



GN **Espace**

yacht galley systems



**ELEKTRO UND GAS
BOOTSKOCHER**

INDUKTIONSKOCHFELDER

MULTIFUNKTIONS SPÜLEN

GASTRONORM ZUBEHÖR



UNSERE MISSION IST KLAR: KOCHEN AN BORD ERMÖGLICHEN, OHNE KOMPROMISSE

IM HERZEN JEDER GALLEY BESTIMMT DIE QUALITÄT DES KOCHERS DIE QUALITÄT DER MAHLZEITEN, DIE SIE AUF IHRER REISE ZUBEREITEN KÖNNEN

Vorbereitung einer Mahlzeit und Kochen an Bord Ihrer Yacht nimmt Organisation, Planung und Aufwand. Für viele kann die Essenszubereitung aufgrund unzureichender Kochgeräte und begrenzter Arbeitsfläche wie eine lästige Pflicht erscheinen. Bei GN Espace glauben wir, dass hochwertige Küchenausstattung unverzichtbar ist. Deshalb entwickeln wir unsere Produkte sorgfältig, um Ihr Kocherlebnis zu verbessern – und damit auch die Genussfreude auf Ihrer Yacht. Unsere integrierten, leistungsstarken Küchenlösungen sind ergonomisch gestaltet, energieeffizient sowohl auch und sicherer und machen die Essenszubereitung an Bord zu einem wahren

Vergnügen. Unsere innovativen Produkte basieren auf professionellen Gastronorm-Cateringbehältern, die die Grundlage unserer integrierten Systeme bilden. Wir bieten sowohl herkömmliche LPG- als auch vollelektrische Modelle mit fortschrittlicher Induktionstechnologie an, die gasfreies Kochen auf Ihrer Yacht ermöglichen. Die in Großbritannien von Hand gefertigten GN Espace-Geräte vereinen die neueste Induktionstechnologie mit unserer renommierten Handwerkskunst und machen uns so zu einem führenden Anbieter effizienter, netzunabhängiger Kochlösungen.

UNSERE PRODUKTE SIND ERWIESEN UND VERTRAUENSWÜRDIG FÜR DIE ANSPRUCHSVOLLE BEDINGUNGEN IM MARINEUMFELD

Seit 2008 haben GN Espace-Produkte ihre Zuverlässigkeit unter den harten Bedingungen von Hochseeyachten unter Beweis gestellt. Die für ihre überlegene Verarbeitungsqualität, Leistung, Sicherheit und Effizienz bekannten GN Espace-Kocher sind heute der Maßstab in der gesamten Bootsbranche. Von Explorationyachten in hohen Breitengraden bis hin zu Hochseeyachten, die die

Welt umsegeln, sind unsere Kocher das Herzstück deren Galley und meistern die Herausforderungen der begrenzten Galley und der Stromversorgung. Seit 2012 werden unsere Kocher durchgängig als die besten anerkannt und mit der prestigeträchtigen Auszeichnung „Best on Test“ des Magazins Yachting Monthly ausgezeichnet.

MARKTFÜHRENDE GERÄTE, AUS GUTEM GRUND

Befreien Sie Ihre kulinarische Kreativität

Alle GN Espace Geräte, ob Gas, Elektro oder Induktion, sind für diejenigen, die Hausgemachtes-Kochen während an Bord genießen wollen. Und die Ergebnisse beweisen das. Wir sind stolz darauf, Fotos und Geschichten von zufriedenen Küchenchefs zu erhalten, die alles von frisch gebackenem Brot und aufwendigen Soufflés bis hin zu Festmahlen und sogar Hochzeitstorten kreiert haben – und dabei mit derselben Freiheit und Qualität kochen, wie sie es zu Hause tun würden.

Einfach zu reinigen und zu pflegen

Unsere Herde, Öfen und abnehmbaren Zubehörteile sind aus robustem Edelstahl in Marinequalität gefertigt und für eine einfache Reinigung und Langlebigkeit ausgelegt. Ein schnelles Abwischen hält das Gas- oder Induktionskochfeld makellos. Das Induktionskochfeld ist besonders leicht zu reinigen, da es nur die Töpfe und nicht die Oberfläche erhitzt, wodurch verhindert wird, dass verschüttete Flüssigkeiten einbrennen. Der Edelstahl-Backraum ist so konzipiert, dass sich kein Schmutz festsetzt. Mit einem abnehmbaren Backofendach und einem selbstreinigenden Grillelement ist die Wartung mühelos.



Praktisches Design für mehr Sicherheit

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

- Sicherheitsanschlüsse auf den Backofenrosten verhindern, dass Kochgeschirr herausrutscht.
- Schienen mit positiven Auszugs-Endanschlüssen und integrierten Gestellen halten sowohl Drahtroste als auch Gastronorm-Behälter sicher.
- Stabile Topfhalter und Seesleisten auf dem Kochfeld sorgen für Sicherheit während der Fahrt.
- Die Wahl eines Elektromodells bietet den zusätzlichen Vorteil, dass kein Gas an Bord benötigt wird.

... und Komfort

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

- Geräumige Öfen bieten Platz für verschiedene Gastronorm- und Standardbehälter und bieten eine präzise Thermostatregelung, auf die Sie sich verlassen können.
- Flachmontierte Grills in voller Breite liefern gleichbleibende Grillergebnisse und bieten zusätzliche Ofenhöhe für mehrstufiges Garen.
- Die Möglichkeit, die zwei Zonen auf dem Induktionskochfeld zu überbrücken, bietet Vielseitigkeit, ideal für große Schmorgerichte oder Bratpfannen.





INHALT

ELEKTRISCHE INDUKTIONSSHERDE.....5

 Offshore7

 Gourmet.....10

 Explorer.....11

ELEKTRISCHE ÖFEN

 Offshore.....12

 Gourmet13

 Explorer14

LPG-HERDE15

 Offshore-LPG-Herde16

INDUKTIONSKOCHFELDER.....19

KOCHZUBEHÖR

 Gastronorm-Kochgeschirr21

 ÖKO-Tür23

 Cookvision-Galley set24

MULTIFUNKTIONSSPÜLEN UND ZUBEHÖR.....25

STROMVERBRAUCH27

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN.....29

PRODUKTABMESSUNGEN.....33

VIELSEITIGE UND STILVOLLE **DESIGN OPTIONEN**



OFFSHORE

Unser Offshore-Sortiment an Elektro- und LPG-Bootskocher und -öfen aus Edelstahl bietet das ideale Modell für alle Yachten bis zu 24 Metern. Wählen Sie aus einer Vielzahl von Installationsoptionen, einschließlich kardanischer Aufhängung und Einbau. Für Gasmodelle bieten wir auch eine multidirektionale kardanische Aufhängungsoption (MDG). Diese Offshore-Modelle verfügen über ergänzte Sicherheitsfunktionen wie Hafenschlösser, Türschlösser, Seeleisten und Pfannenhalter – perfekt geeignet für Segelboote und ausgedehnte Offshore-Cruising Yachten.

Unsere neuen, ausschließlich elektrische Gourmet und Explorer Kochherde und Öfen zeichnen sich nicht nur durch ihre Funktionalität aus, sondern auch durch ihre Ästhetik an Bord Ihr geliebter Katamaran oder Motorboot. Diese Modelle, ohne kardanische Aufhängung, wurden für den Einsatz in Küste- und im Binnenreviere entwickelt und

bieten eine Auswahl an Ausführungen. Wie unsere Offshore-Serie aus Edelstahl bieten die Modelle Gourmet und Explorer dieselben innovativen, marktführenden Funktionen und Vorteile. Seeleisten-Sets sind für beide Modelltypen erhältlich.

GOURMET



Die Gourmet-Reihe verleiht Ihrer Galley ein häuslicheres, hochwertigeres Ambiente.

- Eine Vollglasfront und Hochglanzoberfläche
- Griff aus Edelstahl
- Knebel mit Edelstahleinlagen

EXPLORER



Während der Explorer ein robusteres Aussehen bietet, mit einem zweckdienlichen Design.

- Korrosionsbeständiges, leichtes eloxiertes Aluminium-Finish
- Mattschwarze Details und Metallgriff



ELEKTROHERDE UND -ÖFEN

REVOLUTIONIEREN SIE DAS **KOCHEN AN BORD** MIT UNSEREN **LEISTUNGSSTARKEN ELEKTROHERDEN UND -ÖFEN**

Vollelektrisches Kochen an Bord ist ein langgehegter Traum jedes Fahrtenseglers und die neuesten Hybridsysteme, neue Batterietechnologien und Bordenergiesysteme lassen diesen Traum Wirklichkeit werden.

Unsere Kardan oder Einbaugeräte OceanChef Elektroherde, Backöfen und Kochfelder kombinieren die allerneueste Induktionstechnologie mit unserer bewährten Bauweise und den innovativen Produktmerkmalen unserer Gasherde, um Ihnen eine maritime Kochlösung zu bieten, die wirklich marktführend ist.

ENERGIEEFFIZIENZ OHNE KOMPROMISSE BEI DER LEISTUNG

Bei netzunabhängigen Installationen ist eine effiziente Nutzung von Elektrizität unverzichtbar. Deshalb werden unsere Herde sorgfältig mit erstklassigen Komponenten konstruiert, um eine konstante Leistung bei minimalem Stromverbrauch zu bieten. Dank unserer fortschrittlichen Forschung und Entwicklung verbrauchen unsere Geräte 25–30 % weniger Strom als herkömmliche Haushaltsmodelle. Mit vollständiger Isolierung, sorgfältig ausgewählten Komponenten und cleverem Design haben wir eine Reihe energieeffizienter elektrischer Kochgeräte entwickelt, die außergewöhnliche Leistung ohne Kompromisse bieten.

EINIGE DER ÖKO-FEATURES UNSERER PRODUKTE:

Intelligente Induktionskochfelder:

- Unsere Induktionskochfelder sind genauso schnell und reaktionsschnell wie herkömmliche Gasbrenner und verteilen die Hitze gleichmäßig über die Zone.

Beispiele für den Energieverbrauch in der „realen Welt“ finden Sie weiter hinten in dieser Broschüre.

- Sie verfügen über viele weitere nützliche Funktionen, wie z. B. eine 2,5-kW-Boost-Funktion, Ankochautomatik, Dual-Zone-Brückenfunktionen zum Kochen großer Fischkessel sowie Schmelz- und Warmhalteinstellungen.
- Sie erhitzen nur den Topf, nicht das Ceranglas, wodurch sie unglaublich schnell und reaktionsschnell sind.
- Für zusätzliche Energieeinsparungen schaltet die Topferkennungsfunktion das Kochfeld automatisch aus, wenn der Topf entfernt wird.
- Das Energiemanagementsystem überwacht ständig jede Kochfeldeinstellung, um die Leistungsverteilung zu optimieren. Wenn Sie beispielsweise eine Zone zum Kochen bringen möchten, passt es die Leistung dynamisch an andere Zonen mit niedrigeren Köcheleinstellungen an. Das Ergebnis? Effizientes Kochen ohne Kompromisse bei minimalem Energieverbrauch.

Multifunktionsöfen und -grills:

- Aufheizen auf 180 °C in nur 8 Minuten – weniger als die Hälfte der Zeit eines konventionellen Ofens ohne Umluft.
- Die Steinwolle-Isolierung sorgt dafür, dass die Hitze dort bleibt, wo sie hingehört.
- Die einzigartige ECO-Umlufteinstellung (Umluftgaren mit ausgeschaltetem Licht) und das Fehlen eines verschwenderischen elektrischen Timers schonen die Batteriekapazität zusätzlich.
- Der leistungsstarke Grill deckt den gesamten Garraum ab und kann auch zum Heißluftgrillen von Geflügel verwendet werden, was vielseitige Energiesparoptionen bietet.
- 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.



Kardanversion



Einbauversion

LEVANTE 2 INDUKTIONSHERD

45 cm breiter Induktionsherd mit Multifunktionsofen und Grill

Optional für kardanische oder eingebaute Installation
Innen und außen aus Edelstahl

Induktionskochfeld Features:

- Induktionskochfelder:
2 x quadratische Zonen
(1,85 kW/2,5 kW Boost)
- Drehknebel
- LED-Anzeige des Kochfelds,
Fehlercodeanzeige
- Warmhaltefunktion
44 °C, 70 °C, 94 °C
- Brückenfunktion für zwei Zonen
- Ankochautomatik
- Topferkennung,
Restwärmewarnung
- Energiemanagementsystem –
begrenzt die Belastung des
Kochfelds auf 2,5 kW
- Stabile, abnehmbare Seeleisten
und verstellbare Topfhalter

Backofen Features:

- 4 Funktionen: Heißluft, Heißluftgrill,
Standardgrill, Auftauen
- LED-Thermostatleuchte und
Kontrollleuchte
- Thermostat geregelter Ofen mit
1250 W Lüfter und Ringelement
- 1250 W Elektrogrill in voller Breite
- Doppelfunktionales Regalsystem
für Gastronorm- oder Standard-
Kochgeschirr. 3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippbaren
Ofenrahmen geliefert, die für
die sichere Aufnahme von
GN-Kochgeschirr oder Drahtregal
ausgelegt sind
- Mitgeliefertes Zubehör:
1 x GN 1/2 Behälter,
1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herd Spezifikation:

- Anschlussleistung: 3,8 kW 230 V
/ 50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gerätemaße:
B45,0 cm H48,7 cm T44,8 cm
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl
in Marinequalität
- Leicht zu reinigender Edelstahl-
Ofeninnenraum. Herausnehmbares
Ofendach
- Handgefertigt in Großbritannien.
CE-geprüft
- Ofentür aus Glas. Option für
Metalltür
- Türschloss

INSTALLATIONSOPTIONEN

Kardanisch aufgehängte Version – im Lieferumfang enthalten:

- Kardanmontagesatz
- Hafenverriegelung
- Gegengewicht
- Gewicht: 35 kg (36,5 kg inkl. Zubehör)
- Einbaumaße: B48,8 cm H54,0 cm T50,0 cm
- Einstellbare Einbaubreite –11 mm bis +40 mm
(mit optionalen 2 x 20 mm Abstandshalter)

Einbauversion – im Lieferumfang enthalten:

- Möbelbefestigungssystem
- Lüftungsgitter an der Rückseite des Kochfelds
- Gewicht: 32 kg (33,5 kg inkl. Zubehör)



Kardanversion



Einbauversion

OCEANCHEF 3 INDUKTIONSHERD

50 cm breiter Induktionsherd mit Multifunktionsofen und Grill

Optional für kardanische oder eingebaute Installation
Innen und außen aus Edelstahl

Induktionskochfeld Features:

- Induktionskochfelder:
2 x quadratische Zonen
(1,85 kW/2,5 kW Boost), 1 x 145mm
dia Zone (1.1kW/ 1.75kW Boost)
- Drehknebel
- LED-Anzeige des Kochfelds,
Fehlercodeanzeige
- Warmhaltefunktion
44 °C, 70 °C, 94 °C
- Brückenfunktion für zwei Zonen
- Ankochautomatik
- Topferkennung,
Restwärmewarnung
- Energiemanagementsystem –
begrenzt die Belastung des
Kochfelds auf 3,0 kW
- Stabile, abnehmbare Seeleisten
und verstellbare Topfhalter

Backofen Features:

- 6 Funktionen: ECO Heißluft,
Heißluft, Heißluftgrill, Standardgrill,
Auftauen, Licht
- LED-Thermostatleuchte und
Kontrollleuchte
- 5W Halogen-Ofenlicht
- Thermostat geregelter Ofen mit
1800 W Lüfter und Ringelement
- 1550 W Elektrogrill in voller Breite
- Doppelfunktionales Regalsystem
für Gastronorm- oder Standard-
Kochgeschirr. 3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippsicheren
Ofenrahmen geliefert, die für
die sichere Aufnahme von
GN-Kochgeschirr oder Drahtregal
ausgelegt sind
- Mitgeliefertes Zubehör:
1 x GN 2/3 Behälter,
1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herd Spezifikation:

- Anschlussleistung: 4,9 kW 230 V/
50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gerätemaße:
B50,0 cm H48,7 cm T51,9 cm
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl
in Marinequalität
- Leicht zu reinigender Edelstahl-
Ofeninnenraum. Herausnehmbares
Ofendach
- Handgefertigt in Großbritannien.
CE-geprüft
- Ofentür aus Glas. Option für
Metalltür
- Türschloss
- Option für zwei Kabelanschlüsse
(Aufteilung des Kochfeld (3,0 kW) -
und Backofenanschlusses (1.9kW))

INSTALLATIONSOPTIONEN

Kardanisch aufgehängte Version – im Lieferumfang enthalten:

- Kardanmontagesatz
- Hafenverriegelung
- Gegengewicht
- Gewicht: 42,0kg (49,5 kg inkl. Zubehör)
- Einbaumaße: B53,6 cm H55,0 cm T55,0 cm
- Einstellbare Einbaubreite –11 mm bis +40 mm
(mit optionalen 2 x 20 mm Abstandshalter)

Einbauversion – im Lieferumfang enthalten:

- Möbelbefestigungssystem
- Lüftungsgitter an der Rückseite des Kochfelds
- Gewicht: 42,0 kg (46,5 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße: B50,0 cm H48,7 cm T48,1 cm



Kardanversion



Einbauversion

OCEANCHEF XL INDUKTIONSHERD

62 cm breiter Induktionsherd mit Multifunktionsofen und Grill

Optional für kardanische oder eingebaute Installation
Innen und außen aus Edelstahl

Induktionskochfeld Features:

- 4 Zonen Induktionskochfelder - 4 x quadratische Zonen (1,85 kW/2,5 kW Boost)
- Drehknebel
- LED-Anzeige des Kochfelds, Fehlercodeanzeige
- Warmhaltefunktion 44 °C, 70 °C, 94 °C
- Brückenfunktion für zwei Zonen
- Ankochautomatik
- Topferkennung, Restwärmewarnung
- Energiemanagementsystem – begrenzt die Belastung des Kochfelds auf 6,6 kW
- Stabile, abnehmbare Seeleisten und verstellbare Topfhalter

Backofen Features:

- 6 Funktionen: ECO Heißluft, Heißluft, Heißluftgrill, Standardgrill, Auftauen, Licht
- LED-Thermostatleuchte und Kontrollleuchte
- 25W Halogen-Ofenlicht
- Thermostat geregelter Ofen mit 1800 W Lüfter und Ringelement
- 1800 W Elektrogrill in voller Breite
- Doppelfunktionales Regalsystem für Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr. 3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippsicheren Ofenrahmen geliefert, die für die sichere Aufnahme von GN-Kochgeschirr oder Drahtregal ausgelegt sind
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 1/1 Behälter, 1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herd Spezifikation:

- Anschlussleistung: 8,5 kW 230 V / 50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gerätemaße: B62,0 cm H48,7 cm T52,6 cm
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl in Marinequalität
- Leicht zu reinigender Edelstahl-Ofeninnenraum. Herausnehmbares Ofendach
- Handgefertigt in Großbritannien. CE-geprüft
- Ofentür aus Glas. Option für Metalltür
- Türschloss
- Option für zwei Kabelanschlüsse (Aufteilung des Kochfeld (6,6 kW) - und Backofenanschlusses (1,9kW))

INSTALLATIONSOPTIONEN

Kardanisch aufgehängte Version – im Lieferumfang enthalten:

- Kardanmontagesatz
- Hafenverriegelung
- Gegengewicht
- Gewicht: 54kg (59 kg inkl. Zubehör)
- Einbaumaße: B66,5 cm H55,0 cm T50,0 cm
- Einstellbare Einbaubreite –11 mm bis +40 mm (mit optionalen 2 x 20 mm Abstandshalter)

Einbauversion – im Lieferumfang enthalten:

- Möbelbefestigungssystem
- Lüftungsgitter an der Rückseite des Kochfelds
- Gewicht: 54,0 kg (57,0 kg inkl. Zubehör)

GOURMET-ELEKTROHERDE



2 ZONE 450 INDUKTIONSHERD

45 cm breiter 2 Zonen Induktionsherd mit Multifunktionsofen und Grill

Drehknebelbedienung

Voll-Glas Design mit Edelstahldetails

Induktionskochfeld Features:

- Induktionskochfelder
2 x quadratische Zonen
(1,85 kW/2,5 kW Boost)
- Integriertes Energiemanagement-
system des Kochfelds – begrenzt
die Belastung des Kochfelds
auf 2,5 kW
- Drehknebel
- Dual-Zone-Brückenfunktion
- Warmhaltefunktion
44 °C, 70 °C, 94 °C
- Ankochautomatik
- Topferkennung
- Restwärmewarnung
- LED-Anzeige des Kochfelds ,
Fehlercodeanzeige

Backofen Features:

- 4 Funktionen: Heißluft, Heißluftgrill,
Standardgrill, Auftauen
- LED-Thermostatleuchte und Kontrollleuchte
- Thermostatgeregelter Ofen mit 1250 W
Lüfter und Ringelement
- 1250 W Elektrogrill in voller Breite
- Abnehmbare Glastür und Ofendach für
einfache Reinigung
- Doppelfunktionales Regalsystem für
Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr.
3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippsicheren Ofenrahmen
geliefert, die für die sichere Aufnahme
von GN-Kochgeschirr oder Drahtregal
ausgelegt sind
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 1/2 Behälter,
1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herd Spezifikation:

- Anschlussleistung: 3,8 kW 230 V
/ 50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gewicht: 28 kg
(29 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße:
B 44,5 cm H 48,8 cm T 45,4 cm
- Konstruktion aus rostfreiem
Stahl in Marinequalität
- Vollglasfront, Edelstahldetails
- Handgefertigt in
Großbritannien. CE-geprüft



3 ZONE 500 INDUKTIONSHERD

50cm breiter 3 Zonen Induktionsherd mit Multifunktionsofen und Grill

Drehknebelbedienung

Voll-Glas Design mit Edelstahldetails

Induktionskochfeld Features:

- Induktionskochfelder
2 x quadratische Zonen
(1,85 kW/2,5 kW Boost) 1 x 145mm
dia Zone (1.85kW/ 2.5 kW boost)
- Integriertes Energiemanagement-
system des Kochfelds – begrenzt
die Belastung des Kochfelds
auf 3,0 kW
- Drehknebel
- Dual-Zone-Brückenfunktion
- Warmhaltefunktion
44 °C, 70 °C, 94 °C
- Ankochautomatik
- Topferkennung
- Restwärmewarnung
- LED-Anzeige des Kochfelds ,
Fehlercodeanzeige

Backofen Features:

- 6 Funktionen: ECO Heißluft, Heißluft,
Heißluftgrill, Standardgrill, Auftauen, Licht
- LED-Thermostatleuchte und Kontrollleuchte
- Thermostatgeregelter Ofen mit 1800 W
Lüfter und Ringelement
- 1550 W Elektrogrill in voller Breite
- 25W Halogen-Ofenlicht
- Abnehmbare Glastür und Ofendach für
einfache Reinigung
- Doppelfunktionales Regalsystem für
Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr.
3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippsicheren Ofenrahmen
geliefert, die für die sichere Aufnahme
von GN-Kochgeschirr oder Drahtregal
ausgelegt sind.
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 2/3 Behälter,
1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herd Spezifikation:

- Anschlussleistung: 4,9 kW 230 V
/ 50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gewicht:
35 kg (36 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße:
B 49,5 cm H 48,9 cm T 52,3 cm
- Konstruktion aus rostfreiem
Stahl in Marinequalität
- Vollglasfront, Edelstahldetails
- Handgefertigt in Großbritannien.
CE-geprüft
- Option für zwei Kabelanschlüsse
(Aufteilung des Kochfeld (3,0 kW) -
und Backofenanschlusses (1.9kW))

EXPLORER-ELEKTROHERDE



See end of brochure for detailed dimensions and installation dimensions

2 ZONE 450 INDUKTIONSHERD

45 cm breiter 2 Zonen Induktionsherd mit Multifunktionsofen und Grill

Drehknebelbedienung

Korrosionsbeständiges, eloxiertes Aluminium-Finish

Induktionskochfeld Features:

- Induktionskochfelder
2 x quadratische Zonen
(1,85 kW/2,5 kW Boost)
- Integriertes Energiemanagement-
system des Kochfelds – begrenzt
die Belastung des Kochfelds
auf 2,5 kW
- Drehknebel
- Dual-Zone-Brückenfunktion
- Warmhaltefunktion
44 °C, 70 °C, 94 °C
- Ankochautomatik
- Topferkennung
- Restwärmewarnung
- LED-Anzeige des Kochfelds ,
Fehlercodeanzeige

Backofen Features:

- 4 Funktionen: Heißluft, Heißluftgrill,
Standardgrill, Auftauen
- LED-Thermostatluchte und Kontrollleuchte
- Thermostatgeregelter Ofen mit 1250 W
Lüfter und Ringelement
- 1250 W Elektrogrill in voller Breite
- Abnehmbare Glastür und Ofendach für
einfache Reinigung
- Doppelfunktionales Regalsystem für
Gastronom- oder Standard-Kochgeschirr.
3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippbaren Ofenrahmen
geliefert, die für die sichere Aufnahme
von GN-Kochgeschirr oder Drahtregal
ausgelegt sind.
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 1/2 Behälter,
1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herd Spezifikation:

- Anschlussleistung: 3,8 kW 230 V
/ 50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gewicht: 28 kg
(29 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße:
B 44,5 cm H 48,8 cm T 45,4 cm
- Konstruktion aus rostfreiem
Stahl in Marinequalität
- Oberfläche aus eloxiertem
Aluminium, matt schwarz
- Handgefertigt in Großbritannien.
CE-geprüft



3 ZONE 500 INDUKTIONSHERD

50cm breiter 3 Zonen Induktionsherd mit Multifunktionsofen und Grill

Drehknebelbedienung

Korrosionsbeständiges, eloxiertes Aluminium-Finish

Induktionskochfeld Features:::

- Induktionskochfelder
2 x quadratische Zonen
(1,85 kW/2,5 kW Boost) 1 x 145mm
dia Zone (1.85kW/ 2.5 kW boost)
- Integriertes Energiemanagement-
system des Kochfelds – begrenzt
die Belastung des Kochfelds
auf 3,0 kW
- Drehknebel
- Dual-Zone-Brückenfunktion
- Warmhaltefunktion
44 °C, 70 °C, 94 °C
- Ankochautomatik
- Topferkennung
- Restwärmewarnung
- LED-Anzeige des Kochfelds ,
Fehlercodeanzeige

Backofen Features:

- 6 Funktionen: ECO Heißluft, Heißluft,
Heißluftgrill, Standardgrill, Auftauen, Licht
- LED-Thermostatluchte und Kontrollleuchte
- Thermostatgeregelter Ofen mit 1800 W
Lüfter und Ringelement
- 1550 W Elektrogrill in voller Breite
- 25W Halogen-Ofenlicht
- Abnehmbare Glastür und Ofendach für
einfache Reinigung
- Doppelfunktionales Regalsystem für
Gastronom- oder Standard-Kochgeschirr.
3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippbaren Ofenrahmen
geliefert, die für die sichere Aufnahme
von GN-Kochgeschirr oder Drahtregal
ausgelegt sind.
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 2/3 Behälter,
1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herd Spezifikation:

- Anschlussleistung: 4,9 kW 230 V
/ 50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gewicht: 35 kg
(36 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße:
B 49,5 cm H 48,9 cm T 52,3 cm
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl
in Marinequalität
- Oberfläche aus eloxiertem
Aluminium, matt schwarz
- Handgefertigt in Großbritannien.
CE-geprüft
- Option für zwei Kabelanschlüsse
(Aufteilung des Kochfeld (3,0 kW) -
und Backofenanschlusses (1.9kW))

OFFSHORE-ELEKTROÖFEN



LEVANTE ELEKTROOFEN

Eingebauter Multifunktionsofen und Grill

Innen und außen komplett aus Edelstahl

45 cm breiter Ofen mit Drehregler

Backofen Features:

- 4 Funktionen: Heißluft, Heißluftgrill, Standardgrill, Auftauen
- LED-Thermostatleuchte und Kontrollleuchte
- Thermostat geregelter Ofen mit 1250 W Lüfter und Ringelement
- 1250 W Elektrogrill in voller Breite
- Leicht zu reinigender Ofeninnenraum aus Edelstahl
- Doppelfunktionales Regalsystem für Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr. 3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippsicheren Ofenrahmen geliefert, die für die sichere Aufnahme von GN-Kochgeschirr oder Drahtregal ausgelegt sind
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 1/2 Behälter, 1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herd Spezifikation:

- Anschlussleistung: 1,25 kW 230 V/50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gewicht: 22 kg (23 kg inkl. Zubehör)
- Türschloss
- Gerätemaße: B 44,5 cm, H 50,0 cm, T 44,7 cm
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl in Marinequalität
- Handgefertigt in Großbritannien. CE-geprüft



OCEANCHEF ELEKTROOFEN

Eingebauter Multifunktionsofen und Grill

Innen und außen komplett aus Edelstahl

50 cm breiter Ofen mit Drehregler

Backofen Features:

- 6 Funktionen: ECO Heißluft, Heißluft, Heißluftgrill, Standardgrill, Auftauen, Licht
- LED-Thermostatleuchte
- Thermostat geregelter Ofen mit 1800 W Lüfter und Ringelement
- 1550 W Elektrogrill in voller Breite
- 25W Halogen-Ofenlicht
- Leicht zu reinigender Ofeninnenraum aus Edelstahl
- Doppelfunktionales Regalsystem für Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr. 3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippsicheren Ofenrahmen geliefert, die für die sichere Aufnahme von GN-Kochgeschirr oder Gitterrost Drahtregal ausgelegt sind.
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 2/3 Behälter, 1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herd Spezifikation:

- Anschlussleistung: 1,9 kW 230 V/50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gewicht: 28 kg (29 kg inkl. Zubehör)
- Türschloss
- Gerätemaße: B 49,5 cm, H 50,3 cm, T 51,7 cm
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl in Marinequalität
- Handgefertigt in Großbritannien. CE-geprüft

GOURMET ELEKTROÖFEN



450 GOURMET ELEKTROÖFEN

45 cm breiter Multifunktionsofen und Grill

Drehknebelbedienung

Voll-Glas Design mit Edelstahldetails

Backofen Features:

- 4 Funktionen: Heißluft, Heißluftgrill, Standardgrill, Auftauen
- LED-Thermostatleuchte und Kontrollleuchte
- Thermostat geregelter Ofen mit 1250 W Lüfter und Ringelement
- 1250 W Elektrogrill in voller Breite
- Abnehmbare Glastür und Ofendach für einfache Reinigung
- Leicht zu reinigender Ofeninnenraum aus Edelstahl
- Doppelfunktionales Regalsystem für Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr. 3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippsicheren Ofenrahmen geliefert, die für die sichere Aufnahme von GN-Kochgeschirr oder Drahtregal ausgelegt sind.
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 1/2 Behälter, 1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herd Spezifikation:

- Anschlussleistung: 1,25 kW 230 V/50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gewicht: 22 kg (23 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße: B 44,5 cm, H 50,0 cm, T 44,5 cm
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl in Marinequalität
- Vollglasfront, Edelstahldetails
- Handgefertigt in Großbritannien. CE-geprüft



500 GOURMET ELEKTROOFEN

50 cm breiter Multifunktionsofen und Grill

Drehknebelbedienung

Voll-Glas Design mit Edelstahldetails

Backofen Features:

- 6 Funktionen: ECO Heißluft, Heißluft, Heißluftgrill, Standardgrill, Auftauen, Licht
- LED-Thermostatleuchte
- Thermostat geregelter Ofen mit 1800 W Lüfter und Ringelement
- 1550 W Elektrogrill in voller Breite
- 25W Halogen-Ofenlicht
- Abnehmbare Glastür und Ofendach für einfache Reinigung
- Leicht zu reinigender Ofeninnenraum aus Edelstahl
- Doppelfunktionales Regalsystem für Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr. 3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippsicheren Ofenrahmen geliefert, die für die sichere Aufnahme von GN-Kochgeschirr oder Drahtregal ausgelegt sind.
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 2/3 Behälter, 1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herd Spezifikation:

- Anschlussleistung: 1,9 kW 230 V/50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gewicht: 28 kg (29 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße: B 49,5 cm, H 48,0 cm, T 52,2 cm
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl in Marinequalität
- Vollglasfront, Edelstahldetails
- Handgefertigt in Großbritannien. CE-geprüft

EXPLORER ELEKTROÖFEN



450 EXPLORER ELEKTROOFEN

45 cm breiter Multifunktionsofen und Grill

Drehknebelbedienung

Korrosionsbeständiges, eloxiertes Aluminium-Finish

Backofen Features:

- 4 Funktionen: Heißluft, Heißluftgrill, Standardgrill, Auftauen
- LED-Thermostateleuchte und Kontrollleuchte
- Thermostat geregelter Ofen mit 1250 W Lüfter und Ringelement
- 1250 W Elektrogrill in voller Breite
- Abnehmbare Glastür und Ofendach für einfache Reinigung
- Leicht zu reinigender Ofeninnenraum aus Edelstahl
- Doppelfunktionales Regalsystem für Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr. 3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippsicheren Ofenrahmen geliefert, die für die sichere Aufnahme von GN-Kochgeschirr oder Drahtregal ausgelegt sind.
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 1/2 Behälter, 1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herd Spezifikation:

- Anschlussleistung: 1,25 kW 230 V/50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gewicht: 22 kg (23 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße: B 44,5 cm, H 48,0 cm, T 44,3 cm
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl in Marinequalität
- Korrosionsbeständiges, eloxiertes Aluminium-Finish
- Handgefertigt in Großbritannien. CE-geprüft



500 EXPLORER ELEKTROOFEN

50 cm breiter Multifunktionsofen und Grill

Drehknebelbedienung

Korrosionsbeständiges, eloxiertes Aluminium-Finish

Backofen Features:

- 6 Funktionen: ECO Heißluft, Heißluft, Heißluftgrill, Standardgrill, Auftauen, Licht
- LED-Thermostateleuchte
- Thermostat geregelter Ofen mit 1800 W Lüfter und Ringelement
- 1550 W Elektrogrill in voller Breite
- 25W Halogen-Ofenlicht
- Abnehmbare Glastür und Ofendach für einfache Reinigung
- Leicht zu reinigender Ofeninnenraum aus Edelstahl
- Doppelfunktionales Regalsystem für Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr. 3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippsicheren Ofenrahmen geliefert, die für die sichere Aufnahme von GN-Kochgeschirr oder Drahtregal ausgelegt sind.
- Mitgeliefertes Zubehör: 1 x GN 2/3 Behälter, 1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herd Spezifikation:

- Anschlussleistung: 1,9 kW 230 V/50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gewicht: 28 kg (29 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße: B 49,5 cm, H 48,0 cm, T 52,2 cm
- Konstruktion aus rostfreiem Stahl in Marinequalität
- Korrosionsbeständiges, eloxiertes Aluminium-Finish
- Handgefertigt in Großbritannien. CE-geprüft

LPG KOCHER

SPEZIELLE OFFSHORE-FEATURES

Unsere Offshore-LPG-Geräte sind fachmännisch mit wichtigen Sicherheitsfunktionen wie Hafenschlössern, Türschlössern, Seeleisten und Pfannenhalter ausgestattet, die speziell auf die Anforderungen von Offshore-Kreuzfahrten zugeschnitten sind. Sie sind ideal für Segelyachten, Katamarene und Motoryachten und für Ihr Leben auf See gemacht.

AUSSERGEWÖHNLICHE KOCHLEISTUNG

LPG-Bootsherde von GN Espace bieten Hochleistungsoptionen und erweitern Ihre kulinarischen Möglichkeiten auf See. Wählen Sie aus Modellen mit bis zu fünf Brennern, alle mit thermostatisch geregelten Öfen, die jedes Mal perfekte Ergebnisse gewährleisten, von Braten bis zu Baisers. Ein Grill über die gesamte Breite sorgt für gleichmäßiges, konstante Grillen – ideal für Steak, Fisch oder Toast.

SICHERHEIT UND KOMFORT

Die für Komfort und Sicherheit auf hoher See konzipierten GN Espace-Herde verfügen über abnehmbare, sichere Brennerdeckel und Topfträger. Stabile Seeleisten und Topfhalter verhindern ein Verrutschen, während eine Einhandverriegelung der Ofentür sie bei rauer See geschlossen hält. Sicherheitsstopps auf den Ofenrosten verhindern ein Verschütten, und kardanisch aufgehängte Herde verfügen über robuste Verriegelungen und umkippsichere Halterungen für zusätzliche Stabilität.

LEICHT ZU REINIGEN

Unsere langlebigen Kochfeldteile aus Edelstahl sind abnehmbar, so dass ein leicht zu reinigendes Kochfeldfach zum Vorschein kommt. Der Garraum ist für schnelles Abwischen mit minimalen Schmutzansammlungen konzipiert, und der selbstreinigende Grill macht die Wartung einfach. Alle Backofenzubehörteile sind aus rostfreiem Edelstahl in Marinequalität gefertigt, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten und leicht zu reinigen.

EINZIGARTIGES MULTI-KARDAN SYSTEM

Rüsten Sie auf unser einzigartiges MDG-System (Multi-Direction Gimbal) auf. Dadurch bleibt der Kocher bei wechselnden Meeresbedingungen waagrecht. Mit einer breitenverstellbaren Installation sind GN Espace-Kocher ideal für die Nachrüstung in einer Vielzahl von Galleys. Das MDG-System umfasst außerdem eine integrierte Vor- und Rückwärtsaufstellung.



YACHTING MONTHLY TEST



Unsere Kocher waren und sind seit langem die besten. Sie haben seit 2012 den „Best on Test“ im renommierten Yachting Monthly-Magazin gewonnen.

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

Das britische Segelmagazin Yachting Monthly hat einen Bootskocher-Test durchgeführt und den GN Espace Levante zum „Best on Test“ erklärt. Bei einer umfassenden Überprüfung der 10 beliebtesten Marinekocher wurde jedes Modell hinsichtlich Kochleistung, Praktikabilität und Benutzerfreundlichkeit bewertet.

Hier sind einige der Kommentare in dem Artikel über den Gesamt-Testsieger, der GN Espace Levante:

‘Er ist ein ausgezeichnete Kocher mit vielen Galleybreiten Design- Ideen. Wenn Sie ein leidenschaftlicher Galley-Koch sind und können es sich leisten, nehmen Sie den Levante.’

‘Der Grill war ausgezeichnet, bräunte gleichmäßig leicht 4 Scheiben Toast, und die Shortbread biscuits (deuten auf gute Wärmeverteilung in Ofen) waren nahezu perfekt.’

Höchste Kochleistung (10/10)

Höchste Gebraucher freundlichkeit (9/10)

‘Ein britisches Produkt, das nahezu perfekt ist’



OFFSHORE LPG KOCHER



Kardanversion



Einbauversion

LEVANTE LPG KOCHER

Die Auswahl zwischen einem Kochfeld mit 2 oder 3 Brennern, einem thermostatischen Ofen und einem Grill in voller Breite sorgt für hervorragende Kochleistung bei sehr geringem Gasverbrauch.

Kochfeld Features:

- Levante 2 Brenner:
2 x 1,5 kW hohe Leistung
- Levante 3 Brenner:
1 x 1,1 kW, 2 x 1,5 kW hohe Leistung
- Neue Generation von hoch Effizienz Kochfeldbrenner. Schnelles erhitzen und erhöhte drosselung der Flamme
- Robuste abnehmbare Seeleisten und verstellbare Topfhalter
- Muldenrost aus Edelstahl. Gesichert

Ofen Features:

- Grossflächengrill
- Thermostatgesteuerter Ofen
- Leicht zu reinigender Ofeninnenraum aus Edelstahl
- Doppelfunktionales Regalsystem für Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr. 3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippbaren Ofenrahmen geliefert, die für die sichere Aufnahme von GN-Kochgeschirr oder Drahtregal ausgelegt sind.
- Mitgeliefertes Zubehör:
1 x GN 1/2 Behälter, 1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herdspezifikationen:

- 45 cm breiter kompakt Kocher
- Gerätemaße:
B45,0 cm H48,7 cm T41,0 cm
- LPG (Propan / Butan) Herd mit Kardanaufhängung
- Drehregler
- Druckknopfzündung Batteriebetriebebene 1,5V
- Glastür – oder Metalltüroption
- Türschloss
- Handgefertigt in Großbritannien. CE-geprüft

INSTALLATIONSOPTIONEN

Kardanisch aufgehängte Version – im Lieferumfang enthalten:

- Kardanmontagesatz
- Hafenschloss
- Gegengewicht
- Gewicht:
27,5 kg (30,5 kg inkl. Zubehör)
- Einbaumaße:
B48,8 cm H54,0 cm T50,0 cm
- Einstellbare Einbaubreite
–11 mm bis +40 mm (mit optionalen 2 x 20 mm Abstandshalter)

MDG-Version (nur Levante 3) – im Lieferumfang enthalten:

- Kardanmontagesatz
- MDG-Kit
- 2 x Hafenschlösser
- Gegengewicht
- Gewicht: Levante 3 Glas 27,5 kg (30,5 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße:
B45,0 cm H48,7 cm T41,0 cm
- MDG-Montagemaße:
B48,8–60,0 cm H54,0 cm T50,0 cm

Einbauversion – im Lieferumfang enthalten:

- Möbelbefestigungssystem
- Lüftungsgitter an der Rückseite des Kochfelds
- Gewicht:
27,5 kg (29,5 kg inkl. Zubehör)
- Gerätemaße:
B45,0 cm H48,7 cm T41,0 cm

OFFSHORE LPG COOKERS



Kardanversion



Einbauversion

OCEANCHEF 3 LPG KOCHER

Küchenchefs auf größeren Yachten bis zu 60 Fuß lieben die Allround-Leistung des OceanChef-Kocher. Mit seinem großen, vielseitigen 3-Flammen-Herd und dem geräumigen GN2/3-Backofen können Sie alles von Roastbeef bis Baiser zubereiten oder frisches Brot backen.

Kochfeld Features:

- Neue Generation von hoch Effizienz Kochfeldbrenner. Schnelles erheizen und erhöhte drosselung der Flamme
- 1 x 1,1 kW, 2 x 1,5 kW hohe Leistung
- Robuste abnehmbare Seeleisten und verstellbare Topfhalter
- Muldenrost aus Edelstahl. Gesichert

Ofen Features:

- Grossflächengrill
- Thermostatgesteuerter Ofen
- Doppelfunktions-Regalsystem für Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr
- Leicht zu reinigender Ofeninnenraum aus Edelstahl
- Doppelfunktionales Regalsystem für Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr. 3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippbaren Ofenrahmen geliefert, die für die sichere Aufnahme von GN-Kochgeschirr oder Drahtregal ausgelegt sind.
- Mitgeliefertes Zubehör:
1 x GN 2/3 Behälter,
1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herdspezifikationen:

- 50 cm breiter standard Kocher
- Gerätemaße:
B50,0 cm H48,7 cm T47,0 cm
- LPG (Propan / Butan) Herd mit Kardanaufhängung
- Drehregler
- Druckknopfzündung. Batteriebetriebe 1,5V
- Glastür – oder Metalltüroption
- Türschloss
- Handgefertigt in Großbritannien. CE-geprüft

INSTALLATIONSOPTIONEN

Kardanisch aufgehängte Version – im Lieferumfang enthalten:

- Kardanmontagesatz
- Hafenschloss
- Gegengewicht
- Gewicht:
30,5 kg (34,5 kg inkl. Zubehör)
- Einbaumaße:
B53,6 cm H55,0 cm T55,0 cm
- Einstellbare Einbaubreite
–11 mm bis +40 mm (mit optionalen 2 x 20 mm abstandshalter)

MDG-Version – im Lieferumfang enthalten:

- Kardanmontagesatz
- MDG-Kit
- 2 x Hafenschlösser
- Gegengewicht
- Gewicht 30,5 kg
(34,5 kg inkl. Zubehör)
- MDG-Montagemaße:
B54,0–60,0 cm H54,0 cm T50,0 cm

Einbauversion – im Lieferumfang enthalten:

- Möbelbefestigungssystem
- Lüftungsgitter an der Rückseite des Kochfelds
- Gewicht:
30,5 kg (32,5 kg inkl. Zubehör)

OFFSHORE LPG KOCHER



Kardanversion



Einbauversion

OCEANCHEF XL LPG KOCHER

Ein großer 5-Flammen-Kochherd und sein großen Profi-Ofen machen den OceanChef XL zum perfekten Kocher für größere private oder mit Besatzung gecharterte Yachten. Der GN1/1-Ofen verfügt über einen steuerbaren Thermostaten und einen breiten Grill, sodass Sie eine große Anzahl hochwertiger Mahlzeiten für die anspruchsvollsten Besatzungen zubereiten können.

Kochfeld Features:

- Neue Generation von hoch Effizienz Kochfeldbrenner. Schnelles erheizen und erhöhte drosselung der Flamme
- 1 x 1,1 kW, 2 x 1,5 kW, 1 x 3,0 kW hohe Leistung
- Robuste abnehmbare Seeleisten und verstellbare Topfhalter
- Muldenrost aus Edelstahl. Gesichert

Ofen Features:

- Grossflächengrill
- Thermostatgesteuerter Ofen
- Leicht zu reinigender Ofeninnenraum aus Edelstahl
- Doppelfunktionales Regalsystem für Gastronorm- oder Standard-Kochgeschirr. 3 Regalpositionen
- Wird mit 2 x kippsicheren Ofenrahmen geliefert, die für die sichere Aufnahme von GN-Kochgeschirr oder Drahtregal ausgelegt sind.
- Mitgeliefertes Zubehör:
1 x GN 1/1 Behälter,
1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal

Herdspezifikationen:

- 62 cm extrabreiter Bootskocher
- Gerätemaße:
B62,0 cm H48,7 cm T47,0 cm
- LPG (Propan / Butan) Herd mit Kardanaufhängung
- Drehregler
- Druckknopfzündung. Batteriebetriebene 1,5V
- Glastür – oder Metalltüroption
- Türschloss
- Handgefertigt in Großbritannien. CE-geprüft

INSTALLATIONSOPTIONEN

Kardanisch aufgehängte Version – im Lieferumfang enthalten:

- Kardanmontagesatz
- 2 x Hafenschlösser
- Gegengewicht
- Gewicht: 37,0 kg (41,0 kg inkl. Zubehör)
- Einbaumaße: B65,8 cm H55,0 cm T55,0 cm
- Einstellbare Einbaubreite -11 mm bis +40 mm (mit optionalen 2 x 20 mm abstandshalter)

Einbauversion – im Lieferumfang enthalten:

- Möbelbefestigungssystem
- Lüftungsgitter an der Rückseite des Kochfelds
- Gewicht: 37,0 kg (40,0 kg inkl. Zubehör)

INDUKTIONSKOCHFELDER

ÜBER UNSER SORTIMENT

GN Espace-Induktionskochfelder ergänzen unsere eingebauten Elektroöfen perfekt. Sie wurden speziell für Yachtbesitzer entwickelt, die den eleganten Look einer heimischen Küche suchen, die auch unterwegs sicher zu verwenden ist. Induktionskochfelder bleiben kühl und tragen erheblich zur Sicherheit und zum Komfort in der Galley bei. Die eingebauten

Induktionskochfelder sorgen für eine gleichmäßige Wärmeverteilung über die Kochzone, sie sind so schnell wie ein Gaskochfeld, aber effizienter. Sie bieten eine konstante und vollständig anpassbare Temperatureinstellung, von leichtem Köcheln bis zur maximalen Hitze.



3 ZONEN INDUKTIONSKOCHFELD – HE102

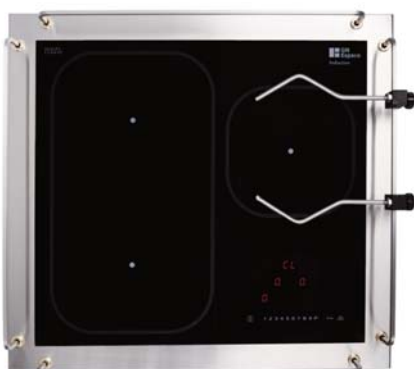
3-Zonen-Ceran-Induktionskochfeld mit Touch-Bedienung (ohne Seeleisten)

Kochfeld Features:

- Touch-Bedienelemente
- Integriertes Energiemanagementsystem auf 3,0kW begrenzt
- Dual-Zone-Brückenfunktion
- Warmhaltefunktion 44 °C, 70 °C, 94 °C
- Ankochautomatik
- Restwärmewarnung
- Topferkennung
- Kindersicherung und Tastensperre
- Kochtimer für jede Zone, Kurzzeitwecker
- LED-Anzeige und akustische Rückmeldung

Kochfeldspezifikationen

- 3 x Induktionszonen – 2 x quadratische Zonen (1,85 kW/2,5 kW Boost) – 1 x Zone mit 145 mm Durchmesser (1,1 kW/1,75 kW Boost)
- Geräteabmessungen: B47,4 cm T43,4 cm H5,6 cm
- Ausschnitt: B45,6 cm T41,6 cm
- Anschlussleistung: 3,0 kW 230 V/50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gewicht: 7,0 kg
- Handgefertigt in Großbritannien. CE-geprüft
- Optional –Seerleisten und Topfhalter Set



3 ZONEN FELD MIT SEELEISTEN – HE101

3-Zonen-Ceran-Induktionskochfeld mit Touch-Bedienung

Hob Features:

- Gleiche Kochfeldfunktionen wie HE102
- Stabile, abnehmbare Seerleisten und verstellbare Topfhalter
- Geräte Maße: B 52,4 cm, T 48,4 cm, H 5,6 cm
- Ausschnitt: B 45,6 cm, T 41,6 cm
- Anschlussleistung: 3,0 kW, 230 V/50–60 Hz, Doppelfrequenz
- Gewicht: 9,5 kg

INDUKTIONSKOCHFELDER



HE106 - Gourmet

2 ZONEN INDUKTIONSKOCHFELD – HE106

2-Zonen Induktionfeld mit Knebel

Kochfeld Features:

- Drehknebel
- Integriertes Energiemanagementsystem auf 2,5kW begrenzt
- Dual-Zone-Brückenfunktion
- Warmhaltefunktion 44 °C, 70 °C, 94 °C
- Ankochautomatik
- Restwärmewarnung
- Topferkennung
- LED-Anzeige , Fehlercodeanzeige

Kochfeldspezifikationen:

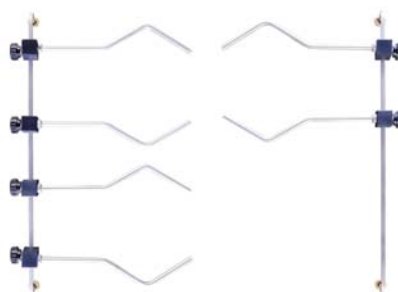
- 2 x Induktionszonen – 2 x quadratische Zonen (1,85 kW/2,5 kW Boost)
- Geräteabmessungen: B44,0 cm T36,0 cm
- Ausschnitt: B42,0cm H34,2cm
- Anschlussleistung: 2,5 kW 230 V/50–60 Hz Doppelfrequenz
- Gewicht: 6,0 kg
- Handgefertigt in Großbritannien. CE-geprüft
- Optional –Seerleisten und Topfhalter Set



2 Rail Set

SEELEISTEN –SET

- Stabile, abnehmbare Seeleisten und verstellbare Topfhalter, die an einem Induktionskochfeld angebracht werden können, um es seetauglich zu machen
- Kann an einem 2- oder 3-Zonen-Kochfeld angebracht werden.
- Befestigen Sie die Seeleisten einfach mit den mitgelieferten Einsätzen an der umgebenden Arbeitsplatte.



3 Rail Set

GASTRONORM-KOCHBEHÄLTER



Alle GN Espace-Herde sind fachmännisch so konstruiert, dass sie eine große Auswahl an Gastronorm Kochbehälter aufnehmen können, sodass Sie mühelos und sicher eine große Auswahl an Gerichten zubereiten können.

Unsere Herde sind zum Garen auf mehreren Ebenen vorbereitet und werden mit den auf dem Bild links gezeigten Artikeln geliefert (1 x GN-Behälter, 1 x Drahteinlagetrost, 1 x Drahtregal). Wir haben die beliebtesten Zubehörteile zusammengestellt, die von GN Espace-Besitzern ausgewählt wurden. Sie ergänzen Ihren Ofen perfekt, maximieren seine Funktionalität und verbessern Ihr Kocherlebnis.

EDELSTAHLBEHÄLTER



Große 65mm tiefer Edelstahl Behälter

Diese extra tiefen, breite Edelstahlschalen eignen sich hervorragend zum Braten von Fleisch, Gratin oder Lasagne. Die Behälter ist vielseitig brauchbar, leicht zu reinigen und akzeptiert auch das mit dem Herd gelieferte Grillpfannenrost.

Verfügbare Größen: GN 1/2 | GN 2/3



Zwei kleine 65mm tiefe Edelstahl Behälter

Diese zwei extra tiefen, halbbreiten Behälter sitzen ordentlich nebeneinander im Backofen. Sie sind ideal für Kuchen und Brotbacken, oder Kochen kleinere Portionen in den Ofen.

Verfügbare Größen: GN 1/4 pair | GN 1/3 pair



GN 65 mm perforiertes Mehrzweckbehälter

Perfekt für die Verwendung als Sieb oder zum Air Fryer Frittieren von Fleisch und Gemüse für ein leichtes und knuspriges Finish. .

Verfügbare Größen: GN 1/2 | GN 2/3

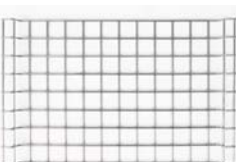


GN 1/3 150 mm tiefe Auflaufform mit wasserdichtem Deckel

Dieser extra tiefe Edelstahlbehälter mit Deckel ist die perfekte Auflaufform für den Ofen. Die Auflaufform mit 4,9 Litern Fassungsvermögen hängt sicher im Ofenrahmen. Ideal für langsames Garen bei niedrigeren Temperaturen bis zu 200 °C. Die wasserdichte Silikondichtung verhindert ein Verschütten im Ofen.

Verfügbare Größen: GN 1/3 150 mm tiefe Auflaufform | GN 1/3 wasserdichter Deckel

REGALE



Zusätzliches Drahtregal

Der Herd wird standardmäßig mit einem Drahtregal geliefert. Es besteht die Möglichkeit, einen zusätzlichen Drahtregal zu erwerben. Er wird einfach in den Ofenrahmen eingesetzt und eignet sich perfekt zum Backen von Tiefkühlpizza oder zum Verwenden Ihres eigenen Ofengeschirrs.

Verfügbare Größen: GN 1/2 | GN 2/3 | GN 1/1



Zusätzlicher Ofenrahmen

Der Herd wird standardmäßig mit zwei Einschubofenrahmen geliefert. Ein zusätzlicher Ofenrahmen ist optional erhältlich, wenn Sie auf drei Ebenen backen möchten.

Verfügbare Größen: GN 1/2 | GN 2/3 | GN 1/1

GASTRONORM-KOCHBEHÄLTER

KERAMIKGESCHIRR



Wir haben eine Auswahl handgefertigter Gastronorm-Keramiktöpfe aus hochwertigem Steingut zusammengestellt. Alle sind in 3 leuchtenden Farben erhältlich: Rot, Toskanagelb und Kobaltblau. Sie können zum Einfrieren, Kühlen, Kochen, Braten und Servieren verwendet werden und halten die Wärme 30 % länger.



Große 60 mm tiefe Keramiktopf

Diese tiefe, durchgehende Keramiktopf ist die ideale Lösung direkt vom Ofen zum Tisch für Nudeln, Braten und alle Arten des allgemeinen Kochens. Wählen Sie aus 3 Farben.

Verfügbare Größen: GN 1/2 | GN 2/3



Kleines 60 mm tiefes Keramiktopfset

Diese extra tiefen Schalen mit halber Breite passen perfekt nebeneinander in den Ofenrahmen. Sie sind das ideale Geschirr für den direkten Gebrauch vom Ofen zu Tisch Gerichte und perfekt zum Kochen und Präsentieren kleinerer Portionen. Wählen Sie aus einer Auswahl von 3 Farben.

Verfügbare Größen: GN 1/4 pair | GN 1/3 pair

INDUKTIONS- UND ALUGUSSBEHÄLTER



Große 60 mm tiefe Induktions- oder Aluminium Mehrzweck

Große 60 mm tiefe Induktions- oder Aluguss Mehrzweck-Gastronormbehälter mit Antihaftbeschichtung sind für die Verwendung auf Herd oder Ofen konzipiert. Sie eignen sich ideal als große Fritteuse/Bratpfanne oder zum Anbraten von Fleisch auf dem Herd, bevor es im Ofen gebraten wird.

Wahlweise für Induktions/LPG Kochfelder oder Alugussbehälter (nur für LPG-Kochfelder).

Verfügbare Größen: GN 1/2 Induktion | GN 1/2 Aluminium | GN 2/3 Induktion | GN 2/3 Aluminium



Flache Teppanyaki-Induktionsgrillplatte

20 mm tiefe, flache Grillplatte, 4 mm dick für zusätzliche Wärmespeicherung. Konzipiert für die Verwendung auf dem Herd, als Grillplatte zum Grillen von Fleisch und Gemüse.

Verfügbare Größen: GN 1/2 | GN 2/3 | GN 1/1



ECO -TÜR



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.



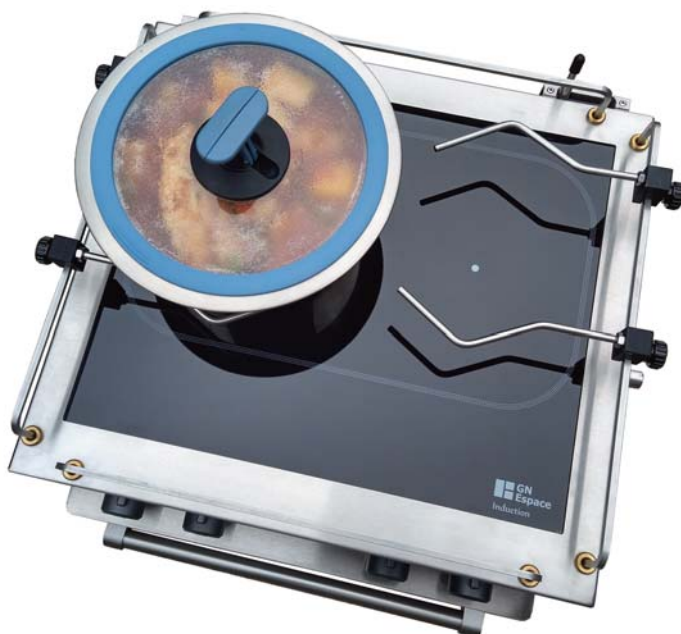
WIE ES FUNKTIONIERT

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: Levante und 450)

CO-Tür 500
(für GN2/3-Modelle: OceanChef und 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 PIECE PAN SET



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.

UNSERE GASTRONORM MULTIFUNKTIONSSPÜLEN

ÜBER UNSERE SPÜLEN

Unsere Gastronorm Spülen bringen eine erfolgreiche Formel aus der Profi-Küche auf Ihr Boot, um eine multifunktionale Lebensmittelzubereitung und Spülbereich zu schaffen. Die Spülen ergänzen unsere Gastronorm-Bootskocher und erschaffen dadurch einen wesentlich sichereren Platz für die Zubereitung und Kochen an Bord.

Dass innovative Design der Spülen ermöglicht es auf drei Ebenen zu arbeiten. Außer Raum, fügen Bequemlichkeit hinzu und lassen die Galley sauber und ordentlich. Neben einem sehr praktischen Arbeitsbereich zum Waschen, Vorbereiten und Schneiden von Lebensmitteln, sind diese Multifunktionsspülen auch ideal für den sicheren halt von heißen Kochgeschirr direkt aus dem Ofen und eignet sich daher hervorragend zum Tranchieren oder Servieren. Der

perforierte Behälter ist ein ideales Sieb zum Abgießen von kochendem Wasser von Nudeln oder Reis und hilft, die Kombüse sicherer zu machen.

Alle unsere Multifunktionsspülen sind völlig kompatibel mit dem breiten Sortiment von Gastronormbehältern - insbesondere GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3 und GN 2/8 Größen.



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 1/2 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
- 1/2-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
- 1/2-Zoll-Pop-up-Korbsieb-Ablaufgarnitur
- Einbau von oben oder flächenbündig

SPÜLBECKEN ZUBEHÖR

LEBENSMITTELZUBEREITUNG



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.



STROMVERBRAUCH

Wir wissen, dass die Spezifikation eines netzunabhängigen elektrischen Systems kompliziert ist. Um Ihnen

bei dieser Berechnung zu helfen, haben wir Ihnen einige „reale“ Beispiele für unsere Herde aufgestellt.

LEVANTE & 450 HERD & OFEN

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

Kochelement	Tatsächlicher „realer“ Verbrauch	Kilowatt-/KWh-Verbrauch	Erforderliche Batteriekapazität
Kochfeld und Backofen	30 Minuten Kochfeld und 2 Stunden Backofen	1,80 KWh	@24-V-Batterie = 75 Ah @12V-Batterie = 150Ah
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 = 10Ah
Ofenbacken	30 Minuten	0,425 KWh	@ 24-V-Batterie = 18 Ah @12V-Batterie = 35Ah
	Rösten 1 Stunde @ 180 °C	0,61 KWh	@ 24-V-Batterie = 25 Ah @12V-Batterie = 51Ah
	Rösten für 2 Stunden bei 180 °C	0,98KWh	@ 24-V-Batterie = 41 Ah @12V-Batterie = 82Ah

STROMVERBRAUCH

OCEANCHEF 3 & 500 HERD & OFEN

Kochelement	Maximale Anschlussleistung	Kilowatt/KWh-Verbrauch	Batteriekapazität erforderlich
Kochfeld und Backofen	Max Anschlussleistung	4,9 KWh	@ 24-V-Batterie = 204 Ah @12V-Batterie = 408Ah
Kochelement	Tatsächlicher „realer“ Verbrauch	Kilowatt-/KWh-Verbrauch	Erforderliche Batteriekapazität
Kochfeld und Backofen	30 Minuten Kochfeld und 2 Stunden Backofen	2,0 KWh	@24-V-Batterie = 96 Ah @12V-Batterie = 191Ah
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 = 10Ah
Ofenbacken	30 Minuten	0,45 KWh	@24-V-Batterie = 19 Ah @12V-Batterie = 38Ah
	Rösten 1 Stunde @ 180 °C	0,7 KWh	@24-V-Batterie = 29Ah @12V-Batterie = 58Ah
	Rösten für 2 Stunden bei 180 °C	1,05KWh	@24-V-Batterie = 44 Ah @12V-Batterie = 88Ah

OCEANCHEF XL HERD

Kochelement	Maximale Anschlussleistung	Kilowatt/KWh-Verbrauch	Batteriekapazität erforderlich
Kochfeld und Backofen	Max Anschlussleistung	8,5 KWh	@ 24-V-Batterie = 354 Ah @12V-Batterie = 708Ah
Kochelement	Tatsächlicher „realer“ Verbrauch	Kilowatt-/KWh-Verbrauch	Erforderliche Batteriekapazität
Kochfeld und Backofen	30 Minuten Kochfeld und 2 Stunden Backofen	2,99 KWh	@24-V-Batterie = 125 Ah @12V-Batterie = 249Ah
Kochen von Mahlzeiten	mit Induktionskochfeld: mit 2 Kochfeldern – 30 Minuten kochen und köcheln lassen	1,9 KWh	@24-V-Batterie = 79 Ah @12-V-Batterie = 148 Ah
	Kochen von 1 Liter Wasser	0,125 KWh	@24-V-Batterie = 5 Ah @12V-Batterie = 10Ah
Ofenbacken	30 Minuten	0,45 KWh	@24-V-Batterie = 19 Ah @12V-Batterie = 38Ah
	Rösten 1 Stunde @ 180 °C	0,68 KWh	@24-V-Batterie = 28Ah @12V-Batterie = 57A
	Rösten für 2 Stunden bei 180 °C	1,09KWh	@24-V-Batterie = 45 Ah @12V-Batterie = 91Ah

INDUKTIONSSHERDE

		OFFSHORE			EXPLORER / GOURMET	
Model		LEVANTE Induktion	OCEANCHEF 3 Induktion	OCEANCHEF XL Induktion	450 Induktion	500 Induktion
Model nummer		E104	E101	E103	E108 EX GO	E109 EX GO
Gerätegröße (mm)		B450 T448 H487	B498 T519 H487	B620 T519 H487	B445 T454 H488	B495 T523 H488
Einbaumaße (mm)		Siehe Zeichnung	Siehe Zeichnung	Siehe Zeichnung	Siehe Zeichnung	Siehe Zeichnung
Funktionen steuern		Knebel	Knebel	Knebel	Knebel	Knebel
Induktionskochfeld		2 Zonen	3 Zonen	4 Zonen	2 Zonen	3 Zonen
Quadratische Zonen (1,85 kW/2,5 kW Boost)		2	2	4	2	2
145 mm Durchmesser. (1,1 kW / 1,75 kW Boost)			1			1
Garen auf mehreren Ebenen		●	●	●	●	●
Thermostatofen (W)		1250 W	1800 W	1800 W	1250 W	1800 W
Funktionen	Heißluft	●	●	●	●	●
	Auftauen	●	●	●	●	●
	Öko-Heißluft	X	●	●	X	●
	Heißluftgrill	●	●	●	●	●
	Standardgrill	●	●	●	●	●
Grill (W)		1250 W	1550 W	1800 W	1250 W	1550 W
Ofenkapazität (L)		23 L	30 L	45 L	23 L	30 L
Anschlussleistung (max kW)		3,8kW 230v/ 50-60hz	4,9kW 230v/ 50-60hz	8,5kW 230v/ 50-60hz	3,8kW 230v/ 50-60hz	4,9kW 230v/ 50-60hz
GN-Behälter		GN 1/2	GN 2/3	GN 1/1	GN 1/2	GN 2/3
Backofenbeleuchtung		Nein	25 W Halogen	25 W Halogen	Nein	25 W Halogen
Zubehör	GN- Behälter	1	1	1	1	1
	Drahteinlagetrost	1	1	1	1	1
	Drahtregal	1	1	1	1	1
Nettogewicht		35 kg	42 kg	54 kg	28 kg	35 kg

OFENSPEZIFIKATIONEN

ELEKTRISCHE ÖFEN

OFFSHORE			EXPLORER/GOURMET	
Modell	LEVANTE EINBAUOFEN	OCEANCHEF EINBAUOFEN	450 EINBAUOFEN	500 EINBAUOFEN
Modellnummer	E107	E102	E110 EX / GO	E111 EX / GO
Gerätegröße (mm)	B445 H500 T447	B495 H500 T518	B445 H480 T453	B495 H480 T522
Einbaugröße (mm)	B435 H500 T450	B495 H503 T517	B435 H480 T450	B480 H480 T515
Funktionen Steuerung	Knebel	Knebel	Knebel	Knebel
Kochen auf mehreren Ebenen	•	•	•	•
Thermostatischer Ofen (W)	1250 W	1800 W	1250 W	1800 W
Funktionen	Heißluft	•	•	•
	Auftauen	•	•	•
	Öko-Heißluft	X	X	•
	Heißluftgrill	•	•	•
	Standardgrill	•	•	•
Grill (W)	1250W	1550W	1250W	1550W
Nutzbares Ofenvolumen (L)	23L	30L	23L	30L
GN- Behälter	GN 1/2	GN 2/3	GN 1/2	GN 2/3
Anschlussleistung (max kW)	1,3kW 230v/50-60hz	1,9kW 230v/ 50-60hz	1,3 kW 230v/50-60hz	1,9kW 230v/ 50-60hz
Ofenbeleuchtung	Nein	25 W Halogen	Nein	25 W Halogen
Zubehör	GN- Behälter	•	•	•
	Drahteinlagetrost	•	•	•
	Drahtregal	•	•	•
Nettogewicht	22kg	28kg	22kg	28kg

INDUKTIONSKOCHFELDER

INDUKTIONSKOCHFELDER			
Modell	2 ZONEN	3 ZONEN mit Seeleisten	3 ZONEN
Modellnummer	HE106 EX/GO	HE101	HE102
Gerätegröße (mm)	B440 T360 H56	B524 T484 H56	B474 T434 H56
Einbaugröße (mm)	B420 T342	B456 T416	B456 T416
Funktionen Steuerung	Drehknopf	Touch	Touch
Kochzonen	2 x quadratische Zonen (1,85kW/ 2,5 kW Boost)	2 x quadratische Zonen (1,85kW/ 2,5 kW Boost) 1 x 145mm Durchmesser Zone (1,1kW / 1,75kW Boost)	2 x quadratische Zonen (1,85kW/ 2,5 kW Boost) 1 x 145mm Durchmesser Zone (1,1kW / 1,75kW Boost)
Anschlussleistung	2,5kW 230v/ 50-60hz	3,0kW 230v/ 50-60hz	3,0kW 230v/ 50-60hz
Nettogewicht	6,0 kg	9,5 kg	7,0 kg

HERDSPEZIFIKATIONEN

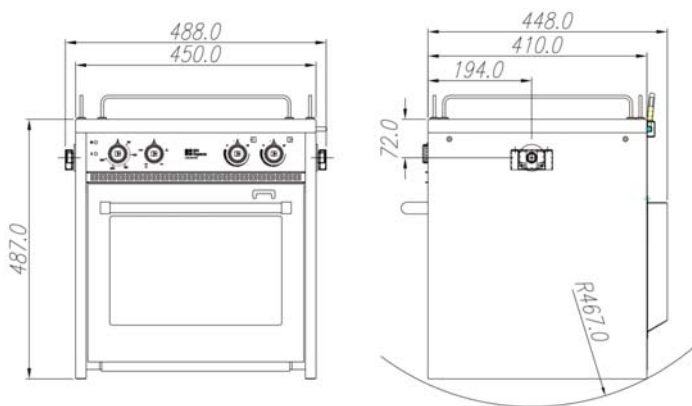
LPG-KOCHER

OFFSHORE				
Model	LEVANTE 2 LPG	LEVANTE 3 LPG	OCEANCHEF 3 LPG	OCEANCHEF XL LPG
Modellnummer	G1004	G1003	G1009	G1007
Gerätegröße (mm)	B450 T410 H487	B450 T410 H487	B498 T470 H487	B620 T470 H487
Einbaugröße (mm)	Siehe Zeichnung	Siehe Zeichnung	Siehe Zeichnung	Siehe Zeichnung
Funktionen Steuerung	Knebel	Knebel	Knebel	Knebel
Gaskochfeld	2 Brenner	3 Brenner	3 Brenner	5 Brenner
1,8 kW Kochfeld	2	2	2	3
1,2kW Kochfeld		1	1	1
3,0 kW Kochfeld				1
Kochen auf mehreren Ebenen	●	●	●	●
Thermostatischer Ofen	1,5kW	1,5kW	1,5kW	1,5kW
Grill	2,0kW	2,0kW	2,0kW	2,0kW
Gesamtleistung kW (max kW)	5,6	6,8kW	6,8kW	10,4kW
Ofenkapazität (L)	23 L	23 L	30 L	45 L
GN- Behälter	GN 1/2	GN 1/2	GN 2/3	GN 1/1
Zubehör	GN- Behälter	1	1	1
	Drahteinlagetrost	1	1	1
	Drahtregal	1	1	1
Nettogewicht	28 kg	2 kg	30 Kg	37 kg

PRODUKTABMESSUNGEN

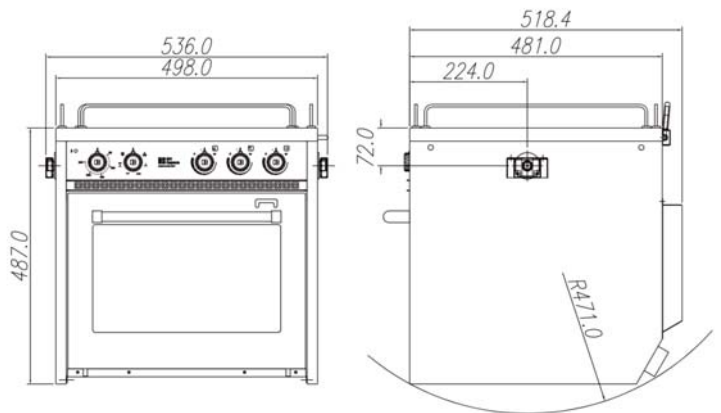
LEVANTE 2

INDUKTIONSHERD



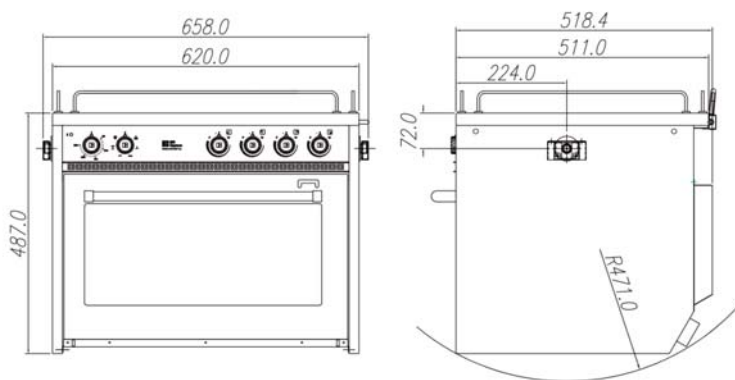
OCEANCHEF 3

INDUKTIONSHERD



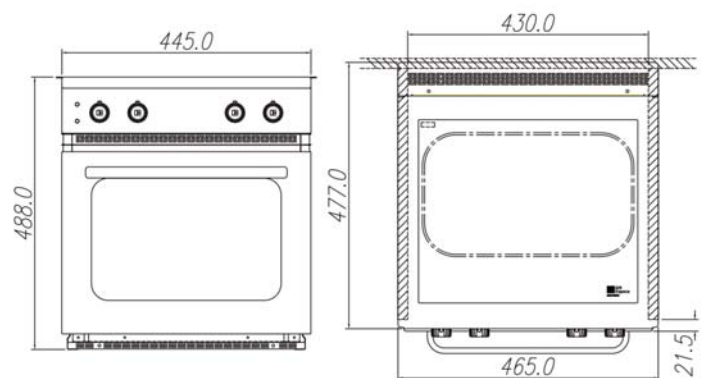
OCEANCHEF XL

INDUKTIONSHERD



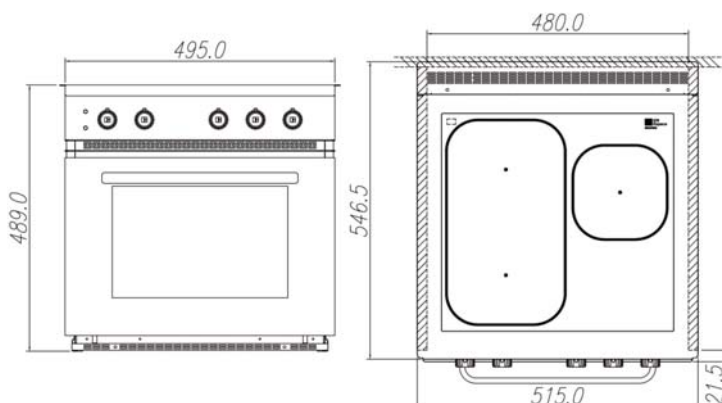
EXPLORER/GOURMET

450 INDUKTIONSHERD



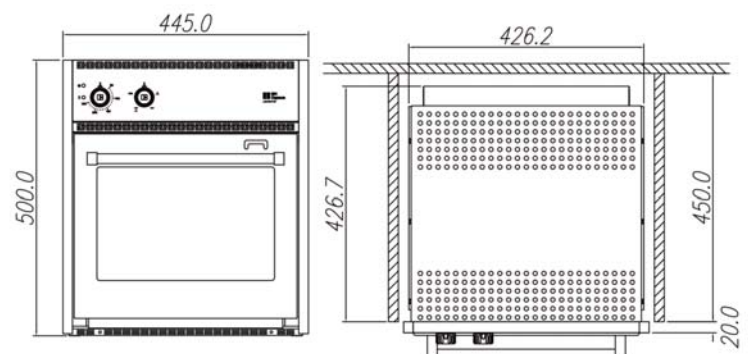
EXPLORER/GOURMET

500 INDUKTIONSHERD



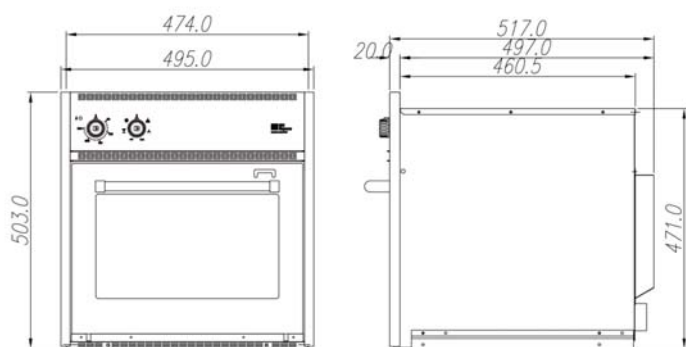
LEVANTE

EINBAUBACKOFEN

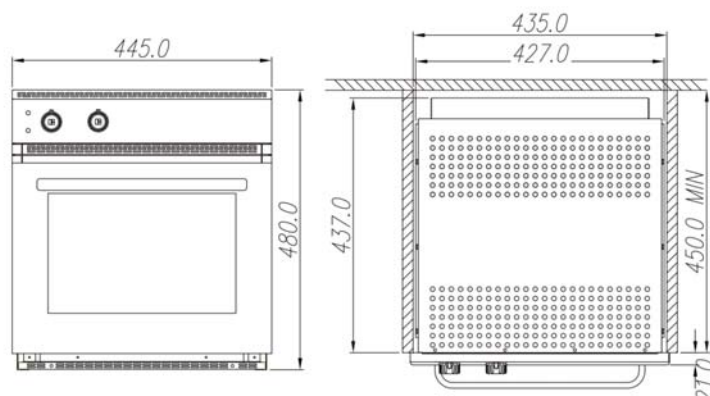


PRODUKTABMESSUNGEN

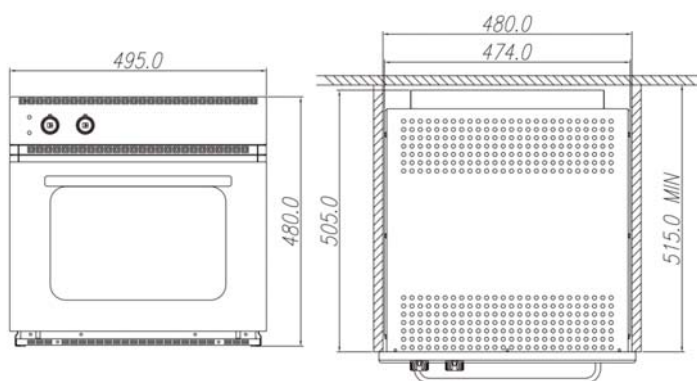
OCEANCHEF EINBAUOFEN



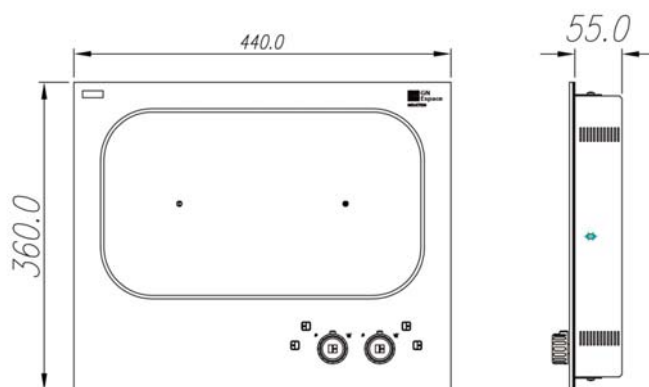
EXPLORER/GOURMET 450 OFEN



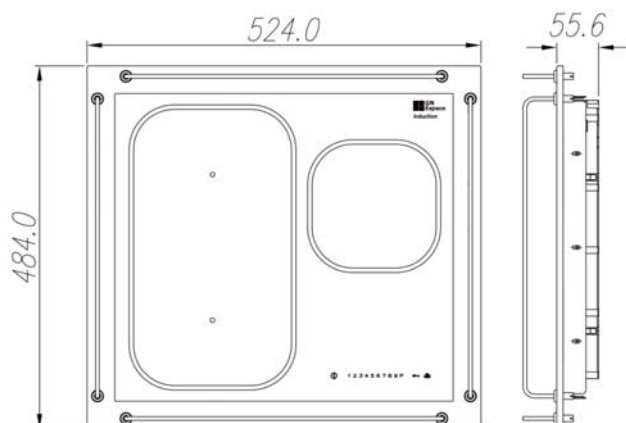
EXPLORER/GOURMET 500 OFEN



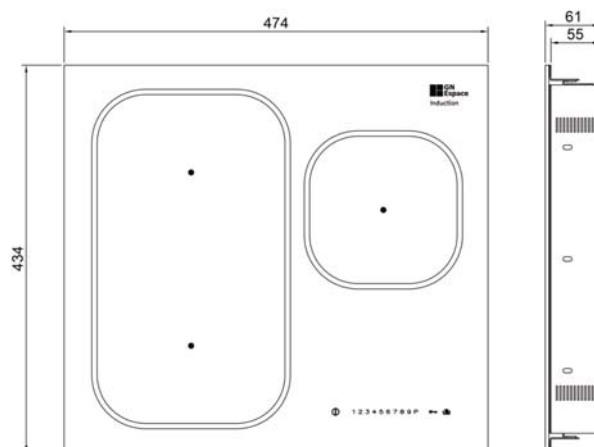
INDUKTIONSKOCHFELD HE106



INDUKTIONSKOCHFELD HE101

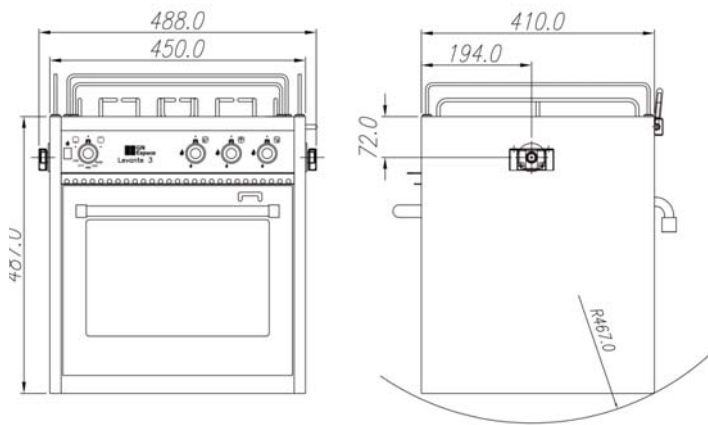


INDUKTIONSKOCHFELD HE102

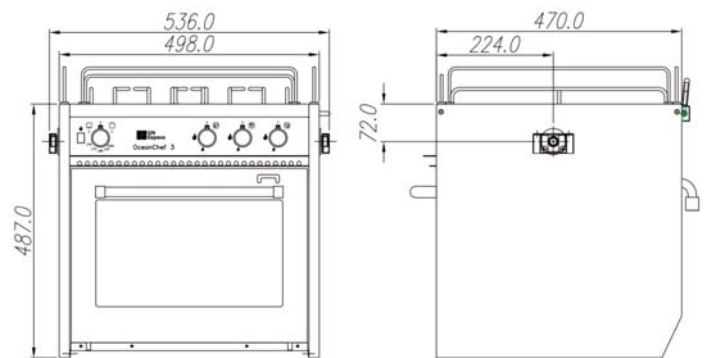


PRODUKTABMESSUNGEN

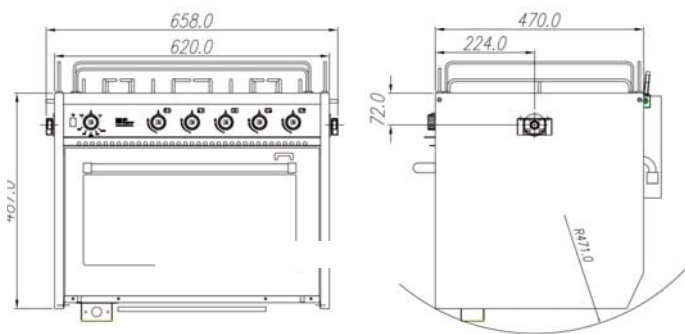
LEVANTE 2 & 3 LPG-HERD



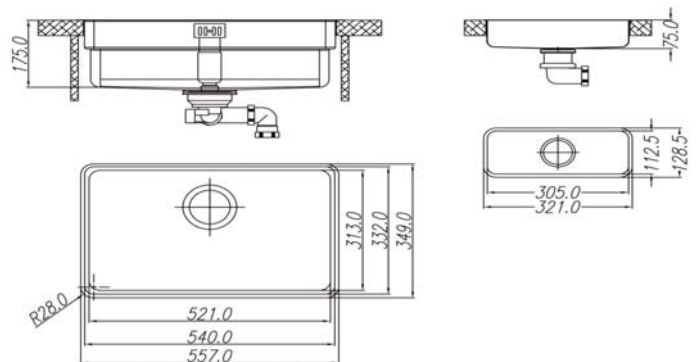
OCEANCHEF 3 LPG-HERD



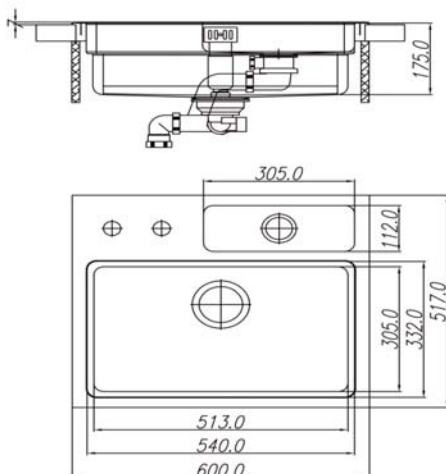
OCEANCHEF XL LPG-HERD



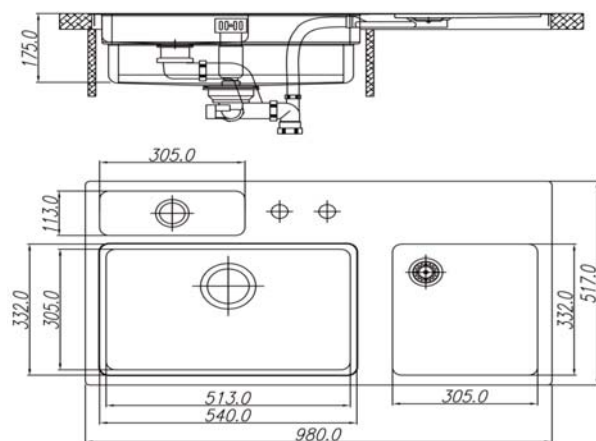
GASTRONORM-SINK A & B



GASTRONORM-SINK 600



GASTRONORM-SINK 980





yacht galley systems

marinesales@gn-espace.com
www.gn-espace.com

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

