 25-W-Halogen-Backofenbeleuchtung
- Thermostatisch geregelter Backofen mit 1800-W-Umluft und Ringheizelement
- Einstellbarer 1550-W-Elektrogrill
- Abnehmbare Glastür und Backofendach für einfache Reinigung
- Leicht zu reinigender Backofeninnenraum aus Edelstahl
- Doppeltes Einschubsystem für Gastronorm- oder Standardgeschirr
- Kippsichere Backofenroste für sicheren Halt von GN-Geschirr
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 2/3- Behälter, 1 x Gitterrost, 1 x Gitterrost

Spezifikationen des Herdes:

- 50 cm breiter Herd
- Gewicht: 35 kg (36 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße: B 495, H 488, T 523
- Anschlussleistung: 4,9 kW, 230 V/50–60 Hz,
- Optionaler Anschluss für zwei Kabel (Kochfeld 3,0 kW/Backofen 1,9 kW)
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl in Marinequalität
- Handgefertigt in Großbritannien
- CE-geprüft

ELEKTROBACKÖFEN



E110EX



E110GO

450 ELEKTROBACKÖFEN

Elektro-Einbau-Multifunktionsbackofen mit Einzelgarraum

45 cm breiter Herd mit Drehregler

Inklusive GN 1/2-Schale, Rost und Rostrahmen

Elektrobackofen – Funktionen:

- 4 Funktionen: Heißluft, Heißluftgrill, Standardgrill, Auftauen
- LED-Kontrollleuchte
- Thermostat geregelter Backofen mit Schnellaufheizung, 1250-W-Umluft und Ringheizelement
- Einstellbarer 1250-W-Elektrogrill
- Abnehmbare Glastür und Backofendach für einfache Reinigung
- Leicht zu reinigender Backofeninnenraum aus Edelstahl
- Doppeltes Einschubsystem für Gastronorm- oder Standardgeschirr
- Kippsichere Backofenroste für sicheren Halt von GN-Geschirr
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 1/2-Blech, 1 x Rost, 1 x Rostrahmen

Backofenspezifikationen:

- 45 cm breiter Backofen
- Gewicht: 22 kg (23 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße: B 445 cm, H 480 cm, T 458 cm
- Anschlussleistung (max.): 1,3 kW, 230 V/50–60 Hz, Dualfrequenz
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl in Marinequalität
- Handgefertigt in Großbritannien
- CE-geprüft



E111EX



E111GO

500 ELEKTROBACKÖFEN

Elektro-Einbau-Multifunktionsbackofen mit Einzelgarraum

50 cm breiter Herd mit Drehregler

Inklusive GN 2/3-Schale, Rost und Rostrahmen

Elektrobackofen – Funktionen:

- 6 Funktionen: Heißluft, Eco-Heißluft, Heißluftgrill, Standardgrill, Auftauen, Nur Backofenbeleuchtung
- LED-Kontrollleuchte
- 25-W-Halogen-Backofenbeleuchtung
- Thermostatisch geregelter Backofen mit schnell aufheizendem 1800-W-Umluftgebläse und Ringheizelement
- Einstellbarer 1550-W-Elektrogrill
- Abnehmbare Glastür und Backofendach für einfache Reinigung
- Leicht zu reinigender Backofeninnenraum aus Edelstahl
- Doppeltes Einschubsystem für Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr
- Kippsichere Backofenroste für sicheren Halt von GN-Kochgeschirr
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 2/3-Blech, 1 x Rost, 1 x Rostrahmen

Backofenspezifikationen:

- 50 cm breiter Backofen
- Gewicht: 28 kg (29 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße: B 495, H 480, T 522
- Anschlussleistung (max.): 1,9 kW, 230 V/50–60 Hz, Dualfrequenz
- Edelstahlkonstruktion in Marinequalität
- Handgefertigt in Großbritannien
- CE-geprüft

ÜBER UNSER SORTIMENT

GN Espace Induktionskochfelder ergänzen unsere Einbau-Elektroherde perfekt. Sie wurden speziell für Wohnmobilbesitzer entwickelt, die Wert auf eine elegante Küche mit hohem Komfort und Sicherheit für unterwegs legen. Induktionskochfelder bleiben kühl und erhöhen die Sicherheit und den Komfort in der Küche

erheblich. Die Einbau-Induktionskochfelder sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung auf der Kochzone. Sie sind so schnell wie ein Gasherd, aber effizienter. Sie bieten eine konstante und stufenlos einstellbare Temperatureinstellung – vom Köcheln bis zur maximalen Hitze.

INDUKTIONSKOCHFELDER



HE106GO

2-ZONEN INDUKTIONSKOCHFELD

Einbau-Induktionskochfelder

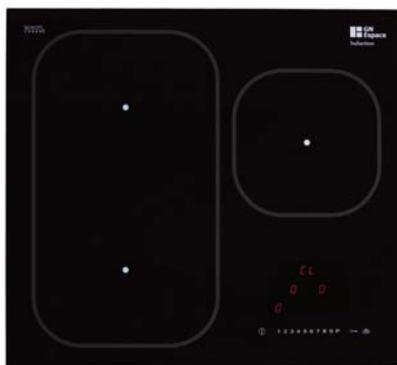
2-Zonen-Ceran-Induktionskochfeld mit Drehregler

Kochfeldfunktionen:

- Drehregler auf dem angeschlossenen Bedienfeld
- Integriertes Energiemanagementsystem
- Zweizonen-Brückenfunktion
- Warmhaltefunktion (44 °C, 70 °C, 94 °C)
- Ankochautomatik
- Restwärmewarnung
- Topferkennung
- LED-Anzeige
- Fehlercodeanzeige
- Leicht zu reinigendes Glas

Kochfeldspezifikation:

- 2 quadratische Induktionszonen (1,85 kW/2,5 kW Boost)
- Gerätemaße: B 440 T 360 H 56mm
- Anschlusswert: 2,5 kW, 230 V/ 50–60 Hz
- Gewicht: 6,0 kg
- CE-geprüft



HE102

3-ZONEN INDUKTIONSKOCHFELD

3-Zonen-Ceran-Induktionskochfeld mit Touch-Bedienung

Kochfeldfunktionen:

- Touch-Bedienung auf der Oberfläche
- Integriertes Energiemanagementsystem
- Zweizonen-Brückenfunktion
- Warmhaltefunktion (44 °C, 70 °C, 94 °C)
- Ankochautomatik
- Restwärmewarnung
- Topferkennung
- Kindersicherung
- Timer für jede Zone
- Kurzzeitwecker
- LED-Anzeige und akustisches Feedback
- Leicht zu reinigendes Glas

Kochfeldspezifikationen:

- 3 x Induktionskochfelder
 - 2 x quadratische Kochfelder (1,85 kW/2,5 kW Boost)
 - 1 x Kochfeld mit 145 mm Durchmesser (1,1 kW/1,75 kW Boost)
- Gerätemaße: B 474 cm, T 434 cm, H 560 cm
- Anschlusswert: 3,0 kW, 230 V/50–60 Hz
- Gewicht: 7,0 kg
- CE-geprüft



450 HERD & OFEN

Induktionskochfeld

- 997 % Energieeffizienz (im Vergleich zu 40–60 % bei Strahlungsheizelementen oder Flüssiggas)
- Erhitzt nur den Topf
- Kochzonen mit 2,5 kW Boost
- Automatische Abschaltung beim Entfernen des Topfes
- Energiemanagement begrenzt die Kochfeldbelastung auf 2,5 kW

Umluftbackofen:

- Thermostatisch geregelter und vollisolierter Backofen
- Energieeffizienter Backofen
- Heizt in **8 Minuten** auf 180 °C auf (50 % Energieersparnis im Vergleich zu einem herkömmlichen Backofen mit einer entsprechenden Kochtemperatur von 200 °C)

Wir wissen, dass es sehr komplex und verwirrend sein kann, den Strombedarf Ihres Wohnmobils zu verstehen. Deshalb haben wir versucht, Ihnen die Sache anhand einiger Beispiele aus der Praxis unserer Herde zu vereinfachen, um Ihnen einen besseren Überblick über den Energieverbrauch unserer Produkte zu geben.

Kochelement	Maximale Anschlussleistung	Kilowatt/KWh-Verbrauch	Batteriekapazität erforderlich
Kochfeld und Backofen	Max Anschlussleistung (für Systemdesignzwecke)	3,8 kW	@24-V-Batterie = 158 Ah @12V-Batterie = 317Ah

Kochelement	Tatsächlicher „realer“	Kilowatt-/KWh-Verbrauch Verbrauch	Erforderliche Batteriekapazität
Kochfeld und Backofen	30 Minuten Kochfeld und 2 Stunden Backofen	1,80 kWh	@24-V-Batterie = 75 Ah @12V-Batterie = 150 Ah
Kochen von Mahlzeiten mit Induktionskochfeld	mit 2 Kochfeldern – 30 Minuten kochen und köcheln lassen	0,825 kWh	@24-V-Batterie = 34 Ah @12-V-Batterie = 69 Ah
	Kochen von 1 Liter Wasser	0,125 kWh	@24-V-Batterie = 5 Ah @12V-Batterie = 10 Ah
Ofenbacken	Ofenbacken 30 Minuten	0,425 kWh	@24-V-Batterie = 18 Ah @12V-Batterie = 35 Ah
	Rösten 1 Stunde @ 180 °C	0,61 kWh	@24-V-Batterie = 25 Ah @12V-Batterie = 51 Ah
	Rösten für 2 Stunden bei 180 °C	0,98 kWh	@24-V-Batterie = 41 Ah @12V-Batterie = 82 Ah



500 HERD & OFEN

Induktionskochfeld:

- 97 % Energieeffizienz (im Vergleich zu 40–60 % bei Strahlungsheizelementen oder Flüssiggas)
- Erhitzt nur den Topf
- Kochzonen mit 2,5 kW Boost
- Automatische Abschaltung beim Entfernen des Topfes
- Energiemanagement begrenzt die Kochfeldbelastung auf 3,0 kW

Umluftbackofen:

- Thermostatisch geregelter und vollisolierter Backofen
- Energieeffizienter Backofen
- Heizt in **8 Minuten** auf 180 °C auf (50 % Energieersparnis im Vergleich zu einem herkömmlichen Backofen mit einer entsprechenden Kochtemperatur von 200 °C)

Wir wissen, dass es sehr komplex und verwirrend sein kann, den Strombedarf Ihres Wohnmobils zu verstehen. Deshalb haben wir versucht, Ihnen die Sache anhand einiger Beispiele aus der Praxis unserer Herde zu vereinfachen, um Ihnen einen besseren Überblick über den Energieverbrauch unserer Produkte zu geben.

Kochelement	Maximale Anschlussleistung	Kilowatt/KWh-Verbrauch	Batteriekapazität erforderlich
Kochfeld und Backofen	Max Anschlussleistung (für Systemdesignzwecke)	4,9 kW	@24-V-Batterie = 204 Ah @12V-Batterie = 408 Ah

Kochelement	Tatsächlicher „realer“	Kilowatt-/KWh-Verbrauch Verbrauch	Erforderliche Batteriekapazität
Kochfeld und Backofen	30 Minuten Kochfeld und 2 Stunden Backofen	2,30 kWh	@24-V-Batterie = 96 Ah @12V-Batterie = 191 Ah
Kochen von Mahlzeiten mit Induktionskochfeld	mit 2 Kochfeldern – 30 Minuten kochen und köcheln lassen	1,25 kWh	@24-V-Batterie = 52 Ah @12-V-Batterie = 104 Ah
	Kochen von 1 Liter Wasser	0,125 kWh	@24-V-Batterie = 5 Ah @12V-Batterie = 10 Ah
Ofenbacken	Ofenbacken 30 Minuten	0,45 kWh	@24-V-Batterie = 19 Ah @12V-Batterie = 38 Ah
	Rösten 1 Stunde @ 180 °C	0,7 kWh	@24-V-Batterie = 29 Ah @12V-Batterie = 58 Ah
	Rösten für 2 Stunden bei 180 °C	1.05 kWh	@24-V-Batterie = 44 Ah @12V-Batterie = 88 Ah



Alle Elektroherde und -öfen von GN Espace können mit einer ECO-Tür ausgestattet werden, einem einzigartigen und innovativen Design, das einen extrem niedrigen Energieverbrauch an Bord ermöglicht.

Die ECO-Tür wird an der Innenseite der Glasofentür platziert, um eine weitere Isolierschicht hinzuzufügen und die Wärme im Ofen zu halten. Der Vorgang benötigt keine zusätzliche Wärme, sodass der Ofen während des gesamten Vorgangs ausgeschaltet bleibt. Dies bedeutet, dass ein heißer Kochtopf, der gerade auf dem Herd gekocht wurde, 4 bis 5 Stunden lang langsam weitergart, ohne dass der Ofen überhaupt eingeschaltet werden muss, ganz im Stil eines traditionellen Heuofens.

Dies bedeutet, dass Sie unterwegs ein Gericht kochen können, das bei Ihrer Ankunft fertig ist, und Sie sparen so wertvollen Strom.



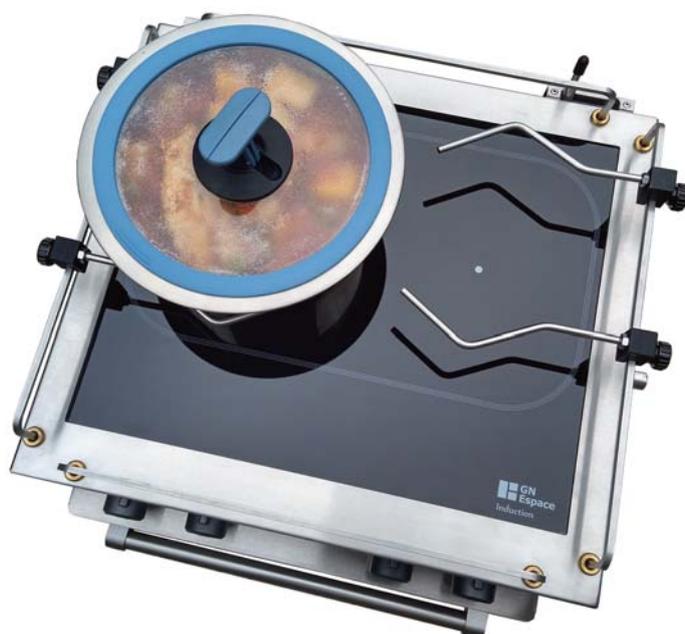
WIE ES FUNKTIONIERT

Sie starten den Kochvorgang auf dem Kochfeld. Sobald das Essen eine Siedetemperatur erreicht hat, stellen Sie den heißen Topf in den Ofen, setzen die ECO-Tür ein und schließen die Haupttür. Denken Sie daran, dass Sie Ihren Ofen nicht einschalten müssen, da die ECO-Tür nur die latente Wärme des Kochtopfs nutzt, der in den isolierten GN Espace-Ofen gestellt wird. Sobald Sie den ECO-Türofen verwenden, werden Sie schnell ein Gefühl dafür bekommen. Je nachdem, was gekocht wird, bleiben die meisten Rezepte mindestens 4 oder 5 Stunden lang deutlich über 60 °C.

DAME
NOMINATED
2024

ECO-Tür 450
(für GN1/2-Modelle: 450)

ECO-Tür 500
(für GN2/3-Modelle: 500)



COOKVISION ESSENTIAL GALLEY-KOCHGESCHIRR-SET

Wir haben uns mit Cookvision, dem Hersteller von innovativem und platzsparendem Kochgeschirr, zusammengetan, um Ihnen unser 12-teiliges Essential Galley-Set aus Pfannen und Zubehör anzubieten. Diese Pfannen mit großem Fassungsvermögen sind so konzipiert, dass sie hervorragend mit unserer Herdpalette funktionieren.

Die aus hochwertigem Edelstahl gefertigten Cookvision-Töpfe verfügen über einen dicken, hochleitfähigen Pfannenboden, der sich ideal für Induktions- und Gasherde eignet.

Das Set enthält viele praktische und innovative Features, die es zur perfekten Ergänzung für Ihren GN Espace-Herd machen und Ihnen helfen, selbst in den kleinsten Galley großartiges Essen zuzubereiten.

12-TEILIGES ESSENTIAL KÜCHENSET



12-teiliges Essential Küchenset	Maße	Füllvolumen
3 Töpfe	16 x 8,5 cm	1,3 Liter
	20 x 11,4 cm	2,8 Liter
	24 x 14,0 cm	5,1 Liter
3 Glasdeckel mit Silikondichtung	16 cm	
	20 cm	
	24 cm	
1 Antihaft-Pfanne	24 x 5,0 cm	
1 Abnehmbarer Griff	1 Keep Fresh Teilvakuumdeckel	
2 Silikongriffe	1 Magnetuntersetzer	



Der Frischhaltedeckel ist ideal, um Lebensmittel optimal aufzubewahren. Er ist außerdem wasserdicht und eignet sich daher perfekt für langsames Garen im Ofen mit der GN Espace ECO-Tür.



Das gesamte Set lässt sich ineinander stapeln, sodass es in engen Galley optimal verstaut werden kann. Lagerplatzbedarf: H 18 cm x B 27 cm x T 27 cm.



Cookvision-Pfannen eignen sich perfekt für unsere Induktionsherde. Ihre konische Form und unterschiedlichen Höhen optimieren die Kochkapazität des Kochfelds.

GASTRONORMBEHÄLTER & GESCHIRR: UNSER PROFESSIONELLES CATERING-SYSTEM

Alle GN Espace Herde und Spülen sind für Gastronorm-Behälter ausgelegt, sodass Sie Mahlzeiten effizient und sicher zubereiten, kochen und servieren können. Unsere Herde sind standardmäßig mit zwei Ebenen ausgestattet und verfügen über ein GN-Tablett. Verschiedene Gastronorm-Behältergrößen und -materialien schaffen ein vielseitiges Bordküchensystem für Lagerung, Kühlung und

Kochen an Bord. Nachfolgend finden Sie unser beliebtestes Zubehör, das unsere Kunden zur Maximierung der Effizienz ihrer Herde gewählt haben. Unsere 450 Herde sind mit GN 1/2-Behälter ausgestattet, während die 500 Herde für grössere GN 2/3- Behälter geeignet sind. Geben Sie bei der Bestellung einfach Ihr Modell an, und wir sorgen für die richtige Passform.

EDELSTAHLBEHÄLTER



Große 65 mm tiefe Edelstahlform

Die extra tiefe Edelstahlform mit voller Breite eignet sich ideal zum Braten von Fleisch und Gemüse oder Gerichten wie Lasagne. Die Form ist vielseitig einsetzbar, leicht zu reinigen und passt auch zum mitgelieferten Grillrost.



Kleine 65 mm tiefe Edelstahlform.

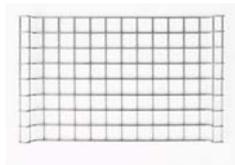
Diese extra tiefen, halbbreiten Formen passen perfekt nebeneinander in den Backofen. Sie eignen sich ideal zum Backen von Kuchen und Brot oder zum Zubereiten kleinerer Portionen im Backofen.



GN 1/3 150 mm tiefe Form mit wasserdichtem Deckel.

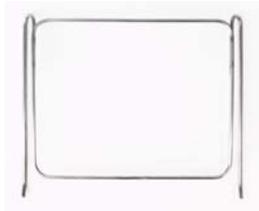
Diese extra tiefe Edelstahlform ist die perfekte Auflaufform mit einem Fassungsvermögen von 4,9 l. Sie hängt sicher im Backofenrahmen, und ihre wasserdichte Silikon-dichtung verhindert ein Verschütten. Ideal für langsames Garen bei niedrigen Temperaturen bis zu 200 °C.

REGALE



Zusätzliches Rost

Der Herd wird standardmäßig mit einem Rost geliefert. Ein zusätzlicher Rost ist optional erhältlich. Er wird einfach in den Backofenrahmen eingesetzt und eignet sich ideal zum Backen von Tiefkühlpizza oder zum Backen Ihres eigenen Ofengeschirrs.



Zusätzlicher Rostrahmen

Der Herd wird standardmäßig mit zwei Rostrahmen geliefert. Für das Backen auf drei Ebenen ist ein zusätzlicher Rostrahmen optional erhältlich.

KERAMIKGESCHIRR



Große, 60 mm tiefe Keramikform

Diese tiefe, durchgehende Keramikform ist die ideale Lösung für den Einsatz im Backofen. Sie besteht aus hochwertigem Steinzeug und eignet sich zum Einfrieren, Kochen und Servieren. Sie hält die Wärme 30 % länger.



Kleine, 60 mm tiefe Keramikform

Diese extra tiefen, halbbreiten Formen passen perfekt nebeneinander in den Backofen. Sie eignen sich ideal zum Kochen und Präsentieren kleinerer Portionen.

INDUKTIONEN UND THERMOPLATTEN



Große, 60 mm tiefe Thermoplate Induktionsform

Mehrzweck-Gastronorm-Behälter mit Antihftbeschichtung sind für den Einsatz auf Herd und Backofen geeignet.

Sie eignen sich ideal als große Fritteuse/Grillplatte oder zum Anbraten von Fleisch auf dem Herd vor dem Braten im Backofen.



Flache Teppan-Thermoplate

20 mm tiefe, flache Grillplatte, 4 mm dick für extra Wärmespeicherung. Für den Einsatz auf dem Herd geeignet.

UNSERE GASTRONORM MULTIFUNKTIONSSPÜLEN

ÜBER UNSERE SPÜLEN

Basierend auf einer bewährten Formel aus der professionellen Gastronomie bietet die Gastronorm-Spülenserie einen multifunktionalen Arbeitsplatz für die Zubereitung und den Abwasch – perfekt für die beengten Platzverhältnisse in einer Galley. Die Spülen ergänzen unser Sortiment an Gastronorm-basierten Wohnmobil-Kochern und Kochzubehör und schaffen so ergonomisch funktionalere und deutlich sicherere Kombüsen für die Zubereitung und das Kochen unterwegs. Diese Multifunktionsspülen sind nicht nur ein äußerst praktischer Arbeitsplatz zum Spülen, Zubereiten und Schneiden von Speisen, sondern eignen sich auch ideal zum sicheren Halten von heißem Gastronorm-Geschirr nach dem

Herausnehmen aus dem Ofen und eignen sich daher hervorragend zum Tranchieren oder Servieren. Der perforierte Behälter dient als ideales Abtropfsieb zum Abgießen von kochendem Wasser von Nudeln oder Reis und trägt so zur Sicherheit in der Kombüse bei.



SINK A & B



Diese separaten Becken, die unterbauend oder flächenbündig eingebaut werden können, geben der Multifunktionsspüle mehr Flexibilität bei der Installation. Ideal bei begrenztem Platzangebot, und bieten dennoch den Vorteil von drei unterschiedlichen Ebenen. Eine große Auswahl kompatibler Gastronorm-Behälter ist erhältlich, um Ihnen die praktischen Funktionen unserer Gastronorm-Spülenserie zu bieten.

Die große Spülen wird mit folgenden Teilen geliefert:

- GN ½ Zoll Pop-up-Korbsieb-Abläufe
- Einbau von oben, unten oder flächenbündig

SINK 600



Diese kompakte 1,5-Becken-Spüle in voller Größe verfügt über das einzigartige dreistufige Becken und ein separates kleines Becken.

Die Spüle wird geliefert mit:

- GN 2/8-Behälter
- GN 2/3-Behälter aus perforiertem Edelstahl
- GN 2/3-Schneidebrett aus Buchenholz
- ½-Zoll-Pop-up-Korbsieb Ablaufgarnitur
- Einbau von oben oder flächenbündig

SINK 980



Diese 1,5-Becken-Spüle in voller Größe verfügt über das einzigartige dreistufige Becken, ein separates kleines Becken und einen großen Abtropfbereich.

Die Spüle wird geliefert mit:

- GN 2/8-Behälter
- GN 2/3-Behälter aus perforiertem Edelstahl
- GN 2/3-Schneidebrett aus Buchenholz
- ½-Zoll-Pop-up-Korbsieb-Ablaufgarnitur
- Einbau von oben oder flächenbündig
- Auswahl zwischen linkem oder rechtem Becken

SPÜLBECKEN ZUBEHÖR

LEBENSMITTELZUBEREITUNGSSET



GN 2/3 Buchenholz Schnittbrett

Massivholz mit Rinne zum Sammeln von Säften. Ideal für Lebensmittelzubereitung mit allen unser Gastronorm-Spülen.



GN 2/3 Kunststoff Schnittbrett

Langlebiges Polyethylen - Schneidebrett mit Rinne für Säfte. Ideale Arbeitsfläche für die hygienische Zubereitung von Fleisch mit allen unseren Gastronorm-Spülen.

GN 2/3 Sieb

Perforierte GN 2/3 Größe 65mm Tiefenentwässerung Korb – auch ideal zur verwendung als Sieb.

SPÜLSET



GN 1/2 Geschirrspülbehälter

Dieser 150mm tiefe Behälter ist die vollkommene Größe, zum verwenden als ein wassersparendes kleines Spülbecken in der grossen GN 1/1 Spüle.

GN 1/2 Abtropfkorb

Der perforierte GN 1/2 Größe und 60mm tiefe Behälter kann als Abtropfkorb oder Sieb verwendet werden, und sitzt perfekt neben dem GN 1/2 Abwaschbecken.



HERDSPEZIFIKATIONEN

INDUKTIONSHERDE

	EXPLORER		GOURMET		
Modell	450 Induktion	500 Induktion	450 Induktion	500 Induktion	
Modellnummer	E108EX	E109EX	E108GO	E109GO	
Gerätegröße (mm)	B445 T477 H489	B495 T546 H489	B445 T477 H489	B495 T546 H489	
Einbau Abmessungen (mm)	B435 T404 (Arbeitsplatte) T439 (unter der Arbeitsplatte) H475	B485 T404 (Arbeitsplatte) T518 (unter der Arbeitsplatte) H490	B435 T404 (Arbeitsplatte) T439 (unter der Arbeitsplatte) H475	B485 T475 (Arbeitsplatte) T518 (unter der Arbeitsplatte) H490	
Funktionen Steuerung	Drehregler	Drehregler	Drehregler	Drehregler	
Induktionskochfeld	2 Zonen	3 Zonen	2 Zonen	3 Zonen	
Quadratische Zonen (1,85 kW/ 2,5 kW Boost)	2	2	2	2	
Kochfeldleistung					
Garen auf mehreren Ebenen	●	●	●	●	
Thermostatbackofen (W)	1250 W	1800 W	1250 W	1800 W	
Funktion	Heißluft	●	●	●	
	Auftauen	●	●	●	
	Eco-Heißluft	X	●	X	●
	Heißluftgrill	●	●	●	●
	Standardgrill	●	●	●	●
Grill (W)	1250 W	1550 W	1250 W	1550 W	
Backofenkapazität (L)	23 l	30 l	23 l	30 l	
Anschlusswert (max. kW)	3,8 kW 230 V / 50–60 Hz	4,9 kW 230 V / 50–60 Hz	3,8 kW 230 V / 50–60 Hz	4,9 kW 230 V / 50–60 Hz	
GN-Behältergröße	GN 1/2	GN 2/3	GN 1/2	GN 2/3	
Backofenbeleuchtung	Nein	25 W Halogen	Nein	25 W Halogen	
Zubehör	GN-Behälter	1	1	1	
	Rost	1	1	1	
	Rostrahmen	●	●	●	●
Nettogewicht	28 kg	35 kg	28 kg	35 kg	

OFENSPEZIFIKATIONEN

ELEKTRISCHE ÖFEN

	EXPLORER		GOURMET		
Modell	450	500	450	500	
Modellnummer	E110EX	E111EX	E110GO	E111GO	
Gerätemaße (mm)	B 445 H 480 T 438	B 495 H 480 T 522	B 445 H 480 T 438	B 495 H 480 T 522	
Einbaumaße (mm)	B 435 H 480 T 450	B 480 H 480 T 515	B 435 H 480 T 450	B 480 H 480 T 515	
Funktionen	Drehregler	Drehregler	Drehregler	Drehregler	
Garen auf mehreren Ebenen	•	•	•	•	
Thermostatbackofen (W)	1250 W	1800 W	1250 W	1800 W	
Funktion	Heißluft	•	•	•	
	Auftauen	•	•	•	
	Eco-Heißluft	X	•	X	•
	Umluftgrill	•	•	•	•
	Standardgrill	•	•	•	•
Grilleistung (W)	1250 W	1550 W	1250 W	1550 W	
Nutzbarer Garrauminhalt (L)	23 l	30 l	23 l	30 l	
GN-Schalengröße	GN 1/2	GN 2/3	GN 1/2	GN 2/3	
Anschlusswert (max. kW)	1,3 kW 230 V / 50–60 Hz	1,9 kW 230 V / 50–60 Hz	1,3 kW 230 V / 50–60 Hz	1,9 kW 230 V / 50–60 Hz	
Garraumbeleuchtung	Nein	25 W Halogen	Nein	5 W Halogen	
Zubehör	GN- Behälter	•	•	•	
	Rost	•	•	•	
	Rostrahmen	•	•	•	•
Nettogewicht	22 kg	28 kg	22 kg	28 kg	

KOCHFELD-SPEZIFIKATIONEN

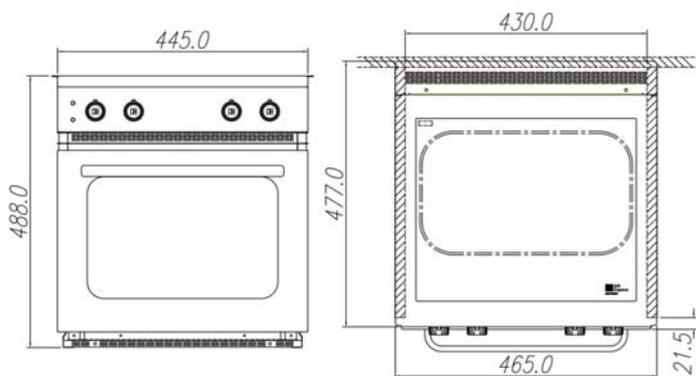
KOCHFELD

INDUKTIONSKOCHFELDER – EXPLORER / GOURMET

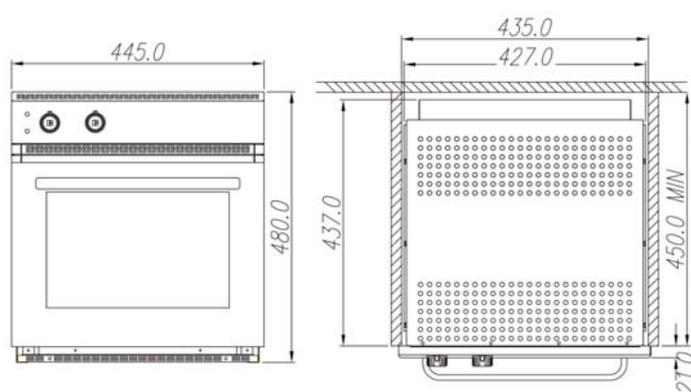
Modell	2 ZONEN	3 ZONEN
Modellnummer	HE106	HE102
Gerätemaße (mm)	B 440 T 360 H 56	B 474 T 436 H 56
Einbaumaße (mm)	B 420 T 342	B 456 T 416
Bedienfeld	Integriert	Integriert
Funktionen	Drehreger	Touch
Kochzonen	2 x quadratische Zonen (1,85 kW/2,5 kW Boost)	2 x quadratische Zonen (1,85 kW/2,5 kW Boost) 1 x 145 mm Ø Zone (1,1 kW/1,75 kW Boost)
Anschlusswert (max)	2,5 kW 230 V / 50–60 Hz	3,0 kW 230 V / 50–60 Hz
Nettogewicht	6,0 kg	7,0 kg

HERD & BACKOFEN ABMESSUNGEN

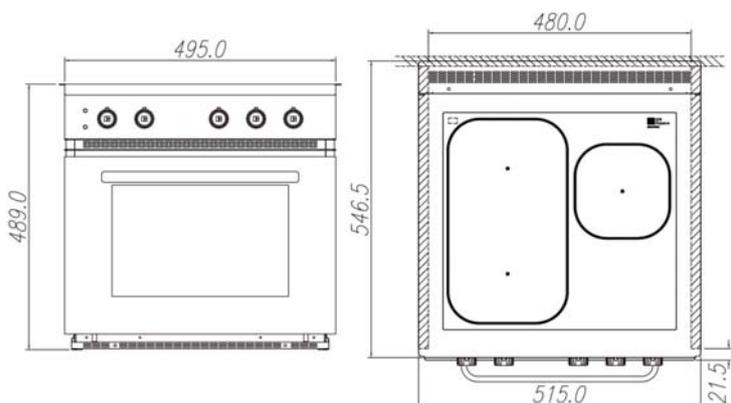
450 GOURMET/ EXPLORER HERD



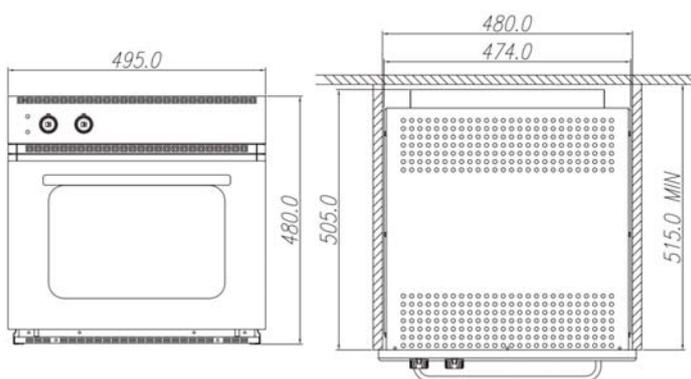
450 GOURMET/ EXPLORER BACKOFEN



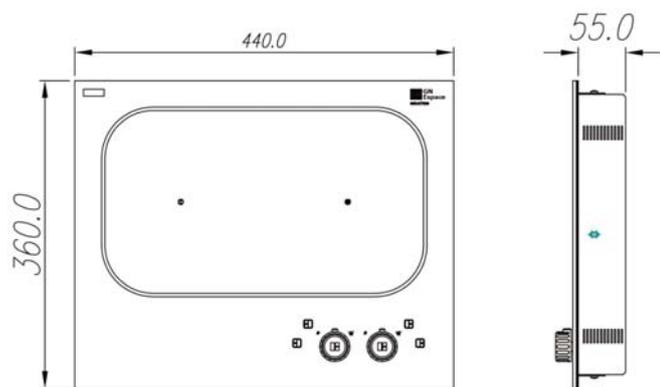
500 GOURMET/ EXPLORER HERD



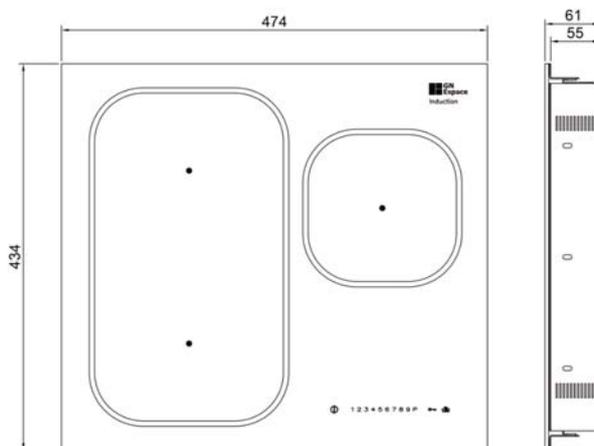
500 GOURMET/ EXPLORER BACKOFEN



INDUKTIONSKOCHFELD HE106



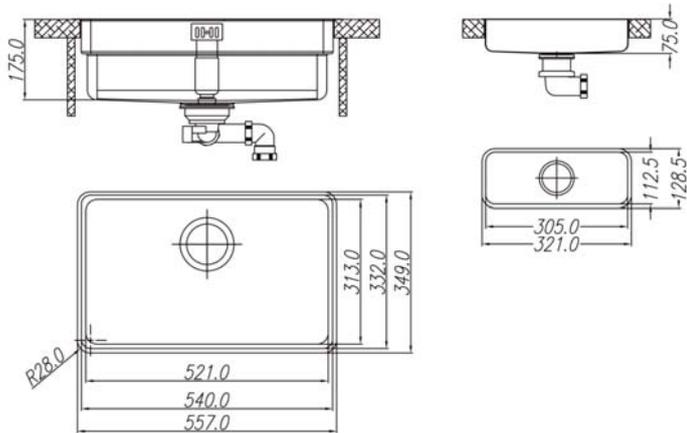
INDUKTIONSKOCHFELD HE102



SPÜLENABMESSUNGEN

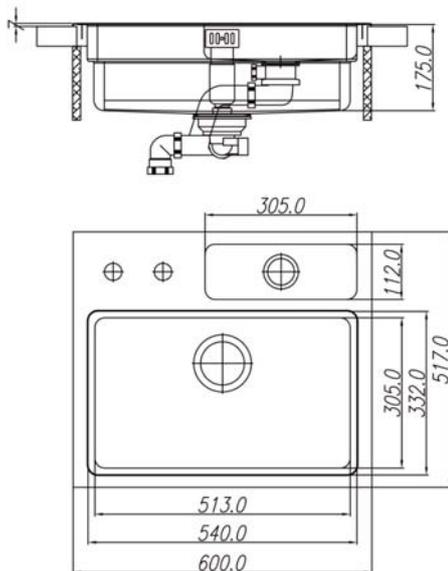
GASTRONORM SINK

A & B



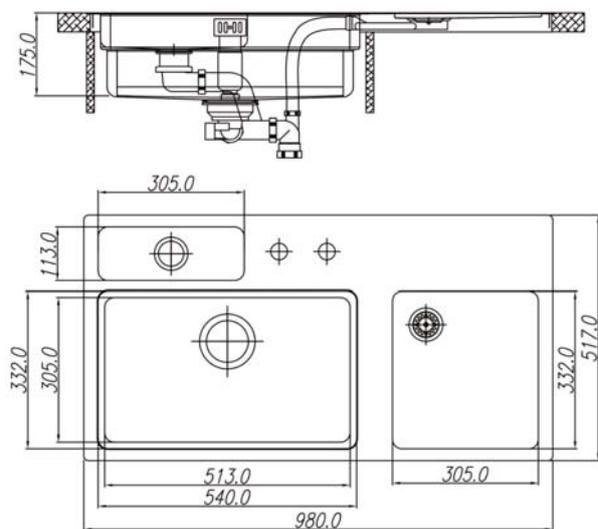
GASTRONORM SINK

600



GASTRONORM SINK

980



GN Espace

electric RV cooking



RVsales@gn-espace.com
www.gn-espace.com

GN Espace Galley Solutions Ltd
Unit 1 Church Barns
Ware Road
Widford
Hertfordshire
SG12 8RL
UK

