



WERY 600 – 3:e generationen

WERY GRILLSERIE – 3:e generationen

Wery 600 är ett moduluppbyggt system med oräkneliga kombinationer. Enheterna kan placeras på kylbänk, underskåp eller stativ. Med ett djup på 600 mm för elektriska enheter och 650 mm för gasenheter samt ett flertal variationer på bredderna är enheterna lättplacerade och flexibla. Detta gör att det alltid går att skapa den

bästa och mest effektiva lösningen för dina behov. Enheterna är försedda med gummi-fötter som fälls in i Wery underrede så att de står stabilt och arbetshöjden blir 900 mm. Ska en apparat ställas intill en annan – använd Wery hopkopplingslist för bästa hygien.

Mångsidighet i



Känsla

Perfekt harmoni med högutvecklat utförande och genomtänkt innehåll.

Nya Wery 3:e generationen är kompakt och kraftig.



ett system



03

Utmärkande för serien

Innovation: Moderna elektriska grillar för grillning direkt på element som är kraftiga och har stor grillyta, fritösbassänger pressade i ett stycke med skarvfria rundade hörn, ugnar helt i rostfritt stål med såväl varmluft som statisk värme anpassade för GN 1/1 men med extra djup, professionella induktionsfält med effekter som normalt finns på stora restaurangpisar.

Prestanda: Höga effekter i alla funktioner som ger hög kapacitet och samtidigt minskad energiförbrukning.
Tillförlitlig: En långsiktig investering. Hantverksskicklig tillverkning av förstklassiga material. Rostfritt stål 304/316/430 i alla konstruktioner, pressade och skarvfria ytor. Alla produkter är CE-märkta, vilket garanterar att de överensstämmer med gällande europeiska standarder.

Modellserie: 21 olika produktfamiljer och 137 olika kompletta produkter
Hygien: Pressade toppskikt och släta bassänger med rundade hörn som ger enkel rengöring.
Design: Mångsidig serie utförd ergonomiskt i moderna och stilfulla linjer.

Glaskeramikspis

Kraftig och tålig spis i bänkmödel med 6 mm Ceranglas. Runda fält Ø 220 mm och 2,5 kW, på vissa modeller även Ø 180 mm och 1,8 kW och Ø 145 mm och 1,2 kW. Spishällen har en funktion som varnar för varm platta vid 50°C. Strömställare med sju lägen.

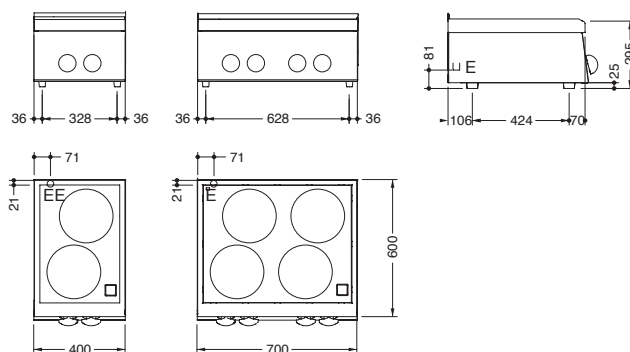
Toppskivan pressad i ett stycke, skarvfri med rundade hörn för enkel rengöring. Samtliga enheter levereras med stadiga fötter.

Snabb och funktionell



Mod	cm	cm	cm	V/Hz	kW
PCVE64	40×60×29,5	1×Ø18+1×Ø22	51×34,6	400VAC2N	4,3
PCVE64P	40×60×29,5	2×Ø22	51×34,6	400VAC3N	5
PCVE67	70×60×29,5	1Ø14,5+1×Ø18+2×Ø22	51×54,6	400VAC3N	8
PCVE67P	70×60×29,5	4×Ø22	51×54,6	400VAC3N	10

2,5	PCVE64	2,5	PCVE64P
1,8		2,5	
1,8	2,5	2,5	2,5
2,5	1,2	2,5	2,5



Induktionspis

Högsta prestanda och enklast möjliga rengöring med 6 mm Ceranglas. Väl markerade Ø 220 mm cirkulära fält med hög-effektiva 5 kW induktionsplattor, samma effekt även på wokmodellen. Effektgrade-ring 1–10 ger möjlighet till exakt uppvärmning för alla rätter. Uppvärmning sker

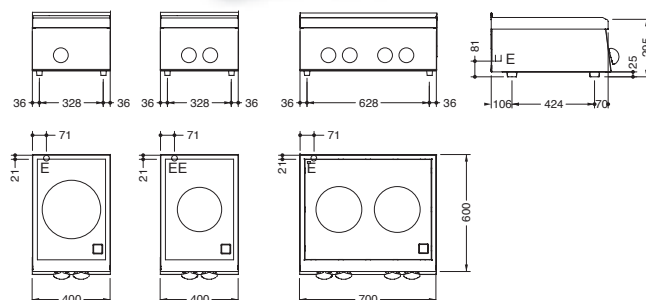
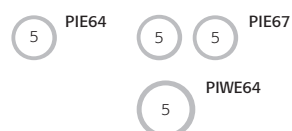
endast när kastrullen står på fältet, vilket indikeras med en grön kontrollampa. Ytan runt fälten förblir kall då energin endast ger värme i kastrullen. Överhettningsskydd samt felindikering.

Säker, snabb, kraftfull



Mod	cm	V/Hz	cm	kW
PIE64	40×65×29,5	400VAC 3N	1×Ø22	5
PIE67	70×65×29,5	400VAC 3N	2×Ø22	10
PIWE64	40×65×29,5	400VAC 3N	1×Ø30	5

Mod WOK



Elektrisk spis

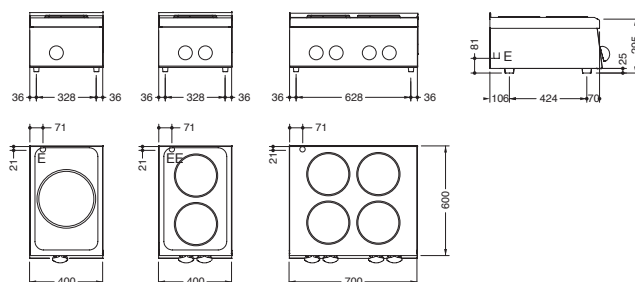
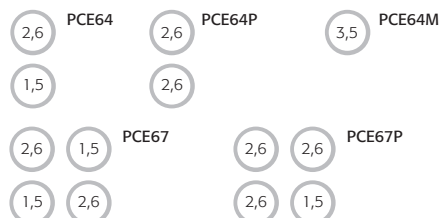
Robust och tålig spis i bänkmödel. Gjutjärnsplattor Ø 220 mm och 2,6 kW, på vissa modeller även med en mindre platta Ø 180 mm och 1,5 kW. Alternativt en singel gjutjärnsplatta Ø 330 mm med effekten 3,5 kW. Strömställare med sju lägen och signallampa som visar "Power on". Varje platta har automatiskt överhettningsskydd

som hjälper till vid felaktig användning eller med tomma kärl. Toppskivan pressad i ett stycke, skarvfri med rundade hörn för bästa och enklaste rengöring. Samtliga enheter levereras med stadiga fötter.

Hållbar och praktisk.



Mod	cm	cm	V/Hz	kW
PCE64	40x60x29,5	1xØ18+1xØ22	400VAC2N	4,1
PCE64P	40x60x29,5	2xØ22	400VAC2N	5,2
PCE67	70x60x29,5	2xØ18+2xØ22	400VAC3N	8,2
PCE67P	70x60x29,5	4xØ22	400VAC3N	10,4
PCE64M	40x60x29,5	1xØ31	230VAC	3,5



Gasspis

Gasspisar i bänkmodell, två eller fyra öppna brännare med effekt från 3,5 kW till 6 kW. Fogfria toppskivor med rundade hörn för enkel rengöring. Brännarna placerade för att ge plats för stora kärl, optimalt 280 mm i diameter. Emaljerade kastrullstöd tillverkade

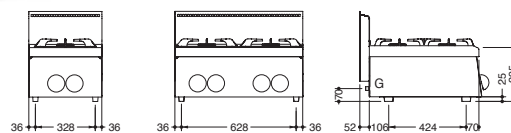
för kastruller ner till 100 mm i diameter. Effektiva vilobrännare, väl skyddade och konstruerade för enkel service. Samtliga enheter levereras med stadiga fötter.

Beprövad teknik med prestanda.

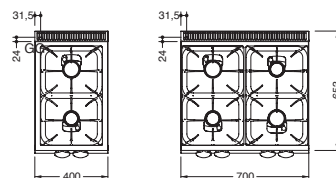


07

Mod	cm	Kw	kW	
PCG64	40x65x29,5	1x3,5 - 1x6	9,5	Gasol, naturgas och stadsgas
PCG64P	40x65x29,5	2x6	12	Endast naturgas
PCG67	70x65x29,5	2x3,5 - 2x6	19	Gasol, naturgas och stadsgas
PCG67P	70x65x29,5	4x6	24	Endast naturgas



3,5	PCG64	6	PCG64P
6		6	
3,5	6	PCG67	6
6	3,5		6



Glaskeramikspis med ugn

Enkel och snabb. Glaskeramikhäll med 6 mm Ceranglas och runda fält Ø 220 mm och 2,5 kW, på vissa modeller även Ø 180 mm och 1,8 kW och Ø 145 mm och 1,2 kW. Spishällen har en funktion som varnar för varm platta vid 50°C. Strömställare med sju lägen. Toppskivan pressad i ett stycke, skarvfri med rundade hörn för enkel rengöring. Elektrisk ugn med både varmluft och statisk värme. Anpassade för GN1/1 men med extra djupt ugnsutrymme för större plåtar/

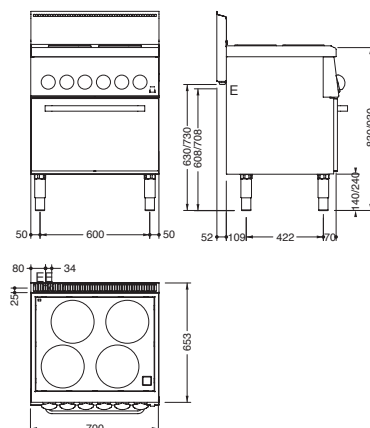
galler. Levereras med ett förkromat galler 530×480 mm. Rostfri med rundade invändiga hörn ger god hygien och enkel rengöring. Även ugnsluckan är rostfri in- och utvändigt och ger lång livslängd. Extra kraftig ugnsbotten ger jämnare värme. Termostatstyrd med temperaturintervall mellan 50–300°C.

Låg energiförbrukning med hög effektivitet.



Mod	cm	V	cm	cm	cm	V/Hz	kW
CFVE67	70×65×90	1	•	57×49×29,5	1×Ø14,5+1×Ø18+2×Ø22	51×54,6	400VAC3N 12,2
CFVE67P	70×65×90	1	•	57×49×29,5	4×Ø22	51×54,6	400VAC3N 14,2

1,8	2,5	CFVE67	2,5	2,5	CFVE67P
2,5	1,2		2,5	2,5	



Elspis med ugn

Hållbar och med minimal konsumtion. Gjutjärnsplattor Ø 220 mm och 2,6 kW, på vissa modeller även med en mindre platta Ø 180 mm och 1,5 kW. Strömställare med sju lägen och signallampa som visar Power on. Varje platta har automatiskt överhettningsskydd som hjälper till vid felaktig användning eller med tomma kärl. Topp-skivan pressad i ett stycke, skarvfri med rundade hörn för enkel rengöring. Elektrisk ugn med både varmluft och statisk värme. Anpassade för GN1/1 men med

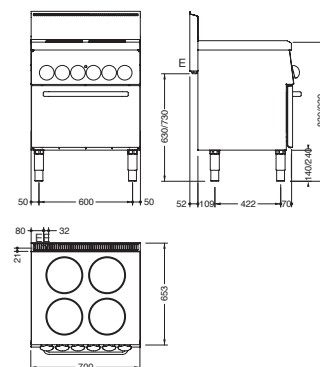
extra djupt ugnsutrymme för större plåtar/galler. Levereras med ett förkromat galler 530×480 mm. Rostfri med rundade invändiga hörn ger god hygien och enkel rengöring. Även ugnsluckan är rostfri in- och utvändigt och ger lång livslängd. Extra kraftig ugnsbotten ger jämnare värme. Termostatstyrd med temperaturintervall mellan 50–300°C.

Låg energiförbrukning med hög effektivitet.



09

Mod	cm	V	cm	cm	V/Hz	kW
CFE67	70x65x87	1 •	57×49×29,5	2×Ø18+2×Ø22	400VAC3N	12,4
CFE67P	70x65x87	1 •	57×49×29,5	2×Ø22	400VAC3N	14,6



Gasspis med ugn

Kraftfulla i kompakt storlek. Pålitliga – detta är karakteristiskt för gasspisar i den 3:e generationen. Fogfria toppskivor med rundade hörn för enkel rengöring. Brännarna placerade för att ge plats för stora kärl, optimalt 280 mm i diameter. Emaljerade kastrullstöd tillverkade för kastruller ner till 100 mm i diameter. Effektiva vilobrännare, väl skyddade och konstruerade för enkel service. Elektrisk ugn med både varmluft och statisk värme eller statisk gasugn med piezotändning. Anpassade för GN1/1 men med extra

djupt ugnsutrymme för större plåtar/galler. Levereras med ett förkromat galler 530×480 mm. Rostfri med rundade invändiga hörn ger god hygien och enkel rengöring. Även ugnsluckan är rostfri in- och utvändigt och ger lång livslängd. Extra kraftig ugnsbotten ger jämnare värme. Termostatstyrd med temperaturintervall mellan 50–300°C.

Kraftig, funktionell, kompakt och tillförlitlig.



Mod	cm	1	2	V	cm	V/Hz	kW	kW	
CFG67	70×65×90	1	-		57×53×29,5	-	24	-	Gasol och naturgas
CFG67P	70×65×90	1	-		57×53×29,5	-	29	-	Endast naturgas
CFGE67	70×65×90	-	1	•	57×49×29,5	400VAC3N	19	4,2	Gasol och naturgas
CFGE67P	70×65×90	-	1	•	57×49×29,5	400VAC3N	24	4,2	Endast naturgas
CFG611	110×65×90	1	-		57×53×29,5	-	33,5	-	Gasol och naturgas

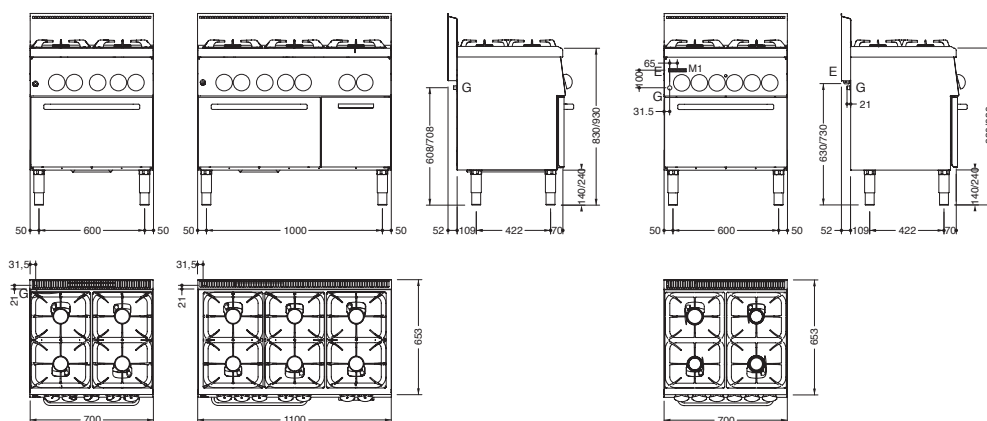
3,5	6	CFG67	6	6	CFG67P
		CFGE67			CFGE67P
6	3,5		6	6	
6	3,5	CFG611			
3,5	6				

Gasspis 6 brännare med gasugn

Kraftfull i kompakt storlek – med 3 st öppna brännare på 6 kW och 3 st på 3,5 kW. Emaljerade kastrullstöd tillverkade för kastruller upp till Ø 280 mm (optimalt) och ner till Ø100 mm. Fogfri toppskiva med rundade hörn för enkel rengöring. Termostatreglerad gasugn 5 kW, anpassad

för GN1/1 men med extra djupt ugnsrymme för större plåtar/galler. Extra kraftig ugnsbotten ger jämnare värme. Rostfri och rundade invändiga hörn för lång livslängd och enkel rengöring. Underskåp med dörr, helt i rostfritt.

Kraftig, funktionell och tillförlitlig.



Teknisk innovation

Kontrollvred designade för att
vara vattenskyddade.

Gasfritös

Enkel och pålitlig. Djup bassäng på 8 liter med rundade innerhörn, utan några svetsfogar för enkel rengöring. Bassängen ger plats för överkok och har även kallzon vilket ger bättre oljekvalitet. De utvändiga brännarna styrda med vilolåga ger stabil värme,

termostatreglerad gaskran inställbar från 100–180°C, manuellt återställningsbart överhettningsskydd. Fritösen levereras med korg, lock och filter, avtappning i fronten.

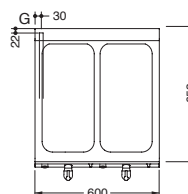
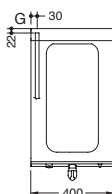
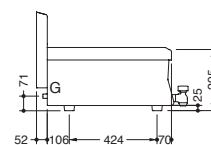
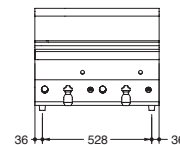
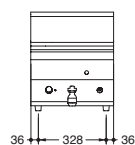
Kompakt och säker.



12



Mod		cm		lt.	kW		Gastyp
FQG64		40×65×29,5	1	8	7		Gasol och naturgas
FQG66		60×65×29,5	2	8+8	14		Gasol och naturgas



Elektrisk fritös

Effektiv och säker. Djup bassäng på 10 liter med rundade innerhörn, utan några svetsfogar, för enkel rengöring. Snedställd botten för bättre tömning. Värmeelement placerade i bassängen, enkelt upplyftbara ur bassängen för enkel rengöring. Temperaturintervall från 100–180°C, manuellt återställbart

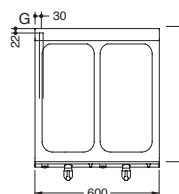
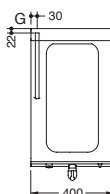
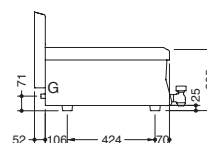
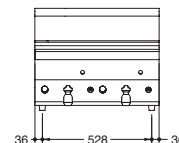
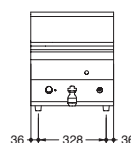
överhettningsskydd. Indikeringslampa som visar uppvärmning av oljan. Fritösen levereras med korg, lock och filter, avtappning i fronten.

Samtliga enheter levereras med stadiga fötter.

Kraftig och tillförlitlig.



Mod	cm	lt.	V/Hz	kW
FQE64	40×60×29,5	1 10	400VAC3N	6
FQE64P	40×60×29,5	1 10	400VAC3N	9
FQE66	60×60×29,5	2 10+10	400VAC3N	12
FQE66P	60×60×29,5	2 10+10	400VAC3N	18



Gasstekhäll

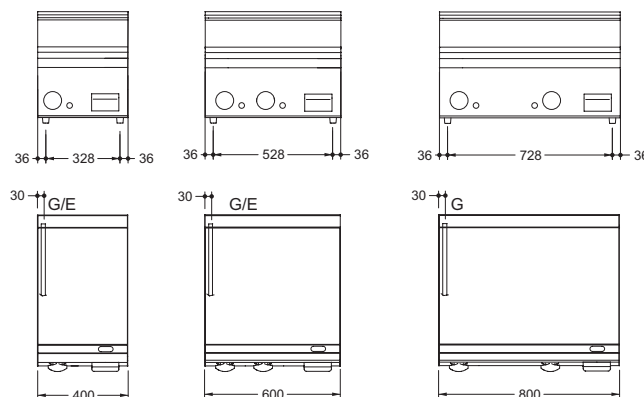
Kraftfulla stekhällar med slät, räfflad eller kromad stekyta. Fast högt stänkskydd på tre sidor. Piezoelektrisk tändning, säkerhets-termostat med termoelement, manuellt

inställbar temperatur från 200–400°C (300°C på kromhällarna). Kraftiga brännare för jämn uppvärmning.
Tillförlitlig och snabb.



Mod	cm	Ac	Cr	cm				kW	
FTG64L	40x65x29,5	•	–	39,6x55,5	•	–	–	5	1
FTG64LC	40x65x29,5	–	•	39,6x55,5	•	–	–	5	1
FTG64R	40x65x29,5	•	–	39,6x55,5	–	–	•	5	1
FTG66L	60x65x29,5	•	–	59,6x55,5	•	–	–	10	2
FTG66LC	60x65x29,5	–	•	59,6x55,5	•	–	–	10	2
FTG66M	60x65x29,5	•	–	59,6x55,5	–	•	–	10	2
FTG66MC	60x65x29,5	–	•	59,6x55,5	–	•	–	10	2
FTG68L	80x65x29,5	•	–	79,6x55,5	•	–	–	12,5	2
FTG68LC	80x65x29,5	–	•	79,6x55,5	•	–	–	12,5	2
FTG68M	80x65x29,5	•	–	79,6x55,5	–	•	–	12,5	2
FTG68MC	80x65x29,5	–	•	79,6x55,5	–	•	–	12,5	2

Samtliga stekhällar är godkända för gasol, naturgas och stadgas



Elektrisk stekhäll

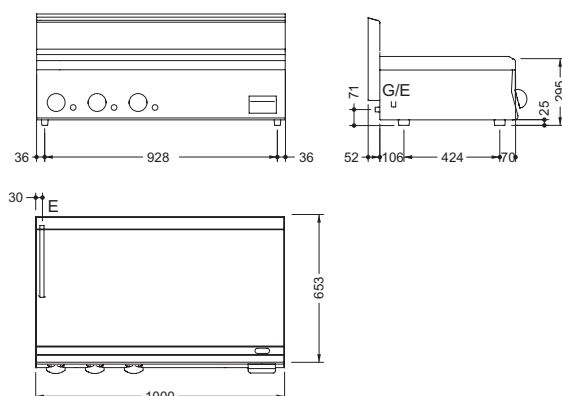
Kraftfulla stekhällar med slät, räfflad eller kromad stekyta. Fast högt stänkskydd på tre sidor. Snabb tillagning och enkel rengöring. Uppsamlingskärn på 2,5 liter, kraftiga elektriska element med termostatkontroll

0–300°C. Stor stekyta i förhållande till enhetens storlek i sin helhet. Samtliga enheter levereras med stadiga fötter.

Snabb med hög prestanda.



15



Mod	cm	Ac	Cr	cm				V/Hz	kW	
FTE64L	40x60x29,5	•	–	39,6x55,5	•	–	–	3,9	1	
FTE64LC	40x60x29,5	–	•	39,6x55,5	•	–	–	400VAC3N	3,9	1
FTE64R	40x60x29,5	•	–	39,6x55,5	–	–	•	400VAC3N	3,9	1
FTE66L	60x60x29,5	•	–	59,6x55,5	•	–	–	400VAC3N	7,8	2
FTE66LC	60x60x29,5	–	•	59,6x55,5	•	–	–	400VAC3N	7,8	2
FTE66M	60x60x29,5	•	–	59,6x55,5	–	•	–	400VAC3N	7,8	2
FTE66MC	60x60x29,5	–	•	59,6x55,5	–	•	–	400VAC3N	7,8	2
FTE610L	100x60x29,5	•	–	79,6x55,5	•	–	–	400VAC3N	11,7	3
FTE610LC	100x60x29,5	–	•	79,6x55,5	•	–	–	400VAC3N	11,7	3
FTE610M	100x60x29,5	•	–	79,6x55,5	–	•	–	400VAC3N	11,7	3
FTE610MC	100x60x29,5	–	•	79,6x55,5	–	•	–	400VAC3N	11,7	3

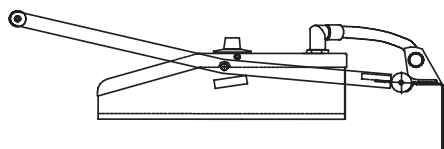
Ryggdistans medföljer ej till Wery elektrisk stekhäll

Klämgrill

Enkel att montera på WERY elektrisk stekhäll. Helt i rostfritt, slät stekyta, slitstark fjäderupphängning. Effektereglerad med 1,5 kW element. Den stora ytan 340×340

mm ger maximalt utnyttjande och ökar kapaciteten.

Kraftfull och funktionell.



Mod	Monteringsbredd	Ac	cm	V/Hz	kW	
CGEM	370	•	34×34	• 230VAC1N	1,5	1

Grillhalster

Designad för grillning av kött, fisk och grönsaker direkt på de förstärkta elementen. Jämn värme med kraftfulla element. Stor löstagbar vattenlåda som samlar upp stekfett och rester, underlättar samtidigt ren-

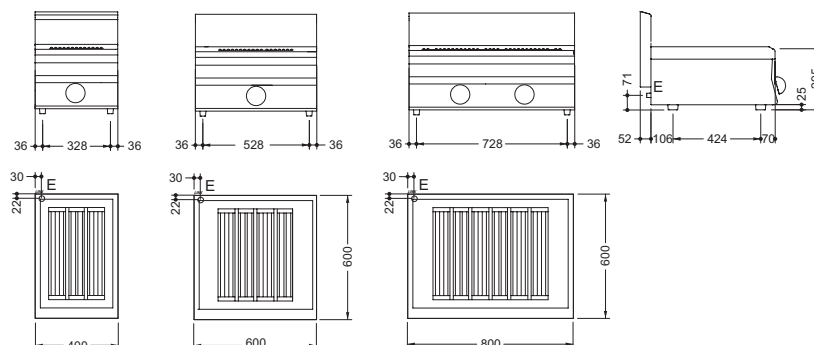
göring. Vattenångan ger grillade produkter en snabbare och mer saftig grillning. Effekten regleras i sex steg med en maximal temperatur på 400°C.

Innovativ, snabb och kraftfull.



17

Mod	cm	cm	V/Hz	kW
CWE64	40×60×29,5	26,5×42	400VAC3N	4,1
CWE66	60×60×29,5	39×42	400VAC3N	5,5
CWE68	80×60×29,5	54×42	400VAC3N	8,2



Pastakokeri

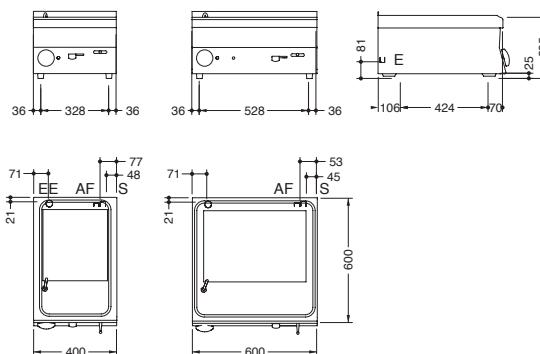
Bra produktionskapacitet, enkel att använda och underhålla. Djup bassäng med rundade innerhorn utan några svetsfogar för enkel rengöring. Två alternativt tre korgar, enkel

påfyllnad och överloppsfunktion. Kraftfulla element för snabb uppkokning, regleras i sex steg med strömställare.

Praktisk och mångsidig.



Mod	cm		lt.	V/Hz	kW
CPE64	40x60x29,5	1	14	400VAC3N	5,7
CPE66	60x60x29,5	1	28	400VAC3N	9



Lavastensgrill

Designad för grillning av kött, fisk och grönsaker. Den höga effekten ger jämn och snabb grillning. Stänkskydd på tre sidor, grillgaller av rundstav, perfekt för alla sorters grillning. Som tillbehör finns grillgaller för fett kött t.ex. fläskkarré. Upp-

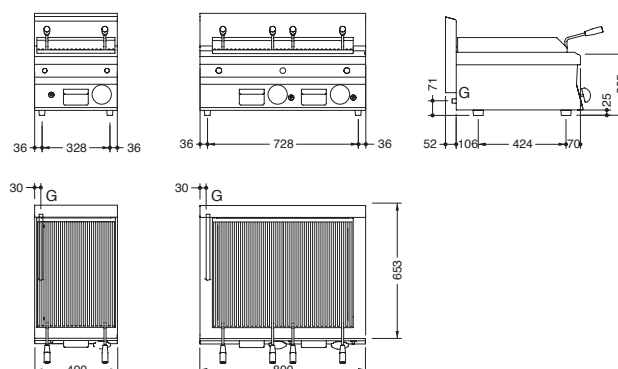
samlingskäril för fett och stekrester. Lava-

sten som vilar på löstagbart galler, för enkel rengöring. Brännare med vilolåga, piezo-tändare och reglering med gaskran.

Kraftfull och mångsidig.



Mod	cm		cm	kW	Gastyp
PLG64	40×60×29,5	1	36,5×51	7	Gasol, naturgas och stadsgas
PLG68	60×60×29,5	2	76,5×51	14	Gasol, naturgas och stadsgas



Värmeri

Vattenbadsvärmeri med djup bassäng med rundade innerhörn, utan några svetsfogar för enkel rengöring. Folieelement placerade under bassängen med integrerat överhettningsskydd och torrkokningsskydd. Olika modeller 400, 600 eller 800 mm breda, med temperaturintervall från 30–90°C.

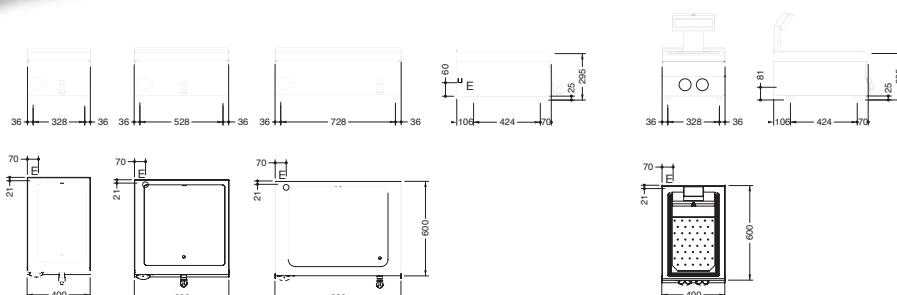
Pommes frites värmeri med under- och övervärme. GN 1/1 kantin med djup 150 mm och snedställd bottenplåt för enklare åtkomst och rengöring.

Enkel med låg energiförbrukning.



Mod	cm	cm	V/Hz	kW
BME64	40x60x29,5	1xGN1/1	230V1N	1
BME66	60x60x29,5	1xGN1/1 2xGN1/4	230V1N	1,8
BME68	80x60x29,5	2xGN1/1	230V1N	2

BSEI64	40x60x75	1xGN1/1	230V1N	2
--------	----------	---------	--------	---



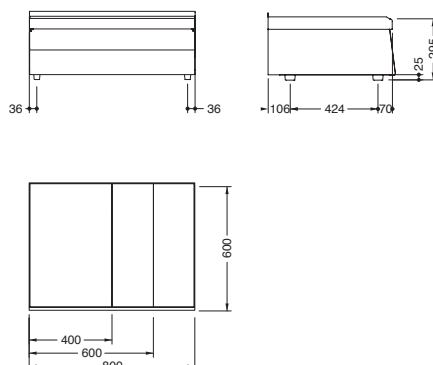
Avställningsbänk – vask

Solid, kompakt och enkel att rengöra.
 Draglåda för GN 1/1 eller med rostfri låda.
 Expansionsbeslag med enkel demontering.
 Vask 500×400×150 mm med blandare ½".



Mod	cm	
PL61	10x60x29,5	-
PL62	20x60x29,5	-
PL64	40x60x29,5	-
PL64C	40x60x29,5	•
PL66	60x60x29,5	-
PL66C	60x60x29,5	•
LA66	60x60x29,5	

Mod VASK



Kylbänk

Anpassade till alla enheter, komplett med kylmaskin. Lådor med GN1/1 kantiner och cirkulationsfläkt för jämn kyla. Utrustade med tövattentork och kraftiga ställbara fötter.

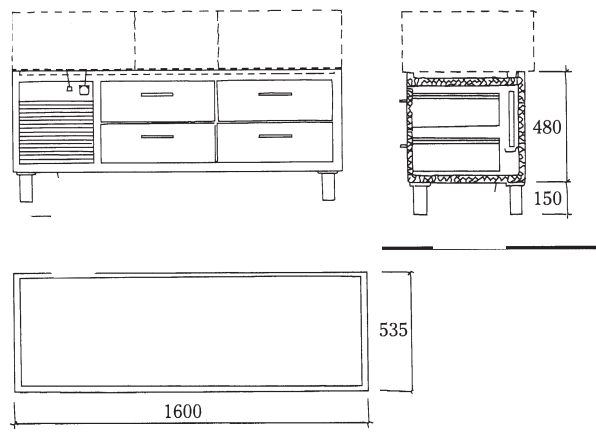


22



Mod	°C	cm	Antal lådor
MKE12	-2 +8 °C	120×53,5×63H	2
MKE16	-2 +8 °C	160×53,5×63H	4
MKE22	-2 +8 °C	220×53,5×63H	6
MKE28	-2 +8 °C	280×53,5×63H	8

MKE-16



Stativ och underskåp

Tillverkade helt i rostfritt med kraftiga ställbara fötter. Stativen har rostfri underhylla. Underskåpen kan kompletteras med draglådor, dörrar och hyllplan.



Rostfria underskåp

Mod	cm	Fack från vänster
BV64	40×53,5×63	40
BV66	60×53,5×63	60
BV67	70×53,5×63	70
BV68	80×53,5×63	40+40
BV610	100×53,5×63	60+40

Rostfria dörrar

Mod	För underskåp
P40	40 cm
P60	60 cm
P70	80 cm

Rostfria stativ

Mod	cm	Hyllplan
S62	20×53,5×63	-
SR64	40×53,5×63	•
SR67	60×53,5×63	•
SR68	80×53,5×63	•
SR610	100×53,5×63	•
SR612	120×53,5×63	•

Draglådor

Mod	Lådor
CS40	2 st 1/1-150 GN
CS60	2 st 150 mm djup

Tecken-förklaring

Mod	Modell
Mod	Elektriska modeller
Mod	Gasmodeller
cm	Utvändiga mått
V/Hz	Strömförsörjning
kW	Effekt gas
kW	Elektrisk effekt
kW	Ugnseffekt
	Elektrisk ugn
	Gasugn
	Antal kokzoner/stekzoner eller brännare
Kw	Antal och effekt öppna brännare
	Slät stekyta
	Räfflad stekyta
	Slät + räfflad stekyta
Ac	Stål
Cr	Krom
Inox	Rostfritt stål
	Antal bassänger
lt.	Bassängvolym
cm	Bassängmått
cm	Innermått ugnskammare
cm	Mått aktiv stekyta/häilyta
	Draglåda
S	Statisk ugn
V	Varmluftsgugn

