

CCS Convertible Cooking System

Die intelligente, flexible und mobile Kochstation CCS ermöglicht das professionelle Kochen, bei fast überall verfügbaren 230V, an jedem Standort, dank integrierbarem Dampfzug auch in geschlossenen Räumen. Mit den zwei Induktionskochstellen sind der Anwendung keine Grenzen gesetzt. Ein ideales Arbeitsgerät für Gastronomie und Catering, das dank funktionalem Design in jede moderne Küchenwelt passt.

The CCS is an intelligent, flexible, mobile cooking station. Running on the almost universally available 230-volt power supply, it's great for professional food preparation at practically any location. And thanks to its built-in ventilation system, it can be used in enclosed spaces as well. With two induction units, the food preparation options are almost unlimited. Thanks to its functional design, the CCS is a perfect professional tool that will look great and perform well in any modern restaurant or catering environment.

CCS – cette station de cuisson intelligente, flexible et mobile – permet au professionnel de cuisiner partout, à chaque endroit qui dispose d'un raccord 230V. Grâce à sa hotte à ventilation intégrée ceci est aussi possible dans les endroits fermés. Les deux rechauds à induction incorporés ouvrent toutes les possibilités à son utilisation. Un outil de travail idéal pour la gastronomie et le service traiteur, qui trouvera sa place dans chaque cuisine contemporaine grâce à son design fonctionnel.

Das Powermanagement-Induktionsrechaud ist ideal für den vielseitigen und präzisen Einsatz.

Induction unit with power management allows precise cooking in a wide range of situations.

Le rechaud à induction doté d'un système intégré de gestion de la tension est idéal pour une utilisation variée et précise.



Zwei integrierte Induktionskochstellen mit bis zu 3.2 kW Leistung.
Two integrated induction cookers with a rated output of 3.2 kW.
Deux rechauds à induction encastrés à la puissance nominale de 3.2 kW maximum.

Das integrierte Powermanagement begrenzt die Stromaufnahme auf 16 Ampère bei fast überall verfügbaren 230 V.
Integrated power management limits power consumption to 16 A with the almost universally available 230 V supply.
La gestion de tension intégrée limite la consommation de courant à 16 ampères avec un voltage de 230 V disponible partout.

Der Dampfzug mit 3fach Filter sorgt für saubere Luft.
Ventilation unit with triple filter removes cooking fumes effectively.
La hotte à ventilation dotée d'un triple filtre garantit l'air pur.

2 Schubladen für GN 1/3 Einsätze.
2 drawers for 1/3 GN inserts.
2 tiroirs à bacs GN 1/3.

Alle Metallteile in Edelstahl gefertigt.
All metal parts in stainless steel.
Toutes les pièces métalliques en acier inoxydable.

Ablagen, Türen und Seitenverkleidungen sind melaminbeschichtet und in verschiedenen Farben erhältlich.
Melamine covered shelves, doors and side panels available in a range of different colours.
Plateaux, portières et parois sont recouverts de mélamine et livrables en différentes couleurs.

Dank dem integrierten 3fach-Filter Dampfzug kann auch in geschlossenen Räumen ohne Emissionen gekocht werden. Die Filter des abnehmbaren Dampfzuges sind schnell und leicht gereinigt.
With a built-in triple filter ventilation unit eliminating fumes and cooking odours, the CCS can also be used in enclosed spaces. The filters of the removable unit can be cleaned quickly and easily.
La hotte dotée d'un triple filtre permet aussi de cuisiner sans émissions dans une pièce fermée. Les filtres de la hotte amovible sont faciles et rapides à nettoyer.

Stecker Plug Prise de courant	Schuko (EU) CH
Spannung Voltage Tension	220–230 VAC
Frequenz Frequency Fréquence	50/60 Hz
Stromaufnahme Power consumption Consommation de courant	max 16 A
Nennleistung Rated output Puissance nominale	3.2 kW

Stecker Plug Prise de courant	Schuko (EU) CH
Spannung Voltage Tension	220–240 VAC
Frequenz Frequency Fréquence	50/60 Hz
Stromaufnahme Power consumption Consommation de courant	1.3 A
Nennleistung Rated output Puissance nominale	150 W

CCS Convertible Cooking System



Spring CCS ist dank kompakten Ausmaßen und hoher Beweglichkeit gut zu transportieren. Der integrierte 3fach-Filter Dampfzug und die Spritzschutz-Gläser bieten die perfekte Lösung für den Innen- und Außeneinsatz. Die Ablagen, Gläser und der Dampfzug können im Korpus verstaut werden.

Spring CCS's compact dimensions and great mobility make it easy to transport. With a built-in triple filter ventilation unit and glass splash screens, it's ideal for both indoor and outdoor use. The trays, screens and ventilation unit can be stored inside the body of the CCS.

Spring CCS est facilement transportable grâce à ses dimensions compactes et sa grande mobilité. La hotte intégrée à triple filtre et les vitres anti-éclaboussures représentent la meilleure solution pour une utilisation à l'intérieur ainsi qu'en plein air. Les étagères, protections vitrées et la hotte peuvent être rangées à l'intérieur de la station.



Nach Entfernen des Spritzschutzes aus Glas und des Abzugschachtes entsteht aus der Kochstation CCS im Handumdrehen ein Buffet, das in Kombination mit Spring-Mehrschicht-Kochgeschirr oder CBS-Servern sicheres und sauberes Warmhalten und Präsentieren der Speisen ermöglicht. Mit der präzise regelbaren Koch-Funktion der Induktionsrechauds werden Speisen zudem direkt vor dem Gast zubereitet. Das Spring CCS eignet sich auch in Kombination mit konventionellen Buffets oder dem flix Buffet System.

Remove the splash guards and ventilation unit to transform the CCS cooking station into a buffet that in combination with Spring's multi-ply cookware or CBS servers can be used to present food elegantly and keep it warm. The induction cooker has precise controls for cooking in front of guests. The Spring CCS can also be used in conjunction with conventional buffets or the flix buffet system.

Après avoir retiré la protection anti-éclaboussures et la bouche de ventilation la station de cuisson CCS est transformée en un tour de main en buffet. Sa compatibilité avec les ustensils de cuisson en matériau multicouche et avec les bains-marie CBS permet de l'utiliser pour tenir au chaud ou pour présenter les mets en toute sécurité. En outre la fonction de cuisson Cook, réglable avec grande précision permet de cuisiner directement en face de l'hôte. Le CCS de Spring est aussi utilisable en combinaison avec les systèmes conventionnels de présentation des buffets ou avec flix buffet system.



Das CCS ist mit einem Schubladenfach ausgestattet, die Module können flexibel und schnell für jeden Einsatz angepasst werden, lange und schmale Ablageflächen erfüllen zusätzliche Kochanforderungen.

Thanks to the CCS's integrated shelf holder, modules can be adapted quickly and easily to any situation, including long and narrow surfaces to cover a variety of additional cooking requirements.

Le CCS contient un espace tiroir. Les modules sont adaptables de façon flexible et rapide pour chaque besoin, les tablettes de rangement longues et étroites répondent à toutes les exigences de la cuisine.

CCS Convertible Cooking System



CCS mit Schubladen GN 1/3
CCS with GN 1/3 drawers
CCS avec tiroirs GN 1/3

Maße mit Spritzschutz aus Glas und eingesetzten Ablagen
 Dimensions with splash guards and shelves inserted
 Dimensions avec protection anti-éclaboussures et tablettes encastrées

146 x 90 x 144 cm 165 kg

Maße ohne Spritzschutz und Ablagen
 Dimensions without splash guards and shelves inserted
 Dimensions sans protection anti-éclaboussures et tablettes encastrées

99 x 67 x 93 cm

Art.-Nr. **EAN**
 62 8810 32 01 7640116149533



Farbauswahl der CCS Melaminbeschichtungen

Alle Farben für Ablagen, Türen und Seitenverkleidungen des CCS können unter www.spring.ch ausgesucht werden.

Colour range for CCS melamine coverings

Go to www.spring.ch to select colours for racks, doors and side panels.

Palette de couleurs pour revêtement à la mélanine CCS

Toutes les couleurs pour les plateaux, portières et parois du CCS figurent à choix sous www.spring.ch.

Weitere Dekore auf Anfrage
 Further patterns available on request
 D'autres décors disponibles sur demande