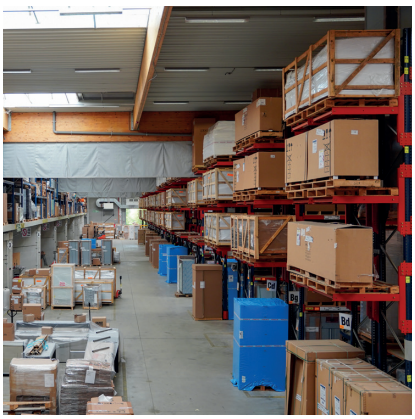
SILVER

2025
2026

Diamond

FR/NL



DES DÉPARTS QUOTIDIENS DANS LE MONDE ENTIER

Le partenariat Diamond® est le concept qui vous permettra de dynamiser votre activité. En effet, vous serez en mesure de répondre favorablement aux attentes légitimes de vos clients grâce à une stratégie d'intégration de nouveaux partenaires et à des services établis.

Diamond® propose une très large gamme d'équipements de restauration, de réfrigération et de blanchisserie. La fabrication dans des usines de renommée internationale et l'approvisionnement direct garantissent la fiabilité et la compétitivité de nos équipements.

Être partenaire Diamond® offre l'avantage de réduire les délais d'approvisionnement grâce à des achats centralisés, ce qui se traduit par une gestion simplifiée, plus efficace et moins coûteuse.

Diamond® souhaite accompagner ses partenaires sur le long terme, au-delà des aspects techniques, et développer continuellement son offre afin de s'adapter au contexte économique actuel en constante évolution.

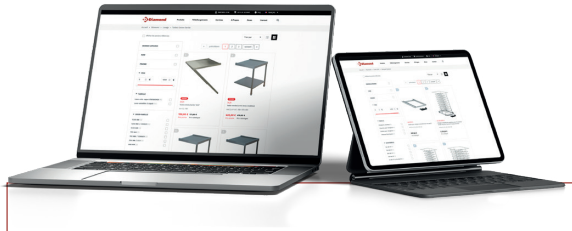
DAGELIJKSE TRANSPORTEN OVERAL TER WERELD

Met het Diamond® partnership kunt u uw activiteit een boost geven. Dit concept stelt u in staat aan de gewettigde behoeften van uw klanten te voldoen dankzij de integratie van nieuwe partners en betrouwbare diensten.

Diamond® biedt een heel ruim assortiment van keuken-, koel- en wasserij-apparatuur aan. De productie in fabrieken met internationale faam en de directe levering staan borg voor de betrouwbaarheid en de competitiviteit van onze apparatuur.

Diamond® partners kunnen rekenen op kortere leveringstermijnen dankzij gecentraliseerde inkopen. Dit maakt het beheer eenvoudiger, efficiënter en minder duur.

Diamond® wil zijn partners op lange termijn begeleiden, en niet alleen voor de technische aspecten. Bovendien breidt de onderneming haar aanbod voortdurend uit, om zich aan te passen aan de constant veranderende economische context.



Retrouvez la liste complète
de nos produits sur notre site
www.diamond-eu.com

U vindt de volledige lijst
van onze producten op onze website
www.diamond-eu.com

Diamond

SILVER 2025 - 2026

Cuisson / Koken — 3

- Modular Cooking 600 — 4
- Modular Cooking 650 — 23
- Drop In Cooking Units — 45
- Modular Cooking 700 — 50
- Modular Cooking 900 — 94
- Soft Cookers — 127
- Salamanders — 129
- Induction Plates — 133
- Stoves — 135
- Asian Cooking — 139
- Fryers — 151
- Churros Fryers — 160
- Panini Grills — 161
- Gyros Grills — 162
- Cooking Plates — 165
- Bain-Marie — 172
- Heating Cupboards — 173
- Food Warmers & Bridge Heaters — 174
- Toasters — 180
- Hot-Dog Devices — 184
- Drawers Warmers — 186
- Chicken Roasters — 187
- Electric Smokers — 192
- Microwave Ovens — 193
- Convection Ovens — 198
- Regeneration Ovens — 203
- Combi Steam Ovens — 204

Lavage / Vaatwassers — 213

- Glasswashers — 214
- Dishwashers — 220
- Hood Dishwashers — 222
- Accessories — 224
- Water Softeners — 230

Buanderie / Wasserij — 233

- Small Washing Machines — 234
- Small Tumble Dryers — 235
- Irons & Iron Tables — 239
- Linen Trucks — 240

Réfrigeration / Koeling — 243

- Blast Chillers & Shock Freezers — 244
- Refrigerator-Freezer Cabinets — 252
- Refrigerated Topping Shelves — 271
- Refrigerated & Freezer Bases — 277
- Refrigeration & Freezing Counters — 282
- Waste Bin Coolers — 297
- Storage Cupboards & Trunks — 298
- Cold & Freezer Rooms — 301
- Refrigeration & Freezer Units — 318
- Bottle Coolers — 330
- Counter Bottle Coolers — 334
- Drinking Fountains — 339
- Cold Drink Dispensers — 341
- Slush & Sherbet Machines — 342
- Wine Coolers — 344
- Cube Ice Machines — 346
- Chest Freezers — 349
- Display Coolers & Freezers — 352
- Display Counters — 361
- Refrigerated & Freezer Islands — 378
- Wall Refrigerated Cabinets — 381

Ice cream / Ice cream — 387

- Ice Cream Display Counters — 388
- Ice Cream Counters Top — 390
- Waffle Makers — 392

Pâtisserie - Boulangerie / Gebak - Bakkerij — 393

- Pastry Convection Ovens — 394
- Refrigerators & Freezer Cabinets — 403
- Refrigerated & Freezer Counters — 407

Pizza - Pasta / Pizza - Pasta — 409

- Electric Pizza Ovens — 410
- Refrigerated Pizza Counters — 420
- Refrigerated Topping Shelves — 425
- Spiral Dough Mixers — 428
- Pizza Dough Rollers — 434
- Pizza Warmers — 436
- Pizza Accessories — 437

Visitez notre site • Bezoek onze website
www.diamond-eu.com

Diamond

Selfs-Service - Buffets 441
Selfs-Service - Buffetten

Tapas & Sushi Displays 442
Small Heated displays 444
Refrigered Displays 447
Buffets & Salad Bars 449
Self-Service Units Drop In 458
Self-Service Units 700 464

Chariots - Bacs GN 479
Trolley - GN Bakken

Holding Temperature Trolleys 480
Refrigerated Trolleys 481
Insulated Trolleys 482
Bain Marie Trolleys 483
Heated Trolleys 486
Plates Structures 488
Stainless Steel Trolleys 489
Universal & Tray Trolleys 493
Gastronorm Containers 497

Hospitality - Cleaning 501
Hospitality - Cleaning

Service & "Flambé" Trolleys 502
Luggage Trolleys 505
Breakfast Services 507
Room Services 509
Cleaning Stations 511
Cleaning Products 513

Coffee bar - Tea room 517
Coffee bar - Tea room

Espresso Machines & Coffee Grinders 518
Coffee Filter Machines 521
Waffle Makers 526
Pancakes Makers 528
Warming Displays 531
Chocolat Sauce Warmers 532
Centrifugal & Citrus Juicers 533
Drink Mixers & Ice Crushers 534
Blenders 536

Préparation Dynamique 539
Dynamische Bereidingen

Hand-Held Mixers 540
Slicing Machines 544
Meat Grinders 546
Potatos Peelers 550
Mussels Cleaners 552
Vegetable Cutters 554
Vegetable Washers 558
Scales 559
Wrapping Machines 564
Vacuum Packaging Machines 565
Vacuum Bags 573

Mobilier inox - Hygiène 575
R.V.S. Materiaal - Hygiene

Work Tables 576
Processing Tables 579
Work Top Cupboards 582
Hot Cupboards 586
Work Tables & Top Cupboard Accessories 587
Wall Cupboards 588
Storage Cabinets 590
Wall Cupboards & Storage Cabinets Accessories 591
Sinks 592
Cupboard Sinks 596
Special Sinks 597
Solid Shelves 598
Wall Shelves 599
Chef Shelves 601
Shelving System 602
Water Taps 605
Hand Wash Basins 610
Dustbins 611
Insects Killers 614
Floor Drains 615

Aspiration - Ventilation 617
Aspiratie - Ventilatie

Wall Hoods Full Equiped 618
Wall Hoods 619
Lighting Devices 621
Extraction Units 622
Speed Variators 627

Visitez notre site • Bezoek onze website
www.diamond-eu.com

Diamond

Cuisson
Koken

PRO 600 EVO

(FR) Fourneaux gaz

- Top supérieur "embouti".
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.
- Brûleurs avec couronnes en laiton à "haut rendement", régulation par vanne gaz. Grilles supérieures en fonte émaillée.
- Four électrique à convection, en acier inox, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 50°C à 300°C, par thermostat, en dotation : 1 grille.

(NL) Gasfornuizen

- Diepgetrokken bovenblad.
- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur voorzien van thermische glaswolisolatie. Ovendeur met veerscharnieren, roestvrijstalen handgreep.
- Branders met "hoog rendement" messing kronen, regeling door gaskraan. Geëmailleerde gietijzeren bovenroosters.
- Elektrische convectieoven, in R.V.S., verwarming door 3 ronde weerstanden in R.V.S. Aan/uitschakelaar, temperatuurregeling van de oven tussen 50°C en 300°C, door thermostaat, standaard toebehoren: 1 rooster.

G60/4BFEV6-N

2 503, Eur

(FR) **Fourneau 4 feux gaz et four convection électrique GN 2/3**
- 4 brûleurs (2x 3,3 kW et 2x 3,6 kW).
- Four électrique à convection GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

(NL) **Gasfornuis 4 branders en elektrische convectie-oven GN 2/3**
- 4 branders (2x 3,3 kW en 2x 3,6 kW).
- Elektrische convectieoven GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

600x600xh850/970 mm
3 kW
11870 kcal
230/1N 50-60Hz
62 kg
0.47 m3

OVEN GN 1/1

G60/5BFEV9-N

2 854, Eur

(FR) **Fourneau 5 feux gaz et four convection électrique GN 1/1**
- 5 brûleurs (2x 3,3 kW et 3x 3,6 kW).
- Four électrique à convection GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.

(NL) **Gasfornuis 5 branders en elektrische convectie-oven GN 1/1**
- 5 branders (2x 3,3 kW en 3x 3,6 kW).
- Elektrische convectieoven GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.

900x600xh850/970 mm
3 kW
14965 kcal
230/1N 50-60Hz
77 kg
0.65 m3

G60/2F3T-N

684, Eur

(FR) **Cuisinière 2 feux gaz -Top-**
- 2 brûleurs (1x 3,3 kW et 1x 3,6 kW).

(NL) **Gasfornuis 2 branders -Top-**
- 2 branders (1x 3,3 kW en 1x 3,6 kW).

300x600xh280/400 mm
5935 kcal
15 kg
0.13 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

G60/4F6T-N

1 169,Eur

600x600xh280/400 mm

(FR) **Cuisinière 4 feux gaz -Top-**
- 4 brûleurs (2x 3,3 kW et 2x 3,6 kW).

(NL) **Gasfornuis 4 branders -Top-**
- 4 branders (2x 3,3 kW en 2x 3,6 kW).

11870 kcal

25 kg

0.24 m3

G60/5F9T-N

1 449,Eur

900x600xh280/400 mm

(FR) **Cuisinière 5 feux gaz -Top-**
- 5 brûleurs (2x 3,3 kW et 3x 3,6 kW).

(NL) **Gasfornuis 5 branders -Top-**
- 5 branders (2x 3,3 kW en 3x 3,6 kW).

14965 kcal

40 kg

0.37 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

PRO 600 EVO

(FR) Fourneaux électriques

- Top supérieur "embouti".
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.
- Plaques en fonte, Ø 180 mm avec un bord d'étanchéité en acier inox. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions.
- Four électrique à convection, en acier inox, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 50°C à 300°C, par thermostat, en dotation : 1 grille.

(NL) Elektrische fornuizen

- Diepgetrokken bovenblad.
- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Ovenbehuizing en dubbelwandige deur zijn thermisch geïsoleerd. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.
- Kookplaten in gietijzer, Ø 180 mm met dichtingsrand in R.V.S. Instelling van het vermogen door een schakelaar met 6 standen.
- Elektrische convectieoven, in R.V.S., verwarming door 3 ronde weerstanden. Aan/uit schakelaar. Temperatuurregeling van de oven tussen 50°C tot 300°C, door thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.

E60/4PFV6-N

2 234,Eur

(FR) **Fourneau 4 plaques et four convection électrique GN 2/3**
- 4 plaques indépendantes, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- Four électrique à convection GN 2/3 (3 kW), 390x340xh325 mm.

(NL) **Fornuis 4 kookplaten en elektrische convectie-oven GN 2/3**
- 4 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- Elektrische convectieoven GN 2/3 (3 kW), 390x340xh325 mm.

600x600xh850/970 mm
11 kW
400/3N 50-60Hz
64 kg
0.47 m3

OVEN GN 1/1

E60/5PFV9-N

2 479,Eur

(FR) **Fourneau 5 plaques et four convection électrique GN 1/1**
- 5 plaques indépendantes, Ø 180 mm (5x 2 kW).
- Four électrique à convection GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.

(NL) **Fornuis 5 kookplaten en elektrische convectie-oven GN 1/1**
- 5 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm (5x 2 kW).
- Elektrische convectieoven GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.

900x600xh850/970 mm
13 kW
400/3N 50-60Hz
79 kg
0.65 m3

E60/2P3T-N

545,Eur

(FR) **Cuisinière électrique 2 plaques -Top-**
- 2 plaques indépendantes, Ø 180 mm (2x2 kW).

(NL) **Elektrisch fornuis 2 kookplaten -Top-**
- 2 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm (2x 2 kW).

300x600xh280/400 mm
4 kW
400/3N 50-60Hz
16 kg
0.13 m3

230/3 50-60Hz (On request)

E60/4P6T-N

890,Eur

(FR) **Cuisinière électrique 4 plaques -Top-**
• 4 plaques indépendantes, Ø 180 mm (4x 2 kW).

(NL) **Elektrisch fornuis 4 kookplaten -Top-**
• 4 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm (4x 2 kW).

600x600xh280/400 mm
8 kW
400/3N 50-60Hz
30 kg
0.24 m3

E60/5P9T-N

1 134,Eur

(FR) **Cuisinière électrique 5 plaques -Top-**
• 5 plaques indépendantes, Ø 180 mm (5x 2 kW).

(NL) **Elektrisch fornuis 5 kookplaten -Top-**
• 5 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm (5x 2 kW).

900x600xh280/400 mm
10 kW
400/3N 50-60Hz
45 kg
0.37 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Cuisinières vitrocéramiques

- Top supérieur embouti.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables.
- Vitrocéramique avec foyers radiants à infrarouges, le système des plaques en vitrocéramique se caractérise par une mise à température rapide des foyers, ainsi que de leur refroidissement après utilisation. Régulation de la puissance de chauffe par un régulateur d'énergie gradué pour chaque foyer.

(NL) Vitrokeramisch fornuizen

- Diepgetrokken bovenblad.
- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten.
- Vitrokeramisch kookveld met infraroodstraal. De belangrijkste eigenschap van het vitrokeramisch systeem is de snelheid van temperatuurbereik en afkoeling. Instelling van het vermogen door een energieregulator per kookveld.

E60/2VC3T-N

1 447,- Eur

(FR) **Cuisinière vitrocéramique 2 plaques -Top-**
- 2 plaques indépendantes (2x 1,8 kW).

(NL) **Vitrokeramisch fornuis 2 kookplaten -Top-**
- 2 afzonderlijke kookplaten (2x 1,8 kW).

300x600xh280/400 mm
3.6 kW
230/1N 50-60Hz
16 kg
0.13 m3

E60/4VC6T-N

2 147,- Eur

(FR) **Cuisinière vitrocéramique 4 plaques -Top-**
- 4 plaques indépendantes (2x 1,8 kW et 2x 2,5 kW).

(NL) **Vitrokeramisch fornuis 4 kookplaten -Top-**
- 4 afzonderlijke kookplaten (2x 1,8 kW en 2x 2,5 kW).

600x600xh280/400 mm
8.6 kW
400/3N 50-60Hz
26 kg
0.24 m3

(FR) Friteuses gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Cuve "soudée" en acier inox AISI 304, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à billes) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil. Une grille en fil d'acier chromé est placée à l'intérieur de la cuve pour retenir les impuretés. Couvercle en acier inox.
- Chauffage à gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par des brûleurs à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique.

(NL) Gasfriteusen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare niveauregelaars.
- Naadloos gelaste kuip in R.V.S. AISI 304 met afgeronde hoeken voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, uitgerust met een koude zone, de (kogel) afvoerkraan van de kuip is frontaal bediend. Geleverd met verchroomd zeefrooster in staaldraad die de onzuiverheden weerhoudt. Deksel uitgevoerd in roestvrij staal.
- Gasverwarming door warmtewisselaars, ondergedompeld in de kuip, uitgerust met branders met horizontale vlam. Temperatuurregeling door middel van thermostatische gaskraan tussen 90°C en 190°C.

G60/F8-3T-N

1 364,Eur

300x600xh280/400 mm

(FR) **Friteuse gaz, 1 cuve 8 litres -Top-**
- Cuve: 280x300xh230 mm.
- Panier en acier chromé : 230x255xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 7 litres, max. 8 litres.

5850 kcal

25 kg

0.13 m3

(NL) **Gasfriteuse, 1 kuip 8 liter - Top-**
- Kuip: 280x300xh230 mm.
- Verchroomde mand 230x255xh110 mm.
- Oliecapaciteit, min. 7 liter, max. 8 liter.

G60/F16-6T-N

2 378,Eur

600x600xh280/400 mm

(FR) **Friteuse gaz, 2 cuves 8 litres -Top-**
- Cuves: 280x300xh230 mm.
- 2 paniers en acier chromé 230x255xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 7 litres, max. 8 litres.

11700 kcal

42 kg

0.24 m3

(NL) **Gasfriteuse, 2 kuipen 8 liter -Top-**
- Kuipen: 280x300xh230 mm.
- 2 verchroomde manden 230x255xh110 mm.
- Oliecapaciteit, min. 7 liter, max. 8 liter.

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Friteuses électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à billes) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil. Une grille en fil d'acier chromé est placée à l'intérieur de la cuve pour retenir les impuretés. Couvercle en acier inox.
- Chauffage électrique par résistances blindées (protégées) en acier inox, immergées dans la cuve. Basculement arrière du bloc résistance, régulation de 100°C à 180°C par thermostat.

(NL) Elektrische friteusen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, regelbare niveleurs.
- Diepgetrokken kuip in R.V.S. AISI 304 met afgeronde hoeken voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, uitgerust met een koude zone, de (kogel) afvoerkraan van de kuip is frontaal bediend. Geleverd met verchroomd zeefrooster in staaldraad die de onzuiverheden weerhoudt. Deksel uitgevoerd in roestvrij staal.
- Elektrische verwarming door middel van RVS gepantserde (beschermd) weerstanden die in de kuip zijn ondergedompeld. Achterwaartse kanteling van het weerstandsblok, regeling van 100°C tot 180°C door middel van een thermostaat.

E60/F10-3T-N

1 242,Eur

(FR) **Friteuse électrique, 1 cuve 10 litres -Top-**
- Cuve 244x364xh169 mm.
- Panier en acier chromé 230x255xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.

(NL) **Elektrische friteuse, 1 kuip 10 liter -Top-**
- Kuipafmetingen 244x364xh169 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik, min. 9 liter, max. 10 liter.
- Verchroomde mand, 230x255xh110 mm.Version S-POWER FULL 9 kW (On request)

300x600xh280/400 mm
7.5 kW
400/3N 50-60Hz
20 kg
0.13 m3

E60/F20-6T-N

2 132,Eur

(FR) **Friteuse électrique, 2 cuves 10 litres -Top-**
- Cuve 244x364xh169 mm.
- 2 paniers en acier chromé 230x255xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.

(NL) **Elektrische friteuse, 2 kuipen 10 liter -Top-**
- Kuip 244x364xh169 mm.
- 2 verchroomde manden, 230x255xh110 mm.
- Oliecapaciteit min. 9 liter, max. 10 liter.Version S-POWER FULL 2x9 kW (On request)

600x600xh280/400 mm
15 kW
400/3N 50-60Hz
34 kg
0.24 m3

230/3 50-60Hz (On request)

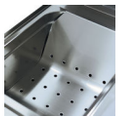
(FR) Bac de salage

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Cuvette en acier inox AISI 304 (18/10 mm) avec fond perforé permettant l'égouttage des aliments.
- Élément chauffant placé sur le dessus avec une résistance céramique intégrée. Interrupteur ON/OFF.

(NL) Frietensilo

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, regelbare niveleurs.
- Kuip in R.V.S. AISI 304 (18/10 mm) met geperforeerde bodem voor het afdruipen van het product te optimaliseren.
- Verwarmingselement boven geplaatst met een geïntegreerde keramische weerstand. AAN/UIT schakelaar.

FCM
Régulation
EC 1935/2004



E60/SF3T-N

692,Eur

(FR) **Bac de salage électrique, cuve GN 1/2 -Top-**
- Cuve 265x325xh150 mm.

(NL) **Elektrische frietensilo, kuip GN 1/2 -Top-**
- Kuip 265x325xh150 mm.

300x600xh280/480 mm
1 kW
230/1N 50-60Hz
15 kg
0.14 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Plaques de cuisson électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances en inox, placées en-dessous de la plaque même. Régulation de la température de 120°C à 320°C, par thermostat.

(NL) Elektrische braadplaten

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, regelbare niveleurs.
- Braadplaat in gietijzer met hoge warmtegeleiding voorzien van een gelaste periferische spatwand om een perfecte afdichting te verzekeren. Frontale opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Elektrische verwarming door weerstanden in R.V.S., rechtstreeks geplaatst onder de plaat. Temperatuurregeling tussen 120°C en 320°C, door thermostaat.

E60/PL3T-N

963,- Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique, surface lisse -Top-**
- Surface de cuisson 295x470 mm, 14 dm².

(NL) **Elektrische braadplaat, glad oppervlak -Top-**
- Braadoppervlakte 295x470 mm, 14 dm².

300x600xh280/400 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

27 kg

0.13 m3

FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

E60/PLCD3T-N

1 338,- Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique, surface lisse "chrome" -Top-**
(NL) **Elektrische braadplaat met vlakke plaat "chroom" -Top-**

300x600xh280/400 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

29 kg

0.13 m3

E60/PR3T-N

1 154,- Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique, surface rainurée -Top-**
- Surface de cuisson 295x470 mm, 14 dm².

(NL) **Elektrische braadplaat met geribde plaat -Top-**
- Braadoppervlakte 295x470 mm, 14 dm².

300x600xh280/400 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

27 kg

0.13 m3

E60/PL6T-N

1 359,Eur
600x600xh280/400 mm
6 kW
400/3N 50-60Hz
51 kg
0.24 m3

(FR) **Plaque de cuisson électrique, surface lisse -Top-**
• Surface de cuisson 595x470 mm, 28 dm².

(NL) **Elektrische braadplaat met glad oppervlak -Top-**
• Braadoppervlakte 595x470 mm, 28 dm².

E60/PLCD6T-N

1 998,Eur
600x600xh280/400 mm
6 kW
400/3N 50-60Hz
55 kg
0.24 m3

(FR) **Plaque de cuisson électrique, surface lisse "chrome" -Top-**
(NL) **Elektrische braadplaat met glad oppervlak "chroom" -Top-**

E60/PM6T-N

1 609,Eur
600x600xh280/400 mm
6 kW
400/3N 50-60Hz
51 kg
0.24 m3

(FR) **Plaque de cuisson électrique, 2/3 lisse et 1/3 nervurée -Top-**
• Surface de cuisson 595x470 mm, 28 dm².

(NL) **Elektrische braadplaat, 2/3 glad en 1/3 geribbeld -Top-**
• Braadoppervlakte 595x470 mm, 28 dm².

E60/PMCD6T-N

2 053,Eur
600x600xh280/400 mm
6 kW
400/3N 50-60Hz
55 kg
0.24 m3

(FR) **Plaque de cuisson électrique, 2/3 lisse et 1/3 nervurée "chrome" -Top-**
(NL) **Elektrische braadplaat, 2/3 glad en 1/3 geribbeld "chroom" -Top-**

PRO 600 EVO

(FR) Plaques de cuisson gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne de gaz

(NL) Braadplaten op gas

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten.
- Braadplaat in gietijzer met hoge warmtegeleiding, voorzien van een gelaste periferische spatwand om een perfecte afdichting te verzekeren. Frontale opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Gasverwarming, door roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van de brandervlam door een gasklep.

G60/PL3T-N

991,Eur

(FR) **Plaque de cuisson gaz, surface lisse -Top-**
- Surface de cuisson 295x470 mm, 14 dm².

(NL) **Gas braadplaat, glad oppervlak -Top-**
- Braadoppervlakte 295x470 mm, 14 dm2.

300x600xh280/400 mm

4475 kcal

27 kg

0.13 m3

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G60/PLCD3T-N

1 481,Eur

(FR) **Plaque de cuisson gaz, surface lisse "chrome" -Top-**
(NL) **Braadplaat op gas met vlakke plaat "chroom" -Top-**

300x600xh280/400 mm

4475 kcal

29 kg

0.13 m3

G60/PR3T-N

1 097,Eur

(FR) **Plaque de cuisson gaz, surface nervurée -Top-**
- Surface de cuisson 295x470 mm, 14 dm².

(NL) **Braadplaat op gas met geribde oppervlak -Top-**
- Braadoppervlakte 295x470 mm, 14 dm2.

300x600xh280/400 mm

4475 kcal

27 kg

0.13 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

G60/PL6T-N

1 384,Eur

600x600xh280/400 mm

(FR) **Plaque de cuisson gaz, surface lisse -Top-**
• Surface de cuisson 595x470 mm, 28 dm².

(NL) **Gas braadplaat, glad oppervlak -Top-**
• Braadoppervlakte 595x470 mm, 28 dm2.

8950 kcal
51 kg
0.24 m3

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G60/PLCD6T-N

2 043,Eur

600x600xh280/400 mm

(FR) **Plaque de cuisson gaz, surface lisse "chrome" -Top-**
(NL) **Gas braadplaat, glad oppervlak "chroom" -Top-**

8950 kcal
55 kg
0.24 m3

G60/PM6T-N

1 572,Eur

600x600xh280/400 mm

(FR) **Plaque de cuisson gaz, surface 2/3 lisse et 1/3 nervurée -Top-**
• Surface de cuisson 595x470 mm, 28 dm².

(NL) **Braadplaat gas, 2/3 glad en 1/3 geribbeld -Top-**
• Braadoppervlakte 595x470 mm, 28 dm2.

8950 kcal
51 kg
0.24 m3

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G60/PMCD6T-N

2 087,Eur

600x600xh280/400 mm

(FR) **Plaque de cuisson gaz, surface 2/3 lisse, 1/3 nervurée "chrome" -Top-**
(NL) **Braadplaat gas, 2/3 glad en 1/3 geribbeld "chroom" -Top-**

8950 kcal
55 kg
0.24 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

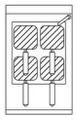
PRO 600 EVO

(FR) Cuiseurs à pâtes électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Cuve en acier inox AISI 316, épaisseur 15/10ème, résistant à la corrosion du sel et à l'usure. La vanne de décharge (à billes) est placée sur la face avant de l'appareil. L'intérieur de cuve est muni d'un double fond perforé en inox AISI 304.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur du bac, régulation par commutateur à 4 positions.

(NL) Elektrische pastakokers

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten.
- Kuip uitgevoerd in R.V.S. AISI 316, dikte 15/10, bestendig tegen corrosie en slijtage. De afloopbolkraan is op de voorkant van de toestel geplaatst. Binnenkant kuip voorzien van een dubbele geperforeerde bodem in RVS AISI 304.
- Elektrische verwarming door middel van R.V.S. gepantserde, ondergedompelde weerstanden, regeling door bedieningsschakelaar met 4 standen.



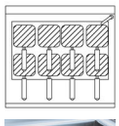
E60/CP3T-N

1 086, Eur

(FR) **Cuiseur à pâtes électrique, cuve 14 litres -Top-**
- Cuve : 245x370x190 mm.NB : en option 4 paniers A60/CP-C8-N.

(NL) **Elektrische pastakoker, kuip 14 liter -Top-**
- Kuip: 245x370x190 mm.NB: in optie 4 manden A60/CP-C8-N.

300x600xh280/400 mm
3 kW
230/1N 50-60Hz
18 kg
0.13 m3



E60/CP6T-N

1 458, Eur

(FR) **Cuiseur à pâtes électrique, cuve 30 litres -Top-**
- Cuve : 545x370x190 mm.NB : en option 8 paniers A60/CP-C8-N.

(NL) **Elektrische pastakoker, kuip 30 liter -Top-**
- Kuip: 545x370x190 mm.NB: in optie 8 manden A60/CP-C8-N.

600x600xh280/400 mm
9 kW
400/3N 50-60Hz
28 kg
0.24 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Bains-marie électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Cuve en acier inox AISI 304, munie de série d'une grille perforée de fond, un robinet de vidange (à billes) est placé sur la face avant de l'appareil.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve, à l'extérieur. Interrupteur ON/OFF, régulation de 30°C à 90°C, par thermostat.

(NL) Elektrische bain-marieën

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten.
- Kuip uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, standaard uitgerust met een dubbel geperforeerde bodem en een frontaal bediende (kogel) afvoerkraan.
- Elektrische verwarming d.m.v. gepantserde weerstanden in R.V.S., rechtstreeks onder de kuip geplaatsd. Aan/uit schakelaar, thermostaat temperatuurregeling tussen 30°C en 90°C.

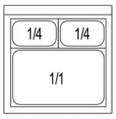
E60/BM3T-N

834, Eur

(FR) **Bain-marie électrique, 3x GN 1/4 -Top-**
- Cuve : 245x465xh170 mm, GN jusqu'à 150 mm.
- NB : livré sans bacs gastronorm.

(NL) **Elektrische bain-marie, 3x GN 1/4 -Top-**
- Kuip: 245x465xh170 mm, GN tot 150 mm.
- NB: wordt zonder GN bakken geleverd.

300x600xh280/400 mm
1.5 kW
230/1N 50-60Hz
16 kg
0.13 m3



E60/BM6T-N

1 033, Eur

(FR) **Bain-marie électrique, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top-**
- Cuve : 510x465xh170 mm, GN jusqu'à 150 mm.
- NB : livré sans bacs gastronorm.

(NL) **Elektrische bain-marie, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top-**
- Kuip: 510x465xh170 mm, GN tot 150 mm.
- NB: wordt zonder GN bakken geleverd.

600x600xh280/400 mm
3 kW
230/1N 50-60Hz
32 kg
0.24 m3

PRO 600 EVO

(FR) Grills et pierres de lave à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Grille de cuisson réglable en hauteur. Un tiroir de récupération du jus de cuisson en acier inox Aisi 304 est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme par une vanne de gaz.

(NL) Lavasteengrils op gas

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten.
- Braadrooster in de hoogte regelbaar. Frontale opvanglade voor recuperatie van het kookvocht in R.V.S. AISI 304.
- Gasverwarming, door middel van roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam. Vlamregulering door middel van een gasklep.

2 LEVELS

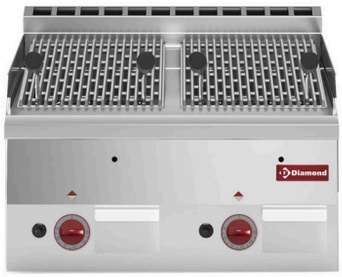
G60/GPL3T-N

1 324,Eur

(FR) **Grill pierres de lave gaz avec grille de cuisson en fonte -Top-**
- Grille de cuisson en fonte 270x440 mm.

(NL) **Lavasteengril op gas met braadrooster in gietijzer -Top-**
- Braadrooster in gietijzer 270x440 mm.

300x600xh280/400 mm
3850 kcal
30 kg
0.13 m3



G60/GPL6T-N

1 985,Eur

(FR) **Grill pierres de lave gaz avec grille de cuisson en fonte -Top-**
- Grille de cuisson en fonte 2x 270x440 mm.

(NL) **Lavasteengril op gas met braadrooster in gietijzer -Top-**
- Braadrooster in gietijzer 2x 270x440 mm.

600x600xh280/400 mm
7700 kcal
52 kg
0.24 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Eléments neutres

- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Surface de travail lisse. Sur la façade avant, il y a un tiroir coulissant sur glissières, GN h150 mm.

(NL) Neutrale werkelementen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare niveauregelaars.
- Vlak werkblad. Frontale schuiflade op geleiders, GN h150 mm .

N60/PTC3T-N

424,- Eur

(FR) **Elément neutre avec tiroir -Top-**
- Tiroir: 205x470xh143 mm.

(NL) **Neutraal element met lade -Top-**
- Lade: 205x470xh143 mm.

300x600xh280/400 mm

17 kg

0.13 m3

N60/PTC6T-N

532,- Eur

(FR) **Elément neutre avec tiroir -Top-**
- Tiroir coulissant sur glissières 505x470xh143 mm.

(NL) **Neutraal element met lade -Top-**
- Uitschuifbare lade op geleiders, 505x470xh143 mm.

600x600xh280/400 mm

26 kg

0.24 m3

N60/LV6T-N

777,- Eur

(FR) **Evier 400x400xH200, avec robinet mélangeur et siphon**
- Cuve: 400x400xH200 mm.

(NL) **Spoelbak 400x400xH200 met mengkraan en sifon**
- Kuip: 400x400xH200 mm.

600x600xh280/400 mm

14 kg

0.24 m3

N60/BA3-N

279,Eur

300x490xh570 mm

(FR) **Soubassement ouvert 300 mm**
• Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.

(NL) **Open onderstel 300 mm**
• Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.

13 kg

0.12 m3

N60/BA6-N

314,Eur

600x490xh570 mm

(FR) **Soubassement ouvert 600 mm**
• Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.

(NL) **Open onderstel 600 mm**
• Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.

16 kg

0.23 m3

N60/BA9-N

370,Eur

900x490xh570 mm

(FR) **Soubassement ouvert 900 mm**
• Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.

(NL) **Open onderstel 900 mm**
• Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.

20 kg

0.35 m3

N60/PDX3-N — 110,Eur

300x40xh400 mm

(FR) Porte droite pour soubassement 300 mm
(NL) Rechtse deur voor onderstel 300 mm

N60/PGX3-N — 110,Eur

300x40xh400 mm

(FR) Porte gauche pour soubassement 300 mm
(NL) Linkse deur voor onderstel 300 mm

N60/PDGX6-N — 256,Eur

600x40xh400 mm

(FR) Portes gauche et droite pour soubassement 600 mm
(NL) Linkse en rechtse deuren voor onderstel 600 mm

A60/G36-N — 44,Eur

230x480 mm

(FR) Grille pour soubassement 300 mm
(NL) Rooster voor onderstel 300 mm

A60/G66-N — 56,Eur

530x480 mm

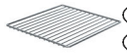
(FR) Grille pour soubassement 600 mm
(NL) Rooster voor onderstel 600 mm

A60/G-RID6-N — 15,Eur

160x160 mm

(FR) Grille de réduction
(NL) Reductierooster

A60/GF-GN2/3-N — 44,Eur



354x325xh30 mm

(FR) Grille GN 2/3 pour four à convection électrique
(NL) Rooster GN 2/3 voor elektrische convectie oven

A65/GF-GN1/1-N — 55,Eur

530x325xh30 mm

(FR) Grille four électrique GN 1/1
(NL) Rooster voor elektrische oven GN 1/1

A65/RAS-FT-N — 76,Eur

530x15xh7 mm

(FR) Racleur à lame pour plaque de cuisson
(NL) Schraper met mes voor braadplaat

A65/10L-RAS-N — 26,Eur

15xh7 mm

(FR) Kit de 10 lames pour racleur
(NL) Set van 10 messen voor schraper

A65/C1-FRE-N — 84,Eur

220x225xh110 mm

(FR) Panier 1/1 pour friteuse électrique
(NL) Mand 1/1 voor elektrische friteuse

A65/C1-FRG-N — 80,Eur

230x255xh110 mm

(FR) Panier 1/1 pour friteuse gaz
(NL) Mand 1/1 voor gasfriteuse

A65/C1/2-FR-N — 72,Eur

110x225xh110 mm

(FR) Panier 1/2 pour friteuse gaz/électrique
(NL) Mand 1/2 voor friteuse gas/elektrisch

A60/CP-C8-N — 112,Eur

100x140xh160 mm

(FR) Panier 1/4 pour cuiseur à pâtes
(NL) Mand 1/4 voor pastakoker

A60/KP3-N — 341,Eur

210x430xh50 mm

(FR) Kit chauffant électrique pour soubassement 300 mm
(NL) Elektrische verwarmingskit voor onderstel 300 mm

A60/KG6-N — 397,Eur

410x430xh50 mm

(FR) Kit chauffant électrique pour soubassement 600 mm
(NL) Elektrische verwarmingskit voor onderstel 600 mm

A60/CG6-N — 32,Eur

530x15xh7 mm

(FR) Barette (DX & GX) de jonction "standard+standard"
(NL) Afdichtingsstrip (LI & RE) "standaard+standaard"

A60/CGFT-DX6-N — 58,Eur

530x80xh7 mm

(FR) Barette droite "plaque ou grill + standard"
(NL) Afdichtingsstrip rechts "plaat of grill + standaard"

A60/CGFT-SX6-N — 58,Eur

530x80xh7 mm

FR Barette gauche "plaque ou grill + standard"
NL Afdichtingsstrip links "plaat of grill + standaard"

A60/CGFT-FT6-N — 58,Eur

530x80xh7 mm

FR Barette (DX & GX) "plaque+plaque ou grill+grill"
NL Afdichtingsstrip (LI & RE) "plaat+plaat of grill+grill"

A60/PFX3-N — 104,Eur

300x20xh175 mm

FR Plinthe frontale en inox 300 mm
NL Frontale plint in R.V.S. 300 mm

A60/PFX6-N — 120,Eur

600x20xh175 mm

FR Plinthe frontale en inox 600 mm
NL Frontale plint in R.V.S. 600 mm

A60/PFX9-N — 133,Eur

900x20xh175 mm

FR Plinthe frontale en inox 900 mm
NL Frontale plint in R.V.S. 900 mm

A60/PFX12-N — 173,Eur

1200x20xh175 mm

FR Plinthe frontale en inox 1200 mm
NL Frontale plint in R.V.S. 1200 mm

A60/PFX15-N — 185,Eur

1500x20xh175 mm

FR Plinthe frontale en inox 1500 mm
NL Frontale plint in R.V.S. 1500 mm

A60/PFX18-N — 225,Eur

1800x20xh175 mm

FR Plinthe frontale en inox 1800 mm
NL Frontale plint in R.V.S. 1800 mm

A60/PFX-LT-N — 108,Eur

515x20xh175 mm

FR Plinthe latérale droite ou gauche en inox
NL Laterale plint rechts of links in R.V.S.

A60/RTL-DG-N — 38,Eur

420x20xh50 mm

FR Finition latérale (DX & GX) sous la cheminée (1 pièce)
NL Zijafwerking (RE & LI) onder schouw (1 stuk)

(FR) Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- L'enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.
- Brûleurs en fonte traitée, couronne en laiton (à très haut rendement). Cuvette de récolte de liquide en acier émaillé, régulation par une vanne gaz. Grilles supérieures en fonte émaillée, dimensions : 340x570 mm.
- Four à gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée, Régulation de la température du four de 120°C à 320°C, par vanne de gaz thermostatique.
- Four électrique à convection, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 100°C à 300°C, par thermostat, en dotation : 1 grille.
- Plaque coup de feu en acier doux à haute conductibilité thermique avec anneau central amovible, chauffage gaz par un brûleur en fonte positionné au centre de la chambre de combustion. Régulation par une vanne gaz.

(NL) Gasfornuizen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Ovenbehuizing en dubbelwandige deur zijn thermisch geïsoleerd. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.
- Branders in behandeld gietijzer, kroon in messing (zeer hoog rendement). Geëmailleerde vetopvangschaal voor kookvocht, regeling door gaskraan. Geëmailleerde draagroosters, afmetingen 340x570 mm.
- Gasoven, verwarming door middel van R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling van de oven tussen 120°C en 320°C, door thermostatische gaskraan.
- Elektrische convectieoven, verwarming door 3 ronde weerstanden. Aan/uit schakelaar. Temperatuurregeling van de oven tussen 100°C en 300°C, door thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Kookplaat in zacht staal, met hoge thermische geleiding, met centrale afneembare ring, gasverwarming door een brander in gietijzer, in het midden van de verbrandingskamer geplaatst.

G65/4BF7-N

2 513,Eur

(FR) **Fourneau 4 feux vifs gaz avec four gaz**
- 4 brûleurs (2x 3,6 kW et 2x de 5 kW).
- Four à gaz (5 kW), 530x540xh250 mm.

(NL) **Gasfornuis 4 branders met gasoven**
- 4 branders (2x 3,6kW en 2x 5kW).
- Gasoven (5 kW), 530x540xh250 mm.

700x650xh850/950 mm
19100 kcal
90 kg
0.59 m3

G65/4BFEV7-N

3 204,Eur

(FR) **Fourneau gaz 4 feux vifs, avec four électrique à convection GN 1/1**
- 4 brûleurs, (2x 3,6 kW et 2x de 5 kW).
- Four électrique à convection GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.

(NL) **Gasfornuis 4 branders met elektrische convectie-oven GN 1/1**
- 4 branders, (2x 3,6kW en 2x 5kW).
- Elektrische convectieoven GN 1/1 (3,96kW), 530x340xh325 mm.

700x650xh850/950 mm
3.96 kW
14800 kcal
400/3N 50-60Hz
90 kg
0.59 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

ALPHA 650 EVO

G65/6BFA11-N

3 669,Eur

1100x650xh850/950 mm

(FR) **Fourneau 6 feux vifs, sur four gaz et armoire neutre**
- 6 brûleurs à feu vif (3x3,6 kW et 3x5 kW).
- Four gaz (5 kW), 530x540xh250 mm.
- Armoire neutre GN 1/1, 340x540xh390 mm.

26500 kcal

124 kg

0.92 m3

(NL) **Fornuis met 6 gasbranders op gasoven en neutrale kast**
- 6 gasbranders (3x 3,6kW en 3x 5kW).
- Gasoven (5kW), 530x540xh250 mm.
- Neutrale kast GN 1/1, 340x540xh390 mm.

G65/T2BFA11-N

4 150,Eur

1100x650xh850/950 mm

(FR) **Fourneau gaz plaque coup de feu, 2 feux vifs, four gaz et armoire neutre**
- 2 brûleurs, (1x3,6 kW et 1x5 kW).
- Plaque coup de feux, 650x540 mm, (8,2 kW).
- Four à gaz, (5 kW), 530x540xh250 mm.
- Armoire neutre GN 1/1, 340x540xh390.

18750 kcal

125 kg

0.92 m3

(NL) **Fornuis, doorkookplaat, 2 gasbranders, gasoven en neutrale kast**
- 2 branders, (1x 3,6kW en 1x 5kW).
- Kookplaat afmetingen 650x540mm, (8,2kW).
- Gasoven (5kW) afmetingen 530x540xh250 mm.
- Neutrale kast GN 1/1, afmetingen 340x540xh390.

G65/2F4T-N

872,Eur

400x650xh280/380 mm

(FR) **Cuisinière gaz 2 feux vifs -Top-**
- 2 brûleurs (1x3,6 kW et 1x5 kW).

7400 kcal

26 kg

0.18 m3

(NL) **Gasfornuis 2 branders -Top-**
- 2 branders (1x 3,6kW en 1x 5kW).

G65/4F7T-N

1 497,Eur

700x650xh280/380 mm

(FR) **Cuisinière gaz 4 feux vifs -Top-**
- 4 brûleurs (2x3,6 kW et 2x5 kW).

14800 kcal

43 kg

0.29 m3

(NL) **Gasfornuis 4 branders -Top-**
- 4 branders (2x 3,6kW en 2x 5kW).

1000 kcal/h = 1,16 kW

G65/T7T-N

1 818,Eur

700x650xh280/380 mm

7052 kcal

50 kg

0.29 m3

(FR) Cuisinière plaque coup de feu -Top-

• Plaque coup de feu 650x540 mm, (8,2 kW).

(NL) Gasfornuis doorkookplaat -Top-

• Kookplaat 650x540mm, (8,2 kW).

1000 kcal/h = 1,16 kW

ALPHA 650 EVO

(FR) Fourneaux électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi sont munies d'une isolation thermique. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en inox.
- Plaques en fonte, 220 mm de diamètre, avec un bord d'étanchéité en acier inox. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 6 positions.
- Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 100°C à 300°C, par thermostat, en dotation : 1 grille.

(NL) Elektrische fornuizen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Ovenbehuizing en dubbelwandige deur zijn thermisch geïsoleerd. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.
- Kookplaten in gietijzer, 220mm diameter, met roestvrijstalen afdichtrand. Verwarmingsvermogen geregeld door 6-standen schakelaar.
- Elektrische convectieoven GN 1/1, verwarming door 3 ronde weerstanden. Aan/uit schakelaar. Temperatuurregeling van de oven 100°C tot 300°C, door thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.

E65/4PFV7-N

2 970,Eur

(FR) **Fourneau 4 plaques électriques rondes, four GN 1/1 à convection**
- 4 plaques indépendantes (4x 2,6 kW).
- Four électr. à convection 5x GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.

(NL) **Elektrisch fornuis met 4 ronde kookplaten met convectie-oven GN 1/1**
- 4 afzonderlijke kookplaten (4x 2,6kW).
- Elektr. convectieoven 5x GN 1/1 (3,96kW), 530x340xh325 mm.

700x650xh850/950 mm
14.36 kW
400/3N 50-60Hz
80 kg
0.59 m3

E65/2P4T-N

765,Eur

(FR) **Cuisinière électrique 2 plaques -Top-**
- 2 plaques 2,6 kW de diamètre 220 mm.

(NL) **Elektrisch fornuis 2 ronde kookplaten -Top-**
- 2 platen 2,4kW, diameter van 220mm.

400x650xh280/380 mm
5.2 kW
400/3N 50-60Hz
23 kg
0.18 m3

E65/4P7T-N

1 335,Eur

(FR) **Cuisinière électrique 4 plaques -Top-**
- 4 plaques 2,6 kW de diamètre 220 mm.

(NL) **Elektrisch fornuis 4 ronde kookplaten -Top-**
- 4 platen 2,6kW, diameter van 220mm.

700x650xh280/380 mm
10.4 kW
400/3N 50-60Hz
38 kg
0.29 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Cuisinières électriques vitrocéramiques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Vitrocéramique avec foyers radiants à infrarouges, le système des plaques en vitrocéramique se caractérise par une mise à température rapide des foyers, ainsi que de leur refroidissement après l'utilisation. Régulation de la puissance de chauffe par un doseur d'énergie gradué pour chaque foyer.
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

(NL) Elektrische vitrokeramische platen

- Gemaakt van roestvrij staal AISI 304, verstelbare roestvrijstalen poten.
- Vitrokeramisch kookveld met infraroodstraal wordt gekenmerkt door een snelle opwarming van de kookplaten en afkoeling na gebruik. Het verwarmingsvermogen wordt geregeld door een trapsgewijze energiemeter voor elke kookplaat.
- Het apparaat is gebouwd in overeenstemming met alle toepasselijke (CE) normen.

E65/2VC4T-N

1 902,- Eur

(FR) **Cuisinière électrique vitrocéramique 2 foyers -Top-**
- 2 foyers indépendants (1x 2,1 kW et 1x 2,5 kW).

(NL) **Elektrisch vitrokeramische plaat met 2 kookzones -Top-**
- 2 afzonderlijke kookzones (1x 2,1kW en 1x 2,5kW).

	400x650xh280/380 mm
	4.6 kW
	400/3N 50-60Hz
	20 kg
	0.18 m3

E65/4VC7T-N

3 172,- Eur

(FR) **Cuisinière électrique vitrocéramique 4 foyers -Top-**
- 4 foyers indépendants (2x2,1 kW et 2x2,5 kW).

(NL) **Elektrisch vitrokeramische plaat met 4 kookzones -Top-**
- 4 afzonderlijke kookzones (2x 2,1kW en 2x 2,5kW).

	700x650xh280/380 mm
	9.2 kW
	400/3N 50-60Hz
	35 kg
	0.29 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Friteuses électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à bille) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil. Une grille en fil d'acier chromé est placée à l'intérieur de la cuve pour retenir les impuretés. Couvercle en acier inox.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergées dans la cuve. Basculement arrière du bloc résistance, régulation de 100° à 180°C par thermostat.

(NL) Elektrische friteusen

- Gemaakt van roestvrij staal AISI 304.
- Diepgetrokken kuip van roestvrij staal AISI 304 met afgeronde binnenhoeken voor eenvoudig en hygiënisch onderhoud, voorzien van een koude zone, de aftapkraan (kogel) van de kuip is aan de voorzijde van het toestel geplaatst. In de kuip is een verchroomd staaldraadrooster geplaatst om onzuiverheden tegen te houden. Roestvrij stalen deksel.
- Elektrische verwarming door middel van roestvrijstalen gepantserde weerstanden, ondergedompeld in de kuip. Achteroverhellend weerstandsblok, regeling van 100° tot 180°C door thermostaat.

E65/F10-4T-N

1 416, Eur

(FR) **Friteuse électrique 1 cuve 10 litres -Top-**
- Cuve 250x370xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.
- Panier en acier chromé 220x300xh110 mm.

(NL) **Elektrische friteuse 1 kuip van 10 liter -Top-**
- Kuip 250x370xh210 mm.
- Oliecapaciteit, min. 9 liter, max. 10 liter.
- Verchroomde mand, 220x300xh110 mm.
- Version S-POWER FULL 9 kW (On request)

400x650xh280/380 mm
7.5 kW
400/3N 50-60Hz
25 kg
0.18 m3

E65/F20-7T-N

2 437, Eur

(FR) **Friteuse électrique 2 cuves 10 litres -Top-**
- Cuve 2x 250x370xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.
- Panier en acier chromé 220x300xh110 mm.

(NL) **Elektrische friteuse 2 kuipen 10 liter -Top-**
- Kuip 2x 250x370xh210 mm.
- Oliecapaciteit min. 9 liter, max. 10 liter.
- Verchroomde mand 220x300xh110 mm.
- Version S-POWER FULL 2x9 kW (On request)

700x650xh280/380 mm
15 kW
400/3N 50-60Hz
47 kg
0.29 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Friteuses à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuve "soudée" en acier inox AISI 304, munie d'une zone froide, le robinet de vidange (à billes) de la cuve est placé sur la façade avant de l'appareil. Une grille en fil d'acier chromé est placée à l'intérieur de la cuve pour retenir les impuretés. Couvercle en acier inox.
- Chauffage à gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par brûleurs à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique.

(NL) Gasfriteusen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Naadloos gelaste kuip in R.V.S. AISI 304 met afgeronde hoeken voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, uitgerust met een koude zone, de (kogel) afvoerkraan van de kuip is frontaal bediend. Geleverd met verchroomd zeefrooster in staaldraad die de onzuiverheden weerhoudt. Deksel uitgevoerd in roestvrij staal.
- Gasverwarming door warmtewisselaars, ondergedompeld in de kuip, uitgerust met branders met horizontale vlam. Temperatuurregeling door middel van thermostatische gaskraan tussen 90°C en 190°C.

G65/F8-4T-N

1 506,Eur

400x650xh280/380 mm

(FR) **Friteuse gaz 1 cuve de 8 litres -Top-**
- Cuve 280x300xh230 mm.
- Panier en acier chromé 260x230xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 7 litres, max. 8 litres.

5400 kcal

25 kg

0.18 m3

(NL) **Gasfriteuse 1 kuip van 8 liter -Top-**
- Kuip 280x300xh230 mm.
- Verchroomde mand 260x230xh110 mm.
- Oliecapaciteit, min. 7 liter, max. 8 liter.

G65/F16-7T-N

2 612,Eur

700x650xh280/380 mm

(FR) **Friteuse gaz 2 cuves 8 litres -Top-**
- Cuve 280x300xh230 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 7 litres, max. 8 litres.
- 2 paniers en acier chromé 255x230xh110 mm.

10850 kcal

47 kg

0.29 m3

(NL) **Gasfriteuse met 2 kuipen van 8 liter -Top-**
- Kuip 280x300xh230 mm.
- Oliecapaciteit, min. 7 liter, max. 8 liter.
- 2 verchroomde manden 255 X 230 XH 110 mm.

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Plaques de cuisson gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne de gaz.

(NL) Braadplaten op gas

- Gemaakt van roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzeren kookplaat met hoge thermische geleidbaarheid, voorzien van een gelaste rand voor een perfecte afdichting. Een lade voor het opvangen van het kookvocht bevindt zich aan de voorzijde van het apparaat.
- Gasverwarming met roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van de vlam van de branders door een gasventiel.

G65/PL4T-N

1 156,Eur

400x650xh280/380 mm

(FR) **Plaque de cuisson gaz lisse -Top-**
- Surface de cuisson 395x520 mm, 20,5 dm².

(NL) **Braadplaat op gas met vlakke plaat -Top-**
- Braadoppervlakte 395x520 mm, 20,5 dm2.

4900 kcal

39 kg

0.18 m3

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G65/PLCD4T-N

1 819,Eur

400x650xh280/380 mm

(FR) **Plaque de cuisson gaz lisse -Top- chrome dur "50 µm"**

(NL) **Braadplaat op gas, vlakke plaat -Top- verchroomd hard "50 µm"**

4900 kcal

39 kg

0.18 m3

G65/PR4T-N

1 358,Eur

400x650xh280/380 mm

(FR) **Plaque de cuisson à gaz rainurée -Top-**
- Surface de cuisson 395x520 mm, 20,5 dm².

(NL) **Braadplaat op gas met geribde plaat -Top-**
- Braadoppervlakte 395x520 mm, 20,5 dm2.

4900 kcal

41 kg

0.18 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

G65/PL7T-N

1 628,Eur

700x650xh280/380 mm

(FR) **Plaque de cuisson gaz lisse -Top-**
• Surface de cuisson 695x520 mm, 36,1dm².

(NL) **Bakplaat op gas met vlakke plaat -Top-**
• Braadoppervlakte 695x520 mm, 36,1 dm2.

9800 kcal
75 kg
0.29 m3

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G65/PLCD7T-N

2 554,Eur

700x650xh280/380 mm

(FR) **Plaque de cuisson gaz lisse -Top- chrome dur "50 µm"**
(NL) **Braadplaat op gas vlakke plaat -Top- hard verchroomde "50 µm"**

9800 kcal
75 kg
0.29 m3

G65/PM7T-N

1 859,Eur

700x650xh280/380 mm

(FR) **Plaque de cuisson à gaz 2/3 lisse et 1/3 rainurée -Top-**
• Surface de cuisson 695x520 mm, 36,1dm².

(NL) **Braadplaat op gas 2/3 vlak, 1/3 geribbeld -Top-**
• Braadoppervlakte 695x520 mm, 36,1 dm2.

9800 kcal
75 kg
0.29 m3

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G65/PMCD7T-N

2 798,Eur

700x650xh280/380 mm

(FR) **Plaque de cuisson à gaz 2/3 lisse - 1/3 rainurée -Top- chrome dur "50 µm"**
(NL) **Braadplaat op gas 2/3 vlak - 1/3 geribbeld -Top- hard verchroomde "50 µm"**

9800 kcal
75 kg
0.29 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

ALPHA 650 EVO

G65/PL10T-N

2 299,Eur

(FR) **Plaque de cuisson gaz EXTRA-LARGE, surface lisse**
• Surface de cuisson 995x520 mm, 49,40 dm².

(NL) **Bakplaat op gas EXTRA-BREED met vlakke plaat**
• Braadoppervlakte 995x520 mm, 49,40 dm2.

1000x650xh280/380 mm

13330 kcal

90 kg

0.4 m3

FCM
(Food Contact Material)
Régulation
EC 1935/2004

G65/PLCD10T-N

3 155,Eur

(FR) **Plaque de cuisson gaz EXTRA-LARGE, surface lisse, chromé**
(NL) **Braadplaat op gas EXTRA-BREED vlak verchroomd**

1000x650xh280/380 mm

13330 kcal

90 kg

0.4 m3

AVANTAGES

Le traitement de la plaque en chrome dur (épaisseur “50 µm”) vous garantit :1 Hygiène irréprochable.2 Facilité d’entretien.3 Atténuation de la réverbération de la chaleur vers l’opérateur.

VOORDELEN

De behandeling van de plaat met hard chroom (dikte "50 µm") garandeert u:1 Perfecte hygiëne.2 Eenvoudig onderhoud.3 Vermindert de warmtereflectie naar de operator.

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Plaques de cuisson électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances en inox, placées sous la plaque même. Régulation de la température de 120°C à 320°C, par thermostat .

(NL) Elektrische braadplaten

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Braadplaat in gietijzer met hoge warmtegeleiding voorzien van een gelaste periferische spatwand om een perfecte afdichting te verzekeren. Frontale opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Elektrische verwarming door weerstanden in R.V.S., rechtstreeks geplaatst onder de plaat. Temperatuurregeling tussen 120°C en 320°C, door thermostaat.

E65/PL4T-N

1 148,Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique lisse -Top-**
- Surface de cuisson 395x520 mm, 20,5 dm².

(NL) **Elektrische braadplaat met vlakke plaat -Top-**
- Braadoppervlakte 395x520 mm, 20,5 dm².

400x650xh280/380 mm

4.5 kW

400/3N 50-60Hz

38 kg

0.18 m3

FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

E65/PLCD4T-N

1 703,Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique lisse -Top- chrome**
(NL) **Elektrische braadplaat met vlakke plaat -Top- verchroomde**

400x650xh280/380 mm

4.5 kW

400/3N 50-60Hz

38 kg

0.18 m3

E65/PR4T-N

1 341,Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique rainurée -Top-**
- Surface de cuisson 395x520 mm, 20,5 dm².

(NL) **Elektrische braadplaat met geribde plaat -Top-**
- Braadoppervlakte 395x520 mm, 20,5 dm2.

400x650xh280/380 mm

4.5 kW

400/3N 50-60Hz

41 kg

0.18 m3

230/3 50-60Hz (On request)

ALPHA 650 EVO

E65/PL7T-N

1 674,Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique lisse -Top-**
• Surface de cuisson 695x520 mm, 36,1 dm².

(NL) **Elektrische braadplaat met vlakke plaat -Top-**
• Braadoppervlakte 695x520 mm, 36,1 dm².

700x650xh280/380 mm
9 kW
400/3N 50-60Hz
74 kg
0.29 m3

FCM Régulation EC 1935/2004

E65/PLCD7T-N

2 396,Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique lisse -Top- chrome**
(NL) **Elektrische braadplaat met vlakke plaat -Top-verchroomde**

700x650xh280/380 mm
9 kW
400/3N 50-60Hz
74 kg
0.29 m3

E65/PM7T-N

1 866,Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique 2/3 lisse et 1/3 rainurée -Top-**
• Surface de cuisson 695x520 mm, 36,1 dm2.

(NL) **Elektrische braadplaat 2/3 glad en 1/3 gegroefd -Top-**
• Braadoppervlakte 695x520 mm, 36,1 dm2.

700x650xh280/380 mm
9 kW
400/3N 50-60Hz
74 kg
0.29 m3

FCM Régulation EC 1935/2004

E65/PMCD7T-N

2 770,Eur

(FR) **Plaque élec. 2/3 lisse et 1/3 rainurée -Top- , chrome**
(NL) **Elektrische braadplaat 2/3 glad en 1/3 gegroefd -Top-verchroomd**

700x650xh280/380 mm
9 kW
400/3N 50-60Hz
75 kg
0.32 m3

230/3 50-60Hz (On request)

E65/PL10T-N

2 228,Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique EXTRA-LARGE, surface lisse**
• Surface de cuisson 995x520 mm, 49,4 dm².

(NL) **Elektrische braadplaat EXTRA-BREED met vlakke plaat**
• Braadoppervlakte 995x520 mm, 49,40 dm².

1000x650xh280/380 mm
12 kW
400/3N 50-60Hz
90 kg
0.4 m3

FCM
Régulation
EC 1935/2004

E65/PLCD10T-N

3 119,Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique EXTRA-LARGE, surface lisse, chromé**

(NL) **Elektrische braadplaat EXTRA-BREED met vlakke plaat verchroomde**

1000x650xh280/380 mm
12 kW
400/3N 50-60Hz
90 kg
0.4 m3

AVANTAGES

Le traitement de la plaque en chrome dur (épaisseur "50 µm") vous garantit :1 Hygiène irréprochable.2 Facilité d'entretien.3 Atténuation de la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

VOORDELEN

De behandeling van de plaat met hard chroom (dikte "50 µm") garandeert u:1 Perfecte hygiëne.2 Eenvoudig onderhoud.3 Vermindert de warmtereflectie naar de operator.

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Bains-marie électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 304, munie de série d'une grille perforée de fond, un robinet de vidange (à billes) est placé sur la face avant de l'appareil.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve à l'extérieur. Interrupteur ON/OFF, régulation de 30°C à 90°C, par thermostat.

(NL) Elektrische bain-marieën

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Kuip uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, standaard uitgerust met een dubbel geperforeerde bodem en een frontaal bediende (kogel) afvoerkraan.
- Elektrische verwarming d.m.v. gepantserde weerstanden in R.V.S., rechtstreeks onder de kuip geplaatsd. Aan/uit schakelaar, temperatuurregeling tussen 30° en 90°C door thermostaat.

E65/BM4T-N

989, Eur

(FR) **Bain-marie électrique GN 1/1 h150 mm -Top-**
- Cuve : 325x535xh175 mm, GN jusqu'à 150 mm.
- NB : livré sans bacs gastronorm.

(NL) **Elektrische Bain-marie GN 1/1 h150 mm -Top-**
- Kuip : 325x535xh175 mm, GN tot 150mm.
- NB: wordt zonder GN bakken geleverd .

400x650xh280/380 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

22 kg

0.18 m3

E65/BM7T-N

1 294, Eur

(FR) **Bain-marie électrique GN 2/1 h150 mm -Top-**
- Cuve : 650x535xh175 mm, GN jusqu'à 150 mm.
- NB : livré sans bacs gastronorm.

(NL) **Elektrische Bain-marie GN 2/1 h150 mm -Top-**
- Kuip : 650x535xh175 mm, GN tot 150mm.
- NB: wordt zonder GN bakken geleverd .

700x650xh280/380 mm

3 kW

400/3N 50-60Hz

30 kg

0.29 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Cuiseurs à pâtes électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 316, épaisseur (15/10 mm), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve ainsi que la vanne de décharge (à billes) sont placées sur la face avant de l'appareil. L'intérieur de cuve est muni d'un double fond perforé en inox AISI 304.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur du bac, régulation par commutateur à 4 positions.

(NL) Elektrische pastakokers

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Kuip uitgevoerd in R.V.S. AISI 316, dikte 15/10, bestendig tegen corrosie en slijtage, uitgerust met een overloop voor opvang van zetmeel. De watertoevoerkraan en (kogel) afvoerkraan met frontale bediening. Binnenkant kuip, voorzien van een dubbele geperforeerde bodem in RVS AISI 304.
- Elektrische verwarming door middel van R.V.S. gepantserde, ondergedompelde weerstanden, regeling door bedieningsschakelaar met 4 standen.

E65/CP4T-N

1 261,Eur

(FR) **Cuiseur à pâtes électrique, capacité 20 litres -Top-**
- Cuve 320x370x160 mm.
- NB : en option 4 paniers A65/CP-C4-N.

(NL) **Elektrisch pastakoker, capaciteit 20 liter -Top-**
- Kuip 320x370x160 mm.
- NB: in optie 4 manden A65/CP-C4-N.

400x650xh280/380 mm
6 kW
400/3N 50-60Hz
24 kg
0.18 m3

E65/CP7T-N

1 699,Eur

(FR) **Cuiseur à pâte électrique, capacité 40 litres -Top-**
- Cuve 620x370x160 mm.
- NB : en option 8 paniers A65/CP-C4-N.

(NL) **Pastakoker elektrisch capaciteit 40 liter -Top-**
- Kuip 620x370x160 mm.
- NB: in optie 8 manden A65/CP-C4-N.

700x650xh280/380 mm
9 kW
400/3N 50-60Hz
36 kg
0.29 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Grills pierre de lave gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Grille de cuisson réglable en hauteur. Un tiroir de récupération du jus de cuisson en acier inox Aisi 304 est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme par une vanne gaz.

(NL) Lavasteengrils op gas

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Braadrooster in de hoogte regelbaar. Frontale opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Gasverwarming door middel van R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling door gaskraan.

2 LEVELS

G65/GPL4T-N

1 660, Eur

(FR) **Grill pierre de lave gaz, grille de cuisson en fonte -Top-**
- Grille de cuisson en fonte 330x500 mm.

(NL) **Lavasteengril op gas met braadrooster in gietijzer -Top-**
- Braadrooster in gietijzer 330x500 mm.

400x650xh280/380 mm
4750 kcal
45 kg
0.18 m3

G65/GPL7T-N

2 367, Eur

(FR) **Grill pierre de lave gaz, grille de cuisson en fonte -Top-**
- Grille de cuisson en fonte 2x 330x500 mm.

(NL) **Lavasteengrill op gas met bakrooster in gietijzer -Top-**
- Braadrooster in gietijzer 2x 330x500 mm.

700x650xh280/380 mm
9460 kcal
59 kg
0.29 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Grill-vapeur gaz

- Réalisation en acier inox. AISI 304.
- Chauffage à gaz, par brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, placés en dessous de calottes en acier inox "spécial" qui transmettent la chaleur par rayonnement, cette caractéristique unique de construction a la faculté de garantir que la flamme vive ne soit jamais en contact avec les aliments. Régulation de la flamme par une vanne gaz.
- Bac à eau inférieur en acier inox (double fonction) : 1ère, recueillir les jus de cuisson et atténuer la fumée pendant la cuisson des aliments, 2ème, dégager une vapeur pour une cuisson remarquable.

(NL) Stoom-grill op gas

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Gasverwarming door R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam, geplaatst onder speciale R.V.S. kapjes die de warmte uniform geleiden, dankzij dit unieke verhittingsproces wordt rechtstreeks contact van de vlam met het voedsel vermeden. Temperatuurregeling door gaskraan.
- R.V.S. waterreservoir met dubbele functie: 1ste opvang van vet en kookvocht dus vermindering van dampontwikkeling tijdens het braden, 2de stoom produceren voor een beter kookresultaat.

G65/GGF4T-N

1 477, Eur

(FR) **Grill-vapeur gaz, avec grille de cuisson en fonte -Top-**
- Grille de cuisson en fonte 395x520 mm.

(NL) **Stoom-grill op gas, met gietijzeren braadrooster -Top-**
- Braadrooster in gietijzer 395x520 mm.

400x650xh280/380 mm	
6450 kcal	
34 kg	
0.18 m3	

G65/GGF7T-N

2 074, Eur

(FR) **Grill-vapeur gaz, avec grille de cuisson en fonte -Top-**
- Grille de cuisson en fonte 695x520 mm.

(NL) **Stoom-grill op gas, met gietijzeren braadrooster -Top-**
- Braadrooster in gietijzer 695x520 mm.

700x650xh280/380 mm	
12900 kcal	
59 kg	
0.29 m3	

1000 kcal/h = 1,16 kW

ALPHA 650 EVO

(FR) Sauteuse électrique

- Réalisation en acier inox AISI 304. Cuve réalisée en acier inox AISI 304 à haute conductibilité thermique. Système de basculement par un volant manuel.
- Chauffage électrique, par 3 résistances blindées en acier inox. Régulation de 50°C à 300°C, par thermostat.

(NL) Elektrische braadpan

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304. Kuip uitgevoerd in R.V.S. AISI 304 met zeer hoge warmtegeleiding. Handmatig kantelsysteem met frontale bediening.
- Elektrische verwarming door 3 gepantserde weerstanden R.V.S. Temperatuurregeling tussen 50°C en 300°C, door thermostaat.

TIP-UP

FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

E65/BRI7T-N

3 234,Eur

(FR) **Sauteuse électrique basculante, cuve inox, capacité 30 litres**
- Cuve 490x440xh140 mm, surface de 21,56 dm².

(NL) **Elektrische kantelbare braadpan, R.V.S. kuip, capaciteit 30 liter**
- Kuip 490x440xh140 mm, oppervlakte 21,56 dm2.

700x650xh300/400 mm
6.3 kW
400/3N 50-60Hz
64 kg
0.29 m3

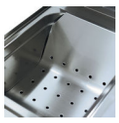
(FR) Bac de salage

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuvette en acier inox AISI 304 (18/10 mm) avec fond perforé permettant l'égouttage des aliments.
- Élément chauffant placé sur le dessus avec une résistance céramique intégrée. Interrupteur ON/OFF.

(NL) Frietensilo

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Kuip in R.V.S. AISI 304 (18/10 mm) met dubbel geperforeerde bodem voor het afdruipen van het product te optimaliseren.
- Verwarmingselement boven geplaatst met een geïntegreerde keramische weerstand. AAN/UIT schakelaar.

FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004



E65/SF4T-N

908,Eur

(FR) **Bac de salage pour pommes frites -Top-**
- Cuve 325x530xh150 mm.

(NL) **Frietensilo -Top-**
- Kuip 325x530xh150 mm.

400x650xh280/470 mm
1 kW
230/1N 50-60Hz
22 kg
0.19 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Éléments neutres

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Surface de travail lisse. Sur la façade avant un tiroir coulissant sur glissières, GN h150 mm.

(NL) Neutrale werkelementen

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Vlak werkblad. Frontale schuiflade op geleiders, GN h150mm .
- Kuip voorzien van afvoerventiel en overloop, standaard geleverd met mengkraan voor koud en warmwater en een hevel voor de afvoer. Kuip voorzien van geluidsisolatie.

N65/PTC4T-N

585,Eur

(FR) **Elément neutre de travail avec tiroir -Top-**
- Tiroir coulissant sur glissières.

(NL) **Neutraal werkelement met lade -Top-**
- Schuiflade op rails.

400x650xh280/380 mm

19 kg

0.18 m3

N65/PTC7T-N

791,Eur

(FR) **Elément neutre de travail avec tiroir -Top-**
- Tiroir coulissant sur glissières.

(NL) **Neutraal werkelement met lade -Top-**
- Schuiflade op rails.

700x650xh280/380 mm

32 kg

0.3 m3

N65/LV7T-N

1 096,Eur

(FR) **Plonge avec robinet mélangeur -Top-**
- Cuve 500x400xh150 mm.
- Cuve munie de crépine et bonde de trop-plein, livrée de série avec un robinet mélangeur d'eau chaude et froide ainsi que d'un siphon de décharge.
- Fond extérieur de la cuve revêtu d'un isolant phonique.

(NL) **Spoelbak met mengkraan -Top-**
- Kuip 500x400xh150 mm.
- Kuip voorzien van afvoerventiel en overloop, standaard geleverd met mengkraan voor koud en warmwater en een sifon voor de afvoer.
- Kuip voorzien van geluidsisolatie.

700x650xh280/380 mm

18 kg

0.29 m3

ALPHA 650 EVO

N65/BA4-N

393,Eur

400x540xh570 mm

(FR) **Soubassement ouvert en acier inox AISI 304**
• Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.

(NL) **Open onderstel in roestvrij staal AISI 304**
• Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Verstelbare poten in R.V.S.

9 kg

0.18 m3

N65/BA7-N

454,Eur

700x540xh570 mm

(FR) **Soubassement ouvert en acier inox AISI 304**
• Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.

(NL) **Open onderstel in roestvrij staal AISI 304**
• Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Verstelbare poten in R.V.S.

11 kg

0.29 m3

N65/BA8-N

519,Eur

800x540xh570 mm

(FR) **Soubassement ouvert en acier inox AISI 304**
• Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.

(NL) **Open onderstel in roestvrij staal AISI 304**
• Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Verstelbare poten in R.V.S.

13 kg

0.33 m3

N65/BA10-N

628,Eur

1000x540xh570 mm

(FR) **Soubassement ouvert en acier inox AISI 304**
• Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.

(NL) **Open onderstel in roestvrij staal AISI 304**
• Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Verstelbare poten in R.V.S.

16 kg

0.42 m3

N65/BA11-N

631,Eur

1100x540xh570 mm

(FR) **Soubassement ouvert en acier inox AISI 304**
• Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.

(NL) **Open onderstel in roestvrij staal AISI 304**
• Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Verstelbare poten in R.V.S.

18 kg

0.47 m3

N65/PDGX4-N — 183,Eur

400x20xh400 mm

(FR) Porte pour soubassement de 400 mm
(NL) Deur voor onderstel van 400 mm

N65/PDG7-N — 293,Eur

700x20xh400 mm

(FR) Portes pour soubassement de 700 mm
(NL) Deuren voor onderstel van 700 mm

N65/2TR4-N — 476,Eur

400x540xh400 mm

(FR) 2 tiroirs pour soubassement N65/BA4-N
(NL) 2 laden voor onderstel N65/BA4-N

N65/2TR7-N — 598,Eur

700x540xh400 mm

(FR) 2 tiroirs pour soubassement N65/BA7-N
(NL) 2 laden voor onderstel N65/BA7-N

N65/40RV-N — 133,Eur

335x535xh30 mm

(FR) Tablette intermédiaire
(NL) Tussenblad

N65/70RV-N — 154,Eur

635x535xh30 mm

(FR) Tablette intermédiaire
(NL) Tussenblad

A65/40GR-N — 346,Eur

(FR) Kit chauffant pour N65/BA4-N
(NL) Verwarmingskit voor N65/BA4-N

A65/70GR-N — 403,Eur

510x530xh50 mm

(FR) Kit chauffant pour N65/BA7-N
(NL) Verwarmingskit voor N65/BA7-N

A65/CG-N — 42,Eur

580x150xh7 mm

(FR) Barette de jonction "Standard+Standard"
(NL) Afdichtingsstrip "Standard+Standard"

A65/CGFT-SX-N — 62,Eur

580x80xh7 mm

(FR) Barette gauche de jonction "Plaque cuisson+Standard"
(NL) Afdichtingsstrip links "Kookplaat+Standaard"

A65/CGFT-DX-N — 62,Eur

580x80xh7 mm

(FR) Barette droite de jonction "Plaque cuisson+Standard"
(NL) Afdichtingsstrip rechts "Kookplaat + Standaard"

A65/CGFT-FT-N — 62,Eur

580x80xh7 mm

(FR) Barette de jonction "Plaque cuisson+Plaque cuisson"
(NL) Afdichtingsstrip "Kookplaat + Kookplaat"

A65/CGGR-GR-N — 62,Eur

555x80xh7 mm

(FR) Barette de jonction "grill + grill"
(NL) Afdichtingsstrip "gril + gril"

A65/CGBR-N — 42,Eur

555x15xh7 mm

(FR) Barette de jonction "Sauteuse"
(NL) Afdichtingsstrip "Braadpan"

A65/CGGR-DX-N — 62,Eur

555x80xh7 mm

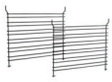
(FR) Barette droite de jonction "Grill + Standard"
(NL) Afdichtingsstrip rechts "Gril + Standaard"

A65/CGGR-SX-N — 62,Eur

555x80xh7 mm

(FR) Barette gauche de jonction "Grill + Standard"
(NL) Afdichtingsstrip links "Gril + Standaard"

A65/RG2-N — 125,Eur



(FR) Couple guide latérale (droite et gauche) pour armoire
(NL) Set laterale geleiders (rechts en links) voor kast

A65/G1/1-N — 54,Eur

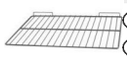
530x325xh20 mm

(FR) Grille armoire module 400 mm
(NL) Rooster voor kast module 400 mm

Diamond

A65/G-N — 76,Eur

625x325xh20 mm



FR Grille armoire module 700 mm
NL Rooster voor kast module 700 mm

A65/GF-GN1/1-N — 55,Eur

530x325xh30 mm

FR Grille four électrique GN 1/1
NL Rooster voor elektrische oven GN 1/1

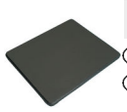
A65/G-RID-N — 18,Eur

260x260 mm

FR Grille de réduction
NL Reductierooster

A65/PL1F-N — 158,Eur

320x270xh15 mm



FR Plaque lisse pour 1 brûleur
NL Vlakke plaat voor 1 brander

A65/PB2F-N — 256,Eur

320x560xh50 mm

FR Plaque rainurée pour 2 brûleurs
NL Geribde plaat voor 2 branders

A65/C1/2-FR-N — 72,Eur

110x225xh110 mm

FR Panier 1/2 pour friteuse gaz/électrique
NL Mand 1/2 voor friteuse gas/elektrisch

A65/C1-FRE-N — 84,Eur

220x225xh110 mm

FR Panier 1/1 pour friteuse électrique
NL Mand 1/1 voor elektrische friteuse

A65/C1-FRG-N — 80,Eur

230x255xh110 mm

FR Panier 1/1 pour friteuse gaz
NL Mand 1/1 voor gasfriteuse

A65/CP-C4-N — 116,Eur

140x140xh160 mm

FR Panier 1/4 pour cuiseur à pâtes
NL Mand 1/4 voor pastakoker

A65/RAS-FT-N — 76,Eur

530x15xh7 mm

FR Racleur à lame pour plaque de cuisson
NL Schraper met mes voor braadplaat

A65/10L-RAS-N — 26,Eur

15xh7 mm

FR Kit de 10 lames pour racleur
NL Set van 10 messen voor schraper

A65/CA-SB-N — 448,Eur

50x50xh1500 mm

FR Colonne avec robinet d'eau
NL Kolom met waterkraan

A65/T53X53X2-N — 82,Eur

530x530xh20 mm

FR Platine h. 20 mm pour four gaz
NL Plaat h. 20 mm voor gasoven

A65/T53X53X4-N — 99,Eur

530x530xh40 mm

FR Platine h.40 mm pour four gaz
NL Plaat h.40 mm voor gasoven

A65/T53X53X6-5-N — 109,Eur

530x530xh65 mm

FR Platine h.65 mm pour four gaz
NL Plaat h.65 mm voor gasoven

1/1-L — 6,Eur

530 mm

FR Barette de soutien bac GN bain-marie 530 mm
NL Steun voor GN bakken in bain-marie 530 mm

1/2-L — 6,Eur

325x20 mm

FR Barette de soutien bac GN bain-marie 325 mm
NL Steun voor GN bakken in bain-marie 325 mm

(FR) Cuisinière gaz

- Brûleurs en fonte traitée, couronne à très haut rendement.
- Top en inox embouti.
- Régulation par vanne gaz, allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple.
- Grille supérieure en fonte émaillée (380x590 mm).
- Réalisation en acier inox AISI 304

(NL) Gasfornuis

- Behandelde gietijzeren branders, zeer hoog rendement kronen.
- Diepgetrokken roestvrijstalen bovenkant.
- Regeling door gaskraan, ontsteking door middel van waakvlam, veiligheidsthermokoppel.
- Bovenste rooster in geëmailleerd gietijzer (380x590 mm).
- Uitvoering in RVS AISI 304.

GDI/2F4

854,- Eur

400x600 mm

8170 kcal

26 kg

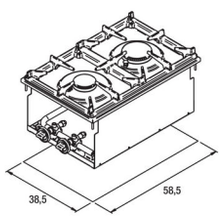
0.19 m3

(FR) Cuisinière gaz 2 feux vifs, à encastrer

- 2 brûleurs à feu vif 1x3,5 & 1x6 kW.
- Découpe pour encastrement 385x585 mm.
- Rampe d'alimentation des robinets gaz, ajustable en profondeur (+/- 100 mm).

(NL) Gasfornuis 2 branders, inbouw

- 2 branders 1x3,5 & 1x6 Kw.
- Opening voor inbouw 385x585 mm.
- Vermogen van de gaskranen, verstelbaar in de diepte (+/- 100 mm).



(FR) Cusinière plaque vitrocéramique électrique

- Vitrocéramique avec foyers radiants à infrarouge, mise à température rapide.
- Entretien aisé de la surface de cuisson.
- Régulateur d'énergie gradué pour chaque foyer, avec lampe témoin.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Elektrische fornuis vitrokeramische platen

- Vitrokeramisch met infraroodverbindende kookzone voor snelle opwarming.
- Eenvoudig onderhoud van het kookvlak.
- Gegradueerde energieregelaar voor elke kookplaat, met indicatielampje.
- Uitvoering in RVS AISI 304.

EDI/2VC4

1 811,- Eur

400x600 mm

4.6 kW

400/3N 50-60Hz

18 kg

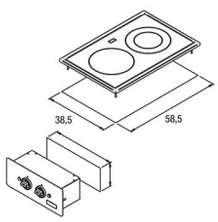
0.17 m3

(FR) Cuisinière électrique, 2 plaques vitrocéramique, à encastrer

- 2 foyers indépendants 1x2,1 & 1x2,5 kW.
- Découpe pour encastrement 385x585 mm.
- Boitier des commandes livré séparément.

(NL) Elektrisch fornuis met 2 vitrokeramische platen, inbouw

- 2 afzonderlijke kookzones 1x2,1 & 1x2,5 Kw.
- Opening voor inbouw 385x585 mm.
- Bedieningspaneel afzonderlijk geleverd.



1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Plaques de cuisson électriques

- Plaque en fonte à haute conductibilité thermique, munie d'un rebord périphérique soudé, garantissant une parfaite étanchéité.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson (100x500xh 57 mm = 2,8 L) positionné en dessous de l'appareil.
- Chauffage par résistances en inox, placées sous la plaque même.
- Régulation de 120°C à 320°C, par thermostat, avec lampe témoin.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Elektrische braadplaat

- Gietijzeren plaat met hoge warmtegeleiding, voorzien van een gelaste rondomlopende boord, die een perfecte dichtheid garandeerd.
- Opvangbak voor het kookvocht (100x500xh 57 mm = 2,8 liter) geplaatst onderaan het apparaat.
- Verwarmd door weerstanden in RVS, geplaatst onder de plaat zelf.
- Thermostaatregeling van 120° tot 320°C, met getuigelamp.
- Uitvoering in RVS AISI 304.

EDI/PLCD4

1 707,Eur

(FR) **Plaque de cuisson lisse, électrique, chromée, à encastrer**

- Plaque au chrome dur "50 µm". Surface 395x520 mm, 20,5 dm².
- Découpe pour encastrement 385x585 mm.
- Boitier des commandes livré séparément.

(NL) **Elektrische braadplaat met verchroomde vlakke plaat , inbouw**

- Plaat in verhard chroom "50 µm". Oppervlakte 395x520 mm, 20,5 dm2.
- Opening voor inbouw 385x585 mm.
- Bedieningspaneel afzonderlijk geleverd.

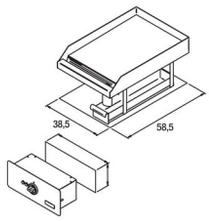
400x600 mm

4.5 kW

400/3N 50-60Hz

46 kg

0.17 m3



EDI/PLCD7

2 379,Eur

(FR) **Plaque de cuisson lisse, électrique, chromé, à encastrer**

- Plaque au chrome dur "50 µm". Surface 695x520 mm, 36,1 dm².
- Découpe pour encastrement 685x585 mm.
- Boitier des commandes livré séparément.

(NL) **Elektrische braadplaat met verchroomde vlakke plaat , inbouw**

- Plaat in verhard chroom "50 µm". Oppervlakte 695x520 mm, 36,1 dm2.
- Opening voor inbouw 685x585 mm.
- Bedieningspaneel afzonderlijk geleverd.

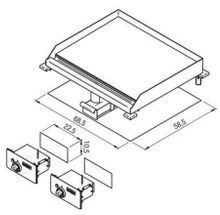
700x600 mm

9 kW

400/3N 50-60Hz

72 kg

0.29 m3



(FR) Cuiseurs à pâtes électriques

- Cuve en acier inox AISI 316 résistant à la corrosion du sel et à l'usure (15/10ème), munie d'un trop plein pour les amidons et d'un double fond perforé en inox.
- La vanne de décharge (à billes) est placée en dessous de l'appareil.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur du bac.
- Régulation par commutateur à 4 positions, avec lampe témoin.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Elektrische pastakokers

- Kuip in roestvrij staal AISI 316 bestand tegen zoutcorrosie en slijtage (15/10e), voorzien van een overloop voor zetmeel en een dubbele geperforeerde roestvrijstalen bodem.
- De aftapkraan (kogelkraan) wordt onder het apparaat geplaatst.
- Verwarmd door gepantserde roestvrijstalen weerstanden in de kuip.
- Regeling door 4 standen schakelaar, met indicatielampje.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

EDI/CP4

1 210,Eur

(FR) **Cuiseur à pâtes électrique, 20 litres, à encastrer**
- Cuve 320x370x145 mm (20 L).
- Découpe pour encastrement 385x585 mm.
- Boitier des commandes livré séparément.
- NB : paniers A65/CP-C4-N non inclus.

(NL) **Elektrisch pastakoker, 20 liters, inbouw**
- Kuip 320x370x145 mm (20L).
- Opening voor inbouw 385x585 mm.
- Bedieningspaneel afzonderlijk geleverd.
- NB: exlusief A65/CP-C4-N.

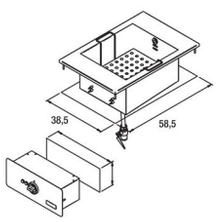
400x600 mm

6 kW

400/3N 50-60Hz

22 kg

0.17 m3



EDI/CP7

1 603,Eur

(FR) **Cuiseur à pâte électrique, 40 litres, à encastrer**
- Cuve 620x370x145 mm (40 L).
- Découpe pour encastrement 685x585 mm.
- Boitier des commandes livré séparément.
- NB : paniers A65/CP-C4-N non inclus.

(NL) **Elektrisch pastakoker , 40 liters, inbouw**
- Kuip 620x370x145 mm (40L).
- Opening voor inbouw 685x585 mm.
- Bedieningspaneel afzonderlijk geleverd.
- NB: exclusief manden A65/CP-C4-N.

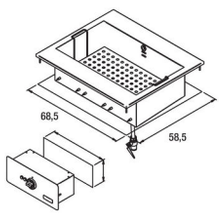
700x600 mm

9 kW

400/3N 50-60Hz

28 kg

0.29 m3



Drop In Cooking Units

(FR) Bains-marie électriques

- Cuve en acier inox AISI 304, munie d'une grille perforée de fond, robinet de vidange (à bille) placé en dessous de l'appareil.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve, à l'extérieur.
- Interrupteur ON/OFF, avec lampe témoin.
- Régulation de 30°C à 90°C, par thermostat.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- NB : livré sans bac GN.

(NL) Elektrische bain-marieën

- Kuip in RVS AISI 304, voorzien van een geperforeerd rooster op de bodem, aftapkraan geplaatst onder het apparaat.
- Verwarming door gepantserde weerstanden in RVS, geplaatst onder de bodem van de kuip, aan de buitenkant.
- Schakelaar aan/uit, met controlelampje.
- Thermostaatregeling van 30°C tot 90°C.
- Uitvoering in RVS AISI 304.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

EDI/BM4

958, Eur

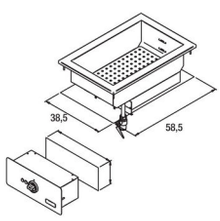
(FR) **Bain-marie électrique GN 1/1, à encastrer**

- Cuve : 325x535xh175 mm, GN 150 mm.
- Découpe pour encastrement 385x585 mm.
- Boitier des commandes livré séparément.
- NB : livré sans bac GN.

(NL) **Elektrische Bain-marie GN 1/1, inbouw**

- Kuip: 325x535xh175 mm, GN 150 mm.
- Opening voor inbouw 385x585 mm.
- Bedieningspaneel afzonderlijk geleverd.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

400x600 mm
1.5 kW
230/1N 50-60Hz
20 kg
0.17 m3



A65/G-RID-N — 18,Eur

260x260 mm

FR Grille de réduction
NL Reductierooster

A65/CP-C4-N — 116,Eur

140x140xh160 mm

FR Panier 1/4 pour cuiseur à pâtes
NL Mand 1/4 voor pastakoker

A65/RAS-FT-N — 76,Eur

530x15xh7 mm

FR Racleur à lame pour plaque de cuisson
NL Schraper met mes voor braadplaat

A65/10L-RAS-N — 26,Eur

15xh7 mm

FR Kit de 10 lames pour racleur
NL Set van 10 messen voor schraper

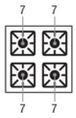
OPTIMA 700 EVO

(FR) Fourneaux à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes de récolte de liquide intégrées.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traité étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne de gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles supérieures en fonte émaillée 330x300 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Four gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 150°C à 290°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple, en dotation : 1 grille.
- Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux.
- Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

(NL) Gasfornuizen

- Uitvoering n R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304, geïntegreerde kom voor het verzamelen van vloeistof.
- Open branders in behandeld gietijzer waterdicht, kroon in messing (zeer hoog rendement). Regeling van branders van 1,5 tot 7kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Bovenste roosters in geëmailleerd gietijzer 330x300 mm (vaatwasmachinebestendig).
- Gasoven GN 2/1, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling tussen 150°C en 290°C, door thermostatische gaskraan, piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus.
- Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.



G7/4BF7-N

3 164,Eur

700x700xh850/920 mm

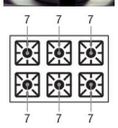
(FR) **Fourneau 4 feux vif, four gaz GN 2/1**
- 4 brûleurs (4x 7 kW) high efficiency & flexibility.
- Four à gaz (6 kW), GN 2/1 dimensions : 560x660xh310 mm.

29240 kcal

(NL) **Gasfornuis 4 branders met gasoven GN 2/1**
- 4 branders (4x 7kW) (High Efficiency & Flexibility).
- Gasoven (6kW) GN 2/1 afmetingen (560x660xh310 mm).

90 kg

0.8 m3



G7/6BFA11-N

4 136,Eur

1100x700xh850/920 mm

(FR) **Fourneau 6 feux vifs, four gaz GN 2/1, armoire neutre**
- 6 brûleurs (6x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Four à gaz (6 kW), GN 2/1 dimensions : 560x630xh310 mm.
- Armoire neutre GN 1/1, dimensions : 325x535xh320 mm.

41280 kcal

(NL) **Gasfornuis 6 branders, gasoven GN 2/1, neutrale kast**
- 6 branders (6x 7kW) High Efficiency & Flexibility.
- Gasoven (6kW), GN 2/1 afmetingen 560x630xh310 mm.
- Neutrale kast GN 1/1, afmetingen 325x535xh320 mm.

125 kg

1.1 m3

G7/2B4T-N

1 089,Eur

400x700xh250/320 mm

(FR) **Cuisinière gaz 2 feux vifs -Top-**
- 2 brûleurs (2x7 kW) High Efficiency & Flexibility.

12040 kcal

(NL) **Gasfornuis 2 branders - Top-**
- 2 branders (2x 7kW) High Efficiency & Flexibility.

30 kg

0.2 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

G7/4B7T-N

1 704,Eur

700x700xh250/320 mm

(FR) **Cuisinière gaz 4 feux vifs -Top-**
• 4 brûleurs (4x7 kW) high efficiency & flexibility.

24080 kcal

(NL) **Gasfornuis 4 branders -Top-**
• 4 branders (4x 7kW) High Efficiency & Flexibility.

50 kg

0.32 m3

G7/6B11T-N

2 192,Eur

1100x700xh250/320 mm

(FR) **Cuisinière gaz 6 feux vifs -Top-**
• 6 brûleurs (6x7 kW) high efficiency & flexibility.

36120 kcal

(NL) **Gasfornuis 6 branders -Top-**
• 6 branders (6x 7kW) High Efficiency & Flexibility.

64 kg

0.5 m3

AVANTAGES

Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (high efficiency & flexibility) s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

VOORDELEN

Onze H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) branders combineren vermogen, efficiëntie en flexibiliteit en kunnen eenvoudig worden aangepast aan alle soorten professioneel kookgerei. Branders met zeer hoog rendement (7kW), naar wens uitwisselbaar, messing kroon, automatische ontsteking door. waakvlam (100% beveiligd) en veiligheid door thermokoppel.

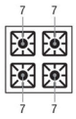
1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Fourneaux à gaz avec four électrique

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes de récolte de liquide intégrées.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traité étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne de gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles supérieures en fonte émaillée 330x300 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox placée dans la voûte et sous le sol du four. Régulation de 125°C à 300°C, par thermostat. En dotation : 1 grille.
- Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Régulation de 70°C à 270°C, par thermostat, en dotation : 1 grille.
- Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

(NL) Gas fornuizen met elektrisch oven

- Uitvoering n R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304, geïntegreerde kom voor het verzamelen van vloeistof.
- Open branders in behandeld gietijzer, kroon in messing (zeer hoog rendement). Regeling van branders van 1,5 tot 7kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Bovenste roosters in geëmailleerd gietijzer 330x300 mm (vaatwasmachinebestendig).
- Elektrische oven GN 2/1, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling van 150°C tot 290°C, door thermostatische gaskraan, standaard toebehoren 1 rooster.
- Elektrische convectieoven GN 1/1, verwarming door 3 ronde weerstanden in R.V.S. Temperatuurregeling tussen 70°C en 270°C, door thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.



G7/4BFEV7-N

3 680,Eur

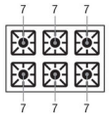
(FR) Fourneau 4 feux vifs gaz, four élect. Convection GN 1/1

- 4 brûleurs (4x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Four à convection, électrique (2,6 kW), GN 1/1 (560x370xh320 mm).

(NL) Gasfornuis 4 branders, elektrische convectie-oven GN 1/1

- 4 branders (4x 7kW) High Efficiency & Flexibility.
- Elektrische oven (2,6kW), GN 1/1(560x370xh320 mm).

700x700xh850/920 mm
2.6 kW
24080 kcal
230/1N 50-60Hz
83 kg
0.8 m3



G7/6BFEVA11-N

4 806,Eur

(FR) Fourneau gaz 6 feux vifs, four élec. convection GN 1/1, armoire neutre

- 6 brûleurs (6x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Four à convection électrique (2,6 kW), GN 1/1 (560x370xh320 mm).
- Armoire neutre GN 1/1 (325x535xh320 mm).

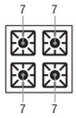
(NL) Gasfornuis 6 branders, elektrische convectie-oven GN 1/1, neutrale kast

- 6 branders (6x 7kW) High Efficiency & Flexibility.
- Elektrische convectieoven (2,6kW), GN 1/1 (560x370xh320 mm).
- Neutrale kast GN 1/1 (325x535xh320 mm).

1100x700xh850/920 mm
2.6 kW
36120 kcal
230/1N 50-60Hz
128 kg
1.1 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

OVEN GN 2/1



G7/4BFE7-N

3 813,Eur

700x700xh850/920 mm

5.3 kW

24080 kcal

400-230/3N 50-60Hz

91 kg

0.8 m3

(FR) **Fourneau 4 feux vifs gaz, four électrique GN 2/1**

- 4 brûleurs (4x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Four électrique (5,3 kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).

(NL) **Gasfornuis 4 gasbranders, elektrische oven GN 2/1**

- 4 branders (4x 7kW) High Efficiency & Flexibility.
- Elektrische oven (5,3kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).

1000 kcal/h = 1,16 kW

OPTIMA 700 EVO

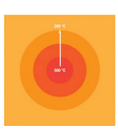
(FR) Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304, cuvettes de récolte de liquide intégrées.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne de gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles supérieures en fonte émaillée 330x300 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Plaque coup de feu en fonte (10 mm) avec anneau central amovible, chauffage à gaz par un brûleur positionné au centre de la chambre de combustion. Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre. Régulation par une vanne de gaz, allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple.
- Four à gaz GN 2/1, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 150°C à 290°C, par une vanne de gaz thermostatique, allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple, en dotation : 1 grille.
- Enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux.

(NL) Gas Fornuizen

- Uitvoering n R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304, geïntegreerde kom voor het verzamelen van vloeistof.
- Open branders in behandeld gietijzer, kroon in messing (met zeer hoog rendement). Regeling van branders van 1,5 tot 7kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Bovenste roosters in geëmailleerd gietijzer 330x300 mm (vaatwasmachinebestendig).
- Doorkookplaat in gietijzer (10mm) met centrale verwijderbare brander, gasverwarming door een brander die zich in het midden van de verbrandingskamer bevindt. Verbrandingskamer voorzien van thermische glaswolisolatie. Regeling door middel van gaskraan, piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid.
- Gasoven GN 2/1, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling van 150°C tot 290°C, door thermostatische gaskraan, piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus.

OVEN GN 2/1



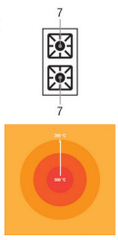
G7/TF7-N

3 335,Eur

(FR) **Fourneau taque coup de feu gaz, four gaz GN 2/1**
- Plaque coup de feu (10 kW), dimensions : 670x585 mm.
- Four à gaz (6 kW), dimensions : 560x660xh310 mm.

(NL) **Fornuis doorkookplaat, gasoven GN 2/1**
- Warmhoudplaat, afmetingen 670x585 mm (10kW).
- Gasoven (6kW), afmetingen 560x660xh310 mm.

700x700xh850/920 mm	
13760 kcal	
120 kg	
0.73 m3	



G7/T2BFA11-N

4 982,Eur

(FR) **Fourneau taque coup de feu, 2 feux gaz, four GN 2/1, armoire GN1/1**
- 2 brûleurs (2x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Plaque coup de feu, dimensions : 670x585 mm (10kW).
- Four à gaz 6 kW, GN 2/1 (560x660xh310 mm).
- Armoire neutre GN 1/1.

(NL) **Fornuis, doorkookplaat, 2 gasbranders, gasoven GN 2/1, kast GN 1/1**
- 2 branders (2x 7kW) High Efficiency & Flexibility.
- Warmhoudplaat, afmetingen 670x585 mm (10kW).
- Gasoven (6kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).
- Neutrale kast GN 1/1.

1100x700xh850/920 mm
25800 kcal
150 kg
1.1 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

G7/T4B2F15-N

6 498,Eur

1500x700xh850/920 mm

(FR) **Fourneau gaz 4 feux vifs, taque coup de feu centrale, 2 fours gaz GN 2/1**

- 4 brûleurs (4x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Plaque coup de feu, dimensions : 670x585 mm (10kW).
- 2 fours à gaz (6 kW), dimensions : 560x660xh310 mm.

42995 kcal

320 kg

1.4 m3

(NL) **Fornuis 4 branders, centrale doorkookplaat, 2 gasovens GN 2/1**

- 4 branders (4x 7kW) High Efficiency & Flexibility.
- Warmhoudplaat, afmetingen 670x585 mm (10kW).
- 2 gasovens (6kW), afmetingen 560x660xh310 mm.

G7/T7T-N

2 140,Eur

700x700xh250/320 mm

(FR) **Cuisinière taque coup de feu gaz -Top-**

- Plaque coup de feu, dimensions : 670x585 mm (10kW).

8600 kcal

68 kg

0.3 m3

(NL) **Gas doorkookplaat -Top-**

- Warmhoudplaat, afmetingen 670x585 mm (10kW).

G7/T2B11T-N

2 769,Eur

1100x700xh250/320 mm

(FR) **Cuisinière 2 feux vifs, taque coup de feu gaz-Top-**

- 2 brûleurs (2x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Plaque coup de feu, dimensions : 670x585 mm (10 kW).

20640 kcal

85 kg

0.52 m3

(NL) **Gasfornuis 2 branders, doorkookplaat -Top-**

- 2 branders (2x 7kW) High Efficiency & Flexibility.
- Warmhoudplaat, afmetingen 670x585 mm (10kW).

G7/T4B15T-N

3 382,Eur

1500x700xh250/320 mm

(FR) **Cuisinière 4 feux vifs, plaque coup de feu centrale gaz -Top-**

- 4 brûleurs (4x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Plaque coup de feu, dimensions : 670x585 mm (10 kW).

32675 kcal

110 kg

0.64 m3

(NL) **Fornuis 4 branders, centrale doorkookplaat -Top-**

- 4 branders (4x 7kW) High Efficiency & Flexibility.
- Warmhoudplaat, afmetingen 670x585 mm (10kW).

1000 kcal/h = 1,16 kW

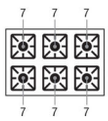
(FR) Fourneaux à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Brûleurs à feu vif en fonte traité étanche, couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW par vanne de gaz.
- Grilles en fonte émaillée 330x300 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Four à gaz , chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 150°C à 290°C, par une vanne gaz thermostatique, allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple, en dotation : 1 grille.
- Four maxi gaz chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la température du four de 150°C à 290°C, par une vanne de gaz thermostatique, allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple, en dotation : 1 grille.

(NL) Gasfornuizen

- Uitvoering n R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Open branders in behandeld gietijzer waterdicht, kroon in messing (met zeer hoog rendement). Regeling van branders van 1,5 tot 7kW per gasklep.
- Roosters in geëmailleerd gietijzer 330x300 mm (vaatwasmachinebestendig).
- Gasoven, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling van de oven tussen 150°C en 290°C, door thermostatische gaskraan, piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Maxi gasoven, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Temperatuurregeling van de oven tussen 150°C en 290°C, door thermostatische gaskraan, piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.

MAXI OVEN



G7/6BFM11-N

4 988,Eur

1100x700xh850/920 mm

(FR) **Fourneau 6 feux vifs, four maxi gaz 1 grande porte**
- 6 brûleurs (6x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Four maxi gaz (8 kW), dimensions : 770x660xh360 mm.

43000 kcal

115 kg

1.1 m3

(NL) **Fornuis 6 branders, maxi gasoven 1 groote deur**
- 6 branders (6x 7kW) High Efficiency & Flexibility.
- Maxi gasoven (8kW), afmetingen 770x660xh360 mm

G7/TM4BFA11-N

5 062,Eur

1100x700xh850/920 mm

(FR) **Fourneau 4 feux vifs, plaque à mijoter, four gaz GN 2/1, armoire GN 1/1**
- 4 brûleurs (4x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Plaque à mijoter (5,5 kW), dimensions : 320x585 mm.
- Four à gaz 6 kW (560x660xh310 mm). Armoire neutre GN 1/1.

33970 kcal

140 kg

1.1 m3

(NL) **Gasfornuis 4 branders, sudderplaat, gasoven GN 2/1 en kast GN 1/1**
- 4 branders (4x 7kW) High Efficiency & Flexibility.
- Sudderplaat (5,5kW), afmetingen 320x585 mm.
- Gasoven (6kW) (560x660xh310 mm). Neutrale kast GN 1/1.

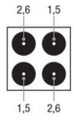
1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Fourneaux électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaques en fonte, avec un bord d'étanchéité en acier inox, dispositif de sécurité en cas de surchauffe. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions.
- Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole du four. Régulation de la température du four de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante, équipé de thermostat de sécurité, en dotation : 1 grille.
- L'enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux. Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

(NL) Elektrische fornuizen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte bovenblad (15/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- Gietijzeren platen, met een waterdichte rand in roestvrij staal, veiligheidsmechanisme in geval van oververhitting. Regeling van het verwarmingsvermogen via 7 standenschakelaar.
- Elektrische oven GN 2/1, verwarming d.m.v. weerstanden in R.V.S., geplaatst in plafond en in bodem van de oven. Temperatuurregeling van de oven tussen 125°C en 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, uitgerust met veiligheidsthermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en de dubbelwandige deur (gestempeld) gemaakt van roestvrij staal en uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep van roestvrij staal.



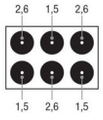
E7/4PF7-N

3 386, Eur

(FR) **Fourneau 4 plaques rondes avec four électrique GN 2/1 et grill**
- 4 plaques (2x1,5 kW Ø 150 mm et 2x2,6 kW Ø 220 mm).
- Four électrique GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.

(NL) **Elektrisch fornuis 4 platen op elektrische oven GN 2/1 en gril**
- 4 kookplaten (2x 1,5kW Ø 150mm en 2x 2,6kW Ø 220mm).
- Elektrische oven GN 2/1 (5,3kW) afm. 560x660xh310 mm, grill.

700x700xh850/920 mm
13.5 kW
400-230/3N 50-60Hz
90 kg
0.73 m3



E7/6PFA11-N

4 031, Eur

(FR) **Fourneau 6 plaques rondes, four GN 2/1 et grill électrique, armoire neutre GN 1/1**
- 6 plaques (3x 1,5 kW Ø 150 mm et 3x de 2,6 kW Ø 220 mm).
- Four électrique GN 2/1 (5,3 kW), dim. 560x660xh310 mm, grill.
- Armoire neutre GN 1/1, dimensions : 340x650xh350.

(NL) **Elektrisch fornuis met 6 ronde platen, elektrische oven GN 2/1 en grill, met kast GN 1/1**
- 6 kookplaten (3x 1,5kW Ø 150 mm en 3x 2,6kW Ø 220 mm).
- Elektrische oven GN 2/1 (5,3kW) afm. 560x660xh310 mm, grill.
- Neutrale kast GN 1/1, afmetingen 340x650xh350 mm.

1100x700xh850/920 mm
17.6 kW
400-230/3N 50-60Hz
136 kg
1.1 m3

OPTIMA 700 EVO

E7/2P4T-N

1 121,Eur

400x700xh250/320 mm

4.1 kW

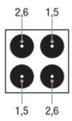
400-230/3N 50-60Hz

20 kg

0.2 m3

(FR) **Cuisinière électrique 2 plaques rondes -Top-**
- 2 plaques (1x1,5 kW Ø 150 mm et 1x2,6 kW Ø 220 mm).

(NL) **Elektrische kookplaat 2 ronde platen -Top-**
- 2 kookplaten (1x 1,5kW Ø 150mm en 1x 2,6kW Ø 220mm).



E7/4P7T-N

1 652,Eur

700x700xh250/320 mm

8.2 kW

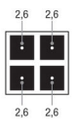
400-230/3N 50-60Hz

32 kg

0.32 m3

(FR) **Cuisinière électrique 4 plaques rondes -Top-**
- 4 plaques (2x 1,5 kW Ø 150mm et 2x de 2,6 kW Ø 220 mm).

(NL) **Elektrische kookplaat 4 ronde platen -Top-**
- 4 kookplaten (2x 1,5kW Ø 150 mm en 2x 2,6kW Ø 220 mm).



E7/4PQF7-N

4 398,Eur

700x700xh850/920 mm

15.7 kW

400-230/3N 50-60Hz

99 kg

0.8 m3

(FR) **Fourneau 4 plaques carrées avec four électrique GN 2/1 et grill**
- 4 plaques (2,6 kW), dimensions : 220x220 mm.
- Four électrique GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.

(NL) **Elektrisch fornuis 4 vierkante platen op elektrische oven GN 2/1 en gril**
- 4 kookplaten (2,6kW), afmetingen 220x220 mm.
- Elektrische oven GN 2/1 (5,3kW) afm. 560x660xh310 mm, grill.

E7/2PQ4T-N

1 795,Eur

400x700xh250/320 mm

5.2 kW

400-230/3N 50-60Hz

27 kg

0.2 m3

(FR) **Cuisinière électrique 2 plaques carrées -Top-**
- 2 plaques (2,6 kW), dimensions : 220x220 mm.

(NL) **Elektrische kookplaat 2 vierkante platen -Top-**
- 2 kookplaten (2,6kW), afmetingen 220x220mm.

E7/4PQ7T-N

3 129, Eur

(FR) **Cuisinière électrique 4 plaques carrées -Top-**
• 4 plaques (2,6 kW), dimensions : 220x220 mm.

(NL) **Elektrische kookplaat 4 vierkante platen -Top-**
• 4 platen (2,6kW) afmetingen 220x220mm.

	700x700xh250/320 mm
	10.4 kW
	400-230/3N 50-60Hz
	46 kg
	0.32 m3

OPTIMA 700 EVO

(FR) Fourneaux avec plaques affleurantes électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Plaques en fonte de forte épaisseur (h. 40 mm) "affleurantes", avec dispositif de sécurité en cas de surchauffe. Régulation par commutateur à 7 positions.
- Four électrique à convection GN 1/1, chauffage par 3 résistances circulaires en inox. Régulation de 70°C à 270°C, par thermostat, en dotation : 1 grille.
- Four en acier inox, angles arrondis, sole en acier émaillée, muni d'isolation thermique, porte à double paroi (intérieur embouti). Chauffage du four, par résistances en inox, placées sur la voûte et sous la sole. Régulation voute et sole indépendante (fonction grill), T° 100°C à 290°C par thermostat.

(NL) Elektrische fornuizen met uitgelijnde platen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S..
- Plaat in gietijzer dikte (h.40 mm) "uitgelijnd", met veiligheidsapparaat in het geval van oververhitting. Regeling via bedieningsschakelaar met 7 standen.
- Elektrische convectie oven GN 1/1, verwarming d.m.v. 3 ronde roestvrij stalen weerstanden. Temperatuurregeling van 70°C tot 270°C, per thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Oven in roestvrij staal, afgeronde hoeken, bodem in geëmailleerd staal, voorzien van thermische isolatie, dubbelwandige deur (diepgetrokken binnen kant). Verwarming van de oven, door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst in plafond en in bodem. Onafhankelijke luifel en bodemregeling (grillfunctie), T° 100°C tot 290°C, per thermostaat.

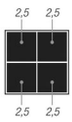
E7/2SPA4-N

2 339,Eur

(FR) **Fourneaux électriques 2 plaques affleurantes, sur armoire ouverte**
- 2 plaques 300x300 mm (2x2,5 kW).

(NL) **Elektrisch fornuis met 2 uitgelijnde platen, op open kast**
- 2 platen 300x300 mm (2x 2,5kW).

400x700xh850/920 mm
5 kW
400-230/3N 50-60Hz
58 kg
0.4 m3



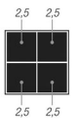
E7/4SPA7-N

3 670,Eur

(FR) **Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, sur armoire ouverte**
- 4 plaques 300x300 mm, indépendantes (4x2,5 kW).

(NL) **Elektrisch fornuis met 4 uitgelijnde platen, op open kast.**
- 4 platen 300x300 mm, onafhankelijk (4x 2,5kW).

700x700xh850/920 mm
10 kW
400-230/3N 50-60Hz
92 kg
0.8 m3



E7/4SPF7-N

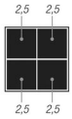
4 930,Eur

(FR) **Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, sur four GN 2/1**
- 4 plaques 300x300 mm, indépendantes (4x 2,5 kW).
- Four (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

(NL) **Elektrisch fornuis met 4 uitgelijnde platen, op oven GN 2/1**
- 4 platen 300x300 mm, onafhankelijk (4x 2,5kW).
- Oven (5,3kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).

700x700xh850/920 mm
15.3 kW
400-230/3N 50-60Hz
125 kg
0.8 m3

OVEN GN 1/1



E7/4SPFV7-N

4 391,- Eur

700x700xh850/920 mm

12.6 kW

400-230/3N 50-60Hz

117 kg

0.8 m3

(FR) **Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, sur four convection GN 1/1**

- 4 plaques 300x300 mm, indépendantes (4x 2,5 kW).
- Four électrique à convection (2,6 kW), GN 1/1 dimensions : 560x370xh320 mm.

(NL) **Elektrisch fornuis met 4 uitgelijnde platen, op convectie oven GN 1/1**

- 4 platen 300x300 mm, onafhankelijk (4x 2,5kW).
- Elektrische convectie oven (2,6kW) GN 1/1, afmetingen 560x370xh320 mm.

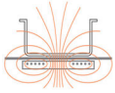
OPTIMA 700 EVO

(FR) Wok à induction

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque en vitrocéramique (6 mm), avec en dessous 1 inducteur. Régulateur d'énergie à 6 positions (chaque foyer).
- Principe de l'INDUCTION : La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient, ce champ est créé électroniquement, il n'y a pas d'élément chauffant, ce qui lui confère une grande sécurité. La cuisson s'effectue pratiquement sans aucune perte de chaleur ; c'est la technologie la plus économique, le retrait du récipient suffit à stopper la cuisson. Trois phénomènes physiques sont donc successivement mis en jeu : A) Le transfert d'énergie de l'inducteur au récipient par voie électromagnétique. B) La transformation de l'énergie électrique en chaleur dans le récipient par effet Joule. C) La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique. NB : accepte tous récipients en tôle émaillée, fonte ou inox, munis du sigle "INDUCTION".

(NL) Inductie Wok

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, regelbare poten in R.V.S.
- Bovenblad waterdicht (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Vitrokeramische inductieplaat (6mm), met onderaan 1 inductor. Energieregelaar tot 6 standen (elke kookzone).
- INDUCTIE principe: Warmte wordt rechtstreeks door een magnetisch veld binnen de container geproduceerd, dit veld wordt elektronisch vervaardigd. Er is geen verwarmingselement, waardoor het zeer veilig is. Er is vrijwel geen verlies van warmte; het is de zuinigste technologie, het verwijderen van de container stopt het kookproces. Drie fysische fenomenen volgen elkaar op: A) De overdracht van energie van de inductor naar de container is elektromagnetisch. B) De omzetting van elektrische energie in warmte in de container door het Joule-effect. C) De warmteoverdracht van het voedingsrecipiënt door thermische geleiding. NB accepteer alle geëmailleerde plaatstalen, gietijzeren of roestvrijstalen containers met de aanduiding "INDUCTION".



E7/WIDA4-N	7 214,Eur
(FR) **Wok induction, sur armoire ouverte** • 1 foyers Ø 300 mm.	400x700xh850/920 mm
	5 kW
(NL) **Inductie wok, op open kast** • 1 zone Ø 300mm.	400/3 50-60Hz
	50 kg
	0.25 m3

AVANTAGES

Technologie écologique et de loin la plus performante.50 % d'économie en consommation énergétique.25 % plus rapide que le gaz (0 à 100°C en 10 secondes).Aucune émission de chaleur, aucun risque de brûlures, surface de cuisson froide.90 % de l'énergie utilisée, restituée en puissance réelle.Facilité d'entretien.

VOORDELEN

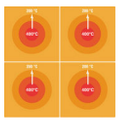
Ecologische technologie en verreweg de meest efficiënte.50% besparing op het energieverbruik.25% sneller dan gas (0 tot 100°C in 10 seconden).Geen warmte-uitstoot, geen risico op brandwonden, koude kookoppervlak.90% van de gebruikte energie, teruggeleverd op echt vermogen.Eenvoudig onderhoud..

(FR) Taques électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Plaque (12 mm) en fonte, chauffage par résistances positionnés en dessous.
- Four en acier inox, angles arrondis, sole en acier émaillée (structure interne amovible), muni d'isolation thermique, porte à double paroi (intérieur embouti). Chauffage du four, par résistances en inox, placées sur la voûte et sous la sole. Régulation voute et sole indépendante (fonction grill), T° 100°C à 290°C par thermostat, en dotation 1 grille.

(NL) Elektrische kookplaat

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Plaat (12 mm) gietijzeren, verwarming door weerstanden onderaan automatisch ingesteld.
- Oven in roestvrij staal, afgeronde hoeken, bodem in geëmailleerd staal (verwijderbaar interne structuur), voorzien van thermische isolatie, dubbelwandige deur (diepgetrokken interieur). Verwarming van de oven, door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst in plafond en in bodem. Afzonderlijke regeling van het plafond en bodem (grillfunctie), T° 100°C tot 290°C per thermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.



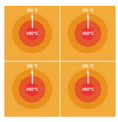
E7/ST7T-N

3 491, Eur

(FR) **Taque électrique, 1/1 module -Top-**
- Plaque (670x585 mm) avec 4 foyers (4x 2,25 kW).

(NL) **Elektrische kookplaat, 1/1 module -Top-**
- Plaat (670x585mm), met 4 kookzones (4x 2,25kW).

700x700xh250/320 mm	
9 kW	
400-230/3N 50-60Hz	
69 kg	
0.3 m3	



E7/STF7-N

5 291, Eur

(FR) **Fourneau taque électrique , module 1/1, sur four GN 2/1**
- Plaque (670x585 mm) avec 4 foyers (4x 2,25 kW).
- Four (5,3 kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).

(NL) **Fornuis met elektrische kookplaat, module 1/1, op oven GN 2/1**
- Plaat (670x585 mm), met 4 kookzones (4x 2,25kW)
- Oven (5,3kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

700x700xh850/920 mm	
14.3 kW	
400-230/3N 50-60Hz	
117 kg	
0.8 m3	

(FR) Cuisinières électriques à induction

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins inférieurs réglables.
- Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque en vitrocéramique (6 mm), avec en dessous 4 inducteurs indépendants
- Régulateur à 6 positions (chaque foyer).
- Principe de l'INDUCTION : La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient, il n'y a pas d'élément chauffant. Trois phénomènes physiques : A) Le transfert d'énergie au récipient par voie électromagnétique. B) La transformation de l'énergie en chaleur dans le récipient par effet Joule. C) La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique.

(NL) Elektrische inductiekookplaat

- Uitvoering n R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven in hoogte.
- Waterdichte bovenkant (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Vitrokeramische inductieplaat (6mm), met onderaan 4 onafhankelijke inductoren.
- Energieregelaar tot 6 standen (elke kookzone).
- INDUCTIE principe: Warmte wordt rechtstreeks door een magnetisch veld binnen de container geproduceerd, er is geen verwarmingselement. Drie fysische fenomenen: A) De overdracht van energie van de inductor naar de container is elektromagnetisch. B) De omzetting van elektrische energie in warmte in de containe gebeurd door het Joule-effect. C) De warmteoverdracht van het voedingsrecipiënt gebeurd door thermische geleiding.

E7/2ID4T-N

8 022, Eur

(FR) **Cuisinière électrique, 2 foyers à induction -Top-**
- 2 foyers Ø 220 mm (2x 3,5 kW).

(NL) **Elektrisch fornuis, 2 inductiezones - Top -**
- 2 kookzones Ø 220mm (2x 3,5kW).

400x700xh250/320 mm

7 kW

400/3 50-60Hz

38 kg

0.2 m3

E7/4ID7T-N

14 005, Eur

(FR) **Cuisinière électrique, 4 foyers a induction -Top-**
- 4 foyers Ø 220 mm (4x3,5 kW).

(NL) **Elektrisch fornuis, 4 inductiezones - Top -**
- 4 zones Ø 220 mm (4x 3,5kW).

700x700xh250/320 mm

14 kW

400/3 50-60Hz

61 kg

0.3 m3

(FR) Fourneaux électriques en vitrocéramique

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Vitrocéramique avec foyers radiants à infrarouges. Régulation par un doseur d'énergie gradué pour chaque foyer.
- Four électrique GN 2/1, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous le sol du four. Régulation de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante.
- L'enceinte du four et porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique.

(NL) Elektrische fornuizen vitrokeramisch

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Vitrokeramisch kookveld met infraroodstraal. Instelling door energieschakelaar per kookveld.
- Elektrische oven GN 2/1, verwarming d.m.v. weerstanden in R.V.S., geplaatst in plafond en in bodem van de oven. Temperatuurregeling van 125°C tot 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en de dubbelwandige deur (gestempeld) gemaakt van roestvrij staal en uitgerust met thermische isolatie.

E7/4VCF7-N

5 165,Eur

(FR) **Fourneau vitrocéramique 4 zones, four GN 2/1 et grill électrique**
- 4 foyers indépendants (2x1,8 kW et 2x2,4 kW).
- Four électrique, (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.

(NL) **Vitrokeramisch fornuis met 4 zones, oven GN 2/1 met elektrische grill**
- 4 afzonderlijke kookvelden van (2x 1,8kW en 2x 2,4kW).
- Elektrische oven (5,3kW) afm. 560x660xh310 mm, grill.

700x700xh850/920 mm
13.9 kW
400-230/3N 50-60Hz
99 kg
0.8 m3

E7/2VC4T-N

2 094,Eur

(FR) **Cuisinière électrique vitrocéramique 2 zones -Top-**
- 2 foyers indépendants (1x1,8kW et 1x2,4kW).

(NL) **Elektrisch vitrokeramische plaat met 2 warmte zones -Top-**
- 2 afzonderlijke kookvelden (1x 1,8kW en 1x 2,4kW).

400x700xh250/320 mm
4.3 kW
400-230/3N 50-60Hz
27 kg
0.2 m3

E7/4VC7T-N

3 621,Eur

(FR) **Cuisinière électrique vitrocéramique 4 zones -Top-**
- 4 foyers indépendants (2x1,8kW et 2x2,4kW).

(NL) **Elektrisch vitrokeramische plaat 4 warmte zones -Top-**
- 4 afzonderlijke kookvelden (2x 1,8kW en 2x 2,4kW).

700x700xh250/320 mm
8.6 kW
400-230/3N 50-60Hz
49 kg
0.3 m3

(FR) Friteuses gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide. Couvercle en acier inox.
- Chauffage à gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, alimenté par brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.
- Version TOP: robinet de vidange (à billes) de la cuve placé sur la façade avant de l'appareil.
- Version sur meuble : robinet de vidange (à billes) ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure.

(NL) Gasfriteusen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal AISI 304 met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, voorzien van een koude zone. Deksel in roestvrij staal.
- Gas verwarming, door warmtewisselaars ondergedompeld in de kuip, uitgerust met gietijzeren branders met horizontale vlam. Temperatuurregeling van 90°C tot 190°C, door thermostatische kraan, waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piëzo-elektrische ontsteking.
- Versie TOP: Aftapkraan (met kogels) van de tank geplaatst aan de voorzijde van het apparaat.
- Meubel versie : (kogel) afvoerkraan en bak voor de zuivering van de olie, geplaatst in de kast onderaan.

G7/F14A4-N

2 571,Eur

400x700xh850/1180 mm

(FR) Friteuse gaz 1 cuve 14 litres sur armoire
- Dimensions de la cuve : 280x340xh300 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 13 litres, max. 14 litres.
- Panier en acier chromé, dimensions : 260x295xh120 mm.

10750 kcal

57 kg

0.6 m3

(NL) Gasfriteuse 1 kuip 14 liter op kast
- Afmetingen van de kuip 280x340xh300 mm.
- Oliecapaciteit min. 13 liter max. 14 liter.
- Verchroomde mand, afmetingen 260x295xh120 mm.

G7/F28A7-N

4 575,Eur

700x700xh850/1180 mm

(FR) Friteuse gaz 2 cuves 14 litres sur armoire
- Dimensions de la cuve : 280x340xh300 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 13 litres, max. 14 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions : 260x295xh120 mm.

21500 kcal

97 kg

1 m3

(NL) Gasfriteuse 2 kuipen 14 liter op kast
- Afmetingen van de kuip 280x340xh300 mm.
- Oliecapaciteit min. 13 liter max. 14 liter.
- 2 verchroomde manden, afmetingen 260x295xh120 mm.

G7/F2V7A4-N

3 391,Eur

400x700xh850/1180 mm

(FR) Friteuse gaz 2 cuves de 7 litres sur armoire
- Dimensions de la cuve : 140x340xh300 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 6 litres, max. 7 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions : 120x295xh120 mm.

10750 kcal

62 kg

0.6 m3

(NL) Gasfriteuse 2 kuipen van 7 liter op kast
- Afmetingen van de kuip 140x340xh300 mm.
- Oliecapaciteit min. 6 liter max. 7 liter.
- 2 verchroomde mand, afmetingen 120x295xh120 mm.

1000 kcal/h = 1,16 kW

G7/F124T-N

2 324,Eur

400x700xh250/580 mm

6364 kcal

33 kg

0.33 m3

(FR) **Friteuse gaz, 1 cuve de 9 litres -Top-**

- Dimensions de la cuve : 250x340xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 8 litres, max. 9 litres.
- Panier en acier chromé, dimensions : 230x295xh120 mm.

(NL) **Gasfriteuse, 1 kuip van 9 liter -Top-**

- Afmetingen van de kuip 250x340xh210 mm.
- Oliecapaciteit min. 8 liter max. 9 liter.
- Verchroomde mand, afmetingen 230x295xh120 mm.

AVANTAGES

Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter aisément les paniers, ainsi que de contenir les éventuels débordements d'huile. La cuve est réalisée en acier inox AISI 304, complètement soudée (en continu). Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en façade avant.

VOORDELEN

De speciaal diepgetrokken TOP laat de manden gemakkelijk leeglopen en beheerst evenals de olie-overloop. De kuip is gemaakt van roestvrij staal AISI 304, volledig gelast (continu). In de bodem van de kuip bevindt zich een geschikte koude zone, die de kwaliteit en levensduur van de bakolie garandeert. Eenvoudig olie aftappen dankzij de aftapkraan op het voorpaneel.

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Friteuse à gaz avec cuve "Y"

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis, entièrement soudée au top, pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide. Couvercle en acier inox.
- Chauffage à gaz, par des échangeurs de chaleur externes à la cuve, alimenté par brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de la température de 90°C à 190°C, par thermostat électrique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.
- Robinet de vidange (à billes) ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure.

(NL) Gasfriteuse kuip "Y"

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten.
- Waterdichte bovenkant (15/10 mm) in AISI 304 roestvrij staal.
- Diepgetrokken kuip van AISI 304 roestvrij staal met afgeronde hoeken en randen, volledig gelast aan de bovenkant voor eenvoudig, hygiënisch onderhoud, compleet met koude zone. Roestvrijstalen deksel.
- Gasverwarming, door middel van warmtewisselaars buiten de kuip, gevoed door gietijzeren branders met horizontale vlam. Temperatuur geregeld van 90°C tot 190°C door elektrische thermostaat, waakvlam en thermokoppel veiligheidssysteem, elektrisch piëzo apparaat.
- Aftapkraan (kogelkraan) en oliebezinkbak in de onderkast.

G7/F14A4-NY

3 775, Eur

(FR) **Friteuse gaz 1 cuve "Y" 14 litres sur armoire**

- Dimensions de la cuve : 310x430xh400 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 13 litres, max. 14 litres.
- Panier en acier chromé, dimensions : 295x290xh130 mm.

(NL) **Gasfriteuse 1 kuip "Y" 14 liter op kast**

- Afmetingen van de kuip 310x430xh400 mm.
- Oliecapaciteit min. 13L max. 14L.
- Verchroomde mand, afmetingen 295x290xh130 mm.

400x700xh850/1180 mm
12898 kcal
230/1N 50-60Hz
57 kg
0.6 m3

AVANTAGES

La cuve est réalisée en acier inox AISI 304 (18/10 mm), complètement soudée (en continu) sur le TOP pour faciliter les opérations de nettoyage. Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson.

VOORDELEN

De kuip is gemaakt van AISI 304 (18/10 mm) roestvrij staal, volledig (doorlopend) gelast aan de TOP om het reinigen te vergemakkelijken. De bodem van de kuip heeft een speciaal ontworpen koude zone om de kwaliteit en houdbaarheid van de bakolie te garanderen.

(FR) Friteuses électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide. Couvercle en acier inox.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Relevage du bloc résistance permettant un nettoyage de la cuve aisé (SAUF E7/F2V...), régulation de la température de 100° à 190°C par thermostat, thermostat de sécurité de série.
- Version Top: robinet de vidange (à billes) de la cuve placé sur la façade avant de l'appareil.
- Version sur meuble : robinet de vidange (à billes) de la cuve ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure.

(NL) Elektrische friteusen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte bovenblad (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal AISI 304 met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, voorzien van een koude zone. Deksel in roestvrij staal.
- Elektrische verwarming door gepantserde weerstanden in roestvrij staal, ondergedompeld in de kuip. Opheffen van de weerstandblok om reiniging te vereenvoudigen (UITGEZONDERD E7/F2V...), temperatuurregeling van 100° tot 190°C per thermostaat, standaard veiligheidsthermostaat.
- Versie TOP: Aftapkraan (met kogels) van de tank geplaatst aan de voorzijde van het apparaat.
- Versie op meubel: Aftapkraan (met kogels) en het olie-afscheidingsbakje, geplaatst in de onderste kast.

E7/F13A4-N

2 372, Eur

(FR) **Friteuse électrique 1 cuve 13 litres sur armoire**
- Dimensions de la cuve : 240x340xh215 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 12 litres max. 13 litres.
- Panier en acier chromé, dimensions : 225x260xh115 mm.

(NL) **Elektrische friteuse 1 kuip 13 liter op kast**
- Afmetingen van de kuip 240x340xh215 mm.
- Oliecapaciteit min. 12 lit. max. 13 lit.
- Verchroomde mand, afmetingen 225x260xh115 mm.

400x700xh850/920 mm
9 kW
400-230/3N 50-60Hz
53 kg
0.5 m3

E7/F26A7-N

3 860, Eur

(FR) **Friteuse électrique 2 cuves de 13 litres sur armoire**
- Dimensions de la cuve 240x340xh215 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 12 litres max. 13 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions : 225x260xh115 mm.

(NL) **Elektrische friteuse 2 kuipen 13 liter op kast**
- Afmetingen van de kuip 240x340xh215 mm.
- Oliecapaciteit min. 12 lit. max. 13 lit.
- 2 verchroomde manden, afmetingen 225x260xh115 mm.

700x700xh850/920 mm
18 kW
400-230/3N 50-60Hz
80 kg
0.73 m3

E7/F2V7A4-N

3 787, Eur

(FR) **Friteuse électrique 2 cuves de 7 litres sur armoire**
- Dimensions de la cuve : 140x340xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 6 litres max. 7 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions : 120x295xh120 mm.

(NL) **Elektrische friteuse 2 kuipen van 7 liter op kast**
- Afmetingen van de kuip 140x340xh210 mm.
- Oliecapaciteit min. 6 lit. max. 7 lit.
- 2 verchroomde manden, afmetingen 120x295xh120 mm.

400x700xh850/920 mm
10.5 kW
400-230/3N 50-60Hz
60 kg
0.4 m3

OPTIMA 700 EVO

E7/F124T-N

1 944,Eur

(FR) **Friteuse électrique 1 cuve de 12 litres -Top-**
- Dimensions de la cuve : 240x340xh215 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 11 litres max. 12 lires..
- Panier en acier chromé, dimensions 225x260xh115 mm.

(NL) **Elektrische friteuse 1 kuip van 12 liter -Top-**
- Afmetingen van de kuip 240x340xh215 mm.
- Oliecapaciteit min. 11 lit. max. 12 lit.
- Verchroomde mand, afmetingen 225x260xh115 mm.

400x700xh250/320 mm

9 kW

400-230/3N 50-60Hz

30 kg

0.19 m3

E7/F2V64T-N

2 833,Eur

(FR) **Friteuse électrique 2 cuves de 7 litres -Top-**
- Dimensions de la cuve : 140x340xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 6 litres max. 7 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions : 120x295xh120 mm.

(NL) **Elektrische friteuse 2 kuipen van 7 liter -Top-**
- Afmetingen van de kuip 140x340xh210 mm.
- Oliecapaciteit min. 6 lit. max. 7 lit.
- 2 verchroomde manden, afmetingen 120x295xh120 mm.

400x700xh250/320 mm

10.5 kW

400-230/3N 50-60Hz

53 kg

0.19 m3

(FR) Friteuse électrique high power - DIGIT

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis, entièrement soudée au top, pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide.
- Robinet de vidange (à billes) de la cuve ainsi que le bac de décantation de l'huile, placés dans l'armoire inférieure.
- Panneau de commande digital programmable. Affichage du temps de cuisson, de la température. Fonction "melting cycle", préchauffage lent pour les graisses animales ou végétales.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, immergé dans la cuve. Relevage du bloc résistances permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de la température de 100° à 190°C par thermostat, thermostat de sécurité de série.

(NL) Elektrische friteuse high power - DIGIT

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Waterdichte bovenkant (15/10 mm) in AISI 304 roestvrij staal.
- Diepgetrokken kuip in AISI 304 roestvrij staal met afgeronde hoeken en randen, volledig gelast aan de bovenkant voor eenvoudig, hygiënisch onderhoud, compleet met koude zone.
- Afvoerkraan (kogel) van de kuip en bak voor de zuivering van de olie, geplaatst in de kast onderaan.
- Programmeerbaar digitaal bedieningspaneel. Weergave van kooktijd en temperatuur. Functie "smeltcyclus" voor het langzaam voorverwarmen van dierlijke of plantaardige vetten.
- Elektrische verwarming door gepantserde weerstanden in roestvrij staal, ondergedompeld in de kuip. Opheffen van de weerstandblok om reiniging te vereenvoudigen, temperatuurregeling van 100° tot 190°C per thermostaat, standaard veiligheidsthermostaat.

E7/F15A4-NAP

4 478, Eur

(FR) **Friteuse électrique 1 cuve "Y" 15 litres sur armoire - "DIGIT"**

- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 14 litres max. 15 litres.
- Panier en acier chromé, dimensions : 295x290xh130 mm.

(NL) **Elektrische friteuse 1 kuip "Y" 15 liter op gesloten kas - "DIGIT"**

- Diepgetrokken "Y" kuip met afgeronde hoeken.
- Oliecapaciteit min. 14 liter, max. 15 liter.
- Verchroomde mand, afmetingen 295x290xh130 mm.

400x700xh850/920 mm
15 kW
400-230/3N 50-60Hz
59 kg
0.5 m3

AVANTAGES

La cuve est réalisée en acier inox AISI 304 (18/10 mm), complètement soudée (en continu) sur le TOP pour faciliter les opérations de nettoyage. Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni d'un filtre en acier inox (fourni de série).

VOORDELEN

De kuip is gemaakt van AISI 304 (18/10) roestvrij staal, volledig (doorlopend) gelast aan de bovenkant voor een eenvoudige reiniging. In de bodem van de kuip bevindt zich een geschikte koude zone, die de kwaliteit en levensduur van de bakolie garandeert. Eenvoudig olie aftappen dankzij de aftapkraan onderaan de kast, evenals het bezinkingkuip uitgerust met roestvrijstalen filter (standaard meegeleverd).

(FR) Bac de salage

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie en acier inox AISI 304, avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, fond perforé permettant l'égouttage des aliments.
- Élément chauffant placé sur le dessus avec une résistance céramique intégrée.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve. Régulation de la température de 30°C à 90°C par thermostat.

(NL) Frietensilos

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.
- Top (15/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- Diepgetrokken kuip in R.V.S. AISI 304, met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, met geperforeerde bodem voor het afdruipen van het product.
- Verwarmingselement boven geplaatst met een geïntegreerde keramische weerstand.
- Elektrische verwarming door middel van gepantserde weerstanden in R.V.S., geplaatst onder de bodem van de kuip. Temperatuurregeling tussen 30°C en 90°C, door thermostaat.

FCM
(Food Contact Material)
Régulation
EC 1935/2004

E7/SF4T-N

1 557,- Eur

(FR) **Bac de salage pour pommes frites -Top-**
- Dimensions de la cuve : 310x510xh180 mm.

(NL) **Frietensilo -Top-**
- Afmetingen van de kuip 310x510xh180 mm.

	400x700xh520 mm
	1.35 kW
	230/1N 50-60Hz
	20 kg
	0.2 m3

(FR) Plaques de cuisson à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top embouti (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique entièrement soudée au top, inclinée en avant. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation, par une vanne de gaz (version chrome, vanne thermostatique gaz T° 300°C), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.

(NL) Braadplaten op gas

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.
- Diepgetrokken top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzeren braadplaat (15mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, volledig aan de bovenkant gelast, schuin aan de voorkant. Frontale opvanglade voor recuperatie van het braadvocht.
- Gas verwarming, d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Vlamregeling door een gasklep (verchroomde versie, thermostatische gasklep T° 300°C), waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piëzo-elektrische ontsteking.

G7/PL4T-N

1 699,Eur

(FR) **Plaques de cuisson gaz lisse, module 1/2 -Top-**
- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 330x540 mm, 17,85 dm².

(NL) **Braadplaat op gas met vlakke plaat, module 1/2 -Top-**
- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 330x540 mm, 17.85 dm2.

400x700xh250/320 mm

6020 kcal

36 kg

0.19 m3

FCM (Food Contact Material) Régulation EC 1935/2004

G7/PLCD4T-N

2 356,Eur

(FR) **Plaque de cuisson gaz lisse chrome dur, module 1/2 -Top-**
(NL) **Braadplaat op gas met vlakke plaat, hard verchroomde, module 1/2 -Top-**

400x700xh250/320 mm

6020 kcal

43 kg

0.2 m3

G7/PR4T-N

1 878,Eur

(FR) **Plaque de cuisson gaz rainurée, module 1/2 -Top-**
- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 330x540 mm, 17,85 dm².

(NL) **Braadplaat op gas met geribde plaat, module 1/2 -Top-**
- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 330x540 mm, 17.85 dm2.

400x700xh250/320 mm

6020 kcal

43 kg

0.2 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

OPTIMA 700 EVO

G7/PL7T-N

2 292,Eur

700x700xh250/320 mm

(FR) **Plaques de cuisson gaz lisse, module 1/1 -Top-**
- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 630x540 mm, 34 dm².
- 2 zones de cuisson indépendantes.

12040 kcal

75 kg

0.3 m3

(NL) **Braadplaat op gas met vlakke plaat , module 1/1 -Top-**
- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 630x540 mm, 34 dm2.
- 2 afzonderlijke kookzones.

FCM Régulation EC 1935/2004

G7/PLCD7T-N

3 232,Eur

700x700xh250/320 mm

(FR) **Plaque de cuisson gaz lisse chrome dur, module 1/1 -Top-**
(NL) **Braadplaat op gas met vlakke plaat, hard verchroomde, module 1/1 -Top-**

12040 kcal

75 kg

0.3 m3

G7/PM7T-N

2 531,Eur

700x700xh250/320 mm

(FR) **Plaque de cuisson gaz 1/2 lisse 1/2 rainurée, module 1/1 -Top-**
- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 630x540 mm, 34 dm².
- 2 zones de cuisson indépendantes.

12040 kcal

70 kg

0.32 m3

(NL) **Braadplaat op gas 1/2 vlak, 1/2 geribbeld, module 1/1 -Top-**
- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 630x540 mm, 34 dm2.
- 2 afzonderlijke kookzones.

FCM Régulation EC 1935/2004

G7/PMCD7T-N

3 439,Eur

700x700xh250/320 mm

(FR) **Plaque de cuisson gaz 1/2 lisse 1/2 rain. chrome dur, mod. 1/1 -Top-**
(NL) **Braadplaat op gas, 1/2 ger. 1/2 vlak, hard verchroomde , mod. 1/1 -Top-**

12040 kcal

75 kg

0.3 m3

AVANTAGES

Le traitement de la plaque en chrome dur (épaisseur "50 µm") vous garantit :1 Hygiène irréprochable.2 Facilité d'entretien.3 Atténuation de la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

VOORDELEN

De behandeling van de hard verchroomde plaat (dikte "50 µm") garandeert :1 Perfecte hygiëne.2 Gemakkelijk in onderhoud. 3 Minder warmtereflectie op de gebruiker.

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Plaques de cuisson électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Top embouti (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique entièrement soudée au top, inclinée en avant. Un tiroir de récupération du jus de cuisson est positionné sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque même. Régulation de 50°C à 300°C par thermostat.

(NL) Elektrische bakplaten

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.
- Diepgetrokken top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzeren braadplaat (15mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, volledig aan de bovenkant gelast, schuin aan de voorkant. Frontale opvanglade voor recuperatie van het braadvocht.
- Elektrische verwarming door roestvrijstalen weerstanden, geplaatst onder de plaat. Temperatuurregeling van 50° tot 300°C, per thermostaat.

E7/PL4T-N

1 739,Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique avec plaque lisse, module 1/2 -Top-**
- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 330x540 mm, 17,85 dm².

(NL) **Elektrische bakplaat met vlakke plaat, module 1/2 -Top-**
- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 330x540 mm, 17.85 dm2.

400x700xh250/320 mm
5 kW
400-230/3N 50-60Hz
43 kg
0.2 m3

FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004

E7/PLCD4T-N

2 269,Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique, lisse au chrome dur, module 1/2 -Top-**

(NL) **Elektrische bakplaat, vlakke hard verchroomde plaat , module 1/2 -Top-**

400x700xh250/320 mm
5 kW
400-230/3N 50-60Hz
43 kg
0.2 m3

E7/PR4T-N

1 968,Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique rainurée, module 1/2 -Top-**
- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 330x540 mm, 17,85 dm-².

(NL) **Elektrische bakplaat met geribde plaat, module 1/2 -Top-**
- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 330x540 mm, 17.85 dm2.

400x700xh250/320 mm
5 kW
400-230/3N 50-60Hz
36 kg
0.19 m3

OPTIMA 700 EVO

E7/PL7T-N

2 411,Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique avec plaque lisse, module 1/1 -Top-**
- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 630x540 mm, 34 dm².
- 2 zones de cuisson indépendantes.

(NL) **Elektrische bakplaat met vlakke plaat, module 1/1 -Top-**
- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 630x540 mm, 34 dm2.
- 2 afzonderlijke kookzones.

700x700xh250/320 mm
10 kW
400-230/3N 50-60Hz
70 kg
0.32 m3

FCM
Régulation EC 1935/2004

E7/PLCD7T-N

3 399,Eur

(FR) **Plaque de cuisson élec., plaque lisse chrome dur, mod. 1/1 -Top-**

(NL) **Elek.bakplaat, vlakke hard verchroomde plaat, mod. 1/1 -Top-**

700x700xh250/320 mm
10 kW
400-230/3N 50-60Hz
75 kg
0.3 m3

E7/PM7T-N

2 687,Eur

(FR) **Plaque de cuisson électrique, 1/2 lisse 1/2 rainurée, module 1/1 -Top-**
- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 630x540 mm, 34dm².
- 2 zones de cuisson indépendantes.

(NL) **Elektrische bakplaat met 1/2 vlakke 1/2 geribde plaat, module 1/1 -Top-**
- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 630x540 mm, 34dm2.
- 2 afzonderlijke kookzones.

700x700xh250/320 mm
10 kW
400-230/3N 50-60Hz
75 kg
0.3 m3

FCM
Régulation EC 1935/2004

E7/PMCD7T-N

3 557,Eur

(FR) **Plaque cuisson élec., 1/2 lisse 1/2 rainurée, chrome dur, mod. 1/1 -Top-**

(NL) **Elek. bakplaat, 1/2 vlakke 1/2 geribde, hard verchr., module 1/1 -Top-**

700x700xh250/320 mm
10 kW
400-230/3N 50-60Hz
75 kg
0.3 m3

AVANTAGES

Le traitement de la plaque au chrome dur (épaisseur "50 µm") vous garantit :1 Hygiène irréprochable.2 Facilité d'entretien.3 Atténuation de la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

VOORDELEN

De behandeling van de hard verchroomde plaat (dikte "50 µm") garandeert :1 Perfecte hygiëne.2 Eenvoudig onderhoud.3 Vermindert de warmtereflectie naar de operator.

(FR) Cuiseurs à pâtes

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 316 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique (épaisseur 15/10 mm), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil (électrovanne) et le robinet de décharge dans l'armoire inférieure. Une évacuation au réseau d'eau est à prévoir.
- Chauffage à gaz, par des brûleurs à flamme horizontale, placés sous la cuve. Régulation par une vanne de gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur du bac, régulation par commutateur à 4 positions de chauffe, thermostat de sécurité de série.

(NL) Pastakokers

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- Diepgetrokken kuip in R.V.S. AISI 316 met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, dikte (15/10 mm), bestendig tegen corrosie en slijtage, uitgerust met een overloop voor opvang van zetmeelafscheiding. De watertoevoerkraan van de magneetventieleenheid met frontale bediening, de afvoerkraan met bediening in de kast eronder. Aansluiting op de afvoerleiding is te voorzien.
- Gasverwarming, door branders met horizontale vlam, onderaan de kuip geplaatst. Regeling door een gasklep, ontsteking voor waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, piëzo-elektrisch apparaat.
- Elektrische verwarming door middel van gepantserde weerstanden in R.V.S., geplaatst onder de bodem van de kuip, Temperatuurregeling van een schakelaar met 4 verwarmingsstanden, standaard veiligheidsthermostaat.

G7/CPA4-N

2 518,Eur

400x700xh850/920 mm

(FR) **Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve 26 Lt (s/paniers), sur armoire**
- Cuve GN 2/3, dimensions : 310x340xh300 mm.
- NB : paniers en option.

7310 kcal

230/1N 50-60Hz

(NL) **Pastakoker op gas, 1 kuip 26 liter (zonder manden), op kast**
- Kuip GN 2/3, afmetingen 310x340xh300 mm.
- NB: manden in optie.

50 kg

0.5 m3

G7/CPA7-N

3 347,Eur

700x700xh850/920 mm

(FR) **Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve 40 Lt (s/paniers), sur armoire**
- Cuve GN 1/1, dimensions : 510x310xh300 mm.
- NB : paniers en option.

11438 kcal

230/1N 50-60Hz

(NL) **Gaspastakoker 1 kuip 40 liter (zonder mander), op kast**
- Kuip GN 1/1, afmetingen 510x310xh300 mm.
- NB: manden in optie.

68 kg

0.8 m3

E7/CPA4-N

2 980,Eur

400x700xh850/920 mm

5.5 kW

(FR) **Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 26 Lt (s/paniers), sur armoire**
- Cuve GN 2/3, dimensions : 310x340xh300 mm.
- NB : paniers en option.

400-230/3N 50-60Hz

(NL) **Electrische pastakoker 1 kuip 26 liter (zonder manden), op kast**
- Kuip GN 2/3, afmetingen 310x340xh300 mm.
- NB: manden in optie.

40 kg

0.4 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

E7/CPA7-N

3 835, Eur

(FR) **Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 40 Lt (s/paniers), sur armoire**

- Cuve GN 1/1, dimensions : 510x310xh300 mm.
- NB : paniers en option.

(NL) **Elektrische pastakoker 1 kuip 40 liter (zonder manden), op kast**

- Kuip GN 1/1, afmetingen 510x310xh300 mm.
- NB: manden in optie.

700x700xh850/920 mm

9 kW

400-230/3N 50-60Hz

60 kg

0.73 m3

AVANTAGES

Cuiseur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs,... Le TOP spécialement embouti permettra d'égoutter les divers paniers à pâtes, ainsi que de contenir les éventuels débordement de l'eau. La cuve est réalisée en acier inox AISI 316 (résistant à la corrosion du sel et à l'usure), complètement soudée (en continu), elle est munie de série d'un filtre à la sortie de la décharge et d'un deuxième filtre à l'évacuation du trop-plein, de manière à retenir les pâtes tombées dans l'eau de cuisson, évitant ainsi de boucher les canalisations. Sur demande : couvercle pour cuve, permettant une ébullition de l'eau plus rapide... ainsi que de nombreux paniers spécifiques.

VOORDELEN

Polyvalente koker voor pasta, rijst, groenten, eieren, ... De speciaal gestempelde TOP draineert de verschillende pastamanden en vangt het overlopende water op. De kuip is uitgevoerd in AISI 316 (bestendigd tegen zout corrosie en slijtage), volledig gelast (in continu). Hij is standaard uitgerust met een filter aan de afvoeruitgang en een tweede filter aan de overloopuitgang, om de pasta die in het kookwater valt vast te houden en zo verstopping van de leidingen te voorkomen. Op aanvraag verkrijgbaar: een deksel voor de kom, om het water sneller te laten koken!! .... en een reeks speciale manden.

1000 kcal/h = 1,16 kW

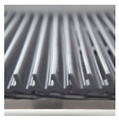
(FR) Grills à vapeur à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande/poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox.
- Tiroir(s) à eau extractible(s) et amovible(s) en acier inox AISI 304 positionné(s) sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Chambre de combustion entièrement en acier inox.

(NL) Gas stoomgrills

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Bovenblad (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzeren braadrooster, omkeerbaar (vlees/vis), voorzien van een anti-spat rand aan 3 zijden (3mm) in roestvrij staal.
- Waterlade(s) uittrekbaar en verwijderbaar in roestvrij staal AISI 304 is geplaatst aan de voorzijde van het apparaat.
- Gasverwarming, met branders in roestvrij staal met gestabiliseerde vlam. Verbrandingskamer volledig in roestvrij staal.

FCM
Régulation EC 1935/2004



G7/GVQA4-N

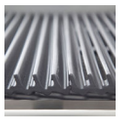
2 876,Eur

(FR) **Grill Vapeur gaz, grille en fonte "double face", module 1/2,**
- Grille de cuisson (viande/poisson), dimensions : 352x475 mm, 16,72 dm².

(NL) **Gas stoomgrill, module 1/2, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"**
- Braadrooster (vlees/vis), afmetingen 352x475 mm, 16,72 dm2.

400x700xh850/920 mm
7308 kcal
53 kg
0.56 m3

FCM
Régulation EC 1935/2004



G7/GVQA8-N

4 550,Eur

(FR) **Grill Vapeur gas, grille en fonte "double face", module 1/1**
- Grille (2 pièces) de cuisson (viande/poisson), dimensions : 704x475 mm, 33,44 dm².
- 2 zones de cuisson indépendantes.

(NL) **Gas stoomgrill, module 1/1, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"**
- Braadrooster (2 stuks) (vlees/vis), afmetingen 704x475 mm, 33,44 dm2.
- 2 onafhankelijke kookzones.

800x700xh850/920 mm
14618 kcal
85 kg
1 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

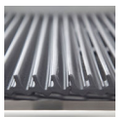
(FR) Grills à vapeur électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande/poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox.
- Tiroir(s) à eau extractible(s) et amovible(s) en acier inox AISI 304 positionné(s) sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances en acier inox, placées en dessous de la grille de cuisson. Régulation par commutateur.

(NL) Elektrische stoomgrills

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Bovenblad (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzeren braadrooster, omkeerbaar (vlees/vis), voorzien van een anti-spat rand aan 3 zijden (3mm) in roestvrij staal.
- Waterlade(s) uittrekbaar en verwijderbaar in roestvrij staal AISI 304 is geplaatst aan de voorzijde van het apparaat.
- Elektrische verwarming door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst onder het grillrooster. Regeling door schakelaar.

FCM
Régulation
EC 1935/2004



E7/GVQA4-N

3 115,Eur

(FR) **Grill Vapeur électrique, grille en fonte "double face", module 1/2,**

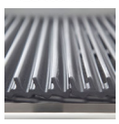
- Grille de cuisson (viande/poisson), dimensions 352x475 mm, 16,72 dm².

(NL) **Elektrische stoomgrill, module 1/2, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"**

- Braadrooster (vlees/vis), afmetingen 352x475 mm, 16,72 dm2.

400x700xh850/920 mm
6 kW
400-230/3N 50-60Hz
50 kg
0.56 m3

FCM
Régulation
EC 1935/2004



E7/GVQA8-N

4 927,Eur

(FR) **Grill Vapeur électrique, grille en fonte "double face", module 1/1**

- Grille (2 pcs) de cuisson (viande/poisson), dimensions : 704x475 mm, 33,44 dm².
- 2 zones de cuisson indépendantes.

(NL) **Elektrische stoomgrill, module 1/1, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"**

- Braadrooster (2 stuks) (vlees/vis), afmetingen 704x475 mm, 33,44 dm2.
- 2 onafhankelijke kookzones.

800x700xh850/920 mm
12 kW
400-230/3N 50-60Hz
82 kg
1 m3

AVANTAGES

Réussissez des grillades exceptionnelles avec nos grills à vapeur. La cuisson grill avec la vapeur dégagée par l'eau placée dans le(s) tiroir(s) inférieur(s) pendant la cuisson rendra vos grillades succulentes et moelleuses à la fois. Les tiroirs à eau permettront également d'atténuer le dégagement de fumée !

VOORDELEN

Geniet van uitzonderlijk grillen met onze stoomgrills, ... grill met de stoom die vrijkomt door het water dat tijdens het koken in de onderste lade(s) is geplaatst, waardoor je gegrilde gerechten zowel sappig als vochtig zijn. De waterladen verminderen ook de hoeveelheid geproduceerde rook!

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Grills pierre de lave au gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304. Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande/poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox. Kit soulèvement des grilles voir A7/SK4-N & A7/SK8-N. Tiroir(s) de récupération du jus de cuisson en acier inox AISI 304, positionné(s) sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Chambre de combustion et grille support pierre de lave, entièrement en acier inox. Régulation de la flamme par une vanne de gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.

(NL) Lavasteengrill op gas

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzeren braadrooster, omkeerbaar (vlees/vis), voorzien van een anti-spat rand aan 3 zijden (3mm) in roestvrij staal. Kit voor het optillen van roosters, zie A7/SK4-N en A7/SK8-N. Frontale opvanglade in roestvrij staal AISI 304, voor recuperatie van het braadvocht.
- Gas verwarming, door roestvrij stalen branders met gestabiliseerde vlam. Verbrandingskamer en steunrooster voor lavasteengrill, volledig in roestvrij staal. Vlamregeling door gasklep, waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piëzo-elektrische ontsteking.

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G7/GPL4T-ZN

2 178,Eur

400x700xh250/320 mm

(FR) **Grill pierre de lave, module 1/2, grille en fonte "double face"-Top-**

- Grille de cuisson (viande/poisson), dimensions : 352x475 mm, 16,72 dm².

6450 kcal

36 kg

0.2 m3

(NL) **Lavasteengrill, module 1/2, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"-Top-**

- Braadrooster (vlees/vis), afmetingen 352x475 mm, 16,72 dm².

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G7/GPL8T-ZN

3 354,Eur

800x700xh250/320 mm

(FR) **Grill pierre de lave, module 1/1, grille en fonte "double face"-Top-**

- Grille (2 pièces) de cuisson (viande/poisson), dimensions : 704x475 mm, 33,44 dm².
- 2 zones de cuisson indépendantes.

12900 kcal

74 kg

0.3 m3

(NL) **Lavasteengrill, module 1/1 rooster in gietijzer "dubbelzijdig"-Top-**

- Braadrooster (2 stuks) (vlees / vis), afmetingen 704x475 mm, 33,44 dm².
- 2 afzonderlijke kookzones.

AVANTAGES

Ne vous privez pas d'une bonne grillade traditionnelle... fini les inconvénients ! La grille de cuisson (réalisée en fonte double face) de nos grillades pierre de lave canalise le jus de cuisson, évitant ainsi d'alimenter des flammes "vives". Résultat : des grillades moelleuses en toute sécurité.

VOORDELEN

Ontzeg jezelf geen goede traditionele grill, ... geen nadelen meer! Het dubbelzijdige gietijzeren grillrooster op onze lavasteengrills kanaliseert het kookvocht en vermijdt zo het risico op "levende" vlammen. ..... Het resultaat is veilig, smeuïg grillen.

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Bain-marie électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. Top étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 soudée (en continu), avec tous les coins et angles intérieurs arrondis, un robinet de vidange (à bille) est placé sur la face avant de l'appareil. Une évacuation au réseau d'eau usagée est à prévoir.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve, à l'extérieur. Interrupteur ON/OFF, régulation de la température de 30°C à 90°C, par thermostat.

(NL) Elektrische bain-marie's

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven. Waterdichte bovenblad (15/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- Diepgetrokken kuip in R.V.S. AISI 304, met alle binnenhoeken afgerond, een afvoerklep (kogelklep) geplaatst aan de voorkant van het apparaat. Een aansluiting op het afvalwaternet moet worden voorzien.
- Elektrische verwarming, door middel van gepantserde weerstanden in R.V.S., geplaatst onder de bodem van de kuip. AAN/UIT schakelaar, temperatuurregeling tussen 30°C en 90°C, door thermostaat.

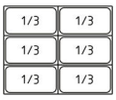
E7/BM4T-N

1 177, Eur

(FR) **Bain-marie électrique GN 1/1 h150 mm -Top-**
- Dimensions de la cuve : 310x510xh160mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
- NB: livré sans bacs gastronorm.

(NL) **Elektrische bain-marie GN 1/1 h150 mm -Top-**
- Kuipafmetingen: 310x510xh160mm, voor GN bakken tot 150mm.
- NB: zonder gastronorm bakken geleverd.

400x700xh250/320 mm
1.5 kW
230/1N 50-60Hz
20 kg
0.2 m3



E7/BM8T-N

1 814, Eur

(FR) **Bain-marie électrique GN 2/1 h 150 mm -Top-**
- Dimensions cuve : 630x510xh160mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
- NB : livré sans bacs gastronorm.

(NL) **Elektrische bain-marie GN 2/1, h 150 mm -Top-**
- Afmetingen kuip: 630x510xh160mm, voor GN bakken tot 150mm.
- NB: zonder GN bakken geleverd.

800x700xh250/320 mm
3 kW
230/1N 50-60Hz
30 kg
0.3 m3

(FR) Sauteuses basculantes

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Couvercle supérieur de la cuve sur charnières avec "ressort à torsion" en acier inox, permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique frontale réalisée en acier inox.
- Cuve basculante réalisée en acier inox AISI 304 (13 mm) à haute conductibilité thermique, coins en angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique. Un robinet d'eau permettant le remplissage est fixé sur le top supérieur, avec la commande positionnée en façade.
- Chauffage à gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne thermostatique 90 à 300°C (température uniforme sur tout le fond de la cuve), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo mécanique.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, positionnées sous la cuve (cuisson uniforme sur toute la surface de la cuve). Régulation de la température de 50°C à 300°C, par thermostat.

(NL) Kipbare braadpannen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Deksel op scharnieren met "spanveer" in roestvrij staal, voor een graduele opening en sluiting, uitgerust met een ergonomische handgreep van roestvrij staal.
- Kantelbare kuip in roestvrij staal AISI 304(13 mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud. Aan de bovenkant bevindt zich een waterkraan voor de vulling, met frontale bediening.
- Gas verwarming, d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam, regeling door thermostatische klep van 90°C tot 300°C (uniforme temperatuur over de hele bodem van de kuip), ontsteking voor waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, mechanisch piëzo-apparaat.
- Elektrische verwarming, door gepantserde weerstanden in roestvrij staal, gepositioneerd onder de kuip (uniform koken op het hele oppervlakte van de kuip). Temperatuurregeling van 50°C tot 300°C, per thermostaat.

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G7/BRI8-N

5 495,Eur

800x700xh850/920 mm

(FR) **Sauteuse gaz basculante cuve inox, 60 litres**
- Cuve de dimensions : 710x480xh150 mm, surface de 34 dm².
- Basculement de la cuve par un volant manuel.

11610 kcal

115 kg

0.83 m3

(NL) **Kipbare gasbraadpan 60 liter, kuip R.V.S.**
- Kuip afmetingen 710x480xh150 mm, oppervlakte 34 d m2.
- Kantelen van de kuip door een handwiel.

FCM
Régulation
EC 1935/2004

E7/BRI8-N

5 162,Eur

800x700xh850/920 mm

(FR) **Sauteuse électrique basculante cuve inox, 60 litres**
- Cuve dimensions 710x480xh150 mm, surface de 34 dm2.
- Basculement de la cuve par un volant manuel.

9 kW

400-230/3N 50-60Hz

(NL) **Elektrische kipbare braadpan, 60 liter R.V.S.**
- Kuip afmetingen 710x480xh150 mm, oppervlakte 34 dm2.
- Kantelen van de kuip door een handwiel.

115 kg

0.83 m3

AVANTAGES

La cuve réalisée en acier inox AISI 304 (18/10 mm) à haute conductibilité thermique vous permettra de sauter, poêler, rôtir,... et même de cuire à l'eau en toute tranquillité ! Au moment du basculement, la conception particulière de la cuve vous permettra un transfert des aliments en toute sécurité et permettra également un nettoyage 100 % hygiénique.

VOORDELEN

De kuip is uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 18/10 met hoog warmtegeleidingsvermogen, zal u toelaten om te braden, bakken, roosteren, ... en zelf om te koken met water in alle rust !! Bij het kantelen van de kuip, het specifieke concept van de kuip staat u toe om alle ingrediënten in alle veiligheid over te brengen en een 100% hygiënische reiniging te doen.

(FR) Marmites

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (15/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier inox AISI 316 (fond de la cuve en 30/10 mm d'épaisseur, parois latérales en 20/10 mm d'épaisseur), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'une crépine amovible pour protection de la vanne de vidange, coins en angles intérieurs arrondis. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couvercle "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique .
- Chauffage indirect, cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet, un deuxième faisant office de trop-plein, voyant de surveillance et robinet de vidange. Contrôle de la pression de la double enveloppe à 0,5 bar par pressostat, dispositif de sécurité avec manomètre et soupape de dépression placé sur le top.
- Chauffage à gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo mécanique.
- Chauffage électrique par résistances à immersion dans la double enveloppe, régulation par un commutateur à 4 positions.

(NL) kookpotten

- Uitvoering in R.V.S.AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip gemaakt van roestvrij staal AISI 304, bodem in roestvrij staal AISI 316 (bodem van de kuip in 30/10mm dikte, zijwanden in 20/10mm dikte), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, uitgerust met een verwijderbare zeef als beveiliging van de afvoerkraan, alle hoeken zijn afgerond. Waterkraan voor de vulling van de kuip.
- "Diepgetrokken" deksel, scharnieren met "spanveer" voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische zijdelinkse handgreep uitgevoerd in roestvrij staal.
- Indirecte verwarming, dubbelwandige kuip, vulling d.m.v. een kraan, een tweede die dienst doet als overloop, controletoezicht en afvoerkraan. Controle van de druk binnen de dubbele wand via een veiligheidsklep geijkt op 0.5 bar, met manometer, en overdrukventiel geplaatst op de bovenplaat.
- Gas verwarming, door roestvrij stalen branders met gestabiliseerde vlam, vlamregeling door gasklep, waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piëzo-mechanische ontsteking.
- Elektrische verwarming d.m.v. onderdompelingsweerstanden aangebracht in de dubbele wand, regeling per schakelaar met 4 standen.

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G7/M50I7-N — **7 109,Eur**

700x700xh850/920 mm	
10750 kcal	
98 kg	
0.8 m3	

(FR) Marmite ronde gaz 50 litres, chauffage indirect
- Diamètre de la cuve : 400 mm, profondeur : 420 mm.
- Robinet de vidange de 6/4".

(NL) Ronde gas kookketel 50 liter, indirecte verwarming
- Diameter van de kuip 400mm, diepte 420mm.
- Afvoerkraan van 6/4".

AVANTAGE

Cuisson uniforme et à bonne température grâce à la cuve à double enveloppe. De série avec voyant de surveillance du niveau d'eau de la double enveloppe et robinet de vidange démontable permettant un graissage et un entretien sans outils. TOP avec large emboutissement périphérique permettant la récolte de liquides et de condensat.

VOORDEEL

Uniform koken op de juiste temperatuur dank zij de dubbelwandige kuip. Standaard met waterpeilindicator met dubbele mantel en afneembare aftapkraan voor smeren en onderhoud zonder gereedschap. Met rondomlopende diepgetrokken TOP, voor het opvangen van vloeistoffen en condensaat.

FCM
(Food Contact Material)
Régulation
EC 1935/2004

E7/M50I7-N

7 530, Eur

(FR) **Marmite ronde électrique 50 litres, chauffage indirect**
- Diamètre de la cuve 400 mm, profondeur 420 mm.
- Robinet de vidange de 6/4".

(NL) **Ronde elektrische kookketel 50 liter, indirecte verwarming**
- Diameter van de kuip 400 mm, diepte 420 mm.
- Afvoerkraan van 6/4".

700x700xh850/920 mm
9 kW
400-230/3N 50-60Hz
98 kg
0.8 m3

N7/P1T-N

256,Eur

100x700xh250/320 mm

(FR) **Elément neutre de compensation -Top-**
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304. Cheminée arrière en acier inox AISI 304.

5 kg

0.02 m3

(NL) **Neutraal compensatie element -Top-**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven. Bovenblad (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304. Schoorsteen achteraan in AISI 304 roestvrij staal.

N7/P2T-N

349,Eur

200x700xh250/320 mm

(FR) **Elément neutre de compensation -Top-**
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.Cheminée arrière en acier inox AISI 304.

10 kg

0.1 m3

(NL) **Neutraal compensatie element -Top-**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.Bovenblad (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.Schoorsteen achteraan in AISI 304 roestvrij staal.

N7/PT4T-N

585,Eur

400x700xh250/320 mm

(FR) **Elément neutre de travail, module 1/2 -Top-**
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304.Cheminée arrière en acier inox AISI 304.

18 kg

0.2 m3

(NL) **Neutraal werkelement, module 1/2 -Top-**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven.Bovenblad (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.Schoorsteen achteraan in AISI 304 roestvrij staal.

N7/PT7T-N

721,Eur

700x700xh250/320 mm

(FR) **Elément neutre de travail, module 1/1 -Top-**
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables en inox.

25 kg

0.3 m3

(NL) **Neutraal werkelement, module 1/1 -Top-**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven in R.V.S.

N7/PTC4T-N

757,Eur

400x700xh250/320 mm

(FR) **Elément neutre de travail, module 1/2, avec tiroir -Top-**
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.
- Tiroir coulissant sur glissières extractibles, bacs GN h150 mm.

21 kg

0.2 m3

(NL) **Neutraal element, module 1/2, met lade -Top-**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven .
- Ladeschuif op verwijderbare geleiders, bakken GN h150 mm.

N7/BA4-RN

524,Eur

400x655xh600 mm

(FR) **Soubassement ouvert, sur pieds inox réglables**
- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.

18 kg

0.2 m3

(NL) **Open onderstel op verstelbare poten in R.V.S.**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten.

N7/BA7-RN

576,Eur

700x655xh600 mm

(FR) **Soubassement ouvert, sur pieds inox réglables**
- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.

22 kg

0.3 m3

(NL) **Open onderstel op verstelbare poten in R.V.S.**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten.

N7/BA8-RN

604,Eur

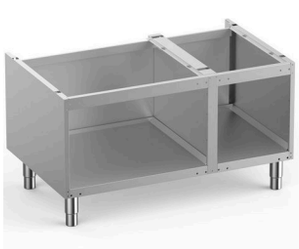
800x655xh600 mm

(FR) **Soubassement ouvert, sur pieds inox réglables**
- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.

24 kg

0.4 m3

(NL) **Open onderstel op verstelbare poten in R.V.S.**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten.



N7/BA11-RN

660,Eur

1100x655xh600 mm

(FR) **Soubassement ouvert, sur pieds inox réglables**
- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.

30 kg

0.5 m3

(NL) **Open onderstel op verstelbare poten in R.V.S.**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten.

N7/BA2C-RN

546,Eur

200x655xh600 mm

(FR) **Soubassement fermé sur pieds inox réglables**
• Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.

(NL) **Gesloten onderstel op verstelbare poten in R.V.S.**
• Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten.

10 kg

0.1 m3

N7/PCF2-W — 1 443,Eur

200x700xh850 mm

(FR) Elément neutre de travail avec colonne d'eau
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables en inox.

(NL) Neutraal werkend element met waterkolom
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven in R.V.S.

A7/PB4-N — 165,Eur

390x50xh420 mm

(FR) Porte pour soubassement (droite ou gauche) 400 mm

(NL) Deur voor onderstel (links of rechts) 400 mm

A7/PB7-N — 279,Eur

690x50xh420 mm

(FR) Portes pour soubassement 700 mm

(NL) Deuren voor onderstel 700 mm

A7/PB8-N — 302,Eur

790x50xh420 mm

(FR) Portes pour soubassement 800 mm

(NL) Deuren voor onderstel 800 mm

A7/PB11-N — 431,Eur

1090x50xh420 mm

(FR) Portes pour soubassement 1100 mm

(NL) Deuren voor onderstel 1100 mm

A7/K2C1-RN — 543,Eur

400x530xh420 mm

(FR) Ensemble 2 tiroirs GN 1/1 (h.100 mm)

(NL) 2 laden eenheid GN 1/1 (h.100 mm)
- FOR MODULE 400 mm

A7/K2C2-RN — 640,Eur

700x590xh420 mm

(FR) Ensemble 2 tiroirs GN 2/1 (h.100 mm)

(NL) 2 laden eenheid GN 2/1 (h.100 mm)
- FOR MODULE 700 mm

A7/KCH41 — 481,Eur

230x595xh50 mm

(FR) Kit chauffant pour module 400 mm

(NL) Verwarmingskit voor module 400 mm
- INCLUDED: 2x A7/GLA-N 1x A7/GF11-RN

A7/KCH82 — 673,Eur

530x595xh50 mm

(FR) Kit chauffant pour module 700mm

(NL) Verwarmingskit voor module 700mm
- INCLUDED: 2x A7/GLA-N 1x A7/GF21-RN

A7/GLA-N — 36,Eur

585x200xh385 mm

(FR) Guide latérale (droite ou gauche) pour placard

(NL) Zijdelingse (L of R) roostergeleider voor onderkast
- NB: The piece

A7/GF11-RN — 55,Eur

325x590xh30 mm

(FR) Grille armoire 400 mm

(NL) Rooster kast 400 mm

A7/GF21-RN — 66,Eur

530x590xh30 mm

(FR) Grille armoire 700 mm

(NL) Rooster kast 700 mm

A7/GFV7-N — 53,Eur

320x530 mm

(FR) Grille GN 1/1 pour four à convection

(NL) Rooster GN 1/1 voor convectie-oven

A7/GF21-N — 66,Eur

530x650 mm

(FR) Grille GN 2/1 pour four

(NL) Rooster GN 2/1 oven

A7/GPCX-N — 72,Eur

330x300xh50 mm

(FR) Grille fonte émaillée pour feux vifs

(NL) Gietijzeren rooster

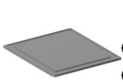
A7/GPHD-N — 104,Eur

330x300xh50 mm

(FR) Grille fonte émaillée Heavy-Duty feux vifs

(NL) Rooster geëmailleerd gietijzer Heavy-Duty brander

A7/PL1B-XN — 322,Eur

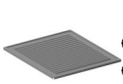


334x298xh20 mm

(FR) Plaque lisse acier inox 1 brûleur

(NL) Vlakke plaat roestvrij staal 1 brander

A7/PR1B-XN — 399,Eur



334x298xh20 mm

(FR) Plaque rainurée acier inox 1 brûleur

(NL) Geribde plaat roestvrij staal 1 brander

Diamond

A7/GRC-N — 39,Eur

260x260xh10 mm

(FR) Réduction pour grille feux vifs (acier inox)
(NL) Reductie voor rooster (R.V.S.)

A7/PG23-EN — 112,Eur

225x260xh115 mm

(FR) Panier friteuse éléctrique 12-13Lt (grand panier)
(NL) Mand elektrische friteuse 12-13Lt (grote mand)

A7/PP23-EN — 98,Eur

110x260xh115 mm

(FR) Panier friteuse éléctrique 12-13Lt
(NL) Mand elektrische friteuse 12-13Lt

A7/PH15-EN — 163,Eur

295x290xh130 mm

(FR) Panier friteuse éléctrique 15Lt (grand panier)
(NL) Mand elektrische friteuse 15Lt (grote mand)

A7/PMB-1/1N — 101,Eur

260x295xh120 mm

(FR) Panier friteuses monobloc (grand panier)
(NL) Mand voor monobloc friteuse (grote mand)

A7/PMB-1/2N — 92,Eur

120x295xh120 mm

(FR) Panier friteuses monobloc (1/2 panier)
(NL) Mand -friteuse monobloc (1/2 mand)

A7/PT1/2-EN — 116,Eur

120x295xh120 mm

(FR) Panier friteuse éléctrique 7Lt
(NL) Mand elektrische friteuse 7Lt

A7/PT1/1-GN — 115,Eur

225x280xh115 mm

(FR) Panier friteuse gaz -TOP- (grand panier)
(NL) Mand gas friteuse - TOP- (grote mand)

A7/PT1/2-GN — 101,Eur

110x280xh115 mm

(FR) Panier friteuse gaz -TOP- (1/2 panier)
(NL) Mand gas friteuse - TOP- (1/2 mand)

A7/CFH-FN — 157,Eur

300x485xh155 mm

(FR) Cuvette pour l'huile de friteuses (complémentaire)
(NL) Kuip voor het opvangen van olie uit friteuses

A7/1P-2N — 101,Eur

145x295xh215 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes, poignée frontale
(NL) Mand voor pastakoker, frontale handgreep

A7/1PB-3N — 119,Eur

165x295xh215 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes, poignée frontale
(NL) Mand voor pastakoker, frontale handgreep

A7/1PD-6N — 89,Eur

165x145xh215 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes, poignée latérale (droite)
(NL) Mand voor pastakoker, zijdelingse handgreep (rechts)

A7/1PG-6N — 89,Eur

165x145xh215 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes, poignée latérale (gauche)
(NL) Mand voor pastakoker, zijdelingse handgreep (links)

A7/1PS-3N — 116,Eur

95x295xh215 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes, poignée frontale
(NL) Mand voor pastakoker frontale handgreep

A7/2PB-1N — 230,Eur

490x295xh215 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes, poignées latérales
(NL) Mand voor pastakoker, zijdelinkse handgrepen

A7/2PS-1N — 177,Eur

300x325xh215 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes, 2 poignées latérales
(NL) Mand voor pastakoker, 2 zijdelinkse handgrepen

A7/CC-4N — 128,Eur

(FR) Couvercle cuiseur à pâtes - module 400 mm
(NL) Deksel pastakoker - module 400mm

A7/CC-7N — 147,Eur

(FR) Couvercle cuiseur à pâtes - module 700 mm
(NL) Deksel pastakoker - module 700 mm

A7/CWT-N1 — 646,Eur

650x650xh600 mm
(FR) Colonne d'eau, élément sur armoire 700/900
(NL) Waterkolom, element op kast 700/900

A7/CWT-N2 — 646,Eur

650x650xh600 mm
(FR) Colonne d'eau, élément TOP 700 / sur four 900
(NL) Waterkolom, element TOP 700 / op oven 900

A7/CWT-N3 — 646,Eur

650x650xh600 mm
(FR) Colonne d'eau, element sur four 700
(NL) Waterkolom, element op oven 700

A7/MAI4-N — 215,Eur

400x70xh40 mm
(FR) Main courante dépose assiettes en acier inox, 400 mm
(NL) Frontale bordensteun in R.V.S. -400mm-

A7/MAI7-N — 239,Eur

700x70xh40 mm
(FR) Dépose assiettes en acier inox-700mm-
(NL) Bordensteun in R.V.S.-700mm-

A7/MAI8-N — 244,Eur

800x70xh40 mm
(FR) Dépose assiettes en acier inox -800mm-
(NL) Bordensteun in R.V.S. -800mm-

A7/MAI11-N — 260,Eur

1100x70xh40 mm
(FR) Dépose assiettes en acier inox -1100mm
(NL) Bordensteun in R.V.S. -1100mm

A7/MAI12-N — 290,Eur

1200x70xh40 mm
(FR) Main courante dépose assiettes en acier inox, 1200 mm
(NL) Bordensteun in R.V.S. -1200mm-

A7/MAI14-N — 306,Eur

1400x70xh40 mm
(FR) Main courante dépose assiettes en acier inox, 1400 mm
(NL) Bordensteun in R.V.S. -1400mm-

A7/MAI15-N — 321,Eur

1500x70xh40 mm
(FR) Main courante dépose assiettes en acier inox, 1500 mm
(NL) Bordensteun in R.V.S.-1500mm-

A7/SK4-N — 116,Eur

380x450 mm
(FR) Kit soulèvement grilles pour grill pierre de lave 400mm
(NL) Hefset voor lavasteenrooster 400mm

A7/SK8-N — 148,Eur

620x450 mm
(FR) Kit soulèvement grilles pour grill pierre de lave 800mm
(NL) Hefset voor lavasteenrooster 800mm

A7/SPL-6N — 62,Eur

(FR) Sac de pierre de lave de 6 kg (1/2 module)
(NL) Zak lavasteen van 6kg (1/2 Module)

A7/TB79-N — 281,Eur

60x30xh55 mm
(FR) Bouchon Teflon pour plaque de cuisson
(NL) Teflon dop voor bakplaat

A7/PF50-2N — 847,Eur

h360 mm
(FR) Panier pour marmite 2 secteurs, 50 litres
(NL) Mand voor kookketels 2x1/2 50 liter

A7/PF50-N — 742,Eur

h360 mm
(FR) Panier pour marmite 50 litres
(NL) Mand voor kookketels 50 liter

A7/C-DP-N — 629,Eur

(FR) Couvercle marmite réalisé en double paroi
(NL) Deksel kookketels gemaakt met dubbele wand

Diamond

A7/PS11-N — 135,Eur

(FR) Rebord anti-éclaboussures inox, plaque 700mm
(NL) Roestvrij stalen spatscherm, plaat van 700mm

A7/PS12-N — 111,Eur

(FR) Rebord anti-éclaboussures inox, plaque 400mm
(NL) Roestvrij stalen spatscherm, plaat van 400 mm

A7/FL7-ND — 788,Eur

735x50xh735 mm
(FR) Joue intégrale (droite) 700
(NL) Volledige zijkant (rechts) 700

A7/FL7-NF — 788,Eur

735x50xh735 mm
(FR) Joue intégrale (gauche) 700
(NL) Volledige zijkant (links) 700

A7/FL77-N — 1 100,Eur

1460x50xh735 mm
(FR) Joue intégrale 700+700
(NL) Volledige zijkant 700+700

A7/FL79-N — 1 171,Eur

1660x50xh735 mm
(FR) Joue intégrale 700+900
(NL) Volledige zijkant 700+900

A7/FL97-N — 1 171,Eur

1660x50xh735 mm
(FR) Joue intégrale 900+700
(NL) Volledige zijkant 900+700

A7/FLD-N — 128,Eur

735x3xh75 mm
(FR) Finition latérale (droite)
(NL) Zijdelinkse afwerking (rechts)

A7/FLS-N — 128,Eur

735x3xh75 mm
(FR) Finition latérale (gauche)
(NL) Zijdelinkse afwerking (links)

A7/PF4-N — 36,Eur

400x20xh140 mm
(FR) Plinthe frontale en inox -400mm-
(NL) Frontale plint in R.V.S. -400mm-

A7/PF7-N — 44,Eur

700x20xh140 mm
(FR) Plinthe frontale en inox -700mm-
(NL) Frontale plint in R.V.S. -700mm-

A7/PF8-N — 53,Eur

800x20xh140 mm
(FR) Plinthe frontale en inox-800mm-
(NL) Frontale plint in R.V.S.-800mm-

A7/PF11-N — 57,Eur

1100x20xh140 mm
(FR) Plinthe frontale en inox -1100mm-
(NL) Frontale plint in R.V.S. -1100mm-

A7/PF12-N — 66,Eur

1200x20xh140 mm
(FR) Plinthe frontale en inox 1200 mm
(NL) Frontale plint in R.V.S. 1200 mm

A7/PF14-N — 76,Eur

1400x20xh140 mm
(FR) Plinthe frontale en inox -1400mm-
(NL) Frontale plint in R.V.S. -1400mm-

A7/PF15-N — 80,Eur

1500x20xh140 mm
(FR) Plinthe frontale en inox -1500mm-
(NL) Frontale plint in R.V.S. -1500mm-

A7/PLG7-N — 44,Eur

570x20xh145 mm
(FR) Plinthe latérale gauche
(NL) Plint lateraal links

A7/PLD7-N — 44,Eur

570x20xh145 mm
(FR) Plinthe latérale droite
(NL) Plint lateraal rechts

A7/PLD7-NT — 85,Eur

620x20xh145 mm

(FR) Plinthe latérale droite ou gauche "ilôt central" inox

(NL) Zijplint rechts of links "centraal eiland" roestvrij staal

A7/PLG7-NF — 129,Eur

1240x20xh145 mm

(FR) Plinthe latérale droite ou gauche 700+700 "îlot central"

(NL) Zijdelingse plint rechts of links 700+700 "centraal eiland"

A7/PL79-NG — 174,Eur

1320x20xh145 mm

(FR) Plinthe latérale droite ou gauche 700+900 "îlot central"

(NL) Zijdelingse plint rechts of links 700+900 "centraal eiland"

A7/KRT-2F — 268,Eur

h) 100 mm

(FR) Roues en acier inox avec frein Ø 100 mm (2 pièces)

(NL) Roestvrij stalen wielen met rem Ø 100 mm (2 stuks)

A7/KRT-2L — 151,Eur

h) 100 mm

(FR) Roues en acier inox Ø 100 mm (2 pièces)

(NL) Roestvrij stalen wielen Ø 100 mm (2 stuks)

OPTIMA 900 EVO

(FR) Fourneaux

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte de liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW et de 2 à 11 kW par vanne de gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles en fonte émaillée : 390x380 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Four à gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 160°C à 310°C par une vanne de gaz thermostatique. Allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple, en dotation : 1 grille.
- Four électrique, chauffage par 6 résistances en inox, 3 placées dans la voûte et 3 sous la sole. Régulation de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendantes équipé de thermostat de sécurité, en dotation : 1 grille.
- Enceinte et porte du four à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux. Porte sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

(NL) Fornuizen

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken top (20/10mm), kom voor het verzamelen van vloeistof in roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken en waterdicht.
- Open branders in behandeld "waterdicht" gietijzer, kroon in messing (met zeer hoog rendement), regeling van branders van 1,5 tot 7 kW en van 2 tot 11kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Roosters in geëmailleerd gietijzer 390x380 mm (vaatwasmachinebestendig).
- Gasoven, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van 160°C tot 310°C door thermostatische gaskraan. Piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Elektrische oven, verwarming d.m.v. 6 weerstanden in R.V.S., 3 geplaatst in plafond en 3 in bodem van de oven. Regeling van 125°C tot 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, uitgerust met veiligheidsthermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus. Ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in R.V.S.

G9/2BA4-N

1 641,Eur

(FR) **Fourneau 2 feux gaz, armoire ouverte**
- 2 brûleurs (1x7 kW ,1x11 kW) high efficiency & flexibility.
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

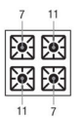
(NL) **Gasfornuis met 2 branders, open kast**
- 2 branders (1x 7 kW ,1x 11 kW) High Efficiency & Flexibility.
- Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

400x900xh850/920 mm

15480 kcal

48 kg

0.5 m3



G9/4BA8-N

2 529,Eur

(FR) **Fourneau 4 feux gaz, armoire ouverte**
- 4 brûleurs (2x7 kW, 2x11 kW) high efficiency & flexibility.
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

(NL) **Gasfornuis met 4 branders op open kast**
- 4 branders (2x 7kW, 2x 11kW) High Efficiency & Flexibility.
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

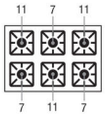
800x900xh850/920 mm

30960 kcal

74 kg

1 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW



G9/6BA12-N

3 663,Eur

1200x900xh850/920 mm

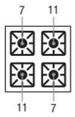
(FR) **Fourneau 6 feux gaz, armoire ouverte**
- 6 brûleurs (3x7 kW, 3x11 kW) high efficiency & flexibility.
- Armoire (GN 2/1+GN 1/1) ouverte (1160x740xh360 mm).

46440 kcal

(NL) **Gasfornuis met 6 branders op open kast**
- 6 branders (3x 7kW, 3x 11kW) High Efficiency & Flexibility.
- Open kast (GN 2/1+GN 1/1) (1160x740xh360 mm)

104 kg

1.04 m3



G9/4BF8-N

3 631,Eur

800x900xh850/920 mm

(FR) **Fourneau 4 feux sur four gaz GN 2/1**
- 4 brûleurs (2x7 kW, 2x11 kW) high efficiency & flexibility.
- Four (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

36980 kcal

(NL) **Fornuis 4 branders op gasoven GN 2/1**
- 4 branders (2x 7kW, 2x 11kW) High Efficiency & Flexibility.
- Oven (7kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

106 kg

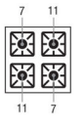
1 m3

AVANTAGES

Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (high efficiency & flexibility) s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (11 kW & 7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

VOORDELEN

Onze H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) branders combineren vermogen, efficiëntie en flexibiliteit en kunnen eenvoudig worden aangepast aan alle soorten professioneel kookgerei. Branders met zeer hoog rendement (7 en 11kW), naar wens uitwisselbaar, messing kroon, automatische ontsteking door. waakvlam (100% beveiligd) en veiligheid door thermokoppel.



G9/4BFE8-N

4 102,Eur

800x900xh850/920 mm

(FR) **Fourneau 4 feux gaz, four électrique GN 2/1**
- 4 brûleurs (2x7 kW, 2x11 kW) high efficiency & flexibility.
- Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

6 kW

30960 kcal

400-230/3N 50-60Hz

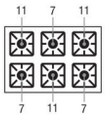
(NL) **Gasfornuis met 4 branders op elektrische oven GN 2/1**
- 4 branders (2x 7kW, 2x 11kW) High Efficiency & Flexibility.
- Oven (6kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

106 kg

1 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

OPTIMA 900 EVO



G9/6BFA12-N

4 904,Eur

1200x900xh850/920 mm

(FR) **Fourneau 6 feux sur four gaz GN 2/1 et armoire neutre fermée**

- 6 brûleurs (3x7 kW, 3x11 kW) high efficiency & flexibility.
- Four (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm).

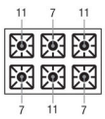
52460 kcal

143 kg

1.4 m3

(NL) **Gasfornuis met 6 branders op gasoven GN 2/1 en neutrale kast GN 1/1**

- 6 branders (3x 7kW, 3x 11Kw,) High Efficiency & Flexibility.
- Oven (7kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- Neutrale kast GN 1/1 (360x740xh360 mm).



MAXI OVEN

G9/6BFM12-N

5 291,Eur

1200x900xh850/920 mm

(FR) **Fourneau 6 feux sur MAXI four gaz**

- 6 brûleurs (3x7 kW, 3x11 kW) high efficiency & flexibility.
- Maxi four (10 kW) (1000x700xh300 mm).

55040 kcal

171 kg

1.4 m3

(NL) **Fornuis met 6 branders "MAXI" gasoven**

- 6 branders (3x 7kW, 3x11 kW) High Efficiency & Flexibility.
- Oven (10kW) (1000x700xh300 mm).

PLUS

L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700. Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité "high technology"... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".

PLUS

Mogelijkheid van rug aan rug 900+900 "BACK to BACK" of in combinatie met het gloednieuw gamma OPTIMA 700 EVO 900+700. Bovenblad in RVS AISI 304 met een dikte van 20/10 mm, rand vooraan met waterkering, diepgetrokken en waterdichte werkbladen, binnenhoeken kuipen met afgeronde hoeken, kwaliteitsonderdelen "High Technology " ... Onberispelijke afwerking, met zorg voor detail, een subliem design, en een perfecte en eenvoudige aflijning door middel van kop aan kop koppeling "HEAD to HEAD".

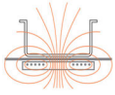
1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Fourneaux électriques à induction

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Plaque en vitrocéramique (6 mm), 4 inducteurs en dessous. Régulateur d'énergie à 6 positions (chaque foyer), avec lampe témoin.
- Principe de l'INDUCTION : La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient, il n'y a pas d'élément chauffant. Trois phénomènes physiques : A) Le transfert d'énergie au récipient par voie électromagnétique. B) La transformation de l'énergie en chaleur dans le récipient par effet Joule. C) La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique.

(NL) Elektrische fornuizen inductie

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Vitrokeramische inductieplaat (6mm) 4 onafhankelijke inductors. Energieregelaar tot 6 standen (elke kookzone), met controlelampje.
- INDUCTIE principe: Warmte wordt rechtstreeks door een magnetisch veld binnen de container geproduceerd, er is geen verwarmingselement, waardoor het zeer veilig is. Drie fysische fenomenen: A) De overdracht van energie van de inductor naar de container is elektromagnetisch. B) De omzetting van elektrische energie in warmte in de container door het Joule effect. . C) De warmteoverdracht van het voedingsrecipiënt door thermische geleiding.



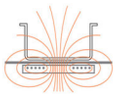
E9/2IDA4-N

8 564,Eur

(FR) **Fourneau électrique 2 foyers à induction, armoire ouverte**
- 2 plaques indépendantes (2x5 kW).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

(NL) **Elektrisch fornuis met 2 inductie kookplaten op open kast**
- 2 afzonderlijke platen (2x 5kW).
- Open kast (GN1/1) (350x740xh360 mm).

400x900xh850/920 mm
10 kW
400/3 50-60Hz
58 kg
0.25 m3



E9/4IDA8-N

15 935,Eur

(FR) **Fourneau électrique 4 foyers à induction, armoire ouverte**
- 4 plaques indépendantes (4x 5 kW).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

(NL) **Elektrisch fornuis met 4 inductie kookplaten op open kast**
- 4 afzonderlijke platen (4x 5kW).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

800x900xh850/920 mm
20 kW
400/3 50-60Hz
83 kg
0.4 m3

PLUS

Technologie écologique et de loin la plus performante. 50% d'économie en consommation énergétique. 25 % plus rapide que le gaz (0 à 100°C en 10 secondes). Aucune émission de chaleur, aucun risque de brûlures, surface de cuisson froide. 90 % de l'énergie utilisée, restituée en puissance réelle. Facilité d'entretien.

PLUS

50% besparing op het energieverbruik. 25% sneller dan gas (0 tot 100°C in 10 seconden). Geen warmte-uitstoot, geen risico op brandwonden, koude kookoppervlak. 90% van de gebruikte energie, teruggeleverd op echt vermogen.

OPTIMA 900 EVO

(FR) Fourneaux et taque coup de feu à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte de liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW et de 2 à 11 kW par vanne de gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles en fonte émaillée : 390x380 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Plaque coup de feu en fonte (10 mm) à haute conductibilité thermique, anneau central amovible, chauffage à gaz par brûleur en fonte positionné au centre de la chambre de combustion, isolation en céramique. Régulation par une vanne de gaz (+/- 500°C), allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple.
- Four à gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 160°C à 310°C, par une vanne de gaz thermostatique, allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.
- Enceinte et porte du four à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux, porte sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

(NL) Gasfornuizen met doorkookplaat

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken top (20/10mm), kom voor het verzamelen van vloeistof in roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken en waterdicht.
- Open branders in behandeld gietijzer "waterdicht", kroon in messing (met zeer hoog rendement). Regeling van branders van 1,5 tot 7kW en van 2 tot 11kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Roosters in geëmailleerd gietijzer 390x380 mm (vaatwasmachinebestendig).
- Doorkookplaat in gietijzer (10mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, centrale verwijderbare brander, gasverwarming door een brander die zich in het midden van de verbrandingskamer bevindt, keramische isolatie. Regeling d.m.v. gaskraan (+/- 500°C), piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid.
- Gasoven, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van 160°C tot 310°C, door thermostatische gaskraan, piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus, ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in roestvrij staal.

G9/TA8-N

3 250,Eur

(FR) **Fourneau taque coup de feu gaz, armoire ouverte**
- Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

800x900xh850/920 mm

10320 kcal

100 kg

1 m3

(NL) **Gasfornuis met doorkookplaat op open kast**
- Doorkookplaat, (755x625mm) (12kW).
- Open kast GN 2/1 (760x740xh360 mm).

PLUS

Combinant puissance, efficacité, flexibilité, nos brûleurs H.E.F. (high efficiency & flexibility) s'adapteront très facilement à tous les types de batteries de cuisine professionnelle. Brûleurs à très haut rendement (11 kW & 7 kW), interchangeables à souhait, couronne en laiton, allumage automatique par veilleuse (100% protégée) et sécurité par thermocouple.

PLUS

Onze H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) branders combineren vermogen, efficiëntie en flexibiliteit en kunnen eenvoudig worden aangepast aan alle soorten professioneel kookgerei. Branders met zeer hoog rendement (7kW), naar wens uitwisselbaar, messing kroon, automatische ontsteking door. waakvlam (100% beveiligd) en veiligheid door thermokoppel.

1000 kcal/h = 1,16 kW

G9/TF8-N

4 441,Eur

800x900xh850/920 mm

(FR) Fourneau taque coup de feu sur four gaz
- Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm).
- Four (7 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).

16340 kcal

125 kg

1 m3

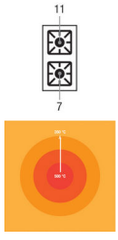
(NL) Fornuis met doorkookplaat op gasoven
- Doorkookplaat (755x625mm) (12kW).
- Oven (7kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).

PLUS

L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700. Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité "high technology"... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".

PLUS

Mogelijkheid van rug aan rug 900+900 "BACK to BACK" of in combinatie met het gloednieuw gamma OPTIMA 700 EVO 900+700. Bovenblad in RVS AISI 304 met een dikte van 20/10 mm, rand vooraan met waterkering, diepgetrokken en waterdichte werkbladen, binnenhoeken kuipen met afgeronde hoeken, kwaliteitsonderdelen "High Technology " ... Onberispelijke afwerking, met zorg voor detail, een subliem design, en een perfecte en eenvoudige aflijning door middel van kop aan kop koppeling "HEAD to HEAD".



G9/T2BFA12-N

5 515,Eur

1200x900xh850/920 mm

(FR) Fourneau taque coup de feu, 2 feux, four GN 2/1, armoire neutre fermée
- Plaque 12 kW (755x625 mm), 2 brûleurs (1x7, 1x11 kW) H.E.F..
- Four 7 kW, GN 2/1 (535x650xh300 mm).
- Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm).

31820 kcal

143 kg

1.4 m3

(NL) Gasfornuis doorkookplaat, 2 branders, oven GN 2/1, neutrale gesloten kast
- Kookplaat 12kW (755x625mm), 2 branders (1x 7kW, 1x 11kW) H.E.F..
- Oven 7kW, GN 2/1 (535x650xh300 mm).
- Neutrale kast (GN 1/1) (360x740xh360).

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Fourneaux électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaques carrées en fonte, 300x300 mm, avec un bord d'étanchéité en acier inox, dispositif de sécurité en cas de surchauffe. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions.
- Four électrique, chauffage par résistances en acier inox, 3 placées dans la voûte et 3 sous le sol du four, interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante, équipé de thermostat de sécurité, en dotation : 1 grille.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux, Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

(NL) Elektrisch fornuizen

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrji staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Vierkante kookplaten in gietijzer, 300x300 mm, met dichtingsrand in roestvrij staal, veiligheidsapparaat in geval van oververhitting. Regeling van het verwarmingsvermogen door middel van een schakelaar met 7 standen.
- Elektrische oven, verwarming d.m.v. weerstanden in R.V.S., 3 geplaatst op plafond en 3 in bodem van de oven, aan/uit schakelaar, temperatuurregeling van de oven van 125°C tot 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, uitgerust met veiligheidsthermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) uitgevoerd in roestvrij staal en is voorzien van thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus, ovendeur op veerscharnieren, roestvrij stalen handgreep.

E9/2PQA4-N

2 435,Eur

(FR) **Fourneau 2 plaques carrées électriques, armoire ouverte**
- 2 plaques carrées indépendantes (2x3 kW).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

(NL) **Elektrisch fornuis met 2 kookplaten op open kast**
- 2 onafhankelijke platen (2x 3kW).
- Open kast (GN 1/1)(360x740xh360 mm).

400x900xh850/920 mm

6 kW

400-230/3N 50-60Hz

78 kg

0.5 m3

E9/4PQA8-N

3 730,Eur

(FR) **Fourneau électrique 4 plaques sur armoire ouverte**
- 4 plaques carrées indépendantes (3x3 kW, 1x4 kW).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

(NL) **Elektrisch fornuis met 4 kookplaten op open kast**
- 4 onafhankelijke vierkante platen (3x 3kW, 1x 4kW).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

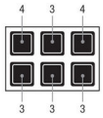
800x900xh850/920 mm

13 kW

400-230/3N 50-60Hz

102 kg

1 m3



E9/6PQA12-N

5 396,Eur

(FR) **Fourneau électrique 6 plaques sur armoire ouverte**
- 6 plaques carrées indépendantes (4x3 kW, 2x4 kW).
- Armoire (GN 2/1+GN 1/1) ouverte (1160x740xh360 mm).

(NL) **Elektrisch fornuis met 6 kookplaten op open kast**
- 6 onafhankelijke vierkante platen (4x 3kW, 2x 4kW).
- Open kast (GN 2/1+GN 1/1) (1160x740xh360 mm).

1200x900xh850/920 mm
20 kW
400-230/3N 50-60Hz
126 kg
1.4 m3

PLUS

Conçue et réalisée pour durer dans le temps, des performances et une fiabilité a toutes épreuves. Une gamme complète pour répondre aux besoins de chaque professionnel. Nouvelle modularité 400, 800 et 1200 mm, facilitant tout remplacement dans des cuisines existantes !

PLUS

Ontworpen en gebouwd om lang mee te gaan, met bijbehorende prestaties en betrouwbaarheid. Een compleet assortiment dat voldoet aan de behoeften van elke professional. Nieuwe modulariteit van 400, 800 en 1200 mm, voor eenvoudige vervanging in bestaande keukens!

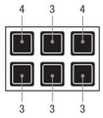
E9/4PQF8-N

5 436,Eur

(FR) **Fourneau électrique 4 plaques avec four GN 2/1 électrique**
- 4 plaques carrées indépendantes (3x3 kW, 1x4 kW).
- Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

(NL) **Elektrisch fornuis met 4 vierkante kookplaten op elektrische GN 2/1 oven**
- 4 onafhankelijke vierkante platen (3x 3kW, 1x 4kW).
- Oven (6kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

800x900xh850/920 mm
19 kW
400-230/3N 50-60Hz
142 kg
1 m3



E9/6PQFA12-N

7 469,Eur

(FR) **Fourneau électrique 6 plaques sur four électrique GN 2/1, armoire neutre fermée**
- 6 plaques indépendantes (4x3 kW, 2x4 kW).
- Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm)..

(NL) **Elektrisch fornuis met 6 vierkante kookplaten op elektrische oven GN 2/1, gesloten neutrale kast**
- 6 onafhankelijke platen (4x 3kW, 2x 4kW).
- Oven (6kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- Neutrale kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

1200x900xh850/920 mm
26 kW
400-230/3N 50-60Hz
187 kg
1.4 m3

OPTIMA 900 EVO

(FR) Fourneaux plaques affleurantes électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaques en fonte de forte épaisseur (h 40 mm) "affleurantes", avec dispositif de sécurité en cas de surchauffe.
- Four en acier inox, angles arrondis, sole en acier émaillé (structure interne amovible), muni d'isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux.
- Chauffage du four, par résistances en inox, placées sur la voûte et sous la sole. Régulation voute et sole indépendante (fonction grill), T° 100°C à 290°C par thermostat, thermostat de sécurité, en dotation : 1 grille.

(NL) Elektrisch fornuizen met uitgelijnde kookplaten

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Bovenblad (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Plaat in gietijzer dikte (h.40 mm) "uitgelijnd", met veiligheidsapparaat in het geval van oververhitting.
- Oven in roestvrij staal, afgeronde hoeken, bodem in geëmailleerd staal (verwijderbaar interne structuur), voorzien van thermische isolatie, dubbelwandige deur (diepgetrokken interieur), met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus.
- Verwarming van de oven, door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst in plafond en in bodem. Onafhankelijke regeling plafond en bodem (grillfunctie), T° 100°C tot 290°C per thermostaat, veiligheidsthermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.

E9/2SPA4-N

3 014,Eur

(FR) **Fourneau électrique 2 plaques affleurantes, armoire ouverte**
- 2 plaques 300x300 mm (2x2,5 kW), Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

(NL) **Elektrisch fornuis met 2 uitgelijnde kookplaten op open kast**
- 2 platen 300x300 mm (2x 2,5kW), open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

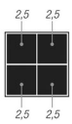
400x900xh850/920 mm
5 kW
400-230/3N 50-60Hz
63 kg
0.5 m3

PLUS

Montée en température rapide. Maintien en fonctionnement, même sans récipient. Entretien aisé, tiroir de récupération. Plaques alignées au plan de cuisson, transfert aisé, fini les efforts, plus besoin de soulever !

PLUS

Snelle temperatuurstijging. Behoud in functie, zelfs zonder recipiënt. Eenvoudig onderhoud, een afvalbak. Kookplaat evenwijdig met het werkvlak, gemakkelijke overdracht, gedaan met inspanningen, gedaan met opheffen!



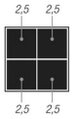
E9/4SPA8-N

4 578,Eur

(FR) **Fourneau électrique 4 plaques affleurantes, armoire ouverte**
- 4 plaques 300x300 mm, indépendantes (4x2,5 kW). Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

(NL) **Elektrisch fornuis met 4 uitgelijnde kookplaten op open kast**
- 4 platen 300x300 mm, onafhankelijk (4x 2,5kW). Open kast (GN2/1) (760x740xh360 mm).

800x900xh850/920 mm
10 kW
400-230/3N 50-60Hz
126 kg
1 m3



E9/4SPF8-N

6 514,Eur

(FR) **Fourneau électrique 4 plaques affleurantes, four GN 2/1**
- 4 plaques 300x300 mm (4x2,5 kW).
- Four (6 kW) GN 2/1(540x700xh300 mm).

(NL) **Elektrisch fornuis met 4 uitgelijnde kookplaten op oven GN 2/1**
- 4 platen 300x300 mm (4x 2,5kW).
- Oven (6kW) GN2/1(540x700xh300 mm).

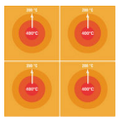
800x900xh850/920 mm
16 kW
400-230/3N 50-60Hz
162 kg
1 m3

(FR) Taques électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque (15 mm) coup de feu en fonte, chauffage par des résistances positionnés en dessous.
- Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre.
- Régulation (de 80° à 450°C) par commutateur à 7 positions (chaque foyer), avec lampe témoin.

(NL) Elektrische kookplaten

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstalbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Plaat (15 mm) gietijzeren kookplaat, verwarming door weerstanden onderaan automatisch ingesteld.
- Verbrandingskamer thermisch geïsoleerd met glaswol.
- Regeling (van 80° tot 450°C) d.m.v. een schakelaar met 7 standen (elke zone), met controlelampje.



E9/STA8-N

4 298,Eur

(FR) **Taque électrique, module 1/1, armoire ouverte**
- Plaque (755x625 mm) avec 4 foyers (4x 3,5 kW)
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

(NL) **Elektrisch kookplaat, module 1/1, open kast**
- Plaat (755x625 mm), met 4 zones (4x 3,5kW).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

800x900xh850/920 mm
14 kW
400-230/3N 50-60Hz
143 kg
1 m3

AVANTAGES

Une seule grande taque, mais dotée de foyers distincts, chacun avec température "différenciée" de (+/-) 80 à 450°C, idéale pour mijoter. Maintien en fonctionnement des foyers, même sans utilisation (sans récipient). Une taque entière (une seule pièce) permettant de cuire en "simultané" sur poêles, casseroles,... de différentes tailles, transfert aisé de sauteuses, marmites,... Fini les efforts, plus besoin de soulever !

VOORDELEN

Eén grote kookplaat, maar met afzonderlijke kookplaten, elk met een "gedifferentieerde" temperatuur van (+/-) 80 tot 450°C, ideaal om te sudderen. De kookplaten blijven operationeel, zelfs wanneer ze niet in gebruik zijn (zonder recipiënt). Een volledige kookplaat (in 1 geheel) om "gelijktijdig" te koken op pannen, kookpotten,... van verschillende afmetingen, gemakkelijke overdracht, gedaan met inspanningen, gedaan met opheffen!

(FR) Friteuses électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins intérieurs arrondis, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à billes) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.
- Chauffage électrique par résistances blindées, en acier inox, immergées dans la cuve. Résistances relevables permettant un nettoyage de la cuve aisé (SAUF E9/F2V...), régulation de 100°C à 180°C, thermostat de sécurité de série.

(NL) Elektrische friteuses

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal, afgeronde binnenhoeken, voorzien van koude zone, aftapkraan (kogel) geplaatst in de kast. Roestvrij stalen deksel. Opvangbak voor de olie, opgeslagen in de kast onderaan.
- Elektrische verwarming door gepantserde roestvrijstalen weerstanden ondergedompeld in de kuip. Ophefbare weerstanden voor eenvoudige reiniging van de kuip (BEHALVE E9/F2V...), regeling van 100°C tot 180°C, veiligheidsthermostaat standaard.

E9/F18A4-N

3 228,Eur

(FR) Friteuse électrique 1 cuve 18 lit. sur meuble fermé
- Dimensions de la cuve : 300x400xh250 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 16 litres max. 18 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions : 270x325xh140 mm.

(NL) Elektrische friteuse met 1 kuip van 18 liter op gesloten kast
- Afmetingen van de kuip 300x400xh250 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16L max. 18L.
- 1 mand in verchroomd staal, afmetingen 270x325xh140 mm.

400x900xh850/920 mm
16 kW
400-230/3N 50-60Hz
56 kg
0.5 m3

E9/F36A8-N

5 745,Eur

(FR) Friteuse électrique 2 cuves 18 lit. sur meuble fermée
- Dimensions de la cuve : 300x400xh250 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 16 litres max. 18 litres.
- 3 paniers en acier chromé, dimensions (1x) 270x325xh140 mm & (2x) 130x325xh140mm.

(NL) Elektrische friteuse met 2 kuipen 18 lit. op gesloten kast
- Afmetingen van de kuipen 300x400xh250 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16L max. 18L.
- 3 manden in verchroomd staal, afmetingen (1x) 270x325xh140 mm & (2x) 130x325xh140mm.

800x900xh850/920 mm
32 kW
400-230/3N 50-60Hz
91 kg
1 m3

E9/F2V8A4-N

5 016,Eur

(FR) Friteuse électrique 2 cuves 8 lit. sur meuble fermé
- 2 cuves de 140x340xh250 mm (5,25 + 5,25 kW)
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 6,5 litres max. 8 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions : 120x295xh125 mm.

(NL) Elektrische friteuse 2 kuipen 8liter op gesloten kast
- 2 kuipen 140x340xh250 mm (5,25 + 5,25kW)
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 6,5L max. 8L.
- 2 manden in verchroomd staal, afmetingen 120x295xh125 mm.

400x900xh850/920 mm
10.5 kW
400-230/3N 50-60Hz
58 kg

(FR) Friteuse électrique high power DIGIT

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins intérieurs arrondis, entièrement soudée au top, pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à billes) placé dans le meuble.
- Panneau de commande digital programmable. Affichage du temps de cuisson, de la température. Fonction "melting cycle" : préchauffage lent pour les graisses animales ou végétales.
- Chauffage électrique par résistances blindées, en acier inox, immergées dans la cuve. Résistances relevable permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de 100°C à 180°C, thermostat de sécurité de série.

(NL) Elektrische friteuse High Power DIGIT

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Waterdichte bovenkant (20/10 mm) in AISI 304 roestvrij staal.
- Achterschoorsteen in roestvrij staal AISI 304.
- Diepgetrokken kuip in AISI 304 roestvrij staal met afgeronde binnenhoeken, volledig gelast aan de bovenkant voor eenvoudig en hygiënisch onderhoud, met koude zone en aftapkraan (kogel) in de kast.
- Digitaal programmeerbaar bedieningspaneel. Weergave van kooktijd en temperatuur. Functie "smeltcyclus" voor het langzaam voorverwarmen van dierlijke of plantaardige vetten.
- Elektrische verwarming door gepantserde roestvrijstalen weerstanden ondergedompeld in de kuip. Ophefbare weerstanden voor eenvoudige reiniging van de kuip, regeling van 100°C tot 180°C, veiligheidsthermostaat standaard.

E9/F21A4-NAP

5 788,Eur

400x900xh850/920 mm

22.5 kW

400/3N 50-60Hz

59 kg

0.5 m3

(FR) Friteuse électrique HP 1 cuve "Y" de 21 litres sur meuble fermé - DIGIT

- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 20 litres max. 21 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions : 280x455xh130 mm.

(NL) Elektrische friteuse HP 1 kuip "Y" 21 liter op gesloten kas - "DIGIT"

- Kuip diepgetrokken in "Y" met afgeronde hoeken.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 20L max. 21L.
- 1 mand in verchroomd staal, afmetingen 280x455xh130 mm.

AVANTAGES

La cuve est réalisée en acier inox AISI 304 (18/10 mm), complètement soudée (en continu) sur le TOP pour faciliter les opérations de nettoyage. Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni de filtre en acier inox (fourni de série).

VOORDELEN

De kuip is gemaakt van AISI 304 (18/10) roestvrij staal, volledig (doorlopend) gelast aan de TOP voor eenvoudige reiniging. In de bodem van de kuip is een speciale koude zone ingebouwd die de kwaliteit en lange levensduur van de bakoliën garandeert. Eenvoudig aftappen van de olie dankzij de aftapkraan aan de onderkant van het apparaat en de bezinkbak met roestvrijstalen filter (standaard meegeleverd).

(FR) Friteuses à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins et angles intérieurs arrondis, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à billes) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.
- Chauffage à gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.

(NL) Gasfriteuses

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal, afgeronde binnenhoeken, voorzien van koude zone, aftapkraan (kogel) geplaatst in de kast. Roestvrij stalen deksel. Opvangbak voor de olie, opgeslagen in de kast onderaan.
- Gas verwarming, door warmtewisselaars ondergedompeld in de kuip, gietijzeren branders met horizontale vlam. Regeling van 90°C tot 190°C, door thermostatische gaskraan, ontsteking van de waakvlam en thermokoppelveiligheid, piëzo-elektrische ontsteking.

G9/F18A4-N — 3 313,Eur

(FR) **Friteuse gaz 1 cuve 18 lit. (18 kW) sur meuble fermé**
- Dimensions de la cuve : 300x400xh315 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 16 litres, max. 18 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions : 270x360xh140 mm.

(NL) **Gasfriteuse 1 kuip van 18 liter (18 kW) op gesloten kast**
- Afmetingen van de kuip 300x400xh315 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16L max. 18L.
- 1 mand in verchroomd staal, afmetingen 270x360xh140 mm.

400x900xh850/1180 mm	
15480 kcal	
65 kg	
0.5 m3	

G9/F36A8-N — 6 215,Eur

(FR) **Friteuse gaz 2 cuve 18 lit. (2x 18 kW) sur meuble fermé**
- Dimensions de la cuve : 300x400xh315 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 16 litres, max. 18 litres.
- 3 paniers en acier chromé, (1x) dimensions : 270x360xh140 mm & (2x) : 130x360xh140 mm.

(NL) **Gasfriteuse met 2 kuipen van 18 liter (2x 18 kW) op gesloten kast**
- Afmetingen van de kuipen 300x400xh315 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16 liter max. 18 liter.
- 3 manden in verchroomd staal, (1x) afmetingen 270x360xh140 mm & (2x) 130x360xh140 mm.

800x900xh850/1180 mm	
30960 kcal	
106 kg	
1 m3	

PLUS

L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO 900+700. Top supérieur en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité "high technology"... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD".

PLUS

Mogelijkheid van rug aan rug 900+900 "BACK to BACK" of in combinatie met het gloednieuw gamma OPTIMA 700 EVO 900+700. Bovenblad in RVS AISI 304 met een dikte van 20/10 mm, rand vooraan met waterkering, diepgetrokken en waterdichte werkbladen, binnenhoeken kuipen met afgeronde hoeken, kwaliteitsonderdelen "High Technology " ... Onberispelijke afwerking, met zorg voor detail, een subliem design, en een perfecte en eenvoudige aflijning door middel van kop aan kop koppeling "HEAD to HEAD".

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Friteuse à gaz avec cuve en "Y"

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins et angles intérieurs arrondis, entièrement soudée au top, pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à billes) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.
- Chauffage à gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.

(NL) Gasfriteuse kuip "Y"

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Waterdichte bovenkant (20/10 mm) in AISI 304 roestvrij staal.
- Diepgetrokken kuip in AISI 304 roestvrij staal, met afgeronde hoeken en interne hoeken, volledig gelast aan de bovenkant voor eenvoudig, hygiënisch onderhoud, met koude zone en aftapkraan (kogel) in de kast. Roestvrijstalen deksel. Lekbak voor olie in onderkast.
- Gas verwarming, door warmtewisselaars ondergedompeld in de kuip, gietijzeren branders met horizontale vlam. Regeling van 90°C tot 190°C, door thermostatische gaskraan, ontsteking van de waakvlam en thermokoppelveiligheid, piëzo-elektrische ontsteking.

G9/F21A4-NY

4 517, Eur

400x900xh850/1180 mm

17626 kcal

230/1N 50-60Hz

65 kg

0.5 m3

(FR) **Friteuse gaz 1 cuve "Y" 21 lit. (21 kW) sur meuble fermé**

- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis.
- Dimensions de la cuve : 310x610xh290 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 20 litres, max. 21 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions : 280x455xh130 mm.

(NL) **Gasfriteuse 1 kuip van "Y" 21 liter (21 kW) op gesloten kast**

- Diepgetrokken "Y"-ketel met afgeronde hoeken.
- Afmetingen tank 310x610xh290 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik, min. 20 liter max. 21 liter.
- 1 chroomstalen korf, afmetingen 280x455xh130 mm.

AVANTAGES

La cuve est réalisée en acier inox AISI 304 (18/10 mm), complètement soudée (en continu) sur le TOP pour faciliter les opérations de nettoyage. Une zone froide adaptée est réalisée sur le fond de la cuve, garantissant une qualité et une durée de vie des huiles de cuisson. Vidange des huiles aisée grâce au robinet de vidange placé en-dessous du meuble, ainsi qu'au bac de décantation muni d'un filtre en acier inox (fourni de série).

VOORDELEN

De kuip is gemaakt van AISI 304 (18/10) roestvrij staal, volledig (doorlopend) gelast aan de TOP voor eenvoudige reiniging. In de bodem van de kuip is een speciale koude zone ingebouwd die de kwaliteit en lange levensduur van de bakoliën garandeert. Eenvoudig aftappen van de olie dankzij de aftapkraan aan de onderkant van het apparaat en de bezinkbak met roestvrijstalen filter (standaard meegeleverd).

1000 kcal/h = 1,16 kW

OPTIMA 900 EVO

(FR) Bains-marie électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 soudée (en continu), avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, un robinet de vidange (à billes) et de remplissage (électrovanne) de la cuve sont placés sur la face avant de l'appareil. Une évacuation au réseau d'eau usagée est à prévoir.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve, à l'extérieur. Régulation de 30°C à 90°C.

(NL) Elektrische bain-marie

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, regelbare poten in roestvrij staal.
- Waterdichte top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Diepgetrokken, doorlopend gelaste AISI 304 roestvrijstalen kuip, met alle interne hoeken en randen afgerond voor eenvoudig en hygiënisch onderhoud, een afvoerkraan (kogel) en een vulkraan (magneetklep) bevinden zich aan de voorkant van het apparaat. Aansluiting op de afvoerleiding is te voorzien.
- Elektrische verwarming d.m.v. gepantserde weerstanden in roestvrij staal, geplaatst onder de bodem van de kuip, aan de buitenkant. Regeling van 30°C tot 90°C.

E9/BMA4-N

2 009, Eur

(FR) **Bain-marie électrique 4x GN 1/3-150 mm, armoire ouverte**
- Cuve : 310x690xh160 mm, bacs GN-150 mm (NB : livré sans bacs GN).
- Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm).

(NL) **Elektrische bain-marie 4x GN 1/3 h.150 mm, op open kast**
- Kuip: 310x690xh160 mm, GN bakken 150 mm (NB: zonder GN bakken geleverd).
- Neutrale kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

400x900xh850/920 mm
2.5 kW
230/1N 50-60Hz
48 kg
0.5 m3

E9/BMA8-N

2 901, Eur

(FR) **Bain-marie électrique 8x GN 1/3-150 mm, armoire ouverte**
- Cuve : 700x630xh155 mm, bacs GN-150 mm (NB : livré sans bacs GN).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

(NL) **Elektrische bain-marie 8 GN 1/3 h.150 mm, open kast**
- Kuip: 630x690xh160 mm, GN bakken 150 mm (NB: zonder GN bakken geleverd).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

800x900xh850/920 mm
6 kW
400-230/3N 50-60Hz
68 kg
1 m3

(FR) Plaques de cuisson à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304. Top embouti (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique entièrement soudée au top, inclinée en avant. Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (voir A7/PS12-N ou A9/PS11-N). Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne de gaz (version en chrome, vanne thermostatique gaz T° 300°C), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.

(NL) Bakplaat op gas

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304. Diepgetrokken top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Bakplaat in gietijzer (15 mm) met hoge warmtegeleiding, volledig gelast aan de bovenzijde, schuin aan de voorzijde. Anti-spatrand aan 3 zijden (zie A7/PS12-N of A9/PS11-N). Ovanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Gasverwarming met roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van de vlam van de branders door een gasventiel (uitvoering chroom, thermostatisch gasventiel T° 300°C), ontsteking door waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, elektrisch piëzo-apparaat.

G9/PLA4-N

2 283,Eur

400x900xh850/920 mm

(FR) **Plaque de cuisson lisse gaz module 1/2, armoire ouverte**
- Surface de cuisson : 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

7910 kcal

82 kg

0.5 m3

(NL) **Bakplaat op gas, vlakke plaat module 1/2, op open kast**
- Braadoppervlakte 380x720 mm (27,36 dm2).
- Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G9/PLCA4-N

2 687,Eur

400x900xh850/920 mm

(FR) **Plaque de cuisson lisse gaz, chromée module 1/2, armoire ouverte**

(NL) **Vlakke gasbakplaat verchroomd, module 1/2, op open kast**

7910 kcal

82 kg

0.5 m3

G9/PRA4-N

2 382,Eur

400x900xh850/920 mm

(FR) **Plaque de cuisson rainurée gaz module 1/2, armoire ouverte**
- Surface de cuisson : 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

7910 kcal

82 kg

0.5 m3

(NL) **Bakplaat op gas met geribde plaat, module 1/2, op open kast**
- Braadoppervlakte 380x720 mm (27,36 dm2).
- Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

1000 kcal/h = 1,16 kW

OPTIMA 900 EVO

G9/PLA8-N

3 250,Eur

800x900xh850/920 mm

(FR) **Plaque de cuisson lisse gaz module 1/1, armoire ouverte**
- Surface de cuisson : 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

15821 kcal

135 kg

1 m3

(NL) **Bakplaat op gas, vlakke plaat module 1/1, op open kast**
- Braadoppervlakte 780x720 mm (56,16 dm2).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm)

FCM Régulation EC 1935/2004

G9/PLCA8-N

3 952,Eur

800x900xh850/920 mm

(FR) **Plaque de cuisson lisse gaz, chromée module 1/1, armoire ouverte**

(NL) **Bakplaat op gas met vlakke verchroomde plaat, module 1/1, op open kast.**

15821 kcal

135 kg

1 m3

G9/PMA8-N

3 383,Eur

800x900xh850/920 mm

(FR) **Plaque de cuisson 2/3 lisse & 1/3 rainurée gaz module 1/1, armoire ouverte**
- Surface de cuisson : 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

15821 kcal

135 kg

1 m3

(NL) **Gas bakplaat 2/3 vlak, 1/3 geribd, module 1/1, op open kast**
- Braadoppervlakte 780x720 mm (56,16 dm2).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

FCM Régulation EC 1935/2004

G9/PMCA8-N

4 280,Eur

800x900xh850/920 mm

(FR) **Plaque de cuisson 2/3 lisse & 1/3 rain., chrom. Mod. 1/1, armoire ouv.**

(NL) **Verchroomde bakplaat 2/3 vlak, 1/3 geribd, Mod.1/1, op open kast**

15821 kcal

135 kg

1 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Plaques de cuisson électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304. Top embouti (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique entièrement soudée au top, inclinée en avant. Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (voir A7/PS12-N ou A9/PS11-N). Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage électrique par résistances en inox placées en dessous de la plaque même. Régulation de la température de 50°C à 300°C, par thermostat, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

(NL) Elektrische braadplaten

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304. Diepgetrokken top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Bakplaat in gietijzer (15 mm) met hoge warmtegeleiding, volledig gelast aan de bovenzijde, schuin aan de voorzijde. Anti-spatrand aan 3 zijden (zie A7/PS12-N of A9/PS11-N). Ovanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Elektrische verwarming door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst onder de plaat. Temperatuurregeling van 50°C tot 300°C, door thermostaat, toegang aan de voorkant voor eenvoudig onderhoud.

E9/PLA4-N

2 379,Eur

(FR) **Plaque de cuisson lisse électrique module 1/2, armoire ouverte**
- Surface de cuisson : 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

(NL) **Elektrische vlakke bakplaat module 1/2, op open kast**
- Braadoppervlakte 380x720 mm (27,36 dm2).
- Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm)

400x900xh850/920 mm
7 kW
400-230/3N 50-60Hz
82 kg
0.5 m3

FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004

E9/PLCA4-N

2 772,Eur

(FR) **Plaque de cuisson lisse électrique, chromée module 1/2, armoire ouverte**

(NL) **Elek. vlakke bakplaat verchroomd, mod 1/2, op open kast**

400x900xh850/920 mm
7 kW
400-230/3N 50-60Hz
82 kg
0.5 m3

E9/PRA4-N

2 485,Eur

(FR) **Plaque de cuisson rainurée électrique module 1/2, armoire ouverte**
- Surface de cuisson : 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

(NL) **Elektrische bakplaat geribbeld module 1/2, op open kast**
- Braadoppervlakte 380x720 mm (27,36 dm2).
- Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

400x900xh850/920 mm
7 kW
400-230/3N 50-60Hz
82 kg
0.5 m3

OPTIMA 900 EVO

E9/PLA8-N

3 938,Eur

(FR) **Plaque de cuisson lisse électrique module 1/1, armoire ouverte**
- Surface de cuisson : 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

(NL) **Elektrische vlakke bakplaat module 1/1, op open kast**
- Braadoppervlakte 780x720 mm (56,16 dm2).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

800x900xh850/920 mm
14 kW
400-230/3N 50-60Hz
135 kg
1 m3

FCM Régulation EC 1935/2004

E9/PLCA8-N

4 890,Eur

(FR) **Plaque de cuisson lisse électrique, chromée module 1/1, armoire ouverte**

(NL) **Elektrische verchroomde vlakke bakplaat module 1/1, op open kast**

800x900xh850/920 mm
14 kW
400-230/3N 50-60Hz
135 kg
1 m3

E9/PMA8-N

4 133,Eur

(FR) **Plaque de cuisson 2/3 lisse & 1/3 rainurée électrique module 1/1, armoire ouverte**
- Surface de cuisson: 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

(NL) **Elektrische bakplaat, 2/3 vlak, 1/3 geribd module 1/1, op open kast.**
- Braadoppervlakte 780x720 mm (56,16 dm2).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

800x900xh850/920 mm
14 kW
400-230/3N 50-60Hz
135 kg
1 m3

FCM Régulation EC 1935/2004

E9/PMCA8-N

5 055,Eur

(FR) **Plaque cuisson 2/3 lisse & 1/3 rain. élec. chromée mod.1/1, armoire ouv.**

(NL) **El. bakplaat, verchroomd, 2/3 vlak 1/3 geribd, module 1/1, op open kast**

800x900xh850/920 mm
14 kW
400-230/3N 50-60Hz
135 kg
1 m3

(FR) Cuiseur à pâtes à gaz et électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 316 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis, épaisseur 15/10 mm, résistant à la corrosion du sel et à l'usure , munie d'un trop plein pour les amidons et d'un double fond perforé en acier inox AISI 304. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil (électrovanne), la vanne de décharge (à billes) dans le meuble.
- Chauffage à gaz, brûleurs à flamme horizontale, placés en dessous de la cuve. Régulation par une vanne de gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur de la cuve, régulation 4 positions, thermostat de sécurité de série.

(NL) Pastakokers op gas en elektrisch

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte bovenblad (20/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip in roestvrij staal AISI 316 met alle hoeken afgerond, dikte 15/10de, bestendig tegen corrosie en slijtage, uitgerust met een overloop voor opvang van zetmeelafscheiding en een dubbele geperforeerde bodem in roestvrij staal AISI 304. De watertoevoerkraan van de (magneetventieleenheid) met frontale bediening, de afvoerkraan (kogel) met bediening in de kast.
- Gasverwarming, door branders met horizontale vlam, onderaan de kuip geplaatst. Regeling d.m.v. een gasklep, ontsteking voor waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, piëzo-elektrisch apparaat.
- Elektrische verwarming door roestvrijstalen gepantserde verwarmingselementen geplaatst in de kuip, regeling 4 posities, standaard veiligheidsthermostaat.

G9/CPA4-N

3 125,Eur

400x900xh850/920 mm

(FR) **Cuiseur à pâtes gaz, 1 cuve 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)**
- Cuve GN 1/1, dimensions : 350x510xh300 mm.
- NB : paniers en option.

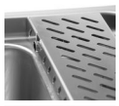
11438 kcal

230/1N 50-60Hz

(NL) **Pastakoker op gas, 1 kuip, 40 liter, op gesloten kast (zonder manden)**
- Kuip GN 1/1, afmetingen 350x510xh300 mm.
- NB: manden in optie.

57 kg

0.5 m3



G9/CPA8-N

5 533,Eur

800x900xh850/920 mm

(FR) **Cuiseur à pâtes gaz, 2 cuves 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)**
- Cuve GN 1/1, dimensions : 350x510xh300 mm.
- NB : paniers en option.

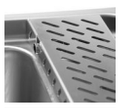
22876 kcal

230/1N 50-60Hz

(NL) **Pastakoker op gas, 2 kuipen, 40 liter, op gesloten kast (zonder manden)**
- Kuip GN 1/1, afmetingen 350x510xh300 mm.
- NB: manden in optie.

94 kg

1 m3



E9/CPA4-N

3 357,Eur

400x900xh850/920 mm

9 kW

(FR) **Cuiseur à pâtes électrique, Cuve 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)**
- Cuve GN 1/1, dimensions : 350x510xh300 mm.
- NB : paniers en option.

400-230/3N 50-60Hz

(NL) **Elektrische pastakoker GN 1/1, inhoud 40 liter, op gesloten kast (zonder manden)**
- Kuip GN 1/1, afmetingen 350x510xh300 mm.
- NB: manden in optie.

51 kg

0.5 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

OPTIMA 900 EVO

E9/CPA8-N

5 908,Eur

(FR) **Cuiseur à pâtes électrique, 2 cuves 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)**
- Cuve GN 1/1, dimensions : 350x510xh300 mm.
- NB : paniers en option.

(NL) **Elektrische pastakoker 2 kuipen 40 liter, op gesloten kast (zonder manden)**
- Kuip GN 1/1, afmetingen 350x510xh300 mm.
- NB: manden in optie.

800x900xh850/920 mm
18 kW
400-230/3N 50-60Hz
81 kg
1 m3

AVANTAGES

Cuiseur polyvalent pour pâtes, riz, légumes, oeufs,. Le TOP spécialement embouti et l'égouttoir perforé spécialement conçu, permettrons d'égoutter les divers paniers à pâtes, ainsi que de contenir les éventuels débordement de l'eau. La cuve est réalisée en acier inox AISI 316 (résistant à la corrosion du sel et à l'usure), complètement soudée (en continu), elle est munie de série d'un filtre à la sortie de la décharge et d'un deuxième filtre à l'évacuation du trop-plein, de manière à retenir les pâtes tombées dans l'eau de cuisson, évitant ainsi de boucher les canalisations. Sur demande : couvercle pour cuve, permettant une ébullition de l'eau plus rapide... ainsi que de nombreux paniers spécifiques.

VOORDELEN

Polyvalente koker voor pasta, rijst, groenten, eieren, ... De speciaal gestempelde TOP draineert de verschillende pastamanden en vangt het overlopende water op. De kuip is uitgevoerd in AISI 316 (bestendigd tegen zout corrosie en slijtage), volledig gelast (in continu). Hij is standaard uitgerust met een filter aan de afvoeruitgang en een tweede filter aan de overloopuitgang, om de pasta die in het kookwater valt vast te houden en zo verstopping van de leidingen te voorkomen. Op aanvraag verkrijgbaar: een deksel voor de kom, om het water sneller te laten koken!! .... en een reeks speciale manden.

1000 kcal/h = 1,16 kW

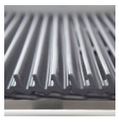
(FR) Grills pierre de lave gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande/poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox. Cuvette(s) de récupération du jus de cuisson en acier inox AISI 304. Kit soulèvement des grilles voir A9/SK41-N & A9/SK82-N.
- Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Chambre de combustion entièrement en acier inox et grille support pierre de lave, régulation par une vanne de gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.

(NL) Gaslavasteengrill

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Gietijzeren kookrooster, omkeerbaar (vlees/vis), met anti-spatrand aan 3 zijden (3 mm) in roestvrij staal. Opvanglade in roestvrij staal AISI 304, voor recuperatie van het braadvocht. Kit voor het optillen van roosters, zie A9/SK41-N en A9/SK82-N.
- Gas verwarming, door roestvrij stalen branders met gestabiliseerde vlam. Verbrandingskamer volledig in roestvrij staal en steunrooster lavasteen, regeling door gaskraan, ontsteking met waakvlam en thermokoppelbeveiliging, piëzo-elektrische ontsteking.

FCM
Régulation
EC 1935/2004



G9/GPLA4-ZN

2 561,Eur

400x900xh850/920 mm

(FR) **Grill pierre de lave, module 1/2, grille "2 faces" en fonte, armoire ouverte**

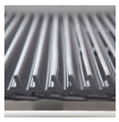
- Grille de cuisson en fonte (368x638 mm) "double face" avec 1 côté poisson et 1 côté viande.
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

8600 kcal
72 kg
0.5 m3

(NL) **Gaslavasteengrill, 1/2 module , 2-zijdig gietijzeren rooster, open kast**

- Gietijzeren rooster (368x638 mm) "dubbelzijdig" 1 zijde vis en 1 zijde vlees.
- Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

FCM
Régulation
EC 1935/2004



G9/GPLA8-ZN

4 098,Eur

800x900xh850/920 mm

(FR) **Grill pierre de lave, module 1/1, grille "2 faces" en fonte, armoire ouverte**

- 2 grilles de cuisson en fonte (368x638 mm) "double face" avec 1 côté poisson et 1 côté viande.
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

17200 kcal
113 kg
0.95 m3

(NL) **Gaslavasteengrill, module 1/1, 2-zijdige gietijzeren rooster, open kast**

- 2 bakrooster in gietijzer (368x638mm) "dubbelzijdig", 1 zijde voor vis en 1 zijde voor vlees.
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

1000 kcal/h = 1,16 kW

OPTIMA 900 EVO

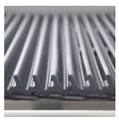
(FR) Grills à vapeur électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande/poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox.
- Tiroir(s) à eau extractible(s) et amovible(s) en acier inox AISI 304 positionné(s) sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances en acier inox, placées en dessous de la grille de cuisson. Régulation par commutateur.

(NL) Elektrische stoomgrills

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Bovenblad (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Gietijzeren braadrooster, omkeerbaar (vlees/vis), voorzien van een anti-spat rand aan 3 zijden (3mm) in roestvrij staal.
- Waterlade(s) uittrekbaar en verwijderbaar in roestvrij staal AISI 304 is/zijn geplaatst aan de voorzijde van het apparaat.
- Elektrische verwarming door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst onder het grillrooster. Regeling door schakelaar.

FCM
Régulation
EC 1935/2004



E9/GVQA4-N

3 803,Eur

(FR) **Grill Vapeur électrique, grille en fonte "double face", module 1/2**

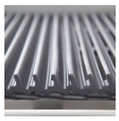
- Grille de cuisson (viande/poisson), dimensions : 370x640 mm, 23,68 dm².

(NL) **Elektrische stoomgrill, module 1/2, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"**

- Braadrooster (vlees/vis), afmetingen 370x640 mm, 23,68 dm2.

400x900xh850/920 mm
7 kW
400-230/3N 50-60Hz
70 kg
0.56 m3

FCM
Régulation
EC 1935/2004



E9/GVQA8-N

6 017,Eur

(FR) **Grill Vapeur électrique, grille en fonte "double face", module 1/1**

- Grille (2 pièces) de cuisson (viande/poisson), dimensions : 740x640 mm, 47,36 dm².
- 2 zones de cuisson indépendantes.

(NL) **Elektrische stoomgrill, module 1/1, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"**

- Braadrooster (2 stuks) (vlees/vis), afmetingen 740x640 mm, 47,36 dm2.
- 2 onafhankelijke kookzones.

800x900xh850/920 mm
14 kW
400-230/3N 50-60Hz
110 kg
1 m3

AVANTAGES

Réussissez des grillades exceptionnelles avec nos grills à vapeur. La cuisson grill avec la vapeur dégagée par l'eau placée dans le(s) tiroir(s) inférieur(s) pendant la cuisson rendra vos grillades succulentes et moelleuses à la fois. Les tiroirs à eau permettrons également d'atténuer le dégagement de fumée !

VOORDELEN

Geniet van uitzonderlijke gegrilde gerechten met onze stoomgrills. Grill met de stoom die vrijkomt door het water dat tijdens het koken in de onderste lade(s) is geplaatst, waardoor je gegrilde gerechten zowel sappig als vochtig zijn. De waterladen verminderen ook de hoeveelheid geproduceerde rook!

(FR) Marmites au gaz

- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier inox AISI 316 (30/10 mm, parois latérales en 20/10 mm), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, crépine amovible pour protection de la vanne de vidange, angles intérieurs arrondis. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve, avec la commande positionnée en façade. Couvercle "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique latérale.
- Chauffage à gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo mécanique.
- Chauffage indirect : cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet, un deuxième faisant office de trop-plein, permet de vérifier l'achèvement du remplissage voyant de surveillance et robinet de vidange. Contrôle de la pression de la double enveloppe à 0.5 BAR par pressostat, dispositif de sécurité avec manomètre, et soupape de dépression placé sur le top.

(NL) Gaskookketels

- Diepgetrokken en waterdichte bovenblad (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip gemaakt van roestvrij staal AISI 304, bodem in roestvrij staal AISI 316 (30/10 mm, zijwanden 20/10 mm), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, uitgerust met een verwijderbare zeef als beveiliging van de afvoerkraan, alle hoeken zijn afgerond. Waterkraan voor de vulling van de kuip, met bediening aan de voorzijde. "Diepgetrokken" deksel, scharnieren met "spanveer" voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische zijdelinkse handgreep.
- Gas verwarming, door roestvrij stalen branders met gestabiliseerde vlam, vlamregeling door gasklep, waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piëzo-mechanische ontsteking.
- Indirecte verwarming: dubbelwandige kuip, watervulling door een kraan, een tweede dient als overloop, staat toe om de voltooiing te controleren van het vullen door controlelampje en aftapkraan. Regeling van de druk van de dubbele wand via een veiligheidsklep geijkt op 0.5 bar, door drukschakelaar, veiligheidsinrichting met manometer, en vacuumklep geplaatst op de bovenkant van de top.

FCM (Food Contact Material)
Régulation EC 1935/2004

G9/M10D8-N

5 843,Eur

(FR) Marmite gaz, cuve 100 lit. chauffage direct, sur meuble
- Diamètre de la cuve : 600 mm, profondeur : 420 mm.
- Robinet de vidange de 2".

800x900xh850/920 mm

18060 kcal

118 kg

1.1 m3

(NL) Gaskookketel direkte verwarming, 100 liter, op meubel
- Diameter van de kuip 600mm, diepte 420mm.
- Afvoerkraan van 2".

AVANTAGES

Cuisson uniforme et à bonne température grâce à la cuve à double enveloppe. De série avec voyant de surveillance du niveau d'eau de la double enveloppe et robinet de vidange démontable permettant un graissage et un entretien sans outils. TOP avec large emboutissement périphérique permettant la récolte de liquides et de condensat. Sur demande : couvercle avec double paroi.

VOORDELEN

Uniform koken op de juiste temperatuur dank zij de dubbelwandige kuip. Standaard met waterpeilindicator met dubbele mantel en afneembare aftapkraan voor smeren en onderhoud zonder gereedschap. Met rondomlopende diepgetrokken TOP, voor het opvangen van vloeistoffen en condensaat. Op aanvraag verkrijgbaar: dubbelwandig deksel.

1000 kcal/h = 1,16 kW

OPTIMA 900 EVO

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G9/M15D8-N

6 285,Eur

800x900xh850/920 mm

(FR) **Marmite gaz, cuve 150 lit. chauffage direct, sur meuble**
- Diamètre de la cuve : 600 mm, profondeur : 540 mm.
- Robinet de vidange de 2".

18060 kcal

(NL) **Gaskookketel direkte verwarming, 150 liter, op meubel**
- Diameter van de kuip 600mm, diepte 540mm.
- Afvoerkraan van 2".

123 kg

1.1 m3

FCM
Régulation
EC 1935/2004

INDIRECT WARMING

G9/M10I8-N

8 034,Eur

800x900xh850/920 mm

(FR) **Marmite gaz, cuve 100 lit. chauffage indirect, sur meuble**
- Diamètre de la cuve : 600 mm, profondeur : 420 mm.
- Robinet de vidange de 2".

18060 kcal

(NL) **Gaskookketel indirekte verwarming, 100 liter, op meubel**
- Diameter van de kuip 600mm, diepte 420mm.
- Afvoerkraan van 2".

143 kg

1.1 m3

FCM
Régulation
EC 1935/2004

INDIRECT WARMING

G9/M15I8-N

8 361,Eur

800x900xh850/920 mm

(FR) **Marmite gaz, cuve 150 lit. chauffage indirect, sur meuble**
- Diamètre de la cuve : 600 mm, profondeur : 540 mm.
- Robinet de vidange de 2".

18060 kcal

(NL) **Gaskookketel indirekte verwarming, 150 liter, op meubel**
- Diameter van de kuip 600mm, diepte 540mm.
- Afvoerkraan van 2".

148 kg

1.1 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Marmites électriques

- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier AISI 316 (30/10 mm, parois 20/10 mm), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, crépine amovible pour protection de la vanne de vidange, angles intérieurs arrondis. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve, avec la commande positionnée en façade. Couvercle "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique latérale.
- Chauffage électrique par résistances à immersion dans la double enveloppe, régulation par un commutateur à 4 positions.
- Chauffage indirect : cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet, un deuxième faisant office de trop-plein, permet de vérifier l'achèvement du remplissage voyant de surveillance et robinet de vidange. Contrôle de la pression de la double enveloppe à 0.5 BAR par pressostat, dispositif de sécurité avec manomètre, et soupape de dépression placé sur le top.

(NL) Elektrische kookketels

- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip gemaakt van roestvrij staal AISI 304, bodem in roestvrij staal AISI 316 (30/10mm, zijwanden 20/10 mm), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, uitgerust met een verwijderbare zeef als beveiliging van de afvoerkraan, alle hoeken zijn afgerond. Waterkraan voor de vulling van de kuip, met bediening aan de voorzijde. "Diepgetrokken" deksel, scharnieren met "spanveer" voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische zijdelinkse handgreep.
- Elektrische verwarming d.m.v. onderdompelingsweerstanden aangebracht in de dubbele wand, regeling per schakelaar met 4 standen.
- Indirecte verwarming: dubbelwandige kuip, vulling d.m.v. een kraan geplaatst op het voorpaneel van het toestel, een tweede die dienst doet als overloop, hetgeen toelaat de volledige vulling te controleren, controletoezicht en afvoerkraan. Controle van de druk binnen de dubbele wand via een veiligheidsklep geijkt op 0.5 bar, met manometer, en overdrukventiel geplaatst op de bovenplaat.

INDIRECT WARMING

FCM
Régulation EC 1935/2004

E9/M10I8-N

7 424, Eur

(FR) **Marmite électrique, cuve 100 lit. chauffage indirect, sur meuble**
- Diamètre de la cuve : 600 mm, profondeur : 420 mm.
- Robinet de vidange de 2".

(NL) **Elektrische kookketel indirekte verwarming, 100 liter, op meubel**
- Diameter van de kuip 600mm, diepte 420mm.
- Afvoerkraan van 2".

800x900xh850/920 mm
14.4 kW
400-230/3N 50-60Hz
128 kg
1.1 m3

FCM
Régulation EC 1935/2004

E9/M15I8-N

7 810, Eur

(FR) **Marmite électrique, cuve 150 lit. chauffage indirect, sur meuble**
- Diamètre de la cuve : 600 mm, profondeur : 540 mm.
- Robinet de vidange de 2".

(NL) **Elektrische kookketel indirekte verwarming, 150 liter, op meubel**
- Diameter van de kuip 600mm, diepte 540mm.
- Afvoerkraan van 2".

800x900xh850/920 mm
14.4 kW
400-230/3N 50-60Hz
134 kg
1.1 m3

(FR) Sauteuses à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve basculante réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur (13 mm) à haute conductibilité thermique, coins en angles intérieurs arrondis. Couvercle supérieur de la cuve "embouti", charnières avec "ressort à torsion" en acier inox, permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique frontale.
- Chauffage à gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation de 90 à 300°C (température uniforme sur tout le fond de la cuve).
- Dispositif de sécurité pour l'interruption du fonctionnement pendant la remontée de la cuve de série. Un robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve est fixé sur le top supérieur.
- Accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

(NL) Gasbraadpannen

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Kantelbare kuip uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 dikte (13mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, alle hoeken zijn afgerond. Bovenste deksel van de kuip uitgerust op scharnieren met "spanveer" in roestvrij staal, voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische frontale handgreep.
- Gas verwarming, d.m.v. RVS branders met gestabiliseerde vlam, regeling van 90°C tot 300°C (uniforme temperatuur over de hele bodem van de kuip).
- Veiligheidsvoorziening voor onderbreking van de werking tijdens het opstijgen van de standaard kuip. Een waterkraan om de kuip te vullen is bevestigd aan de bovenkant.
- Toegankelijkheid aan de voorzijde voor een zeer eenvoudig onderhoud.

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G9/BRI8-N

6 883,Eur

(FR) Sauteuse basculante gaz, cuve inox 80 lit. sur meuble

- Dim. de la cuve : 790x690xh200 mm, surface de 50 dm².
- Allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo-mécanique.
- Basculement de la cuve par un volant manuel.

(NL) Kantelbare gasbraadpan, R.V.S. kuip 80 liter op meubel

- Kuip afm. 790x690xh200 mm, oppervlakte 50 dm2.
- Waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piëzo-mecanica ontsteking.
- Kantelmechanisme van de kuip bediend door een handmatige hendel.

800x900xh850/920 mm
0.02 kW
17200 kcal
230/1N 50-60Hz
164 kg
1.1 m3

FCM
Régulation
EC 1935/2004

G9/BRI12-N

11 201,Eur

(FR) Sauteuse basculante gaz, cuve inox 120 lit. sur meuble

- Dim. de la cuve : 1013x660xh245 mm, surface de 66 dm².
- Allumage par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et de dispositif de sécurité.
- Basculement électrique de la cuve.

(NL) Kantelbare gasbraadpan, R.V.S. kuip 120 liter op meubel

- Kuip afm. 1013x660xh245 mm, oppervlakte van 66 dm2.
- Elektronische ontsteking met ontstekingskaars en veiligheidsvoorzieningen.
- Elektrische kanteling van de kuip.

1200x900xh850(920) mm
0.02 kW
24935 kcal
230/1N 50-60Hz
210 kg
1.3 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Sauteuses électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve basculante réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur (13 mm) à haute conductibilité thermique, coins en angles intérieurs arrondis.
- Couvercle supérieur de la cuve "embouti", charnières avec "ressort à torsion" en acier inox, permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique frontale.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, positionnées en dessous de la cuve (cuisson uniforme sur toute la surface de la cuve). Régulation de 75°C à 300°C par thermostat.
- Dispositif de sécurité pour l'interruption du fonctionnement pendant la remontée de la cuve de série. Un robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve est fixé sur le top supérieur.
- Accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

(NL) Elektrische braadpannen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Kantelbare kuip uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 dikte (13mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, alle hoeken zijn afgerond.
- Bovenste deksel van de kuip uitgerust op scharnieren met "spanveer" in roestvrij staal, voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische frontale handgreep.
- Elektrische verwarming, door gepantserde weerstanden in roestvrij staal, gepositioneerd onder de kuip (uniform koken op het hele oppervlakte van de kuip). Temperatuurregeling van 75°C tot 300°C per thermostaat.
- Veiligheidsvoorziening voor onderbreking van de werking tijdens het opstijgen van de standaard kuip. Een waterkraan om de kuip te vullen is bevestigd aan de top bovenaan.
- Toegankelijkheid aan de voorzijde voor een zeer eenvoudig onderhoud.

FCM
Régulation
EC 1935/2004

E9/BRI8-N

	7 090,Eur
(FR) **Sauteuse basculante électrique, cuve inox 80lit. sur meuble** • Dim. de la cuve 815x610xh200 mm, surface de 50 dm2. • Basculement de la cuve par un volant manuel.	800x900xh850/920 mm
	12 kW
(NL) **Elektrische kantelbare braadpan, R.V.S. kuip 80liter op meubel** • Kuip afm. 815x610xh200 mm, oppervlakte 50 dm2. • Kantelmechanisme van de kuip bediend door een handmatige hendel.	400-230/3N 50-60Hz
	160 kg
	1.1 m3

FCM
Régulation
EC 1935/2004

E9/BRI12-N

	9 849,Eur
(FR) **Sauteuse basculante électrique, cuve inox 120 lit. sur meuble** • Dim. de la cuve : 1013x660xh245 mm, surface de 66 dm². • Basculement électrique de la cuve.	1200x900xh850(920) mm
	20.3 kW
(NL) **Elektrische kantelbare braadpan, R.V.S. kuip 120 liter op meubel** • Kuip afm. 1013x660xh245 mm, oppervlakte van 66 dm2. • Elektrische kanteling van de kuip.	400-230/3N 50-60Hz
	210 kg
	1.3 m3

OPTIMA 900 EVO

(FR) Eléments neutres

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Surface de travail lisse.

(NL) Neutraal werkelementen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Vlak werkblad.

N9/PTA4-N

1 072,Eur

(FR) **Elément neutre module 1/2 , armoire ouverte**
- Armoire GN 1/1 ouverte (360x740xh360 mm).

400x900xh850/920 mm

(NL) **Neutraal werkelement module 1/2 , open kast**
- Open kast GN 1/1 (360x740xh360 mm).

26 kg

0.25 m3

N9/PTAC4-N

1 259,Eur

(FR) **Elément neutre avec tiroir GN module 1/2 , armoire ouverte**
- Tiroir coulissant sur glissières télescopiques.
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

400x900xh850/920 mm

29 kg

0.25 m3

(NL) **Neutraal werkelement met lade GN, module 1/2 , op kast**
- Schuiflade op telescopische rails.
- Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

N9/PTA8-N

1 410,Eur

(FR) **Elément neutre module 1/1, armoire ouverte**
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

800x900xh850/920 mm

(NL) **Neutraal element module 1/1, op open kast**
- Open kast (GN 1/1) (760x740xh360 mm).

40 kg

0.4 m3

A9/FLD-N — 136,Eur

900x3xh75 mm

(FR) Finition latérale monobloc (droite)
(NL) Zijdelinkse afwerking monoblok (rechts)

A9/FLS-N — 136,Eur

900x3xh75 mm

(FR) Finition latérale monobloc (gauche)
(NL) Zijdelinkse afwerking monoblok (links)

A7/PB4-N — 165,Eur

390x50xh420 mm

(FR) Porte pour soubassement (droite ou gauche) 400 mm
(NL) Deur voor onderstel (links of rechts) 400 mm

A7/K2C1-RN — 543,Eur

400x530xh420 mm

(FR) Ensemble 2 tiroirs GN 1/1 (h.100 mm)
(NL) 2 laden eenheid GN 1/1 (h.100 mm)
• FOR MODULE 400 mm

A7/GLA-N — 36,Eur

585x200xh385 mm

(FR) Guide latérale (droite ou gauche) pour placard
(NL) Zijdelingse (L of R) roostergeleider voor onderkast
• NB: The piece

A9/KCH1-N — 488,Eur

320x650xh50 mm

(FR) Kit chauffant armoire 400 mm
(NL) Verwarmingskit voor kast lengte 400mm
• INCLUDED: 2x A7/GLA-N & 1x GRID

A9/KCH2-N — 812,Eur

530x650xh50 mm

(FR) Kit chauffant armoire 800 mm
(NL) Verwarmingskit voor kast 800mm
• INCLUDED: 2x A7/GLA-N & 1x GRID

A7/GF11-RN — 55,Eur

325x590xh30 mm

(FR) Grille armoire 400 mm
(NL) Rooster kast 400 mm

A7/GF21-RN — 66,Eur

530x590xh30 mm

(FR) Grille armoire 700 mm
(NL) Rooster kast 700 mm

A7/GF21-N — 66,Eur

530x650 mm

(FR) Grille GN 2/1 pour four
(NL) Rooster GN 2/1 oven

A9/GP-DGN — 158,Eur

390x380xh65 mm

(FR) Grille fonte émaillée feux vifs
(NL) Rooster geëmailleerd gietijzerbrander

A9/GP-HDN — 163,Eur

390x380xh65 mm

(FR) Grille fonte émaillée Heavy-Duty feux vifs
(NL) Rooster geëmailleerd gietijzer Heavy-Duty brander

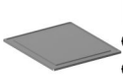
A7/GRC-N — 39,Eur

260x260xh10 mm

(FR) Réduction pour grille feux vifs (acier inox)
(NL) Reductie voor rooster (R.V.S.)

A9/PL1B-N — 399,Eur

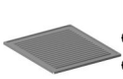
370x370 mm



(FR) Plaque lisse ACIER INOX 1 brûleur
(NL) Vlakke plaat roestvrij staal 1 brander

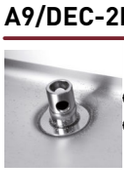
A9/PR1B-N — 481,Eur

370x370 mm



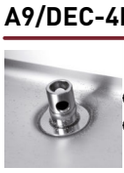
(FR) Plaque rainurée ACIER INOX 1 brûleur
(NL) Geribde plaat roestvrij staal 1 brander

A9/DEC-2N — 196,Eur



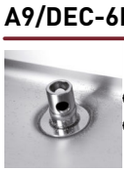
(FR) Opt.: Décharge (1 pc) cuvette bruleurs (2 feux)
(NL) Opt.: Ontlading (1 stuk) kom branders (2 branders)

A9/DEC-4N — 391,Eur



(FR) Option: Décharge (2 pcs) cuvette bruleurs (4 feux)
(NL) Optie: Ontlading (2 stuk) kom branders (4 branders)

A9/DEC-6N — 563,Eur



(FR) Option: Décharge (3 pcs) cuvette bruleurs (6 feux)
(NL) Optie: Ontlading (3 stuk) kom branders (6 branders)

Diamond

A7/CWT-N1 — 646,Eur

650x650xh600 mm

(FR) Colonne d'eau, élément sur armoire 700/900
(NL) Waterkolom, element op kast 700/900

A7/CWT-N2 — 646,Eur

650x650xh600 mm

(FR) Colonne d'eau, élément TOP 700 / sur four 900
(NL) Waterkolom, element TOP 700 / op oven 900

A7/2PB-1N — 230,Eur

490x295xh215 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes, poignées latérales
(NL) Mand voor pastakoker, zijdelinkse handgrepen

A7/2PS-1N — 177,Eur

300x325xh215 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes, 2 poignées latérales
(NL) Mand voor pastakoker, 2 zijdelinkse handgrepen

A9/2P9-2N — 137,Eur

240x290xh215 mm

(FR) Panier pour cuiseur à pâtes avec 2 poignées
(NL) Mand voor pastakoker met 2 handgrepen

A7/1P-2N — 101,Eur

145x295xh215 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes, poignée frontale
(NL) Mand voor pastakoker, frontale handgreep

A9/3LP-3N — 146,Eur

160x290xh215 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes avec 2 poignées
(NL) Mand voor pastakoker met 2 handgrepen

A7/1PD-6N — 89,Eur

165x145xh215 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes, poignée latérale (droite)
(NL) Mand voor pastakoker, zijdelingse handgreep (rechts)

A7/1PG-6N — 89,Eur

165x145xh215 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes, poignée latérale (gauche)
(NL) Mand voor pastakoker, zijdelingse handgreep (links)

A9/1PRP-6N — 146,Eur

145x145xh200 mm

(FR) Panier cuiseur à pâtes rond avec poignée latérale
(NL) Ronde mand voor pastakoker met zijdelingse handgreep

A9/CC-48N — 152,Eur

(FR) Couvercle cuiseur à pâtes - module 400 / 800 mm
(NL) Deksel pastakoker - module 400/800 mm

A7/MAI4-N — 215,Eur

400x70xh40 mm

(FR) Main courante dépose assiettes en acier inox, 400 mm
(NL) Frontale bordensteun in R.V.S. -400mm-

A7/MAI8-N — 244,Eur

800x70xh40 mm

(FR) Dépose assiettes en acier inox -800mm-
(NL) Bordensteun in R.V.S. -800mm-

A7/MAI12-N — 290,Eur

1200x70xh40 mm

(FR) Main courante dépose assiettes en acier inox, 1200 mm
(NL) Bordensteun in R.V.S. -1200mm-

A9/PG18-N — 145,Eur

270x360xh140 mm

(FR) Panier pour friteuse gas 18 Lt
(NL) Mand voor friteuse gas 18 Lt

A9/PG18-1/2-N — 125,Eur

130x360xh140 mm

(FR) Panier (1/2 cuve) pour friteuse gas 18 Lt
(NL) Mand (1/2 kuip) voor friteuse gas 18 Lt

A7/PMB-1/2N — 92,Eur

120x295xh120 mm

(FR) Panier friteuses monobloc (1/2 panier)
(NL) Mand -friteuse monobloc (1/2 mand)

A9/PE18-1/2-N — 125,Eur

130x325xh140 mm

(FR) Panier (1/2 cuve) pour friteuse élec. 18 Lt
(NL) Mand (1/2 kuip) voor friteuse elec. 18 Lt

A9/PE18-N — 145,Eur

270x325xh140 mm

(FR) Panier pour friteuse élec. 18 Lt
(NL) Mand voor friteuse elec. 18 Lt

A9/PE21-1/2-N — 125,Eur

130x455xh130 mm

(FR) Panier (1/2 cuve) pour friteuse 21 Lt
(NL) Mand (1/2 kuip) voor friteuse 21 Lt

A9/PE21-N — 145,Eur

280x455xh130 mm

(FR) Panier pour friteuse 21 Lt
(NL) Mand voor friteuse 21 Lt

A9/CFH-FN — 175,Eur

300x670xh155 mm

(FR) Cuvette pour l'huile de friteuses (complémentaire)
(NL) Kuip voor het opvangen van olie uit friteuses

A9/CP-101N — 955,Eur

510x510xh410 mm

(FR) Panier 1 secteur, 100 litres
(NL) Mand 1 sector, 100 liter

A9/CP-151N — 1 124,Eur

510x510xh470 mm

(FR) Panier 1 secteur, 150 litres
(NL) Mand 1 sector, 150 liter

A9/CP-102N — 1 196,Eur

510x510xh410 mm

(FR) Panier 2 secteurs, 100 litres
(NL) Mand 2 sectoren, 100 liter

A9/CP-152N — 1 377,Eur

510x510xh470 mm

(FR) Panier 2 secteurs, 150 litres
(NL) Mand 2 sectoren, 150 liter

A9/CP-103N — 1 493,Eur

510x510xh410 mm

(FR) Panier 3 secteurs, 100 litres
(NL) Mand 3 sectoren, 100 liter

A9/CP-153N — 1 631,Eur

510x510xh470 mm

(FR) Panier 3 secteurs, 150 litres
(NL) Mand 3 sectoren, 150 liter

A9/C-DPN — 846,Eur

(FR) Option: Couvercle marmite réalisé en double paroi
(NL) Optie: deksel kookketels gemaakt met dubbele wand

A9/SK41-N — 233,Eur

380x620 mm

(FR) Kit soulèvement grilles pour grill pierre de lave 400mm
(NL) Hefset voor lavasteenrooster 400mm

A9/SK82-N — 268,Eur

720x620 mm

(FR) Kit soulèvement grilles pour grill pierre de lave 800mm
(NL) Hefset voor lavasteenrooster 800mm

A7/SPL-6N — 62,Eur

(FR) Sac de pierre de lave de 6 kg (1/2 module)
(NL) Zak lavasteen van 6kg (1/2 Module)

A9/PS12-N — 116,Eur

(FR) Rebord anti-éclaboussures inox, plaque 400mm
(NL) Roestvrij stalen spatscherm, plaat van 400 mm

A9/PS11-N — 149,Eur

(FR) Rebord anti-éclaboussures inox, plaque 800mm
(NL) Roestvrij stalen spatscherm, plaat van 800 mm

A9/FL9-ND — 905,Eur

935x50xh735 mm

(FR) Joue intégrale (droite) 900
(NL) Volledige zijkant (rechts) 900

A9/FL9-NF — 905,Eur

935x50xh735 mm

(FR) Joue intégrale (gauche) 900
(NL) Volledige zijkant (links) 900

Diamond

A9/FL99-N — 1 241,Eur

1860x50xh735 mm

(FR) Joue intégrale 900+900
(NL) Volledige zijkant 900+900

A7/FL79-N — 1 171,Eur

1660x50xh735 mm

(FR) Joue intégrale 700+900
(NL) Volledige zijkant 700+900

A7/FL97-N — 1 171,Eur

1660x50xh735 mm

(FR) Joue intégrale 900+700
(NL) Volledige zijkant 900+700

A9/PF4-N — 46,Eur

400x20xh145 mm

(FR) Plinthe frontale en inox, 400 mm
(NL) Frontale plint in roestvrij staal, 400 mm

A9/PF8-N — 90,Eur

800x20xh145 mm

(FR) Plinthe frontale en inox, 800 mm
(NL) Frontale plint in roestvrij staal, 800 mm

A9/PF12-N — 120,Eur

1200x20xh145 mm

(FR) Plinthe frontale en inox, 1200 mm
(NL) Frontale plint in roestvrij staal, 1200 mm

A9/PF16-N — 153,Eur

1600x20xh145 mm

(FR) Plinthe frontale en inox, 1600 mm
(NL) Frontale plint in roestvrij staal, 1600 mm

A9/PLDS9-N — 59,Eur

700x20xh145 mm

(FR) Plinthe latérale (1 pc) droite (ou) gauche
(NL) Zijdelinkse plint (1 st) rechts (of) links

A9/PLG9-NF — 230,Eur

1400x20xh145 mm

(FR) Plinthe latérale droite ou gauche 900+900 "îlot central"
(NL) Zijdelingse plint rechts of links 900+900 "centraal eiland"

A7/KRT-2F — 268,Eur

h) 100 mm

(FR) Roues en acier inox avec frein Ø 100 mm (2 pièces)
(NL) Roestvrij stalen wielen met rem Ø 100 mm (2 stuks)

A7/KRT-2L — 151,Eur

h) 100 mm

(FR) Roues en acier inox Ø 100 mm (2 pièces)
(NL) Roestvrij stalen wielen Ø 100 mm (2 stuks)

(FR) Cuiseur sous vide à basse température

- Régulation électronique de T° 20° à 95°, haute précision (0,03 C°), 25 programmes préprogrammés en mémoire (modifiables à souhait) ou fonctionnement en mode manuel (température + temps).
- Possibilité de démarrage différé pour chaque programme de 10 minutes à 24 heures (par pas de 10 minutes).
- Changement rapide de l'affichage entre T° sélectionnée, T° réelle, temps prédéfini, temps restant ainsi que l'affichage de C° à F°. Agitateur d'eau avec hélice, permettant une T° de cuisson uniforme.
- Serre-joint pour placement dans tout récipient de cuisson (hauteur max.165 mm et capacité d'eau max. 50 litres).
- Poignée en acier inox, manipulation et utilisation très facile.
- Dispositif de sécurité en cas d'utilisation à sec, surchauffe ou surtension.
- Résistance de chauffe et agitateur protégés par une grille en inox, évitant ainsi le contact avec les sachets.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (IP X3).

(NL) Vacuümkoker op lage temperatuur

- Elektronische regeling T°: 20° tot 95°, hoge precisie (0,03 C°), 25 voorgeprogrammeerde programma's in het geheugen (naar wens aanpasbaar) of handmatige bediening (temperatuur + tijd).
- Mogelijkheid van uitgestelde start voor elk programma van 10 minuten tot 24 uur (in stappen van 10 minuten).
- Snelle verandering van display tussen geselecteerde T°, werkelijke T°, vooringestelde tijd, resterende tijd en C° naar F° weergave. Waterroerder met propeller, waardoor een gelijkmatige kooktemperatuur ontstaat.
- Klem voor installatie in elk kooktoestel (max. hoogte 165 mm en max. waterinhoud 50 liter).
- Roestvrijstalen handvat, zeer gemakkelijk te hanteren en te gebruiken.
- Veiligheidsvoorziening voor droog gebruik, oververhitting of overspanning.
- Verwarmingsweerstand en roerwerk beschermd door een roestvrijstalen rooster, waardoor contact met de zakken wordt vermeden.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal (IP X3).

HOT-BLOC/XP

1 421, Eur

(FR) **Cuiseur sous vide à basse température, NFC, électrique**
(NL) **Vacuümkoker op lage temperatuur, NFC, elektrisch**

165x203xh377 mm
2 kW
230/1N 50-60Hz
6 kg
0.04 m3

V1/1C

386, Eur

(FR) **Cuve GN 1/1 pour sous-vide, avec couvercle**
- Cuve GN 1/1-h 200 mm, capacité de la cuve : 27 litres.
- Poignées athermiques.
- Couvercle transparent en polycarbonate de série.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) **Sous-vide waterbak GN1/1, met deksel**
- GN kuip 1/1-h 200mm, kuipinhoud 27 liter.
- Athermische handgrepen.
- Standaard voorzien van een transparante polycarbonaat deksel.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.

360x565xh230 mm
12 kg
0.07 m3

V2/1C

620,Eur

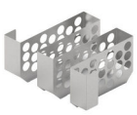
565x685xh230 mm

19 kg

0.11 m3

(FR) **Cuve GN 2/1 pour sous-vide, avec couvercle**
- Cuve GN 2/1-h 200 mm, capacité de la cuve 50 litres.
- Poignées athermiques.
- Couvercle transparent en polycarbonate de série.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) **Sous-vide waterbak GN 2/1, met deksel**
- GN kuip 2/1-h 200mm, kuipinhoud 50 liter.
- Athermische handgrepen.
- Standaard voorzien van een transparante polycarbonaat deksel.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.



SPC/XP

92,Eur

(FR) **Séparateur de sachets sous vide**
(NL) **Vakscheider voor vacuümzakken**

SSV/XP

423,Eur

(FR) **Kit de 6 sondes wireless**
(NL) **Set van 6 draadloze sondes**

C25-1530-N

197,Eur

400x600xh180 mm

20 kg

0.03 m3

(FR) **1000 sachets sous vide cuisson 150x300 mm**
(NL) **1000 Vacuümkookzakken 150x300 mm**

C20-2030-N

264,Eur

400x600xh180 mm

20 kg

0.03 m3

(FR) **1000 sachets sous vide cuisson 200x300 mm**
(NL) **1000 gladde vacuümkookzakken 200x300 mm**

C16-2535-N

192,Eur

400x600xh180 mm

20 kg

0.03 m3

(FR) **500 sachets sous vide cuisson 250x350 mm**
(NL) **500 vacuümkookzakken 250x350 mm**

C10-3040-N

263,Eur

400x600xh180 mm

20 kg

0.03 m3

(FR) **500 sachets sous vide cuisson 300x400 mm**
(NL) **500 vacuümkookzakken 300x400 mm**

SX/80E

1 737,Eur

800x590xh590 mm

4 kW

400-230/3N 50-60Hz

37 kg

0.4 m3

(FR) Salamandre électrique, 4 niveaux de réglage

- 2 zones de chauffe, surface utile : 740x375mm, plat intérieur amovible GN.
- Résistances blindées en acier inox traité "incoloy", sélecteur de puissance. 1/2 ou pleine puissance. Châssis en inox.

(NL) Elektrische salamander, regelbaar 4 verdiepingen

- 2 verwarmingszones, nuttige oppervlakte 740x375mm, verwijderbare GN.
- Gepantserde weerstanden in "Incoloy" behandeld roestvrij staal, power selector. 1/2 of vol vermogen. Roestvrij stalen frame.

SX/81G

2 408,Eur

800x590xh590 mm

7000 kcal

40 kg

0.4 m3

(FR) Salamandre gaz, 4 niveaux de réglage

- 1 zone de chauffe, surface utile : 740x375mm, plat intérieur amovible GN.
- 2 rampes de brûleurs céramiques haute pression, régulation par vannes. 1/2 ou pleine puissance, châssis en inox.

(NL) Gassalamander, regelbare 4 niveau's

- 1 verwarmingszone, nuttige oppervlakte 740x375mm, verwijderbare GN.
- 2 hogedruk keramische branderstroken, regeling via kleppen. 1/2 of vol vermogen, roestvrij stalen frame.

SA/60E

2 405,Eur

600x590xh590 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

44 kg

0.3 m3

(FR) Salamandre électrique, avec plafond mobile

- 2 zones de chauffe, surface utile : 540x375mm, plat intérieur amovible GN.
- Résistances blindées en acier inox traité "incoloy", sélecteur de puissance. 1/2 ou pleine puissance. Châssis en inox.

(NL) Elektrische salamander, met mobiele bovenkant

- 2 warmzones, nuttige oppervlakte 540x375mm, verwijderbare GN.
- Gepantserde weerstanden "incoloy" behandeld R.V.S., kracht schakelaar. Volle of halve vermogen. Frame in R.V.S.

1000 kcal/h = 1,16 kW

SALAMANDER LINE

SA/61G

3 021,Eur

600x590xh590 mm

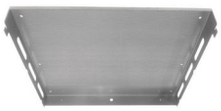
(FR) **Salamandre gaz, avec plafond mobile**
- 1 zone de chauffe, surface utile : 540x375mm, plat intérieur amovible GN.
- 2 rampes de brûleurs céramique haute pression, régulation par vanne, 1/2 ou pleine puissance. Châssis en inox.

4550 kcal

49 kg

0.3 m3

(NL) **Gassalamander, met mobiele bovenkant**
- 1 verwarmingszone, nuttige oppervlakte 540x375mm, verwijderbare GN.
- 2 hogedruk keramische branderstroken, geregeld door middel van klep, 1/2 of vol vermogen. Roestvrij stalen frame.



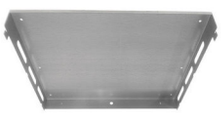
SSM/1

82,Eur

(FR) **Support mural pour salamandre 600 mm**
(NL) **Wand onderstel voor salamander 600 mm**

3 kg

0.02 m3



SSM/2

89,Eur

(FR) **Support mural pour salamandre 800 mm**
(NL) **Wand onderstel voor salamander 800 mm**

3 kg

0.02 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Salamandres vitrocéramiques

- SYSTÈME S.R.S = démarrage et arrêt automatique (au contact du plat).
- Mise en température ultra rapide, 575°C en 5 secondes grâce au principe des foyers radiants.
- Plaque vitrocéramique à foyers indépendants, régulation par commutateur.
- T° maximale de travail 350°C.
- Nettoyage facile, en toute sécurité.
- Ajustement du plafond amovible, sans effort (brevet exclusif), 2 latéraux ouverts.
- Sur demande : support mural (SSM/1 ou SSM/2).

(NL) Vitroceramische salamander

- S.R.S. SYSTEEM = Automatisch starten en stoppen (bij contact met de schotel).
- Zeer snel op temperatuur, 575°C, in 5 seconden, dankzij het principe van de uitstralingshaarden.
- Vitrokeramishe platen, met aparte vuren, regeling per schakelaar.
- Maximale werktemperatuur 350°C.
- Aanpassing van de mobiele bovenkant, zonder moeite (exclusief brevet), 2 open zijden.
- Gemakkelijk schoon te maken, in alle veiligheid.
- Op aanvraag: muurbeugel (SSM/1 of SSM/2).

SA/60VC-SW

2 961,Eur

(FR) **Salamandre vitrocéramique, plafond mobile, 2 foyers**
- 2 foyers indépendants. Surface utile : 540x375mm.

(NL) **Vitroceramische salamander, mobiele bovenkant, 2 vuren**
- 2 aparte vuren. Nuttige oppervlakte 540x375mm.

600x590xh590 mm
3 kW
230/1N 50-60Hz
45 kg
0.3 m3

SA/80VC-SW

3 848,Eur

(FR) **Salamandre vitrocéramique, plafond mobile, 3 foyers**
- 3 foyers indépendants. Surface utile : 740x375mm.

(NL) **Vitroceramische salamander, mobiele bovenkant, 3 vuren**
- 3 aparte vuren. Nuttige oppervlakte 740x375mm.

800x590xh590 mm
4.5 kW
400-230/3N 50-60Hz
57 kg
0.4 m3

DIGIT

SA/60VC-DIG

3 125,Eur

(FR) **Salamandre vitrocéramique électronique , plafond mobile, 2 foyers (digit)**
- Panneau de commande digitale, minuterie electronique.
- 2 foyers indépendants. Surface utile : 540x375mm.

(NL) **Elektronische glaskeramische salamander, met mobiele bovenkant, 2 kookzones (digit)**
- Digitaal bedieningspaneel, elektronische timer.
- 2 aparte vuren. Nuttige oppervlakte 540x375mm.

600x640xh590 mm
3 kW
230/1N 50-60Hz
45 kg
0.3 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

SALAMANDER LINE

DIGIT

SA/80VC-DIG

4 098,Eur

(FR) **Salamandre vitrocéramique électronique , plafond mobile, 3 foyers (digit)**
- Panneau de commande digitale, minuterie electronique.
- 3 foyers indépendants. Surface utile : 740x375mm.

(NL) **Elektronische glaskeramische salamander, met mobiele bovenkant, 3 kookzones (digit)**
- Digitaal bedieningspaneel, elektronische timer.
- 3 aparte vuren. Nuttige oppervlakte 740x375mm.

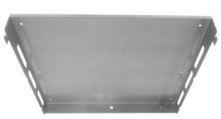
800x640xh590 mm
4.5 kW
400-230/3N 50-60Hz
57 kg
0.4 m3

PLUS

SYSTÈME S.R.S = démarrage et arrêt automatique (au contact du plat).Montée en température instantanée.Grande économie d'énergie (35%!), plus besoin de le garder allumé toute la journée !Nettoyage facile : pièces démontables.400°C en 5'' et 570°C sur la plaque vitrocéramique.

PLUS

S.R.S. SYSTEEM = Automatisch starten en stoppen (bij contact met de schotel).Onmiddellijke temperatuurstijging.Grote energiebesparing (35%!), geen noodzaak om het de hele dag lang aan te houden!Eenvoudige reiniging: verwijderbare onderdelen.400°C in 5'' en 570°C op de keramische glasplaat.

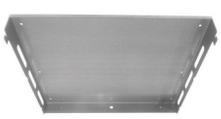


SSM/1

82,Eur

(FR) **Support mural pour salamandre 600 mm**
(NL) **Wand onderstel voor salamander 600 mm**

3 kg
0.02 m3



SSM/2

89,Eur

(FR) **Support mural pour salamandre 800 mm**
(NL) **Wand onderstel voor salamander 800 mm**

3 kg
0.02 m3

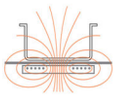
1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Plaques à induction professionnelles -TOP-

- Plaque en vitrocéramique noire, haute température, 100% étanche.
- Commandes par touches sensitives, affichage digital, sélecteur de puissance ou de température, minuterie, fonction "MAX".
- Filtre lavable, livré de série.
- Châssis en acier inox AISI 304.

(NL) Professionele inductieplaten -Top-

- Zwarte glaskeramische plaat, hoge temperatuur, 100% waterdicht.
- Bedieningselementen via gevoelige toetsen, digitale display, stroom- of temperatuurselector, timer, "MAX" functie.
- Wasbaar filter, standaard geleverd.
- Frame in AISI 304 roestvrij staal.



IND-25/DH

963,Eur

280x360xh105 mm

2.5 kW

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.03 m3

(FR) Plaque à induction 2500 watt, touches sensitives

- Plaque de 4 mm, surface utile : 280x280 mm. Inducteur : Ø 180 mm.
- Température réglable de 30°C à 250°C (par 5°C).
- Régulation sur 34 positions de 50W à 2500W, minuterie de 0 à 99 minutes.

(NL) Inductieplaat 2500 watt, tactiele toetsen

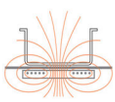
- 4mm plaat, bruikbare oppervlakte 280x280 mm. Inductor Ø 180mm.
- Instelbare temperatuur van 30°C tot 250°C (5°C).
- 34 positieregeling van 50W tot 2500W, van 0 tot 99 min. timer

AVANTAGES

Un peu de technique : la chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient. La cuisson s'effectue pratiquement sans aucune perte de chaleur, le retrait du récipient suffit à stopper la cuisson. Trois phénomènes physiques sont donc successivement mis en jeu :Le transfert d'énergie de l'inducteur au récipient par voie électromagnétique.La transformation de l'énergie électrique en chaleur dans le récipient par effet Joule.La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique.C'est une technologie propre et écologique qui est de loin la plus performante et efficace.

VOORDELEN

Een kleine technische uitleg: De warmte wordt geproduceerd door een magnetisch veld direct in het recipiënt. Het koken gebeurt praktisch zonder warmteverlies, het afvoeren van het recipiënt is voldoende om het koken te stoppen. Het gaat dus achtereenvolgens om drie natuurkundige fenomenen: De overdracht van energie van de inductor naar het recipiënt via elektromagnetische middelen.De omzetting van elektrische energie in warmte in het recipiënt door het Joule-effect.De overdracht van warmte van het recipiënt naar het voedsel door warmtegeleiding.Het is een zuivere en ecologische technologie die veruit de meest krachtigste en efficienste is.



IND-30/DH

1 060,Eur

280x360xh105 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

4 kg

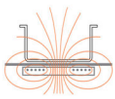
0.04 m3

(FR) Plaque à induction 3000 watt, touches sensitives

- Plaque de 4 mm, surface utile : 280x280 mm.. Inducteur de Ø180 mm.
- Régulation sur 39 positions de 50 W à 3000 W (par 50W entre 50W et 900W et par 100W entre 1000W et 3000W), minuterie de 0 à 99 minutes.
- Température réglable de 30 à 250°C par 5°C.

(NL) Inductieplaat 3000 watt, tactiele toetsen

- 4mm plaat, bruikbaar oppervlak 280x280 mm.. Ø180mm inductor.
- Regeling met 39 posities van 50W tot 3000W (per 50W tussen 50W en 900W en per 100W tussen 1000W en 3000W), van 0 tot 99 minuten timer.
- Temperatuur instelbaar van 30 tot 250°C bij 5°C.



IND-35/DH

1 387,Eur

280x360xh105 mm

3.5 kW

230/1N 50-60Hz

5 kg

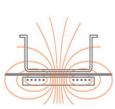
0.03 m3

(FR) **Plaque à induction 3500 watt, touches sensitives**

- Plaque de 4 mm, surface utile : 280x280 mm. Inducteur de Ø210 mm.
- Régulation sur 44 positions de 50 W à 3500 W, minuterie de 0 à 99 minutes.
- Température réglable de 30 à 250°C par 5°C.

(NL) **Inductieplaat 3500 watt, tactiele toetsen**

- 4mm plaat, nuttige oppervlakte 280x280 mm. Ø210mm inductor.
- Regeling op 44 posities van 50W tot 3500W, timer van 0 tot 99 minuten.
- Temperatuur instelbaar van 30 tot 250°C (met 5°C).



IND-2F35/DH

1 775,Eur

560x360xh105 mm

3.5 kW

230/1N 50-60Hz

8 kg

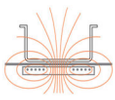
0.05 m3

(FR) **Plaque à induction 2 foyers (2x 1750 watt), touches sensitives**

- Plaque de 4 mm, surface utile : 560x280 mm. 2 inducteurs de Ø180mm.
- Régulation sur 30 positions de 50 W à 1750 W chaque foyer, minuterie de 0 à 99 minutes.
- Température réglable de 30 à 250°C par 5°C.

(NL) **Inductieplaat 2 kookzones (2x 1750 watt), tactiele toetsen**

- 4mm plaat, bruikbaar oppervlak 560x280 mm. 2 inductoren van Ø180mm.
- Controle op 30 posities van 50 W tot 1750W op elke kookzone, van 0 tot 99 minuten timer.
- Temperatuur instelbaar van 30 tot 250°C bij 5°C.



WOKI-35/DH

2 574,Eur

390x430xh160 mm

3.5 kW

230/1N 50-60Hz

11 kg

0.11 m3

(FR) **Plaque à induction "wok" 3500 watt, touches sensitives**

- Bol "wok" en vitrocéramique, de 6 mm. Inducteur Ø 280 mm
- Régulation de 50 à 3500 W, minuterie de 0 à 99 minutes.

(NL) **Inductieplaat "wok" 3500 watt, tactiele toetsen**

- "Wok" glaskeramische kom, 6mm. Inductor Ø 280mm
- Regeling van 50 tot 3500W, timer van 0 tot 99 minuten.

RF1G/Q

674, Eur

370x510xh195 mm

7 kW

6020 kcal

12 kg

0.07 m3

(FR) **Réchaud de table 1 feu vif (7 kW)**

- Brûleur en fonte avec couronne en laiton à haut rendement (1x7 kW). Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple.
- Grille en fonte émaillée 350x290 mm. Réalisation en acier inox.

(NL) **Brander, tafelmodel - 1 brander (7 kW)**

- Gietijzeren brander met kroon in messing hoog rendement (1x 7kW). Ontsteking door waakvlam, veiligheid door thermokoppel.
- Geëmailleerd gietijzeren rooster 350 x 290 mm. Gemaakt van roestvrij staal.

RF2G/Q

929, Eur

690x510xh195 mm

10320 kcal

22 kg

0.12 m3

(FR) **Réchaud de table - 2 feux vifs (7+5 kW)**

- Brûleurs en fonte avec couronne en laiton à haut rendement (1x7 kW et 1x5 kW). Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple.
- Grilles en fonte émaillée 350x290 mm. Réalisation en acier inox.

(NL) **Brander, tafelmodel - 2 branders (7+5 kW)**

- Gietijzeren brander met kroon in messing hoog rendement (1x 7kW en 1x 5kW). Ontsteking door waakvlam, veiligheid door thermokoppel.
- Geëmailleerd gietijzeren rooster 350 x 290 mm. Gemaakt van roestvrij staal.

RF3G/Q

1 419, Eur

1005x510xh195 mm

16340 kcal

32 kg

0.17 m3

(FR) **Réchaud de table - 3 feux vifs (7+5+7 kW)**

- Brûleurs en fonte avec couronne en laiton à haut rendement (1x7 kW, 1x5 kW et 1x7 kW). Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple..
- Grilles en fonte émaillée 350 x 290 mm. Réalisation en acier inox.

(NL) **Brander, tafelmodel - 3 branders (7+5+7 kW)**

- Gietijzeren brander met kroon in messing hoog rendement (1x 7kW, 1x 5kW en 1x 7kW). Ontsteking door waakvlam, veiligheid door thermokoppel.
- Geëmailleerd gietijzeren rooster 350 x 290 mm. Gemaakt van roestvrij staal.

1000 kcal/h = 1,16 kW

STOVE LINE

BBRV-N

890,Eur

580x580xh520 mm

(FR) **Réchaud bas 1 feux vif**
- Brûleur en fonte à haut rendement (12 kW).
- Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple.
- Grille support récipients en fonte émaillée 550x550 mm.
- Ramasse-gouttes.
- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds inox réglables.

10300 kcal

34 kg

0.3 m3

(NL) **Lage brander 1 laag vuur**
- Gietijzeren brander met hoog rendement (12kW).
- Ontsteking door waakvlam, veiligheid door thermokoppel.
- Draagrooster in geëmailleerde gietijzeren voor recipiënten 550x550 mm.
- Druppelopvang.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal. Verstelbare roestvrijstalen poten.

EERV

1 364,Eur

580x580xh520 mm

(FR) **Réchaud bas électrique**
- Plaque électrique en fonte, 400x400 mm (5 kW).
- Régulation par commutateur à 4 positions.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables.

5 kW

400-230/3N 50-60Hz

(NL) **Lage elektrische brander**
- Elektrische gietijzeren plaat, 400x400 mm (5kW).
- Regeling door 4 standen schakelaar.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare poten.

34 kg

0.3 m3

RGH-50

848,Eur

500x500xh450 mm

(FR) **Réchaud bas à gaz, 1 feu (13Kw)**
- Brûleur en fonte à haut rendement (13 kW).
- Grille support récipients en fonte émaillée 500x500 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds inox réglables.

11180 kcal

25 kg

0.22 m3

(NL) **Lage gasbrander, 1 vuur (13Kw)**
- Gietijzeren brander met hoog rendement (13kW).
- Draagrooster in geëmailleerde gietijzeren voor recipiënten van 500x500 mm.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten.

CAW/1-N

246,Eur

468x468xh100 mm

(FR) **Couronne wok, amovible, réchaud bas**
(NL) **Wok kroon afneembaar gasbrander**

5 kg

0.02 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

BPG/10

755,Eur

623x355xh230 mm

8600 kcal

10 kg

0.07 m3

(FR) **Brûleur gaz paella, diam 250, à poser (10 kW)**
- Finition externe, émail noir "anti-calorique".
- Couronne monobloc, en fonte de graphite.
- 1 robinet de sécurité et valves EC avec thermocouple et veilleuses d'allumage.

(NL) **Tafelmodel gasbrander paelle, diam. 250 (10 kW)**
- Externe afwerking, zwart geëmailleerd en "hittebestendig".
- Monoblokkroon, gemaakt van gegoten grafiet.
- 1 veiligheidsklep en EC kleppen met thermokoppel en controlelampjes.

BPG/27

1 577,Eur

790x480xh230 mm

23400 kcal

40 kg

0.1 m3

(FR) **Brûleur gaz paella, diam 450, à poser (27.2 kW)**
- Finition externe, émail noir "anti-calorique".
- Double couronne monobloc, en fonte de graphite.
- 2 robinets de sécurité et valves EC avec thermocouple et veilleuses d'allumage.

(NL) **Tafelmodel gasbrander paelle, Ø 450 (27.2 kW)**
- Buitenafwerking, zwart geëmailleerd en "hittebestendig".
- Dubbele monoblokkroon, gemaakt van gegoten grafiet.
- 2 veiligheidskleppen en EC kleppen met thermokoppel en controlelampjes.

BPG/10-SP

2 340,Eur

600x600xh550 mm

8600 kcal

60 kg

0.22 m3

(FR) **Brûleur gaz paella, diam 250, sur support (10 kW)**
- Châssis en acier inox.
- Couronne monobloc, en fonte de graphite.
- 1 robinet de sécurité et valve EC avec thermocouple et veilleuse d'allumage.

(NL) **Gasbrander paella, Ø 250 op onderstel (10 kW)**
- Roestvrij stalen frame.
- Monoblokkroon, gemaakt van gegoten grafiet.
- 1 veiligheidsklep en EC kleppen met thermokoppel en ontstekings waakvlammen.

1000 kcal/h = 1,16 kW

BPG/27-SP

2 958,Eur

800x900xh550 mm

23400 kcal

70 kg

0.35 m3

(FR) **Brûleur gaz paella, diam 450, sur support (27.2 kW)**

- Châssis en acier inox.
- Double couronne monobloc, en fonte de graphite.
- 2 robinets de sécurité et valves EC avec thermocouple et veilleuses d'allumage.

(NL) **Gasbrander paelle, Ø 450 op onderstel (27.2 kW)**

- Roestvrij stalen frame.
- Dubbele monoblokkroon, gemaakt van gegoten grafiet.
- 2 veiligheidskleppen en EC kleppen met thermokoppel en controlelampjes.

1000 kcal/h = 1,16 kW

CHINA/1S

2 193,Eur

600x630xh760 mm

(FR) Fourneau wok 1 brûleur

- Brûleur en ligne type wok Ø 290 mm (21,44 kW).
- Plan de cuisson embouti et étanche servant à canaliser l'eau pour le refroidissement du top.
- Évacuation latérale de l'eau, munie d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur (raccordement gaz 1/2").
- Tiroirs de récupération.

18435 kcal

70 kg

0.61 m3

(NL) Wok-fornuis 1 brander

- In line wokbrander Ø 290mm (21,44kW).
- Diepgetrokken en waterdichte kookoppervlak gebruikt om water af te voeren voor de koeling van de bovenkant.
- Zijdelingse waterafvoer, voorzien van een overloopafvoer.
- 1 regelventiel per brander, aansluiting (gas 1/2").
- Opvanglade.

CHINA/2S

3 449,Eur

1200x630xh760 mm

(FR) Fourneau wok 2 brûleurs

- Brûleurs en ligne type wok Ø 290 mm (21,44 kW).
- Plan de cuisson embouti et étanche servant à canaliser l'eau pour le refroidissement du top.
- Évacuation latérale de l'eau, munie d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur (raccordement gaz 3/4").
- Tiroirs de récupération.

36870 kcal

115 kg

1.08 m3

(NL) Wok-fornuis 2 branders

- In line wokbranders Ø 290mm (21,44kW).
- Diepgetrokken en waterdichte kookoppervlak dat wordt gebruikt om water af te voeren voor de koeling van het blad.
- Zijdelingse waterafvoer, voorzien van een overloopafvoer.
- 1 regelklep per brander, aansluiting (gas 3/4").
- Opvanglade.

CHINA/3S

4 670,Eur

1500x630xh780 mm

(FR) Fourneau wok 3 brûleurs

- Brûleurs en ligne type wok Ø 290 mm 21,44 kW.
- Plan de cuisson embouti et étanche servant à canaliser l'eau pour le refroidissement du top.
- Évacuation latérale de l'eau, munie d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur (raccordement gaz 3/4").
- Tiroirs de récupération.

55305 kcal

160 kg

1.31 m3

(NL) Wok-fornuis 3 branders

- In line wokbranders Ø 290mm 21,44kW.
- Diepgetrokken en waterdicht kookoppervlak dat wordt gebruikt om water af te voeren voor de koeling van het blad.
- Zijdelingse waterafvoer, voorzien van een overloopafvoer.
- 1 regelklep per brander, aansluiting (gas 3/4").
- Opvanglade.

1000 kcal/h = 1,16 kW

WOK LINE PLUS

CHINA/3L

5 546,Eur

1100x900xh760/1300 mm

50645 kcal

150 kg

1.37 m3

(FR) **Fourneau wok 3 brûleurs avec rideau d'eau**

- Brûleurs type wok 2x Ø 290 mm 21,44 kW 1x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Plan de cuisson embouti, bacs de récupération inférieurs.
- Évacuation latérale, bac de décantation avec filtre amovible muni d'un couvercle et d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur (raccordement gaz 3/4").
- Rideau d'eau comprend un robinet et une étagère.

(NL) **Wok-fornuis 3 branders met watergordijn**

- Wokvormige branders 2x Ø 290mm 21,44kW 1x Ø 230mm 10,13kW.
- Diepgetrokken kookoppervlak, lagere opvangbakken.
- Zijdelingse afvoer, bezinkingstank met afneembaar filter met deksel en overloopafvoer.
- 1 regelklep per brander, aansluiting (gas 3/4").
- Het watergordijn bestaat uit een kraan en een plank.

CHINA/5L

7 692,Eur

1800x900xh760/1300 mm

80805 kcal

195 kg

2.16 m3

(FR) **Fourneau wok 5 brûleurs avec rideau d'eau**

- Brûleurs type wok 3x Ø 290 mm 21,44 kW 2x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Plan de cuisson embouti, bacs de récupération inférieurs.
- Évacuation latérale, bac de décantation avec filtre amovible muni d'un couvercle et d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur (raccordement gaz 4/4").
- Rideau d'eau comprend un robinet et une étagère.

(NL) **Wok-fornuis 5 branders met watergordijn**

- Wokbranders type 3x Ø 290mm 21,44kW 2x Ø 230mm 10,13kW.
- Diepgetrokken kookoppervlak, lagere opvangbakken.
- Zijdelingse afvoer, bezinkingstank met afneembaar filter met deksel en overloopafvoer.
- 1 regelklep per brander, gasaansluiting (4/4").
- Het watergordijn bestaat uit een kraan en een plank.

1000 kcal/h = 1,16 kW

CHINA/7L

10 328,Eur

2100x900xh760/1300 mm

(FR) **Fourneau wok 7 brûleurs avec rideau d'eau**

- Brûleurs type wok 4x Ø 290 mm 21,44 kW et 3x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Plan de cuisson embouti, bacs de récupération inférieurs.
- Évacuation latérale, bac de décantation avec filtre amovible muni d'un couvercle et d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur (raccordement gaz 4/4").
- Rideau d'eau comprend un robinet et une étagère.

110965 kcal

280 kg

2.65 m3

(NL) **Wok-fornuis 7 branders met watergordijn**

- Wokvormige branders 4x Ø 290mm 21,44kW en 3x Ø 230mm 10,13kW.
- Diepgetrokken kookoppervlak, lagere opvangbakken.
- Zijdelingse afvoer, bezinkingstank met afneembaar filter met deksel en overloopafvoer.
- 1 regelklep per brander, aansluiting (gas 4/4").
- Het watergordijn bestaat uit een kraan en een plank.

WGX1-4/T

1 333,Eur

400x600xh280/325 mm

(FR) **Feu wok gaz de table, 1 feu (13 kW)**

- Brûleurs en fonte, chapeaux en inox, Ø 180 mm (13 kW), aisément démontables, sans outils, entretien facile.
- Régulation par vannes de gaz avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Chaque brûleur est muni d'une plaque de récupération des résidus de cuisson. Couronne à wok, amovible, en acier inox. Pieds réglables.

11178 kcal

23 kg

0.15 m3

(NL) **Wok gasvuur tafelmodel, 1 vuur (13 kW)**

- Gietijzeren branders, roestvrijstalen deksels, Ø 180mm (13 kW), eenvoudig te verwijderen, zonder gereedschap, eenvoudig in onderhoud.
- Bediening door gaskleppen met waakvlam en veiligheidsthermokoppel. Elke brander is uitgerust met een plaat voor het verzamelen van kookresten. Afneembare wokkroon in roestvrij staal. Verstelbare poten.

WGX2-8/T

2 173,Eur

800x600xh275/325 mm

(FR) **Feux wok gaz de table, 2 feux (2x 13 kW)**

(NL) **Wok gasvuur tafelmodel, 2 vuren (2x 13 kW)**

22356 kcal

45 kg

0.27 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Fourneaux wok gaz

- Top supérieure en acier inox, de forte épaisseur (5 mm).
- Brûleurs en fonte, chapeaux en inox, diam. : 180 mm (15 kW), aisément démontables sans outil, entretien facile.
- Régulation par vannes de gaz, avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur est muni d'une plaque de récupération des résidus de cuisson.
- Couronne à wok, amovible, en acier inox.
- Système de refroidissement et de nettoyage, par rideau d'eau, rigole de récupération, bonde de surverse.
- Réalisation en acier inox (2 mm). Châssis sur pieds "ronds", avec une tablette inférieure, tout inox. Pieds inox réglables.
- Robinet d'eau froide, sur le dosseret arrière (central, 1 de chaque côté).

(NL) Gaswokfornuizen

- Bovenblad in roestvrij staal, dikte 5 mm.
- Gietijzeren branders, roestvrijstalen kapjes, diam.180mm (15kW), eenvoudig te verwijderen, zonder gereedschap, eenvoudig in onderhoud.
- Regeling door gaskleppen, met waakvlam en veiligheidsthermokoppel.
- Elke brander is uitgerust met een plaat voor het verzamelen van kookresten.
- Afneembare wokkroon in roestvrij staal.
- Koel en reinigingssysteem, door watergordijn, terugwinningskanaal, overloopafvoer.
- Gemaakt van roestvrij staal (2mm). Frame op ronde poten, met een onderste plank, geheel van roestvrij staal. Verstelbare roestvrijstalen poten.
- Koudwaterkraan, op de achterkant (centraal, 1 aan elke kant).

WGL1-7

2 611, Eur

(FR) **Fourneau wok gaz, 1 feu (13 kW)**
(NL) **Wok-gasfornuis, 1 vuur (13 kW)**

700x700xh800/1100 mm
11178 kcal
50 kg
0.61 m3

WGL2-13

3 844, Eur

(FR) **Fourneau wok gaz, 2 feux (2x 13 kW)**
(NL) **Wok-gasfornuis, 2 vuren (2x 13 kW)**

1300x700xh800/1100 mm
22356 kcal
85 kg
1.06 m3

WGL3-20

5 266, Eur

(FR) **Fourneau wok gaz, 3 feux (3x 13 kW)**
(NL) **Wok-gasfornuis, 3 vuren (3x 13 kW)**

2000x700xh800/1100 mm
33534 kcal
136 kg
1.6 m3

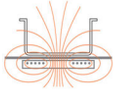
1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Fourneaux work à induction

- Construction en acier inoxydable AISI 430.
- Dessus renforcé et incliné (3.2 mm) en acier inoxydable AISI 304.
- Panneaux avant et côtés en acier inoxydable AISI 430.
- Dosseret arrière de 300 mm en acier inoxydable AISI 304 avec robinet pivotant d'eau froide.
- Vitre wok résistante aux impacts de diamètre Ø 300 mm..
- Protection en acier inoxydable pour éviter l'endommagement de la vitre induction..
- Manette avec réglage de la puissance 9 niveaux et fonction minuteur.
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe.
- Rigole d'évacuation à l'arrière du wok avec filtre amovible.
- Pieds réglables en hauteur (25mm) en acier inoxydable.

(NL) Inductie wokfornuizen

- Constructie van roestvrij staal AISI 430.
- Versterkt en schuin aflopend bovenblad (3,2 mm) van roestvrij staal AISI 304.
- Voor en zijpanelen van roestvrij staal AISI 430.
- Achterwand van 300 mm van roestvrij staal AISI 304 met draaibare koudwaterkraan.
- Slagvast wokglas met Ø 300 mm diameter.
- Roestvrijstalen bescherming om schade aan het inductieglas te voorkomen.
- Draaiknop met 9 vermogensinstellingen en timerfunctie.
- LED display van het geselecteerde vermogen en de verwarmingsmodus.
- Achterafvoergroef op de wok met verwijderbaar filter.
- In hoogte verstelbare poten (25 mm) van roestvrij staal.



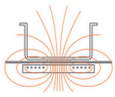
WIN1-7

4 889,Eur

(FR) **Fourneau wok induction 1 zone - Ø300 MM**
- Diamètre de l'induction Ø300 mm.
- 5KW.

(NL) **Inductie-wokfornuis 1 zone - Ø300 MM**
- Diameter van de inductie Ø300 mm.
- 5KW.

700x750xh750 mm	
5 kW	
400/3N 50-60Hz	
50 kg	
0.61 m3	



WIN2-14

6 985,Eur

(FR) **Fourneau wok induction 2 zones - Ø300 MM**
- Diamètre de l'induction Ø300 mm
- 2x 5KW.

(NL) **Inductie-wokfornuis 2 zones - Ø300 MM**
- Diameter van de inductie Ø300 mm
- 2x 5KW.

1400x750xh750/1050 mm	
10 kW	
400/3N 50-60Hz	
50 kg	
0.61 m3	

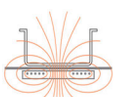
1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Fourneaux work à induction - TOP

- Construction en acier inoxydable AISI 430.
- Dessus (1.5 mm) en acier inoxydable AISI 304.
- 9 niveaux de réglage de la puissance et fonction minuteur.
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe.
- Puissance induction de 3.5 kW.
- Refroidissement du générateur induction avec un système de filtre.
- Protection contre la surchauffe.
- Certifié protection à l'eau IPX4.

(NL) Inductie wokfornuizen - TOP

- Constructie van roestvrij staal AISI 430.
- Bovenkant (1,5 mm) van roestvrij staal AISI 304.
- 9 vermogensinstellingen en timerfunctie.
- LED display van het geselecteerde vermogen en de verwarmingsmodus.
- Inductievermogen van 3,5 kW.
- Koeling van de inductiegenerator met een filtersysteem.
- Oververhittingsbeveiliging.
- Waterbescherming gecertificeerd IPX4.



WIN1-4

1 748, Eur

(FR) **Fourneau wok induction - 3.5 KW - Ø290 MM**
- Diamètre de l'induction Ø 290 mm.
- Accessoires inclus: 1 Poêle wok Ø 400

(NL) **Inductie-wokfornuis - 3,5 KW - Ø290 MM**
- Diameter van de inductie Ø 290 mm.
- Inclusief accessoires: 1 Wokpan Ø 400 mm

400x455xh238 mm	
3.5 kW	
230/1N 50-60Hz	
50 kg	
0.61 m3	

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Plaque "Teppanyaki"

- Plaque en acier haute température (alliage spécial) poli, épaisseur (20 mm).
- Gorge périphérique avec découpe pour évacuation des graisses, tiroir de récolte à l'avant, nettoyage aisé.
- Version électrique : chauffage par résistance électrique, plaque fraisée sur toute la surface, pour loger les résistances, haut rendement et répartition optimale de la chaleur, régulation par commutateurs, (de 50°C à 250°C), équipé de thermostat de sécurité.
- Version gaz : chauffage par rampes de brûleurs en ligne (7 kW), répartition optimale de la chaleur. Régulation par vannes de gaz, avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
- Cheminée amovible, facilité d'entretien.
- Isolation de l'appareil, avec plaque en "aluman" de (10 mm).
- Réalisation en acier inox.

(NL) "Teppanyaki" plaat

- Hoge temperatuur staalplaat (speciale legering), gepolijst, dikte 20mm.
- Randgroef met uitsparing voor vetverwijdering, voorste oogstlade, eenvoudige reiniging.
- Elektrische uitvoering: elektrische weerstandsverwarming, gefreesde plaat over het gehele oppervlak om de weerstanden te huisvesten, hoog rendement en optimale warmteverdeling, regeling door middel van schakelaars (van 50°C tot 250°C), uitgerust met veiligheidsthermostaat.
- Gasuitvoering: verwarming door in line branderhellingen (7kW), optimale warmteverdeling. Regeling door gaskleppen, met waakvlam en veiligheidsthermokoppel.
- Afneembare schoorsteen, gemakkelijk te onderhouden.
- Isolatie van het apparaat, met "alumane" plaat (10mm).
- Gemaakt van roestvrij staal.

TPG2-12/T — **4 994,Eur**

(FR) **Plaque "Teppanyaki" gaz, 2 zones (2x 7 kW), de table -Top-**
- Surface de chauffe : 910x525mm.

(NL) **Teppanyaki gasplaat, 2 zones (2x 7 kW), tafelmodel -Top-**
- Verwarmingsoppervlakte 910x525 mm.

	1200x770xh450 mm
	12040 kcal
	140 kg
	0.65 m3

TPG3-15/T — **6 083,Eur**

(FR) **Plaque "Teppanyaki" gaz, 3 zones (3x 7 kW), de table -Top-**
- Surface de chauffe : 1150x525mm.

(NL) **Teppanyaki gasplaat, 3 zones (3x 7 kW), tafelmodel -Top-**
- Verwarmingsoppervlakte 1150x525 mm.

	1440x770xh450 mm
	18060 kcal
	195 kg
	0.75 m3

TPE2-12/T — **6 311,Eur**

(FR) **Plaque "Teppanyaki " électrique, 2 zones (2x 5,85 kW), de table -Top-**
- Surface de chauffe 910x525mm.

(NL) **Elektrische "Teppanyaki" plaat, 2 zones (2x 5,85 kW), tafelmodel -Top-**
- Verwarmingsoppervlakte 910x525mm.

	1200x770xh450 mm
	11.7 kW
	400-230/3N 50-60Hz
	145 kg
	0.65 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

TEPPANYAKI LINE

TPE3-15/T

7 741,Eur

(FR) **Plaque "Teppanyaki " électrique, 3 zones (3x 4,7 kW), de table -Top-**
• Surface de chauffe : 1150x525mm.

(NL) **Elektrische "Teppanyaki" plaat, 3 zones (3x 4,7 kW), tafelmodel -Top-**
• Verwarmingsoppervlakte 1150x525 mm.

1440x770xh450 mm
14.3 kW
400-230/3N 50-60Hz
190 kg
0.75 m3

TPG2-12

6 832,Eur

(FR) **Plaque "Teppanyaki" gaz, 2 zones (2x 7 kW), sur armoire**
• Surface de chauffe : 910x525mm.
• Armoire inférieure de rangement, avec 2 portes coulissantes.

(NL) **Teppanyaki gasplaat, 2 zones (2x 7 kW), op kast**
• Verwarmingsoppervlakte 910x525 mm.
• Lagere opbergkast, met 2 schuifdeuren.

1200x770xh850 mm
12040 kcal
190 kg
1.13 m3

TPG3-15

8 110,Eur

(FR) **Plaque "Teppanyaki" gaz, 3 zones (3x 7 kW), sur armoire**
• Surface de chauffe : 1150x525mm.
• Armoire inférieure de rangement, avec 2 portes coulissantes.

(NL) **Teppanyaki gasplaat, 3 zones (3x 7 kW), op kast**
• Verwarmingsoppervlakte 1150x525 mm.
• Lagere opbergkast, met 2 schuifdeuren.

1440x770xh850 mm
18060 kcal
260 kg
1.34 m3

TPE2-12

8 092,Eur

(FR) **Plaque "Teppanyaki " électrique, 2 zones (2x 5,85 kW), sur armoire**
• Surface de chauffe : 910x525mm.
• Armoire inférieure de rangement, avec 2 portes coulissantes.

(NL) **Elektrische "Teppanyaki" plaat, 2 zones (2x 5,85 kW), op kast**
• Verwarmingsoppervlakte 910x525mm.
• Lagere opbergkast, met 2 schuifdeuren.

1200x770xh850 mm
11.7 kW
400-230/3N 50-60Hz
185 kg
1.13 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

TPE3-15

10 007,Eur

(FR) **Plaque "Teppanyaki " électrique, 3 zones (3x 4,7 kW), sur armoire**
- Surface de chauffe : 1150x525mm.
- Armoire inférieure de rangement, avec 2 portes coulissantes.

(NL) **Elektrische "Teppanyaki" plaat, 3 zones (3x 4,7 kW), op kast**
- Verwarmingsoppervlakte 1150x525 mm.
- Lagere opbergkast, met 2 schuifdeuren.

1440x770xh850 mm
14.3 kW
400-230/3N 50-60Hz
255 kg
1.34 m3

TYE-58/T-N

5 448,Eur

(FR) **Plaque "Teppanyaki " électrique, 2 zones (2x 3,15 kW), de table**
- Plaque en acier inox (AISI 420), épaisseur (16 mm).
- Gorge périphérique avec découpe pour évacuation des graisses, tiroir de récolte à l'avant, nettoyage aisé.
- Chauffage par résistance électrique, couvrant toute la surface, répartition uniforme de la chaleur, régulation par commutateurs, (de 50°C à 250°C).
- Isolation de l'appareil, avec plaque en "aluman" de (10 mm).
- Ces versions se prêtent aussi pour être encastrées (au soin du client).
- NB : pare-graisse 3 côtés, inclus.

(NL) **Teppanyaki elektrische plaat, 2 zones (2x 3,15 kW), tafelmodel**
- Roestvrij stalen plaat (AISI 420), dikte (16mm).
- Randgroef met uitsparing voor vetverwijdering, voorste oogstlade, eenvoudige reiniging.
- Elektrische weerstandsverwarming, over het gehele oppervlak, gelijkmatige warmteverdeling, schakelaarregeling (van 50°C tot 250°C).
- Isolatie van het apparaat, met "alumane" plaat (10mm).
- Deze uitvoeringen zijn ook geschikt voor inbouwmontage (op verzoek van de klant).
- N.B.: Inclusief 3-zijdige vetafscherming.

580x500xh125 mm
6.3 kW
400-230/3N 50-60Hz
54 kg
0.16 m3

TYE-90/T-N

6 652,Eur

(FR) **Plaque "Teppanyaki " électrique, 2 zones (2x 5 kW), de table**
(NL) **Teppanyaki elektrische plaat, 2 zones (2x 5 kW), tafelmodel**

900x500xh125 mm
10 kW
400-230/3N 50-60Hz
85 kg
0.25 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Cuiseurs à Nouilles électriques

- Construction en acier inoxydable AISI 430.
- Dessus et côtés de 1.5 mm d'épaisseur.
- Cuve spéciale en acier inoxydable 316 résistante au sel et à l'acide.
- 1 résistance par zone de chauffe – 6 au total.
- Robinet d'eau avec commande en façade.
- 6 paniers à nouilles avec support inclus.
- Certifié protection IPX4.
- Pieds réglables.

(NL) Elektrische noedelkokers

- Constructie van roestvrij staal AISI 430.
- Boven en zijpanelen van 1,5 mm dik.
- Speciale kuip van zout- en zuurresistent roestvrij staal 316.
- 1 verwarmingselement per verwarmingszone – in totaal 6.
- Waterkraan met bediening aan de voorkant.
- 6 noedelmanden met ondersteuning inbegrepen.
- Gecertificeerde bescherming IPX4.
- Verstelbare poten.

CNE/6P

5 012,Eur

(FR) **Cuiseur à Nouilles électrique 12KW**
- Capacité: 30 L.
- Température: max 100°C.

(NL) **Elektrische noedelkoker 12KW**
- Inhoud: 30 L.
- Temperatuur: max. 100°C.

400x750xh850/990 mm
12 kW
400/3N 50-60Hz
52 kg
0.45 m3

CNE/6PRA

7 718,Eur

(FR) **Cuiseur à Nouilles électrique avec relevage automatique 12 KW**
- Capacité: 30 L- Température: max 100°C- 6 paniers à nouilles avec relevage automatique et avec support inclus

(NL) **Elektrische noedelkoker met automatische lift 12KW**
- Inhoud: 30 L- Temperatuur: max. 100°C- 6 noedelmanden met automatische verhoging en ondersteuning inbegrepen

600x750xh850/1200 mm
12 kW
400/3N 50-60Hz
52 kg
0.45 m3

(FR) Cuiseurs vapeurs électriques à DIM SUM

- Construction en acier inoxydable AISI 430.
- Panneau supérieur de 1,2 mm d'épaisseur.
- Finition orbitale :résistante aux rayures.
- Pieds en caoutchouc, hauteur 40 mm.
- Niveau de protection contre l'eau IPX4.
- Alimenté par 2 plaques chauffantes de 3 kW.
- Réservoir AISI 304 de 5L entièrement soudé pour un nettoyage facile et une hygiène accrue.
- Système de remplissage d'eau manuel.
- Vanne de vidange avec 3/4» (DN20) montée sur le panneau avant.
- Coupure thermique en cas de surchauffe.

(NL) Elektrische DIM SUM stoomkoker

- Constructie van roestvrij staal AISI 430.
- Bovenpaneel 1,2 mm dik.
- Orbitaal afwerking: krasbestendig.
- Rubberen poten, hoogte 40 mm.
- Waterbeschermingsklasse IPX4.
- Aangedreven door 2 verwarmingsplaten van 3 kW.
- 5L AISI 304-kuip volledig gelast voor gemakkelijke reiniging en verbeterde hygiëne.
- Handmatig watervulsysteem.
- Afsluitklep met 3/4" (DN20) gemonteerd op het voorpaneel.
- Thermische uitschakeling bij oververhitting.

CEV5/4-13

3 080,Eur

(FR) **Cuiseur vapeur électrique DIM SUM, 380x600 mm**
- Cuiseur vapeur électrique à poser.
- Surface de cuisson : 310 x 510 mm.
- Contenance : 5L.
- Accessoires inclus : Plaque Dim sum 4 trous pour paniers bambou.

(NL) **Elektrische DIM SUM-stoomkoker, 380x600 mm**
- Elektrische stoomkoker voor op tafel.
- Kookoppervlak: 310 x 510 mm.
- Inhoud: 5L.
- Meegeleverde accessoires: 4-gats Dim sum-plaat voor bamboemanden.

380x600xh260 mm
6 kW
400/3N 50-60Hz
52 kg
0.45 m3

CEV27/9-13

5 735,Eur

(FR) **Cuiseur vapeur électrique DIM SUM, 600x750 mm - 12KW**
- Surface de cuisson : 465 x 465 mm- Contenance : 27L- 2 Résistances 6KW- Température d'utilisation de 30°C à 110°C

(NL) **Elektrische DIM SUM-stoomkoker, 600x750 mm - 12KW**
- Kookoppervlak: 465 x 465 mm- Inhoud: 27L- 2 Verwarmingselementen 6KW- Gebruiks temperatuur: van 30°C tot 110°C

600x750xh750/1050 mm
12 kW
400/3N 50-60Hz
52 kg
0.45 m3

CEV40/6-14

5 494,Eur

(FR) **Cuiseur vapeur électrique DIM SUM, 400x750 mm**
- Surface de cuisson : 332 x 487 mm- Contenance : 2 x 20L- 1 résistance pour chaque zone de cuisson
- 6 au total
- Température: max 100°C- Kit dim sum 6 trous.

(NL) **Elektrische DIM SUM-stoomkoker, 400x750 mm**
- Kookoppervlak: 332 x 487 mm- Inhoud: 2 x 20L- 1 verwarmingselement per kookzone (in totaal 6)- Temperatuur: max 100°C- 6 gats dim sum kit

400x750xh850 mm
13.8 kW
400/3N 50-60Hz
52 kg
0.45 m3

SR-UH36FL

705,Eur

430x385xh350 mm

1.4 kW

230/1N 50Hz

10 kg

0.05 m3

(FR) Cuiseur à riz, 3,6 litres

- Capacité 3,6 litres, 20 portions. Fonction de maintien jusqu'à 12 h.
- La casserole interne en matériel anti-adhésif est amovible pour faciliter le nettoyage, couvercle d'ouverture facile.
- Manipulation aisée grâce à leur morphologie.

(NL) Rijstkoker, 3,6 liters

- Capaciteit 3,6 liter, 20 porties. Houdfunctie tot 12 uur.
- De anti-aanbak binnenpan is uitneembaar voor eenvoudig schoonmaken en het deksel is eenvoudig te openen.
- Eenvoudige bediening dankzij hun vormgeving.

(FR) Grill Brochettes gaz

- Construction en acier inoxydable AISI 430.
- Brûleur de 7 kW.
- Système de chauffe indirect avec pierres de lave.
- 1 zone de cuisson avec contrôle individuel.
- Grille amovible pour un nettoyage aisé.
- Bac d'égouttage de 5L inclus. Peut être utilisé pour le yakitori ou tout type de brochette.
- Modèle portable.
- Allumage piezo.
- Pieds réglables.

(NL) Gaskebabgrill

- Constructie van roestvrij staal AISI 430.
- 7 kW brander.
- Indirect verwarmingssysteem met lavastenen.
- 1 kookzone met individuele regeling.
- Verwijderbare grill voor gemakkelijke reiniging.
- 5L opvangbak inbegrepen. Kan worden gebruikt voor yakitori of elk type spies.
- Draagbaar model.
- Piezo ontsteking.
- In hoogte verstelbare poten.

GBG1-7

1 855,Eur

700x200xh285/310 mm

6019 kcal

400/3N 50-60Hz

190 kg

1.13 m3

(FR) Grill Brochettes gaz - 1 bruleur - 1 x7 KW

- Surface de cuisson : 1 x (550 x 136 mm).

(NL) Gaskebabgrill - 1 brander - 1 x7 KW

- Kookoppervlak: 1 x (550 x 136 mm).

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Friteuses gaz à pots HEAVY DUTY, mécaniques

- Top supérieur de forte épaisseur (20/10éme), soudé.
- Robinet de vidange inférieur pour chaque cuve et bac de vidange (ou filtration) amovible avec bec verseur (utilisation aisée en toute sécurité).
- Bac supérieur pour les aliments précuits, muni d'un fond perforé permettant l'égouttage.
- Portes battantes à double parois et isolées.
- Chauffage par brûleur circulaire en fonte à très haut rendement, chambre de combustion isolée.
- Cheminée (une pour chaque cuve) d'évacuation pour les gaz de combustion.
- Vanne de type "SIT".
- Affichage "analogique" de la température en façade avant pour chaque cuve.
- Fabrication en acier inox AISI 441.

(NL) Gasfriteuses met ronde kuipen HEAVY DUTY, mechanisch

- Zwaar uitgevoerd (20/10e) gelast bovenblad.
- Onderste aftapkraan voor elke kuip en afvoerbak (of filtratie) met afneembare uitloop (gemakkelijk gebruik in alle veiligheid).
- Bovenste bak voor vóór gebakken voedsel, met een geperforeerde bodem voor drainage.
- Draaideuren met dubbele wanden en geïsoleerd.
- Verwarming door cirkelvormige gietijzeren brander met een zeer hoog rendement, geïsoleerde verbrandingskamer.
- Schouw (1 per kuip) om de verbrandingsgassen af te voeren.
- Gaskraan type "SIT".
- Analoog afbeelding van de temperatuur aan de voorzijde voor elke kuip.
- Constructie in roestvrij staal AISI 441.

MIKA/1-MC

4 358,Eur

(FR) **Friteuse gaz HEAVY DUTY, 1 cuve ronde, mécanique**
- 1 cuve 13 litres Ø 360 mm (16,16 kW). 1 porte battante. En dotation : 1 couvercle en acier inox par cuve.

(NL) **Gasfriteuse HEAVY DUTY, 1 ronde kuip, mechanisch**
- 1 kuip 13 liters Ø 360 mm (16,16 kW). 1 draaideur. Standaard toebehoren : 1 deksel in RVS per kuip.

535x870xh930/1507 mm
13760 kcal
85 kg
0.8 m3

MIKA/2-MC

7 252,Eur

(FR) **Friteuse gaz HEAVY DUTY, 2 cuves rondes, mécanique**
- 2 cuves de 13 litres Ø 360 mm (2x 16,16 kW). 2 portes battantes. En dotation : 1 couvercle en acier inox par cuve.

(NL) **Gasfriteuse HEAVY DUTY, 2 ronde kuipen, mechanisch**
- 2 kuipen 13 liters Ø 360 mm (2x 16,16 kW). 2 draaideuren. Standaard toebehoren : 1 deksel in RVS per kuip.

960x870xh930/1507 mm
27520 kcal
150 kg
1.25 m3

MIKA/3-MC

10 404,Eur

(FR) **Friteuse gaz HEAVY DUTY, 3 cuves rondes, mécanique**
- 3 cuves de 13 litres Ø 360 mm (3x 16,16 kW). 3 portes battantes. En dotation : 1 couvercle en acier inox par cuve.

(NL) **Gasfriteuse HEAVY DUTY, 3 ronde kuipen, mechanisch**
- 3 kuipen 13 liters Ø 360 mm (3x 16,16 kW). 3 draaideuren. Standaard toebehoren : 1 deksel in RVS per kuip.

1445x870xh930/1507 mm
41280 kcal
230 kg
1.75 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

FSM-8GT/S

1 299,Eur

250x700xh500 mm

5360 kcal

25 kg

0.35 m3

(FR) **Friteuse gaz, 1 cuve 8 lit., à TOP**

- Panier avec poignée athermique (128x270xh110 mm).
- Cuve emboutie (250x270xh110 mm) à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. Filtre pour résidus, possibilité de frire sans le panier.
- Vidange par robinet tout en inox.
- Réglage thermostatique 190°C. 2 brûleurs très puissants placés sous la cuve.
- Réalisation en acier inox.

(NL) **Gas friteuse 1 kuip 8 Lit. - TOP-**

- Mand met athermisch handvat (128x270xh110 mm).
- Gestempelde kuip (250x270xh110 mm) met afschuining aan onderkant voor makkelijke olieverversing. Filter voor grote resten, frituren mogelijk zonder de manden te gebruiken, olieafvoer d.m.v. kraan in RVS.
- Thermostatische regeling 190°C, 2 krachtige branders onder de kuip geplaatst.
- Vervaardigd in RVS.

FSM-12GT/N

1 828,Eur

400x700xh525 mm

7740 kcal

34 kg

0.16 m3

(FR) **Friteuse gaz 12 lit. -TOP-**

- Panier avec poignée athermique (250x270xh110 mm).
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. Filtre pour résidus, possibilité de frire sans le panier. Vidange par robinet tout en inox.
- Réglage thermostatique 190°C. 2 brûleurs très puissants placés hors de la cuve.
- Réalisation en acier inox.

(NL) **Gas friteuse 12 Lit. - TOP-**

- Mand athermische handgreep (250x270xh110 mm).
- Diepgetrokken kuip met schuine bodem voor een afvoer zonder olieresten. Filter voor resten, mogelijkheid om zonder de mand te frituren. Olieafvoer d.m.v. kraan in RVS.
- Thermostatische regeling 190°C. 2 zeer krachtige branders buiten de kuip geplaatst.
- Gemaakt van roestvrij staal.

FSM-MF/N

359,Eur

400x600xh525 mm

12 kg

0.16 m3

(FR) **Meuble pour friteuses 12Lit**

(NL) **Kast voor friteuse 12Lit**

1000 kcal/h = 1,16 kW

FSM-16G/C

2 089,Eur

400x700xh875/1062 mm

(FR) Friteuse gaz, 1 cuve 16 lit., sur meuble

- Panier poignée athermique (250x300xh145 mm).
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile, couvercle tout en inox.
- Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.
- Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre.
- Réglage thermostatique 190°C. 2 brûleurs très puissants placés sous la cuve.
- Pieds en inox (H.100 mm) réglables.
- Réalisation en acier inox.

12040 kcal

42 kg

0.35 m3

(NL) Gas friteuse 1 kuip 16 Lit. - op kast

- Mand athermische handgreep (250x300xh145 mm).
- Diepgetrokken kuip met schuine bodem voor het aftappen zonder olieresten, volledig roestvrijstalen deksel.
- Filter voor grote resten en mogelijkheid om donuts of grote stukken te bakken zonder de mand.
- Leegmaken door middel van een kraan in de kast, opvangbak met filter.
- Thermostatische aanpassing 190°C. 2 zeer krachtige branders onder de kuip geplaatst.
- Verstelbare roestvrijstalen poten (H.100 mm).
- Vervaardigd uit roestvrij staal.

FGHR-23/N

3 447,Eur

400x735xh870/1133 mm

(FR) Friteuse gaz "haut rendement", cuve 23 litres

- Cuve (349x580x400mm), avec zone froide.
- 2x½ paniers (165x335x150mm).
- 4 brûleurs « haut rendement » (21 kW).
- Régulation de 100° à 200°C.
- Vidange par robinet de sécurité. 1 bac de récolte.
- Pieds réglables.
- Construction en acier inox.

18060 kcal

52 kg

0.45 m3

(NL) Gas friteuse "hoog rendement", kuip 23 liter

- Kuip (349x580x400mm), met koude zone.
- 2 x ½ manden (165x335x150mm).
- 4 "hoog rendement" branders (21 kW).
- Regeling van 100° tot 200°C.
- Afvoer door veiligheidsklep. 1 opvangbak.
- Verstelbare poten.
- Roestvrijstalen uitvoering.

PP23-1/N

94,Eur

165x335xh150 mm

(FR) Panier (1/2), petit modèle, friteuse 23 litres
(NL) Mand (1/2), klein model, friteuse 23 liter

3 kg

0.02 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

Fryers

(FR) Friteuses électriques

- Réalisation en acier inoxydable.
- Panier en acier nickelé, (très robuste), avec poignée athermique.
- Cuve en inox, munie de couvercle.
- Chauffage par résistance blindée "traitée", immergée en cuve.
- Zone froide : pas de carbonisation des déchets alimentaires, ni transmission de goût.
- Commutateur. -Thermostat de 0° à 190°C, ainsi qu'un thermostat de sécurité (en cas de surchauffe ou insuffisance d'huile) muni de voyants lumineux.
- Robinet de vidange (tout en acier inox) avec dispositif de sécurité.
- Entretien facile : boîtier de commandes démontable (muni d'un micro-interrupteur de sécurité).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
- Fait en Europe.

(NL) Elektrische friteuses

- Vervaardigd in R.V.S.
- Mand in vernikkeld staal (zeer robuust), met warmtebestendig handvat.
- Kuip in R.V.S., met deksel.
- Verwarming met gepantserde "behandelde" weerstanden, ondergedompeld in de kuip.
- Koude zone: geen carbonisatie van voedingsresten, noch smaakoverdracht.
- Schakelaar-thermostaat van 0° tot 190°C, evenals een veiligheidsthermostaat (in geval van oververhitting of onvoldoende olie), voorzien van indicatielampje.
- Afvoerkraan (volledig in roestvrij staal) met veiligheidsvoorziening.
- Eenvoudig onderhoud: bedieningspaneel verwijderbaar (uitgerust met een micro-schakelaar).
- Apparaat vervaardigd volgens de geldende EC-normen.
- Made en Europe.

F8E/D1

351, Eur

(FR) **Friteuse électrique.de table 8 Lit.+ robinet de vidange**
- Panier de dimensions 220x250xh100 mm.
- Cuve avec capacité utile (+/- 7 litres).

(NL) **Elektrische friteuse tafelmodel 8 liter + aftapkraan**
- Afmetingen mand: 220x250xh100 mm.
- Bruikbare capaciteit van de kuip: +/- 7 liter.

265x445xh350 mm
3 kW
230/1N 50-60Hz
8 kg
0.04 m3

F8E/D2

610, Eur

(FR) **Friteuse de table électrique 2x 8 litres + robinet de vidange**
- 2 paniers de dim. 220x250xh100 mm.
- 2 cuves avec capacité utile (+/- 7 litres).

(NL) **Elektrische friteuse tafelmodel 2x 8 liter + aftapkraan**
- 2 manden afmetingen: 220x250xh100 mm.
- 2 kuipen met bruikbare capaciteit (+/- 7 Liter).

545x445xh350 mm
6 kW
2x 230/1N 50-60Hz
16 kg
0.1 m3

F12E/D1

533, Eur

(FR) **Friteuse électrique.de table 12 Lit.+ robinet de vidange**
- Panier de dimensions 280x250xh110 mm.
- Cuve avec capacité utile (+/- 12 litres).

(NL) **Elektrische friteuse tafelmodel 12 liter + aftapkraan**
- Afmetingen mand: 280x250xh110 mm.
- Bruikbare capaciteit van de kuip: +/- 12 liter.

350x470xh350 mm
6.4 kW
400/3 50-60Hz
8 kg
0.04 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

F12E/D2

1 038,Eur

720x470xh350 mm

6.4 kW

400/3N 50-60Hz

16 kg

0.1 m3

(FR) **Friteuse de table électrique 2x 12 litres + robinet de vidange**
- 2 paniers de dim. 280x250xh110 mm.
- 2 cuves avec capacité utile (+/- 12 litres).

(NL) **Elektrische friteuse tafelmodel 2x 12 liter + aftapkraan**
- 2 manden afmetingen: 280x250xh110 mm.
- 2 kuipen met bruikbare capaciteit (+/- 12 Liter).

F12TR/SP

634,Eur

325x430xh510 mm

7.5 kW

400-230/3N 50-60Hz

10 kg

0.08 m3

(FR) **Friteuse de table électrique "S-POWER" 12 litres + robinet**
- Cuve capacité utile (11 litres).
- Panier dimensions 255x255xh110mm.

(NL) **Elektrische friteuse tafelmodel "S-POWER" 12 liter + kraan**
- Nuttige inhoud kuip (11 liter).
- Korfafmetingen 255x255xh110mm.

F16E/D-N

874,Eur

540x450xh370 mm

9 kW

400-230/3N 50-60Hz

15 kg

0.18 m3

(FR) **Friteuse électrique, 1 cuve 16 litres**
- Idéale pour les beignets, muffins, chips,... Cuve en inox AISI 304 avec zone froide et robinet de vidange, grille de fond.
- Capacité min. 14 et max. 16 litres. Régulation de 50°C à 190°C.
- 1 panier 475x245xh80 mm, 2 poignées athermiques.
- Châssis en acier inox, muni de 2 poignées athermiques.

(NL) **Elektrische friteuse, kuip van 16 liter**
- Ideaal voor smoutebollen, muffins, chips.... Roestvrijstalen kuip AISI 304 koude zone en aftapkraan, bodemrooster.
- Capaciteit min. 14 en max. 16 liter. Temperatuurregeling van 50°C tot 190°C.
- 1 mand 475x245xh80 mm, 2 athermische handgrepen.
- Roestvrijstalen frame, voorzien van 2 athermische handgrepen.

1000 kcal/h = 1,16 kW

F30E/D-N

1 236,Eur

670x650xh370 mm

15 kW

400-230/3N 50-60Hz

25 kg

0.3 m3

(FR) Friteuse électrique, 1 cuve 30 litres

- Idéale pour les beignets, muffins, chips,... Cuve en inox AISI 304 avec zone froide et robinet de vidange, grille de fond.
- Capacité d'huile min. 27 litres et max. 30 litres. Régulation de 50°C à 190°C.
- Livré avec 1 panier 585x445xh80 mm, avec 2 poignées athermiques.
- Châssis en acier inox, muni de 2 poignées athermiques.

(NL) Elektrische friteuse, kuip van 30 liter

- Ideaal voor smoutebollen, chips, donuts, enz. Kuip in R.V.S. AISI 304 met koude zone en aftapkraan.
- Olie inhoud min. 27 liter en max. 30 liter. Temperatuurregelaar van 50 tot 190°C.
- Geleverd met 1 mand (585x445xh80 mm) met 2 hittebestendige handvatten.
- Roestvrijstalen frame uitgerust met 2 hittebestendige handvatten.

(FR) Friteuses électriques - TOP -

- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile.
- Paniers aux poignées athermiques.
- Vidange par robinet tout en inox avec système de sécurité.
- Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.
- Commutateur-thermostat 190°C. Résistance à forte puissance.
- Voyants de contrôle.
- Boitier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé.
- Réalisation en acier inox.

(NL) Electrisches friteuses -TOP-

- Diepgetrokken kuip met schuine bodem voor een afvoer zonder olieresten.
- Manden met athermische handgrepen.
- Olieafvoer d.m.v. kraan in RVS met veiligheidssysteem.
- Filter voor hoge residu's en mogelijkheid om zonder mand donuts of grote delen te bakken.
- Thermostaatschakelaar 190°C. Hoge vermogensweerstand.
- Controle lampen.
- Volledig afneembare bedieningskast voor eenvoudig onderhoud.
- Vervaardigd uit roestvrij staal.

FSM-12ET/N

1 055,Eur

400x600xh445 mm

9 kW

400-230/3N 50-60Hz

25 kg

0.16 m3

(FR) Friteuse électrique 12 lit. -TOP-

- Panier 250x270xh110 mm.

(NL) Electrische friteuse 12 Lit. - TOP-

- Mand 250x270xh110mm.

FSM-MF/N

359,Eur

400x600xh525 mm

12 kg

0.16 m3

(FR) Meuble pour friteuses 12Lit

(NL) Kast voor friteuse 12Lit

1000 kcal/h = 1,16 kW

FSM-2V5ET/S

1 180,Eur

400x600xh445 mm

9 kW

400-230/3N 50-60Hz

30 kg

0.16 m3

(FR) **Friteuse électrique 2 x 8 Lit. - TOP**

- Panier 131x320xh145mm. 2x 4,5 kW par cuve.

(NL) **Electrische friteuse 2 x 8 Lit. - TOP**

- Mand 131x320xh145mm. 2x 4,5 kW per kuip.

FSM-WP

959,Eur

400x600xh500 mm

0.85 kW

230/1N 50-60Hz

20 kg

0.13 m3

(FR) **Bac de salage électrique, capacité 12 Lit. à TOP**

- 2 sources de chauffe indépendantes sélectionnées par commutateur, thermostat (20 à 90°C).
- Résistance céramique sur le bac, résistance blindée inférieure sous le bac.
- Cuve emboutie à fond incliné, bac incurvé d'égouttage totalement amovible, vidange par robinet tout inox.

(NL) **Elektrische frietensilo capaciteit 12 Lit. - TOP-**

- 2 onafhankelijke verwarmingsbronnen geselecteerd door middel van een schakelaar, thermostaat (+20° +90°C).
- Keramische weerstand boven de kuip, onderste gepantserde weerstand onder de kuip.
- Diepgetrokken kuip met schuine bodem, gebogen lekbak volledig afneembaar, afvoer via alle roestvrijstalen kranen met veiligheidssysteem.

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Friteuses électriques sur meuble

- Cuve (isolée) en inox avec égouttoir.
- Bloc de résistance amovible, entretien aisé.
- Filtrage de l'huile par décantation, permet de cuire successivement poissons, frites, beignets,... Avec une consommation minimale d'huile, sans carbonisation des déchets alimentaires ni transmission de goût.
- Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre.
- Paniers, poignée athermique.
- Thermostat à bulbe inox, très précis, T° de 0 à 180°C.
- Thermostat de sécurité, réarmement en façade.
- Réalisation en acier inox, pieds en inox réglables.

(NL) Elektrische friteuses

- Kuip (geïsoleerd) in roestvrij staal met lekbak.
- Verwijderbaar weerstandsblok, gemakkelijk te onderhouden.
- Olie wordt gefilterd door te decanteren, zodat vis, frietjes, beignets, enz. na elkaar kunnen bereid worden. Met minimaal olieverbruik, geen verkoling van etensresten en geen smaakoverdracht.
- Leegmaken door middel van een kraan in de kast, opvangbak met filter.
- Manden, athermisch handvat.
- Roestvrijstalen bolthermostaat, zeer nauwkeurig, T° van 0 tot 180°C.
- Veiligheidsthermostaat, reset op het frontpaneel.
- Gemaakt van roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten.

FSM-16E/N

1 797, Eur

(FR) **Friteuse électrique 16 lit. sur meuble, 4-8-12 Kw**
- Résistances modulables pour adapter la puissance au mode de cuisson (4, 8, 12 kW).
- Panier 205x305xh145 mm.

(NL) **Electrische friteuse 16 lit. op kast 4-8-12 Kw**
- Modulaire weerstanden om het vermogen aan te passen aan de kookmodus (4, 8, 12 kW).
- Mand 205x305xh145 mm.

	400x650xh980 mm
	12 kW
	400/3N 50-60Hz
	34 kg
	0.35 m3

FSM-2V6E/N

1 993, Eur

(FR) **Friteuse électrique 2x 10 lit. sur meuble**
- Paniers 128x320xh145mm (2x).

(NL) **Electrische friteuse 2x 10 lit. op kast**
- Mand 128x320xh145mm (x2).

	400x650xh980 mm
	12 kW
	400/3N 50-60Hz
	38 kg
	0.35 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Friteuse électrique avec système de filtration

- Réalisation en acier inox.
- Montée sur des pieds réglables tout inox de 150 mm (CE-UL/NSF), cette friteuse est équipée d'un commutateur de puissance, d'une vidange à grand débit et d'une cuve parfaitement isolée avec un niveau d'huile 'mini-maxi' intégré.
- Deux brides en acier inoxydable maintiennent le corps de chauffe et les bulbes thermostatiques.
- Thermostat de sécurité à réarmement dans le coffre.
- Livré avec 2 lots de 50 filtres.
- Rendement de 35 kg de frites/h.
- Maxi puissance (12 KW) cuisson des aliments surgelés, montée en température rapide.
- Midi power (8 KW) cuisson des aliments frais.
- Mini puissance (4 KW) pour le maintien au chaud de l'huile.
- Cette friteuse est équipée d'un système tout inox de filtration automatique de l'huile.
- Economie d'huile : jusqu'à 30 L / semaine.
- Triple sécurité : mise en sécurité des résistances, niveau d'huile minimum, protection de la pompe.

(NL) Elektrische friteuse met filtersysteem

- Gemaakt van roestvrij staal.
- Gemonteerd op volledig verstelbare roestvrijstalen poten van 150 mm (CE-UL/NSF), is deze friteuse uitgerust met een vermogensschakelaar, een hogedoorstroomafvoer en een perfect geïsoleerde tank met geïntegreerde 'min-max' oliepeilindicator.
- Twee roestvrijstalen beugels ondersteunen het verwarmingselement en de thermostaatlampen.
- Veiligheidsthermostaat met resetfunctie in de kast.
- Geleverd met 2 sets van 50 filters.
- Opbrengst van 35 kg friet per uur.
- Maximaal vermogen (12 KW) voor het koken van diepvriesproducten, met snelle temperatuurstijging.
- Gemiddeld vermogen (8 KW) voor het koken van verse producten.
- Laag vermogen (4 KW) om de olie warm te houden.
- Deze friteuse is uitgerust met een volledig roestvrijstalen, automatisch oliefilteringssysteem.
- Oliebesparing: tot 30 L per week.
- Driedubbele veiligheid: veiligheidssluiting voor verwarmingsweerstanden, minimaal oliepeil, bescherming van de pomp.

AUTOMATIC
DRAIN & REFILL

FSM-16E/FL

4 554,Eur
400x700xh980 mm
12 kW
400/3N 50-60Hz
42 kg
0.35 m3

(FR) **Friteuse électrique avec système de filtration, 1 cuve 16 lit., sur meuble**
- Panier 250x300xh145 mm

(NL) **Elektrische friteuse met filtersysteem, 1 kuip van 16 liter, op meube**
- Mand 250x300xh145 mm

1000 kcal/h = 1,16 kW

Churros Fryers

FCT/G25

7 204,Eur

800x900xh850 mm

0.1 kW

21760 kcal

230/1N 50Hz

90 kg

0.62 m3

(FR) **Friteuse gaz "turbo" à churros 1x 22 litres**

- Brûleur à haut rendement de 25,6 kW.
- Allumage électronique, gain d'énergie et de consommation d'huile.
- Chambre de combustion hautement isolée.
- Brûleur avec double sécurité. Régulation électronique.

(NL) **Gasfriteuse 'turbo" voor churros , 1x 22 Liter**

- Hoogrendementsbrander van 25,6 kW.
- Elektronische ontsteking, besparing van energie en olieverbruik.
- Goed geïsoleerde verbrandingskamer.
- Brander met dubbele beveiliging. Elektronische regeling.

FCT/DM1

1 017,Eur

450x360xh200 mm

15 kg

0.03 m3

(FR) **Doseur manuel à churros (1.5Kg)**
(NL) **manuele doseerder voor churros (1.5Kg)**

FCT/DA2

3 138,Eur

500x600xh400 mm

35 kg

0.12 m3

(FR) **Doseur manuel à churros (4.5Kg) + fixation murale**
(NL) **Manuele doseerder voor churros (4.5Kg) + wandfixatie**

1000 kcal/h = 1,16 kW

CONTACTSM1/SN

792, Eur

430x385xh220 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

23 kg

0.09 m3

(FR) **Contact-grill MEDIUM, plaques émaillées**

- Modèle spécifiquement étudié pour la cuisson de panini.Dimensions utiles de la plaque : 360x240 mm.

(NL) **Contact grill MEDIUM, geëmailleerde platen**

- Model speciaal ontworpen om panini's te bereiden.
- Nuttig oppervlak van de plaat: 360 x 240mm

CONTACTDG2/SN

1 055, Eur

600x385xh220 mm

4 kW

2x 230/1N 50-60Hz

34 kg

0.11 m3

(FR) **Contact-grill DOUBLE, plaques émaillées**

- Modèle double pour alterner tous types de cuissons.Dimensions utiles de la plaque : 535x240 mm.

(NL) **Contact-grill DUBBEL, geëmailleerde platen**

- Dubbel model voor afwisselend koken.
- Nuttig oppervlak van de plaat : 360 x 240mm

BIGFOOD/SN

1 036, Eur

410x620xh340 mm

3.6 kW

230/1N 50-60Hz

34 kg

0.17 m3

(FR) **Contact-grill "HAUT RENDEMENT", plaques émaillées**

- Spécialement étudié pour les chaînes de fast-food, franchises et tout établissement à fort débit.
- Plaque inférieure munie d'un sélecteur indépendant.

(NL) **Contact-grill "HOOG RENDEMENT", geëmailleerde platen**

- Speciaal ontworpen voor fastfoodketens, franchises en andere grote voedselketens.
- Bodemplaat, voorzien van een onafhankelijke keuzeschakelaar.

INFO

Rien ne vaut les contact-grills DIAMOND, avec ses plaques émaillées (EASY COOKING coated : brevet exclusif), ils permettent une cuisson rapide, mais parfaitement homogène et 100% hygiénique (surface non poreuse), idéale pour saisir vos steaks, hamburgers à coeur, sandwiches, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés "organoleptiques". De série avec plaque inférieure lisse (supérieure rainurée) permettant également la cuisson d'omelettes, oeufs sur le plat, galettes, pains suédois, blinis, wraps,...

INFO

Er gaat niets boven de DIAMOND grillplaten, met hun geëmailleerde platen (EASY COOKING coating: exclusief octrooi), ze bakken snel maar perfect gelijkmatig en zijn 100% hygiënisch (niet-poreus oppervlak), ideaal voor steaks, hamburgers, sandwiches, zonder gewichtsverlies en met behoud van alle "organoleptische" eigenschappen. Standaard met gladde bodemplaat (gegroefde bovenplaat) voor het bakken van omeletten, spiegeleieren, galetten, Zweeds brood, blini's, wraps, enz.

Gyros Grills

(FR) Gyros grill

- Mise en place aisée de la broche grâce à un dispositif mécanique simple.
- Support de broche complètement hermétique, moteur protégé de toute infiltration de jus de viande. Monté sur roulement à billes, il supporte le poids et protégé de toutes torsions.
- Ramasse-jus embouti, muni d'une grille perforée et tiroir de récupération amovible.
- Électrique : résistances blindées en acier inox traité "incoloy", pierre réfractaire permettant d'accumuler la chaleur. Régulation par commutateurs.
- Gaz : radiants infrarouges à haute pression, régulation par vanne, thermocouples de sécurité.
- Réalisation en acier inoxydable.

(NL) Gyros grill

- Eenvoudig inbrengen van het spit dankzij een eenvoudig mechanisch systeem.
- De spithouder is volledig afgesloten, de motor is beschermd tegen het binnendringen van vleessap. Gemonteerd op kogellagers, het ondersteunt het gewicht en is beschermd tegen verdraaiing.
- Diepgetrokken sapverzamelaar, voorzien van een geperforeerd rooster en afneembare opvanglade.
- Elektrisch: Gepantserde weerstanden van "incoloy" behandeld roestvrij staal, vuurvaste steen voor de opslag van warmte. Schakelaarbediening.
- Gas: hogedruk infrarood stralers, klepregeling, veiligheidsthermokoppels.
- Vervaardigd uit roestvrij staal.

KEB-G41

1 311,Eur

(FR) **Gyros grill gaz 20 kg**
- Capacité de cuisson : 15 à 20 kg, broche 400 mm.

(NL) **Gas gyros grill 20 kg**
- Kookcapaciteit 15 tot 20 kg, spit 400mm.

580x660xh695 mm
0.15 kW
6020 kcal
230/1N 50-60Hz
30 kg
0.4 m3

KEB-E40

1 211,Eur

(FR) **Gyros grill électrique 20 kg**
- Capacité de cuisson : 15 à 20 kg, broche 400 mm.

(NL) **Elektrische gyros grill 20 kg**
- Kookcapaciteit 15 tot 20 kg, spit 400mm.

580x660xh695 mm
3.6 kW
230/1N 50-60Hz
30 kg
0.4 m3

KEB-G61

1 732,Eur

(FR) **Gyros grill gaz 35 kg**
- Capacité : 25 à 35 kg, broche 600 mm.

(NL) **Gyros grill gas 35 kg**
- Kookcapaciteit 25 tot 35 kg, spit 600mm.

580x660xh870 mm
0.15 kW
9030 kcal
230/1N 50-60Hz
31 kg
0.43 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

KEB-E60

1 620,Eur

580x660xh870 mm

5.8 kW

400-230/3N 50-60Hz

31 kg

0.43 m3

(FR) **Gyros grill électrique 35 kg**
• Capacité de 25 à 35 kg, broche 600 mm.

(NL) **Elektrische gyros grill 35 kg**
• Kookcapaciteit 25 tot 35 kg, spit 600mm.

KEB-G81

2 072,Eur

580x660xh1045 mm

0.15 kW

12040 kcal

230/1N 50-60Hz

35 kg

0.52 m3

(FR) **Gyros grill gaz 55 kg**
• Capacité de cuisson : 40 à 55 kg, broche h. 800 mm.

(NL) **Gyros grill gas 55 kg**
• Kookcapaciteit 40 tot 55 kg, spit h. 800mm.

KEB-E80

1 928,Eur

580x660xh1045 mm

7.2 kW

400-230/3N 50-60Hz

35 kg

0.52 m3

(FR) **Gyros grill électrique 55 kg**
• Capacité de cuisson : 40 à 55 kg, broche h. 800 mm

(NL) **Elektrische gyros grill 55 kg**
• Kookcapaciteit 40 tot 55 kg, spit h. 800mm.

GYROS LINE

Cuisson • Koken

1000 kcal/h = 1,16 kW

SD14/D

903,Eur

210x80xh80 mm

0.09 kW

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.03 m3

(FR) **Couteau Gyros, électrique**

- Couteau avec poignée ergonomique et athermique. Lame (en acier inox) de diamètre de 80 mm, livré en dotation : "kit d'aiguisage lame", coupe réglable.
- Très puissant, production journalière 70 kg (2000g/cm).
- Moteur 4900 tours/minute, avec interrupteur ON/OFF.
- Livré avec transformateur, câble d'alimentation renforcé de (1500 mm).

(NL) **Gyrosmes, elektrisch**

- Mes met ergonomisch en athermisch handvat. Mes (roestvrij staal) met een diameter van 80mm, geleverd met "slijpkit", verstelbare snit.
- Zeer krachtige, dagelijkse productie 70 kg (2000g/cm).
- Motor 4900 tpm, met aan/uit schakelaar.
- Geleverd met transformator, versterkte stroomkabel (1500 mm).

BV-K

65,Eur

(FR) **Bavette en inox**
(NL) **Bescherming plaat in R.V.S.**

1 kg

0.01 m3

PL/K

97,Eur

(FR) **Pelle supplémentaire en inox, poignée athermique**
(NL) **Supplementaire schep in R.V.S., thermische handvat**

1 kg

0.01 m3

BR4/K

140,Eur

(FR) **Broche 8x8, supplémentaire 40, disque 210 mm & coupille**
(NL) **Spit 8x8, supp 40, schijf 210 mm & vlindermoer**

1 kg

0.01 m3

BR6/K

162,Eur

(FR) **Broche supplémentaire 60 mm, disque 210 mm**
(NL) **Supplementair spit 60 mm, schijf 210 mm**

1 kg

0.01 m3

BR8/K

176,Eur

(FR) **Broche supplémentaire 80 mm, disque 210 mm**
(NL) **Supplementair spit 80 mm, schijf 210 mm**

1 kg

0.01 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Plaques à snacker émaillées

- Plaque (épaisseur 10 mm), en émail alimentaire (NF 12983-1), à forte valeur de conduction thermique, cuisson parfaitement homogène sans perte de chaleur en périphérie grâce aux résistances "incoloy", montée en température rapide, jusqu'à 300°C.
- Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus en façade et à la surface de la plaque qui est 100% lisse.
- Version électrique : résistance(s) traitées "incoloy", interrupteur(s)marche/arrêt, thermostat(s) 0-300°C, voyant(s) lumineux.
- Version gaz : brûleurs 6 à 8 branches en étoile, vanne(s) de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité et allumage par piézoélectrique.

(NL) Geëmailleerde bakplaten

- Plaat (dikte 10mm), in geëmailleerd voor voeding (NF 12983-1), met een hoge warmtegeleidingswaarde, perfect homogeen koken zonder warmteverlies aan de omtrek dankzij de "Incoloy"-weerstanden, snelle temperatuurstijging, tot 300°C.
- Eenvoudig en gemakkelijk te onderhouden, dankzij de sapopvanglade aan de voorzijde en het 100% gladde oppervlak van de plaat.
- Elektrische uitvoering: weerstand(en) behandeld "Incoloy", schakelaar(s)aan/uit, thermostaat (of thermostaten) 0-300°C, indicatielampje(s).
- Gasversie: 6 tot 8 sterren branders, regelklep(en) met ruststand, veiligheidsthermokoppels en piëzo-elektrische ontsteking.

FTE-40/SS

649,- Eur

(FR) **Plaque à snacker électrique, surface émaillée**
- Surface de cuisson : 400x400 mm.

(NL) **Elektrische bakplaat, geëmailleerd oppervlak**
- Kookoppervlakte: 400x400 mm.

400x450xh190 mm
3 kW
230/1N 50-60Hz
19 kg
0.08 m3

FTE-60/SS

868,- Eur

(FR) **Plaque à snacker électrique, double, surface émaillée**
- Surface de cuisson : 600x400 mm (2 zones).

(NL) **Elektrische bakplaat, dubbel, geëmailleerd oppervlak**
- Kookoppervlakte: 600x400 mm (2 zone's).

600x450xh190 mm
6 kW
2x 230/1N 50-60Hz
29 kg
0.11 m3

FTG-40/SS

691,- Eur

(FR) **Plaque à snacker gaz, surface émaillée**
- Surface de cuisson : 400x400 mm.

(NL) **Gas bakplaat, geëmailleerd oppervlak**
- Kookoppervlakte: 400x400 mm.

400x450xh190 mm
2750 kcal
17 kg
0.08 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

FTG-60/SS

923, Eur

600x450xh190 mm

(FR) **Plaque à snacker gaz, double, surface émaillée**
• Surface de cuisson : 600x400 mm (2 zones).

5500 kcal

(NL) **Gas bakplaat, dubbel, geëmailleerd oppervlak**
• Kookoppervlakte: 600x400 mm (2 zone's).

32 kg

0.11 m3

INFO

Plaque de cuisson avec revêtement émaillé (EASY COOKING coated : brevet exclusif), très puissante, pour saisir rapidement toutes viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi oeufs sur le plat, omelettes, etc. Ce traitement de surface, permet également de couper sur la plaque même sans danger (idéal pour gyros, kebab, shoarma...). Une cuisson saine (100% hygiénique), grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque (surface non poreuse), pour un transfert direct de chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés "organoleptiques".

INFO

Geëmailleerde bakplaat (EASY COOKING coated: exclusief brevet), zeer krachtig voor het snel bereiden van alles soorten vlees, vis, hamburgers, worsten, ajuin, maar ook spiegeleieren, omeletten, enz. Deze oppervlaktebehandeling maakt het ook mogelijk om zonder gevaar te snijden op de bakplaat zelf, ideaal voor gyros, kebab, shoarma. Een gezond kookproces, 100% hygiënisch dankzij de perfect effen plaat (niet-poreus oppervlak), directe warmte-overdracht naar de voeding, zonder gewichtsverlies en met behoud van alle organoleptische eigenschappen.

(FR) Plaque à snacker, surface en acier inox

- Plaque (épaisseur 4 mm) en acier inox + contre plaque en aluminium (épaisseur 2 mm) pour repartir la chaleur sur toute la surface de cuisson de manière uniforme.
- Cuisson parfaitement homogène sans perte de chaleur en périphérie grâce aux résistances "incoloy", montée en température rapide, jusqu'à 300°C.
- Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus en façade et à la surface de la plaque qui est 100% lisse.
- Réalisation en acier inoxydable et isolation renforcée.
- Version électrique : résistance(s) traitées "incoloy", commutateurs-thermostat(s) 0-300°C et voyant(s) lumineux.
- Version gaz : brûleurs 6 à 8 branches en étoile, vanne(s) de régulation avec position ralenti, munie(s) de thermocouples de sécurité et allumage par piézoélectrique.
- Vérin(s) réglable(s).

(NL) Bakplaten, roestvrijstalen oppervlak

- Roestvrijstalen plaat (dikte 4mm) + aluminium tegenplaat (dikte 2mm) om de warmte gelijkmatig over het hele kookoppervlak te verdelen.
- Perfect homogeen koken zonder warmteverlies aan de omtrek dankzij de "Incoloy" weerstanden, snelle temperatuurstijging tot 300°C.
- Gemakkelijk en handig onderhoud, dankzij de schuiflade vooraan en het 100% gladde oppervlak van de plaat.
- Roestvrij stalen constructie en versterkte isolatie.
- ektrische uitvoering: "Incoloy" behandelde weerstand(en), 0-300°C thermostaatschakelaar(s) en indicatielampje(s).
- Gasversie: 6 tot 8 sterbranders, regelklep(pen) met stationaire stand, uitgerust met veiligheidsthermokoppels en piëzo-elektrische ontsteking.
- Verstelbare cilinder(s).

FTE-60/XC

855, Eur

600x450xh190 mm

(FR) **Plaque à snacker électrique, double, surface en acier inox**
• Surface de cuisson : 580x380 mm (2 zones indépendantes).

3.5 kW

(NL) **Elektrische bakplaat, dubbel, roestvrij staal oppervlak**
• Kookoppervlak: 580x380 mm (2 onafhankelijke zones).

230/1N 50-60Hz

29 kg

0.11 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

FTG-60/XC

909,Eur

600x450xh190 mm

4729 kcal

32 kg

0.11 m3

(FR) **Plaque à snacker gaz, double, surface en acier inox**
- Surface de cuisson : 580x380 mm (2 zones indépendantes).

(NL) **Gas bakplaat, dubbel, roestvrij staal oppervlak**
- Kookoppervlak: 580x380 mm (2 onafhankelijke zones).

INFO

Plaque de cuisson en acier inoxydable (10 ans de garantie), pour saisir rapidement toutes viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes, etc. Ce traitement de surface, permet également de couper sur la plaque même sans danger (idéal pour gyros, kebab, shoarma.....). Une cuisson saine (100% hygiénique), grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque (surface non poreuse), pour un transfert direct de chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés "organoleptiques".

INFO

Roestvrij stalen kookplaat (10 jaar garantie!), voor het snel dichtschroeien van alle soorten vlees, spek, vis, hamburgers, worstjes, uien maar ook gebakken eieren, omeletten, etc. Deze oppervlakte behandeling, maakt het ook mogelijk om op de plaat zelf te snijden, zonder gevaar, ideaal voor (gyros, kebab, shoarma.....). Gezond koken (100% hygiënisch), dankzij het perfect gladde oppervlak van de plaat (niet poreus oppervlak), voor een directe overdracht van de warmte op het te koken voedsel, zonder gewichtsverlies en met behoud van alle "organoleptische" eigenschappen.

(FR) Plaques de cuisson

- Plaque de cuisson lisse, en acier (15 mm), à haute conductibilité, munie d'un rebord périphérique soudé, garantissant une parfaite étanchéité et propreté.
- Bac de récupération des jus de cuisson.
- Chauffage gaz : par brûleurs en inox, régulation par vanne de gaz, allumage piézoélectrique.
- Chauffage électrique : par résistances en inox. Régulation par thermostat (300°C).
- Châssis en acier inox, pieds réglables.

(NL) Bakplaten

- Gladde, hooggeleidende stalen bakplaat (15mm) met een gelaste rand, die een perfecte waterdichtheid en hygiëne garandeert.
- Opvangbak voor het verzamelen van kooksappen.
- Gasverwarming: door roestvrijstalen branders, gasklepregeling, piëzo-elektrische ontsteking.
- Elektrische verwarming: door middel van roestvrijstalen weerstanden. Thermostaatregeling (300°C).
- Roestvrijstalen frame, verstelbare poten.

PLANCHA/2EL-N

790,Eur

608x530xh305 mm

4 kW

230/1N 50-60Hz

46 kg

0.19 m3

(FR) **Plaque de cuisson lisse, électrique**
- Dimensions utiles : 555x400 mm, 24 dm².
- Résistances électriques (2x2 kW).

(NL) **Elektrische gladde bakplaat**
- Bruikbare oppervlakte 555x400 mm, 24 dm2.
- Elektrische weerstanden (2x 2kW).

1000 kcal/h = 1,16 kW

PLANCHA LINE

PLANCHA/2ELCR-N

1 117,Eur

(FR) **Plaque de cuisson lisse, chromée, électrique**
(NL) **Elektrische gladde bakplaat, gechromeerd**

608x530xh305 mm
4 kW
230/1N 50-60Hz
46 kg
0.19 m3

PLANCHA/3EL-N

982,Eur

(FR) **Plaque de cuisson lisse, électrique**
- Dimensions utiles : 755x400 mm, 32 dm².
- Résistances électriques (2x3 kW).

(NL) **Elektrische gladde bakplaat**
- Nuttige afmetingen 755x400 mm, 32 dm2.
- Elektrische weerstanden (2x 3kW).

808x530xh305 mm
6 kW
2x 230/1N 50-60Hz
57 kg
0.24 m3

PLANCHA/3ELCR-N

1 441,Eur

(FR) **Plaque de cuisson lisse, chromée, électrique**
(NL) **Elektrische gladde bakplaat, gechromeerd**

808x530xh305 mm
6 kW
2x 230/1N 50-60Hz
57 kg
0.24 m3

PLANCHA/2-N

819,Eur

(FR) **Plaque de cuisson lisse, gaz**
- Dimensions utiles : 555x400 mm, 24 dm².
- Chauffage à gaz, par brûleurs en inox (2x2,9 kW).

(NL) **Gladde bakplaat, gas**
- Nuttige afmetingen 555x400 mm, 24 dm2.
- Gasverwarming, door middel van RVS branders (2x 2,9kW).

620x510xh305 mm
4990 kcal
40 kg
0.19 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

PLANCHA/2CR-N

1 244,Eur

(FR) **Plaque de cuisson lisse, chromée, gaz**
(NL) **Gladde bakplaat, gechromeerd, gas**

620x510xh305 mm

4990 kcal
40 kg
0.19 m3

PLANCHA/3-N

1 073,Eur

(FR) **Plaque de cuisson lisse, gaz**
- Dimensions utiles : 755x400 mm, 32 dm².
- Brûleurs en inox (3x2,9 kW).

820x510xh305 mm

7485 kcal
52 kg
0.24 m3

(NL) **Gladde bakplaat, gas**
- Nuttige afmetingen 755x400 mm, 32 dm2.
- Roestvrijstalen branders (3x 2,9kW).

PLANCHA/3CR-N

1 609,Eur

(FR) **Plaque de cuisson lisse, chromée, gaz**
(NL) **Gladde bakplaat, gechromeerd, gas**

820x510xh305 mm

7485 kcal
52 kg
0.24 m3

PLANCHA LINE

Cuisson • Koken

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Grills clam lisses chromés

- Réalisation en acier inox AISI 430, vérins réglables.
- Plaque de cuisson en acier (10 mm) à haute conductibilité thermique, entièrement soudée.
- Surface de cuisson en chrome (épaisseur 30 µm).
- Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés. Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir de récupération du jus de cuisson sur la façade avant et à sa surface 100 % lisse.
- Panneau de commande digital (programmable) avec minuterie.
- Contrôle indépendant des différentes zones de cuisson.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", régulation par thermostat(s) de 0 à 300 °C, interrupteur ON/OFF et voyant(s) lumineux.
- Plaque de cuisson supérieure en téflon antiadhésive (amovible) de dimension 320 x 380 mm, régulation par thermostat(s) de 0 à 300 °C.
- Relevage automatique auto-balancé avec ressort de pression réglable, poignée entièrement en inox (très robuste).
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Gladde verchroomde clam grills

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 430, verstelbare poten.
- Kookplaat van staal (10 mm) met hoge thermische geleiding, volledig gelast.
- Kookoppervlak van chroom (dikte 30 µm).
- Spatbescherming aan 3 zijden. Gemakkelijk te onderhouden dankzij de opvanglade aan de voorkant en het volledig gladde oppervlak.
- Digitaal bedieningspaneel (programmeerbaar) met timer.
- Onafhankelijke controle van de verschillende kookzones.
- Verwarming door middel van roestvrijstalen "incoloy" afgeschermde weerstanden, regeling door thermostaten van 0 tot 300 °C, aan/uit-schakelaar en waarschuwingslampen.
- Bovenste kookplaat van antiaanbak teflon (afneembaar) met afmetingen 320 x 380 mm, regeling door thermostaten van 0 tot 300 °C.
- Automatische zelfbalancerende hefmechanisme met verstelbare veerdruk, volledig roestvrijstalen handgreep (zeer robuust).
- Apparaten vervaardigd volgens de geldende (CE) normen.

PLC31/A6

3 289,Eur

(FR) **Grill Clam lisse, chromée, 2x 230/1V**
- Dimensions utiles de la surface de cuisson 320x480 mm. 1 Plaque de cuisson supérieure.

(NL) **Gladde, verchroomde Clam Grill, 2x 230/1V**
- Afmetingen van het bruikbare kookoppervlak 320x480 mm. 1 Bovenste kookplaat.

330x762xh470 mm
6 kW
2x 230/1N 50Hz
41 kg
0.15 m3

PLC61/A9

3 947,Eur

(FR) **Grill Clam lisse, chromé, 3x 230/1V**
- Dimensions utiles de la surface de cuisson 650x480 mm (2 zones indépendantes). 1 Plaque de cuisson supérieure.

(NL) **Gladde, verchroomde Clam Grill, 3x 230/1V**
- Afmetingen van het bruikbare kookoppervlak 650x480 mm (2 onafhankelijke zones). 1 Bovenste kookplaat.

658x762xh470 mm
9 kW
3x 230/1N 50Hz
75 kg
0.3 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

PLC62/C12

6 256,Eur

658x762xh470 mm

12 kW

4x 230/1N 50Hz

75 kg

0.3 m3

(FR) **Grill Clam lisse, chromé, 4x 230/1V**

- Modèle double permettant d'alterner tout type de cuisson.
- Dimensions utiles de la surface de cuisson 650x480 mm (2 zones indépendantes). 2 Plaques de cuisson supérieures indépendantes.

(NL) **Gladde, verchroomde Clam Grill, 4x 230/1V**

- Dubbel model voor het afwisselen van verschillende soorten kookprocessen.
- Afmetingen van het bruikbare kookoppervlak 650x480 mm (2 onafhankelijke zones). 2 Onafhankelijke bovenste kookplaten.

PLUS

Découvrez le grill clam à ouverture automatique avec minuterie digitale programmable. Profitez du levage automatique de la plaque supérieure avec signal d'alerte avant la fin du programme et fonction d'interruption pratique. Sa plaque inférieure chromée et sa plaque supérieure en téflon antiadhésif garantissent une cuisson impeccable. Contrôlez indépendamment chaque zone de cuisson de 0° à 300° pour des résultats parfaits à chaque utilisation.

PLUS

Ontdek de clam grill met automatische opening en programmeerbare digitale timer. Profiteer van het automatische heffen van de bovenplaat met waarschuwingssignaal voor het einde van het programma en een handige onderbrekingsfunctie. De verchroomde onderste plaat en de antiaanbak teflon bovenplaat garanderen perfecte kookresultaten. Controleer onafhankelijk elke kookzone van 0° tot 300° voor perfecte resultaten bij elke gebruik.

1000 kcal/h = 1,16 kW

BMZR/XS

296,- Eur

330x530xh240 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

11 kg

0.05 m3

(FR) **Bain Marie de table électrique GN 1/1 - 150 mm + robinet**

- Cuve en inox AISI 304, emboutie GN 1/1. Robinet de vidange frontale. Résistances blindées en acier inox, Thermostat de 0 à 90°C, thermostat de sécurité. Réalisation en acier inox. NB : Livré sans bacs GN.

(NL) **Elektrische bain-marie tafelmodel GN 1/1 - 150 mm + kraan**

- Roestvaststalen kuip AISI 304, diepgetrokken GN 1/1. Aftapkraan vooraan. Roestvaststalen gepantserde weerstanden, Thermostaat van 0° tot 90°C, veiligheidsthermostaat. Vervaardigd uit roestvrij staal. NB: zonder GN-bakken geleverd .

BMG-1/1

374,- Eur

365x575xh305 mm

1550 kcal

11 kg

0.12 m3

(FR) **Bain marie gaz, de table GN 1/1 - 150 mm**

- Cuve emboutie GN 1/1 en inox AISI 304, cuve amovible. Brûleur acier inox, placé sous la cuve. Régulation par vanne gaz, allumage piézoélectrique.
- Châssis en acier inox. Vérins réglables. NB : Livré sans bacs GN.

(NL) **Bain-marie op gas, tafelmodel GN 1/1 - 150 mm**

- Diepgetrokken GN 1/1 kuip in AISI 304 roestvrij staal, afneembare kuip. Roestvrij stalen brander, geplaatst onder de kuip. Regeling door middel van een gasklep, piëzo-elektrische ontsteking.
- Roestvrij stalen frame. Verstelbare cilinders. NB: zonder GN-bakken geleverd.

GEM/350-N

680,Eur

400x460xh870 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

30 kg

0.18 m3

(FR) **Armoire chauffe-assiettes 60 assiettes diam. 350mm**

- Capacité de 60 assiettes Ø max 350 mm. Thermostat jusqu'à 90°C.
- Réalisation en acier inox, intérieure et extérieure (double parois), 1 porte battante. 1 grille intermédiaire.

(NL) **Verwarmde bordenkast 60 borden diam. 350mm**

- Capaciteit van 60 platen Ø max. 350 mm. Thermostaat tot 90°C.
- Vervaardigd uit roestvrij staal, binnen en buiten (dubbele wanden), 1 draaideur. 1 tussenliggend rooster.

GEMMA60/V

861,Eur

425x460xh925 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

30 kg

0.18 m3

(FR) **Armoire chauffante (ou) de maintien en T°, ventilée, 1 porte**

- Capacité 60 assiettes (diam. 340mm) ou bacs GN 2/3.
- Livrée avec 3 grilles, 330x345 mm réglables.
- Thermostat 130°C, température au cœur de 65°C (normes HACCP). Réserve d'eau pour maintien d'humidité. Porte à fermeture magnétique.
- Réalisation en acier inox AISI 304, 4 roues, 2 avec freins.

(NL) **Geventileerde opwarm - of warmhoudkast, 1 draaideur**

- Capaciteit 60 platen (340 mm) of GN 2/3 bakken.
- Geleverd met 3 verstelbare roosters (330x345 mm).
- Thermostaat 130°C, kerntemperatuur 65°C (HACCP-normen). Waterreserve om de luchtvochtigheid op peil te houden. Deur met magnetische sluiting.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal, 4 wielen, waarvan 2 met rem.

GEMMA120/V

1 287,Eur

800x460xh925 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

45 kg

0.34 m3

(FR) **Armoire chauffante (ou) de maintien en T°, ventilée, 2 portes**

- Capacité 120 assiettes (diam. 340mm) ou bacs GN 2/3 et GN 1/1.
- Livrée avec 3 grilles, 700x345 mm réglables.

(NL) **Geventileerde opwarm - of warmhoudkast, 2 deuren**

- Capaciteit 120 borden (340 mm) of GN 2/3 en GN 1/1 bakken.
- Geleverd met 3 verstelbare roosters (700x345 mm).

LR/225-T

607, Eur

700x530xh700 mm

0.5 kW

230/1N 50-60Hz

17 kg

0.57 m3

(FR) **Pont chauffant, lampes infrarouges (2x 250 W)**
- Cadre avec lampes infrarouges (2x 250 W).
- Pieds en caoutchouc, protection en plexiglas.

(NL) **Warmhoudbrug, infrarode lampen (2x 250 W)**
- Frame met infraroodlampen (2x 250W).
- Rubberen poten, plexiglas bescherming.

LR/325-T

780, Eur

1030x530xh700 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

28 kg

0.82 m3

(FR) **Pont chauffant, lampes infrarouges (3x 250 W)**

(NL) **Warmhoudbrug, infrarode lampen (3x 250 W)**

LRT/225-T

804, Eur

700x530xh700 mm

1.15 kW

230/1N 50-60Hz

22 kg

0.57 m3

(FR) **Pont et top chauffants, lampes infrarouges (2x 250 W)**
- Chauffage résistance électrique, thermostat de 30 à 90°C.
- Cadre avec lampes infrarouges (2x 250 W). Interrupteurs séparés, surface et lampes infrarouges, protection en plexiglas.

(NL) **Warmhoud brug en plaat, infrarode lampen (2x 250 W)**
- Elektrische weerstandsverwarming, thermostaat van 30 tot 90°C.
- Frame met infraroodlampen (2x 250W). Afzonderlijke schakelaars, oppervlakte- en infraroodlampen, plexiglasbescherming.

LRT/325-T

1 039, Eur

1030x530xh700 mm

1.65 kW

230/1N 50-60Hz

28 kg

0.82 m3

(FR) **Pont et top chauffants, lampes infrarouges (3x 250 W)**

(NL) **Warmhoud brug en plaat, infrarode lampen (3x 250 W)**

DRF-BL

1 502,Eur

324x610xh406 mm

0.87 kW

230/1N 50-60Hz

14 kg

0.15 m3

(FR) **Chauffe-aliments à poser, infra-rouge, plan GN 1/1**

- Version à poser, "toggle" switch, GN 1/1.
- Espace libre en dessous du pont chauffant de 356 mm.
- Élément chauffant infrarouge au-dessus du plateau, interrupteur ON/OFF.
- Câble électrique de 1829 mm.

(NL) **Voedselverwarmer tafelmodel, infrarood, tablet GN 1/1**

- Tafelversie, "toggle" schakelaar. GN 1/1.
- Vrije ruimte onder de verwarmingsbrug van 356mm.
- Infrarood verwarmingselement boven de lade, aan/uit schakelaar.
- 1829mm elektrische kabel.

DRF-FL

1 032,Eur

314x610xh403 mm

0.62 kW

230/1N 50-60Hz

14 kg

0.15 m3

(FR) **Chauffe-aliments à poser, infra-rouge, cuve GN 1/1**

- Version à poser. "Toggle" switch, cuve (GN 1/1).
- Espace libre en-dessous du pont chauffant de 356 mm.
- Elément chauffant infra-rouge au dessus de la cuve, interrupteur ON/OFF.
- Câble électrique de 1829 mm.

(NL) **Voedselverwarmer opzetmodel, infrarood, kuip GN 1/1**

- Opzetmodel. "Toggle" schakelaar, kuip (GN 1/1).
- Vrije ruimte onder de verwarmingsbrug van 356 mm.
- Infrarood verwarmingselement boven de tank, aan/uit schakelaar.
- 1829mm elektrische kabel.

DRCS-24

5 417,Eur

660x711xh572/724 mm

1.29 kW

230/1N 50-60Hz

25 kg

0.34 m3

(FR) **Elément coupage viande, base chaude, 660 mm**

- Équipé d'éléments chauffants en céramique, interrupteur ON/OFF.
- Lumières incandescentes.
- Pare haleine côté droit, très robuste.
- Plaque de base chauffante, régulation graduelle de la chaleur.

(NL) **Versnijdingsunit voor vlees, verwarmde basis, 660 mm**

- Voorzien van keramische verwarmingselementen, aan/uit schakelaar.
- Gloeilampen.
- Hoestscherm aan de rechterkant, zeer robuust.
- Verwarmde bodemplaat, geleidelijke warmteregeling.

DRSN-24

4 803,Eur

660x711xh572/724 mm

0.99 kW

230/1N 50-60Hz

24 kg

0.34 m3

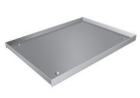
(FR) **Elément coupage viande, base neutre, 660 mm**
- Équipé d'éléments chauffants en céramique, interrupteur ON/OFF.
- Lumières incandescentes.
- Pare haleine côté droit, très robuste.
- Plaque de base neutre.

(NL) **Versnijdingsunit voor vlees, onverwarmde basisplaat, 660 mm**
- Voorzien van keramische verwarmingselementen, aan/uit schakelaar.
- Gloeilampen.
- Hoestscherm aan de rechterkant, zeer robuust.
- Neutrale bodemplaat.

DSCL-PAN

362,Eur

(FR) **Pare haleine gauche pour DRSN-24 + DRCS-24**
(NL) **Spatscherm links voor DRSN-24 + DRCS-24**



DSCL-ARD

339,Eur

(FR) **Egouttoir en inox, pour DRSN-24 + DRCS-24**
(NL) **Opvangbak in R.V.S. voor DRSN-24 + DRCS-24**

DSCL-ACC

357,Eur

(FR) **Planche de découpe, pour DRSN-24 + DRCS-24**
(NL) **Snijplank voor DRSN-24 + DRCS-24**

RHD/86

382,Eur

860x150xh60 mm

0.8 kW

230/1N 50-60Hz

3 kg

0.02 m3

(FR) **Chauffe-mets - avec régulateur d'énergie**

- Chauffage par résistance électrique, avec réflecteur. Réalisation en acier inox.
- En dotation : 2 équerres latérales. Cordon électrique (1500 mm).

(NL) **Maaltijdenverwarmer - met energieregelaar**

- Verwarming door elektrische weerstand, met reflector. Vervaardigd uit roestvrij staal.
- Inbegrepen: 2 zijbeugels. Elektrisch aansluitsnoer (1500mm).

INFO

Équipement idéal pour maintenir tous vos plats à bonne température, sans dessécher ! Version "Plafonnier". En dotation : 2 équerres latérales (en option : supports "à pont").

INFO

Ideale toestellen om al uw gerechten op een goede temperatuur te houden, zonder dat ze uitdrogen! "Plafond" versie beschikbaar: 2 zijbeugels (optioneel: "Brug" beugels)

RHD/126

412,Eur

1260x150xh60 mm

1.25 kW

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.02 m3

(FR) **Chauffe-mets - avec régulateur d'énergie**

(NL) **Maaltijdenverwarmer - met energieregelaar**

RHD/156

446,Eur

1560x150xh60 mm

1.6 kW

230/1N 50-60Hz

5 kg

0.03 m3

(FR) **Chauffe-mets - avec régulateur d'énergie**

(NL) **Maaltijdenverwarmer - met energieregelaar**

RHD/196

485,Eur

1960x150xh60 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

6 kg

0.04 m3

(FR) **Chauffe-mets - avec régulateur d'énergie**

(NL) **Maaltijdenverwarmer - met energieregelaar**

SRH/NS

105,Eur

(FR) **Supports 'à pont" chauffe-mets**
(NL) **Steunen "brug" maaltijden verwarmer**

h400 mm

1 kg

0.01 m3

DRH-30

576,Eur

(FR) **Chauffe-aliments à plafond, 760 mm**
- Habillage en inox. Interrupteur ON/OFF.
- Avec chaînes de suspension. Élément chauffant en acier armé.
- Fils de protection renforcés, une meilleure sécurité, sans affecter la distribution de la chaleur.

(NL) **Voedselverwarmer plafondmodel, 760 mm**
- Roestvrijstalen bekleding. Aan/uit schakelaar.
- Met ophangkettingen. Versterkt stalen verwarmingselement.
- Versterkte beschermende draden, betere veiligheid, zonder de warmteverdeling te beïnvloeden.

762x152xh64 mm

0.66 kW

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.04 m3

DRH-42

633,Eur

(FR) **Chauffe-aliments à plafond, 1070 mm**
(NL) **Voedselverwarmer plafondmodel, 1070 mm**

1067x152xh60 mm

0.95 kW

230/1N 50-60Hz

5 kg

0.06 m3

DRH-54

696,Eur

(FR) **Chauffe-aliments à plafond, 1370 mm**
(NL) **Voedselverwarmer plafondmodel, 1370 mm**

1372x152xh64 mm

1.25 kW

230/1N 50-60Hz

7 kg

0.07 m3

DGH-46

458,Eur

(FR) **Chauffe-aliments à plafond, 460 mm**
- Habillage en inox. Interrupteur ON/OFF.
- Élément chauffant en acier armé.
- Fils de protection renforcés, une meilleure sécurité, sans affecter la distribution de la chaleur.

(NL) **Voedselwarmer, plafondmodel 460 mm**
- Roestvrijstalen bekleding. Aan/Uit schakelaar.
- Verwarmingselement in versterkt staal.
- Versterkte beschermende draden, betere veiligheid, zonder de warmteverdeling te beïnvloeden.

457x152xh64 mm
0.35 kW
230/1N 50-60Hz
3 kg
0.03 m3

DGH-46S

630,Eur

(FR) **Chauffe-aliments à poser, avec supports, 460 mm**
- Habillage en inox. Interrupteur ON/OFF.
- Pieds chromés en forme de "C". Élément chauffant en acier armé.
- Fils de protection renforcés, une meilleure sécurité, sans affecter la distribution de la chaleur..
- Espace libre en dessous du pont chauffant : 343 mm.

(NL) **Voedselwarmer tafelmodel, met steunen, 460 mm**
- Roestvrijstalen bekleding. Aan/uit schakelaar.
- Verchroomde "C"vormige poten. Verwarmingselement in versterkt staal.
- Versterkte beschermende draden, betere veiligheid, zonder de warmteverdeling te beïnvloeden...
- Vrije ruimte onder de verwarmingsbrug: 343 mm.

457x152xh407 mm
0.35 kW
230/1N 50-60Hz
4 kg
0.03 m3

D4GP-XP

458,Eur

430x200xh240 mm

2.15 kW

230/1N 50-60Hz

6 kg

0.04 m3

(FR) **Toaster (grille-pain) électrique 4 tranches - Acier Inox**

- 4 zones de chauffe (19x150xh180mm). Sélecteur partiel (2 ou 4 zones).
- Possibilité de griller des grosses tranches (18 mm). Minuterie (0-15 min) avec lampe témoin de chauffe.
- Levier pour sortir les tranches. Tiroir de recueil des miettes incorporé.

(NL) **Elektrische broodrooster, 4 sneden - roestvrij staal**

- 4 verwarmingszones (19x150xh180mm). Keuzeschakelaar gedeeltelijk (2 of 4 zones).
- Mogelijkheid om grote sneetjes (18 mm) te roosteren. Timer (0-15min) met warmte-indicatielampje.
- Hendel om de schijfjes te verwijderen. Ingebouwde kruimelopvanglade.

D6GP-XP

535,Eur

480x200xh240 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

7 kg

0.04 m3

(FR) **Toaster (grille-pain) électrique 6 tranches - Acier inox.**

(NL) **Elektrische broodrooster, 6 sneden - roestvrij staal.**

D2CM-XP

444,Eur

320x200xh225 mm

1.3 kW

230/1N 50-60Hz

5 kg

0.03 m3

(FR) **Toaster (croque-monsieur) électrique 2 pinces - Acier inox.**

- 2 zones de chauffe (28x150xh180mm). Livré de série avec 2 pinces.
- Sélecteur pour divers types de cuisson, croque-monsieur, gaufres, etc. (épaisseur maximum 20 mm).
- Minuterie (0-15 min) avec lampe témoin de chauffe. Tiroir de recueil des miettes incorporé, facilitant l'entretien.

(NL) **Elektrische toaster (croque-monsieur), 2 tangen - Roestvrij staal.**

- 2 verwarmingszones (28x150xh180mm). Standaard geleverd met 2 klemmen.
- Keuzeschakelaar voor verschillende bereidingswijzen, croque-monsieur, wafels, enz... (dikte max. 20 mm).
- Timer (0-15min) met warmte-indicatielampje. Ingebouwde kruimelopvanglade voor eenvoudig onderhoud.

D4CM-XP

618,Eur

(FR) **Toaster (croque-monsieur) électrique 4 pinces - Acier inox.**
(NL) **Elektrische toaster (croque-monsieur) , 4 tangen - Roestvrij staal.**

430x200xh225 mm
2.15 kW
230/1N 50-60Hz
6 kg
0.04 m3

MS12/R-N

725,Eur

(FR) **Toaster-salamandre GN 1/1 électrique, 1 étage (520x320), à "Quartz"**

- Sélection indépendante des 2 rampes de quartz à 3 tubes : fonction toaster ou salamandre, sans préchauffage, haut rendement (200 toasts/heure).
- Grille avec poignées athermiques. Surface utile : 510x320 mm.
- Sélecteur de rampes quartz, minuterie 15 min. avec position en continu, voyant sous tension, voyant de chauffe. Grilles de protection "quartz".
- Retrait de la paroi arrière pour un entretien aisé.
- Cuvette de récupération amovible. Réalisation en acier inoxydable.

640x380xh330 mm
2.7 kW
230/1N 50-60Hz
15 kg
0.09 m3

(NL) **Elektrische toaster-salamander GN 1/1, 1 verdieping (520x320), met "Quartz"**

- Onafhankelijke selectie van de 2 rijen van 3 kwartslampen, per rij inschakelbaar: kan gebruikt worden als toaster of als salamander, geen voorverwarming nodig, hoog rendement (200 toasten/uur).
- Rooster met athermische handgrepen. Nuttige oppervlakte 510x320 mm.
- Quartz ramp selector, 15 min. timer met continue positie, aan/uit-indicator, verwarmingsindicator. Kwarts beschermingsroosters.
- Verwijdering van de achterwand voor eenvoudig onderhoud.
- Afneembare opvangbak. Vervaardigd uit roestvrij staal.

MD22/R-N

888,Eur

640x380xh475 mm

4 kW

2x 230/1N 50-60Hz

19 kg

0.12 m3

(FR) **Toaster-salamandre GN 1/1 électrique, 2 étages (520x320), à "Quartz"**

- Sélection indépendante des 3 rampes de quartz à 3 tubes : fonction toaster ou salamandre, sans préchauffage, haut rendement (400 toasts/heure).
- 2 grilles avec poignées athermiques (1 avec fermeture en acier inox).

(NL) **Elektrische toaster-salamander GN 1/1, 2 verdiepingen (520x320), met "Quartz"**

- Onafhankelijke selectie van de 3 rijen van 3 kwartslampen, per rij inschakelbaar: kan gebruikt worden als toaster of als salamander, geen voorverwarming nodig, hoog rendement (400 toats/uur).
- 2 roosters met athermische handgrepen (1 met roestvrijstalen sluiting).

GPE/210

1 290,Eur

750x435xh260/320 mm

3 kW

230/1N 50Hz

27 kg

0.12 m3

(FR) **Grille pain électrique, automatique, bande 210 mm**

- Productivité : 1080 toasts/h, interrupteur on/off, commandes indépendantes (supérieures, inférieures).
- Régulateur de vitesse du tapis, tapis en acier inox, largeur 210 mm, profondeur 500 mm, hauteur réglable de 40 à 75 mm.
- Construction en acier inox, partie supérieure pour maintenir au chaud, pieds réglables.

(NL) **Elektrische bandbroodrooster, automatisch, L.210 mm (H.75)**

- Productiviteit: 1080 broodroosters/uur, Aan/uit schakelaar, onafhankelijke bediening (boven, onder).
- Bandsnelheidsregelaar, roestvrijstalen band, breedte 210mm, diepte 500mm, hoogte verstelbaar van 40 tot 75mm.
- Roestvrijstalen uitvoering, bovenstuk om warme te houden, verstelbare poten.

TA/540

1 399,Eur

500x680xh460 mm

2.65 kW

230/1N 50-60Hz

20 kg

0.13 m3

(FR) **Toaster automatique, 540 toasts/heure**

- Production 300 à 540 toasts/heure, sans préchauffage.
- 2 rampes de chauffe, chacune avec 4 tubes quartz.
- Sélecteur de rampe, vitesse du tapis réglable.
- Ouverture dim. 264xh89 mm.
- Moteur autolubrifiant.

(NL) **Automatische toaster, 540 toasts/uur**

- Productie 300 tot 540 toasts/uur, zonder voorverwarming.
- 2 verwarmingshellingen, elk met 4 kwartsbuizen.
- Ramp selector, instelbare bandsnelheid.
- Afmetingen opening: 264xh89 mm.
- Zelfsmerende motor.

TM-10H

1 433,Eur

368x416xh387 mm

1.94 kW

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.13 m3

(FR) **Grille pain à convoyeur**

- Production : 6 tranches par minute.
- Bouton à sélection (4 fonctions), vitesse du convoyeur réglable.
- Ouverture de 264xh89 mm, racks avant et arrière démontables.
- Moteur lubrifié en permanence, éléments de chauffe à "serpentins".
- Plaque de déchargement et collecteur de miettes démontable pour nettoyage.

(NL) **Broodrooster met lopende band**

- Productie: 6 sneetjes per minuut.
- Keuzetoets (4 functies), instelbare bandsnelheid.
- 264xh89 mm opening, verwijderbaar voor en achterrek.
- Permanent gesmeerde motor, "spiraal" verwarmingselementen.
- Afvoerplaat en kruimelvanger uitneembaar voor reiniging.

TPW/30

2 107,Eur

470x720xh385 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

22 kg

0.15 m3

(FR) **Four convoyeur L300 mm (H 110) au quartz "S-POWER"**

- Tunnel : largeur 300 mm, profondeur 370 mm, hauteur de 70 à 110 mm.
- Mise en route instantanée, sans préchauffage infrarouges. Réglage de la vitesse de rotation et puissance.
- Réflecteurs à l'entrée et la sortie du tunnel pour réduire le temps de cuisson (1'30 en moyenne).
- Utilisation longue durée grâce au moteur ventilé. Sélecteur de chauffe.
- Plateaux avant et arrière de 150 mm.
- Réalisation en acier inox, pieds réglables.

(NL) **Bandoven L.300 mm (H.110) met quartz "S-POWER"**

- Tunnel: breedte 300mm, diepte 370mm, hoogte van 70 tot 110mm.
- Onmiddellijk opstarten, zonder voorverwarmen dankzij infrarode kwartskristallen. Rotatiesnelheid en vermogensaanpassing.
- Reflectoren bij de in en uitgang van de tunnel om de kooktijd te verkorten (gemiddeld 1'30).
- Langdurige werking dankzij de geventileerde motor. Keuzeschakelaar voor de verwarming.
- Dienbladen 150mm voor en achter.
- Vervaardigd uit roestvrij staal, verstelbare poten.

STAR-HD/R2

535,Eur

260x380xh400 mm

0.65 kW

230/1N 50-60Hz

8 kg

0.08 m3

(FR) **Chauffe saucisses électrique 2 plots**

- Manchon en verre Pyrex ± 40 saucisses, 2 compartiments, reposant sur un bac à eau, couvercle en acier inox. Régulateur d'énergie.
- Base en acier inox, 2 poignées latérales athermiques.

(NL) **Elektrische worstenverwarmer, 2 staafjes**

- Pyrex glaskom voor +/- 40 worsten, 2 compartimenten, rustend op een waterbak, deksel in R.V.S. Energieregelaar.
- Roestvrij stalen basis, 2 athermische zijhandgrepen.

STAR-HD/R

573,Eur

440x300xh400 mm

0.65 kW

230/1N 50-60Hz

10 kg

0.12 m3

(FR) **Chauffe saucisses électriques 3 plots**

(NL) **Elektrische worstenverwarmer, 3 staafjes**

CSX/5R-N

875,Eur

545x320xh240 mm

0.6 kW

230/1N 50-60Hz

13 kg

0.11 m3

(FR) **Grill saucisses électrique, à 5 rouleaux**

- Flexibilité : jusqu'à 8 saucisses précuites (2 par niveau), soit 40 hot-dogs à l'heure.

(NL) **Elektrische worstenbrader, 5 rollen**

- Flexibiliteit: tot 8 voorgegaarde worsten (2 per niveau), d.w.z. 40 hotdogs per uur.

CSX/7R-N

1 107,Eur

545x320xh240 mm

0.9 kW

230/1N 50-60Hz

14 kg

0.11 m3

(FR) **Grill saucisses électrique à 7 rouleaux**

- Flexibilité: jusqu'à 12 saucisses précuites (2 par niveau), soit 58 hot-dogs à l'heure.

(NL) **Elektrische worstenbrader, 7 rollen**

- Flexibiliteit: tot 12 voorgegaarde worsten (2 per niveau), d.w.z. 58 hotdogs per uur.

BH23/R-N

705,Eur

545x460xh220 mm

0.7 kW

230/1N 50-60Hz

17 kg

0.13 m3

(FR) **Chauffe petit pain "chauffe-bun"**

- Chauffage électrique : chauffage par régulateur d'énergie de 0 à 90°C.
- Contrôle de l'humidité et de la température.
- Le tiroir est amovible et le bac gastronorm GN 2/3 est lavable en machine.

(NL) **Broodverwarmer "verwarmer-bun"**

- Elektrische verwarming: verwarming door energieregelaar van 0° tot 90°C.
- Vochtigheids en temperatuurregeling.
- De lade is uitneembaar en de GN 2/3 gastronormbak is machinewasbaar.

Drawers Warmers

DDW-1

3 298,Eur

749x575xh279/381 mm

0.45 kW

230/1N 50-60Hz

44 kg

0.12 m3

(FR) Chauffe-aliments à poser, 1 tiroir (GN 1/1 - 150 mm)

- Construction très robuste, pour usage intensif.
- Tiroir avec commande thermostatique.
- Tiroir à fermeture directe.
- Ouverture intégrale du tiroir, permettant de soulever les bacs, sans déverser les aliments.

(NL) Warmhoudunit tafelmodel, 1 lade (GN 1/1 - 150 mm)

- Zeer robuuste constructie, voor intensief gebruik.
- Lade met thermostatische regeling.
- Lade met automatische eindsluiting.
- Lade opent volledig, zodat de bakken kunnen worden opgetild, zonder de ingrediënten uit te gieten.

DDW-2

5 480,Eur

749x575xh537/639 mm

0.9 kW

230/1N 50-60Hz

76 kg

0.23 m3

(FR) Chauffe-aliments à poser, 2 tiroirs (GN 1/1 - 150 mm)

- Construction très robuste, pour usage intensif.
- 2 tiroirs avec commande thermostatique, séparement.
- Ouverture intégrale des tiroirs, permettant de soulever les bacs, sans déverser les aliments.

(NL) Warmhoudunit tafelmodel, 2 laden (GN 1/1 - 150 mm)

- Zeer robuuste constructie, voor intensief gebruik.
- 2 laden met thermostatische regeling, afzonderlijk.
- Lade opent volledig, zodat de bakken kunnen worden opgetild, zonder de ingrediënten uit te gieten.

DDW-3

7 662,Eur

749x575xh794/896 mm

1.35 kW

230/1N 50-60Hz

105 kg

0.34 m3

(FR) Chauffe-aliments à poser, 3 tiroirs (GN 1/1 - 150 mm)

- Construction très robuste, pour usage intensif.
- 3 tiroirs avec commande thermostatique, séparément.
- Ouverture intégrale des tiroirs, permettant de soulever les bacs, sans déverser les aliments.

(NL) Warmhoudunit tafelmodel, 3 laden (GN 1/1 - 150 mm)

- Zeer robuuste constructie, voor intensief gebruik.
- 3 laden met thermostatische regeling, afzonderlijk.
- Lade opent volledig, zodat de bakken kunnen worden opgetild, zonder de ingrediënten uit te gieten.

(FR) Rôtissoires à poulets

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Capacité de 6 poulets par broche, toutes les broches sont livrées de série avec 2 pics terminaux et 4 intermédiaires, munie de poignée athermique.
- Chauffage à gaz : par radiants céramiques, équipés de thermocouple de sécurité, déflecteurs de chaleur démontables.
- Chauffage électrique : par foyers "vitrocéramique", source de chaleur uniforme.
- Régulation indépendante de chaque broche. -Tous nos modèles sont équipés en façade de vitres "sécurité", fermeture par aimant, poignées athermiques.
- Éclairage, par lampes halogènes.
- Cuvette de récolte des graisses extractible (même avec vitres fermées) de très grande capacité.

(NL) Kippenspitten

- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.
- Capaciteit 6 kippen per spit, alle spitten worden standaard geleverd met 2 eindpieken en 4 tussenpieken, voorzien van athermische handgreep.
- Gasverwarming: door keramische radiatoren, voorzien van een veiligheidsthermokoppel, verwijderbare warmtegeleiders.
- Elektrische verwarming: door vitrokeramische behuizing, uniforme warmtebron.
- Onafhankelijke regeling van elke spit.
- Al onze modellen zijn uitgerust met "veiligheids"ramen aan de voorzijde, magnetische sluiting, athermische handgrepen.
- Verlichting, door halogeenlampen.
- Afneembare vetopvangbak (zelfs met gesloten ramen) met een zeer grote capaciteit.

RVG/3-CM

2 892, Eur

(FR) **Rôtissoire gaz 3 broches (18 poulets)**
- 3 broches (longueur utile : 900 mm) en dotation, chacune pour 6 poulets (1,25 kg).

(NL) **Kippenspit gas, 3 spitten (18 kippen)**
- 3 spitten (900 mm) voor 6 kippen (1,25 kg).

1098x480xh820 mm
0.11 kW
15222 kcal
230/1N 50-60Hz
86 kg
0.62 m3

RVE/3C-CM

3 091, Eur

(FR) **Rôtissoire électrique vitrocéramique, 3 broches (18 poulets)**
(NL) **Vitroceramisch kippenspit, 3 spitten (18 kippen)**

1098x480xh820 mm
14.4 kW
400-230/3N 50-60Hz
80 kg
0.62 m3

RVG/4-CM

3 474, Eur

(FR) **Rôtissoire gaz 4 broches (24 poulets)**
- 4 broches (longueur utile : 900 mm) en dotation, chacune pour 6 poulets (1,25 kg).

(NL) **Kippenspit gas, 4 spitten (24 kippen)**
- 4 spitten (900 mm) standaard toebehoren, elk voor 6 kippen (1,25 kg).

1098x480xh1000 mm
0.11 kW
20296 kcal
230/1N 50-60Hz
103 kg
0.74 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

Diamond

CHICKEN LINE PLUS

RVE/4C-CM

3 804,Eur

(FR) **Rôtissoire électrique vitrocéramique, 4 broches (24 poulets)**
(NL) **Vitrokeramisch kippenspit, 4 spitten (24 kippen)**

1098x480xh1000 mm
19.2 kW
400-230/3N 50-60Hz
89 kg
0.74 m3

RVG/6-CM

4 604,Eur

(FR) **Rôtissoire gaz 6 broches (36 poulets)**
- 6 broches (longueur utile : 900 mm) en dotation, chacune pour 6 poulets (1,25 kg).

(NL) **Kippenspit gas, 6 spitten, op wielen (36 kippen)**
- 6 spitten (900 mm) standaard toebehoren, elk voor 6 kippen (1,25 kg).

1098x480xh1860 mm
0.11 kW
30444 kcal
230/1N 50-60Hz
170 kg
1.21 m3

RVE/6C-CM

5 107,Eur

(FR) **Rôtissoire électrique vitrocéramique, 6 broches (36 poulets)**
(NL) **Vitrokeramisch kippenspit, 6 spitten (36 kippen)**

1098x480xh1860 mm
28.8 kW
400-230/3N 50-60Hz
160 kg
1.21 m3

RVG/8-CM

5 578,Eur

(FR) **Rôtissoire gaz 8 broches (48 poulets)**
- 8 broches (longueur utile : 900 mm) en dotation, chacune pour 6 poulets (1,25 kg).

(NL) **Kippenspit gas, 8 spitten (48 kippen)**
- 8 spitten (900 mm) standaard toebehoren, elk voor 6 kippen (1,25 kg).

1098x480xh1920 mm
0.11 kW
40592 kcal
230/1N 50-60Hz
193 kg
1.24 m3

RVE/8C-CM

5 962,Eur

(FR) **Rôtissoire électrique vitrocéramique, 8 broches (48 poulets)**
(NL) **Vitrokeramisch kippenspit, 8 spitten (48 kippen)**

1098x480xh1920 mm
38.4 kW
400-230/3N 50-60Hz
183 kg
1.24 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

RVG/112-CM

6 330,Eur

(FR) **Rôtissoire à poulets gaz, 11 broches (66 poulets)**
- 11 broches (longueur utile : 900 mm) en dotation, chacune pour 6 poulets (1,25 kg).
- Double rangée de broches.

(NL) **Kippenspit gas, 11 spitten,(66 kippen)**
- 11 spitten (900 mm) standaard toebehoren, elk voor 6 kippen (1,25 kg).
- Dubbele rij van spitten.

1098x660xh1860 mm
0.17 kW
29930 kcal
230/1N 50-60Hz
204 kg
1.6 m3

RVG/152-CM

7 481,Eur

(FR) **Rôtissoire gaz 15 broches (90 poulets)**
- 15 broches (longueur utile : 900 mm) en dotation, chacune pour 6 poulets (1,25 kg).
- Double rangée de broches.

(NL) **Kippenspit gas, 15 spitten (90 kippen)**
- 15 spitten (900 mm) standaard toebehoren, elk voor 6 kippen (1,25 kg).
- Dubbele rij van spitten.

1098x660xh1920 mm
0.17 kW
34592 kcal
230/1N 50-60Hz
230 kg
1.64 m3

RAP-CM

959,Eur

(FR) **Armoire de support en inox, sur roues**
(NL) **Onderkast in RVS, op wielen**

1098x480xh790 mm
34 kg
0.74 m3

RVC60-CM

+60°+90°

2 110,Eur

(FR) **Armoire vitrine chauffante 60 poulets, sur roues**
(NL) **Verwarmde vitrinekast 60 kippen, op wielen**

1098x480xh840 mm
2 kW
230/1N 50-60Hz
73 kg
0.74 m3

CHICKEN LINE PLUS

Cuisson • Koken

1000 kcal/h = 1,16 kW

Chicken Roasters

RPD-CM — 546,- Eur

1098x480xh160 mm

(FR) Plateau de découpe
(NL) Snijplank

RBF-CM — 369,- Eur

1010x160xh80 mm

(FR) Broche fermé, lapin, petits os, cuisses de poulet, etc...
(NL) Gesloten spit, konijn, ribbetjes,...

SBV-CM — 192,- Eur

1010x40xh40 mm

(FR) Broche pour poulets en "V"
(NL) Spit voor kippen in "V"

RBP-CM — 177,- Eur

1010x12xh12 mm

(FR) Broche à poulets complémentaire, avec pics
(NL) Bijkomende kippenspit met pinnen

RPA-CM — 177,- Eur

1010x160xh30 mm

(FR) Broche spéciale pour poulets "ouvert"
(NL) Bijzondere "geopend" spit voor kippen

SFA-CM — 369,- Eur

1010x180xh80 mm

(FR) Broche fermé pour poulets "ouverts"
(NL) Gesloten spit voor kippen "open"

PPR-CM — 337,- Eur

1100x593xh175 mm

(FR) Toiture pour rôtissoires, pour usage extérieur
(NL) Dak voor kippenspit, voor buiten gebruik

HSM-CM — 834,- Eur

1065x5450xh300 mm

(FR) Hotte simple pour rôtissoires, sans moteur et sans filtres
(NL) Basis dampkap voor kippenspit, zonder motor en zonder filters

CPB-CM — 1 443,- Eur

1150x500xh1600 mm

(FR) Chariot avec structure pour ranger 12 broches rôtissoires
(NL) Wagen met struktuur voor 12 spitten te plaatsen

BVM-CM — 1 010,- Eur

580x300xh990 mm

(FR) Cuve, nettoyage broches et protection entre bruleurs gaz
(NL) Kuip, reiniging spitten en bescherming tussen gas branders

RPB-5C

5 459,Eur
850x700xh940 mm
8.5 kW
400-230/3N 50-60Hz
93 kg
0.75 m3

(FR) **Rôtissoire à balancelles, 25 poulets**

- 5 balancelles (677x145 mm). Chauffage inférieur par résistances blindées, supérieur par des tubes de quartz infrarouges. Éclairage halogène.
- Régulation par thermostat, thermomètre analogique, minuterie.
- Cuvette de récolte du jus de cuisson. Réalisation en acier inox.

(NL) **Kippengril met korven, 25 kippen**

- 5 korven (677x145 mm). Verwarming onderaan door gepantserde weerstanden, verwarming lager door gepantserde weerstandenvenkant door infrarood tubes. Verlicht door halogeen lampen.
- Regeling per thermostaat, analoge thermometer, timer.
- Opvangbak voor sappen van het vlees. Realisatie in R.V.S.

SWING SPIT LINE

AVANTAGE

5 balancelles rotatives, chacune 5 volailles, ou gigots, rôtis, gibier... 4 faces vitrées, 2 portes en verre "securit" sur la face avant et arrière. Entretien facile, balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vagues, tous amovibles.

VOORDEEL

5 draaiende spitten, elk 5 stuks gevogelte, of lamsbout, gebraad, wild,... 4 glazen kanten, 2 "veiligheids"-glasdeuren aan de voor- en achterkant. Eenvoudig onderhoud, korven, as, reflectoren, vlak met anti-golven, allemaal uitneembaar.

ET10-RB

2 950,Eur
850x700xh1050 mm
1.5 kW
230/1N 50-60Hz
80 kg
0.8 m3

(FR) **Étuve pour rôtissoire à balancelles, sur roues**

- Livrée avec 10 grilles, GN 1/1. 4 faces vitrées, 2 portes en verre "Securit". Éclairage intérieur.
- Chaleur ventilée. Régulation par thermostat 95°C, thermomètre analogique, minuterie. Châssis sur roues, 2 avec freins.

(NL) **Warmkast voor kippengril, op wielen**

- Geleverd met 10 roosters GN 1/1. 4 kanten met glas, 2 deuren in "securit" glas. Binnenverlichting.
- Geventileerde warmte. Regeling door thermostaat 95°C, analoge thermometer, timer. Frame op wielen, met 2 remmen.

Cuisson • Koken

RSP-RB

1 090,Eur
850x700xh1050 mm
38 kg
0.8 m3

(FR) **Armoire neutre, rôtissoire à balancelles, sur roues**
(NL) **Neutrale kast, zwenkende kippengril, op wielen**

SMOKER PLUS

FAS-164

829, Eur

715x415xh230 mm

0.25 kW

230/1N 50-60Hz

12 kg

0.8 m3

(FR) **Fumoir électrique pour aliments, 1 étage (400x600 mm)**
- Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure.
- Livré avec 0,5 kg de sciure de chêne (première qualité).
- Modèle équipé d'une grille de cuisson : 400x600 mm.

(NL) **Elektrische rookkamer voor voeding, 1 verdieping (400x600 mm)**
- Verwarmde pin met timer voor automatische ontsteking en zaagselverbranding.
- Geleverd met 500g eiken zaagsel topkwaliteit).
- Model uitgerust met een kookrooster: 400x600 mm.

FAD-264

1 231, Eur

715x415xh360 mm

0.25 kW

230/1N 50-60Hz

14 kg

0.11 m3

(FR) **Fumoir électrique pour aliments, 2 étages (400x600 mm + 340x545mm)**
- Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure.
- Livré avec 0.5 kg de sciure de chêne (première qualité).
- Modèle équipé d'une grille de cuisson : 400x600 mm (plaque supérieure perforée de cuisson : 340x545 mm).

(NL) **Elektrische rookkamer voor voeding, 2 verdiepingen (400x600 mm + 340x545mm)**
- Verwarmingspin met timer voor automatische ontsteking en zaagselverbranding.
- Geleverd met 500g eiken zaagsel (topkwaliteit).
- Model uitgerust met een kookrooster: 400x600 mm (geperforeerde bovenste kookplaat: 340x545 mm).

AVANTAGES

Fumez vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng,...), crustacés (homard, langouste, coquilles Saint-Jacques,...), viandes (magret, filet mignon,...), charcuterie (saucisse, lard, jambon,...) à un coût 3 fois moindre et "fait maison".

VOORDELEN

Rook uw vis (zalm, forel, paling, haring...), zeevruchten (kreeft, kreeft, coquilles...), vlees (eendenborst, filet mignon...), charcuterie (worst, spek, ham...) tegen een lagere (3x) kostprijs en evenals " home-made".

SBF/5KG

11, Eur

(FR) **Sac de sciure (0,5 kg) de bois de chêne (première qualité)**
(NL) **Zak eikenzaagsel (0,5 kg) (eerste kwaliteit)**

1 kg

0.01 m3

(FR) Fours micro-ondes "Pro Duty"

- Capacité de 34 litres, pouvant acceptée des plats GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/4... assiettes jusqu'à ø 350 mm.
- Dimensions internes : 370x385xh230 mm.
- Éclairage à l'intérieur du four.
- Sole du four fixe en vitrocéramique (pas de plateau tournant).
- Porte vitrée en acier inox, fermeture automatique et ouverture aisée, poignée ergonomique et très robuste.
- Appareils superposables.
- Refroidissement du magnétron grâce à un ventilateur de type "Axial", grille d'aération frontale (en-dessous de la porte).
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox.
- Acoustique environnementale : 66 décibels (dBA).
- Cordon d'alimentation (1,5 mètre) avec fiche Schuko.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
- NB : pas d'utilisation de récipients en acier (métalliques).

(NL) Microgolfoven "Pro Duty"

- Capaciteit 34 liter, voor GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/4 ... borden tot ø 350mm.
- Binnenafmetingen: 370x385xh230 mm.
- Binnenverlichting.
- Vaste glaskeramische ovenbodem (geen draaiplateau).
- Glazen deur in roestvrij staal, automatische sluiting en eenvoudig openen, ergonomisch en stevig handvat.
- Stapelbaar.
- Afkoelen van de magnetron door middel van een ventilator type "Axiaal", ventilatierooster aan de voorkant (onderaan de deur).
- Binnen-en buitenafwerking in roestvrij staal.
- Geluidsmilieu 66 decibel (dBA).
- Netsnoer (1,5 meter) met Schuko stekker.
- Apparaat vervaardigd volgens de huidige CE-richtlijnen.
- NB: Geen gebruik van recipiënten in staal (metaal).

DW3414-DE

733,- Eur

553x488xh343 mm

1.9 kW

230/1N 50Hz

22 kg

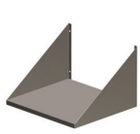
0.15 m3

(FR) Four micro-ondes en inox (GN 2/3),1400 W. (34 Lt), digital

- Puissance de sortie (rendue) 1400 W.
- 1 magnétron (sous la sole du four), pour usage professionnel.
- Panneau de commande digital : 5 niveaux de puissance, minuterie (de 0 à 60 minutes) avec signal sonore de fin de cycle (10 présélections de 10 secondes à 5 minutes) ainsi qu'une touche "X2" portions multiples, touches stop & start et display d'affichage.
- Dispositif d'auto-diagnostic en cas d'anomalies.
- 100 programmes "mémorisables".

(NL) Microgolfoven in R.V.S., (GN 2/3), 1400 W. (34 Lt), digitaal

- Uitgangsvermogen (weergegeven) 1400W.
- 1 magnetron (onder de bodem van de oven), voor professionneel gebruik.
- Digitaal bedieningspaneel: 5 vermogensniveaus, timer (0-60 minuten) met hoorbaar eindsignaal (10 voorgeprogrammeerde van 0:10 seconden tot 5:00 minuten) evenals een "X2"-knop voor meerdere porties, knoppen Stop & Start en display.
- Zelfdiagnose-inrichting in geval van afwijkingen.
- 100 programma's "die kunnen opgeslagen worden".



SPD/65

146,- Eur

600x480xh400 mm

7 kg

0.05 m3

(FR) Support mural acier inox, micro-ondes Diamond
(NL) Muursteun roestvrij staal, magnetrons Diamond

HEAVY DUTY LINE

DW3418-M

1 204,Eur

574x528xh368 mm

3 kW

230/1N 50Hz

34 kg

0.16 m3

(FR) Four micro-ondes en inox (GN 2/3),1800 W. (34 Lt), mécanique

- Puissance de sortie (rendue) 1800 W.
- 2 magnétrons (1 sur la voute, 1 sous la sole du four), pour un usage professionnel très intensif !
- Panneau de commande mécanique : 2 boutons, sélecteur avec 7 niveaux de puissance et sélecteur minuterie (de 0 à 60 minutes) avec signal sonore de fin de cycle et display d'affichage.
- 100 programmes "mémorisables".
- Étagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série (350x350mm).

(NL) Microgolfoven in RVS, (GN 2/3),1800 W. (34 Lt), mechanisch

- Uitgangsvermogen (weergegeven) 1800W.
- 2 magnetrons (1 op het gewelf, 1 onder de bodem van de oven), voor intensief professioneel gebruik.
- Mechanisch bedieningspaneel: 2 knoppen, keuzeknop met 7 vermogensniveaus, timer (0-60 minuten) met geluidssignaal op het einde van de cyclus en display.
- 100 programma's "die kunnen opgeslagen worden".
- Standaard toebehoren tussenrek in behandeld glas (verwijderbaar) (350x350mm).

DW3421-DE

1 299,Eur

574x528xh368 mm

3.2 kW

230/1N 50Hz

34 kg

0.16 m3

(FR) Four micro-ondes en inox (GN 2/3),2100 W. (34 Lt), digital

- Puissance de sortie (rendue) 2100 W.
- 2 magnétrons (1 sur la voute, 1 sous la sole du four), pour un usage professionnel très intensif !- Panneau de commande digital : 5 niveaux de puissance, minuterie (de 0 à 60 minutes) avec signal sonore de fin de cycle (10 présélections de 10 secondes à 3:30 minutes) ainsi qu'une touche "X2" portions multiples, touches stop & start et display d'affichage.
- Dispositif d'auto-diagnostic en cas d'anomalies.
- 100 programmes "mémorisables".
- Étagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série (350x350mm).

(NL) Microgolfoven in R.V.S, (GN 2/3),2100 W. (34 Lt), digitaal

- Uitgangsvermogen (weergegeven) 2100W.
- 2 magnetrons (1 op het gewelf, 1 onder de bodem van de oven), voor zeer intensief professioneel gebruik.
- Digitaal bedieningspaneel: 5 vermogensniveaus, timer (van 0 tot 60 minuten) met geluidssignaal aan het einde van de cyclus (10 voorkeuzezenders van 0:10 seconden tot 3:30 minuten) en een "X2"-knop voor meerdere porties, knoppen Stop & Start en display.
- Zelfdiagnose apparaat in geval van afwijkingen.
- 100 " memoriseerbare" programma's.
- Tussentablet in behandeld glas (uitneembaar) als standaard (350x350mm).

CM1529/N

1 126,Eur

(FR) **Micro-ondes prof. GN 2/3, en inox, Digital, 1500 W. (26 Lt)**

- 2 magnétrons professionnels, pour un usage intensif.
- 50 programmes "mémorisables" avec dispositif d'auto-diagnostic.
- Touche préprogrammée utilisation 20 secondes (haute puissance).
- Puissance (rendue) 1500 W, 5 niveaux de puissance.
- Dimensions internes: 370x370xh190 mm (26 litres).
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (appareils superposables).

(NL) **Professionnele microgolfoven GN2/3, in R.V.S., digitaal, 1500 W. (26 Lt)**

- 2 professionele magnetrons, voor intensief gebruik.
- 50 "memoriseerbare" programma's met zelfdiagnose apparaat.
- Voorgeprogrammeerde knop voor 20 seconden gebruik (hoog vermogen).
- Vermogen (weergegeven) 1500W, 5 vermogensniveaus.
- Interne afmetingen: 370x370xh190 mm (26 liter).
- Binnen- en buitenkant van roestvrij staal (stapelbare toestellen).

464x557xh368 mm	
3 kW	
230/1N 50Hz	
32 kg	
0.21 m3	

CM1919/N

1 268,Eur

(FR) **Micro-ondes prof.GN 2/3, En inox, Mécanique, 1850 W (26 Lt)**

- 2 magnétrons professionnels, pour un usage intensif.
- Touche préprogrammée utilisation 20 secondes (haute puissance).
- Puissance (rendue) 1850 W, 5 niveaux de puissance.
- Dimensions internes : 370x370xh190 mm (26 litres).
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (appareils superposables).

(NL) **Professionele mechanische microgolfoven GN 2/3 in RVS, 1850 W (26L)**

- 2 professionele magnetrons, voor intensief gebruik.
- Voorgeprogrammeerde knop voor 20 seconden gebruik (hoog vermogen).
- Vermogen (wergegeven) 1850W, 5 vermogensniveaus.
- Interne afmetingen: 370x370xh190 mm (26 liter).
- Binnen- en buitenkant van roestvrij staal (stapelbare toestellen).

464x557xh368 mm	
3.2 kW	
230/1N 50Hz	
35 kg	
0.19 m3	

CM1929/N

1 268,Eur

464x557xh368 mm

3.2 kW

230/1N 50Hz

35 kg

0.19 m3

(FR) **Micro-ondes prof. GN 2/3, En inox, Digital, 1850 W. (26 Lt)**

- 2 magnétrons professionnels, pour un usage intensif.
- 50 programmes "mémorisables" avec dispositif d'auto-diagnostic.
- Touche préprogrammée pour utilisation pendant 20 secondes (haute puissance).
- Puissance (rendue) 1850 W, 5 niveaux de puissance.
- Dimensions internes: 370x370xh190 mm (26 litres).
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (appareils superposables).

(NL) **Professionele microgolfoven, GN2/3, in R.V.S, Digitaal, 1850W. (26Lt)**

- 2 professionele magnetrons, voor intensief gebruik.
- 50 "memoriseerbare" programma's met zelfdiagnose apparaat.
- Voorgeprogrammeerde knop voor 20 seconden gebruik (hoog vermogen).
- Vermogen (weergegeven) 1850W, 5 vermogensniveaus.
- Interne afmetingen: 370x370xh190 mm (26 liter).
- Binnen- en buitenkant van roestvrij staal (stapelbare toestellen).

NEC1475

4 181,Eur

600x545xh383 mm

3.3 kW

230/1N 50Hz

48 kg

0.22 m3

(FR) **Micro-ondes professionnel 1350 W, "combi" inox**

- Chambre de 406x336xh217 mm. Capacité de 30 litres.
- 2 magnétrons professionnels de 450 W, spécialement pour un usage intensif, puissance restituée de 1350 W.
- Touches pré-programmées (99 programmes). Minuterie programmable (99 min), 5 niveaux de puissances. Lecteur carte micro SD.
- Fonctions pouvant être utilisées séparément ou ensemble : micro-ondes de 1350 W, grill électrique de 1840 W, four à convection de 1800 W (100-250°C).
- Réalisation intérieure et extérieure en inox.

(NL) **Professionele microgolfoven 1350 W, "combi" R.V.S.**

- Kamer van 406x336xh217 mm. Inhoud 30 liter.
- 2 professionele 450W magneetrons, speciaal voor intensief gebruik, 1350W vermogen.
- Voorgeprogrammeerde knop (99 programma's). Programmeerbare timer (99 min), 5 vermogensniveaus. Micro SD-kaartlezer.
- Functies die afzonderlijk of samen kunnen worden gebruikt: 1350W magnetron, 1840W elektrische grill, 1800W (100-250°C) convectiie-oven.
- Binnen- en buitenkant van roestvrij staal.

NE1840

4 247,Eur

650x526xh471 mm

3.2 kW

230/1N 50Hz

58 kg

0.27 m3

(FR) **Micro-ondes professionnel GN 1/1 1800 W, inox**
- Cuisson sur 2 niveaux, chambre de 535x330xh250 mm.
- 4 magnétrons professionnels de 450 W, spécialement pour un usage intensif, puissance restituée de 1800 W.
- Commande mécanique, minuterie programmable (60 min).
- Capacité de 44 litres, 4 niveaux de puissances.
- Réalisation intérieure et extérieure en inox, porte basculante.

(NL) **Professionele microgolfoven GN 1/1 1800 W R.V.S.**
- Koken op 2 niveaus, kamer van 535x330xh250 mm.
- 4 professionele 450W magneetrons, speciaal voor intensief gebruik, 1800W vermogen.
- Mechanische regeling, programmeerbare timer (60 min.).
- Inhoud 44 liter, 4 vermogensniveaus.
- Binnen- en buitenkant van roestvrij staal, klapdeur.

NE2140

4 497,Eur

650x526xh471 mm

3.65 kW

400/3N 50Hz

58 kg

0.27 m3

(FR) **Micro-ondes professionnel GN 1/1 2100 W, inox**
- Cuisson sur 2 niveaux, chambre de 535x330xh250 mm.
- 4 magnétrons professionnels de 525 W, spécialement pour un usage intensif, puissance restituée 2100 W.
- Commande mécanique, minuterie programmable (60 min).
- Capacité de 44 litres, 4 niveaux de puissances.
- Réalisation intérieure et extérieure en inox, porte basculante.

(NL) **Professionele microgolfoven GN 1/1 2100 W R.V.S.**
- Koken op 2 niveaus, kamer van 535x330xh250 mm.
- 4 professionele magnetrons van 525W, speciaal voor intensief gebruik, 2100W vermogen.
- Mechanische regeling, programmeerbare timer (60 min.).
- Inhoud 44 liter, 4 vermogensniveaus.
- Binnen- en buitenkant van roestvrij staal, klapdeur.

NE3240

5 410,Eur

650x526xh471 mm

4.96 kW

400/3N 50Hz

70 kg

0.27 m3

(FR) **Micro-ondes professionnel GN 1/1 3200 W, inox**
- Cuisson sur 2 niveaux, chambre de 535x330xh250 mm.
- 4 magnétrons professionnels de 800 W, spécialement pour un usage intensif, puissance restituée de 3200 W.
- Commande mécanique, minuterie programmable (60 min).
- Capacité de 44 litres, 4 niveaux de puissances.
- Réalisation intérieure et extérieure en inox, porte basculante.

(NL) **Professionele microgolfoven GN 1/1 3200 W R.V.S.**
- Koken op 2 niveaus, kamer van 535x330xh250 mm.
- 4 professionele 800W magnetrons, speciaal voor intensief gebruik, 3200W vermogen.
- Mechanische regeling, programmeerbare timer (60 min.).
- Inhoud 44 liter, 4 vermogensniveaus.
- Binnen- en buitenkant van roestvrij staal, klapdeur.

MULTIFONCTION PLUS

TURBO QUARTZ

FMX-4136

938,- Eur

555x550xh355 mm

2.4 kW

230/1N 50-60Hz

22 kg

0.15 m3

(FR) Four électrique à convection "Multifonction"

- Livré avec 3 grilles de cuisson (410x310 mm) et un plat à pâtisserie en inox (419x335 mm).
- Commutateur 5 positions.
- Régulation par thermostat 0-270°C, minuterie 120' ou en continu, quartzs infrarouges intégrés (système breveté), résistance inférieure Incoloy.
- Éclairage intérieur.
- Structures latérales en inox amovibles.
- Chambre intérieure tout inox, (volume 38 Lit.).
- Porte en verre à double paroi.
- La sole, ainsi que toutes les pièces intérieures sont entièrement démontables !

(NL) Elektrische convectieoven, "Multifunctioneel"

- Geleverd met 3 grillroosters (410x310 mm) en een roestvrijstalen ovenschaal (419x335 mm).
- Schakelaars met 5 standen.
- Thermostaatregeling 0-270°C, 120' timer of continue timer, geïntegreerde infrarood kwarts (gepatenteerd systeem), "incoloy" lagere weerstand.
- Binnenverlichting.
- Verwijderbare roestvrijstalen zijframes.
- Volledig roestvrijstalen binnenkamer (inhoud 38 liter).
- Dubbelwandige glazen deur.
- De bodem en alle interne onderdelen zijn volledig demonteerbaar!

PC-4136

32,- Eur

419x335xh10 mm

(FR) Plat en aluminium pour four FMX-4136
(NL) Aluminium schaal voor oven FMX-4136

1 kg

0.01 m3

PZ-4136

121,- Eur

419x335xh10 mm

(FR) Plaque en pierre réfractaire pour four FMX-4136
(NL) Vuurvaste stenen plaat voor oven FMX-4136

1 kg

0.01 m3

GF-4136

16,- Eur

410x310xh10 mm

(FR) Grille chromée pour four FMX-4136
(NL) Gechromeerd rooster voor oven FMX-4136

1 kg

0.01 m3

(FR) Fours électriques à convection "GASTRONORM"

- Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte-plat facilement amovible (70 mm). Déflecteurs facilement démontables. Oura d'évacuation du condensat. 2 moteurs avec turbines (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Chauffage électrique : résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.
- Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min. Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.

(NL) Elektrische convectieovens "GASTRONORM"

- Diepgetrokken bodem vangt condens op en voert het af. Gemakkelijk te verwijderen plaathouderstructuur (70 mm). Gemakkelijk verwijderbare deflectoren. Condensafvoer. Motor(en) met "autoreverse" turbines (2800 tpm) zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling. Microschakelaar om de ventilator te stoppen als het apparaat geopend wordt. Elektrische verwarming: roestvrijstalen gepantserde verwarmingselementen achter de turbineafleiders.
- Bedieningspaneel met bevochtigingskeuzeschakelaar, thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 min. Constructie aan binnen- en buitenkant in AISI 430 roestvrij staal.

CGE23-L

1 308,Eur

590x700xh610 mm

3.3 kW

230/1N 50-60Hz

43 kg

0.34 m3

(FR) **Four électrique à convection, 4x GN 2/3 + humidificateur manuel**

- Livré de série 1 grille GN 2/3.
- 1 turbine "autoreverse".
- Porte rabattable double vitrage, poignée en inox, vitre intérieure amovible pour un entretien aisé.

(NL) **Elektrische convectieoven, 4x GN 2/3 + manuele bevochtiger**

- Standaard geleverd met 1 GN 2/3 rooster.
- 1 "autoreverse" turbine.
- Klapdeur met dubbele beglazing, roestvrijstalen handgreep, uitneembare binnenruit voor gemakkelijke reiniging.

AVANTAGES

Mise à température rapide. Cuisson homogène et rapide, même à basse température grâce à la diffusion de la chaleur par turbines. Grâce à l'humidificateur, cuisez sans dessèchement, "autoreverse",... Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse,...

VOORDELEN

Snel temperatuurbereik. Snel en gelijkmatig bakken, zelfs op lage temperatuur dankzij de warmteverdeling door turbines. Dankzij de luchtbevochtiger, koken zonder uitdrogen, "autorevers". Een uitgebreid aanbod aan accessoires, steunen, rijstkast,...

CGE11-N

1 787,Eur

885x795xh560 mm

6.4 kW

400-230/3N 50-60Hz

67 kg

0.59 m3

(FR) **Four électrique à convection, 4x GN 1/1 + humidificateur manuel**

- Livré avec une grille GN 1/1 (530x325 mm).
- 2 turbines "autoreverse".
- Humidificateur manuel.

(NL) **Elektrische convectieoven, 4x GN 1/1 + manuele bevochtiger**

- Geleverd met 1 GN 1/1 (530x325 mm) rooster.
- 2 ventilatoren "autoreverse".
- Manuele verdamper.

TURBO LINE EVO

CGE11-M-230/1-

1 838,Eur

885x795xh560 mm
3.6 kW
230/1N 50Hz
67 kg
0.59 m3

(FR) **Four électrique à convection 4x GN 1/1 + humidificateur manuel (230/1N)**
- Livré avec une grille GN 1/1 (530x325 mm).
- 2 turbines "autoreverse".
- Humidificateur manuel.

(NL) **Elektrische convectieoven, 4x GN 1/1 + manuele bevochtiger (230/1N)**
- Geleverd met 1 GN 1/1 (530x325 mm) rooster.
- 2 ventilatoren "autoreverse".
- Manuele verdamper.

CGE611-BQ

2 328,Eur

885x815xh720 mm
7.8 kW
400-230/3N 50-60Hz
87 kg
0.59 m3

(FR) **Four électrique à convection 6x GN 1/1 + humidificateur manuel**
- Livré avec une grille GN 1/1 (530x325 mm).
- 2 Turbines "autoreverse".
- Humidificateur manuel.

(NL) **Elektrische convectieoven, 6x GN 1/1 + manuele bevochtiger**
- Geleverd met 1 GN 1/1 (530x325 mm) rooster.
- 2 "autoreverse" ventilatoren.
- Manuele verdamper.

AMHF/BGC-1

1 112,Eur

585x585xh934 mm
1.5 kW
230/1N 50-60Hz
56 kg
0.41 m3

(FR) **Armoire de pousse pour four, 1 porte, 8 niveaux**
- Porte en verre trempé (6mm) avec poignée en inox.
- Chauffage par résistances blindées en inox.
- Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
- Structures pour platines (74mm) inclus 8 niveaux (433x333 ou 353x325 GN2/3).

(NL) **Rijskast voor oven, 1 deur, 8 niveaus**
- Gehard glas deur (6mm) met roestvrijstalen handgreep.
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal.
- Interne GN-schaal om de kast te bevochtigen.
- De structuren voor platen omvatten 8 niveaus (74mm), (433x333 of 353x325 GN2/3).
- FOR: GASTRO23/X-H, BRIO43/X-A, BRIO43S/X-B, CPE434-D, CGE23-L

AMHF/346-2

1 549,Eur

875x706xh934 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

86 kg

0.71 m3

(FR) **Armoire de pousse pour four 2 portes 8 niveaux**

- Porte en verre trempé (6mm) avec poignée en inox.
- Chauffage par résistances blindées en inox.
- Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
- Structure avec glissières 8 niveaux (74mm), double rangée (600x400 EN ou GN1/1).

(NL) **Rijstkast voor oven 2 deuren 8 niveau's**

- Gehard glas deur (6mm) met roestvrijstalen handgreep.
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal.
- Interne GN-schaal om de kast te bevochtigen.
- Geleidersstructuur 8 niveaus (74mm), dubbele rij geleiders (600x400 EN of GN1/1).
- FOR: CGE11-M-(230/1), CGE11-N, BRIO64/X-C, CPE644-F-(230/1), CPE644-E, CGE611-BQ, CPE664-BG

TLSC1-BP-1

669,Eur

580x585xh820 mm

12 kg

0.33 m3

(FR) **Piètement four, avec tablette inférieure**

- Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.

(NL) **Onderstel oven, met bodemtablet**

- Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar.
- FOR: CGE23-L, CPE434-D

STG64-BP-1

281,Eur

490x90xh490 mm

4 kg

0.03 m3

(FR) **Structures à platines, 8 niveaux, pour piètement**
(NL) **Structuur voor platen, 8 niveaus, voor onderstel**

- FOR : TLSC1-BP-1

TLSC1-BG-2

732,- Eur

(FR) **Piètement four, avec tablette inférieure**
- Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.

(NL) **Onderstel oven, met bodemtablet**
- Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar.
- FOR: CGE11-M(230/1), CGE11-N, CPE644-F-(230/1), CPE644-E, CGE611-BQ, CPE664-BG, WR-FCV4-MC, WR-FCV4-DG

720x585xh820 mm

13 kg

0.41 m3

STG64-BG-2

281,- Eur

(FR) **Structures à platines, 8 niveaux, pour piètement**
(NL) **Structuur voor platen, 8 niveaus, voor onderstel**
- FOR : TLSC1-BG-2

490x120xh490 mm

5 kg

0.04 m3

GG1F-Z

20,- Eur

(FR) Grille chromée GN 1/1
(NL) Verchroomde rooster GN 1/1

530x325 mm

0.03 m3

1 kg

GG3F-Z

16,- Eur

(FR) Grille chromée GN 2/3
(NL) Verchroomde rooster GN 2/3

353x325 mm

0.02 m3

1 kg

PG3F-Z

24,- Eur

(FR) Platine en inox GN 2/3
(NL) R.V.S. plaat GN 2/3

353x325 mm

0.02 m3

1 kg

2/3P-65

20,- Eur

(FR) Bac gastronorm perforé 2/3 h65 mm
(NL) Gastronorm geperforeerde bak 2/3 h65mm

353x325xh65 mm

0.01 m3

1/1P-65

25,- Eur

(FR) Bac gastronorm perforé 1/1 h65 mm
(NL) Gastronorm geperforeerde bak 1/1 h65 mm

530x325xh65 mm

0.01 m3

(FR) Fours électriques de remise en température - maintien

- Four compact, de faible encombrement.
- Avec humidificateur de série.
- Chauffage par convection : par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines.
- Chargement en profondeur, espacement 67 mm, acceptant plats GN 1/3* 1/2* 2/3* 1/1.
- Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité.
- Chambre inox AISI 304, angles et coins arrondis, prédisposé pour filtre à graisse.
- Porte pleine, avec vitre thermique intérieure, sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique.
- Condenseur de vapeur à l'évacuation du condensat de série.
- "Oura" pour l'évacuation des fumées, vapeurs de cuisson.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Elektrische ovens, opwarmen en behouden van temperatuur

- Compacte ovens die weinig plaats innemen.
- Bevochtiger standaard inbegrepen.
- Convectieverwarming: door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal, geplaatst achter de turbine deflector.
- Laden in de diepte, tussenruimte 67 mm, voor GN 1/3* 1/2* 2/3* 1/1.
- Deflector van de turbine op scharnieren, gemakkelijk onderhoud.
- Kookkamer in R.V.S. AISI 304, afgeronde hoeken, uitgerust om een vetfilter te ontvangen.
- Volle deur, met interne thermische glas, scharnierend, gemakkelijk te reinigen, athermisch en ergonomisch handvat.
- Stoomcondensor bij de evacuatie van het condenswater, standaard inbegrepen.
- Afvoer voor de evacuatie van de dampen.
- Vervaardiging in R.V.S. AISI 304.

FRU-511/P

4 269,Eur

(FR) **Four électrique de remise en température - maintien 5x GN 1/1 + humidificateur**
- Livré de série avec 1 grille GN 1/1.

(NL) **Elektrische oven, opwarmen en behouden van temperatuur, 5x GN 1/1 + bevochtiger**
- Standaard geleverd met 1 GN 1/1 rooster.

710x770xh600 mm
5 kW
400-230/3N 50-60Hz
80 kg
0.49 m3

FRU-1011/P

5 943,Eur

(FR) **Four électrique de remise en température - maintien 10x GN 1/1 + humidificateur**
- Livré de série avec 2 grilles GN 1/1.

(NL) **Elektrische oven, opwarmen en behouden van temperatuur 10x GN 1/1 + bevochtiger**
- Standaard geleverd met 2 GN 1/1 roosters.

710x770xh940 mm
10 kW
400-230/3N 50-60Hz
120 kg
0.72 m3

FRU-1511/P

7 038,Eur

(FR) **Four électrique de remise en température - maintien 15x GN 1/1 + humidificateur**
- Livré de série avec 2 grilles GN 1/1.
- Piètement inox, livré de série.

(NL) **Elektrische oven, opwarmen en behouden van temperatuur 15x GN 1/1 + bevochtiger**
- Standaard geleverd met 2 GN 1/1 roosters.
- R.V.S. onderstel, standaard geleverd.

750x790xh1650 mm
15 kW
400-230/3N 50-60Hz
175 kg
1.45 m3

Combi Steam Ovens

(FR) Fours électriques vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement.
- Vapeur directe par "nébulisation".
- Chauffage convection : par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines.
- Panneau de commandes mécanique: régulateur de vapeur de 0 à 99%, thermostat de 50°C à 270°C, minuterie de 1 à 120 min.
- Chargement en profondeur, espacement 67 mm.
- S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale.
- Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité.
- Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis, prédisposée pour filtre à graisse.
- Cuvette de récolte de condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. Lumière halogène.
- Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique. Micro-porte magnétique.
- Condenseur de vapeur a l'évacuation du condensat de série.
- "Oura" pour l'évacuation des fumées
- vapeurs de cuisson.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Elektrische stoom/convectieoven (GN)

- Compacte, ruimtebesparende ovens.
- Directe stoom door "verneveling".
- Convectorverwarming: door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal die achter de turbine deflector zijn geplaatst.
- Mechanisch bedieningspaneel: stoomregelaar van 0 tot 99%, thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 minuten.
- Dieptebelasting, afstand 67 mm.
- Eenvoudige technisch onderhoud, toegang tot de bediening vanaf de zijkant.
- Scharnierende turbine deflector, eenvoudig in onderhoud.
- Kamer van roestvrij staal AISI 304, afgeronde hoeken, geschikt voor vetfilters.
- Geïntegreerde condensaatopvangbak (op de deur), direct aangesloten op de afvoer. Allogeen licht.
- Deur met dubbel thermisch glas, scharnierend binnenglas, eenvoudig te reinigen, athermische en ergonomische handgreep. Magnetische micro-deurschakelaar.
- Stoomcondensor voor condensaatafvoer standaard.
- "Afvoer" voor rookafzuiging-kookdampen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

DFV-511/P

4 586, Eur

(FR) **Four électrique vapeur/convection, 5x GN 1/1**
- Livré de série avec 1 grille GN 1/1.

(NL) **Elektrische stoom/convectieoven, 5x GN 1/1**
- Standaard geleverd met 1 rooster GN1/1.

710x770xh600 mm	
6 kW	
400-230/3N 50-60Hz	
83 kg	
0.49 m3	

DFV-1011/P

6 566, Eur

(FR) **Four électrique vapeur/convection, 10x GN 1/1**
- Livré de série avec 2 grilles GN 1/1.

(NL) **Elektrische stoom/convectieoven, 10x GN 1/1**
- Standaard geleverd met 2 roosters GN 1/1.

710x770xh940 mm	
12 kW	
400-230/3N 50-60Hz	
120 kg	
0.72 m3	

(FR) Fours électriques vapeur/convection "TOUCH SCREEN"

- Panneau de commande "TOUCH SCREEN".
- "AUTOCLEANING", avec pompe doseuse produit de la lavage et pompe doseuse produit de rinçage liquide.
- Fours compacts, de faible encombrement. Réalisation en acier inox AISI 304.
- Vapeur directe par "nébulisation".
- Chauffage convection : par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines. Turbine(s) avec dispositif "autoreverse".
- Chargement en profondeur, espacement 67 mm, acceptant GN 1/3, 1/2, 2/3, 1/1.
- Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité. S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale.
- Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis, prédisposée pour filtre à graisse.
- Cuvette de récolte de condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. Lumière halogène.
- Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique. Micro-porte magnétique.
- Condenseur de vapeur à l'évacuation du condensat de série. "Oura" pour l'évacuation des fumées ; vapeurs de cuisson.
- TYPE of COOKING :Convection (air chaud) 20°/270°C, Vapeur 20°/100°C, Mixte convection-vapeur 20°/270°C, Maintien à température 50°C.

(NL) Elektrische stoom/convectieovens "TOUCH SCREEN

- Bedieningspaneel TOUCH SCREEN (opgeslagen recepten, regeneratieprogramma's,...)- AUTOCLEANING, met doseerpomp voor wasmiddel en voor vloeibaare spoelmiddel.
- Compacte, ruimtebesparende ovens. Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.
- Rechtstreekse stoom door "verneveling".
- Convectieverwarming: door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal, geplaatst achter de turbine deflector. Turbine(s) met "Autoreverse" systeem.
- Dieptelading, 67 mm afstand, met een GN 1/3, 1/2, 2/3, 1/1.
- Scharnierende turbine deflector, eenvoudig in onderhoud. Eenvoudige technische onderhoud, toegang tot de bediening vanaf de zijkant.
- Kamer van roestvrij staal AISI 304, afgeronde hoeken, geschikt voor vetfilters.
- Geïntegreerde condensaatopvangbak (op de deur), direct aangesloten op de afvoer. Halogeenlicht.
- Deur met dubbel thermisch glas, scharnierend binnenglas, eenvoudig te reinigen, athermische en ergonomische handvat. Magnetische micro-deurschakelaar.
- Stoomcondensor voor condensaatafvoer standaard. "Afvoer" voor rookafzuiging ; kookdampen.
- TYPE of COOKING :Convectie (warme lucht) 20°/270°C, Stoom 20°/100°C, Mixt convectie-stoom 20°/270°C, Temperatuur behouden 50°C.

DFV-511/PTS

6 113,Eur

(FR) **Four électrique TOUCH SCREEN vapeur - convection 5x GN 1/1 - AUTO-CLEANING**
- Livré de série avec 1 grille GN 1/1.

(NL) **TOUCH SCREEN oven elektrische stoom/convectieoven, 5x GN 1/1 - AUTO-CLEANING**
- Standaard geleverd met 1 GN 1/1 rooster.

710x770xh600 mm	
6 kW	
400-230/3N 50-60Hz	
90 kg	
0.49 m3	

AVANTAGES

Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile 4,3", couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four. Port "USB" de série (positionnement en façade). 150 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 150 autres programmes, possibilité de 6 phases au choix, le tout programmable à souhait. 10 programmes spécifiques de régénération. Sonde à coeur, avec DELTA-T. Fonction "cook & hold" pour le maintien à température après cuisson. Dispositif d'autodiagnostic. Préchauffage automatique du four. Allumage différé, programmable. Double vitesse avec "autoreverse".

VOORDELEN

TOUCH SCREEN" bedient het 4,3" aanraakscherm, met hoge definitie kleur, zodat de gebruiker alle belangrijke functies van de oven kan aanpassen. Standaard "USB"-poort (op het frontpaneel geplaatst). 150 opgeslagen recepten en mogelijkheid om 150 andere programma's op te slaan, mogelijkheid om uit 6 fasen te kiezen, alles programmeerbaar naar wens. 10 specifieke regeneratieprogramma's. Kernsonde, met DELTA-T. "Cook & Hold"-functie voor temperatuurbehoud na het bakken. Zelfdiagnoseapparaat. Automatische voorverwarming van de oven. Uitgestelde start mogelijk. Dubbele snelheid met "Auto-reverse".

COMBI LINE

DFV-1011/PTS

7 973,Eur

(FR) **Four électrique TOUCH SCREEN vapeur/convection, 10x GN 1/1 - AUTO-CLEANING**
- Livré de série avec 2 grilles GN 1/1.

(NL) **TOUCH SCREEN elektrische oven stoom-convectie, 10x GN 1/1 - AUTO-CLEANING**
- Standaard geleverd met 2 roosters GN 1/1.

710x770xh940 mm
12 kW
400-230/3N 50-60Hz
130 kg
0.72 m3

DFV-1511/PTS

10 667,Eur

(FR) **Four électrique TOUCH SCREEN vapeur/convection, 15x GN 1/1 - AUTO-CLEANING**
- Livré de série avec 2 grilles GN 1/1.
- Piètement en inox, livré de série.

(NL) **TOUCH SCREEN elektrische stoom/convectieoven, 15x GN 1/1 - AUTO-CLEANING**
- Standaard geleverd met 2 roosters GN 1/1.
- Standaard geleverd met roestvrij stalen onderstel.

750x790xh1650 mm
18 kW
400-230/3N 50-60Hz
205 kg
1.48 m3

OVEN-RI

96,Eur

(FR) **Produit rinçage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG**
(NL) **Spoelmiddel product voor ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG**

210x270xh340 mm
10 kg
0.02 m3

OVEN-CL

81,Eur

(FR) **Détergent lavage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG**
(NL) **Wasmiddel product voor ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG**

210x270xh340 mm
10 kg
0.02 m3

CGX/11 — 97,Eur

325x530 mm

(FR) Grilles inox GN 1/1
(NL) R.V.S. roosters GN 1/1
• FOR: COMBI LINE, SMALL, SMART

SCF-511-S — 1 070,Eur

686x603xh850 mm

(FR) Support inox pour fours ...-511
(NL) R.V.S. onderstel voor ovens ...-511

GS-511-S — 305,Eur

600x500xh70 mm

(FR) Structure à platines pour support SCF-511-S
(NL) Platendraagstructuur voor onderstel SCF-511-S

SCF-1011-S — 1 029,Eur

686x603xh700 mm

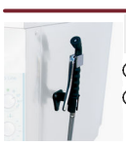
(FR) Support inox pour fours ...-1011
(NL) R.V.S. onderstel voor ovens ...-1011

GS-1011-S — 305,Eur

600x500xh70 mm

(FR) Structure à platines pour support SCF-1011-S
(NL) Platendraagstructuur voor onderstel SCF-1011-S

FDE — 338,Eur



200x300xh100 mm

(FR) Douchette pour fours
(NL) Douchekraan voor ovens
• FOR: COMBI LINE

HXF-CL — 1 912,Eur

710x540xh280 mm

(FR) Hotte avec moteur, fours ...-511, ...-1011
(NL) Dampkap met motor, ovens ...-511, ...-1011

HXF-CL/VP — 2 522,Eur

708x612xh275 mm

(FR) Option : Hotte condensation vapeur, (400 m³/h)
(NL) Optie: dampkap verdampingscondensatie, (400 m³/h)
• ONLY: DFV-511... & DFV-1011...

HXF15-CL — 2 279,Eur

750x540xh280 mm

(FR) Hotte avec moteur pour fours ...-1511
(NL) Dampkap met motor voor ovens ...-1511

HXF15-CL/VP — 2 806,Eur

708x612xh275 mm

(FR) Option : Hotte condensation vapeur, (400 m³/h)
(NL) Optie: dampkap verdampingscondensatie, (400 m³/u)
• ONLY: DFV-1511...

OPC5 — 585,Eur

(FR) Option: Ouverture porte contraire (charnières à dx) ...-511
(NL) Optie: Omkering deur (scharnieren rechts)...-511
• FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS

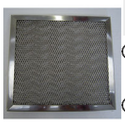
OPC10 — 607,Eur

(FR) Option: Ouverture porte contraire (charnières à dx) ...-1011
(NL) Optie:Omkering deur (scharnieren rechts) ...-1011
• FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS

OPC15 — 967,Eur

(FR) Option: Ouverture porte contraire (charnières à dx) ...-1511
(NL) Optie: Omkering deur (scharnieren rechts) ...-1511
• FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS

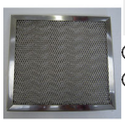
GFX5 — 235,Eur



290x270xh50 mm

(FR) Filtre à graisse pour...-511
• FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS
(NL) Vetfilter voor...-511
• FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS

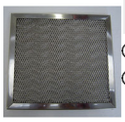
GFX10 — 382,Eur



290x270xh100 mm

(FR) Filtre à graisse pour ...-1011 (2 pièces)
(NL) Vetfilter voor ...-1011 (2 stukken)
• FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS

GFX15 — 507,Eur



290x270xh150 mm

(FR) Filtre à graisse pour ...-1511 (3 pièces)
(NL) Vetfilter voor ...-1511 (3 stukken)
• FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS

Combi Steam Ovens

(FR) Fours électriques vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement. Lumière halogène.
- Vapeur directe par "nébulisation".
- Chauffage par convection : par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines.
- Chargement en profondeur, espacement 67 mm.
- Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité.
- Chambre inox AISI 304, angles et coins arrondis.
- Cuvette récolte condensat, en dessous de la porte.
- Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé. Micro-porte magnétique.
- "Oura" pour l'évacuation des fumées; vapeurs de cuisson.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Fonctions et températures : Convection (air chaud) 50°C/270°C, Vapeur 50°C/100°C, Mixte convection/Vapeur 50°C/270°C.

(NL) Elektrische stoom/convectieovens (GN)

- Compacte ovens die weinig plaats innemen. Halogeenverlichting.
- Directe stoom door "verneveling".
- Convectie verwarming: d.m.v. roestvrij stalen gepantserde verwarmingselementen geplaatst achter de turbine deflector.
- Laden in de diepte, tussenruimte 67 mm.
- Deflector van de turbine op scharnieren, gemakkelijk onderhoud.
- Kookkamer in R.V.S. AISI304, afgeronde hoeken.
- Condensatiewateropvangbakje onderaan de deur.
- Deur met dubbele thermische beglazing, binnenruit gemonteerd op scharnieren, eenvoudige reiniging. Micro-deurschakelaar, magnetisch.
- Afvoer voor de evacuatie van de dampen en kookdampen.
- Vervaardiging in R.V.S. AISI 304.
- Functies en temperaturen: Convectie (warme lucht) 50°C/270°C, Stoom 50°C/100°C, Gemengde convectie/stoom 50°C/270°C.

DFV-423/S

2 953,Eur

(FR) **Four électrique vapeur-convection, 4x GN 2/3**
- Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2 et 2/3.
- Llvré de série avec 1 grille GN 2/3.

(NL) **Elektrische stoom/convectieoven, 4x GN 2/3**
- "LENGTHWISE" oven, lading platen GN 1/3 ,1/2 et 2/3.
- Standaard geleverd met 1 rooster GN 2/3.

600x690xh480 mm
4 kW
400-230/3N 50Hz
58 kg
0.31 m3

DFV-411/S

3 334,Eur

(FR) **Four électrique vapeur-convection, 4x GN 1/1**
- Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3 ,1/2, 2/3 et 1/1.
- De série livré avec 1 grille GN 1/1.

(NL) **Elektrische oven stoom-convectie, 4x GN 1/1**
- "LENGTHWISE" oven, lading platen GN 1/3 ,1/2, 2/3 et 1/1.
- Standaard geleverd met 1 rooster GN 1/1.

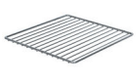
600x870xh480 mm
5.2 kW
400-230/3N 50Hz
66 kg
0.39 m3

CGX/11

97,Eur

(FR) **Grilles inox GN 1/1**
(NL) **R.V.S. roosters GN 1/1**

325x530 mm
2 kg
0.01 m3



CGX/23

76,Eur

(FR) **Grilles inox GN 2/3**
(NL) **R.V.S. roosters GN 2/3**

325x353 mm
2 kg
0.01 m3

(FR) Fours électriques vapeur/convection - GN

- Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox, placées derrière le déflecteur et vapeur "directe" par "nébulisation".
- Chargement en profondeur, plats GN 1/3 ; 1/2 ; 2/3 ; 1/1, structure porte plats amovible, espacement 67 mm.
- S.A.V. aisé, accès en façade .
- Enceinte de cuisson en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis (entretien aisé), fond embouti avec décharge.
- Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.
- Lumière halogène interne.
- Porte avec double vitrage thermique (réversible), vide d'air "ventilé" entre les vitres, permettant le refroidissement de la vitre extérieure, vitre intérieure sur charnières (entretien aisé).
- Fermeture de porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible) placé dans le contre-porte.
- Micro-interrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) à ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- "Oura" pour l'évacuation des vapeurs-fumées.
- Réalisation externe en acier inox AISI 430, sur pieds réglables.

(NL) Elektrische stoom/convectieovens - GN

- Verwarming door middel van gepantserde weerstand(en) van roestvrij staal, geplaatst achter de deflector en "directe" stoom door "verneveling".
- Dieptebelasting, GN platen 1/3 ; 1/2 ; 2/3 ; 1/1, afneembare plaathouderstructuur, 67 mm tussenruimte.
- Gemakkelijk bereikbaar voor technische interventies, toegang aan de voorkant.
- Bakkamer in AISI 304 roestvrij staal, afgeronde hoeken (eenvoudig onderhoud), diepgetrokken bodem met afvoer.
- Geïntegreerde condensaatopvangbak (op de deur), direct aangesloten op de afvoer.
- Intern allogeen licht.
- Deur met dubbele thermische beglazing (omkeerbaar), "geventileerde" luchtruimte tussen de ruiten, waardoor de buitenste beglazing gekoeld kan worden, scharnierend binnenglas (eenvoudig onderhoud).
- Automatisch sluiten van de deur, ergonomische en athermische handvat, afdichting (verwijderbaar) geplaatst tegen de deur.
- Microschakelaar, voor het stoppen van de ventilator(en) bij het openen van de deur.
- Veiligheidsthermostaat.
- "Afvoer" voor de evacuatie van rook en damp.
- Uitwendige constructie in AISI 430 roestvrij staal, met verstelbare poten.

FVS-423

3 505,Eur

(FR) **Four vapeur/convection électrique, 4x GN2/3 mécanique**
- Livré de série avec 1 grille GN 2/3.
- 1 turbine "autoreverse".

(NL) **Elektrische oven stoom/convectieoven, 4x GN2/3 mechanisch**
- Standaard geleverd met 1 rooster GN 2/3.
- 1 turbine "autorevers"

523x666xh667 mm
3 kW
230/1N 50-60Hz
75 kg
0.42 m3

FVS-711

4 472,Eur

(FR) **Four vapeur/convection électrique, 7x GN1/1 mécanique**
- Livré de série avec 1 grille GN 1/1.
- 1 turbine "autoreverse".

(NL) **Elektrische oven stoom/convectieoven, 7x GN1/1 mechanisch**
- Standaard geleverd met 1 rooster GN 1/1.
- 1 turbine "autorevers"

523x846xh877 mm
8.8 kW
400-230/3N 50-60Hz
105 kg
0.63 m3

AVANTAGES

CombiSmart Line : Des fours très compacts, qui allient technologie, performance et faible encombrement. Panneau de commandes supérieur. Turbines "autoreverse".

VOORDELEN

CombiSmart Line: Zeer compacte ovens die technologie, prestaties en een klein ruimtebeslag combineren. Bedieningspaneel aan de bovenzijde. Turbines "auto-revers" .

COMBI SMART LINE

(FR) Fours vapeur/convection électriques, "Touch Screen"

- Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox, placées derrière le déflecteur et vapeur "directe" par "nébulisation".
- Chargement en profondeur, plats GN 1/3 ; 1/2 ; 2/3 ; 1/1, structure porte plats amovible, espacement 67 mm.
- S.A.V. aisé, accès en façade .
- Enceinte de cuisson en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis (entretien aisé), fond embouti avec décharge. Lumière allogène interne.
- Cuvette de récolte de condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.
- Porte avec double vitrage thermique (réversible), vide d'air "ventilé" entre les vitres, permettant le refroidissement de la vitre extérieure, vitre intérieure sur charnières (entretien aisé). Fermeture porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible) placé dans le contre-porte.
- Micro-interrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) à ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- "Oura" pour l'évacuation des vapeurs-fumées, réglable (du panneau de commande).
- Pompe doseuse produit de lavage et pompe doseuse produit de rinçage.
- Réalisation externe en acier inox AISI 430, sur pieds réglables.

(NL) Elektrische stoom/convectieovens, Touch Screen

- Verwarming door middel van gepantserde weerstand(en) van roestvrij staal, geplaatst achter de deflector en "directe" stoom door "verneveling".
- Lading in diepte, GN platen 1/3 ; 1/2 ; 2/3 ; 1/1, afneembare plaathouderstructuur, 67 mm tussenruimte.
- Gemakkelijk bereikbaar voor technische interventies, toegang aan de voorkant.
- Bakkamer in AISI 304 roestvrij staal, afgeronde hoeken (eenvoudig onderhoud), diepgetrokken bodem met afvoer. Intern allogeen licht.
- Geïntegreerde condensaatopvangbak (op de deur), direct aangesloten op de afvoer.
- Deur met dubbele thermische beglazing (omkeerbaar), "geventileerde" luchtruimte tussen de ruiten, waardoor de buitenste beglazing kan worden gekoeld, scharnierend binnenglas (eenvoudig onderhoud). Automatisch sluiten van de deur, ergonomische en athermische handvat, afdichting (verwijderbaar) geplaatst tegen de deur.
- Microschakelaar, voor het stoppen van de ventilator(en) bij het openen van de deur. -Veiligheidsthermostaat.
- "Afvoer" voor rookgasafvoer, instelbaar (vanaf het bedieningspaneel).
- Doseerpomp produceert was- en doseerpompspoelingen.
- Uitwendige constructie in AISI 430 roestvrij staal, met verstelbare poten.

FVS-423/TS

4 794,Eur

(FR) **Four vapeur/convection électrique, 4x GN2/3 Touch Screen + Auto-Cleaning**
- Livré de série avec 1 grille GN 2/3.
- 1 turbine "autoreverse".

(NL) **Elektrische stoom/convectieoven, 4x GN2/3 Touch Screen + Auto-Cleaning**
- Standaard geleverd met 1 rooster GN 2/3.
- 1 turbine "autorevers"

523x666xh667 mm
3 kW
230/1N 50-60Hz
82 kg
0.42 m3

FVS-711/TS

5 845,Eur

(FR) **Four vapeur/convection électrique, 7x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning**
- 1 turbine "autoreverse".

(NL) **Elektrische stoom/convectieoven, 7x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning**
- 1 turbine "autorevers".

523x846xh877 mm
8.8 kW
400-230/3N 50-60Hz
114 kg
0.63 m3

FVS-1111/TS

7 954,Eur

(FR) **Four vapeur/convection électrique, 11x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning**
- Livré de série avec 1 grilles GN 1/1.
- 2 turbines "autoreverse"

(NL) **Elektrische stoom/convectieoven, 11x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning**
- Standaard geleverd met 1 rooster GN 1/1.
- 2 turbines "autorevers"

523x846xh1145 mm

15 kW

400-230/3N 50-60Hz

132 kg

0.78 m3

OVEN-RI

96,Eur

(FR) **Produit rinçage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG**
(NL) **Spoelmiddel product voor ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG**

210x270xh340 mm

10 kg

0.02 m3

OVEN-CL

81,Eur

(FR) **Détergent lavage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG**
(NL) **Wasmiddel product voor ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG**

210x270xh340 mm

10 kg

0.02 m3

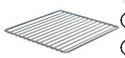
Diamond

SAC/SD — 156,Eur

200x200xh40 mm

(FR) Sonde à coeur Combi SMALL/SMART
(NL) Kerntemperatuursonde Combi SMALL/SMART
• FOR: COMBI LINE (TOUCH), SMART (TOUCH)

CGX/23 — 76,Eur



325x353 mm

(FR) Grilles inox GN 2/3
(NL) R.V.S. roosters GN 2/3
• FOR: COMBI LINE, SMALL, SMART

CGX/11 — 97,Eur

325x530 mm

(FR) Grilles inox GN 1/1
(NL) R.V.S. roosters GN 1/1
• FOR: COMBI LINE, SMALL, SMART

SFM-23/P — 705,Eur

610x626xh797 mm

(FR) Support murale pour four Combismart 4x GN 2/3
(NL) Muursteun voor oven Combismart 4xGN 2/3
• FOR : FVS-423 & FVS-423/TS

CSB-23-P-S — 748,Eur

490x673xh934 mm

(FR) Piétement four GN 2/3 Combismart, avec tablette inférieure
(NL) Onderstel oven GN 2/3 Combismart, met ondertablet
• FOR : FVS-423...

STB-23-P-S — 319,Eur

460x390xh40 mm

(FR) Structures GN 2/3, à 7 niveaux, piétement four
(NL) Dienbladenstruktuur GN2/3, 7 niveaus, onderstel oven
• FOR : CSB-23-P-S

CSB-71-P-S — 748,Eur

490x673xh850 mm

(FR) Piétement four GN 1/1 Combismart, avec tablette inférieure
(NL) Onderstel oven GN 1/1 Combismart, met ondertablet
• FOR: FVS-711...

STB-71-P-S — 319,Eur

460x560xh40 mm

(FR) Structures GN 1/1, à 7 niveaux, piétement four Combismart
(NL) Dienbladenstruktuur GN 1/1, 7 niveaus, onderstel oven Combismart
• FOR: CSB-71-P-S

CSB-11-P-S — 789,Eur

490x673xh700 mm

(FR) Piétement four GN 1/1 Combismart, avec tablette inférieure
(NL) Onderstel oven GN 1/1 Combismart, met ondertablet
• FOR: FVS-1111...

STB-11-P-S — 319,Eur

460x560xh40 mm

(FR) Structures GN 1/1, à 7 niveaux, piétement four
(NL) Dienbladenstruktuur GN 1/1, 7 niveaus, onderstel oven
• FOR : CSB-11-P-S

Diamond

Lavage
Vaatwassers

FAST WASH

(FR) Lave-verres

- 30 paniers/heure, cycle 120''.
- Bras de lavage (inférieur) et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
- Gicleurs autonettoyants. Cuve bords arrondis (7 L, 0,6 kW).
- Parois embouties. Porte double paroi.
- Panneau de commandes extractible.
- Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle de 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 L, 2,6 kW).
- Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304. En dotation : 2 paniers, 1 support, 1 gobelet.

(NL) Glazenwasser

- 30 manden/uur, cyclus van 120 seconden.
- Roterende was- (onder) en spoelarm (boven en onder).
- Automatisch reinigende sproeiers.
- Kuip met afgeronde hoeken en boorden (7L, 0,6kW).
- Dubbelwandige deur.
- Uitneembaar controlepaneel.
- Automatische vulling van de kuip. Anti terugslagklep.
- Spoeling met warm water (waterverbruik per cyclus 2L), boiler (druk) in RVS. (2L, 2,6kW).
- Microschakelaar bij het openen van de deur.
- Veiligheidsthermostaat. Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.
- Standaard toebehoren: 2 manden, 1 steun voor borden, 1 bestekbeker.

AVANTAGES

Coulisses-panier emboutis, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. Filtre intégral en cuve "Composit". Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. Sur demande : kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Pompe de lavage à haut rendement garantissant d'importantes économies d'énergies. "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

VOORDELEN

Gestempelde geleiders mand, geen ruwheid en geen korstvorming van kalksteen. Integrale kuip filter "Composit". "Peristaltische" doseerder van spoelmiddel standaard meegeleverd. Op aanvraag, "peristaltische" doseerder kit van vloeibaar wasmiddel en afvoerpomp kit. Hoge rendement waspomp garandeerd een grotere energiebesparing. "TCD" verzekerd een constante spoeling op 85°C. Gekeurde pompfilter laat toe het waswater langer op de correcte temperatuur te houden. Zelfreinigende functie (half-automatisch). NB: alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water.

DC202/6

1 325,Eur

(FR) Lave-verres panier carré 350x350 mm
- Hauteur de charge verres : 250 mm.

(NL) Glazenwasser, vierkante mand 350x350 mm
- Laadhoogte glazen 250mm.

400x510xh595 mm
3.4 kW
230/1N 50Hz
29 kg
0.22 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

DC202/6R

1 399,Eur

(FR) **Lave-verres panier rond diam. 350 mm**
• Hauteur de charge verres : 250 mm.

(NL) **Glazenwasser, ronde mand diam. 350 mm**
• Laadhoogte glazen 250mm.

400x510xh595 mm
3.4 kW
230/1N 50Hz
29 kg
0.22 m3

FAST WASH

SAUVEGARDEZ LA PLANÈTE

Machines de dernière génération, technologies avant-gardistes respectueuses de la planète, basse consommation énergétique, d'eau et de détergent, grâce à une cuve plus contenue et à son filtre "breveté" permettant de la conserver l'eau de lavage à bonne température, ainsi qu'une pompe de lavage à haut rendement.

BESCHERM DE PLANETEN

Nieuwe generatie machines, geavanceerde technologieën die de planeet respecteren. Laag verbruik van energie, water en detergenten dankzij een kleinere tank en een "gepatenteerd" filter dat het waswater op de juiste temperatuur houdt, en een waspomp met hoog rendement

Lavage • Vaatwassers

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

FAST WASH

(FR) Lave-verres

- 30 paniers/heure, cycle 120''.
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
- Gicleurs autonettoyants. Cuve bords arrondis (8 Lit., 0,6 kW).
- Parois embouties. Porte double parois.
- Panneau de commandes extractible.
- Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,6 kW).
- Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité. Réalisation en acier inox AISI 304.
- En dotation : 2 paniers, 1 support, 1 gobelet.

(NL) Glazenwasser

- 30 manden/uur, cyclus van 120 seconden.
- Roterende was- en spoelarm (boven en onder).
- Automatisch reinigende sproeiers.
- Kuip met afgeronde hoeken en boorden (8L, 0,6kW).
- Gestempelde zijwanden. Dubbelwandige deur. Uitneembaar controlepaneel.
- Automatische vulling van de kuip.Anti terugslagklep.
- Spoeling met warm water (waterverbruik per cyclus 2L), drukketel in roestvrij staal (2,6L, 2,6kW).
- Microschakelaar bij het openen van de deur. Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.
- Standaard toebehoren: 2 manden, 1 steun voor borden, 1 bestekbeker.

AVANTAGES

Coulisses paniers emboutis, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. Filtre intégral en cuve "Composit". Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. Sur demande : kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies. "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). Filtre pompe "breveté" permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

VOORDELEN

Gestempelde geleiders mand, geen ruwheid en geen korstvorming van kalksteen. Integrale kuip filter "Composit". "Peristaltische" doseerder van spoelmiddel standaard meegeleverd. Op aanvraag, "peristaltische" doseerder kit van vloeibaar wasmiddel en afvoerpomp kit. Zeer efficiënte dubbele spoelpomp voor aanzienlijke energiebesparingen. "TCD" verzekerd een constante spoeling op 85°C. Zelfreinigende functie. Gekeurde pompfilter laat toe het waswater langer op de correcte temperatuur te houden. NB: alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water.

DC402/6

1 612,Eur

(FR) Lave-verres panier 400x400 mm
- Hauteur de charge verres 300 mm.

(NL) Glazenwasser mand 400x400 mm
- Laadhoogte glazen 300mm.

435x540xh675 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

34 kg

0.25 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

DC402/6-A

1 913,Eur

435x540xh675 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

(FR) **Lave-verres panier 400x400 mm + adoucisseur**
- Adoucisseur d'eau incorporé.
- Hauteur de charge verres 300 mm.

(NL) **Glazenwasser mand 400x400mm + waterzachter**
- Ingebouwde waterverzachter.
- Laadhoogte glazen 300mm.

34 kg

0.25 m3

SAUVEGARDEZ LA PLANÈTE

Machines de dernière génération, technologies avant-gardistes respectueuses de la planète, basse consommation énergétique, d'eau et de détergent, grâce à une cuve plus contenue et à son filtre "breveté" permettant de la conserver l'eau de lavage à bonne température, ainsi qu'une pompe de lavage à haut rendement (double flux).

BESCHERM DE PLANETEN

Nieuwe generatie machines, geavanceerde technologieën die de planeet respecteren. Laag verbruik van energie, water en detergenten dankzij een kleinere tank en een "gepatenteerd" filter dat het waswater op de juiste temperatuur houdt, en een waspomp met hoog rendement (dubbele doorstroming).

DC402/6-PS

1 876,Eur

435x540xh675 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

(FR) **Lave-verres panier 400x400 mm + pompe vidange**
- Pompe de vidange incorporée.
- Hauteur de charge des verres 300 mm.

(NL) **Glazenwasser mand 400x400 mm + afvoerpomp**
- Ingebouwde afvoerpomp.
- Laadhoogte glazen 300mm.

34 kg

0.25 m3

DC402/6R

1 690,Eur

435x540xh675 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

(FR) **Lave-verres panier rond diam. 400 mm**
- Hauteur de charge des verres : 300 mm.

(NL) **Glazenwasser ronde mand diam. 400 mm**
- Laadhoogte glazen 300mm.

34 kg

0.25 m3

FAST WASH

Lavage • Vaatwassers

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

FAST WASH

(FR) Lave-verres et vaisselle

- 30 paniers/heure, cycle 120''.
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
- Gicleurs autonettoyants.
- Cuve (14 L, 0,6 kW) avec bords arrondis.
- Parois embouties.
- Porte double paroi.
- Panneau de commandes extractible.
- Remplissage automatique de la cuve- Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle de 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 L, 2,6 kW).
- Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- En dotation : 2 paniers, 1 support, 1 gobelet.

(NL) Glazenwasser en vaatwasser

- 30 manden/uur, cyclus van 120''.
- Roterende was- en spoelarm (boven en onder).
- Automatisch reinigende sproeiers.
- Kuip met afgeronde hoeken (14L, 2,1kW).
- Gestempelde zijwanden.
- Dubbelwandige deur.
- Uitneembaar controlepaneel.
- Automatische vulling van de kuip
- Anti terugslagklep.
- Spoeling met warm water (waterverbruik per cyclus 2L), drukketel in roestvrij staal (2,6L, 2,6kW).
- Microschakelaar bij het openen van de deur.
- Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.
- Standaard toebehoren: 2 manden, 1 steun voor borden, 1 bestekbeker.

AVANTAGES

Filtre intégral en cuve "Composit". Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fourni de série. Sur demande : kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies. "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). Filtre pompe "breveté" permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

VOORDELEN

Geïntegreerde kuip filter "Composit". "Peristaltische" doseerder van spoelmiddel standaard meegeleverd. Op aanvraag, "peristaltische" doseerder kit van vloeibaar wasmiddel en afvoerpomp kit. Zeer efficiënte dubbele spoelpomp voor aanzienlijke energiebesparingen. "TCD" verzekerd een constante spoeling op 85°C. Zelfreinigende functie. Gekeurde pompfilter laat toe het waswater langer op de correcte temperatuur te houden. NB: alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water.

046D/6

2 050,Eur

(FR) **Lave-verres et vaisselle panier carré 450x450 mm**
- Hauteur de charge : 280 mm pour assiettes et 280 mm pour verres.

(NL) **Glazenwasser en vaatwasser vierkante mand 450x450 mm**
- Laadhoogte 280mm voor borden en 280mm voor glazen.

530x560xh710 mm
3.4 kW
230/1N 50Hz
48 kg
0.37 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

046D/6-A

2 352,Eur

530x560xh710 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

48 kg

0.37 m3

(FR) **Lave-verres et vaisselle panier carré 450x450 mm + adoucisseur**

- Adoucisseur d'eau incorporé.
- Hauteur de charge 280 mm pour assiettes et 280 mm pour verres.

(NL) **Glazenwasser en vaatwasser vierkante mand 450x450 mm + waterverzachter**

- Ingebouwde waterverzachter.
- Laadhoogte 280mm voor borden en 280mm voor glazen.

046D/6-PS

2 318,Eur

530x560xh710 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

48 kg

0.37 m3

(FR) **Lave-verres et vaisselle panier carré 450x450 mm + pompe vidange**

- Pompe de vidange incorporée.
- Hauteur de charge : 280 mm pour assiettes et 280 mm pour verres.

(NL) **Glazenwasser en vaatwasser vierkante mand 450x450 mm + afvoerpomp**

- Ingebouwde afvoerpomp.
- Laadhoogte 280mm voor borden en 280mm voor glazen.

SAUVEGARDEZ LA PLANÈTE

Machines de dernière génération, technologies avant-gardistes respectueuses de la planète, basse consommation énergétique, d'eau et de détergent, grâce à une cuve plus contenue et à son filtre "breveté" permettant de la conserver l'eau de lavage à bonne température, ainsi qu'une pompe de lavage à haut rendement (double flux).

BESCHERM DE PLANETEN

Nieuwe generatie machines, geavanceerde technologieën die de planeet respecteren. Laag verbruik van energie, water en detergenten dankzij een kleinere tank en een "gepatenteerd" filter dat het waswater op de juiste temperatuur houdt, en een waspomp met hoog rendement (dubbele doorstroming).

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

FAST WASH

(FR) Lave-vaisselles panier 500x500 mm

- De 30 à 60 paniers/heures, 2 cycles, 60''-120''.
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
- Gicleurs autonettoyants.
- Cuve (20 L, 2,1 kW) avec bords arrondis, fond "embouti".
- Parois embouties.
- Portes double paroi embouties, joint d'étanchéité amovible.
- Panneau de commandes extractible.
- Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle de 2,4 litres), boiler (à pression) en inox (6 L, 4,9 kW).
- Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304. En dotation : 2 paniers, 1 gobelet.

(NL) Vaatwasser mand 500x500mm

- Van 60 tot 30 manden/uur, 2 cyclussen, 60''-120''.
- Roterende was- en spoelarm (boven en onder).
- Automatisch reinigende sproeiers.
- Kuip met afgeronde hoeken (20L, 2,1kW) diepgetrokken bodem.
- Gestempelde zijwanden.
- Dubbelwandige deur, Verwijderbare dichtingsvoeg.
- Uitneembaar controlepaneel.
- Automatische vulling van de kuip.Anti-terugslagklep.
- Spoeling met warm water (waterverbruik per cyclus 2,4L), drukketel in roestvrij staal (6L, 4.9kW).
- Microschakelaar bij het openen van de deur.
- Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304. Standaard toebehoren: 2 manden en 1bestekbeker.

AVANTAGES

Coulisses paniers emboutis, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. Filtre intégral en cuve "Composit". Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fourni de série. Sur demande : kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant d'importantes économies d'énergies. NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

VOORDELEN

Diepgetrokken geleiders, geen ruwe randen en geen kalkaanslag. Geïntegreerde kuip filter "Composit". "Peristaltische" doseerder van spoelmiddel standaard meegeleverd. Op aanvraag, "peristaltische" doseerder kit van vloeibaar wasmiddel en afvoerpomp kit. Gepatenteerde filterpomp houdt het waswater langer op de juiste temperatuur. TCD verzekerd een constante spoeling op 85°C. Zeer efficiënte dubbele spoelpomp voor aanzienlijke energiebesparingen. Zelfreinigende cyslus (halfautomatisch). NB: alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water.

DC502/6

2 225,Eur

(FR) Lave-vaisselle panier 500x500 mm

- Hauteur de charge assiettes diam. 365 mm (hauteur des verres : 325 mm).

(NL) Vaatwasser mand 500x500mm

- Laadhoogte borden diam. 365mm (hoogte glazen 325mm).

580x600xh820 mm
5.4 kW
400-230/3N 50Hz
59 kg
0.45 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

DC502/6-A

2 564,Eur

(FR) **Lave-vaisselle avec adoucisseur incorporé**
- Adoucisseur d'eau incorporé.
- Hauteur de charge assiettes Ø 365 mm.

(NL) **Vaatwasser met ingebouwde waterverzachter**
- Ingebouwde waterverzachter.
- Laadhoogte borden Ø 365mm.

580x600xh820 mm
5.4 kW
400-230/3N 50Hz
59 kg
0.45 m3

DC502/6-PS

2 529,Eur

(FR) **Lave-vaisselle avec pompe de vidange incorporée**
- Pompe de vidange incorporée.
- Hauteur de charge assiettes Ø 365 mm.

(NL) **Vaatwasser met ingebouwde afvoerpomp**
- Ingebouwde afvoerpomp.
- Laadhoogte borden Ø 365mm.

580x600xh820 mm
5.4 kW
400-230/3N 50Hz
59 kg
0.45 m3

DC502/6M

2 225,Eur

(FR) **Lave-vaisselle panier 500x500 mm (230/1N)**
(NL) **Vaatwasser mand 500x500 mm (230/1N)**

580x600xh820 mm
3.5 kW
230/1N 50Hz
59 kg
0.45 m3

DC502/6M-A

2 564,Eur

(FR) **Lave-vaisselle panier 500x500mm + adoucisseur (230/1N)**
(NL) **Vaatwasser mand 500x500mm met ingebouwde waterverzachter (230/1N)**

580x600xh820 mm
3.5 kW
230/1N 50Hz
59 kg
0.45 m3

DC502/6M-PS

2 529,Eur

(FR) **Lave-vaisselle panier 500x500mm + pompe vidange (230/1N)**
(NL) **Vaatwasser mand 500x500mm met ingebouwde afvoerpomp (230/1N)**

580x600xh820 mm
3.5 kW
230/1N 50Hz
59 kg
0.45 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

Hood Dishwashers

FAST WASH

(FR) Lave-vaisselle à capot panier 500x500 mm

- De 24 à 40 paniers/heures, 2 cycles : 90˝ 150˝.
- Dispositif d'ouverture et de fermeture du capot sur bielles.
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
- Gicleurs autonettoyants.
- Pieds inox réglables (160-220 mm).
- Panneau de commandes frontal.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,6 litres), boiler (à pression) en inox (6 L, 6kW).
- Micro-interrupteur à l'ouverture du capot.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- En dotation : 2 paniers, 1 gobelet.

(NL) Vaatwasser met kap, mand 500x500 mm

- Van 40 tot 24 manden/uur, 2 cycli: 90˝ 150˝.
- Openen en sluiten van de drijfstangen.
- Roterende was- en spoelarmen (boven en onder).
- Zelfreinigende sproeiers.
- Verstelbare roestvrijstalen voetjes (160-220 mm).
- Bedieningspaneel vooraan.
- Automatisch vullen van de kuip.
- Terugslagklep.
- Warmwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,6L), roestvrijstalen boiler (6L, 6kW).
- Micro-schakelaar bij het openen van de kap.
- Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.
- Inbegrepen: 2 manden, 1 bestekpot.

PLUS

Cuve intégralement "emboutie" (15 L, 2,1 kW). Filtre de cuve intégral "Composit" . Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fourni de série. Sur demande : kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant d'importantes économies d'énergies. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

PLUS

Gestemplde kuip (15L, 2,1kW). Geïntegreerde kuip filter. " Peristaltische " doseerder van spoelmiddel standaard meegeleverd. Op aanvraag, "peristaltische" doseerder kit van vloeibaar wasmiddel en afvoerpomp kit. Gepatenteerde filterpomp houdt het waswater langer op de juiste temperatuur. TCD verzekerd een constante spoeling op 85°C. Zeer efficiënte dubbele spoelpomp voor aanzienlijke energiebesparingen. Zelfreinigende cyslus (halfautomatisch). N.B.: Alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water.

DK7/6

3 970,Eur

(FR) Lave-vaisselle capot, panier 500x500 mm
- Hauteur de charge 450 mm.

(NL) Vaatwasser met kap, mand 500x500 mm
- Laadhoogte 450mm.

710x800xh1530/2010 mm
6.5 kW
400-230/3N 50Hz
110 kg
1.2 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

(FR) Lave-vaisselle à capot panier 500x500 mm

- De 30 à 60 paniers/heure, 2 cycles : 60"-120".
- Dispositif ouverture et fermeture, capot sur bielles.
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (tous en acier inox).
- Gicleurs autonettoyants.
- Pieds en inox réglables (160-220 mm).
- Panneau de commandes frontal.
- Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,6 litres), boiler (à pression) en inox, isolé (6 Lit., 8 kW).
- Micro-interrupteur à l'ouverture du capot. Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304. En dotation : 2 paniers, 1 gobelet.

(NL) Vaatwasser met kap, mand 500x500 mm

- Van 60 tot 30 manden/uur, cycli: 60" of 120".
- Openings- en sluitingsmechanisme, deksel op verbindingsstangen.
- Roterende was- en spoelarm (boven en onder, in roestvrij staal).
- Zelfreinigende sproeiers.
- Verstelbare roestvrijstalen poten (160-220 mm).
- Bedieningspaneel aan voorzijde.
- Automatische vulling van de kuip. Terugslagklep.
- Warmwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,6L), geïsoleerde roestvrijstalen boiler (6L, 8 kW).
- Micro schakelaar bij openen van de deksel. Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardig uit RVS AISI 304.
- Geleverd met: 2 manden, 1 bestekbeker.

ACTIVE WASH

PLUS

Cuve intégralement "emboutie", double parois (20 Lit., 2,5 kW). Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fourni de série. Sur demande : kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre de cuve intégral en acier inox. Filtre pompe "breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

PLUS

Diepgetrokken dubbelwandige kuip (20L, 2,5kW). Peristaltische dispenser voor spoelproduct mee geleverd. Op aanvraag: peristaltische dispenser voor vloeibaar wasmiddel en kit voor afvoerpomp. Volledig roestvrijstalen kuipfilter. Gekeurde (patent) pompfilter, om het waswater langer op de juiste temperatuur te houden. Hoog efficiënte dubbelflow waspomp voor aanzienlijke energiebesparing. TCD verzekerd een spoeling aan een constante temperatuur van 85°C. CAD zelfreinigende cyclus (semi-automatisch). NB: machines gegarandeerd voor gebruik met 'osmose' behandeld water.

015-25D/6

5 175,Eur

(FR) Lave-vaisselle capot, panier 500x500 mm
- Hauteur de charge 450mm.

(NL) Vaatwasser met kap, mand 500x500 mm
- Laadhoogte 450mm.

710x818xh1530/2010 mm
8.7 kW
400-230/3N 50Hz
110 kg
1.2 m3

Lavage • Vaatwassers

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

Accessories

CW8002-MT — 311,Eur

350x350xh1100 mm

(FR) Douchette avec mélangeur, (Sortie MONO)
- Réalisation en laiton chromé.
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
- Fixation murale 135 mm.
- Flexible 1000 mm de longueur.
- Débit de la douchette : 12 litres/minute.

(NL) Sproeier met mengkraangroep (uitgang MONO)
- Gemaakt van verchroomd messing.
- Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
- Muurbevestiging 135mm.
- Handdoucheslang 1000mm lengte.
- Debiet van de sproeier 12 liter/minuut.

CW8003-MT — 414,Eur

350x350xh1100 mm

(FR) Douchette et robinet mélangeur, (Sortie MONO)
- Robinet, débit : 18 litres/minute (bec + douchette).
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
- Fixation murale 135 mm. Flexible 1000 mm de longueur.
- Débit de la douchette : 12 litres/minute.

(NL) Sproeier en kraan met mengkraangroep (uitgang MONO)
- Kraan, debiet: 18 liter/minuut (uitloop + handdouche).
- Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
- Muurbevestiging 135mm. Handdoucheslang 1000mm lengte.
- Debiet van de sproeier 12 liter/minuut.

CW3007-S — 860,Eur

400x400xh1140 mm

(FR) Douchette et robinet avec mitigeur, "Gros débit"
- Mitigeur céramique, grand débit : 35 litres/minute.
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
- Fixation murale 115 mm.
- Flexible 1200 mm de longueur.
- Débit de la douchette : 16 litres/minute.

(NL) Sproeier en kraan met mengkraangroep, "Groot debiet"
- Keramische mengkraan, groot debiet: 35 liter/minuut.
- Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
- Muurbevestiging 115mm.
- Handdoucheslang 1200mm lengte.
- Debiet van de sproeier 16 liter/minuut.

BD/F-S — 357,Eur

555x575xh557 mm

(FR) Soubassement pour lave-vaisselle
(NL) Onderstel voor vaatwasser
- FOR: BASKET 500X500 MM

PCR/50B — 197,Eur

390x390xh615 mm

(FR) Poubelle avec couvercle sur roues - 50 litres
(NL) Vuilnisbak met deksel op wielen - 50 liter

DE25 — 176,Eur

700 mm

(FR) Table entrée/sortie "ECO"
(NL) In-/uitlooptafel "ECO"
- FOR: DK7/6

DLA-D8 — 639,Eur

800x715xh850/1020 mm

(FR) Table entrée/sortie "droite" (tous modèles)
(NL) In-/uitlooptafel "rechts" (alle modellen)

DLA-S8 — 639,Eur

800x715xh850/1020 mm

(FR) Table entrée/sortie "gauche" (tous modèles)
(NL) In-/uitlooptafel "links" (alle modellen)

DL25 — 472,Eur

700x575xh850 mm

(FR) Table entrée/sortie (tous modèles)
(NL) In-/uitlooptafel (alle modellen)

DL120 — 738,Eur

1200x575xh850 mm

(FR) Table entrée/sortie (tous modèles)
(NL) In-/uitlooptafel (alle modellen)

DL160 — 889,Eur

1600x575xh850 mm

(FR) Table entrée/sortie (tous modèles)
(NL) In-/uitlooptafel (alle modellen)

DLV-D12 — 1 074,Eur

1200x715xh850/1000 mm

(FR) Table de prélavage "droite" (tous modèles)
(NL) Voorwastafel "rechts" (alle modellen)

DLV-S12 — 1 074,Eur

1200x715xh850/1000 mm

(FR) Table de prélavage "gauche" (tous modèles)
(NL) Voorwastafel "links" (alle modellen)

DLVS-D12 — 1 182,Eur

1200x715xh850/1000 mm

(FR) Table de prélavage "droite" (tous modèles)
(NL) Voorwastafel "rechts" (alle modellen)

DLVS-S12 — 1 182,Eur

1200x715xh850/1000 mm

(FR) Table de prélavage "gauche" (tous modèles)
(NL) Voorwastafel "links" (alle modellen)

DLVS-D16 — 1 334,Eur

1600x715xh850/1000 mm

(FR) Table de prélavage "droite" (tous modèles)
(NL) Voorwastafel "rechts" (alle modellen)

DLVS-S16 — 1 334,Eur

1600x715xh850/1000 mm

(FR) Table de prélavage "gauche" (tous modèles)
(NL) Voorwastafel "links" (alle modellen)

DGR-35 — 58,Eur

350x350xh120 mm

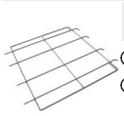
(FR) Panier pour verres en polypropylène
(NL) Mand voor glazen in polypropyleen
• FOR: DC202/6

DGR-35RZ — 58,Eur

350x350xh150 mm

(FR) Panier verres, 350x350 mm - Rilsan
(NL) Mand voor glazen, 350x350 mm - Rilsan
• FOR: DC202/6

DGR/G35-6 — 30,Eur



360x360xh20 mm

(FR) Grille support pour paniers ronds Ø 350 mm
(NL) Steunrooster voor ronde mand Ø 350 mm
• FOR: DC202/6

DGR/R35 — 53,Eur

350x350xh110 mm

(FR) Panier verres ronds Ø 350 mm - Rilsan
(NL) Mand voor ronde glazen Ø 350 mm - Rilsan
• FOR: DC202/6R

DLBQ/39 — 77,Eur

390x390xh150 mm

(FR) Panier pour verres 400x400mm - polypropylène
(NL) Mand voor glazen 400x400mm - polypropyleen
• FOR: DC402/6

DLBQ/39RZ — 64,Eur

390x390xh150 mm

(FR) Panier verres, 400x400 mm - Rilsan
(NL) Mand voor glazen, 400x400 mm - Rilsan
• FOR: DC402/6

DVR-43/110 — 88,Eur

373x380xh170 mm

(FR) Panier verres Ø110 mm, 400x400 mm Rilsan
(NL) Mand voor glazen Ø110 mm, 400x400 mm Rilsan
• FOR: DC402/6

DVR-43/85 — 88,Eur

390x390xh170 mm

(FR) Panier verres Ø85 mm, 400x400 mm Rilsan
(NL) Mand voor glazen Ø 85 mm, 400x400 mm Rilsan
• FOR: DC402/6

DLBQ/G39-6 — 30,Eur

425x490xh20 mm

(FR) Grille support pour paniers ronds Ø400 mm
(NL) Steunrooster voor ronde manden Ø400 mm
• FOR: DC402/6

DLBQ/R39 — 183,Eur

390x390xh165 mm

(FR) Panier rond pour verres Ø400 mm - Rilsan
(NL) Ronde mand voor glazen Ø400 mm - Rilsan
• FOR: DC402/6R

DLBQ — 77,Eur

400x400xh150 mm

(FR) Panier verres, 400x400 mm - Polypropylène
(NL) Mand voor glazen, 400x400 mm - polypropyleen
• FOR: D281/6 & DBS5/6

DLBQ/RZ — 74,Eur

400x400xh150 mm

(FR) Panier verres, 400x400 mm - Rilsan
(NL) Mand voor glazen, 400x400 mm - Rilsan
• FOR: D281/6 & DBS5/6

DVR-44/110 — 91,Eur

400x400xh170 mm

(FR) Panier verres Ø110 mm, 400x400 mm Rilsan
(NL) Mand voor glazen Ø110 mm, 400x400 mm Rilsan
• FOR: D281/6 & DBS5/6

DVR-44/85 — 91,Eur

400x400xh170 mm

(FR) Panier verres Ø85 mm, 400x400 mm Rilsan
(NL) Mand voor glazen Ø85 mm, 400x400 mm Rilsan
• FOR: D281/6 & DBS5/6

Diamond

DLBQ/G40-6 — 46,Eur

400x400xh20 mm

(FR) Grille support pour paniers ronds Ø 400 mm
(NL) Steunrooster voor ronde manden Ø 400 mm
• FOR: D281/6 & DBS5/6

DLBQ/R40 — 77,Eur

400x400xh180 mm

(FR) Panier rond pour verres Ø 400 mm - Polypropylène
(NL) Ronde mand voor glazen Ø 400 mm - Polypropyleen
• FOR: D281/6 & DBS5/6

DGR-45/N — 88,Eur

450x450xh106 mm

(FR) Panier verres - 450x450mm - Polypropylène
(NL) Mand voor glazen - 450x450mm - polypropyleen
• FOR: 046D/6

DPR-45/N — 88,Eur

450x450xh106 mm

(FR) Panier 12 assiettes - 450x450mm - Polypropylène
(NL) Mand voor 12 borden - 450x450mm - polypropyleen
• FOR: 046D/6

DGR-45/RZ — 88,Eur

450x450xh100 mm

(FR) Panier verres 450x450 mm - Rilsan.
(NL) Mand voor glazen 450x450 mm - Rilsan.
• FOR: 046D/6

DPR-45/RZ — 88,Eur

450x450xh100 mm

(FR) Panier pour 14 assiettes en acier rilsanisé
(NL) Gerilsaniseerde mand voor 14 borden
• FOR: 046D/6

DCB-N — 57,Eur

500x500xh170 mm

(FR) Panier générique (tressage large) - Polypropylène
(NL) Universele korf - polypropyleen

DPP-18 — 57,Eur

500x500xh110 mm

(FR) Panier 18 assiettes Ø 240 mm - polypropylène
(NL) Korf 18 borden Ø 240 mm - polypropyleen

DPP-15 — 79,Eur

500x500xh130 mm

(FR) Panier 15 assiettes Ø 280 mm - polypropylène
(NL) Mand 15 borden Ø 280 mm - polypropileen

DCPP-9 — 91,Eur

500x500xh130 mm

(FR) Panier 9 assiettes à pizzas Ø 380 mm - polypropylène
(NL) Mand 9 pizzaborden Ø 380 mm - polypropyleen

DCPV — 93,Eur

500x500xh110 mm

(FR) Panier plateaux 530 mm en polypropylène
(NL) Mand dienbladen 530 mm in polypropyleen

DCTH — 185,Eur

500x500xh200 mm

(FR) Panier plateaux thermiques en polypropylène
(NL) Mand thermische dienbladen in polypropyleen

DCP — 56,Eur

500x500xh110 mm

(FR) Panier à couverts (tressage serré) - Polypropylène
(NL) Bestekrecipient in polypropyleen

DRR-18/RZ — 82,Eur

500x500xh150 mm

(FR) Panier 18 assiettes Ø 240 mm - Rilsan
(NL) Mand 18 borden Ø 240 mm - Rilsan

DCB-RZ — 116,Eur

500x500xh150 mm

(FR) Panier générique - Rilsan
(NL) Generieke mand - Rilsan

DCP-RZ — 128,Eur

500x500xh120 mm

(FR) Panier à couverts - Rilsan
(NL) Bestekmand - Rilsan

DB/114-RZ — 100,Eur

500x500xh170 mm

(FR) Panier verres Ø 110 mm, 500x500 mm Rilsan
(NL) Mand voor glazen Ø 110 mm, 500x500mm RILSAN

DB/85-RZ — 116,Eur

500x500xh170 mm

(FR) Panier verres Ø 80 mm, 500x500 mm Rilsan
(NL) Mand voor glazen Ø 80 mm, 500x500mm RILSAN

DB116 — 118,Eur

500x500xh170 mm

FR Panier 16 verres Ø 113 mm, h130, Polyprop.
NL Mand 16 glazen Ø 113 mm, h130, Polyprop.

DB125 — 125,Eur

500x500xh170 mm

FR Panier 25 verres Ø 90 mm, h130, Polyprop.
NL Mand 25 glazen Ø 90 mm, h130, Polyprop.

DB136 — 126,Eur

500x500xh170 mm

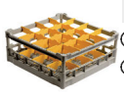
FR Panier 36 verres Ø 73 mm, h130 mm, Polyprop.
NL Mand 36 glazen Ø 73 mm, h130 mm, Polyprop.

DB149 — 134,Eur

500x500xh170 mm

FR Panier 49 verres Ø 63 mm, h130 mm, Polyprop.
NL Mand 49 glazen Ø 63 mm, h130 mm, Polyprop.

DB216 — 144,Eur



500x500xh210 mm

FR Panier 16 verres Ø 113 mm, h165, Polyprop.
NL Mand 16 glazen Ø 113 mm, h165, Polyprop.

DB225 — 153,Eur

500x500xh210 mm

FR Panier 25 verres Ø 90 mm, h165, Polyprop.
NL Mand 25 glazen Ø 90 mm, h165, Polyprop.

DB236 — 160,Eur

500x500xh210 mm

FR Panier 36 verres Ø 73 mm, h165, Polyprop.
NL Mand 36 glazen Ø 73 mm, h165, Polyprop.

DB249 — 174,Eur

500x500xh210 mm

FR Panier 49 verres Ø 63 mm, h165, Polyprop.
NL Mand 49 glazen Ø 63 mm, h165, Polyprop.

DB316 — 169,Eur

500x500xh250 mm

FR Panier16 verres Ø 113 mm, h210, Polyp.
NL Mand 16 glazen Ø 113 mm, h210, Polyp.

DB325 — 179,Eur

500x500xh250 mm

FR Panier 25 verres Ø 90 mm, h210, Polyp.
NL Mand 25 glazen Ø 90 mm, h210, Polyp.

DB336 — 190,Eur

500x500xh250 mm

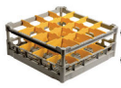
FR Panier 36 verres Ø 73 mm, h210, Polyp.
NL Mand 36 glazen Ø 73 mm, h210, Polyp.

DB349 — 199,Eur

500x500xh250 mm

FR Panier 49 verres Ø 63 mm, h210, Polyp.
NL Mand 49 glazen Ø 63 mm, h210, Polyp.

DB216/FQ — 155,Eur



500x500xh210 mm

FR Panier 16 verres Ø 113 mm, h165, Polyp.
NL Mand 16 glazen Ø 113 mm, h165, Polyp.

DB225/FQ — 169,Eur

500x500xh210 mm

FR Panier 25 verres Ø 90 mm, h165 "incliné", Polyp.
NL Mand 25 glazen Ø 90 mm, h165 "gebogen", Polyp.

DB316/FQ — 186,Eur

500x500xh250 mm

FR Panier 16 verres Ø 113 mm, h210 "incliné", Polyp.
NL Mand 16 glazen Ø 113 mm, h210 "gebogen", Polyp.

DB325/FQ — 197,Eur

500x500xh250 mm

FR Panier 25 verres Ø 90 mm, h210 "incliné", Polyp.
NL Mand 25 glazen Ø 90 mm, h210 "gebogen", Polyp.

SVR-50 — 23,Eur

80x465xh200 mm

FR Séparateur x verres, panier 500x500 - Polypropylène
NL Scheiding x glazen, mand 500x500 - polypropyleen

DIB-50 — 46,Eur

465x465xh40 mm

FR Séparateur incliné pour tasses à café, Rilsan
NL Schuine geplaatste scheiding voor koffietassen, Rilsan
• FOR: BASKET 500X500 MM

Accessories

DG4 — 37,Eur

217x217xh134 mm

(FR) Compartiment à couverts "4 secteurs" polypropylène

(NL) Bestekvak "4 sectors" polypropyleen

DG-CR — 6,Eur

110x110xh140 mm

(FR) Compartiment à couverts en polypropylène

(NL) Bestekvak in polypropyleen

DIP-10/N — 26,Eur

305x90xh75 mm

(FR) Support 13 petites sous-tasses à café - Polypropylène.

(NL) Steun voor 13 kleine ondertassen - Polypropyleen.

DIP-7A/N — 26,Eur

150x370xh80 mm

(FR) Support 8 assiettes Ø240 mm, paniers 400x400 mm

(NL) Steun voor 8 borden Ø240 mm, mand 400x400 mm

• FOR: BASKET 400X400 MM

DPS-LB/4 — 161,Eur

(FR) Kit pompe vidange

(NL) Kit afvoerpomp

• FOR: DC202/6, DC402/6

DPS-LB/5 — 161,Eur

(FR) Kit pompe vidange

(NL) Kit afvoerpomp

• FOR: 046D/6

DPS-LB/6 — 161,Eur

(FR) Kit pompe vidange

(NL) Kit afvoerpomp

• FOR: D281/6

DPS-LV/7 — 246,Eur

(FR) Kit pompe vidange

(NL) Kit afvoerpomp

• FOR: DC502/6, 03D/6S, D604/6H

DPS-LC/4-NP — 342,Eur

(FR) Kit pompe vidange

(NL) Kit afvoerpomp

• FOR: HOOD DISHWASHER

DD-LC/1-NP — 373,Eur

(FR) Kit doseur déter. liq."peristaltique"

(NL) Doseerkit voor vloeibaar wasmiddel "peristaltisch"

• FOR: HOOD, UTENSIL WASH

DD-LVB/3 — 296,Eur

(FR) Kit doseur détergent liquide "péristaltique"

(NL) Doseerkit voor vloeibaar wasmiddel "peristaltisch"

• FOR: GLASS WASH & DISH WASH

WASH-SP — 61,Eur

210x270xh340 mm

(FR) Détergent liquide lave-verres & lave-vaiselles - Eau adoucie - 2BDx5 LT/6KG

• Détergent pour lave-vaisselle industriel ayant une faible puissance moussante, avec des caractéristiques d'un séquestrant. Il fonctionne sur tous les types de saleté et peut être utilisé avec tout type de machine.

(NL) Vloeibaar wasmiddel glazenwassers & vaatwasser - Zacht water - 2BDx5 LT/6KG

• Vaatwasmiddel voor industriële vaatwassers, laag schuimend, met speciale reinigingseigenschappen. Het werkt op alle type van vervuiling en kan gebruikt worden bij alle types van machines.

WASH-PL — 80,Eur

210x270xh340 mm

(FR) Détergent liquide lave-verres & lave-vaiselles - Eau dure - 2 BDx5 LT/6KG

• Détergent pour lave-vaisselle industriel ayant une faible puissance moussante, avec des caractéristiques d'un séquestrant. Il fonctionne sur tous les types de saleté et peut être utilisé avec tout type de machine.

(NL) Vloeibaar wasmiddel glazenwassers & vaatwasser - Hard water - 2 BDx5 LT/6KG

• Vaatwasmiddel voor industriële vaatwassers, laag schuimend, met speciale reinigingseigenschappen. Het werkt op alle type van vervuiling en kan gebruikt worden bij alle types van machines.

WASH-RI — 46,Eur

210x270xh340 mm

(FR) Produit rinçage lave-verres & lave-vaiselles - 2 BD. x 5 KG
- Produit de rinçage, adapté à tout type de lave-vaisselle. Utilisé dans la phase de rinçage il assure un essorage parfait des couverts, verres, vaisselle, etc. Empêche la formation de calcaire, neutralise l'alcalinité résiduelle.

(NL) Spoelmiddel glazenwassers & vaatwassers - 2 BD. x 5 KG
- Spoelproduct, is een zelfdrogend product, aangepast aan alle type vaatwassers. Bij gebruik gedurende de spoelcyclus, geeft hij de zekerheid van een perfecte droging van bestek, glazen, vaatwerk, enz. Zal vorming van kalk verhinderen, neutraliseert alkalische resten.

DESI-IC — 65,Eur

210x270xh340 mm

(FR) Désincrustant industriel pour boiler, cuves - 2 BD. x 5 LT/5,5 KG
- Désincrustant liquide à haute concentration. Il contient un inhibiteur de corrosion et des agents spéciaux pour faciliter l'élimination du calcaire.

(NL) Industrieel ontkalker reinigingsmiddel voor boilers, kuipen - 2 BD. x 5 LT/5,5 KG
- Vloeibaar ontkalkingsmiddel met hoge concentratie. Omvat een corrosie-remmende samenstelling evenals speciale eigenschappen om kalkvorming te verhinderen.

CCL-5P — 432,Eur

640x600xh1840 mm

(FR) Chariot 5 niveaux paniers lave-vaisselle 500x500 mm
- Capacité 5 paniers 500x500mm, espacement entre paniers 300mm .
- Structure tubulaire en acier inoxydable, démontable.
- Pare-chocs en caoutchouc gris aux coins.
- Roulettes pivotantes, diam. 125mm.

(NL) Wagen 5 niveaus voor vaatwassermanden 500x500 mm
- Capaciteit 5 korven 500x500mm, tussenruimte tussen korven 300mm.
- Roestvrij stalen buisstructuur, demonteerbaar.
- Grijs rubberen hoekstootbumpers.
- Zwenkwielen, diam. 125mm.

CCL-7G — 488,Eur

640x600xh1840 mm

(FR) Chariot 7 niveaux paniers lave-vaisselle 500x500 mm
- Capacité 7 paniers 500x500mm, espacement entre paniers 220 mm.
- Structure tubulaire en acier inoxydable, démontable.
- Pare-chocs en caoutchouc gris aux coins.
- Roulettes pivotantes, diam. 125 mm.

(NL) Wagen 7 niveaus voor vaatwassermanden 500x500 mm
- Capaciteit 7 manden 500x500mm, afstand tussen de manden 220mm.
- Roestvrijstalen buisstructuur, demonteerbaar.
- Grijs rubberen hoekstootbumpers.
- Zwenkwielen, diam. 125 mm.

CAR-1M/B — 233,Eur

590x590xh800 mm

(FR) Chariot de transport pour paniers

(NL) Transportwagen voor manden

SOFTENER PLUS

(FR) Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique

- Régulation en mode "chronométrique" et "volumétrique".
- Tête programmable, affichage sur display LCD (5 langues), dotées de by-pass automatique.
- Structure en ABS alimentaire, bonbonne en polyester, avec flotteur de sécurité.

(NL) Waterontharder Chrono - en volumemeter

- Regelbaar in modus " Chronometer" en "volumemeter".
- Programeerbaar kop. Afleesbaar op LCD scherm (5 talen), met automatische by-pass.
- Structuur in ABS voor voeding.
- cilinder in polyester, met veiligheidsvlotter.

ADD-6/MX

756,- Eur

(FR) **Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique, 6 Lit, monobloc**
- Débit (max.) : 1,2 m³/h = 1200 L/h. Capacité résine : 5 L.
- Capacité cyclique : 1,35 m³/h (20°) F= 1350 L.

(NL) **Waterontharder Chrono - en volumemeter, 6L, monoblok**
- Debiet (max.) 1,2 mc/h = 1200 L/u. Harsinhoud: 5L.
- Cyclische vermogen : 1,35 mc/h (20°f) = 1350L.

220x430xh530 mm
0.03 kW
230/1N 50-60Hz
18 kg
0.05 m3

AVANTAGES

Un adoucisseur d'eau est un appareil qui réduit la dureté de l'eau en réduisant la quantité de calcaire (carbonates principalement de calcium et de magnésium) en suspension dans l'eau : prévient l'entartrage des éléments chauffants immergés . Résultats : 1° Plus longue durée de vie des équipements, moins de frais de service après-vente. 2° Des économies en consommation énergétique et produits lessiviel.

VOORDELEN

Een waterverzachter is een toestel die de hardheid van het water verminderd door de hoeveelheid kalk (voornamelijk calcium- en magnesiumcarbonaat) in het water te verminderen: voorkomt kalkaanslag op ondergedompelde verwarmingselementen. Resultaat: 1° Langere levensduur van het toestel, minder herstellingskosten. 2° Besparingen op energieverbruik en detergenten.

ADD-8/MX

859,- Eur

(FR) **Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique, 8 Lit, monobloc**
- Débit (max.) : 1,8 m³/h = 1800 L/h. Capacité résine : 6.5 L.
- Capacité cyclique : 1,75 m³/h (20°F) = 1750 L.

(NL) **Waterontharder Chrono - en volumemeter, 8L, monoblok**
- Debit (max.) 1,8 mc/h = 1800 L/u. Harsinhoud: 6,5L.
- Cyclische capaciteit: 1,75 mc/h (20°f) = 1750L.

240x465xh535 mm
0.03 kW
230/1N 50-60Hz
11 kg
0.07 m3

ADD-27/MX

1 240,Eur

(FR) **Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique, 27 Lit, monobloc**
- Débit (max.) : 2,4 m³/h = 2400 L/h. Capacité résine : 20 L.
- Capacité cyclique : 5,45 m³/h (20°F) = 5450 L.

(NL) **Waterontharder Chrono - en volumemeter, 27 L, monoblok**
- Debit (max.) 2,4 mc/h = 2400 L/u. Harsinhoud: 20L.
- Cyclische vermogen: 5,45 mc/h (20°f) = 5450L.

320x540xh1140 mm

0.03 kW

230/1N 50-60Hz

28 kg

0.2 m3

ADD-60/MX2

1 667,Eur

(FR) **Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique, 60 Lit, avec bonbonne externe**
- Débit (max.) : 2,7 m³/h = 2700 L/h. Capacité résine : 50 L.
- Capacité cyclique : 13,50 m³/h (20°F) = 13500 L.

(NL) **Waterontharder Chrono - en volumemeter, 60L., met uitwendige fles**
- Debit (max.) 2,7 mc/h = 2700 L/u. Harsinhoud: 50L.
- Cyclisch vermogen: 13,50 mc/h (20°f) = 13500L.

h1590/680 mm

0.03 kW

230/1N 50-60Hz

52 kg

0.17 m3

Diamond

DEMANDEZ LE VÔTRE...

Diamond Europe s'engage à offrir des solutions innovantes et performantes pour les professionnels. Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter nos trois nouveaux catalogues : Silver, Gold et Platinum.

Ces catalogues marquent le début d'une nouvelle ère pour la marque Diamond®. Découvrez une sélection de matériel soigneusement élaborée pour répondre à toutes vos exigences, avec toujours la même passion pour l'excellence et l'innovation.

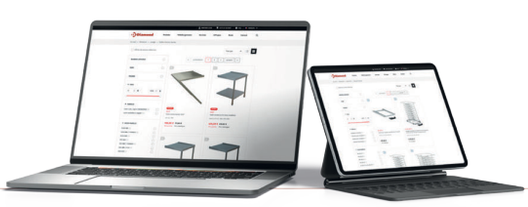
Diamond Europe, votre partenaire depuis 1985.

VRAAG DE UWE...

Diamond Europe verbindt zich ertoe vernieuwende en performante oplossingen te bieden voor professionals. Vandaag stellen wij u met trots onze drie nieuwe catalogi voor: Silver, Gold en Platinum.

Deze catalogi luiden een nieuw tijdperk in voor het merk Diamond®. Ontdek een zorgvuldige selectie van apparatuur die voldoet aan al uw eisen, met nog steeds dezelfde passie voor uitmuntendheid en innovatie.

Diamond Europe, uw partner sinds 1985.



Retrouvez tous nos produits
et accessoires sur notre site
www.diamond-eu.com

U vindt al onze producten
en accessoires op onze website
www.diamond-eu.com

Diamond

Buanderie
Wasserij

APOLLO LINE

ML65-NP

3 900,Eur

595x591xh865 mm

3.2 kW

400-230/3N 50Hz

78 kg

0.39 m3

(FR) **Lave-essoreuse "Inox-Titanium", avec pompe de décharge 6,5 Kg**

- Version doté d'une pompe de décharge.
- Alimentation eau chaude ou froide.
- Tambour en Acier inox AISI 304 avec système "ACTIVEDRUM" . Ample diamètre de charge (310 mm).
- Système de pesage automatique. Filtres amovibles.
- Système de contrôle simplifié, plusieurs programmes en mémoire.
- Display affichant tous les états relatifs aux programmes.
- Possibilité des programmes MOP ou programmes spéciaux.
- Possibilité de téléchargement de programmes via Wi-fi.
- NB: Commutable en 230/1N 50Hz!!!

(NL) **Wascentrifugemachine 6,5 kg "inox-titanium", met afvoerpomp**

- Uitvoering met afvoerpomp.
- Warm- of koudwatervoorziening.
- Trommel van roestvrij staal AISI 304 met "ACTIVEDRUM"-systeem. Ruime ladingsdiameter (310 mm).
- Automatisch weegsysteem. Afneembare filters.
- Meerdere programma's in het geheugen.
- Display waarop de status van de programma's wordt weergegeven.
- Mogelijkheid van MOP of speciale programma's.
- Mogelijkheid om programma's te downloaden via Wi-fi.
- NB: Schakelbaar op 230/1N 50Hz!!!

ML80-NP

4 493,Eur

595x700xh865 mm

4.6 kW

400-230/3N 50Hz

94 kg

0.46 m3

(FR) **Lave-essoreuse "Inox-Titanium", avec pompe de décharge 8 Kg**

- Version doté d'une pompe de décharge. Alimentation eau chaude ou froide.
- Tambour en Acier inox AISI 304 avec système "ACTIVEDRUM" . Ample diamètre de charge (310 mm).
- Système de pesage automatique. Filtres amovibles.
- Plusieurs programmes en mémoire.
- Display affichant tous les états relatifs aux programmes.
- Possibilité des programmes MOP ou programmes spéciaux.
- Possibilité de téléchargement de programmes via Wi-fi.
- NB: Commutable en 230/1N 50Hz!!!

(NL) **Wascentrifugemachine 8 kg "inox-titanium", met afvoerpomp**

- Uitvoering met afvoerpomp. Warm- of koudwatervoorziening.
- Trommel van roestvrij staal AISI 304 met "ACTIVEDRUM"-systeem. Ruime ladingsdiameter (310 mm).
- Automatisch weegsysteem. Afneembare filters.
- Meerdere programma's in het geheugen.
- Display waarop de status van de programma's wordt weergegeven.
- Mogelijkheid van MOP of speciale programma's.
- Mogelijkheid om programma's te downloaden via Wi-fi.
- NB: Schakelbaar op 230/1N 50Hz!!!

Switchable in 230/1N 50Hz!!!

SL65-NC

2 730,Eur

595x593xh865 mm

2.8 kW

230/1N 50Hz

42 kg

0.39 m3

(FR) **Sèche-linge "Inox-Titanium", avec condenseur 6,5 Kg**

- Porte réversible. Tambour en acier inox AISI 304 doté d'un moteur en prise directe.
- Système de séchage "BUTTERFLY".
- Système de contrôle simplifié, plusieurs programmes en mémoire.
- Display affichant tous les états relatifs aux programmes.
- Possibilité de téléchargement de programmes via Wi-fi.

(NL) **Droogkast 6,5 kg "inox-Titanium", met condensor**

- Omkeerbare deur. AISI 304 roestvrijstalen trommel met directe aandrijfmotor.
- "BUTTERFLY" droogsysteem.
- Vereenvoudigd besturingssysteem, verschillende programma's in geheugen.
- Display waarop de status van de programma's wordt weergegeven.
- Mogelijkheid om programma's te downloaden via Wi-fi.

SL80-NP

3 304,Eur

595x710xh865 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

47 kg

0.48 m3

(FR) **Sèche-linge "Inox-Titanuim", avec décharge 8 Kg**

- Version avec décharge. Porte réversible.
- Tambour en acier inox AISI 304 doté d'un moteur en prise directe.
- Système de séchage "BUTTERFLY".
- Système de contrôle simplifié, plusieurs programmes en mémoire.
- Display affichant tous les états relatifs aux programmes.
- Possibilité de téléchargement de programmes via Wi-fi.

(NL) **Droogkast 8 kg "inox-Titanuim", met afvoer**

- Uitvoering met afvoer. Omkeerbare deur.
- AISI 304 roestvrijstalen trommel met directe aandrijfmotor.
- "BUTTERFLY" droogsysteem.
- Vereenvoudigd besturingssysteem, verschillende programma's in geheugen.
- Display waarop de status van de programma's wordt weergegeven.
- Mogelijkheid om programma's te downloaden via Wi-fi.

LAUNDRY by Diamond

Conçues pour être ergonomiques, économiques, fiables, et fabriquées en Europe, nos solutions allient performance, durabilité et efficacité énergétique.

Laundry by Diamond, propose une large gamme de machines professionnelles adaptées aux besoins spécifiques des secteurs de la restauration, de l'agroalimentaire, de l'hôtellerie, des soins de santé et de la marine.

Ontworpen om ergonomisch, economisch en betrouwbaar te zijn en vervaardigd in Europa, combineren onze oplossingen prestaties, duurzaamheid en energie-efficiëntie.

Laundry by Diamond biedt een breed assortiment professionele machines die zijn aangepast aan de specifieke behoeften van de horeca, de voedingsindustrie, de hotelsector, de gezondheidszorg en de scheepvaart.

TORNADO Evo

La gamme TORNADO Evo est conçue dans l'esprit d'innovation de DIAMOND, les machines à laver industrielles super essoreuses répondent aux exigences évolutives du marché.

• Performance exceptionnelle : efficacité, robustesse et simplicité d'utilisation pour des résultats de lavage optimaux.

• Système écologique : compatibles avec le système de lavage WET CLEANING, une alternative durable et respectueuse de l'environnement au nettoyage à sec.

• Technologie avancée : équipées de l'ordinateur tactile révolutionnaire IMll, qui facilite la programmation, l'utilisation et la maintenance grâce à une interface intuitive.

• Disponibles en différentes capacités: 8-llkg / 14-23kg / 26-32kg / 40-85kg / 100-125kg.

Pour toute question ou demande de devis, contactez votre commercial ou écrivez-nous à l'adresse suivantes : sales@diamond-eu.com

La gamme TORNADO Evo est conçue dans l'esprit d'innovation de DIAMOND, les machines à laver industrielles super essoreuses répondent aux exigences évolutives du marché.

• Performance exceptionnelle : efficacité, robustesse et simplicité d'utilisation pour des résultats de lavage optimaux.

• Système écologique : compatibles avec le système de lavage WET CLEANING, une alternative durable et respectueuse de l'environnement au nettoyage à sec.

• Technologie avancée : équipées de l'ordinateur tactile révolutionnaire IMll, qui facilite la programmation, l'utilisation et la maintenance grâce à une interface intuitive.

• Disponibles en différentes capacités: 8-llkg / 14-23kg / 26-32kg / 40-85kg / 100-125kg.

Voor vragen of offerteaanvraag kunt u contact opnemen met uw accountmanager of ons een e-mail sturen op : sales@diamond-eu.com

DUPLEX Evo

La solution pour toutes les collectivités et les entreprises qui ne veulent pas renoncer aux avantages de la blanchisserie interne, mais qui n'ont pas assez d'espace.

• Lave-linge et sèche-linge empilés l'un sur l'autre vous permettent de laver et de sécher jusqu'à 18Kg de linge en moins d'lm2 !
• Si l'espace est le problème, DUPLEX Evo est la solution !
• La ligne DUPLEX Evo est également disponible en version Self-Service, conçue pour les différents systèmes de paiement.
• Disponibilité : 11 & 18 Kg.

De oplossing voor alle instellingen en bedrijven die de voordelen van een interne wasserij niet willen opgeven, maar onvoldoende ruimte hebben.

• De wasmachine en droger die op elkaar gestapeld zijn, stellen u in staat om tot 18 kg wasgoed te wassen en te drogen in minder dan 1 m²!
• Als ruimte het probleem is, is DUPLEX Evo de oplossing!
• De DUPLEX Evo-lijn is ook verkrijgbaar in een Self-Service-versie, ontworpen voor verschillende betalingssysteemopties.
• Beschikbaarheid: 11 & 18 kg.

Pour toute demande de renseignements ou de devis, veuillez contacter votre représentant commercial ou nous envoyer un courriel à l'adresse suivante : sales@diamond-eu.com.

Voor vragen of offertes kunt u contact opnemen met uw verkoopvertegenwoordiger of een e-mail sturen naar: sales@diamond-eu.com.

ASTRA Evo

La ligne de séchoirs ASTRA Evo est conçue pour fonctionner selon les performances les plus élevées et avec la plus grande simplicité.

• Les améliorations continues apportées rendent les machines de plus en plus ergonomiques, économiques et fiables.
• 3 alternatives de chauffage : électrique, vapeur, gaz.
• Fonction de chauffage en plusieurs étapes qui permet une gestion optimale de la température pendant chaque cycle, assurant une plus grande délicatesse dans le traitement des vêtements.
• Transport intelligent de l'air dans le tambour pour un séchage parfait et une consommation réduite.

De ASTRA Evo-drooglijn is ontworpen om te werken met de hoogste prestaties en de grootste eenvoud.

• Dankzij voortdurende verbeteringen worden de machines steeds ergonomischer, zuiniger en betrouwbaarder.
• 3 verwarmingsopties: elektrisch, stoom, gas.
• Meerfasige verwarmingsfunctie waarmee de temperatuur tijdens elke cyclus optimaal kan worden beheerd, wat zorgt voor een zachtere behandeling van de kleding.
• Slimme luchtcirculatie in de trommel voor perfect drogen en een lager energieverbruik.
• Standaard koelfunctie en anti-kreukfunctie voor een perfect en gemakkelijk strijkresultaat.

ROVER Evo

Les sèche-linges ROVER Evo offrent performance et durabilité, permettant de sécher et repasser le linge humide en une seule opération pour un gain de temps optimal.

• Production continue : garantit un repassage de haute qualité.

• Options de chauffage : électrique ou gaz.

• Onduleur intégré : ajuste automatiquement la vitesse pour maximiser la productivité selon l'humidité et la température.

• Compensation vitesse/température : le rouleau adapte sa vitesse pour un repassage impeccable et un travail facilité.

• Système de refroidissement : optimise la consommation énergétique et préserve les bandes de repassage.

• Entretien simplifié : grâce à un couvercle à ouverture rapide.

• Disponibilité : rouleaux de 150 cm, 180 cm et 210 cm (diamètre 33 cm).

De ROVER Evo-droogtrommels bieden prestaties en duurzaamheid en maken het mogelijk om nat wasgoed in één enkele bewerking te drogen en te strijken,voor een optimale tijdsbesparing.

• Continue productie : garandeert strijken van hoge kwaliteit.

• Verwarmingsopties: elektrisch of gas.

• Ingebouwde omvormer : past automatisch de snelheid aan om de productiviteit te maximaliseren op basis van vochtigheid en temperatuur.

• Snelheids-/temperatuurcompensatie : de rol past zijn snelheid aan voor perfect strijken en gemakkelijk werken.

• Koelsysteem : optimaliseert het energieverbruik en beschermt de strijkbanden.

• Eenvoudig onderhoud : dankzij een snel te openen deksel.

• Beschikbaarheid : rollen van 150 cm, 180 cm en 210 cm (diameter 33 cm).

Pour toute demande de renseignements ou de devis, veuillez contacter votre représentant commercial ou nous envoyer un courriel à l'adresse suivante : sales@diamond-eu.com.

Voor vragen of offertes kunt u contact opnemen met uw verkoopvertegenwoordiger of een e-mail sturen naar: sales@diamond-eu.com.

DTR-CM

858,Eur

1430x440xh900 mm

0.46 kW

230/1N 50-60Hz

20 kg

0.1 m3

(FR) Table de repassage avec aspiration

- Équipement pour le repassage réalisé pour satisfaire les exigences du repassage professionnel.
- Structure métallique pliante, rangement aisé.
- Planche chauffée augmentant la vitesse de repassage, commande à pédale.
- Dimensions de la surface de travail : 1250x400 mm.

(NL) Strijktafel met aspiratie

- Strijkapparatuur ontworpen om te voldoen aan professionele strijkvereisten.
- Metalen opvouwbaar frame, eenvoudige opberging.
- Verwarmde strijktafel die het strijken sneller laat gebeuren.
- Afmetingen werkoppervlakte: 1250x400 mm.

DFRV-EL

884,Eur

440x260xh690 mm

1.6 kW

230/1N 50-60Hz

9 kg

0.05 m3

(FR) Fer à repasser avec chaudière à vapeur

- Équipement pour le repassage, réalisé pour satisfaire les exigences du repassage professionnel.
- Réalisation extérieure de la chaudière en ABS, capacité 1,5 litres, remplissage manuel.
- Générateur de vapeur muni d'un thermostat.
- Thermostat de sécurité de série.
- Fer à repasser de conception industrielle (1 kg).

(NL) Strijkijzer met stoomketel

- Strijkapparatuur ontworpen om te voldoen aan professionele strijkvereisten.
- Uitwendige afwerking van de boiler in ABS, inhoud: 1,5 liter, manuele vulling.
- Stoomgenerator voorzien van thermostaat.
- Standaard voorzien van veiligheidsthermostaat.
- Strijkijzer met industrieel concept (1 kg).

OPMT

116,Eur

1 kg

0.01 m3

(FR) Housse de table supplémentaire
(NL) Extra tafelovertrek

OPSL

116,Eur

1 kg

0.01 m3

(FR) Tablette isolante pour fer à repasser
(NL) Isolerende tablette voor strijkijzer

PLL/1

185,Eur

810x510xh750 mm

12 kg

0.12 m3

(FR) **Panier à linge sur roulettes, pliant**
- Structure pliable en tube et fil d'acier, peinture époxy blanche.
- Roulettes pivotantes.
- Avec des roues Ø 80 mm.

(NL) **Wasmand op wielen, vouwend**
- Opvouwbare structuur in buis en staaldraad, witte epoxyverf.
- Zwenkwielen.
- Met wielen Ø 80mm.

S/PL1

108,Eur

(FR) **Sac à linge pour modèles PPL/1 & PLP/1**
(NL) **Wasgoedzak voor modellen PPL/1 & PLP/1**

1 kg

0.01 m3

PLP/1

431,Eur

780x520xh770 mm

17 kg

0.12 m3

(FR) **Panier à linge sur roues, pliant**
- Structure pliable en tube et fil d'acier, peinture époxy blanche.
- Roulettes pivotantes.
- Avec des roues Ø 100 mm.

(NL) **Wasmand op wielen, vouwend**
- Opvouwbare structuur in buis en staaldraad, witte epoxyverf.
- Zwenkwielen.
- Met wielen Ø 100mm.

S/PL1

108,Eur

(FR) **Sac à linge pour modèles PPL/1 & PLP/1**
(NL) **Wasgoedzak voor modellen PPL/1 & PLP/1**

1 kg

0.01 m3

PLP/2

446,Eur

980x600xh870 mm

(FR) **Panier à linge sur roues, pliant**
- Structure pliable en tube et fil d'acier, peinture époxy blanche.
- Roulettes pivotantes.
- Avec des roues Ø 100 mm.

19 kg

0.15 m3

(NL) **Wasmand op wielen, vouwend**
- Opvouwbare structuur in buis en staaldraad, witte epoxyverf.
- Draaiende wieltjes.
- Met wielen Ø 100 mm.

S/PL2

114,Eur

(FR) **Sac à linge pour PLP/2**
(NL) **Wasgoedzak voor model PLP/2**

1 kg

0.01 m3

Diamond

DEMANDEZ LE VÔTRE...

Diamond Europe s'engage à offrir des solutions innovantes et performantes pour les professionnels. Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter nos trois nouveaux catalogues : Silver, Gold et Platinum.

Ces catalogues marquent le début d'une nouvelle ère pour la marque Diamond®. Découvrez une sélection de matériel soigneusement élaborée pour répondre à toutes vos exigences, avec toujours la même passion pour l'excellence et l'innovation.

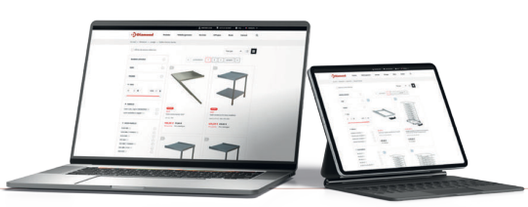
Diamond Europe, votre partenaire depuis 1985.

VRAAG DE UWE...

Diamond Europe verbindt zich ertoe vernieuwende en performante oplossingen te bieden voor professionals. Vandaag stellen wij u met trots onze drie nieuwe catalogi voor: Silver, Gold en Platinum.

Deze catalogi luiden een nieuw tijdperk in voor het merk Diamond®. Ontdek een zorgvuldige selectie van apparatuur die voldoet aan al uw eisen, met nog steeds dezelfde passie voor uitmuntendheid en innovatie.

Diamond Europe, uw partner sinds 1985.



Retrouvez tous nos produits
et accessoires sur notre site
www.diamond-eu.com

U vindt al onze producten
en accessoires op onze website
www.diamond-eu.com

Diamond

Réfrigeration
Koeling

PROFI LINE

(FR) Cellules de congélation et refroidissement rapide

- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, avec fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore ("norme HACCP").
- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités).
- Porte, joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).
- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.
- Groupe compresseur classe climatique 4, condenseur ventilé, accessibilité frontale.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Dégivrage manuel, évaporation automatique du condensat.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.

(NL) Snelkoel- & vriescellen

- Programmeerbare elektronische regelaar (in gesloten, waterdichte doos) met functie voor het einde van de cyclus en geluidsalarm ("HACCP-standaard").
- Monoblockstructuur, binnen- en buitenconstructie (ook achteraan) in austenitisch roestvast staal (food grade).
- Diepgetrokken binnenbodem, met aftapplug (groot onderhoud), afgeronde hoeken (zonder ruwheid).
- Deur, magnetische afdichting (eenvoudige vervanging, geen gereedschap nodig).
- Microschakelaar, waarmee de ventilator van de verdamper kan stoppen wanneer de deur wordt geopend.
- Klimaatklasse 4 compressoreenheid, geventileerde condensor, toegankelijkheid aan de voorzijde.
- Geventileerde verdamper (oversized), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar).
- Handmatige ontdooiing, automatische verdamping van condensaat.
- CFK-vrije polyurethaan isolatie.

GTP-3/N1

+70° -18° +70° +3°

2 774,- Eur

(FR) **Cellule de congélation rapide 3x GN 1/1 (8-5 Kg.)**

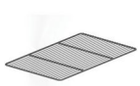
- Faible encombrement (possibilité de la loger dans la tablette inférieure d'une table de travail).
- Production par cycle: 8kg (+70°C +3°C) et 5kg (+70°C-18°C).
- Sonde à cœur de série.
- Porte (non réversible) avec poignée en acier inox.
- Guides pour platines en acier inox, espacement 80mm.
- 4 vérins réglables.

(NL) **Snelvriescel 3x GN 1/1 (8-5 Kg.)**

- Kleine omvang (kan op de onderste plank van een werktafel worden geplaatst).
- Productie per cyclus: 8 kg (+70°C tot +3°C) en 5 kg (+70°C-18°C).
- Kernsonde als standaard.
- Deur (niet omkeerbaar) met roestvrijstalen handgreep.
- Geleiders voor roestvrijstalen platen, tussenruimte 80mm.
- 4 verstelbare cilinders.

R290 Class 4 +/-

590x700xh520 mm
0.56 kW
230/1N 50Hz
60 kg
0.43 m3



PR-3253

31,- Eur

(FR) Grille rilsanisée GASTRONORM 1/1
(NL) Gerilsaniseerde rooster GN 1/1

325x535 mm
0.01 m3
2 kg

GTP-5/N2

+70°-18° +70°+3°

3 681, Eur

790x700xh880/900 mm

0.71 kW

230/1N 50Hz

106 kg

0.77 m3

(FR) **Cellule de congélation rapide 5x GN 1/1 (ou) 600x400 (12-8Kg.)**

- Production par cycle: 12kg (+70°C +3°C) et 8kg (+70°C -18°C).
- Sonde à coeur de série. Structure "anti-basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement 65mm.
- Porte réversible, poignée encastrée.
- Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Groupe compresseur disposé sur glissières "extractible", facilité SAV.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) **Snelvriescel 5x GN 1/1 (of) 600x400 (12-8Kg.)**

- Productie per cyclus: 12 kg (+70°C tot +3°C) en 8 kg (+70°C tot -18°C).
- Kernsonde als standaard.
- "Antikantelbare" structuur in roestvrij staaldraad (uitneembaar) met een afstand van 65mm.
- Omkeerbare deur, verzonken handgreep.
- Scharnieren met automatische terugloop (90° vergrendeling).
- Compressorunit op "uitneembare" geleiders, gemakkelijk te onderhouden.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.

R290 Class 4 +/-

GTP-10/N3

+70°-18° +70°+3°

5 224, Eur

790x800xh1420 mm

1.62 kW

230/1N 50Hz

153 kg

1.19 m3

(FR) **Cellule de congélation rapide 10x GN 1/1 (ou) 600x400 (30-20 Kg.)**

- Production par cycle: 30kg (+70°C +3°C) et 20kg (+70°C -18°C).
- Sonde à coeur de série. Structure "anti-basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement 65mm.
- Porte réversible, poignée encastrée.
- Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). Groupe compresseur disposé sur glissières "extractible", facilité SAV.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) **Snelvriescel 10x GN 1/1 (of) 600x400 (30-20 Kg.)**

- Productie per cyclus: 30Kg (+70° C tot +3° C) en 20Kg (+70° C tot -18° C).
- Kernsonde als standaard.
- "Antikantelbare" structuur in roestvrij staaldraad (verwijderbaar), met een tussenruimte van 65mm.
- Omkeerbare deur, ingebouwd handvat.
- Scharnieren met automatische terugloop (90° vergrendeling).
- Compressorunit op "afneembare" geleiders, gemakkelijk te onderhouden.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.

R290 Class 4 +/-

(FR) Cellules de congélation ou refroidissement rapide

- Commandes "TOUCH SCREEN" écran de 5", écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions.
- 4 cycles au choix "Soft Chill" ou "Soft Freeze" pour les produits délicats, "Hard-Chill" ou "Hard-Freeze" pour les grosses pièces, contrôle par minuterie avec sonnerie en fin de cycle ou contrôle par sonde à coeur, avec également la fonction de maintien en fin de cycle et dispositif d'alarme (visuel).
- Structure monobloc, réalisation en acier inox (alimentaire), intérieur (AISI 304) et extérieur (AISI 304-430).
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (gros entretien).
- Porte avec joint magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outils), contre porte munie d'une résistance chauffante, évitant la formation de givre (fonction "Freeze").
- Dispositif micro-interrupteur porte, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de son ouverture.
- Groupe compresseur incorporé (accessibilité frontale), condenseur ventilé.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent), moteur du ventilateur IP45.
- Dégivrage manuel ou automatique (début de cycle), avec auto-évaporation du condensat.
- Isolation en polyuréthane injecté (sans CFC).

(NL) Snelvries- of snelkoelcellen

- TOUCH SCREEN bedieningselementen met 5" scherm, hoge definitie kleurenaanraakscherm, waardoor de gebruiker alle belangrijke functies kan aanpassen.
- 4 cycli om te kiezen uit "Soft Chill" of "Soft Freeze" voor delicate producten, "Hard-Chill" of "Hard-Freeze" voor grote onderdelen, timerregeling met bel aan het einde van de cyclus of kernsondebesturing, met ook de holdingfunctie aan het einde van de cyclus en alarmeringssysteem (visueel).
- Monoblockstructuur, gemaakt van roestvrij staal (food grade), binnen (AISI 304) en buiten (AISI 304-430).
- Diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken (zonder ruwheid), met aftapplug (voor groot onderhoud).
- Deur met magnetische "druk"-afdichting (eenvoudige vervanging, geen gereedschap nodig), tegendeur met verwarmingsweerstand, voorkomt vorstvorming (Freeze-functie).
- Microschakelaar op de deur, waardoor de ventilator van de verdamper kan stoppen wanneer deze wordt geopend.
- Compressor eenheid ingebouwd (toegankelijkheid aan de voorzijde), geventileerde condensator.
- Geventileerde verdamper (oversized), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar), ventilatormotor IP45.
- Handmatige of automatische ontdooiing (begin van de cyclus), met verdamping van het condensaat.
- Geïnjecteerde polyurethaan isolatie (CFK-vrij).

CBT31/NT +70°-18° +70°+3° **3 494,- Eur**

620x650xh670 mm

0.6 kW

230/1N 50Hz

75 kg

0.37 m3

(FR) Cellule de congélation rapide, 3x GN1/1 (12-8 Kg) TOUCH SCREEN

- Production par cycle: 12kg (+70°C +3°C) ou 8kg (+70°C -18°C).
- Sonde à cœur de série. Structure "anti basculante", espacement 67mm.
- Porte (non réversible).
- Charnières (à gauche) avec rappel automatique (90°).
- Isolation 50mm d'épaisseur.
- 4 vérins réglables.

(NL) Snelkoelcel, 3x GN1/1(12-8 Kg) TOUCH SCREEN

- Productie per cyclus: 12Kg (+70° C tot +3° C) of 8Kg (+70° C tot -18° C).
- Kernsonde als standaard.
- Antikantebare structuur in roestvrij staaldraad (uitneembaar), tussenruimte 67mm.
- Deur (niet omkeerbaar).
- Scharnieren (links) met automatische terugloop (90° vergrendeling).
- Isolatie van 50mm dik.
- 4 verstelbare cilinders.

CBT51/NT

+70°-18° +70°+3°

4 380,Eur

790x830xh880 mm

0.79 kW

230/1N 50Hz

116 kg

0.8 m3

(FR) **Cellule de congél.rap. 5xgn1/1 ou 600x400 TS**

- Production par cycle: 18kg (+70°C +3°C) ou 12kg (+70°C -18°C).
- Sonde à coeur de série. Structure "anti basculante", espacement 67mm.
- Porte réversible (voir kit PK-CIG).
- Charnières (à droite) avec rappel automatique (90°).
- Isolation 60mm d'épaisseur. 4 pieds en inox réglables.

(NL) **Snelvriescel 5xgn1/1 of 600x400 touch screen**

- Productie per cyclus: 18Kg (+70°C tot +3°C) of 12Kg (+70°C tot -18°C).
- Kernsonde als standaard.
- "Antikantelbare" structuur, tussenruimte 67mm.
- Omkeerbare deur (zie PK-CIG Kit).
- Scharnieren (rechts) met automatische terugloop (90° vergrendeling).
- Isolatie van 60mm dik.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.

CBT50/CT

+70°-18° +70°+3°

4 380,Eur

790x730xh880 mm

0.79 kW

230/1N 50Hz

103 kg

0.7 m3

(FR) **Cellule de congélation rapide COMPACT, 5x GN1/1 (18-12 Kg) TOUCH SCREEN**

- Production par cycle: 18kg (+70°C +3°C) ou 12kg (+70°C -18°C).
- Sonde à cœur de série. Structure "anti basculante", espacement 67mm.
- Porte réversible (voir kit PK-CIG).
- Charnières (à droite) avec rappel automatique (90°).
- Isolation 60mm d'épaisseur.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) **Snelkoelcel COMPACT, 5x GN1/1 (18-12 Kg) TOUCH SCREEN**

- Productie per cyclus: 18Kg (+70°C tot +3°C) of 12Kg (+70°C tot -18°C).
- Kernsonde als standaard.
- "Antikantelbare" structuur, tussenruimte 67mm.
- Omkeerbare deur (zie PK-CIG Kit).
- Scharnieren (rechts) met automatische terugloop (90° vergrendeling).
- Isolatie van 60mm dik.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten

CBT101/NT

+70°-18° +70°+3°

6 331,Eur

790x830xh1430 mm

1.56 kW

230/1N 50Hz

170 kg

1.33 m3

(FR) **Cellule de congélation rapide, 10x GN 1/1 - 600x400 (36-25 Kg) TOUCH SCREEN**

- Production par cycle: 36kg (+70°C +3°C) ou 25kg (+70°C -18°C).
- Sonde à cœur de série.
- Structure "anti basculante", espacement 67mm.
- Porte réversible (voir kit PK-CIG).
- Charnières (à droite) avec rappel automatique (90°).
- Isolation 60mm d'épaisseur.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) **Snelkoelcel, 10x GN 1/1 - 600x400 (36-25 kg) TOUCH SCREEN**

- Productie per cyclus: 36 Kg (+70°C +3°C) of 25 Kg (+70°C -18°C).
- Kernsonde als standaard.
- "Antikantelbare" structuur, tussenruimte 67mm.
- Omkeerbare (zie PK-CIG Kit) deur.
- Scharnieren (rechts) met automatische terugloop (90° vergrendeling)- Isolatie 60mm dik.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.

CBT151/NT

+70°-18° +70°+3°

8 282,Eur

790x830xh1770 mm

2.1 kW

400/3N 50Hz

190 kg

1.43 m3

(FR) **Cellule de congélation rapide, 15x GN 1/1 - 600x400 (48-32 kg) TOUCH SC**

- Production par cycle: 48kg (+70°C +3°C) ou 32kg (+70°C -18°C).
- Sonde à cœur de série.
- Structure "anti basculante", espacement 67mm.
- Porte réversible (voir kit PK-CIG).
- Charnières (à droite) avec rappel automatique (90°).
- Isolation 60mm d'épaisseur.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) **Snelkoelcel, 15x GN 1/1 - 600x400 (48-32 kg) TOUCH SCREEN**

- Productie per cyclus: 48 Kg (+70°C tot +3°C) of 32 Kg (+70°C tot -18°C).
- Kernsonde als standaard.
- "Antikantelbare" structuur, tussenruimte 67mm.
- Omkeerbare deur (zie PK-CIG Kit) .
- Scharnieren (rechts) met automatische terugloop (90° vergrendeling).
- Isolatie van 60mm dik.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.

PK-CIG — 50,- Eur

FR Kit réversibilité, charnière inférieure gauche
NL Omkeerbaarheidsset, scharnier linksonder

GG1F-Z — 20,- Eur

530x325 mm

FR Grille chromée GN 1/1
NL Verchroomde rooster GN 1/1

PR-GBT-T — 151,- Eur

FR Kit 4 roues pivotantes "galvanisées", cellules, 2 avec freins
NL Set van 4 ""gegalvaniseerde" zwenkwielen, waarvan 2 met remmen

PU-OPB-T — 418,- Eur

200x125xh110 mm

FR Option: Port USB pour HACCP
NL Optie: USB-poort voor HACCP
• NB: TO ORDER TOGETHER WITH THE CEL

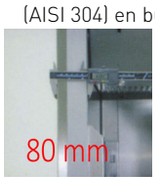
SLIM LINE PLUS

(FR) Armoire & cellule de congelation rapide

- Microprocesseur électronique "digital" (sous boite fermée, 100% étanche IP65), programmable à souhait (avec toutes les fonctions HACCP), affichage en façade.
- 4 cycles au choix "Soft Chill" ou "Soft Freeze" pour les produits délicats, "Hard-Chill" ou "Hard-Freeze" pour les grosses pièces, contrôle par minuterie avec sonnerie en fin de cycle ou contrôle par sonde à coeur, fonction de maintien en fin de cycle et dispositif d'alarme (acoustique et visuel).
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (pour gros entretien).
- Porte réversible (prédisposition pour serrure à clé), charnières avec arrêt à 100° et fermeture portes avec rappel automatique.
- Dispositif micro-interrupteur porte, permettant l'arrêt du ventilateur lors de son ouverture.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires.
- Dégivrage manuel ou automatique (début de cycle).
- Structure monobloc, réalisation en acier inox (alimentaire), intérieur (AISI 304) et extérieure (AISI 304-441).

(NL) Snelkoelkast & snelkoelcel

- Elektronische microprocessor "digitaal" (in gesloten doos, 100% waterdicht IP65) programmeerbaar naar wens (met alle HACCP functies) display aan de voorkant.
- 4 cycli naar keuze "Soft Chill" of "Soft Freeze" voor de delicate producten, "Hard Chill" of "Hard Freeze" voor de grote stukken, controle met timer en belalarm op het einde van de cyclus (of) controle met kernsonde, met behoudfunctie op het einde van de cyclus en alarm (akoestisch en visieel).
- Gestempelde binnenbodem, hoeken (zonder oneffenheden), met afvoerplug (groot onderhoud).
- Deur omkeerbaar (aanleg voor slot met sleutel), scharnieren met stop bij 100° en sluiting van de deuren met automatische terugkeer.
- Deurmicroschakelaar, om de ventilator van de verdamper te stoppen bij opening.
- Geventileerde verdamper (oversized), behandeld tegen zouten en voedingszuren.
- Manuele of automatische ontdooiing (begin van de cyclus).
- Monoblock structuur, vervaardigd in R.V.S (voedings), binnenkant (AISI 304) en buitenkant (AISI 304-441).



AR5-TN/R2 0°+8° +70+3°

5 737,Eur

500x700xh2070 mm

0.51 kW

230/1N 50Hz

130 kg

0.88 m3

(FR) Armoire & cellule de refroidissement rapide, GN1/1 (20 Kg)

- Capacité: armoire de congélation 10x GN 1/1, cellule de refroidissement 5x GN 1/1.
- Production par cycle: 20kg à T° +70° + 3°C.
- Sonde à cœur de série.
- En dotation: 5 paires de glissières "anti basculantes" et 3 grilles GN 1/1.
- 4 pieds en acier inox réglables.

(NL) Koelkast & snelkoelcel, GN 1/1 (20kg)

- Capaciteit: koelkast 10x GN 1/1, koelcel 5x GN 1/1.
- Productie per cyclus: 20kg aan T° + 70° + 3°C.
- Kernsonde inbegrepen.
- Standaard toebehoren: 5 paar geleiders "anti kantelbaar" en 3 roosters GN 1/1.
- 4 regelbare R.V.S. -poten.

AR5-BT/R2

+70°-18° +70°+3°

7 387,Eur

500x700xh2070 mm

0.98 kW

230/1N 50Hz

135 kg

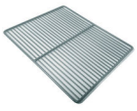
0.88 m3

(FR) **Armoire & cellule de congélation rapide, GN1/1 (20-12 Kg)**

- Capacité: armoire 10x GN 1/1, cellule 5x GN 1/1.
- Production par cycle: 20kg à T° +70°+3°C ou 12kg à T° +70° -18°C.
- Sonde à cœur de série.
- En dotation: 5 paires de glissières "anti basculantes" et 3 grilles GN 1/1.
- 4 pieds en acier inox réglables.

(NL) **Diepvrieskast & snelvriescel, GN 1/1 (20kg)**

- Capaciteit: vrieskast 10x GN 1/1, vriescel 5x GN 1/1.
- Productie per cyclus: 20kg aan T° + 70° + 3°C of 12kg aan T° + 70° -18°C.
- Kernsonde inbegrepen.
- Standaard toebehoren: 5 paar geleiders "anti kantelbaar" en 3 roosters GN 1/1.
- 4 regelbare R.V.S. -poten.



G11R-PM

69,Eur

(FR) Grille rilsanisée GN 1/1
(NL) Gerilsaniseerde rooster GN 1/1

530x325xh7 mm

0.01 m3

2 kg

GC11-PM

84,Eur

(FR) Couple glissières (double coulisse) Dx et Gx
(NL) Geleiders (dubbele geleiding) rechts en links

523x10xh30 mm

0.01 m3

(FR) Armoires frigorifiques et congélation, 200 litres

- Dimensions internes: 460x410xh680mm.
- Porte avec fermeture par joint magnétique (à pression) remplacement aisé sans outils, rappel-automatique (blocage à 90°), poignée intégrée (non apparente et non saillante).
- Crémaillères en inox.
- Dispositif micro-interrupteur permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de l'ouverture de la porte (frigo ventilé).
- Serrure à clé de série.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Groupe compresseur logé à l'arrière.
- 4 pieds réglables.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Koelkasten en vriezers, 200L

- Interne afmetingen: 460x410xh680mm.
- Deur met magnetische sluiting (drukafdichting), eenvoudig te vervangen zonder gereedschap, automatische vergrendeling (90° vergrendeling), geïntegreerd handvat (niet zichtbaar en niet uitstekend).
- Roestvrijstalen rekken.
- Microschakelaar die de ventilator van de verdamper stopt bij het openen van de deur (geventileerde koelkast).
- Standaard sleutelslot.
- Elektronische regeling, digitaal display.
- Compressoreenheid achteraan gemonteerd.
- 4 verstelbare poten.
- Apparaat gebouwd in overeenstemming met de geldende (CE) normen.

A ↑ G C

PFV202-R6X

+1 °+8 °

1 169,Eur

600x600xh835 mm

0.15 kW

230/1N 50Hz

54 kg

0.34 m3

LED

(FR) Frigo ventilé, 150 litres. acier inox

- Porte pleine réversible.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure en acier inox AISI 304.
- Isolation (50mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- 2 grilles amovibles (475x385 & 475x245 mm) en acier plastifié.
- Évaporateur de type "Roll bond", ventilé.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Eclairage interne de type LED.

(NL) Geventileerde koelkast, 150 liter. R.V.S.

- Omkeerbare massieve deur.
- Externe constructie in roestvrij staal AISI 441, interne in roestvrij staal AISI 304.
- Isolatie (50mm) in geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- 2 verwijderbare roosters (475x385 & 475x245 mm) in kunststof gecoat staal.
- Geventileerde Roll bond-verdamper.
- Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.
- Binnen LED-verlichting.

R600a class 4 +/-

PFV202-R6X/G

+1 °+8 °

1 255, Eur

600x600xh835 mm

0.13 kW

230/1N 50Hz

57 kg

0.34 m3

LED

(FR) Frigo ventilé, vitrée, 150 Lit. acier inox

- Porte vitrée (double vitrage) réversible.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure en acier inox AISI 304.
- Cadre de porte en ABS gris.
- Isolation (50mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- 2 grilles amovibles (475x385 & 475x245 mm) en acier plastifié.
- Évaporateur de type "Roll bond", ventilé.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Eclairage interne de type LED.

(NL) Geventileerde koelkast, glazen deur, 150 liter. R.V.S.

- Omkeerbare glazen deur (dubbele beglazing).
- Buitenkant in roestvrij staal AISI 441, Binnenkant in roestvrij staal AISI 304.
- Deurframe in grijs ABS.
- Isolatie (50mm) in geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- 2 verwijderbare roosters (475x385 & 475x245 mm) in kunststof gecoat staal.
- Geventileerde Roll bond-verdamper.
- Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.
- Binnen LED-verlichting.

NFT202-R6X

-22 °-16 °

1 269, Eur

600x600xh835 mm

0.11 kW

230/1N 50Hz

51 kg

0.34 m3

(FR) Congélateur statique, 150 litres. acier inox

- Porte pleine réversible.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure aluminium.
- Isolation (60mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- 2 grilles amovibles (460x407 & 460x240 mm) en acier plastifié.
- Évaporateur statique.
- Dégivrage manuel.

(NL) Statische vrieskast, 150 liter. R.V.S.

- Omkeerbare massieve deur.
- AISI 441 roestvrij staal buitenkant, aluminium binnenkant.
- Isolatie (60mm) in geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- 2 verwijderbare roosters (460x407 & 460x240 mm) in kunststof gecoat staal.
- Statische verdamper.
- Handmatige ontdooiing.

GPP-20

29,Eur

(FR) Grille rilsanisée pour armoire PFV202-...
(NL) Rilsan-gecoat rooster voor koelkast PFV202-...

460x407 mm
0.01 m3
1 kg

FPP-20

22,Eur

(FR) Grille de fond rilsanisée pour armoire PV202-
(NL) Rilsan-gecoat bodemrooster voor koelkast PV202-

460x407 mm
0.01 m3
1 kg

GPN-20

29,Eur

(FR) Grille rilsanisée pour armoire NFT202...
(NL) Rilsan-gecoat rooster voor koelkast NFT202...

460x407 mm
0.01 m3
1 kg

FPN-20

22,Eur

(FR) Grille de fond rilsanisée pour armoire NFT202...
(NL) Rilsan-gecoat bodemrooster voor koelkast NFT202...

460x407 mm
0.01 m3
1 kg

CDS/K4

3,Eur

(FR) Clips (Kit 4 pièces) support grilles
(NL) Clips (Kit 4 stuks) steunroosters

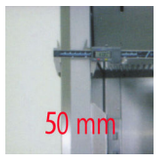
0.01 m3

(FR) Armoires frigorifiques 400 litres

- Dimensions internes: 477x470xh1590mm.
- Porte avec fermeture par joint magnétique (à pression) remplacement aisé sans outils, rappel automatique (blocage à 90°), poignée intégrée (non apparente et non saillante).
- Glissières thermoformées.
- Dispositif micro-interrupteur permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de l'ouverture porte.
- Serrure à clé de série.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Groupe compresseur logé à l'arrière.
- Évaporateur de type "Roll bond", ventilé.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- 4 grilles amovibles (495x428 mm) en acier plastifié.
- Isolation (50mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- 4 roulettes de mise en place et 2 pieds réglables.
- Eclairage LED (armoires vitrées).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Geventileerde koelkasten 400 liter

- Interne afmetingen: 477x470xh1590mm.
- Deur met magnetische sluiting (drukafdichting), eenvoudige vervanging zonder gereedschap, automatische terugkeer (90° vergrendeling), geïntegreerd handvat (niet uitstekend).
- Thermo-gevormde glijbanen.
- Microschakelaar die de ventilator van de verdamper stopt bij het openen van de deur.
- Standaard sleutelslot.
- Elektronische regeling, digitaal display.
- Compressoreenheid geplaatst aan de achterzijde.
- Geventileerde Roll bond type verdamper.
- Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.
- 4 verwijderbare roosters (495x428 mm) van geplastificeerd staal.
- Isolatie (50mm) in geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- 4 wielen voor plaatsing en 2 verstelbare poten.
- LED-verlichting (glazen kasten).
- Apparaat gebouwd in overeenstemming met geldende (CE) normen.



A↑G D

PFV402-R6X

+1+8°

1 383, Eur

(FR) **Armoire frigorifique, ventilée, 400 litres. acier inox**
- Porte pleine réversible.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure blanc en ABS moulé.

(NL) **Geventileerde koelkast, 400 liter. R.V.S.**
- Omkeerbare massieve deur.
- Buitenkant van roestvrij staal AISI 441, binnenkant van gegoten wit ABS.

590x645xh1860 mm

0.18 kW

230/1N 50Hz

80 kg

0.9 m3

A↑G B

PFV402-R6X/G

+1+8°

1 597, Eur

(FR) **Armoire frigorifique, vitrée, ventilée, 400 Lit. acier inox**
- Porte (double vitrage), non réversible.
- Éclairage interne de type LED.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure blanc en ABS moulé.
- Cadre de porte en ABS gris.

(NL) **Geventileerde koelkast, glazen deur, 400 liter. R.V.S.**
- Deur (dubbel glas), niet omkeerbaar.
- Interne LED-verlichting.
- Exterieur gemaakt van roestvrij staal AISI 441, interieur wit in gegoten ABS.
- Deurframe in grijs ABS.

590x645xh1860 mm

0.17 kW

230/1N 50Hz

87 kg

0.9 m3

A↑G D

PFV402-R6

+1+8°

1 269,Eur

(FR) **Armoire frigorifique, ventilée, 400 litres. blanc**
- Porte pleine réversible.
- Réalisation extérieure en tôle d'acier "Skinplate" blanc, intérieure blanc en ABS moulé.

(NL) **Geventileerde koelkast, 400 liter. wite**
- Omkeerbare massieve deur.
- Buitenkant gemaakt van wit Skinplate-staalplaat, binnenkant van gegoten wit ABS.

R600a Class 4 +/-

590x645xh1860 mm
0.18 kW
230/1N 50Hz
80 kg
0.9 m3

A↑G B

PFV402-R6/G

+1+8°

1 497,Eur

LED

(FR) **Armoire frigorifique, vitrée, ventilée, 400 Lit. blanc**
- Porte (double vitrage), non réversible.
- Eclairage interne de type LED.
- Réalisation extérieure en tôle d'acier "Skinplate" blanc, intérieure blanc en ABS moulé.
- Cadre de porte en ABS blanc.

(NL) **Geventileerde koelkast, glazen deur, 400 liter. wite**
- Deur (dubbel glas), niet omkeerbaar.
- Interne LED-verlichting.
- Buitenkant gemaakt van wit Skinplate-staalplaat, binnekant van wit gegoten ABS.
- Deurframe in wit ABS.

R600a Class 4 +/-

590x645xh1860 mm
0.17 kW
230/1N 50Hz
84 kg
0.9 m3

GPP-40

29,Eur

(FR) Grille rilsanisée pour armoire PFV402...
(NL) Rilsan-gecoat rooster voor koelkast PFV402...

460x407 mm
0.01 m3
1 kg

CDS/K4

3,Eur

(FR) Clips (Kit 4 pièces) support grilles
(NL) Clips (Kit 4 stuks) steunroosters

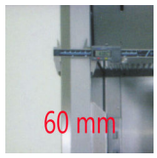
0.01 m3

(FR) Armoires de congélation statiques, 400 litres

- Dimensions internes: 477x470xh1590mm.
- Porte avec fermeture par joint magnétique (à pression) remplacement aisé sans outils, rappel automatique (blocage à 90°), poignée intégrée (non apparente et non saillante).
- Glissières thermoformées.
- Serrure à clé de série.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Évaporateur statiques "6 grilles pour évaporateur".
- Groupe compresseur logé à l'arrière.
- Dégivrage manuel.
- Isolation (60mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- 4 roulettes de mise en place et 2 pieds réglables.
- Eclairage LED (armoires vitrées)- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Statische diepvrieskasten, 400 liter

- Interne afmetingen: 477x470xh1590mm.
- Deur met magnetische afdichting (drukafdichting), eenvoudige vervanging zonder gereedschap, automatische terugroep (90° vergrendeling), geïntegreerd handvat (niet uitstekend).
- Thermo-gevormde glijbanen- Standaard sleutelslot.
- Elektronische regeling, digitaal display.
- Statische verdamper met 6 "verdampingsroosters".
- Compressoreenheid geplaatst aan de achterzijde.
- Manuele ontdooiing.
- Isolatie (60mm) in geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- 4 wielen voor plaatsing en 2 verstelbare poten.
- LED-verlichting (glazen kasten)- Apparaat gebouwd in overeenstemming met geldende (CE) normen.



NFT402-R2X

-22°-16°

1 583,Eur

620x675xh1860 mm

0.32 kW

230/1N 50Hz

98 kg

0.9 m3

(FR) Armoire congélateur, statique, 400 litres. acier inox

- Porte pleine réversible.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure blanc en ABS moulé.

(NL) Statische diepvrieskast, 400 liter. R.V.S.

- Omkeerbare massieve deur.
- Buitenkant van roestvrij staal AISI 441, binnenkant wit van gegoten ABS.

NFT402-R2X/G

-22°-16°

2 124,Eur

620x675xh1860 mm

0.32 kW

230/1N 50Hz

98 kg

0.9 m3

(FR) Armoire congélateur statique, vitrée, 400 litres. acier inox

- Porte (triple vitrage), non réversible.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure blanc en ABS moulé.
- Cadre de porte en ABS gris.
- Eclairage interne de type LED.

(NL) Statische diepvrieskast, glazen deur, 400 liter. R.V.S.

- Deur (drievoudig glas), niet omkeerbaar.
- Buitenkant van roestvrij staal AISI 441, binnenkant wit van gegoten ABS.
- Deurframe in grijs ABS.
- Binnen LED-verlichting.

LED

NFT402-R2 -22°-16°

1 469,Eur

(FR) **Armoire congélateur, statique, 400 litres. blanc**
- Porte pleine réversible.
- Réalisation extérieure en tôle d'acier "Skinplate" blanc, intérieure blanc en ABS moulé.

(NL) **Statische diepvrieskast, 400 liter. wit**
- Omkeerbare massieve deur.
- Exterieur gemaakt van wit Skinplate-staalplaat, interieur wit van gegoten ABS.

620x675xh1860 mm

0.32 kW

230/1N 50Hz

96 kg

0.9 m3

A↑G D

NFT402-R2/G -22°-16°

2 039,Eur

LED

(FR) **Armoire congélateur statique, vitrée, 400 litres. blanc**
- Porte (triple vitrage), non réversible.
- Réalisation extérieure en tôle d'acier "Skinplate" blanc, intérieure blanc en ABS moulé.
- Cadre de porte en ABS gris.
- Eclairage interne de type LED.

(NL) **Statische diepvrieskast, glazen deur, 400 liter. wite**
- Deur (drievoudig glas), niet omkeerbaar.
- Exterieur gemaakt van wit Skinplate-staalplaat, interieur wit van gegoten ABS.
- Deurframe in grijs ABS.
- Interne LED-verlichting.

620x675xh1860 mm

0.32 kW

230/1N 50Hz

96 kg

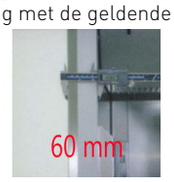
0.9 m3

(FR) Armoires frigorifiques ventilées, 525 litres

- Réalisation intérieure en ABS moulé blanc.
- Dimensions internes: 650x538xh1480mm.
- Porte (réversible) avec fermeture par joint magnétique (à pression) remplacement aisé sans outils, poignée intégrée (non apparente et non saillante).
- Glissières thermoformées.
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Fermeture de porte avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Dispositif micro-interrupteur permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de l'ouverture de la porte (frigo ventilé).
- Serrure à clé de série.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Isolation (60mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- Groupe compresseur logé dans la partie inférieure.
- 4 roulettes de mise en place et 2 pieds réglables.
- Eclairage LED (armoires vitrées)- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Geventileerde koelkasten, 525 liter

- Wit gegoten ABS-interieur.
- Interne afmetingen: 650x538xh1480mm.
- Deur (omkeerbaar) met magnetische sluiting (druk), eenvoudige vervanging zonder gereedschap, geïntegreerd handvat (niet zichtbaar en niet uitstekend).
- Thermo-gevormde geleiders.
- Binnenbodem gestanst, afgeronde hoeken en randen.
- Deursluiting met automatische terugkeer (vergrendeling op 90°).
- Microschakelaar die de verdamperventilator stopt bij het openen van de deur (geventileerde koelkast).
- Standaard sleutelslot.
- Elektronische regeling, digitaal display.
- Isolatie (60mm) van geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- Compressoreenheid in het onderste gedeelte geplaatst.
- 4 wielen voor plaatsing en 2 verstelbare poten.
- LED verlichting (glazen kasten)- Apparaat gebouwd in overeenstemming met de geldende normen (CE).



A↑G C

PFV55/X-R6

+1 °+8 °

1 697, Eur

(FR) Frigo ventilé, 525 litres, GN2/1+600x400, inox

- Finition extérieure en acier inox AISI 441.
- Porte réversible.
- Évaporateur de type "Roll bond", ventilé.
- Livré avec 4 grilles.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.

(NL) Geventileerde koelkast, 525 liter, GN2/1+600x400, roestvrij staal

- Buitenkant afgewerkt in roestvrij staal AISI 441.
- Omkeerbare deur.
- Ventilerende Roll bond verdamper.
- Geleverd met 4 roosters.
- Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.

750x740xh1900 mm
0.2 kW
230/1N 50Hz
122 kg
1.22 m3

PB-647

35, Eur

(FR) Bac en polyéthylène alimentaire
(NL) Polyethylene bak voor voedingswaren

600x400xh130 mm
0.02 m3
1 kg

Diamond

JUMBO LINE EVO

B

PFV55/X-R6G

+1 °+8 °

1 982,Eur

750x740xh1900 mm

0.24 kW

230/1N 50Hz

122 kg

1.22 m3

(FR) **Frigo ventilé, 525 litres, vitrée, GN2/1+600x400, acier inox**

- Finition extérieure en acier inox AISI 441.
- Porte vitrée (triple vitrage), non réversible.
- Éclairage interne de type LED.
- Évaporateur de type "Roll bond", ventilé.
- Livré avec 4 grilles.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.

LED (NL) **Geventileerde koelkast, 525 liter, glazen deur, GN2/1+600x400, roestvrij staal**

- Buitenkant afgewerkt in roestvrij staal AISI 441.
- Glazen deur (driedubbel glas), niet omkeerbaar.
- Interne LED-verlichting.
- Ventilerende Roll bond-verdamper.
- Geleverd met 4 roosters.
- Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.

C

PFV55-R6

+1 °+8 °

1 554,Eur

750x740xh1900 mm

0.2 kW

230/1N 50Hz

118 kg

1.22 m3

(FR) **Frigo ventilé, 525 litres, GN2/1+600x400, blanc**

- Finition extérieure skinplate blanc.
- Porte réversible.
- Évaporateur de type "Roll bond", ventilé.
- Livré avec 4 grilles.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.

(NL) **Geventileerde koelkast, 525 liter, GN2/1+600x400, wit**

- Exterieur afwerking in Skinplate wit.
- Omkeerbare deur.
- Ventilerende Roll bond-verdamper.
- Geleverd met 4 roosters.
- Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.

B

PFV55-R6G

+1 °+8 °

1 868,Eur

750x740xh1900 mm

0.24 kW

230/1N 50Hz

118 kg

1.22 m3

(FR) **Frigo ventilé, porte vitrée, 525 litres, GN2/1+600x400, blanc**

- Finition extérieure "Skinplate" blanc.
- Porte vitrée (triple vitrage), non réversible.
- Éclairage interne de type LED.
- Évaporateur de type Roll bond, ventilé.
- Livré avec 4 grilles.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.

LED (NL) **Geventileerde koelkast, glazen deur, 525 liter, GN2/1+600x400, wit**

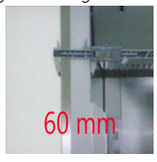
- Exterieur afwerking in Skinplate wit.
- Glazen deur (driedubbel glas), niet omkeerbaar.
- Interne LED-verlichting.
- Ventilerende Roll bond-verdamper.
- Geleverd met 4 roosters.
- Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.

(FR) Armoires de congélation statiques, 525 litres

- Réalisation intérieure en ABS moulé blanc.
- Dimensions internes: 650x538xh1480mm.
- Porte (réversible) avec fermeture par joint magnétique (à pression) remplacement aisé sans outils, poignée intégrée (non apparente et non saillante).
- Glissières thermoformées.
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Fermeture de porte avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Dispositif micro-interrupteur permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de l'ouverture porte.
- Serrure à clé de série.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Isolation (60mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- Groupe compresseur en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – humidité relative 55%), logé dans la partie inférieure.
- 4 roulettes de mise en place et 2 pieds réglables.
- Eclairage LED (armoires vitrées)- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Statische diepvrieskasten, 525 liter

- Wit gegoten ABS interieur.
- Interne afmetingen: 650x538xh1480mm.
- Deur (omkeerbaar) met magnetische sluiting (drukafdichting), eenvoudige vervanging zonder gereedschap, geïntegreerd handvat (niet zichtbaar en niet uitstekend).
- Thermo gevormde geleiders.
- Binnenbodem gestanst, afgeronde hoeken en randen.
- Deursluiting met automatische terugkeer (vergrendeling op 90°).
- Microschakelaar die de verdamperventilator stopt bij het openen van de deur.
- Standaard sleutelslot.
- Elektronische regeling, digitaal display.
- Isolatie (60mm) van geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- Compressoreenheid in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C / relatieve vochtigheid 55%), in het onderste gedeelte geplaatst.
- 4 wielen voor plaatsing en 2 verstelbare poten.
- LED verlichting (glazen kasten)- Apparaat gebouwd in overeenstemming met de geldende



NFT55/X-R2

-22°-18°

1 839,Eur

750x740xh1900 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

116 kg

1.22 m3

(FR) **Congélateur statique, 525 litres, GN2/1+600x400, inox**

- Finition extérieure en acier inox AISI 441.
- Porte réversible.
- Évaporateurs statiques "6 grilles pour évaporateur".
- Dégivrage manuel.
- Fond intérieur avec bouchon de drain (gros entretien).

(NL) **Statische diepvrieskast, 525 liter, GN2/1+600x400, roestvrij staal**

- Externe afwerking in roestvrij staal AISI 441.
- Omkeerbare deur.
- Statische verdamper met 6 "verdampersroosters".
- Handmatige ontdooiing.
- Binnenbodem met afvoerplug (voor grondige reiniging).

PB-647

35,Eur

600x400xh130 mm

0.02 m3

1 kg

(FR) **Bac en polyéthylène alimentaire**
(NL) **Polyethylene bak voor voedingswaren**

Diamond

JUMBO LINE EVO

NFT55/X-R2G

-22°-18°

2 495,Eur

750x740xh1900 mm

0.45 kW

230/1N 50Hz

136 kg

1.22 m3

LED

(FR) **Congélateur statique, vitrée, 525 litres, GN2/1+600x400, inox**

- Finition extérieure en acier inox AISI 441.
- Porte vitrée (triple vitrage), non réversible.
- Eclairage interne de type LED.
- Évaporateurs statiques "6 grilles pour évaporateur".
- Dégivrage manuel.
- Fond intérieur avec bouchon de drain (gros entretien).

(NL) **Statische diepvrieskast, glazen deur, 525 liter, GN2/1+600x400, roestvrij staal**

- Externe afwerking in roestvrij staal AISI 441.
- Glasdeur (drievoudig glas), niet omkeerbaar.
- Binnen LED-verlichtingssysteem.
- Statische verdampers met 6 "verdampingsroosters".
- Handmatige ontdooiing.
- Binnenbodem met afvoerplug (voor grondige reiniging).

NFT55-R2

-22°-18°

1 697,Eur

750x740xh1900 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

110 kg

1.22 m3

(FR) **Congélateur statique, 525 litres, GN2/1+600x400, blanc**

- Finition extérieure "skinplate" blanc.
- Porte réversible.
- Évaporateurs statiques "6 grilles pour évaporateur".
- Dégivrage manuel.
- Fond intérieur avec bouchon de drain (gros entretien).

(NL) **Statische diepvrieskast, 525 liter, GN2/1+600x400, wit**

- Buitenkant afwerking: witte skinplate.
- Omkeerbare deur.
- Statische verdamper met 6 "verdamperroosters".
- Handmatige ontdooiing.
- Binnenbodem met afvoerplug (voor grondige reiniging).

NFT55-R2G

-22°-18°

2 353,Eur

750x740xh1900 mm

0.45 kW

230/1N 50Hz

131 kg

1.22 m3

LED

(FR) **Congélateur statique, porte vitrée, 525 litres, GN2/1+600x400, blanc**

- Finition extérieure "skinplate" blanc.
- Porte vitrée (triple vitrage), non réversible.
- Éclairage interne de type LED.
- Évaporateurs statiques "6 grilles pour évaporateur".
- Dégivrage manuel.
- Fond intérieur avec bouchon de drain (gros entretien).

(NL) **Statische diepvrieskast, glazen deur, 525 liter, GN2/1+600x400, wit**

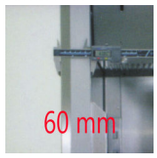
- Externe afwerking in witte skinplate.
- Glasdeur (drievoudig glas), niet omkeerbaar.
- Binnen LED-verlichting.
- Statische verdampers met 6 "verdampingsroosters".
- Handmatige ontdooiing.
- Binnenbodem met afvoerplug (voor grondige reiniging).

(FR) Armoires frigorifiques ventilées, 400 litres

- Réalisation en acier inox (alimentaire), intérieur AISI 304/441, châssis monocoque.
- Fond intérieur embouti et angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Porte réversible, fermeture assurée par joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).
- Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique. Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture de la porte. Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection.
- Régulateur électronique LED rouge. Plaque évaporative, couplée à un ventilateur, distribution homogène du froid. Dégivrage automatique, bac inférieur de récolte du condensat.
- Panneau accessible, groupe sur charnières.

(NL) Geventileerde koelkasten, 400 liter

- Gerealiseerd in R.V.S. (voor voeding), AISI 304/441 binnenkant, monocoque frame.
- Diepgetrokken bodem en afgeronde hoeken en kanten (zonder oneffenheden).
- Omkeerbare deur met magnetische afdichting (gemakkelijk te vervangen zonder gereedschap). Scharnieren met 100° aanslag, sluiten met automatische terugloop. Microschakelaar, waarmee de verdamperventilator kan worden gestopt wanneer de deur wordt geopend. Bovenpaneel voor toegang tot de compressoreenheid, scharnierend voor gemakkelijke inspectie.
- Rode LED elektronische regelaar. Verdamperplaat, gekoppeld aan een ventilator, voor een gelijkmatige verdeling van de koude. Automatische ontdooiing, onderste condensbak.
- Toegangspaneel, scharnierende eenheid.



A↑G D

ID40-R6

0° +8°

1 966, Eur

(FR) Armoire frigorifique ventilée, 400 litres, 1 porte
- En dotation: 3 grilles (472x435 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Koelkast geventileerd, 400 liter, 1 deur
- Inbegrepen: 3 roosters (472x435 mm).
- 4 regelbare R.V.S. poten.

R600a Class 4 +/-

620x620xh1910 mm
0.42 kW
230/1N 50Hz
106 kg
0.87 m3

A↑G D

IE40-R9

-22° -18°

2 367, Eur

(FR) Armoire de congélation ventilée, 400 litres, 1 porte
- En dotation: 3 grilles (472x435 mm).
- Valve de dépression de série.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Vrieskast geventileerd, 400 liter, 1 deur
- Inbegrepen: 3 roosters (472x435 mm).
- Depressieklep standaard.
- 4 regelbare R.V.S. poten.

R290 Class 4 +/-

620x620xh1910 mm
0.38 kW
230/1N 50Hz
106 kg
0.87 m3

SLIM LINE PLUS

IDS40-R6

0° +5°

2 267,- Eur

(FR) **Armoire frigorifique pour poissons, 400 litres, 1 porte**
- En dotation: 5 bacs en plastique (480x410xh140mm).
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) **Geventileerde koelkast voor vis, 400 liter, 1 deur**
- Inbegrepen: 5 bakken in plastiek (480x410xh140mm).
- 4 regelbare R.V.S. poten.

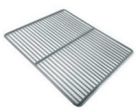
620x620xh1910 mm
0.42 kW
230/1N 50Hz
106 kg
0.87 m3

SPA4-NR

18,- Eur

(FR) **Couple de glissières (Dx & Gx) pour armoire 400 litres**
(NL) **Set geleiders (Dx & Gx) voor koelkast 400 liter**

0.01 m3



GA4-PO

30,- Eur

(FR) Grille rilsanisée pour armoire 400 litres
(NL) Rilsan-gecoat rooster voor koelkast 400 liter

472x435xh7 mm
0.01 m3
2 kg

SAC4-NR

33,- Eur

(FR) Serrure à clés
(NL) Slot met sleutels

0.01 m3

SBC4-NR

21,- Eur

(FR) Glissières (Dx & Gx) pour armoire poisson 400 litres
(NL) Geleiders (rechts & links) voor viskoelkast 400 liter

472x20xh30 mm
0.01 m3

BC4-NR

76,- Eur

(FR) Bac PVC pour armoire poisson 400 litres
(NL) Bak in PVC voor viskoelkast 400 liter

480x410xh140 mm
0.03 m3
1 kg

(FR) Armoires frigorifiques et congélation 550L / 1100L

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox austénitique (alimentaire). Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis, crémaillères en acier inox.
- Portes réversibles (prédisposition pour serrure à clé), joint magnétique, charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). Dispositif micro-interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de l'ouverture porte.
- Groupe compresseur logé en dessous de l'armoire. Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires. Dégivrage automatique, évaporation automatique du condensat.

(NL) Koel- en vrieskasten 550L / 1100L

- Binnen en buitenkant in R.V.S. austentisch (voeding). Diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken, roosters in R.V.S.
- Omkeerbare deuren (voorzien van slot met sleutel), magnetische dichting, scharnieren met veersysteem (blokkeert op 90°). Microschakelaar die de ventilator van de verdamper stopt bij het openen van de deur.
- Compressor onder de kast. Geventileerde verdamper behandeld tegen zouten en voedingszuren. Automatische ontdooiing, automatische verdamping van de condensatie.

PROFI LINE

HD706/R2

0° +8°

2 194,- Eur

690x720xh2065 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

120 kg

1.3 m3

(FR) Armoire frigorifique, ventilée, 1 porte (550 litres)

- En dotation: 3 grilles (560x542 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Koelkast, geventileerd, 1 deur (550 liter)

- Inbegrepen: 3 roosters (560x542mm).
- 4 regelbare R.V.S. poten.

HD1412/R2

0° +8°

3 084,- Eur

1385x720xh2065 mm

0.56 kW

230/1N 50Hz

227 kg

2.5 m3

(FR) Armoire frigorifique, ventilée, 2 portes, (1100 litres)

- En dotation: 6 grilles (560x542 mm) et 3 grilles de raccord (154x500 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Koelkast, geventileerd, 2 deuren (1100 liter)

- Inbegrepen: 6 roosters (560x542mm) en 3 aansluitingsroosters (154x500mm).
- 4 regelbare R.V.S. poten.

HE706/R2

-22° -15°

2 694,- Eur

690x720xh2065 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

120 kg

1.3 m3

(FR) Armoire de congélation, ventilée, 1 porte, (550 litres)

- En dotation: 3 grilles (560x542 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Vrieskast, geventileerd, 1 deur (550 liter)

- Inbegrepen: 3 roosters (560x542mm).
- 4 regelbare R.V.S. poten.

Réfrigeration • Koeling

PROFI LINE

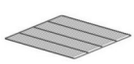
HE1412/R2

-22°-15°

3 623,Eur
1385x720xh2065 mm
0.74 kW
230/1N 50Hz
227 kg
2.5 m3

(FR) **Armoire de congélation, ventilée, 2 portes (1100 litres)**
- En dotation: 6 grilles (560x542 mm) et 3 grilles de raccord (154x500 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

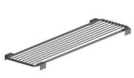
(NL) **Vrieskast, geventileerd, 2 deuren (1100 liter)**
- Inbegrepen: 6 roosters (560x542mm) en 3 aansluitingsroosters (154x500mm).
- 4 regelbare R.V.S. poten.



PR-5642

37,Eur
560x542 mm
0.01 m3
3 kg

(FR) Grille rilsanisée, armoires 550 -1100 litres
(NL) Gerilsaniseerde rooster, kasten 550 - 1100 liter



GR-PF

21,Eur
500x154 mm
0.01 m3

(FR) Petite grille de raccord, armoire 1100 litres
(NL) Kleine verbindingsrooster, kasten 1100 liter

KSCA-PL

33,Eur
0.01 m3

(FR) Kit serrure à clés, armoires 550-1100 litres
(NL) Kit sleutelslot, kasten 550-1100 litres

RAG4-RE

90,Eur
100 mm
0.02 m3
4 kg

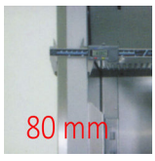
(FR) Kit 4 roues Ø100 pivotantes armoires, 2 avec freins
(NL) Kit van 4 zwenkwielen Ø100 voor kast, 2 met rem

(FR) Armoires frigorifiques et congélation GN 2/1

- Réalisation en acier inox (alimentaire), intérieur AISI 304, extérieur AISI 441.
- Joues latérales internes embouties.
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis. Fond muni d'un bouchon de drainage (gros entretien).
- Portes réversibles, fermeture par joint magnétique "à pression". Charnières avec arrêt à 100° fermeture avec rappel automatique.
- Dispositif micro-interrupteur, arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture de la porte.
- Groupe compresseur à "tampon". Panneau d'accessibilité sur charnières.
- Evaporateur(s) ventilé(s) traité(s) contre le sel et acides alimentaires ("coating").
- Régulateur digital, affichage LED "Wide".
- Eclairage interne.
- Isolation en polyuréthane sans CFC (80mm).

(NL) Koel- en vrieskasten GN 2/1

- Vervaardigd in R.V.S. (voor voeding), binnenkant AISI 304, buitenkant AISI 441.
- Diepgetrokken wangen aan de binnenkant.
- Diepgetrokken binnenachterkant, afgeronde hoeken. Achterkant uitgerust met een afvoerplug (voor groot onderhoud).
- Deuren omkeerbaar, sluiting met "magnetische drukdichting".
- Systeem met microschakelaar, die de ventilator van de verdamper stopt bij het openen van de deur.
- Koelgroep "geschrankt". Bovenpaneel met scharnieren.
- Verdamper(s) geventileerd, behandeld tegen zouten en voedinszuren "coating".
- Digitale regelaar met "Wide" LED-display.
- Binnenverlichting.
- Polyurethaan isolatie zonder CFK's (80 mm).



A↑G C

ID70/R6

-2° +8°

2 487, Eur

(FR) **Armoire frigorifique ventilée 700 Lit. 1 porte (GN 2/1), sur roues**
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 roues pivotantes.

(NL) **Koelkast geventileerd 700 liter, 1 deur GN 2/1, op wielen**
- Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 zwenkwielen.

693x856xh2145 mm	
0.19 kW	
230/1N 50Hz	
160 kg	
1.4 m3	

A↑G B

ID70/R6G

0° +8°

2 725, Eur

(FR) **Armoire frigorifique ventilée 700 Lit. 1 porte vitrée (GN 2/1), sur roues**
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 roues pivotantes.

(NL) **Koelkast geventileerd 700 liter, 1 glazen deur (GN 2/1), op wielen**
- Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 zwenkwielen.

693x856xh2145 mm	
0.19 kW	
230/1N 50Hz	
258 kg	
2.9 m3	

A↑G E

IE70/R9

-25°-15°

3 209,Eur

(FR) **Armoire de congélation ventilée 700 Lit. 1 porte GN 2/1, sur roues**
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm).
- Valve de dépression de série.
- 4 roues pivotantes.

(NL) **Vrieskast geventileerd 700 liter, 1 deur GN 2/1, op wielen**
- Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm).
- Depressieklep standaard inbegrepen.
- 4 zwenkwielen.

693x856xh2145 mm

0.48 kW

230/1N 50Hz

160 kg

1.4 m3

A↑G F

IE70/R9G

-22°-15°

3 791,Eur

(FR) **Armoire de congélation ventilée 700 Lit. 1 porte vitrée GN 2/1, sur roues**
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm).
- Contre porte avec résistance chauffante.
- Valve de dépression de série. 4 roues pivotantes.

(NL) **Vrieskast geventileerd 700 liter, 1 glazen deur GN 2/1, op wielen**
- Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm).
- Binnendeur met warmteweerstand.
- Depressieklep standaard inbegrepen. 4 zwenkwielen.

693x856xh2145 mm

0.48 kW

230/1N 50Hz

156 kg

1.49 m3

A↑G C

ID140/R9

-2°+8°

3 871,Eur

(FR) **Armoire frigorifique ventilée 1400 Lit. 2 portes GN 2/1, sur roues**
- Evaporateur surdimensionné, ventilé.
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) par porte.
- 4 roues pivotantes.

(NL) **Koelkast geventileerd 1400 liter, 2 deuren GN 2/1, op wielen**
- Oversized verdamper, geventileerd.
- Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) per deur.
- 4 zwenkwielen.

1358x856xh2145 mm

0.21 kW

230/1N 50Hz

240 kg

2.75 m3

ID140/R9G

0° +8°

4 282, Eur

(FR) **Armoire frigorifique ventilée 1400 Lit. 2 portes vitrées (GN 2/1), sur roues**
- Évaporateur surdimensionné, ventilé.
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) par porte.
- 4 roues pivotantes.

(NL) **Koelkast geventileerd 1400 liter, 2 glazen deuren GN 2/1, op wielen**
- Oversized, geventileerde verdamper.
- Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) per deur.
- 4 zwenkwielen.

1358x856xh2145 mm
0.21 kW
230/1N 50Hz
244 kg
2.9 m3

IE140/R9

-25°- 15°

5 110, Eur

(FR) **Armoire de congélation ventilée 1400 Lit. 2 portes GN 2/1, sur roues**
- Evaporateur surdimensionné, ventilé. Valve de dépression de série.
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) par porte.
- 4 roues pivotantes.

(NL) **Vrieskast geventileerd 1400 liter, 2 deuren GN 2/1, op wielen**
- Oversized verdamper, geventileerd. Depressieklep standaard inbegrepen.
- Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) per deur.
- 4 zwenkwielen.

1358x856xh2145 mm
0.75 kW
230/1N 50Hz
240 kg
2.75 m3

IE140/R9G

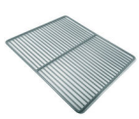
-22°- 15°

6 377, Eur

(FR) **Armoire de congélation ventilée 1400 Lit. 2 portes vitrées GN 2/1, sur roues**
- Evaporateur surdimensionné, ventilé. Valve de dépression de série.
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) par porte.
- 4 roues pivotantes.

(NL) **Vrieskast geventileerd 1400 liter, 2 glazen deuren GN 2/1, op wielen**
- Oversized verdamper, geventileerd. Depressieklep standaard inbegrepen.
- Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) per deur.
- 4 zwenkwielen.

1358x856xh2145 mm
0.75 kW
230/1N 50Hz
244 kg
2.9 m3

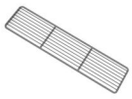


G21R-RE

60, Eur

(FR) Grille rilsanisée GN 2/1
(NL) Gerilsaniseerd rooster GN 2/1

530x650xh30 mm
0.14 m3
3 kg



RFP-RE

49,Eur

(FR) Grille raccord central 1400L.
(NL) Verbindings rooster voor kast 1400L.

200x600xh4 mm
0.01 m3

ULP-RE

32,Eur

(FR) Glissières dx + gx armoire 1400L
(NL) Geleiders links en rechts kast 1400L

655x15xh31 mm
0.01 m3

KSG-RE

34,Eur

(FR) Kit serrure avec clés, grande porte armoires
(NL) Kit slot met sleutels, grote deur kasten

0.01 m3

RAG4-RE

90,Eur

(FR) Kit 4 roues Ø100 pivotantes armoires, 2 avec freins
(NL) Kit van 4 zwenkwielen Ø100 voor kast, 2 met rem

100 mm
0.02 m3
4 kg

PRX4-RE

60,Eur

(FR) Kit 4 pieds réglables en inox pour armoires
(NL) Kit van 4 regelbare poten in RVS voor kasten

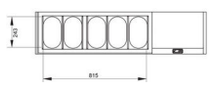
h80/105 mm
0.02 m3
3 kg

(FR) Structures réfrigérées GN 1/4, avec couvercle inox

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 441.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois.
- NB: livrée sans bacs GN.

(NL) Gekoelde structuren GN 1/4, R.V.S deksel

- Binnen- en buitenkant vervaardigd in R.V.S. (voor voeding) AISI 441.
- Verdamper op koperen spoel, ingebouwd in de onderkant en wanden.
- NB: geleverd zonder bakken GN.



SX132G/CP9

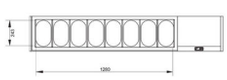
0° +8°

1 487, Eur

(FR) **Structure réfrigérée GN 5x1/4 , avec couvercle**
- Capacité: 5x GN1/4 h150 mm.

(NL) **Gekoelde structuur GN 5x1/4 , met deksel**
- Capaciteit: 5x GN1/4 h150 mm.

1330x324xh387/401 mm	
0.14 kW	
230/1N 50Hz	
44 kg	
0.23 m3	



SX175G/CP9

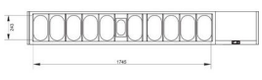
0° +8°

1 612, Eur

(FR) **Structure réfrigérée GN 8x1/4, avec couvercle**
- Capacité: : 8x GN1/4 h 150 mm.

(NL) **Gekoelde structuur GN 8x1/4, met deksel**
- Capaciteit: : 8x GN1/4 h 150 mm.

1795x324xh387/401 mm	
0.14 kW	
230/1N 50Hz	
54 kg	
0.27 m3	



SX219G/CP9

0° +8°

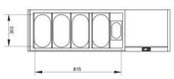
1 977, Eur

(FR) **Structure réfrigérée GN 10x1/4, 1x1/9, avec couvercle**
- Capacité: 10x GN1/4, 1x 1/9 h 150 mm. Barrettes de support bacs GN 1/9, livrées de série.

(NL) **Gekoelde structuur GN 10x1/4, 1x1/9,, met deksel**
- Capaciteit: 10x GN1/4, 1x 1/9 h 150 mm. Ondersteuningslatten voor bakken GN 1/9, standaard bijgeleverd.

2260x324xh387/401 mm	
0.19 kW	
230/1N 50Hz	
65 kg	
0.34 m3	

GASTRO LINE PLUS

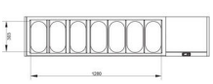


SY132G/CP9

(FR) **Structure réfrigérée GN 4x1/3, 1x1/9, avec couvercle**
- Capacité: GN 4x1/3, 1x1/9 h 150 mm.
- Barrettes de support bacs GN 1/9, livrées de série.

(NL) **Gekoelde structuur GN 4x1/3, 1x1/9,, met deksel**
- Capaciteit: GN 4x1/3, 1x1/9 h 150 mm.
- Ondersteuningslatten voor bakken GN 1/9, standaard bijgeleverd.

1 523, Eur	
1330x384xh387/401 mm	
0.14 kW	
230/1N 50Hz	
49 kg	
0.32 m3	

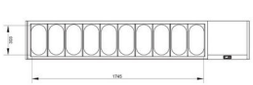


SY175G/CP9

(FR) **Structure réfrigérée GN 7x1/3, avec couvercle**
- Capacité: GN 7x1/3 mm.

(NL) **Gekoelde structuur GN 7x1/3, met deksel**
- Capaciteit: GN 7x1/3 mm.

1 653, Eur	
1795x384xh387/401 mm	
0.14 kW	
230/1N 50Hz	
59 kg	
0.4 m3	



SY219G/CP9

(FR) **Structure réfrigérée GN 10x1/3, avec couvercle**
- Capacité: GN 10x1/3 h 150 mm

(NL) **Gekoelde structuur GN 10x1/3, met deksel**
- Capaciteit: GN 10x1/3 h 150 mm

2 027, Eur	
2260x384xh387/401 mm	
0.19 kW	
230/1N 50Hz	
69 kg	
0.48 m3	

P/ST1-3 — 189,Eur

h190 mm

(FR) Kit de 4 pieds en inox pour structures GN 1/3, réglables

(NL) Kit van 4 R.V.S. poten voor structuren GN 1/3, regelbaar

• FOR GASTRO LINE PLUS GN1/3, h 155/195 mm

P/ST1-4 — 189,Eur

h190 mm

(FR) Kit de 4 pieds en inox pour structures GN 1/4, réglables

(NL) Kit van 4 R.V.S . poten voor structuren GN 1/4, regelbaar

• FOR GASTRO LINE PLUS GN1/4, h 155/195 mm

SX-BAR1/3/P9 — 12,Eur

325x15xh11 mm

(FR) Barrette de suspension structure GN 1/3

(NL) Ophangingslat structuur GN 1/3

SX-BAR1/4/P9 — 12,Eur

265x25xh11 mm

(FR) Barrette de suspension structure GN 1/4

(NL) Ophangingslat structuur GN 1/4

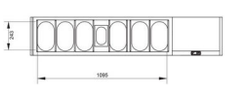
Refrigerated Topping Shelves

(FR) Structures réfrigérées GN 1/4 avec vitres

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 441.
- Vitres supérieures et latérales en verre trempé, (10 mm).
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois.
- NB: livrée sans bacs GN.

(NL) Gekoelde structuren GN 1/4 met rechte ruit

- Binnen en buitenkant vervaardigd in R.V.S. (voor voeding) AISI 441.
- Ruiten, boven-en zijkant in gehard glas, (10 mm).
- Verdamper op koperen spoel, ingebouwd in de wanden.
- N.B.: geleverd zonder GN-bakken.



SX160G/PP9

0° +8°

1 490, Eur

(FR) **Structure réfrigérée GN 6x1/4, 1x1/9, avec vitre droite**
- Capacité: 6x GN1/4, 1x GN1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

(NL) **Gekoelde structuur GN 6x1/4, 1x1/9, met rechte ruit**
- Capaciteit: 6x GN1/4, 1x GN1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

R290 Class 4 +/-

1610x324xh387/401 mm
0.14 kW
230/1N 50Hz
66 kg
0.27 m3

SX198G/PP9

0° +8°

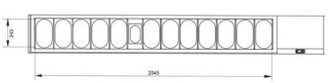
1 606, Eur

(FR) **Structure réfrigérée GN 9x1/4, avec vitre droite**
- Capacité: GN 9x GN1/4 h150 mm

(NL) **Gekoelde structuur GN 9x1/4, met rechte ruit**
- Capaciteit: : GN 9x GN1/4 h150 mm

R290 Class 4 +/-

2020x324xh387/401 mm
0.14 kW
230/1N 50Hz
72 kg
0.34 m3



SX249G/PP9

0° +8°

1 952, Eur

(FR) **Structure réfrigérée GN 12x1/4, 1x1/9, avec vitre droite**
- Capacité: GN 12x 1/4, 1x 1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

(NL) **Gekoelde structuur GN 12x1/4, 1x1/9,, met rechte ruit**
- Capaciteit: GN 12x 1/4, 1x 1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

R290 Class 4 +/-

2560x324xh387/401 mm
0.19 kW
230/1N 50Hz
95 kg
0.41 m3

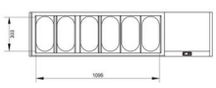
SY160G/PP9

1 520,- Eur

(FR) **Structure réfrigérée GN 6x1/3, avec vitre droite**
• Capacité: GN 6x 1/3 h150 mm.

(NL) **Gekoelde structuur GN 6x1/3, met rechte ruit**
• Capaciteit: GN 6x 1/3 h150 mm.

1610x384xh387/401 mm
0.14 kW
230/1N 50Hz
69 kg
0.26 m3



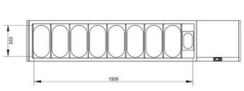
SY198G/PP9

1 639,- Eur

(FR) **Structure réfrigérée GN 8x1/3, 1x1/9, avec vitre droite**
• Capacité: GN 8x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

(NL) **Gekoelde structuur GN 8x1/3, 1x1/9,, met rechte ruit**
• Capaciteit: GN 8x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

2020x384xh387/401 mm
0.14 kW
230/1N 50Hz
77 kg
0.32 m3



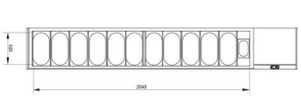
SY249G/PP9

2 005,- Eur

(FR) **Structure réfrigérée GN 11x1/3, 1x1/9, avec vitre droite**
• Capacité: GN 11x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

(NL) **Gekoelde structuur GN 11x1/3, 1x1/9, met rechte ruit**
• Capaciteit: GN 11x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

2560x384xh387/401 mm
0.19 kW
230/1N 50Hz
100 kg
0.4 m3



Refrigerated Topping Shelves

P/ST1-3 — 189,Eur

h190 mm

(FR) Kit de 4 pieds en inox pour structures GN 1/3, réglables

(NL) Kit van 4 R.V.S. poten voor structuren GN 1/3, regelbaar

• FOR GASTRO LINE PLUS GN1/3, h 155/195 mm

P/ST1-4 — 189,Eur

h190 mm

(FR) Kit de 4 pieds en inox pour structures GN 1/4, réglables

(NL) Kit van 4 R.V.S . poten voor structuren GN 1/4, regelbaar

• FOR GASTRO LINE PLUS GN1/4, h 155/195 mm

SX-BAR1/3/P9 — 12,Eur

325x15xh11 mm

(FR) Barrette de suspension structure GN 1/3

(NL) Ophangingslat structuur GN 1/3

SX-BAR1/4/P9 — 12,Eur

265x25xh11 mm

(FR) Barrette de suspension structure GN 1/4

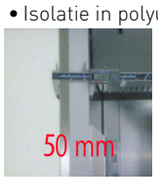
(NL) Ophangingslat structuur GN 1/4

(FR) Soubassements réfrigérés avec tiroirs, Gastronorm

- Conception Monocoque. Réalisation intérieure et extérieure (Top inclus) en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière également).
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Tiroirs avec poignées ergonomiques, sur glissières télescopiques, fermeture assurée par des joints magnétiques "à pression".
- Groupe compresseur incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé.
- Accessibilité frontale du groupe compresseur, facilité d'inspection.
- Evaporateur ventilé, positionné entre les portes.
- Régulateur électronique, écran de contrôle en façade avec LED.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur.
- Evaporation automatique du condensât.
- Isolation en polyuréthane sans CFC (50mm).

(NL) Gekoelde onderstellen met laden, Gastronorm

- Monocoque-ontwerp. Binnen en buitenkant (Top inbegrepen) in R.V.S. (voor voeding) AISI 304 (achterkant eveneens).
- Gestempelde binnenbodem, afgeronde hoeken (zonder oneffenheden).
- Laden met ergonomische handgreep, op telescopische geleiders, sluiting gegarandeerd met magnetische drukdichting.
- Compressoreenheid ingebouwd in kast (rechts), geventileerde condensor.
- Frontale toegang tot de compressor, voor een gemakkelijke inspectie.
- Verdamper geventileerd, geplaatst tussen de deuren.
- Elektronische regelaar, controlescherm op de voorkant met LED.
- Automatische ontdooiing van de verdamper.
- Automatische verdamping van het condenswater.
- Isolatie in polyurethaan zonder CFK (50mm).



600

N65/R212G-9G

-2° +8°

2 798, Eur

(FR) **Soubassement réfrigéré, 2 tiroirs GN 1/2 + 1/3-h200 mm**
- Version 2 tiroirs GN 1/2 + 1/3 (H. de charge max. 300 mm).
- 1 évaporateur ventilé "traité ".
- 6 pieds en inox, réglables.

(NL) **Gekoeld onderstel, 2 laden GN 1/2+1/3-h200 mm**
- Versie 2 laden GN 1/2 + 1/3 (Max. laad h. 300 mm).
- 1 geventileerde " behandelde " verdamper.
- 6 regelbare R.V.S. poten.

1200x600xh570/610 mm	
0.4 kW	
230/1N 50Hz	
100 kg	
0.75 m3	

N65/R316G-9H

-2° +8°

3 462, Eur

(FR) **Soubassement réfrigéré, 3 tiroirs GN 1/2 + 1/3 h200 mm**
- Version 3 tiroirs GN 1/2 + 1/3 (H. de charge max. 300 mm).
- 1 évaporateur ventilé "traité". 6 pieds en inox, réglables.

(NL) **Gekoeld onderstel, 3 laden GN 1/2 + 1/3 h200 mm**
- Versie 3 laden GN 1/2 + 1/3 (Max. laad h. 300 mm).
- 1 geventileerde " behandelde " verdamper. 6 regelbare R.V.S. poten.

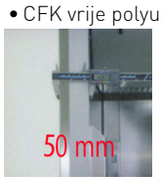
1600x600xh570/610 mm	
0.4 kW	
230/1N 50Hz	
120 kg	
0.99 m3	

(FR) Soubassements réfrigérés avec tiroirs, Gastronorm

- Conception Monocoque. Réalisation intérieure et extérieure (Top inclus), en acier inox (Alimentaire) AISI 304 (arrière également).
- Fond intérieur embouti et angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Tiroirs avec poignées ergonomiques, sur glissières télescopiques, fermeture assurée par des joints magnétiques "à pression" (remplacement aisé, sans outillage).
- Groupe compresseur incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé.
- Accessibilité frontale du groupe compresseur, facilité d'inspection.
- Evaporateur ventilé, positionné entre les portes.
- Régulateur électronique, écran de contrôle en façade avec LED.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur.
- Evaporation automatique du condensât.
- Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm).

(NL) Gekoelde onderstellen met laden, Gastronorm

- Monocoque-ontwerp. Binnen en buitenkant (Top inbegrepen) in R.V.S. (voor voeding) AISI 304 (achterkant eveneens).
- Gestempelde binnenbodem, afgeronde hoeken (zonder oneffenheden).
- Laden met ergonomische handgrepen, op telescopische geleiders, afgesloten door magnetische drukafdichtingen (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig).
- Compressoreenheid ingebouwd in de kast (rechts), geventileerde condensor.
- Toegang tot de compressoreenheid aan de voorkant voor eenvoudige inspectie.
- Geventileerde verdamper tussen de deuren.
- Elektronische besturing, bedieningsscherm op voorpaneel met LED.
- Automatische verdamperontdooiing.
- Automatische condensaatverdamping.
- CFK vrije polyurethaan isolatie (50 mm).



700

N77/R212G-9A

-2° +8°

2 638,- Eur

(FR) **Soubassement réfrigéré, 2 tiroirs GN 1/1 h.200 mm**
- Version 2 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 300 mm).
- 1 évaporateur ventilé "traité".
- 6 pieds en inox, réglables.

(NL) **Gekoeld onderstel, 2 laden GN 1/1-h 200 mm**
- Versie 2 laden GN 1/1 max. Laadhoogte 300 mm.
- 1 geventileerde " behandelde " verdamper.
- 6 regelbare R.V.S. poten.

1200x700xh570/610 mm	
0.4 kW	
230/1N 50Hz	
115 kg	
0.85 m3	

N77/R212G-9D

-2° +8°

3 100,- Eur

(FR) **Soubassement réfrigéré, 4x 1/2 tiroirs GN 1/1-h 100 mm**
- Version 4 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 110 mm).
- 1 Evaporateur traité contre les sels et les acides alimentaires "coating".
- 6 pieds en inox, réglables.
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche).

(NL) **Gekoeld onderstel, 4x1/2 laden GN 1/1-h 100 mm**
- Versie 4 laden GN 1/1 (max. Laadhoogte 110 mm).
- 1 geventileerde Verdamper behandeld tegen zouten en voedingszuren "coating".
- 6 regelbare R.V.S. poten.
- Elektronische regelaar (in gesloten doos, waterdicht).

1200x700xh645/705 mm	
0.16 kW	
230/1N 50Hz	
129 kg	
0.84 m3	

N77/R316G-9E

-2° +8°

4 010, Eur

(FR) **Soubassement réfrigéré, 6x 1/2 tiroirs GN 1/1-h 100 mm**
- Version 6 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 110 mm).
- 1 évaporateur ventilé "traité". 6 pieds en inox, réglables.

(NL) **Gekoeld onderstel, 6x1/2 laden GN1/1-h 100 mm**
- Versie 6 laden GN 1/1 (max. Laadhoogte 110 mm).
- 1 geventileerde " behandelde " verdamper. 6 regelbare R.V.S. poten.

1600x700xh570/610 mm
0.4 kW
230/1N 50Hz
170 kg
1.15 m3

N77/R316G-9B

-2° +8°

3 299, Eur

(FR) **Soubassement réfrigéré, 3 tiroirs GN 1/1-h 200 mm**
- Version 3 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 300 mm).
- 1 évaporateur ventilé "traité". 6 pieds en inox, réglables.

(NL) **Gekoeld onderstel, 3 laden GN 1/1-h 200 mm**
- Versie 3 laden GN 1/1 (max. Laadhoogte 300 mm).
- 1 geventileerde " behandelde " verdamper. 6 regelbare R.V.S. poten.

1600x700xh570/610 mm
0.4 kW
230/1N 50Hz
160 kg
1.15 m3

N77/R420G-9F

-2° +8°

4 778, Eur

(FR) **Soubassement réfrigéré, 8x 1/2 tiroirs GN 1/1-h 100 mm**
- Version 8 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 110 mm).
- 2 évaporateurs ventilés "traités".
- 6 pieds en inox, réglables.

(NL) **Gekoeld onderstel, 8X 1/2 laden GN1/1-h 100 mm**
- Versie 8 laden GN 1/1 (max. Laadhoogte 110 mm).
- 2 geventileerde " behandelde " verdampers.
- 6 regelbare R.V.S. poten.

2050x700xh570/610 mm
0.6 kW
230/1N 50Hz
220 kg
1.46 m3

N77/R420G-9C

-2° +8°

3 806, Eur

(FR) **Soubassement réfrigéré, 4 tiroirs GN 1/1-h 200 mm**
- Version 4 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 300 mm).
- 2 évaporateurs ventilés "traités". 8 pieds en inox, réglables.

(NL) **Gekoeld onderstel, 4 laden GN 1/1-h 200 mm**
- Versie 4 laden GN 1/1 (max. Laadhoogte 300 mm).
- 2 geventileerde " behandelde " verdampers. 8 regelbare R.V.S. poten.

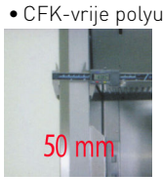
2050x700xh570/610 mm
0.6 kW
230/1N 50Hz
200 kg
1.46 m3

(FR) Soubassement congélateur avec tiroirs, Gastronorm

- Conception Monocoque.
- Réalisation intérieure et extérieure (Top inclus), en acier inox (Alimentaire) AISI 304 (arrière également).
- Fond intérieur embouti et angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Tiroirs avec poignées ergonomiques, sur glissières téléscopiques, fermeture assurée par des joints magnétiques "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), résistance électrique sur les contre-portes, permettant l'ouverture des tiroirs.
- Groupe compresseur incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé.
- Accessibilité frontale du groupe compresseur, facilité d'inspection.
- Evaporateur(s) ventilé, positionné entre les portes.
- Régulateur électronique, écran de contrôle en façade avec LED.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur, nombre des dégivrages programme d'usine (modifiables à souhait).
- Evaporation automatique du condensat.
- Isolation en polyuréthane sans CFC (50mm).

(NL) Vriesonderstel met laden, Gastronorm

- Monocoque ontwerp.
- Binnen en buiten (inclusief bovenkant) gemaakt van AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig).
- Gestempelde binnenbodem en afgeronde hoeken en randen (geen ruwe randen).
- Laden met ergonomische handgrepen, op telescopische geleiders, gesloten door magnetische "druk"-afdichtingen (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig), elektrische weerstand op -stormdeuren, waardoor laden kunnen worden geopend.
- Compressoreenheid ingebouwd in de kast (rechts), geventileerde condensor.
- Toegang aan de voorkant tot de compressoreenheid voor gemakkelijke inspectie.
- Geventileerde verdamper(s), geplaatst tussen de deuren.
- Elektronische besturing, bedieningsscherm op voorpaneel met LED.
- Automatische ontdooiing van de verdamper, aantal ontdooiingen in de fabriek geprogrammeerd (kan naar wens worden aangepast).
- Automatische condensaatverdamping.
- CFK-vrije polyurethaan isolatie (50 mm).



700

N77/B212G-9L

-20°-15°

3 632,Eur

(FR) **Soubassement congélateur, 2 tiroirs GN 1/1-h 200mm**
- Version 2 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 300 mm).
- 1 évaporateur ventilé "traité".
- 6 pieds en inox, réglables.

(NL) **Vriesonderstel, 2 laden GN 1/1-h 200mm**
- Versie 2 laden GN 1/1 (max. Laadhoogte 300 mm).
- 1 geventileerde " behandelde " verdamper.
- 6 regelbare R.V.S. poten.

1200x700xh570/610 mm	
0.5 kW	
230/1N 50Hz	
125 kg	
0.85 m3	

N77/B316G-9M

-20°-15°

4 282,Eur

(FR) **Soubassement congélateur, 3 tiroirs GN 1/1-h 200 mm**
- Version 3 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 300 mm).
- 2 évaporateurs ventilés "traités".
- 6 pieds en inox, réglables .

(NL) **Vriesonderstel, 3 laden GN 1/1-h 200 mm**
- Versie 3 laden GN 1/1 (max. Laadhoogte 300 mm).
- 2 geventileerde " behandelde " verdampers.
- 6 regelbare R.V.S. poten.

1650x700xh570/610 mm	
0.5 kW	
230/1N 50Hz	
170 kg	
1.14 m3	

RTG6-2R

305,Eur

(FR) Kit 5 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
(NL) Kit van 5 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h120 mm
0.02 m3
3 kg

RTG8-2R

395,Eur

(FR) Kit 7 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
(NL) Kit van 7 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h120 mm
0.03 m3
4 kg

COMPACT LINE EVO

(FR) Tables frigorifiques, Gastronorm

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox AISI 304.
- Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis.
- Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé (45mm).
- Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Accessibilité frontale avec charnières et serrure à clé.
- Groupe compresseur sur glissières.
- Régulateur électronique.
- Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. Portes (épaisseur 50mm) avec poignée intégrée, fermeture par joint magnétique "à pression" avec rappel automatique.
- 4 pieds réglables avec roulettes incorporées.

(NL) Koeltafellen, Gastronorm

- Buitenkant en binnenkant vervaardigd uit roestvrij staal AISI 304.
- Geperste bodem, alle hoeken en randen zijn afgerond.
- Geleverd met 1 rooster GN 1/1 per deur.
- Verdamper met "serpentijn" ingebed in de wanden (3 zijden), isolatie van geëxpandeerd polyurethaan (45 mm).
- Geventileerde opslagruimte, automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.
- Frontale toegankelijkheid met scharnieren en sleutelslot.
- Compressorunit op geleiders.
- Elektronische regelaar.
- Ventilatorcondensor met vetfilter.
- Deuren (50 mm dik) met geïntegreerde handgreep, sluiting door middel van "druk" magnetische afdichting met automatische terugkeer.
- 4 verstelbare poten met ingebouwde wieltjes.

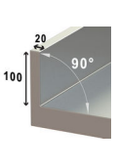
700

SA26/X2

(FR) **Table frigorifique 2 portes GN 1/1**
- Tablette supérieure en acier inox, démontable.

(NL) **Koeltafel 2 deuren GN 1/1**
- Roestvrijstalen bovenblad, afneembaar.

1 160,– Eur	
900x700xh880 mm	
0.14 kW	
230/1N 50Hz	
80 kg	
0.75 m3	



SA26/X2D

(FR) **Table frigorifique 2 portes GN 1/1, avec dosseret**
- Tablette supérieure en acier inox avec dosseret de 100mm (90°), démontable.

(NL) **Koeltafel 2 deuren GN 1/1, met achterwand**
- Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°), afneembaar.

1 218,– Eur	
900x700 mm	
0.14 kW	
2	
102 kg	
0.85 m3	

A T G C

SA26/C4

0 +8 0

1 622,Eur

(FR) **Table frigorifique 4x 1/2 tiroirs GN 1/1**
- 4x 1/2 tiroirs GN1/1.
- Tablette supérieure en acier inox, démontable.

(NL) **Koeltafel 4x 1/2 laden GN 1/1**
- 4x 1/2 GN1/1 laden.
- Roestvrijstalen bovenblad, afneembaar.

R600a Class 4 +/-

900x700xh880 mm
0.14 kW
230/1N 50Hz
114 kg
0.77 m3

A T G D

SA36/X3

0 +8 0

1 636,Eur

(FR) **Table frigorifique , 3 portes GN 1/1**
- Tablette supérieure en acier inox, démontable.

(NL) **Koeltafel 3 deuren GN 1/1**
- Roestvrijstalen bovenblad, afneembaar.

R290 Class 4 +/-

1365x700xh880 mm
0.23 kW
230/1N 50Hz
119 kg
1.1 m3

A T G D

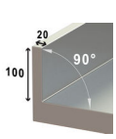
SA36/X3D

0 +8 0

1 718,Eur

(FR) **Table frigorifique , 3 portes GN 1/1, avec dosseret**
- Tablette supérieure en acier inox avec dosseret de 100mm (90°), démontable.

(NL) **Koeltafel 3 deuren GN 1/1, met achterwand**
- Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°), afneembaar.



R290 Class 4 +/-

1365x700xh880/980 mm
0.23 kW
230/1N 50Hz
135 kg
1.25 m3

A T G D

SA36/C6

0 +8 0

2 743,Eur

(FR) **Table frigorifique , 6x 1/2 tiroirs GN 1/1**
- 6x 1/2 tiroirs GN1/1.
- Tablette supérieure en acier inox, démontable

(NL) **Koeltafel 6x 1/2 laden GN 1/1**
- 6x 1/2 GN1/1 laden.
- Roestvrijstalen bovenblad, afneembaar.

R290 Class 4 +/-

1365x700xh880 mm
0.23 kW
230/1N 50Hz
135 kg
1.1 m3

COMPACT LINE EVO

(FR) Tables de congélation, Gastronorm

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox AISI 304.
- Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis.
- Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé (45mm), dégivrage manuel, auto évaporation du condensat.
- Accessibilité frontale avec charnières et serrure à clé.
- Groupe compresseur sur glissières.
- Régulateur électronique.
- Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse.
- Portes (épaisseur 50mm) avec poignée intégrée, fermeture assurée par joint magnétique avec rappel automatique.
- Résistance électrique sur chaque contre-porte.
- 4 pieds réglables avec roulettes incorporées.

(NL) Diepvriestafellen, Gastronorm

- Externe en interne constructie van roestvrij staal AISI 304.
- Gestempelde bodem, met afgeronde hoeken en randen.
- Geleverd met 1 rooster GN 1/1 per deur.
- Verdamper met "serpentijn" ingebed in de wanden (3 zijden), isolatie van geëxpandeerd.
- Frontale toegankelijkheid met scharnieren en sleutelslot.
- Compressorunit op geleiders.
- Elektronische regelaar.
- Ventilatorcondensor met vetfilter.
- Deuren (50 mm dikte) met geïntegreerde handgreep, sluiting verzekerd door magnetische afdichting met automatische terugkeer.
- Elektrische weerstand op elke binnendeur.
- 4 verstelbare poten met ingebouwde wieltjes.

700

A↑G D

SB26/B2

-18°-10°

1 347,Eur

(FR) **Table de congélation, 2 portes GN 1/1**
- Tablette supérieure en acier inox, démontable.

(NL) **Diepvriestafel 2 deuren GN 1/1**
- Roestvrijstalen bovenblad, afneembaar.

R290 Class 4 +/-

900x700xh880 mm

0.24 kW

230/1N 50Hz

89 kg

0.77 m3

A↑G E

SB36/B3

-18°-10°

1 859,Eur

(FR) **Table de congélation, 3 portes GN 1/1**
- Tablette supérieure en acier inox, démontable.

(NL) **Diepvriestafel 3 deuren GN 1/1**
- Roestvrijstalen bovenblad, afneembaar.

R290 Class 4 +/-

1365x700xh880 mm

0.27 kW

230/1N 50Hz

119 kg

1.1 m3

(FR) Tables réfrigérées ventilées

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire), top supérieur (40 mm).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox.
- Portes réversibles, avec poignées encastrées (non saillantes), joints magnétiques (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Groupe accessibilité frontale, disposé sur glissières "extractible". Evaporateur traité contre le sel et acides alimentaires.

(NL) Geventileerde koeltafels

- Monoblokstructuur, binnen en buitenkant in (voedings) R.V.S., bovenblad (40 mm).
- Binnenbodem in reliëf, met afvoerplug (groot onderhoud), afgeronde hoeken (zonder oneffenheden), roestvrijstalen rekken en geleiders (anti-kantel)- Omkeerbare deuren, met ingebouwd handvat (steekt niet uit), magnetische afdichting (eenvoudig te vervangen, zonder gereedschap), scharnieren met automatische terugloop (vergrendeling op 90°).
- Compressor toegankelijk langs de voorkant, geplaatst op "uittrekbare" geleiders.
- Geventileerde verdamper behandeld tegen zouten en voedingszuren.

600

A↑G C

BMIV15/R2

0° +8°

2 082,- Eur

(FR) **Table frigorifique, ventilée, 2 portes (245 Lit.)**
- En dotation: 2 grilles (405x460 mm), avec glissières.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) **Koeltafel, geventileerd, 2 deuren (245 Lit.)**
- Inbegrepen : 2 roosters (405x460 mm), met geleiders.
- 4 regelbare R.V.S. poten.

R290 Class 4 +/-

1500x600xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

98 kg

1.15 m3

A↑G C

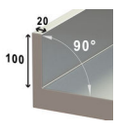
BMIV15/R2-BA

0° +8°

2 186,- Eur

(FR) **Table frigorifique, ventilée, 2 portes (245 Lit.)**
- Tablette supérieure en acier inox avec dosseret de 100mm (90°)

(NL) **Koeltafel, geventileerd, 2 deuren (245 Lit.)**
- Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°)



R290 Class 4 +/-

1500x600xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

98 kg

1.15 m3

PROFI LINE

BMIV20/R2

0° +8°

2 489,Eur

(FR) **Table frigorifique, ventilée, 3 portes (395 Lit.)**
- En dotation: 3 grilles (405x460 mm), avec glissières.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) **Koeltafel, geventileerd, 3 deuren (395 Lit.)**
- Inbegrepen: 3 roosters (405x460 mm), met geleiders.
- 4 regelbare R.V.S. -poten.

2015x600xh880/900 mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
125 kg
1.55 m3

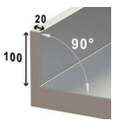
BMIV20/R2-BA

0° +8°

2 613,Eur

(FR) **Table frigorifique, ventilée, 3 portes (395 Lit.)**
- Tablette supérieure en acier inox avec dosseret de 100mm (90°)

(NL) **Koeltafel, geventileerd, 3 deuren (395 Lit.)**
- Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°)



2015x600xh880/900 mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
125 kg
1.55 m3

BC1/2-TP

537,Eur

(FR) **Kit bloc tiroirs (1/2 + 1/2), tables BMIV...**
(NL) **Kit ladenblok (1/2 + 1/2), tafels BMIV...**

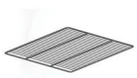
507x523xh309 mm
12 kg

GX-4046

33,Eur

(FR) **Glissières (DX & Gx) pour BMIV...**
(NL) **Rails (R & L) voor BMIV...**

462xh25 mm
0.01 m3



PR-4046

28,Eur

(FR) **Grille rilsanisé, tables BMIV..**
(NL) **Gerilsaniseerde rooster, voor tafels BMIV...**

405x460 mm
2 kg
0.01 m3

RTG4-P9 — 171, Eur

(FR) **Kit 4 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins**
(NL) **Kit van 4 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem**

h80 mm

3 kg

0.02 m3

RTG6-P9 — 256, Eur

(FR) **Kit 6 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins**
(NL) **Kit van 6 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem**

h80 mm

4 kg

0.03 m3

(FR) Tables réfrigérées ventilées, GASTRONORM

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire), top supérieur (40 mm). Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox.
- Portes réversibles, avec poignées encastrées (non saillantes), joints magnétiques (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°), 1 grille par porte.
- Groupe accessibilité frontale, disposé sur glissières "extractibles". Evaporateur traité contre le sel et acides alimentaires.

(NL) Geventileerde koeltafels, GASTRONORM

- Monoblock struktuur, binnen en buitenkant in austenitisch R.V.S. (geschikt voor voedingsmiddelen), bovenkant (40 mm). Gestempelde binnenbodem, met afvoerplug (groot onderhoud), afgeronde hoeken (zonder oneffenheden), roosters en rails (anti-kantelbaar) in R.V.S.
- Omkeerbare deuren, met ingebouwde handgrepen (steken niet uit), magnetische dichting (eenvoudig te vervangen, zonder gereedschap), scharnieren met automatische terugloop (vergrendeling op 90°).
- Geventileerde verdamper behandeld tegen zouten en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar).

700

A T G C

MR2/R2 — 0 +8 0 — 2 164, Eur

(FR) **Table frigorifique, ventilée, 2 portes GN 1/1 (260 Lit.)**
- En dotation: 2 grilles GN (325x535 mm), avec glissières.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) **Koeltafel, geventileerd, 2 deuren GN 1/1 (260 Lit.)**
- Inbegrepen: 2 GN roosters (325x535 mm), met geleiders.
- 4 regelbare R.V.S. poten.

R290 Class 4 +/-

1350x700xh880/900 mm

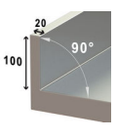
0.36 kW

230/1N 50Hz

112 kg

1.27 m3

PROFI LINE



MR2/R2-BA

(FR) Table frigorifique, ventilée, 2 portes GN 1/1 (260 Lit.)
- Tablette supérieure en acier inox avec dosseret de 100mm (90°)

(NL) Koeltafel, geventileerd, 2 deuren GN 1/1 (260 Lit.)
- Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°)

R290 Class 4 +/-

2 272,– Eur
1350x700xh880/900 mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
112 kg
1.27 m3

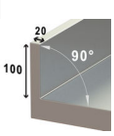
MR3/R2

(FR) Table frigorifique, ventilée, 3 portes GN 1/1(405 Lit.)
- En dotation: 3 grilles GN (325x535 mm), avec glissières.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Koeltafel, geventileerd, 3 deuren GN 1/1(405 Lit.)
- Inbegrepen: 3 roosters GN (325x535 mm), met rails.
- 4 regelbare R.V.S. poten.

R290 Class 4 +/-

2 481,– Eur
1800x700xh880/900 mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
139 kg
1.67 m3



MR3/R2-BA

(FR) Table frigorifique, ventilée, 3 portes GN 1/1 (405 Lit.)
- Tablette supérieure en acier inox avec dosseret de 100mm (90°)

(NL) Koeltafel, geventileerd, 3 deuren GN 1/1 (405 Lit.)
- Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°)

R290 Class 4 +/-

2 605,– Eur
1800x700xh880/900 mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
139 kg
1.67 m3

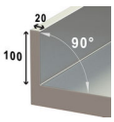
MR4/R2

(FR) Table frigorifique, ventilée, 4 portes GN 1/1 (550 Lit.)
- En dotation: 4 grilles GN (325x535 mm), avec glissières.
- 6 pieds en inox réglables.

(NL) Koeltafel, geventileerd, 4 deuren GN 1/1 (550 Lit.)
- Inbegrepen: 4 roosters GN (325x535 mm), met rails.
- 6 regelbare R.V.S. poten.

R290 Class 4 +/-

2 909,– Eur
2250x700xh880/900 mm
0.51 kW
230/1N 50Hz
166 kg
2.05 m3



MR4/R2-BA

3 054,Eur

(FR) **Table frigorifique, ventilée, 4 portes GN 1/1 (550 Lit.)**
- Tablette supérieure en acier inox avec dosseret de 100mm (90°)

(NL) **Koeltafel, geventileerd, 4 deuren GN 1/1 (550 Lit.)**
- Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°)

2250x700xh880/900 mm

0.51 kW

230/1N 50Hz

166 kg

2.05 m3

MC1/2-TP

537,Eur

(FR) **Kit bloc tiroirs (1/2 + 1/2), tables MR...**
(NL) **Kit ladenblok (1/2 +1/2), tafels MR...**

432x586xh309 mm

12 kg

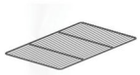
GX-5642

33,Eur

(FR) **Glissières (Dx et Gx), tables, tables pizza**
(NL) **Rails (R en L), tafels, pizzatafels**

562xh25 mm

0.01 m3



PR-3253

31,Eur

(FR) **Grille rilsanisée GASTRONORM 1/1**
(NL) **Gerilsaniseerde rooster GN 1/1**

325x535 mm

2 kg

0.01 m3

RTG4-P9

171,Eur

(FR) **Kit 4 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins**
(NL) **Kit van 4 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem**

h80 mm

3 kg

0.02 m3

RTG6-P9

256,Eur

(FR) **Kit 6 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins**
(NL) **Kit van 6 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem**

h80 mm

4 kg

0.03 m3

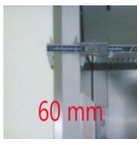
GASTRO LINE PLUS

(FR) Tables frigorifiques ventilées, GN 1/1

- Réalisation intérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304, extérieur AISI 441.
- Top supérieur indépendant (démontable), en acier inox AISI 304.
- Crémaillères et glissières en acier inox (anti basculantes).
- Fond intérieur embouti , angles et coins arrondis.
- Portes réversibles, fermeture par joint magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 100° et fermeture avec rappel automatique.
- Évaporateur(s) (surdimensionné) ventilé(s) ou statique(s) (87 % d'humidité relative), positionné(s) entre les portes. Évaporation automatique du condensat.

(NL) Geventileerde koeltafels, GN 1/1

- Binnenkant in R.V.S. (voor voeding) AISI 304, buitenkant in R.V.S. AISI 441.
- Onafhankelijke boven-top (afneembaar), in R.V.S. AISI 304.
- Bevestigingen en geleiders in R.V.S. (anti-kantelbaar).
- Diepgetrokken achterkant, afgeronde hoeken.
- Deuren omkeerbaar (zonder kit), sluiting met magnetische drukdichting.
- Verdamper(s) (oversized) geventileerd (of) statisch (87% relatieve vochtigheid), geplaatst tussen de deuren. Automatische verdamping van het condenswater.



700

DT131/P9

-2° +8°

2 549,- Eur

(FR) **Table frigorifique ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit.**
- 1 évaporateur ventilé.
- En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) **Koeltafel geventileerd, 2 deuren GN 1/1, 260 Lit.**
- 1 geventileerde verdamper.
- Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 (530x325 mm), per deur.
- 4 regelbare R.V.S. poten.

1330x700xh866/960 mm
0.18 kW
230/1N 50Hz
159 kg
1.11 m3

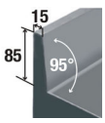
DT131/P9A

-2° +8°

2 677,- Eur

(FR) **Table frigorifique "murale" ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit.**

(NL) **Geventileerde koeltafel "met achterwand", 2 deuren GN 1/1, 260 liter**



1330x700xh866/960(+85) mm
0.18 kW
230/1N 50Hz
159 kg
1.11 m3

DT131/P9GX

-2° +8°

2 677,- Eur

(FR) **Table frigorifique ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit. groupe à gauche**

(NL) **Geventileerde koeltafel, 2 deuren GN 1/1, 260 Lit. groep aan linkerkant**

1330x700xh866/960 mm
0.18 kW
230/1N 50Hz
159 kg
1.11 m3

A↑G B

DT131/P9AGX

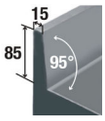
-2° +8°

2 811, Eur

(FR) **Table frigorifique "murale" ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit. groupe à gauche**

(NL) **Geventileerde koeltafel "met achterwand", 2 deuren GN 1/1, 260 Lit. groep aan linkerkant**

R290 Class 5 +/-



1330x700xh866/960(+85) mm
0.18 kW
230/1N 50Hz
159 kg
1.11 m3

A↑G B

DT131/P9A_EV

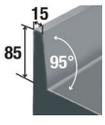
-2° +8°

3 483, Eur

(FR) **Table frigorifique "murale" ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit. avec évier**

(NL) **Geventileerde koeltafel "met achterwand", 2 deuren GN 1/1, 260 Lit. met spoelbak**

R290 Class 5 +/-



1330x700xh866/960(+85) mm
0.18 kW
230/1N 50Hz
159 kg
1.11 m3

A↑G B

DT178/P9

-2° +8°

3 046, Eur

(FR) **Table frigorifique ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit.**

- 2 évaporateurs ventilés.
- En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) **Geventileerde koeltafel, 3 deuren GN 1/1, 405 Lit.**

- 2 geventileerde verdampers.
- Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 (530x325 mm), per deur.
- 4 regelbare R.V.S. poten.

R290 Class 5 +/-

1795x700xh866/960 mm
0.25 kW
230/1N 50Hz
182 kg
1.48 m3

GASTRO LINE PLUS

B

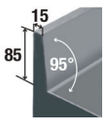
DT178/P9A

-2° +8°

3 198,Eur

(FR) Table frigorifique "murale" ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 litres

(NL) Geventileerde koeltafel "met achterwand", 3 deuren GN 1/1, 405 liter



1795x700xh866/960 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

182 kg

1.48 m3

B

DT178/P9GX

-2° +8°

3 198,Eur

(FR) Table frigorifique ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit. groupe a gauche

(NL) Geventileerde koeltafel, 3 deuren GN 1/1, 405 Lit. groep aan linkerkant

1795x700xh866/960 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

182 kg

1.48 m3

B

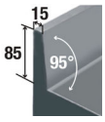
DT178/P9AGX

-2° +8°

3 358,Eur

(FR) Table frigorifique "murale" ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit. groupe à gauche

(NL) Geventileerde koeltafel "met achterwand", 3 deuren GN 1/1, 405 Lit. groep aan linkerkant



1795x700xh866/960 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

182 kg

1.48 m3

B

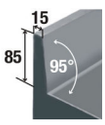
DT178/P9A_EV

-2° +8°

4 152, Eur

(FR) **Table frigorifique "murale" ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit. avec évier**

(NL) **Geventileerde koeltafel "met achterwand", 3 deuren GN 1/1, 405 Lit. met spoelbak**



1795x700xh866/960(+85) mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

182 kg

1.48 m3

B

DT224/P9

-2° +8°

3 613, Eur

(FR) **Table frigorifique ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 Lit.**

- 2 évaporateurs ventilés.
- En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte.
- 6 pieds en inox réglables.

(NL) **Koeltafel geventileerd, 4 deuren GN 1/1, 550 Lit.**

- 2 geventileerde verdampers.
- Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 (530x325 mm), per deur.
- 6 regelbare R.V.S. poten.

2260x700xh866/960 mm

0.38 kW

230/1N 50Hz

218 kg

1.85 m3

B

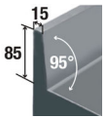
DT224/P9A

-2° +8°

3 794, Eur

(FR) **Table frigorifique "murale" ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 litres**

(NL) **Geventileerde koeltafel "met achterwand", 4 deuren GN 1/1, 550 liter**



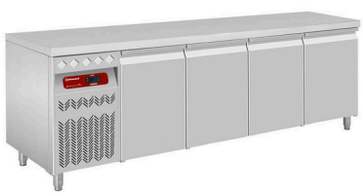
2260x700xh866/960(+85) mm

0.38 kW

230/1N 50Hz

218 kg

1.85 m3



B

DT224/P9GX

-2° +8°

3 794, Eur

(FR) **Table frigorifique ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 Lit. groupe a gauche**

(NL) **Geventileerde koeltafel, 4 deuren GN 1/1, 550 Lit. groep aan linkerkant**

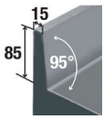
2260x700xh866/960 mm

0.38 kW

230/1N 50Hz

218 kg

1.85 m3



DT224/P9AGX

-2° +8°

3 984, Eur

(FR) **Table frigorifique "murale", ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 Lit. groupe à gauche**

(NL) **Geventileerde koeltafel "met achterwand", 4 deuren GN 1/1, 550 Lit. groep aan linkerkant**

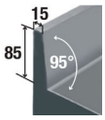
2260x700xh866/960(+85) mm

0.38 kW

230/1N 50Hz

218 kg

1.85 m3



DT224/P9A_EV

-2° +8°

4 896, Eur

(FR) **Table frigorifique "murale" ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 Lit. avec évier**

(NL) **Geventileerde koeltafel "met achterwand", 4 deuren GN 1/1, 550 Lit. met spoelbak**

2260x700xh866/960(+85) mm

0.38 kW

230/1N 50Hz

218 kg

1.85 m3

CA1/2-P9

904, Eur

(FR) Kit bloc 2 tiroirs (1/2+1/2 h200mm), pour DT..

(NL) Kit van 2 laden (1/2+1/2 h200mm), voor DT..

23 kg

DTS-7/P9

-2°+8° +4°+10°

4 384,Eur

(FR) **Table frigorifique ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit.& structure réfrigérée 7x GN1/6**

- Structure capacité 7x GN 1/6 (bacs en option).
- 2 évaporateurs ventilés.
- En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.
- NB: Pas de possibilité d'équipement de blocs tiroirs.

(NL) **Koeltafel geventileerd, 3 deuren GN 1/1, 405 Lit.& gekoelde structuur**

- Structuur capaciteit 7x GN 1/6 (bakken in optie).
- 2 geventileerde verdampers.
- Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 (530x325 mm), per deur.
- 4 regelbare R.V.S. poten.
- NB: Niet mogelijk te combineren met ladenblokken.

1795x700xh866/960-1210 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

180 kg

1.53 m3

DTS-10/P9

-2°+8° +4°+10°

5 146,Eur

(FR) **Table frigorifique ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 Lit.& structure réfrigérée 10x GN1/6**

- Structure capacité 10x GN 1/6 (bacs en option).
- 2 évaporateurs ventilés.
- En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte.
- 6 pieds en inox réglables.(NB: Pas de possibilité d'équipement de blocs tiroirs).

(NL) **Koeltafel geventileerd, 4 deuren GN 1/1, 550 Lit.& gekoelde structuur**

- Structuur capaciteit 10x GN 1/6 (bakken in optie).
- 2 geventileerde verdampers.
- Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 (530x325 mm), per deur.
- 6 regelbare R.V.S. poten.(NB: Niet mogelijk te combineren met ladenblokken).

2260x700xh866/960-1210 mm

0.28 kW

230/1N 50Hz

213 kg

1.96 m3

SG2-G3/P9

+2°+8° +4°+10°

4 036,Eur

(FR) **Table frigorifique ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit. avec saladette réfrigérée GN**

- Saladette capacité GN 1 x 1/1, 2 x 1/2, 3 x 1/9, h150 mm (bacs en option).
- Couvercle télescopique. Tablette en polyéthylène alimentaire.
- 1 évaporateur ventilé. En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.
- NB: pas de possibilité d'équipement de blocs tiroirs.

(NL) **Geventileerde koeltafel met 2 deuren GN1/1, 260 Lit. gekoelde bovenstructuur**

- Geventileerde koeltafel met capaciteit GN 1 x 1/1, 2 x 1/2, 3 x 1/9, h150 mm (bakken in optie).
- Telescopisch deksel. Werkblad in polyethyleen.
- 1 geventileerde verdamper. Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 per deur (530x325mm),- 4 regelbare poten in RVS.
- NB: Niet mogelijk te combineren met ladenblokken.

1330x700xh866/960(+275) mm

0.16 kW

230/1N 50Hz

139 kg

1.11 m3

SG3-G4/P9

+2°+8° +4°+10°

4 741,Eur

1795x700xh866/960(+275) mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

179 kg

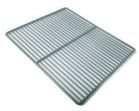
1.48 m3

(FR) **Table frigorifique ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit. avec saladette réfrigérée GN**

- Saladette capacité GN 2x 1/1, 2x 1/2, 3x 1/9, H150 mm (bacs en option).
- Couvercle télescopique. Tablette de coupe en polyéthylène alimentaire.
- 2 évaporateurs ventilés. En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.
- NB: pas de possibilité d'équipement de blocs tiroirs.

(NL) **Geventileerde koeltafel met 3 deuren GN1/1, 405 Lit. gekoelde bovenstructuur**

- Geventileerde koeltafel met capaciteit GN 2 x 1/1; 2 x 1/2; 3 x 1/9; h150mm (bakken in optie).
- Telescopisch deksel. Werkblad in polyethyleen.
- 1 geventileerde verdamper. Bijgeleverd: 1 grille GN 1/1 per deur(530x325mm),- 4 regelbare poten in RVS.
- NB: Niet mogelijk te combineren met ladenblokken.



G11R-PM

69,Eur

530x325xh7 mm

0.01 m3

2 kg

(FR) Grille rilsanisée GN 1/1
(NL) Gerilsaniseerde rooster GN 1/1

U11X-P9

70,Eur

546x31xh13 mm

0.06 m3

(FR) Glissières (double coulisse) Dx et Gx, tables GN 1/1
(NL) Geleiders rechts en links, tafels GN 1/1

RTG4-P9

171,Eur

h80 mm

0.02 m3

3 kg

(FR) Kit 4 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
(NL) Kit van 4 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

RTG6-P9

256,Eur

h80 mm

0.03 m3

4 kg

(FR) Kit 6 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
(NL) Kit van 6 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

RDY-1C

2 232, Eur

735x870xh1290 mm

(FR) **Refroidisseur de déchets (sans groupe)**
- Peut recevoir 1 poubelle de 240 litres (non livrée).
- Cabine de stockage réalisée intérieur et extérieur inox, sol en inox.
- Panneaux démontables, avec crochets d'assemblage.
- Clapets supérieurs permettant de vider les déchets.

84 kg

0.65 m3

(NL) **Afvalkoeler (zonder groep)**
- Kan een vuilbak dragen tot 240 liter (niet bijgeleverd).
- Opslagruimte volledig in R.V.S,vloer in R.V.S.
- Afneembare panelen,met verbindingshaken.
- Kleppen aan de bovenkant voor het legen van afval.

RDY-2C

3 162, Eur

1465x870xh1290 mm

(FR) **Refroidisseur de déchets "double" (sans groupe)**
- Peut recevoir 2 poubelles de 240 litres (non livrées).
- Cabine de stockage réalisée intérieur et extérieur Inox, sol en inox.
- Panneaux démontables, avec crochets d'assemblage.
- Clapets supérieurs, permettant de vider les déchets.

134 kg

1.06 m3

(NL) **Afvalkoeler "dubbel" (zonder groep)**
- Kan 2 vuilbakken dragen tot 240 liter (niet bijgeleverd).
- Opslagruimte volledig in R.V.S, vloer in R.V.S.
- Afneembare panelen, met verbindingshaken.
- Kleppen om de vuilbakken leeg te maken.

GF-3C-R2

+2°+8°

1 482, Eur

285x545xh745 mm

(FR) **Unité frigorifique pour refroidisseur de déchets**
- Par groupe monobloc.
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique.

0.32 kW

230/1N 50Hz

(NL) **Gekoelde unit voor afval koeler**
- Per monobloc groep.
- Geventileerde verdamper.
- Automatisch ontdooien.

36 kg

0.17 m3

Storage Cupboards & Trunks

(FR) Armoires frigorifiques "stockage"

- Structure démontable, verrouillage par crochets "excentriques".
- Réalisation intérieure et extérieure en tôle d'acier (pré-peinte). Sol en acier inox.
- Crémaillères en acier inox (anti-basculantes).
- Porte réversible, joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).
- Vérins réglables pour la mise à niveau.

(NL) Opslaagkoelkasten

- Demonteerbare structuur, vergrendeld door ingebouwde "excentrische" haken.
- Binnen en buitenkant in staalplaat (voorgeverfd). Bodem in R.V.S.
- Schappen in R.V.S. (anti-kantelbaar).
- Omkeerbare deur, magnetische dichtingsvoegen (eenvoudig te vervangen zonder gereedschap).
- Verstelbare steunpoten.

ASM/185

2 312, Eur

935x995xh1842 mm

153 kg

1.24 m3

(FR) Armoire de "stockage" 1850 litres (sans groupe)

- Dimensions internes: 855x885xh1762 mm.
- Grande porte 855xh1810 mm.
- En dotation: 2 grilles en tube inox (830x820 mm).

(NL) Opslaagkoelkast 1850 liter (zonder groep)

- Binnenafmetingen: 855x885xh.1762 mm.
- Zeer grote deur 855xh1810mm.
- Inbegrepen: 2 roosters in R.V.S. buizen (830x820 mm).

ASM/200

2 660, Eur

935x995xh1992 mm

165 kg

1.24 m3

(FR) Armoire de "stockage" 2000 litres (sans groupe)

- Dimensions internes: 855x885xh1912 mm.
- Grande porte 855xh1960 mm.
- En dotation: 3 grilles en tube inox (830x820 mm).

(NL) Opslaagkoelkast 2000 liter (zonder groep)

- Binnenafmetingen: 855x885xh1912 mm.
- Zeer grote deur 855xh1960 mm.
- Inbegrepen: 3 roosters in R.V.S. buizen (830x820 mm).

UAC/P1-R2

+2°+8°

1 584, Eur

675x495xh388 mm

0.29 kW

230/1N 50Hz

33 kg

0.2 m3

(FR) Unité frigorifique pour ASM/185 & ASM/200

- Unité "monoblock", munie de 2 poignées latérales (aisément amovibles).
- Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires.
- Evaporation automatique du condensat.

(NL) Koelunit voor ASM/185 & ASM/200

- "Monoblock", uitgerust met 2 laterale handvaten (eenvoudig uit te nemen).
- Geventileerde verdamper, behandeld tegen zouten en voedingszuren.
- Automatische verdamping van de condens.

(FR) Coffres frigorifiques "stockage", 2 portes

- Structure démontable, verrouillage des panneaux par crochets "excentriques" incorporés.
- Réalisation intérieure et extérieure en tôle d'acier (pré-peinte). Sol en acier inox.
- Portes avec poignée intégrée (non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).
- Vérins réglables, pour la mise à niveau.

(NL) Gekoelde opslagkoffers, 2 deuren

- Demonteerbare structuur, vergrendelen van de panelen met ingebouwde camlocks.
- Binnen en buitenkant in staalplaat (voorgeverfd). Bodem in R.V.S.
- Deuren met ingebouwde handvaten (steken niet uit), magnetische dichting (eenvoudig te vervangen zonder gereedschap).
- Regelbare cilinders om het toestel waterpas te zetten.

RBB/2

1 490, Eur

1060x730xh1060 mm

(FR) **Coffre de "stockage", 720 litres, 2 portes (sans groupe)**
- Dimensions internes: 980x620xh980 mm.
- Capacité fûts Ø 425mm (2x 50L 4x 30L).

92 kg

(NL) **Opslagkoffer, 720 liter, 2 deuren (zonder groep)**
- Binnenafmetingen: 980x620xh980 mm.
- Capaciteit vaten Ø 425mm (2x 50 liter 4x 30 liter).

0.6 m3

RBB/2_2

1 586, Eur

1060x995xh1060 mm

(FR) **Coffre de "stockage", 1000 litres, 2 portes (sans groupe)**
- Dimensions internes: 980x885xh980 mm.
- Capacité fûts Ø 425mm (4x 50L 8x 30L).

105 kg

(NL) **Opslagkoffer, 1000 liter, 2 deuren (zonder groep)**
- Binnenafmetingen: 980x885xh980 mm.
- Capaciteit vaten Ø 425mm (4x 50 liter 8x 30 liter).

0.6 m3

RBB/3_3

1 924, Eur

1465x995xh1060 mm

(FR) **Coffre de "stockage", 1400 litres, 2 portes (sans groupe)**
- Dimensions internes: 1385x885xh980 mm.
- Capacité fûts Ø 425 mm (6x 50L 12x 30L).

126 kg

(NL) **Opslagkoffer, 1400 liter, 2 deuren (zonder groep)**
- Binnenafmetingen: 1385x885xh980 mm.
- Capaciteit vaten Ø 425mm (6x 50 liter 12x 30 liter).

0.81 m3

RBB/4_4

2 284,Eur

(FR) **Coffre de "stockage", 1800 litres, 2 portes (sans groupe)**
- Dimensions internes: 1790x885xh980 mm.
- Capacité fûts Ø 425mm (8x 50L 16x 30L).

(NL) **Opslagkoffer, 1800 liter, 2 deuren (zonder groep)**
- Binnenafmetingen: 1790x885xh980 mm.
- Capaciteit vaten Ø 425mm (8x 50 liter 16x 30 liter).

1870x995xh1060 mm
156 kg
1.02 m3

URA/P3-R2

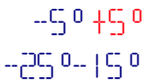
+2°+8°

1 894,Eur

(FR) **Unité frigorifique pour RBB/...**
- Unité "monoblock", munie de 2 poignées latérales (aisément amovibles).
- Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires.
- Evaporation automatique du condensat.
- Régulateur électronique programmable, display en façade avec LED.

(NL) **Koelunit voor RBB/...**
- "Monoblock", uitgerust met 2 laterale handvaten (eenvoudig uit te nemen).
- Geventileerde verdamper, behandeld tegen zouten en voedingszuren.
- Automatische verdamping van de condens.
- Programmeerbare elektronische regelaar, display op frontpaneel met LED.

675x495xh305 mm
0.47 kW
230/1N 50Hz
30 kg
0.17 m3



(FR) Chambres ISO 80

- Chambre polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois, sol et plafond de 80mm, modulation avec panneaux de largeur de 200 à 1200mm (200+200+200 ...).
- Panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laqué blanc "atoxique et antigriffe".
- Isolation en polyuréthane injecté haute densité (43kg/m3), écologique (sans CFC).
- Verrouillage des panneaux par des crochets "excentriques" incorporés.
- Sol renforcé en bois multiplex 12mm, recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée", supportant une charge de 4000 kg/m² (140kg de charge ponctuelle).
- Angulaires périphériques à 90° munis de capuchons spécifiques aux extrémités, également isolés en polyuréthane (50kg/m3) évitant tout éventuel pont thermique.
- Les angles et les coins du sol, plafond ainsi que des parois, sont tous arrondis (R15 mm) et également isolés en polyuréthane (50kg/m3).
- Porte pivotante épaisseur 80mm également isolée avec du polyuréthane (43kg/m3), avec charnières à droite (sur demande, possibilité de charnières à gauche: CGC/BF), très robuste, renforcée avec un encadrement périphérique en aluminium anodisé, munie d'un joint magnétique en EPDM "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), charnières montantes réglables et avec arrêt à 100°, poignée extérieure avec serrure à clé, fermeture intérieure avec dispositif de sécurité.
- Joint de porte équipé d'un cordon chauffant périphérique & soupape de dépression (pour T° négative).
- Panneau certifié en classification "B-S3,d0" en accord avec la norme UNI EN 13501-1:2009.

(NL) Koelkamers ISO 80

- Multifunctionele kamer voor positieve of negatieve temperatuur, wand-, vloer- en plafonddikte van 80mm, modulering met panelen van 200 tot 1200mm breed (200+200+200 ...).
- Panelen gemaakt van niet-giftig, krasbestendig witgelakt gegalvaniseerd plaatstaal.
- Geïnjecteerde polyurethaan isolatie met hoge dichtheid (43 kg/m3), milieuvriendelijk (zonder CFK).
- Panelen vergrendeld door ingebouwde "excentrische" haken.
- Versterkte vloer in multiplex hout van 12mm, "honingraat" antislip fenolhars, bestand tegen een belasting van 4000 kg/m² (140kg puntbelasting).
- Perifere hoeken van 90° met specifieke doppen aan de uiteinden, ook geïsoleerd met polyurethaan (50 kg/m3) om koudebruggen te voorkomen.
- De hoeken en randen van de vloer, het plafond en de wanden zijn allemaal afgerond (R15 mm) en ook geïsoleerd met polyurethaan (50 kg/m3).
- Draaideur, 80mm dik, ook geïsoleerd met polyurethaan (43 kg/m3), met rechtse scharnieren (linkse scharnieren beschikbaar op aanvraag: CGC/BF), zeer stevig, versterkt met geanodiseerd aluminium perimeterframe, voorzien van een magnetische EPDM "druk"-afdichting (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig), verstelbare scharnieren met 100° aanslag, externe handgreep met sleutelslot, interne sluiting met veiligheidsvoorziening.
- Deurafdichting voorzien van een perifeer verwarmingskoord & vacuümventiel (voor negatieve temperatuur).
- Paneel gecertificeerd in classificatie "B-S3,d0" volgens UNI EN 13501-1:2009.

PLUS

Minicold EVO, une toute nouvelle conception de fabrication, munie d'angulaires périphériques et panneaux à jonctions linéaires, plus de facilité d'assemblage et possibilité d'extension à tout moment, niveau de finition irréprochable. Les angles et coins tous arrondis, sans aucunes moulures de report, une hygiène assurée à 100%! Sol recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée". Encadrement périphérique de la porte en aluminium anodisé, meilleure protection (transit chariots, échelles à platines, etc ...) Kit de pré-assemblage des panneaux livré de série, y compris de support pour plafond, rendant celui-ci plus sure, aisé et rapide..... Sur demande: étagères modulables, rideaux à lanières, rampe à chariot (extérieure et intérieure), etc ....

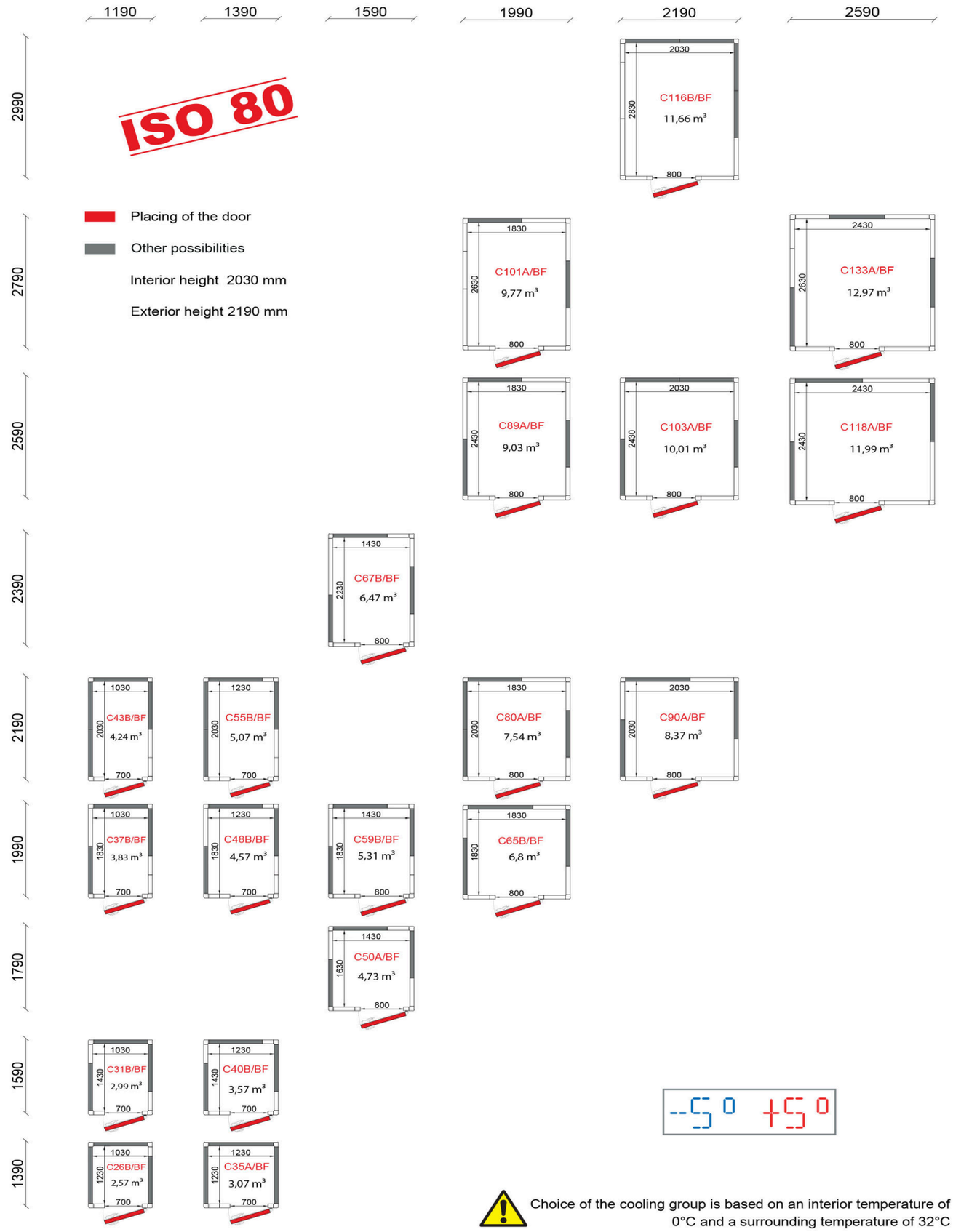
PLUS

Minicold EVO, een compleet nieuw productieconcept, met afgeronde hoeken en lineair verbonden panelen, voor eenvoudige montage en de mogelijkheid tot uitbreiding op elk moment, met een onberispelijk afwerkingsniveau. De hoeken en randen zijn allemaal afgerond, zonder overgangen, 100% hygiëne gegarandeerd! Vloer bedekt met antislip "honingraat" fenolhars.Randkader van de deur in geanodiseerd aluminium, betere bescherming (doorvoer van karretjes, ladders met platen, enz...). Voormontagekit voor panelen standaard meegeleverd, inclusief plafondsteun, voor een veiligere, eenvoudigere en snellere montage. Op aanvraag: modulaire rekken, strokengordijn, oprijplaat voor trolleys (buiten en binnen), enz ....

Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

Cold & Freezer Rooms

MINICOLD 80 EVO



Choice of the cooling group is based on an interior temperature of 0°C and a surrounding temperature of 32°C

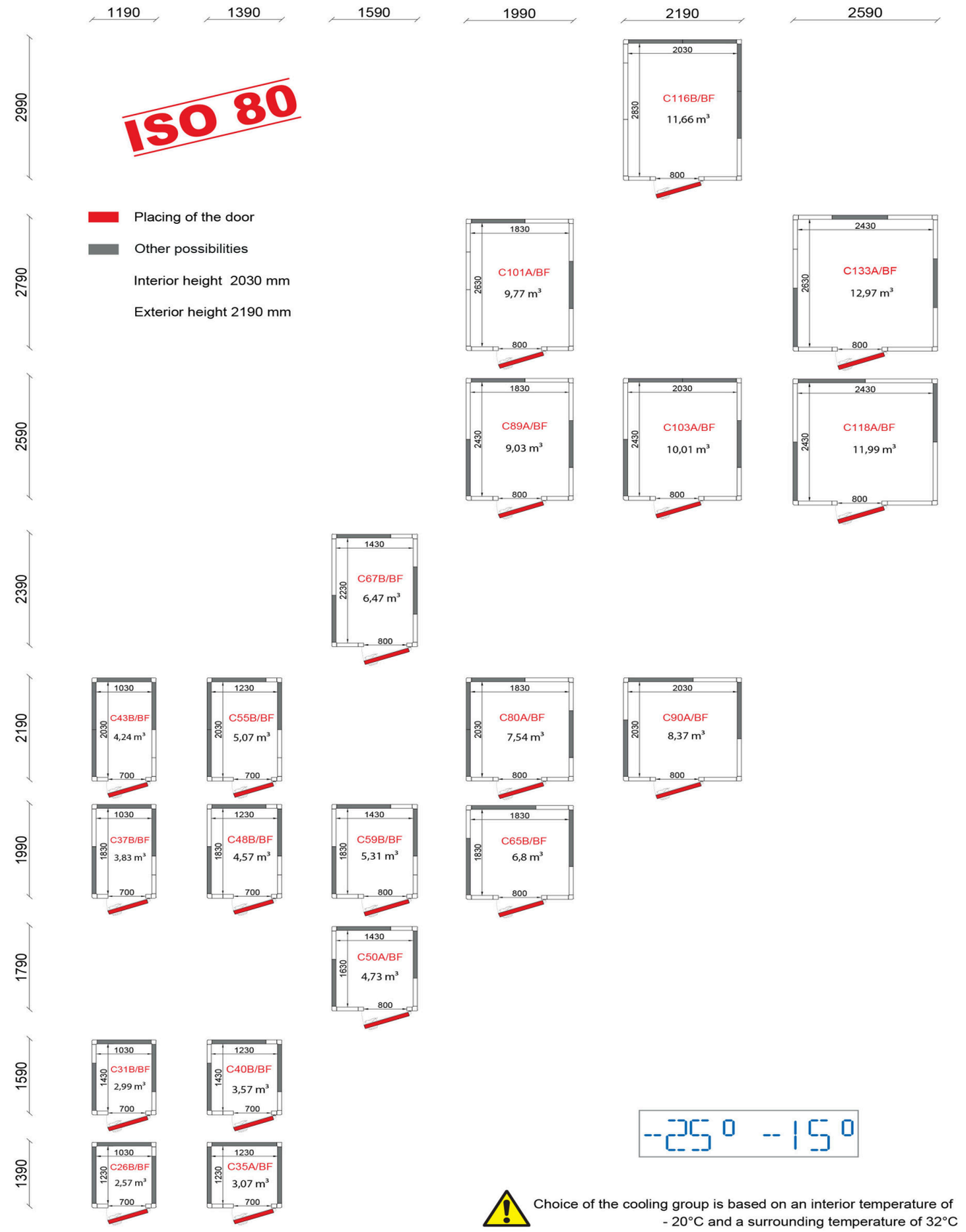
Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

C26B/BF	2 959, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA264/BF	860, Eur
1390x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	1145x990xh1750 mm	
C31B/BF	3 225, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA314/BF	901, Eur
1590x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	1345x990xh1750 mm	
C37B/BF	3 516, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA374/BF	873, Eur
1990x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	1745x990xh1750 mm	
C43B/BF	3 890, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA434/BF	977, Eur
2190x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	1940x990xh1750 mm	
C35A/BF	3 406, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA354/BF	872, Eur
1390x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	1145x1090xh1750 mm	
C40B/BF	3 791, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA404/BF	944, Eur
1590x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	1390x1145xh1750 mm	
C48B/BF	4 115, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA484/BF	1 017, Eur
1990x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	1690x1145xh1750 mm	
C55B/BF	4 263, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA554/BF	1 009, Eur
2190x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	1845x1152xh1750 mm	
C50A/BF	4 144, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA504/BF	1 023, Eur
1790x1590xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	1545x1390xh1750 mm	
C59B/BF	4 370, Eur	AP50M-1A-R2	2 173, Eur	GA594/BF	974, Eur
1990x1590xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	1745x1390xh1750 mm	
C67B/BF	4 677, Eur	AP50M-1A-R2	2 173, Eur	GA674/BF	1 120, Eur
2390x1590xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	2045x1390xh1750 mm	
C65B/BF	4 665, Eur	AP50M-1A-R2	2 173, Eur	GA654/BF	1 142, Eur
1990x1990xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	1745x1690xh1750 mm	
C80A/BF	4 923, Eur	AP50M-1A-R2	2 173, Eur	GA804/BF	1 284, Eur
2190x1990xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	1835x1745xh1750 mm	
C89A/BF	5 297, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	GA894/BF	1 385, Eur
2590x1990xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	2335x1745xh1750 mm	
C101A/BF	5 705, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	GA1014/BF	1 390, Eur
2790x1990xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	2435x1745xh1750 mm	
C90A/BF	5 014, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	GA904/BF	1 325, Eur
2190x2190xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	1835x1845xh1750 mm	
C103A/BF	5 495, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	GA1034/BF	1 365, Eur
2590x2190xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	2235x1845xh1750 mm	
C116B/BF	6 059, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	GA1164/BF	1 461, Eur
2990x2190xh2190 mm		420xh728 mm	-5°+5°	2635x1845xh1750 mm	
C118A/BF	5 678, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	GA1184/BF	1 652, Eur
2590x2590xh2190 mm		670xh828 mm	-5°+5°	2390x2335xh1750 mm	
C133A/BF	6 374, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	GA1334/BF	1 659, Eur
2790x2590xh2190 mm		670xh828 mm	-5°+5°	2435x2390xh1750 mm	

Volume: 1m³=1000 Lit. • Choice of the cooling group based on an interior T° of 0°C and surrounding T° of 32°C.

Cold & Freezer Rooms

MINICOLD 80 EVO



Choice of the cooling group is based on an interior temperature of - 20°C and a surrounding temperature of 32°C

Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

C26B/BF	2 959, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA264/BF	860, Eur
1390x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1145x990xh1750 mm	
C31B/BF	3 225, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA314/BF	901, Eur
1590x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1345x990xh1750 mm	
C37B/BF	3 516, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA374/BF	873, Eur
1990x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1745x990xh1750 mm	
C43B/BF	3 890, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA434/BF	977, Eur
2190x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1940x990xh1750 mm	
C35A/BF	3 406, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA354/BF	872, Eur
1390x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1145x1090xh1750 mm	
C40B/BF	3 791, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA404/BF	944, Eur
1590x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1390x1145xh1750 mm	
C48B/BF	4 115, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA484/BF	1 017, Eur
1990x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1690x1145xh1750 mm	
C55B/BF	4 263, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA554/BF	1 009, Eur
2190x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1845x1152xh1750 mm	
C50A/BF	4 144, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA504/BF	1 023, Eur
1790x1590xh2190 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1545x1390xh1750 mm	
C59B/BF	4 370, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA594/BF	974, Eur
1990x1590xh2190 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1745x1390xh1750 mm	
C67B/BF	4 677, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA674/BF	1 120, Eur
2390x1590xh2190 mm		420xh728 mm	-25°-15°	2045x1390xh1750 mm	
C65B/BF	4 665, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA654/BF	1 142, Eur
1990x1990xh2190 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1745x1690xh1750 mm	
C80A/BF	4 923, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA804/BF	1 284, Eur
2190x1990xh2190 mm		670xh828 mm	-25°-15°	1835x1745xh1750 mm	
C89A/BF	5 297, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA894/BF	1 385, Eur
2590x1990xh2190 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2335x1745xh1750 mm	
C101A/BF	5 705, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1014/BF	1 390, Eur
2790x1990xh2190 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2435x1745xh1750 mm	
C90A/BF	5 014, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA904/BF	1 325, Eur
2190x2190xh2190 mm		670xh828 mm	-25°-15°	1835x1845xh1750 mm	
C103A/BF	5 495, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1034/BF	1 365, Eur
2590x2190xh2190 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2235x1845xh1750 mm	
C116B/BF	6 059, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1164/BF	1 461, Eur
2990x2190xh2190 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2635x1845xh1750 mm	
C118A/BF	5 678, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1184/BF	1 652, Eur
2590x2590xh2190 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2390x2335xh1750 mm	
C133A/BF	6 374, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1334/BF	1 659, Eur
2790x2590xh2190 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2435x2390xh1750 mm	

Volume: 1m³=1000 Lit. • Choice of the cooling group based on an interior T° of -20°C and surrounding T° of 32°C.

(FR) Chambres ISO 100

- Chambre polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois, sol et plafond de 100mm, modulation avec panneaux de largeur de 200 à 1200mm (200+200+200 ...).
- Panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laqué blanc "atoxique et antigriffe".
- Isolation en polyuréthane injecté haute densité (43kg/m3), écologique (sans CFC).
- Verrouillage des panneaux par des crochets "excentriques" incorporés.
- Sol renforcé en bois multiplex 12mm, recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée", supportant une charge de 4000 kg/m² (140kg de charge ponctuelle).
- Angulaires périphériques à 90° munis de capuchons spécifiques aux extrémités, également isolés en polyuréthane (50kg/m3) évitant tout éventuel pont thermique.
- Les angles et les coins du sol, plafond ainsi que des parois, sont tous arrondis (R15 mm) et également isolés en polyuréthane (50kg/m3).
- Porte pivotante épaisseur 100mm également isolée avec du polyuréthane (43kg/m3), avec charnières à droite (sur demande, possibilité de charnières à gauche: CGC/BF), très robuste, renforcée avec un encadrement périphérique en aluminium anodisé, munie d'un joint magnétique en EPDM "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), charnières montantes réglables et avec arrêt à 100°, poignée extérieure avec serrure à clé, fermeture intérieure avec dispositif de sécurité.
- Joint de porte équipé d'un cordon chauffant périphérique & soupape de dépression (pour T° négative).
- Panneau certifié en classification "B-S3,d0" en accord avec la norme UNI EN 13501-1:2009.

(NL) Koelkamers ISO 100

- Multifunctionele kamer voor positieve of negatieve temperatuur, wand-, vloer- en plafonddikte van 100mm, modulering met panelen van 200 tot 1200mm breed (200+200+200 ...).
- Panelen gemaakt van niet-giftig, krasbestendig witgelakt gegalvaniseerd plaatstaal.
- Geïnjecteerde polyurethaan isolatie met hoge dichtheid (43 kg/m3), milieuvriendelijk (zonder CFK).
- Panelen vergrendeld door ingebouwde "excentrische" haken.
- Versterkte vloer in multiplex hout van 12mm, "honingraat" antislip fenolhars, bestand tegen een belasting van 4000 kg/m² (140kg puntbelasting).
- Perifere hoeken van 90° met specifieke doppen aan de uiteinden, ook geïsoleerd met polyurethaan (50 kg/m3) om koudebruggen te voorkomen.
- De hoeken en randen van de vloer, het plafond en de wanden zijn allemaal afgerond (R15 mm) en ook geïsoleerd met polyurethaan (50 kg/m3).
- Draaideur, 100mm dik, ook geïsoleerd met polyurethaan (43 kg/m3), met rechtse scharnieren (linkse scharnieren beschikbaar op aanvraag: CGC/BF), zeer stevig, versterkt met geanodiseerd aluminium perimeterframe, voorzien van een magnetische EPDM "druk"-afdichting (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig), verstelbare scharnieren met 100° aanslag, externe handgreep met sleutelslot, interne sluiting met veiligheidsvoorziening.
- Deurafdichting voorzien van een perifeer verwarmingskoord & vacuümventiel (voor negatieve temperatuur).
- Paneel gecertificeerd in classificatie "B-S3,d0" volgens UNI EN 13501-1:2009.

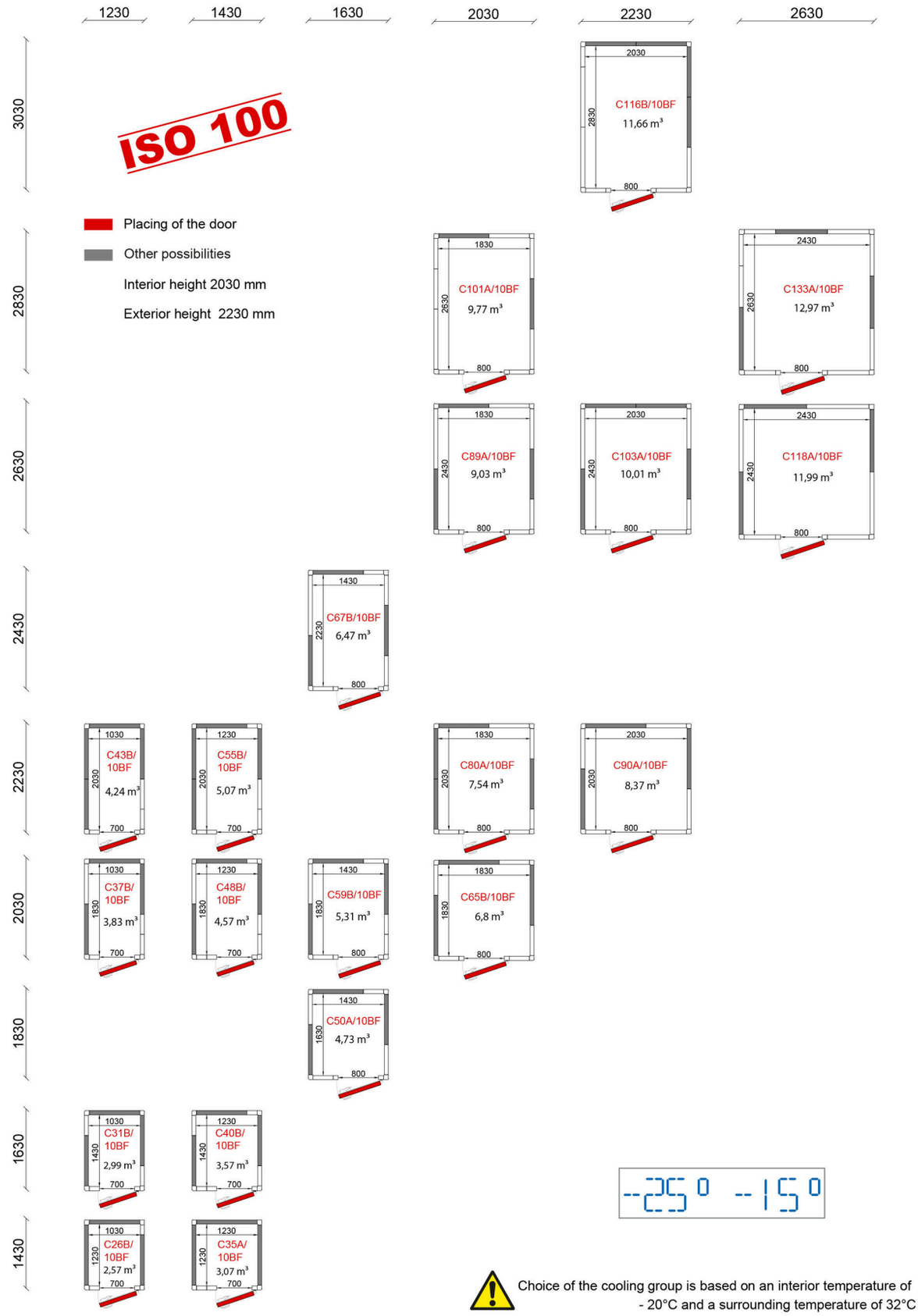
PLUS

Minicold EVO, une toute nouvelle conception de fabrication, munie d'angulaires périphériques et panneaux à jonctions linéaires, plus de facilité d'assemblage et possibilité d'extension à tout moment, niveau de finition irréprochable. Les angles et coins tous arrondis, sans aucunes moulures de report, une hygiène assurée à 100%! Sol recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée". Encadrement périphérique de la porte en aluminium anodisé, meilleure protection (transit chariots, échelles à platines, etc.) Kit de pré-assemblage des panneaux livré de série, y compris de support pour plafond, rendant celui-ci plus sure, aisé et rapide. Sur demande: étagères modulables, rideaux à lanières, rampe à chariot (extérieure et intérieure), etc.

PLUS

Minicold EVO, een compleet nieuw productieconcept, met afgeronde hoeken en lineair verbonden panelen, voor eenvoudige montage en de mogelijkheid tot uitbreiding op elk moment, met een onberispelijk afwerkingsniveau. De hoeken en randen zijn allemaal afgerond, zonder overgangen, 100% hygiëne gegarandeerd! Vloer bedekt met antislip "honingraat" fenolhars. Randkader van de deur in geanodiseerd aluminium, betere bescherming (doorvoer van karretjes, ladders met platen, enz...). Voormontagekit voor panelen standaard meegeleverd, inclusief plafondsteun, voor een veiligere, eenvoudigere en snellere montage. Op aanvraag: modulaire rekken, strokengordijn, oprijplaat voor trolleys (buiten en binnen), enz.

Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)



Choice of the cooling group is based on an interior temperature of - 20°C and a surrounding temperature of 32°C

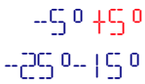
Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

Diamond

MINICOLD 100 EVO

C26B/10BF	3 278, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA264/BF	860, Eur
1430x1230xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1145x990xh1750 mm	
C31B/10BF	3 429, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA314/BF	901, Eur
1630x1230xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1345x990xh1750 mm	
C37B/10BF	3 750, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA374/BF	873, Eur
2030x1230xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1745x990xh1750 mm	
C43B/10BF	4 172, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA434/BF	977, Eur
2230x1230xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1940x990xh1750 mm	
C35A/10BF	3 650, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA354/BF	872, Eur
1430x1430xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1145x1090xh1750 mm	
C40B/10BF	4 044, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA404/BF	944, Eur
1630x1430xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1390x1145xh1750 mm	
C48B/10BF	4 402, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA484/BF	1 017, Eur
2030x1430xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1690x1145xh1750 mm	
C55B/10BF	4 571, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA554/BF	1 009, Eur
2230x1430xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1845x1152xh1750 mm	
C50A/10BF	4 418, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA504/BF	1 023, Eur
1830x1630xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1545x1390xh1750 mm	
C59B/10BF	4 677, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA594/BF	974, Eur
2030x1630xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1745x1390xh1750 mm	
C67B/10BF	5 000, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA674/BF	1 120, Eur
2430x1630xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	2045x1390xh1750 mm	
C65B/10BF	5 008, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA654/BF	1 142, Eur
2030x2030xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1745x1690xh1750 mm	
C80A/10BF	5 283, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA804/BF	1 284, Eur
2230x2030xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	1835x1745xh1750 mm	
C89A/10BF	5 673, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA894/BF	1 385, Eur
2630x2030xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2335x1745xh1750 mm	
C101A/10BF	6 104, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1014/BF	1 390, Eur
2830x2030xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2435x1745xh1750 mm	
C90A/10BF	5 381, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA904/BF	1 325, Eur
2230x2230xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	1835x1845xh1750 mm	
C103A/10BF	5 898, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1034/BF	1 365, Eur
2630x2230xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2235x1845xh1750 mm	
C116B/10BF	6 487, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1164/BF	1 461, Eur
3030x2230xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2635x1845xh1750 mm	
C118A/10BF	6 115, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1184/BF	1 652, Eur
2630x2630xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2390x2335xh1750 mm	
C133A/10BF	6 816, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1334/BF	1 659, Eur
2830x2630xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2435x2390xh1750 mm	

Volume: 1m³=1000 Lit. • Choice of the cooling group based on an interior T° of -20°C and surrounding T° of 32°C.



PLUS

Minicold EVO, une toute nouvelle conception de fabrication, munie d'angulaires périphériques et panneaux à jonctions linéaires, plus de facilité d'assemblage et possibilité d'extension à tout moment, niveau de finition irréprochable. Les angles et coins tous arrondis, sans aucunes moulures de report, une hygiène assurée à 100%! Sol recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée". Encadrement périphérique de la porte en aluminium anodisé, meilleure protection (transit chariots, échelles à platines, etc ...) Kit de pré-assemblage des panneaux livré de série, y compris de support pour plafond, rendant celui-ci plus sure, aisé et rapide..... Sur demande: étagères modulables, rideaux à lanières, rampe à chariot (extérieure et intérieure), etc ....

PLUS

Maxicold EVO, een compleet nieuw productieconcept, met afgeronde hoeken en lineair verbonden panelen, voor eenvoudige montage en de mogelijkheid tot uitbreiding op elk moment, met een onberispelijk afwerkingsniveau. De hoeken en randen zijn allemaal afgerond, zonder overgangen, 100% hygiëne gegarandeerd! Vloer bedekt met antislip "honingraat" fenolhars.Randkader van de deur in geanodiseerd aluminium, betere bescherming (doorvoer van karretjes, ladders met platen, enz...). Voormontagekit voor panelen standaard meegeleverd, inclusief plafondsteun, voor een veiligere, eenvoudigere en snellere montage. Op aanvraag: modulaire rekken, strokengordijn, oprijplaat voor trolleys (buiten en binnen), enz ....

(FR) Chambres ISO 100

- Chambre polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois, sol et plafond de 100mm, modulation avec panneaux de largeur de 200 à 1200mm (200+200+200 ...).
- Panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laqué blanc "atoxique et antigriffe".
- Isolation en polyuréthane injecté haute densité (43kg/m3), écologique (sans CFC).
- Verrouillage des panneaux par des crochets "excentriques" incorporés.
- Sol renforcé en bois multiplex 12mm, recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée", supportant une charge de 4000 kg/m² (140kg de charge ponctuelle).
- Angulaires périphériques à 90° munis de capuchons spécifiques aux extrémités, également isolés en polyuréthane (50kg/m3) évitant tout éventuel pont thermique.
- Les angles et les coins du sol, plafond ainsi que des parois, sont tous arrondis (R15 mm) et également isolés en polyuréthane (50kg/m3).
- Porte pivotante épaisseur 100mm également isolée avec du polyuréthane (43kg/m3), avec charnières à droite (sur demande, possibilité de charnières à gauche: CGC/BF), très robuste, renforcée avec un encadrement périphérique en aluminium anodisé, munie d'un joint magnétique en EPDM "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), charnières montantes réglables et avec arrêt à 100°, poignée extérieure avec serrure à clé, fermeture intérieure avec dispositif de sécurité.
- Joint de porte équipé d'un cordon chauffant périphérique & soupape de dépression (pour T° négative).
- Panneau certifié en classification "B-S3,d0" en accord avec la norme UNI EN 13501-1:2009.

(NL) Koelkamers ISO 100

- Multifunctionele kamer voor positieve of negatieve temperatuur, wand-, vloer- en plafonddikte van 100mm, modulering met panelen van 200 tot 1200mm breed (200+200+200 ...).
- Panelen gemaakt van niet-giftig, krasbestendig witgelakt gegalvaniseerd plaatstaal.
- Geïnjecteerde polyurethaan isolatie met hoge dichtheid (43 kg/m3), milieuvriendelijk (zonder CFK).
- Panelen vergrendeld door ingebouwde "excentrische" haken.
- Versterkte vloer in multiplex hout van 12mm, "honingraat" antislip fenolhars, bestand tegen een belasting van 4000 kg/m² (140kg puntbelasting).
- Perifere hoeken van 90° met specifieke doppen aan de uiteinden, ook geïsoleerd met polyurethaan (50 kg/m3) om koudebruggen te voorkomen.
- De hoeken en randen van de vloer, het plafond en de wanden zijn allemaal afgerond (R15 mm) en ook geïsoleerd met polyurethaan (50 kg/m3).
- Draaideur, 100mm dik, ook geïsoleerd met polyurethaan (43 kg/m3), met rechtse scharnieren (linkse scharnieren beschikbaar op aanvraag: CGC/BF), zeer stevig, versterkt met geanodiseerd aluminium perimeterframe, voorzien van een magnetische EPDM "druk"-afdichting (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig), verstelbare scharnieren met 100° aanslag, externe handgreep met sleutelslot, interne sluiting met veiligheidsvoorziening.
- Deurafdichting voorzien van een perifeer verwarmingskoord & vacuümventiel (voor negatieve temperatuur).
- Paneel gecertificeerd in classificatie "B-S3,d0" volgens UNI EN 13501-1:2009.

Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

MAXICOLD 100 EVO

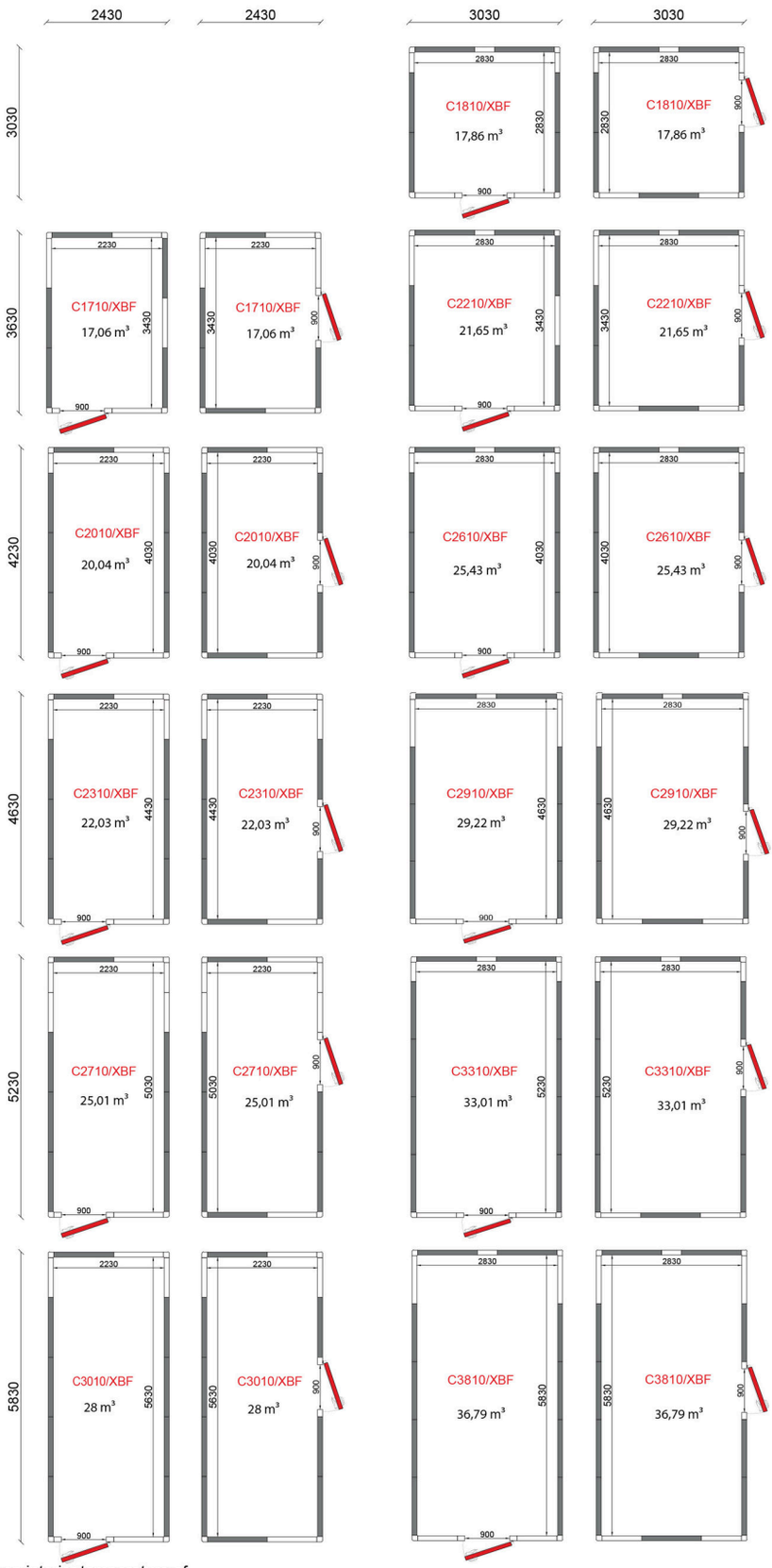
ISO 100

Placing of the door

Other possibilities

Interior height 2230 mm

Exterior height 2430 mm



Choice of the cooling group is based on an interior temperature of 0°C and a surrounding temperature of 32°C

Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

C1710/XBF	7 380, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	GA1714/BF	1 679, Eur
2430x3630xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	3235x2045xh1750 mm	
C2010/XBF	8 366, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	GA2014/BF	1 930, Eur
2430x4230xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	3880x2045xh1750 mm	
C2310/XBF	8 739, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	GA2314/BF	2 011, Eur
2430x4630xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	4280x2045xh1750 mm	
C2710/XBF	9 677, Eur	AP200T-3D-R2	4 746, Eur	GA2714/BF	2 165, Eur
2430x5230xh2430 mm		710xh828 mm	-5°+5°	4880x2045xh1750 mm	
C3010/XBF	10 307, Eur	AP200T-3D-R2	4 746, Eur	GA3014/BF	2 586, Eur
2430x5830xh2430 mm		710xh828 mm	-5°+5°	5425x2045xh1750 mm	
C1810/XBF	7 661, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	GA1814/BF	1 761, Eur
3030x3030xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	3635x2590xh1750 mm	
C2210/XBF	8 341, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	GA2214/BF	1 905, Eur
3030x3630xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	3235x2590xh1750 mm	
C2610/XBF	9 434, Eur	AP200T-3D-R2	4 746, Eur	GA2614/BF	2 156, Eur
3030x4230xh2430 mm		710xh828 mm	-5°+5°	3880x2590xh1750 mm	
C2910/XBF	10 053, Eur	AP200T-3D-R2	4 746, Eur	GA2914/BF	2 308, Eur
3030x4830xh2430 mm		710xh828 mm	-5°+5°	4480x2590xh1750 mm	
C3310/XBF	11 082, Eur	AP200T-3D-R2	4 746, Eur	GA3314/BF	2 631, Eur
3030x5430xh2430 mm		710xh828 mm	-5°+5°	5125x2590xh1750 mm	
C3810/XBF	11 802, Eur	AP200T-3D-R2	4 746, Eur	GA3814/BF	2 736, Eur
3030x6030xh2430 mm		710xh828 mm	-5°+5°	5625x2590xh1750 mm	

Volume: 1m³=1000 Lit. • Choice of the cooling group based on an interior T° of 0°C and surrounding T° of 32°C.

MAXICOLD 100 EVO

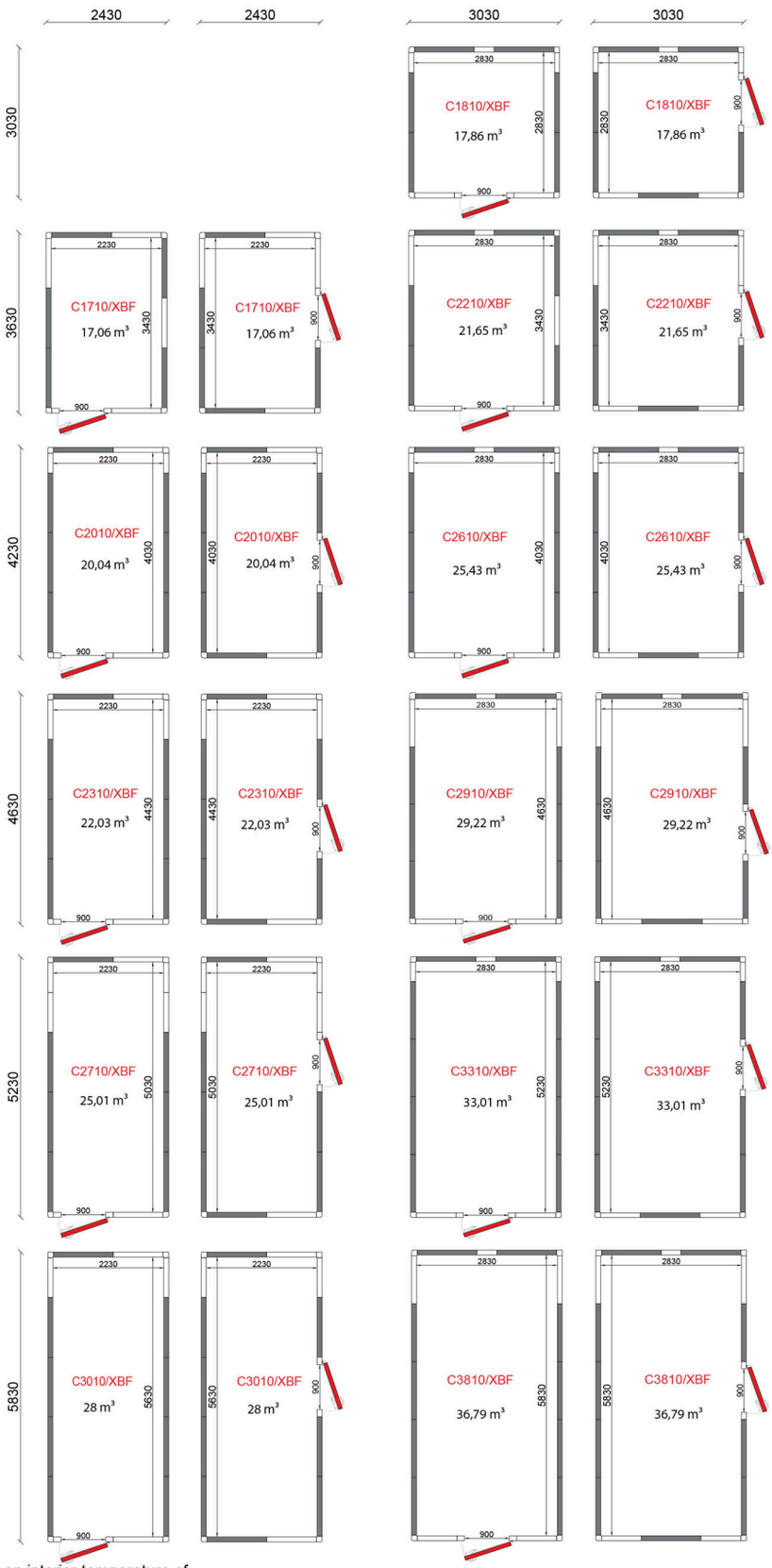
ISO 100

Placing of the door

Other possibilities

Interior height 2230 mm

Exterior height 2430 mm



Choice of the cooling group is based on an interior temperature of - 20°C and a surrounding temperature of 32°C

Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

C1710/XBF	7 380, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1714/BF	1 679, Eur
2430x3630xh2430 mm		670xh828 mm	-25°-15°	3235x2045xh1750 mm	
C2010/XBF	8 366, Eur	AN300T-3G-R2	4 745, Eur	GA2014/BF	1 930, Eur
2430x4230xh2430 mm		710xh828 mm	-25°-15°	3880x2045xh1750 mm	
C2310/XBF	8 739, Eur	AN300T-3G-R2	4 745, Eur	GA2314/BF	2 011, Eur
2430x4630xh2430 mm		710xh828 mm	-25°-15°	4280x2045xh1750 mm	
C2710/XBF	9 677, Eur	AN300T-3G-R2	4 745, Eur	GA2714/BF	2 165, Eur
2430x5230xh2430 mm		710xh828 mm	-25°-15°	4880x2045xh1750 mm	
C3010/XBF	10 307, Eur	AN300T-3G-R2	4 745, Eur	GA3014/BF	2 586, Eur
2430x5830xh2430 mm		710xh828 mm	-25°-15°	5425x2045xh1750 mm	
C1810/XBF	7 661, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1814/BF	1 761, Eur
3030x3030xh2430 mm		670xh828 mm	-25°-15°	3635x2590xh1750 mm	
C2210/XBF	8 341, Eur	AN300T-3G-R2	4 745, Eur	GA2214/BF	1 905, Eur
3030x3630xh2430 mm		710xh828 mm	-25°-15°	3235x2590xh1750 mm	
C2610/XBF	9 434, Eur	AN300T-3G-R2	4 745, Eur	GA2614/BF	2 156, Eur
3030x4230xh2430 mm		710xh828 mm	-25°-15°	3880x2590xh1750 mm	
C2910/XBF	10 053, Eur	AN400T-3H-R2	5 071, Eur	GA2914/BF	2 308, Eur
3030x4830xh2430 mm		710xh828 mm	-25°-15°	4480x2590xh1750 mm	
C3310/XBF	11 082, Eur	AN400T-3H-R2	5 071, Eur	GA3314/BF	2 631, Eur
3030x5430xh2430 mm		710xh828 mm	-25°-15°	5125x2590xh1750 mm	
C3810/XBF	11 802, Eur	AN400T-3H-R2	5 071, Eur	GA3814/BF	2 736, Eur
3030x6030xh2430 mm		710xh828 mm	-25°-15°	5625x2590xh1750 mm	

Volume: 1m³=1000 Lit. • Choice of the cooling group based on an interior T° of -20°C and surrounding T° of 32°C.

Diamond

MAXICOLD 100 EVO

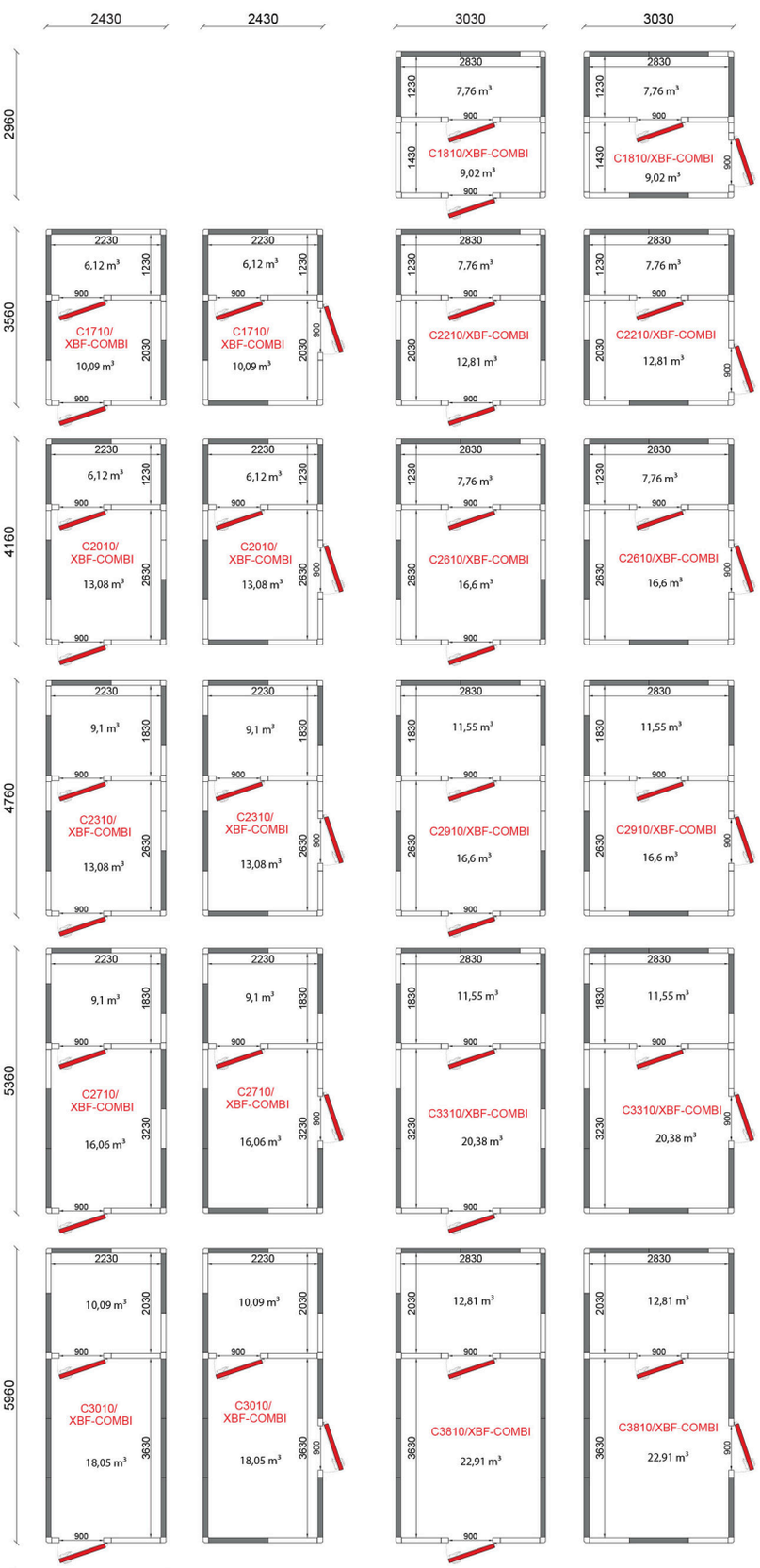
ISO 100

Placing of the door

Other possibilities

Interior height 2300 mm

Exterior height 2500 mm



-5° 0 +5° 0

Choice of the cooling group is based on an interior temperature of 0°C and a surrounding temperature of 32°C

Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

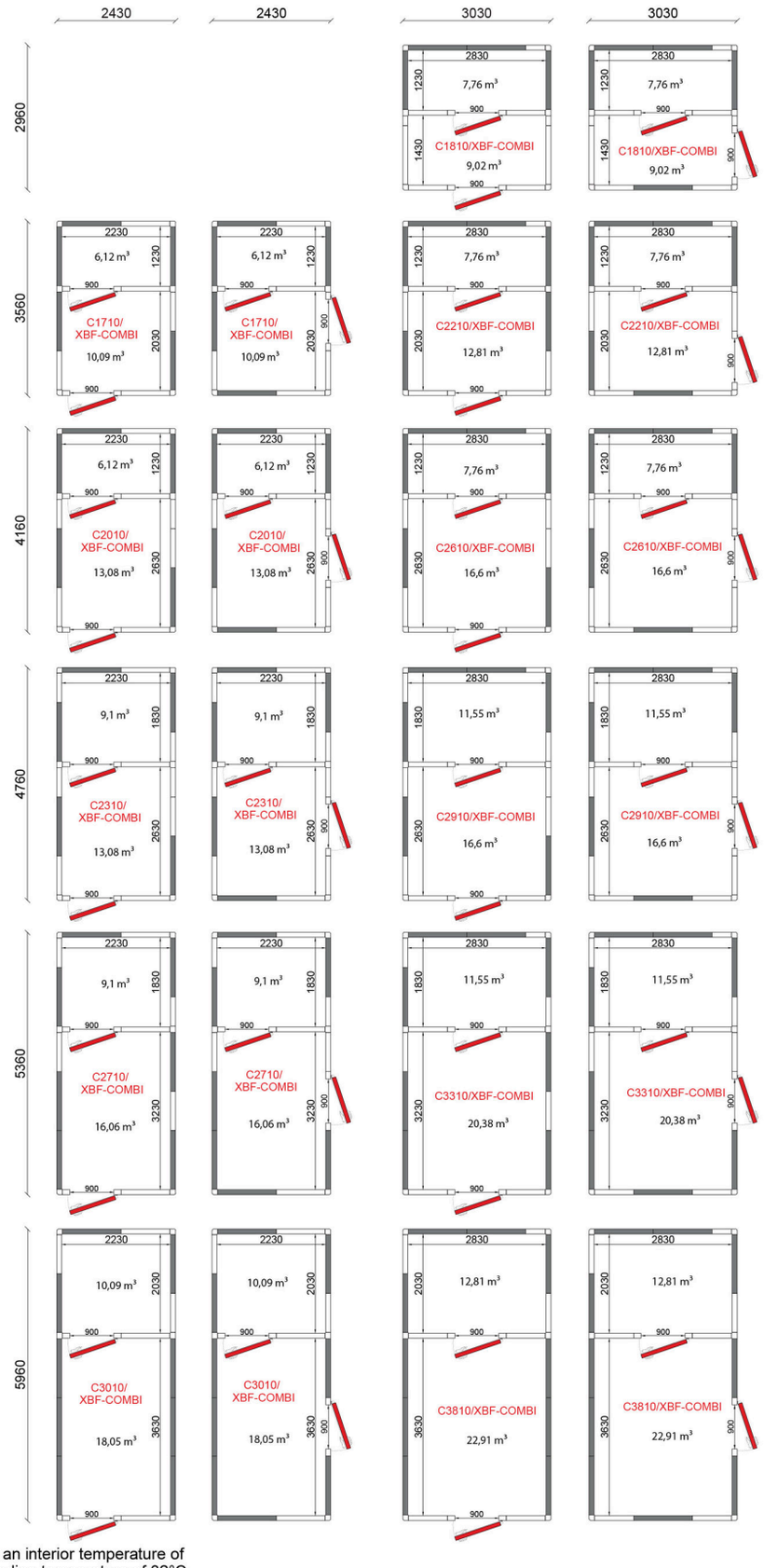
ISO 100

Placing of the door

Other possibilities

Interior height 2300 mm

Exterior height 2500 mm



-25° -15°

Choice of the cooling group is based on an interior temperature of - 20°C and a surrounding temperature of 32°C

MAXICOLD 100 EVO

Réfrigeration • Koeling

Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

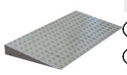
MAXICOLD 100 EVO

C1710/XBF-COMBI	9 539, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur
2430x3560xh2430 mm		420xh728 mm	-5°+5°	420xh728 mm	-25°-15°
C2010/XBF-COMBI	10 563, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur
2430x4160xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	420xh728 mm	-25°-15°
C2310/XBF-COMBI	11 495, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
2430x4760xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	670xh828 mm	-25°-15°
C2710/XBF-COMBI	11 989, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
2430x5360xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	670xh828 mm	-25°-15°
C3010/XBF-COMBI	12 619, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
2430x5960xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	670xh828 mm	-25°-15°
C1810/XBF-COMBI	10 743, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
3030x2960xh2430 mm		420xh728 mm	-5°+5°	670xh828 mm	-25°-15°
C2210/XBF-COMBI	11 361, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
3030x3560xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	670xh828 mm	-25°-15°
C2610/XBF-COMBI	12 224, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
3030x4160xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	670xh828 mm	-25°-15°
C2910/XBF-COMBI	13 041, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
3030x4760xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	670xh828 mm	-25°-15°
C3310/XBF-COMBI	13 398, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
3030x5360xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	670xh828 mm	-25°-15°
C3810/XBF-COMBI	14 115, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
3030x5960xh2430 mm		670xh828 mm	-5°+5°	670xh828 mm	-25°-15°

Volume: 1m³=1000 Lit. • Choice of the cooling group based on an interior T° of -20°C and surrounding T° of 32°C.

RES-7/BF — 651,Eur

900x800xh95 mm



FR Rampe externe porte (700 mm) Minicold ISO 80
NL Externe opstap (700 mm) Minicold ISO 80

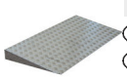
RES-8/BF — 651,Eur

1000x800xh95 mm

FR Rampe externe porte (800 mm) Minicold ISO 80
NL Externe opstap (800 mm) Minicold ISO 80

RES-7/10BF — 651,Eur

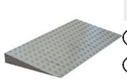
900x800xh115 mm



FR Rampe externe porte (700 mm) Minicold ISO 100
NL Externe opstap (700 mm) Minicold ISO 100

RES-8/10BF — 651,Eur

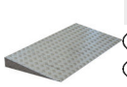
1000x800xh115 mm



FR Rampe externe porte (800 mm) Minicold ISO 100
NL Externe opstap (800 mm) Minicold ISO 100

RES-9/XBF — 644,Eur

1100x800xh115 mm



FR Rampe externe porte (900 mm) Maxicold
NL Externe opstap (900 mm) Maxicold

RIN-7/BF — 51,Eur

700x120xh15 mm

FR Rampe interne porte (700 mm)
NL Interne opstap (700 mm)

RIN-8/BF — 51,Eur

800x120xh15 mm

FR Rampe interne porte (800 mm)
NL Interne opstap (800 mm)

RIN-9/XBF — 50,Eur

900x120xh15 mm

FR Rampe interne porte (900 mm) Maxicold
NL Interne opstap (900 mm) Maxicold

CLR-7/BF — 378,Eur

700xh1900 mm

FR Rideau à lanières porte (700 mm) Minicold
NL Gordijn met strips voor deur (700mm) Minicold

CLR-8/BF — 378,Eur

800xh1900 mm

FR Rideau à lanières porte (800 mm) Minicold
NL Gordijn met strips voor deur (800mm) Minicold

CLR-9/BX — 444,Eur

900xh1900 mm

FR Rideau à lanières porte (900 mm) Maxicold
NL Gordijn met strips voor deur (900mm) Maxicold

MONOBLOCK

-5° +5°
-25° -15°

(FR) Groupes frigorifiques "à chevauchement"

- Groupe certifié en classe climatique 5 (40°C température - 40% humidité)
- Dégivrage automatique à gaz chaud avec auto-évaporation, ainsi qu'un trop-plein
- Le tuyau d'écoulement de l'évaporateur est équipé d'une résistance évitant toute formation de glace. - Hublot lumière livré de série
- Contrôle par microprocesseur à touches sensitives
- Doté d'un pressostat haute pression (étalonnage fixe)
- AN: Fournis avec un câble pour la connexion de la résistance porte et d'une vanne thermostatique.

(NL) "Overlappende" koeleenheden

- Apparaat gecertificeerd in klimaatklasse 5 (40°C temperatuur - 40% vochtigheid)
- Automatische heetgasontdooiing met zelfverdamping en overloop
- De afvoerpijp van de verdamper is voorzien van een weerstand om ijsvorming te voorkomen. - Vensterverlichting standaard meegeleverd
- Microprocessorbesturing met aanraakgevoelige toetsen
- Uitgerust met een hogedrukschakelaar (vaste ijking)
- AN: Geleverd met een kabel voor het aansluiten van de deurverwarming en een thermostatische kraan.

R290 class 5 +/-

INFO

Attention: de série, la température ambiante idéale de fonctionnement ne peut être inférieure à 5°C. Placé à l'extérieur, le groupe doit être protégé des intempéries.

INFO

Opgelet: Standaard mag de ideale omgevingstemperatuur niet lager zijn dan 5°C. Bij buitenopstelling moet het toestel tegen weersinvloeden worden beschermd.

Volume: 1m³=1000 Lit.

AP40M-1Z-R2

2 037,Eur

-5°+5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
1	0.36	25°C	590	4,7	689	7,3	797	11,7	230/1N 50Hz	42
		32°C	548	3,3	682	6,1	744	7,8		
		43°C	481	1,8	564	2,6	655	4		

AP50M-1A-R2

2 173,Eur

-5°+5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
1	0.57	25°C	882	7,8	1011	11,7	1152	19,6	230/1N 50Hz	62
		32°C	826	5,6	949	8,3	1081	12,8		
		43°C	737	3,2	849	4,6	967	6,7		

AP75M-1B-R2

2 403,Eur

-5°+5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
1	0.78	25°C	1166	11,1	1343	17,9	1533	27,9	230/1N 50Hz	71
		32°C	1097	8,1	1265	11,9	1443	20,1		
		43°C	981	4,7	1131	6,7	1290	9,7		

AP122M-2C-R2

3 177,Eur

-5°+5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
2	1.2	25°C	1874	21,6	2149	32,2	2442	48,8	230/1N 50Hz	100
		32°C	1744	15,6	2003	23,9	2279	36,2		
		43°C	1541	8,4	1778	12,2	2032	20,7		

AP200T-3D-R2

4 746,Eur

-5°+5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
3	1.9	25°C	3077	39,8	3540	58,4	4038	86,8	400/3N 50Hz	154
		32°C	2887	31	3325	45,6	3793	67,7		
		43°C	2564	19	2953	28,1	3366	41,7		

Volume: 1m³=1000 Lit.

MONOBLOCK

-25°-15°

AN120M-1C-R2 — 2 767,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
1	0.65	25°C	872	10,9	744	7,1	628	4,6	230/1N 50Hz	65
		32°C	815	7,5	694	4,9	583	3,3		
		43°C	723	4,1	612	2,8	510	1,8		

-25°-15°

AN170M-1D-R2 — 2 889,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
1	0.91	25°C	1160	18,6	987	10,5	828	6,8	230/1N 50Hz	72
		32°C	1090	11,3	925	7,5	776	4,9		
		43°C	966	6,3	817	4,2	679	2,8		

-25°-15°

AN203T-2F-R2 — 3 763,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
2	1.3	25°C	1988	41,7	1684	25,7	1411	15,5	400/3N 50Hz	116
		32°C	1870	29,4	1579	18,2	1316	10,3		
		43°C	1660	14,9	1398	9,1	1158	6,1		

-25°-15°

AN300T-3G-R2 — 4 745,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
3	1.8	25°C	2720	64,9	2313	40,8	1939	25,7	400/3N 50Hz	143
		32°C	2549	46,8	2165	29,6	1812	18,6		
		43°C	2248	25,8	1899	15,8	1579	9,3		

-25°-15°

AN400T-3H-R2 — 5 071,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
3	2.1	25°C	2992	73,9	2566	47,3	2175	30,4	400/3N 50Hz	157
		32°C	2793	53,5	2392	34,4	2023	22		
		43°C	2468	29,9	2108	19,3	1774	11		

Volume: 1m³=1000 Lit.

-5° +5°

-25° -15°

R290 Class 5 +/-

PLUS

Groupe "Extra-Plat" pour une installation aisée. Panneaux aisément amovibles permettant un accès facile en cas d'intervention. Tous les groupes sont fournis de série avec un pressostat haute pression. Les groupes négatifs sont dotés d'une vanne thermostatique.INFO: Attention: de série, la température ambiante idéale de fonctionnement ne peut être inférieure à 5°C. Placé à l'extérieur, le groupe doit être protégé des intempéries.

PLUS

"Extra platte" unit voor eenvoudige installatie. Gemakkelijk verwijderbare panelen voor gemakkelijke toegang in geval van interventie. Alle units worden standaard geleverd met een hogedrukschakelaar. De negatieve units zijn uitgerust met een thermostatische klep.INFO: Let op : de ideale omgevingstemperatuur voor gebruik mag niet lager zijn dan 5°C. Geplaatst buiten moet de unit beschermd worden tegen weersomstandigheden.

Volume: 1m³=1000 Lit.

(FR) Groupes frigorifiques "plafond"

- Groupe "Extra-Plat" pour une installation aisée.
- Tous les groupes sont dotés d'un pressostat haute pression (étalonnage fixe), ainsi que de câbles pour un micro-interrupteur porte et lumière.
- Panneau de commande séparé, branché au groupe par un câble de 5m, contrôle des fonctions par microprocesseur à touches sensitives.
- Dégivrage automatique, écoulement d'eau situé en-dessous de l'évaporateur. Le tuyau d'écoulement de l'évaporateur est équipé d'une résistance évitant toute formation de glace.
- Hublot lumière livré de série avec micro-interrupteur pour porte.
- SN: Fourni avec un câble pour la connexion de la résistance porte et d'une vanne thermostatique.

(NL) "Plafond" koelgroepen

- "Extra platte" unit voor eenvoudige installatie.
- Alle koelgroepen worden standaard geleverd met een hogedrukschakelaar (vaste ijking), evenals kabels voor deur- en lichtmicroschakelaars.
- Afzonderlijk bedieningspaneel, verbonden met het toestel door een kabel van 5m, functiecontrole door microprocessor met aanraakgevoelige toetsen.
- Automatische heetgasontdooiing met zelfverdamping, evenals een waterafvoer gelegen onder de verdamper. De afvoerpijp van de verdamper is voorzien van een weerstand om ijsvorming te voorkomen.
- Raamverlichting standaard geleverd met deurmicroschakelaar.
- SN: Geleverd met een kabel voor de aansluiting van de deurverwarming en een thermostatische kraan.

TOP MONOBLOCK

-5°+5°

SP50M-2F-R2

3 245,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
2	0.58	25°C	987	6,3	1135	7,8	1291	12,2	230/1N 50Hz	80
		32°C	929	5,8	1069	7,2	1217	11,8		
		43°C	835	5,3	925	5,6	1097	9		

-5°+5°

SP75M-2G-R2

3 662,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
2	0.69	25°C	1254	9	1441	11,2	1636	17	230/1N 50Hz	87
		32°C	1163	8,1	1342	10	1529	15,8		
		43°C	1014	6,3	1181	7,8	1351	11,9		

-5°+5°

SP122M-3H-R2

3 843,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
3	0.9	25°C	1684	13,3	1952	16,8	2228	25,2	230/1N 50Hz	123
		32°C	1560	11,9	1811	14,9	2072	21,1		
		43°C	1352	9,2	1575	11,5	1814	17,4		

-5°+5°

SP200T-4M-R2

5 667,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
4	1.67	25°C	3144	30,2	3633	37	4129	55,6	400/3N 50Hz	167
		32°C	2925	26,9	3382	33,4	3852	49,7		
		43°C	2553	20,9	2960	25,7	3389	39		

Volume: 1m³=1000 Lit.

-25°-15°

SN170M-2L-R2 — 3 565,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
2	0.58	25°C	1083	7,8	916	5,9	736	4	230/1N 50Hz	71
		32°C	1037	7	873	5,4	723	3,7		
		43°C	963	5,9	805	4,6	660	3		

-25°-15°

SN201M-2M-R2 — 4 044,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
3	0.8	25°C	1391	11	1159	8,7	953	5,8	230/1N 50Hz	91
		32°C	1343	10,6	1115	8,3	913	5,6		
		43°C	1267	9,3	1046	7,2	849	4,7		

-25°-15°

SN203T-4P-R2 — 6 005,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
4	1.2	25°C	2078	20,2	1731	16,6	1423	11,1	400/3N 50Hz	156
		32°C	1995	19,8	1655	15,5	1351	10,5		
		43°C	1860	17,3	1532	13,7	1238	8,8		

-25°-15°

SN400T-4N-R2 — 6 467,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
4	1.5	25°C	2632	31,1	2224	25,9	1854	17,9	400/3N 50Hz	163
		32°C	2544	30,1	2142	25	1776	16,9		
		43°C	2404	26,3	2011	21,4	1652	14,5		

Volume: 1m³=1000 Lit.

BI-BLOCK

--5° +5°
--25° -- 15°

INFO

Attention: de série, la température ambiante idéale de fonctionnement ne peut être inférieure à 10°C, dans le cas contraire, prévoir: un préchauffage du compresseur (H-PR-R), un pressostat pour le ventilateur du condenseur (H-PVC-R) ainsi qu'un tableau électrique chauffé (H-TEC-R). Dans ce cas, la température de fonctionnement ne peut être inférieure à -5°C.

INFO

Opgelet: Standaard mag de ideale omgevingstemperatuur niet lager zijn dan 10°C. Indien dit niet het geval is, moet het volgende worden voorzien: voorverwarming van de compressor (H-PR-R), drukschakelaar voor de condensorventilator (H-PVC-R) en een verwarmd elektrisch paneel (H-TEC-R). In dit geval mag de bedrijfstemperatuur niet lager zijn dan -5°C.

(FR) Groupes frigorifiques "By-block"

- De par sa conception, l'unité de condensation est tout indiqué pour une installation extérieure et peut être placée partout, sol, plafond, mur,... Les tuyaux (préchargés) et les câbles sont fournis pour une connexion dans un rayon de 5 mètres (10 mètres en option).
- Tous les groupes sont fournis de série d'un pressostat haute pression (étalonnage fixe), ainsi que de câbles pour un micro-interrupteur porte et lumière.
- Panneau de contrôle par microprocesseur à touches sensitives séparé, branché au groupe par un câble de 10m.
- Dégivrage automatique par résistance électrique, écoulement d'eau situé en dessous de l'évaporateur. Le tuyau d'écoulement de l'évaporateur est équipé d'une résistance évitant toute formation de glace.
- Groupe certifié en classe climatique 5 (40°C température 40% humidité).
- Hublot lumière livré de série avec micro-interrupteur pour porte.
- HN: Fournis avec un câble pour la connexion de la résistance porte et d'une vanne thermostatique.

(NL) Koelgroepen "By-block"

- Door zijn ontwerp is de condensing unit geschikt voor buitenopstelling en kan overal geplaatst worden, vloer, plafond, muur,... Slangen (voorgeladen) en kabels worden geleverd voor aansluiting binnen een straal van 5 meter (10 meter optioneel).
- Alle toestellen worden standaard geleverd met een hogedrukschakelaar (vaste ijking), met kabels voor een deur- en lichtmicroschakelaar.
- Afzonderlijk aanraakgevoelig bedieningspaneel met microprocessor, verbonden met het toestel via een kabel van 10 m.
- Automatische ontdooiing door elektrische weerstand, watertoevoer onder de verdamper. De afvoerpijp van de verdamper is voorzien van een weerstand om ijsvorming te voorkomen.
- Eenheid gecertificeerd in klimaatklasse 5 (40°C temperatuur 40% vochtigheid).
- Raamverlichting standaard geleverd met een microschakelaar voor de deur.
- HN: Geleverd met een kabel voor de aansluiting van de deurverwarming en een thermostatische kraan.

Volume: 1m³=1000 Lit.

HP50M-1M

2 770,Eur

-5°+5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
1	0.81	25°C	952	6	1082	7,3	1227	11,2	230/1N 50Hz	73
		32°C	857	5,2	981	6,2	1114	9,8		
		43°C	720	3,6	831	4,7	941	7,3		

HP75M-2P

3 313,Eur

-5°+5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
2	1.23	25°C	1693	13,9	1987	18,2	2298	26,3	230/1N 50Hz	90
		32°C	1580	11,9	1800	14,9	2081	22,5		
		43°C	1250	8,4	1471	10,5	1697	16		

HP122T-4Q

4 606,Eur

-5°+5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
4	1.4	25°C	1983	16,2	2333	23	2711	32,3	400/3N 50Hz	114
		32°C	1813	14,2	2139	18,1	2488	28,8		
		43°C	1526	10,6	1808	13,5	2105	21,1		

HP200T-6R

6 137,Eur

-5°+5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
6	1.65	25°C	3232	31,3	3825	34,6	4459	61,2	400/3N 50Hz	131
		32°C	2937	27,1	3490	34,3	4080	53,2		
		43°C	2420	19,5	2904	25,2	3417	32,8		

Volume: 1m³=1000 Lit.

BI-BLOCK

-25°-15°

HN120M-1Q — 3 041,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
1	0.64	25°C	816	4	693	3,4	581	2,2	230/1N 50Hz	51
		32°C	746	3,6	633	3	529	1,9		
		43°C	624	2,8	527	2,1	437	1,3		

-25°-15°

HN170M-1R — 3 315,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
1	0.78	25°C	1096	7,4	918	5,8	752	3,8	230/1N 50Hz	82
		32°C	985	6,4	824	5	675	3,2		
		43°C	820	4,5	676	3,5	543	2,1		

-25°-15°

HN201M-2S — 4 344,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
3	1.17	25°C	1681	14,5	1401	11,9	1142	7,9	230/1N 50Hz	111
		32°C	1512	12,5	1258	10,2	1021	6,6		
		43°C	1246	8,6	1028	6,8	822	4,4		

-25°-15°

HN202T-4T — 4 644,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
4	1.37	25°C	2013	19	1675	15,4	1363	10	400/3N 50Hz	126
		32°C	1824	15,1	1509	13,2	1219	8,5		
		43°C	1512	12,4	1239	9,2	985	5,6		

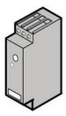
-25°-15°

HN300T-5U — 5 279,Eur

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
5	1.95	25°C	3028	39,2	2561	32,4	2120	22,1	400/3N 50Hz	147
		32°C	2736	34,5	2313	27,8	1909	19		
		43°C	2217	24,3	1873	19,1	1537	13		

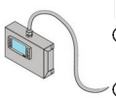
Volume: 1m³=1000 Lit.

A-MDT-R — 486,Eur



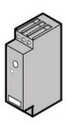
(FR) Option : Monitor de tension
(NL) Optie : Spanningsmonitor
• FOR: MONOBLOCK

S-CPS-15R — 90,Eur



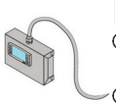
(FR) Option : Câble complémentaire pour panneau séparé (15M)
(NL) Optie : Supplementaire aansluit kabel (15M)
• FOR: TOP MONOBLOCK

S-MDT-R — 383,Eur



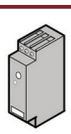
(FR) Option : Moniteur de tension
(NL) Optie : Spanningsmonitor
• FOR: TOP MONOBLOCK

H-CPS-15R — 90,Eur



(FR) Option : Câble complémentaire pour panneau séparé (15 mètres)
(NL) Optie: Supplementaire aansluitkabel (15 meter)
• FOR: BI-BLOCK

H-MDT-R — 383,Eur

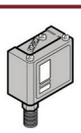


(FR) Option : Monitor de tension
(NL) Optie : Spanningsmonitor
• FOR: BI-BLOCK

H-TEC-R — 77,Eur

(FR) Option : Tableau électrique chauffé (1/3)
(NL) Optie : Verwarmd elektrich paneel (1/3)
• FOR: BI-BLOCK

H-PVC-R — 102,Eur

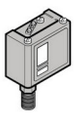


(FR) Option : Pressostat ventilateur du condenseur (2/3)
(NL) Optie : Ventilator presostaat voor condensor (2/3)
• FOR: BI-BLOCK

H-PR-R — 59,Eur

(FR) Option : Préchauffage du compresseur (3/3)
(NL) Optie : Voorverwarming van de compressor (3/3)
• FOR: BI-BLOCK

H-PVC-RV — 361,Eur



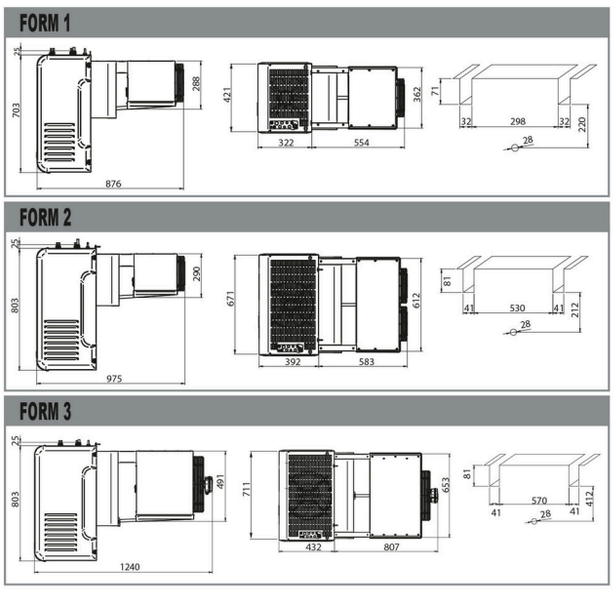
(FR) Option : Variateur de vitesse pressostatique (4°C) pour ventilateur du condenseur
(NL) Optie : Pressostatische aandrijving met variabele snelheid (4°C) voor condensorventilator
• FOR: BI-BLOCK

H-TP10-R — 809,Eur

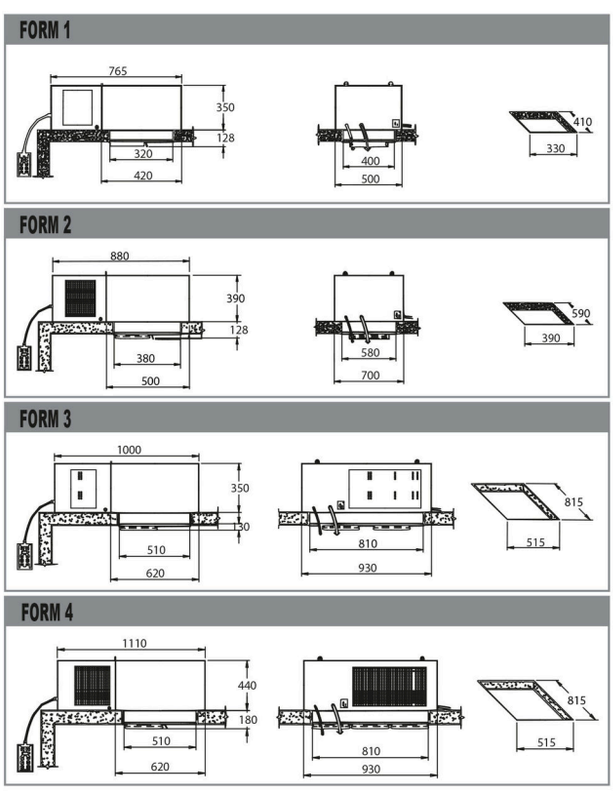
(FR) Option : Tuyaux préchargés et câble électrique (10 mètres)
(NL) Optie : Voorgeladen leidingen en elektrische kabel (10 meter)
• FOR: BI-BLOCK

AP/AN

MAXICOLD 100 EVO



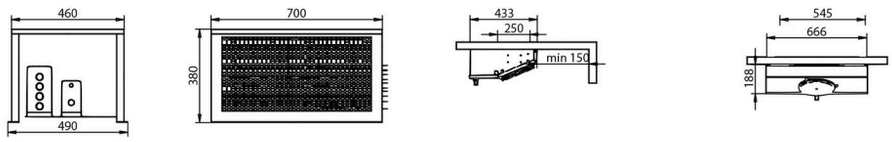
SP/SN



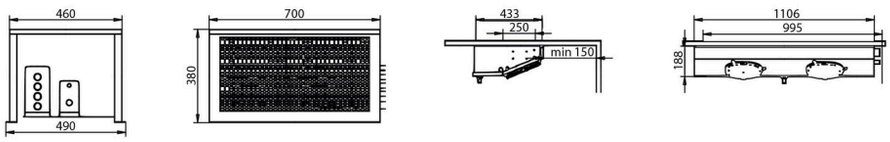
Volume: 1m³=1000 Lit.

HP/HN

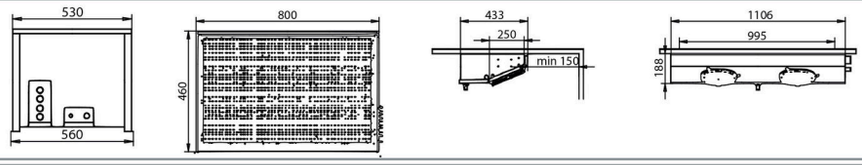
FORM 1



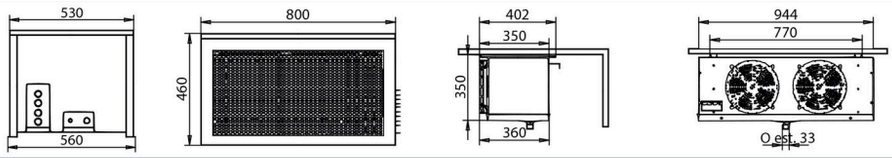
FORM 2



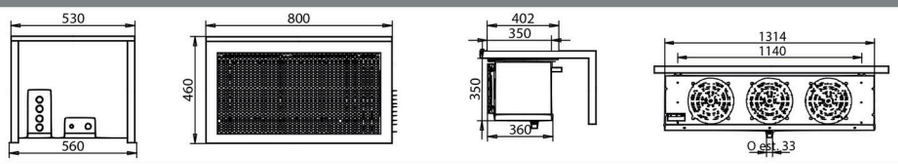
FORM 3



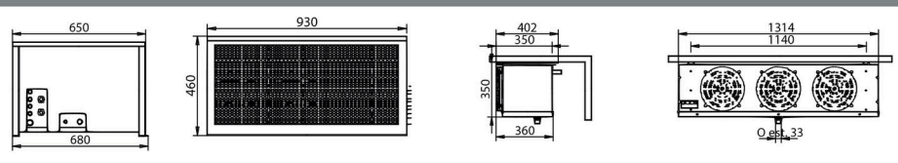
FORM 4



FORM 5



FORM 6



Volume: 1m³=1000 Lit.

DRINK EVO

(FR) Vitrines ventilées positive, 220 litres

- Capacité de charge : 260 canettes 33cl ou 130 bouteilles 50 cl.
- Thermostat mécanique.
- Thermomètre analogique.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Porte double vitrage (Thermopane®) avec poignée intégrée (non saillante), fermeture avec rappel automatique.
- Serrure à clé de série.
- Eclairage LED vertical, commande par interrupteur "on/off".
- Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C.
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique avec auto évaporation.
- Dimensions internes 374x388xh1441 mm.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- 4 roulettes et 2 vérins réglables à l'avant.

(NL) Geventileerde vitrines positief, 220 liter

- Laadcapaciteit: 260 blikjes van 33cl of 130 flessen van 50cl.
- Mechanische thermostaat.
- Analoog thermometer.
- Ventilator stopt bij openen van de deur.
- Dubbel glasdeur (Thermopane®) met geïntegreerde handgreep (niet uitstekend), automatische zelfsluiting.
- Standaardslot met sleutel.
- Verticale LED-verlichting, bediend door aan/uit-schakelaar.
- Koelunit voor omgevingstemperatuur +32°C.
- Geventileerde verdampe.
- Automatische ontdooiing met automatische verdamping.
- Interne afmetingen: 374x388xh1441 mm.
- CFK-vrije polyurethaanisolatie.
- 4 wielen en 2 verstelbare voorste poten.

LED

SSP32-SB

+1 °+9°

1020, Eur

(FR) **Vitrine ventilée positive 221 litres NOIRE**
- Capacité: 221L.
- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué noir.
- Châssis de porte en aluminium anodisé noir.
- 5 grilles réglables noires.

(NL) **Positieve gekoelde vitrine 221 liter ZWART**
- Capaciteit: 221 liter.
- Interieur en exterieur van zwart gelakt staal.
- Deurkozijn in zwart geanodiseerd aluminium.
- 5 verstelbare zwart roosters.

450x497xh1881 mm	
0.25 kW	
230/1N 50Hz	
80 kg	
0.7 m3	

SSP32-SW

+1 °+9°

976, Eur

(FR) **Vitrine ventilée positive 221 litres BLANCHE**
- Capacité: 221L.
- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué blanc.
- Châssis de porte en aluminium anodisé gris.
- 5 grilles réglables blanches.

(NL) **Positieve gekoelde vitrine 221 liter WIT**
- Capaciteit: 221 liter.
- Interieur en exterieur van wit gelakt staal.
- Deurkozijn in grijs geanodiseerd aluminium.
- 5 verstelbare witte roosters.

450x497xh1881 mm	
0.25 kW	
230/1N 50Hz	
80 kg	
0.7 m3	

(FR) Vitrines ventilées, portes coulissantes, 1200L, avec caisson lumineux.

- 2 éclairages LED verticaux, commande par interrupteur "on/off".
- Caisson lumineux.
- Thermostat mécanique. Thermomètre analogique.
- Porte double vitrage (Thermopane®) avec poignée intégrée (non saillante), fermeture avec rappel automatique.
- Serrure à clé de série.
- Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C.
- Evaporateur ventilé.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- 4 roulettes.

(NL) Geventileerde vitrines, schuifdeuren, 1200 liter, met lichtbak

- 2 verticale LED-lampen, bediend door aan/uit-schakelaar.
- Mechanische thermostaat. Analoog thermometer.
- Lichtbak.
- Dubbel glasdeuren (Thermopane®), verzonken handgrepen (niet uitstekend), automatische zelfsluiting.
- Standaardslot met sleutel.
- Koelunit voor omgevingstemperatuur +32°C.
- Geventileerde verdamper.
- Ventilator stopt bij openen van de deur.
- Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condensaat.
- 4 wielen.

LED

DRK12-CB

+1 °+9 °

2 215,– Eur

1200x835xh2009 mm

0.85 kW

230/1N 50Hz

227 kg

2.05 m3

(FR) **Vitrine ventilée positive 1230 litres, caisson lumineux, 2 portes coulissantes - NOIRE**

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué noir.
- 2 portes coulissantes, châssis en aluminium anodisé noir.
- Capacité de charge: 1624 canettes 33cl ou 795 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 1125x641xh1386 mm.
- En dotation: 2x 4 grilles réglables noires.

(NL) **Positieve gekoelde vitrine 1230 liter, lichtbak, 2 schuifdeuren - ZWART**

- Interieur en exterieur van zwart gelakt staal.
- 2 schuifdeuren, frame in zwart geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 1624 blikjes van 33cl of 795 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 1125x641xh1386 mm.
- Inclusief 2x 4 verstelbare zwarte roosters.

DRK12-CW

+1 °+9 °

2 171,– Eur

1200x835xh2009 mm

0.85 kW

230/1N 50Hz

227 kg

2.05 m3

(FR) **Vitrine ventilée positive 1230 litres, caisson lumineux, 2 portes coulissantes - BLANCHE**

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué blanc.
- Caisson lumineux.
- 2 portes coulissantes, châssis en aluminium anodisé gris.
- Capacité de charge: 1624 canettes 33cl ou 795 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 1125x641xh1386 mm.
- En dotation: 2x 4 grilles réglables blanches.

(NL) **Positieve gekoelde vitrine 1230 liter, lichtbak, 2 schuifdeuren - WIT**

- Interieur en exterieur van wit gelakt staal.
- Lichtbak.
- 2 schuifdeuren, frame in grijs geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 1624 blikjes van 33cl of 795 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 1125x641xh1386 mm.
- Inclusief 2x 4 verstelbare witte roosters.

DRINK EVO

(FR) Vitrines ventilées, 1200 litres

- 2 éclairages LED verticaux, commande par interrupteur "on/off".
- Thermostat mécanique. Thermomètre analogique.
- Porte double vitrage (Thermopane®) avec poignée intégrée (non saillante), fermeture avec rappel automatique.
- Serrure à clé de série.
- Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C.
- Evaporateur ventilé.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- 4 roulettes.

(NL) Geventileerde vitrines, 1200 liter

- 2 verticale LED-lampen, bediend door aan/uit-schakelaar.
- Mechanische thermostaat. Analoog thermometer.
- Dubbel glasdeuren (Thermopane®), verzonken handgrepen (niet uitstekend), automatische zelfsluiting.
- Standaardslot met sleutel.
- Koelunit voor omgevingstemperatuur +32°C.
- Geventileerde verdamper.
- Ventilator stopt bij openen van de deur.
- Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condensaat.
- 4 wielen.

A↑G E

DRP12-2B

+1 °+9 °

2 243,Eur

1200x736xh2009 mm

0.8 kW

230/1N 50Hz

227 kg

2.05 m3

(FR) Vitrine ventilée positive 1142 litres, 2 portes battantes - NOIRE

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué noir.
- 2 portes battantes, châssis en aluminium anodisé noir.
- Capacité de charge: 1306 canettes 33cl ou 674 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 1125x622xh1571 mm.
- En dotation: 2x 4 grilles réglables noires.

(NL) Positieve gekoelde vitrine 1142 liter, 2 draaideuren - ZWART

- Interieur en exterieur van zwart gelakt staal.
- 2 draaideuren, frame in zwart geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 1306 blikjes van 33cl of 674 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 1125x622xh1571 mm.
- Inclusief 2x 4 verstelbare zwarte roosters.

A↑G E

DRP12-2W

+1 °+9 °

2 200,Eur

1200x736xh2009 mm

0.8 kW

230/1N 50Hz

227 kg

2.05 m3

(FR) Vitrine ventilée positive 1142 litres, 2 portes battantes - BLANCHE

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué blanc.
- 2 portes battantes, châssis en aluminium anodisé gris.
- Capacité de charge: 1306 canettes 33cl ou 674 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 1125x622xh1571 mm.
- En dotation: 2x 4 grilles réglables blanches.

(NL) Positieve gekoelde vitrine 1142 liter, 2 draaideuren - WIT

- Interieur en exterieur van wit gelakt staal.
- 2 draaideuren, frame in grijs geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 1306 blikjes van 33cl of 674 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 1125x622xh1571 mm.
- Inclusief 2x 4 verstelbare witte roosters.

(FR) Vitrines ventilées, triples portes, 1455 litres

- 6 éclairages LED verticaux.
- Thermostat électronique (avec mode "ECO"). Thermomètre digital.
- Portes double vitrage (Thermopane®), poignées encastrées (non saillantes), fermeture avec rappel automatique.
- Serrure à clé de série.
- Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C.
- Evaporateur ventilé.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- 6 roulettes.

(NL) Geventileerde vitrines, drievoudige deuren, 1455 liter

- 6 verticale LED-lampen.
- Elektronische thermostaat (met "ECO"-modus). Digitale thermometer.
- Dubbel glasdeuren (Thermopane®), verzonken handgrepen (niet uitstekend), automatische zelfsluiting.
- Standaardslot met sleutel.
- Koelunit voor omgevingstemperatuur +32°C.
- Geventileerde verdamper.
- Ventilator stopt bij openen van de deur.
- Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condensaat.
- 6 wielen.

LED

A D

DRP16-3B

+1 °+9°

2 969,Eur

1600x736xh2050 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

250 kg

2.45 m3

(FR) Vitrine ventilée positive 1455 litres, 3 portes battantes - NOIRE

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué noir.
- 3 portes battantes, châssis en aluminium anodisé noir.
- Capacité de charge: 1828 canettes 33cl ou 912 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 1500x623xh1545 mm.
- En dotation: 3x 4 grilles réglables noires.

(NL) Positieve gekoelde vitrine 1455 liter, 3 draaideuren - ZWART

- Interieur en exterieur van zwart gelakt staal.
- 3 draaideuren, frame in zwart geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 1828 blikjes van 33cl of 912 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 1500x623xh1545 mm.
- Inclusief 3x 4 verstelbare zwarte roosters.

A D

DRP16-3W

+1 °+9°

2 908,Eur

1600x736xh2050 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

250 kg

2.45 m3

(FR) Vitrine ventilée positive 1455 litres, 3 portes battantes - BLANCHE

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué blanc.
- 3 portes battantes, châssis en aluminium anodisé gris.
- Capacité de charge: 1828 canettes 33cl ou 912 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 1500x623xh1545 mm.
- En dotation: 3x 4 grilles réglables blanches.

(NL) Positieve gekoelde vitrine 1455 liter, 3 draaideuren - WIT

- Interieur en exterieur van wit gelakt staal.
- 3 draaideuren, frame in grijs geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 1828 blikjes van 33cl of 912 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 1500x623xh1545 mm.
- Inclusief 3x 4 verstelbare witte roosters.

Counter Bottle Coolers

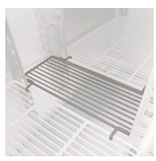
(FR) Refroidisseurs de bouteilles, noir

- Réalisation extérieure en "skinplate" (couleur noir).
- Portes de 510mm de large, passage utile 470xh737 mm. Intérieure en "skinplate" (couleur blanc), garantie alimentaire (7 années de garantie).
- Régulateur électronique avec affichage digital.
- Évaporateur ventilé placé entre 2 portes, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Groupe frigorifique disposé sur glissières "extractible" facilitant l'accès du SAV.
- Portes avec fermeture par joint magnétique (à pression), poignée ergonomique, charnières avec arrêt à 100° et fermeture porte avec rappel automatique.
- Hauteur sans les pieds de 820mm.
- 4 pieds réglables (70mm).

(NL) Flessenkoelers, zwarte

- Buitenuitvoering in Skinplate (zwarte kleur).
- Deuren 510 mm breed, nuttige doorgang 470xh737 mm. Interieur in Skinplate (witte kleur), voedselgarantie (7 jaar garantie).
- Elektronische regelaar met digitaal display.
- Geventileerde verdamper geplaatst tussen 2 deuren, automatische ontdooiing, zelf verdamping van condensaat.
- Koeleenheid op "afneembare" geleiders voor eenvoudige toegang tot de dienst na verkoop.
- Deuren met magneetsluiting (druksluiting), ergonomische handgreep, scharnieren met 100° aanslag en deursluiting met automatische terugloop.
- Hoogte zonder voetjes 820 mm.
- 4 Verstelbare poten (70 mm).

LED



TAVT/2-R2

A↑G D

(FR) Refroidisseur de bouteilles 2 portes, 375 litres

- Dimensions internes 1120x430x737 mm.
- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte, 3 rangements intérieurs.
- Capacité bouteilles 33cl = 294, en canettes 33 cl = 420, 50 cl = 252.

(NL) Flessenkoeler 2 deuren, 375 liters

- Binnenafmetingen 1120x430x737 mm.
- 2 gerilsaniseerde roosters (450x430mm) per deur, 3 interieuropslag.
- Laadvermogen in flessen 33cl = 294, in blikken 33cl = 420, 50cl = 252.

R290 Class 4 +/-

1 968,Eur
1455x565xh890/905 mm
0.34 kW
230/1N 50Hz
107 kg
0.87 m3

TAVT/2G-R2

A↑G C

(FR) Refroidisseur de bouteilles 2 portes vitrées, 375 litres

(NL) Flessenkoeler 2 glazen deuren, 375 liters

R290 Class 4 +/-

2 181,Eur
1455x565xh890/905 mm
0.35 kW
230/1N 50Hz
120 kg
0.87 m3

TAVT/3-R2

+1 °+8 °

2 381,Eur

(FR) **Refroidisseur de bouteilles 3 portes, 579 litres**
- Dimensions internes 1730x430x737 mm.
- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte, 3 rangements intérieur.
- Capacité bouteilles 33cl = 441, en canettes 33 cl = 630, 50 cl = 378.

(NL) **Flessenkoeler 3 deuren, 579 liter**
- Binnenafmetingen 1730x430x737 mm.
- 2 gerilsaniseerde roosters (450x430mm) per deur, 3 interieuropslag.
- Laadvermogen in flessen 33cl = 441, in blikken 33 cl = 630, 50 cl = 378

2065x565xh890/905 mm

0.39 kW

230/1N 50Hz

146 kg

1.23 m3

TAVT/3G-R2

+1 °+8 °

2 737,Eur

(FR) **Refroidisseur de bouteilles 3 portes vitrées, 579 litres**
(NL) **Flessenkoeler 3 glazen deuren, 579 liter**

2065x565xh890/905 mm

0.39 kW

230/1N 50Hz

160 kg

1.23 m3

TAVT/4-R2

+1 °+8 °

3 080,Eur

(FR) **Refroidisseur de bouteilles 4 portes, 783 litres**
- Dimensions internes 2340x430x737 mm.
- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte, 3 rangements intérieur.
- Capacité en bouteilles 33cl = 588, en canettes 33 cl = 840, 50 cl = 504.

(NL) **Flessenkoeler 4 deuren, 783 liter**
- Binnenafmetingen 2340x430x737 mm.
- 2 gerilsaniseerde roosters (450x430mm) per deur, 3 interieuropslag.
- Laadvermogen in flessen 33cl = 588, in blikken 33 cl = 840, 50 cl = 504.

2675x565xh890/905 mm

0.42 kW

230/1N 50Hz

180 kg

1.59 m3

TAVT/4G-R2

+1 °+8 °

3 507,Eur

(FR) **Refroidisseur de bouteilles 4 portes vitrées,783 Lt.**
(NL) **Flessenkoeler 4 glazen deuren, 783 liter**

2675x565xh890/905 mm

0.43 kW

230/1N 50Hz

209 kg

1.59 m3

Counter Bottle Coolers

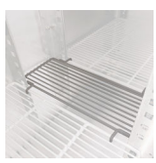
(FR) Refroidisseurs de bouteilles, acier inox

- Réalisation extérieure en acier inox AISI 430, intérieure en acier inox AISI 304.
- Portes de 510mm de large, passage utile 470xh737 mm. Eclairage LED, sur chaque porte.
- Régulateur électronique avec affichage digital.
- Évaporateur ventilé placé entre 2 portes, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Groupe frigorifique disposé sur glissières "extractible" facilitant l'accès du SAV.
- Portes avec fermeture par joint magnétique (à pression), poignée ergonomique, charnières avec arrêt à 100° et fermeture porte avec rappel automatique.
- Hauteur sans les pieds de 820mm
- 4 pieds réglables (70mm).

(NL) Flessenkoelers, R.V.S.

- Buitenkant in R.V.S. AISI 430 en binnenkant in R.V.S. AISI 304.
- Deuren 510 mm breed, nuttige doorgang 470xh737 mm. LED-verlichting, op elke deur.
- Elektronische regelaar met digitaal display.
- Geventileerde verdamper geplaatst tussen 2 deuren, automatische ontdooiing, automatische verdamping van condensaat.
- Koelgroep op "afneembare" geleiders die de toegang voor de technische dienst vergemakkelijken.
- Deuren met magnetische sluiting (druk), ergonomisch handvat, scharnieren met stop op 100° en deursluiting met automatische herhaling.
- Hoogte zonder voetjes 820 mm
- 4 Verstelbare poten (70 mm).

LED



A↑G D

TAVX/2-R2

+1 °+⊟°

2 082,– Eur

1455x565xh890/905 mm

0.34 kW

230/1N 50Hz

107 kg

0.87 m3

(FR) Refroidisseur de bouteilles, acier inox, 2 portes, 375 Lt.

- Dimensions internes 1120x430x737 mm.
- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte, 3 rangements intérieur.
- Capacité en bouteilles 33cl = 294, en canettes 33 cl = 420, 50 cl = 252.

(NL) Flessenkoeler, roestvrij staal, 2 deuren, 375 liters

- Binnenafmetingen 1120x430x737 mm.
- 2 gerilsaniseerde roosters (450x430mm) per deur, 3 interieuropslag.
- Laadvermogen in flessen 33cl = 294, in blikken 33 cl = 420, 50 cl = 252.

R290 Class 4 +/-

A↑G C

TAVX/2G-R2

+1 °+⊟°

2 281,– Eur

1455x565xh890/905 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

120 kg

0.87 m3

(FR) Refroidisseur de bouteilles, acier inox, 2 portes vitrées, 375 Lt.

(NL) Flessenkoeler, roestvrij staal, 2 glazen deuren, 375 liters

R290 Class 4 +/-

TAVX/3-R2

+1 °+8 °

2 566,Eur

(FR) **Refroidisseur de bouteilles, acier inox, 3 portes, 579 litres**
- Dimensions internes 1730x430x737 mm.
- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte, 3 rangements intérieur.
- Capacité bouteilles 33cl = 441, en canettes 33 cl = 630, 50 cl = 378.

(NL) **Flessenkoeler, roestvrij staal, 3 deuren, 579 liter**
- Binnenafmetingen 1730x430x737 mm.
- 2 gerilsaniseerde roosters (450x430mm) per deur, 3 interieuropslag.
- Laadvermogen in flessen 33cl = 441, in blikken 33 cl = 630, 50 cl = 378.

2065x565xh890/905 mm

0.39 kW

230/1N 50Hz

146 kg

1.23 m3

TAVX/3G-R2

+1 °+8 °

2 880,Eur

(FR) **Refroidisseur de bouteilles, acier inox, 3 portes vitrées, 579 Lt.**

(NL) **Flessenkoeler, roestvrij staal, 3 glazen deuren, 579 liter**

2065x565xh890/905 mm

0.39 kW

230/1N 50Hz

160 kg

1.23 m3

TAVX/4-R2

+1 °+8 °

3 279,Eur

(FR) **Refroidisseur de bouteilles, acier inox, 4 portes, 783 Lt.**
- Dimensions internes 2340x430x737 mm.
- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte, 3 rangements intérieur.
- Capacité bouteilles 33cl = 588, en canettes 33 cl = 840, 50 cl = 504.

(NL) **Flessenkoeler, roestvrij staal, 4 deuren, 783 liter**
- Binnenafmetingen 2340x430x737 mm.
- 2 gerilsaniseerde roosters (450x430mm) per deur, 3 interieuropslag.
- Laadvermogen in flessen 33cl = 588, in blikken 33 cl = 840, 50 cl = 504.

2675x565xh890/905 mm

0.42 kW

230/1N 50Hz

180 kg

1.59 m3

TAVX/4G-R2

+1 °+8 °

3 693,Eur

(FR) **Refroidisseur de bouteilles, acier inox, 4 portes vitrées, 783 Lt.**

(NL) **Flessenkoeler, roestvrij staal, 4 glazen deuren, 783 liter**

2675x565xh890/905 mm

0.43 kW

230/1N 50Hz

209 kg

1.59 m3

Counter Bottle Coolers

T1/2-T — 590,Eur

570x570xh570 mm

(FR) Kit bloc tiroirs (1/2 + 1/2) x TAV...
(NL) Kit ladenblok (1/2 + 1/2) x TAV...
• NB : charging height 300 mm

T1/3-T — 755,Eur

570x570xh570 mm

(FR) Kit bloc tiroirs (1/3 + 1/3 + 1/3) x TAV...
(NL) Kit ladenblok (1/3 + 1/3 + 1/3) x TAV...
• NB : charging height 160 mm

T2/3-T — 563,Eur

570x570xh570 mm

(FR) Kit bloc tiroirs (1/3 + 2/3) x TAV...
(NL) Kit ladenblok (1/3 + 2/3) x TAV...
• NB : charging height 160-460 mm

T1/2-X — 631,Eur

570x570xh570 mm

(FR) Kit bloc tiroirs, acier inox, (1/2 + 1/2) x TAV
(NL) Kit ladenblok, roestvrij staal, (1/2 + 1/2) x TAV
• NB : charging height 300 mm

T1/3-X — 796,Eur

570x570xh570 mm

(FR) Kit bloc tiroirs, acier inox, (1/3+1/3+1/3) x TAV
(NL) Kit ladenblok, roestvrij staal, (1/3+1/3+1/3) x TAV
• NB : charging height 160 mm

T2/3-X — 604,Eur

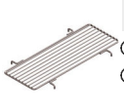
570x570xh570 mm

(FR) Kit bloc tiroirs, acier inox, (1/3+2/3) x TAV...
(NL) Kit ladenblok, roestvrij staal, (1/3+2/3) x TAV...
• NB : charging height 160-460 mm

CDS/K4 — 3,Eur

(FR) Clips (Kit 4 pièces) support grilles
(NL) Clips (Kit 4 stuks) steunroosters

GTD/SP — 19,Eur



210x390 mm

(FR) Grilles de raccord centrale TAVT... TAVX...
(NL) Centrale aansluitingsroosters TAVT... TAVX...

GTD/T-V — 32,Eur

450x430 mm

(FR) Grille rilsaniée pour TAVT... TAVX...
(NL) Gerilsanizeerd rooster voor TAVT... TAVX...

CR-18P/30-R2

1 096,Eur

300x340xh1010 mm

0.28 kW

230/1N 50-60Hz

34 kg

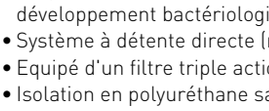
0.17 m3

(FR) **Fontaine réfrigérée, inox, 30 litres/heure**

- Robinet à col de cygne pour remplir les verres, tirage instantané.
- Évaporateur en cuivre conforme aux normes (évitant tout développement bactériologique).
- Système à détente directe (normes françaises).
- Equipé d'un filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore).
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Appareil disposant d'une connexion au réseau d'eau froide et à une décharge.
- Réalisation en acier inox.

(NL) **Gekoelde waterfontein, R.V.S., 30 liter/uur**

- Zwanenhalskraan om glazen te vullen, onmiddellijke opstelling.
- Verdamper in koper volgens de normen (vermijd elke ontwikkeling van bacteriën).
- Systeem met directe ontspanner (Franse normen).
- Voorzien van een drievoudige werking filter (sediment, kalksteen, chloor).
- Isolatie in polyuretaan zonder CFK.
- Voorzien voor een aansluiting op de koudwaterleiding, evenals een afloop.
- Realisatie in R.V.S.



CR-18S/35-P

1 312,Eur

400x385xh1245 mm

0.28 kW

230/1N 50Hz

38 kg

0.19 m3

(FR) **Fontaine réfrigérée à pédale, inox, 35 Lit/h.**

- Robinet à col de cygne pour remplir les verres, tirage instantané.
- Sortie d'eau commandée par une pédale en acier inox.
- Plateau relevable, cuvette amovible pour un meilleur nettoyage.
- Évaporateur en cuivre conforme aux normes (évitant tout développement bactériologique).
- Système à détente directe (normes françaises).
- Equipé d'un filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore).
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Réalisation en acier inox.

(NL) **Gekoelde waterfontein met pedaal, roestvrij staal, 35 Lit/h.**

- Zwanenhalskraan om glazen te vullen, onmiddellijke opstelling.
- Waterafvoer bediend door een roestvrijstalen pedaal.
- Hefbak, verwijderbare kuip voor betere reiniging.
- Verdamper in koper volgens de normen (vermijd elke ontwikkeling van bacteriën)
- Systeem met directe ontspanner (Franse normen)- Voorzien van een drievoudige werking filter (sediment, kalksteen, chloor).
- Isolatie in polyurethaan zonder CFK.
- Voorzien voor een aansluiting op de koud waterleiding, evenals een afloop.
- Realisatie in R.V.S.

RIVER LINE

BFX-1R/08-P

2 436,Eur

400x385xh1400 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

54 kg

0.21 m3

(FR) **Refroidisseur d'eau à pédale, inox, 80 Lit/h**

- Plateau relevable, cuvette amovible pour un meilleur nettoyage.
- Idéal pour les carafes.
- Sortie d'eau commandée par une pédale en acier inox.
- Eclairage LED.
- Equipé d'un filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore).
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Appareil disposant d'une connexion au réseau d'eau froide et à une décharge.
- Réalisation en acier inox.

(NL) **Waterkoeler met pedaal, roestvrij staal, 80 L/u**

- Hefbak, verwijderbare kuip voor betere reiniging.
- Ideaal voor karaffen.
- Waterafvoer bediend door een pedaal van roestvrij staal.
- LED-verlichting.
- Voorzien van een drievoudige werking filter (sediment, kalksteen, chloor).
- Polyurethaan isolatie zonder CFC.
- Apparaat voorzien voor aansluiting op het koud waternetwerk en afvoer.
- Volledig in roestvrij staal vervaardigt.

BFX-1R/15-P

2 778,Eur

400x385xh1400 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

54 kg

0.21 m3

(FR) **Refroidisseur d'eau à pédale, inox, 150 Lit/h**

- Plateau relevable, cuvette amovible pour un meilleur nettoyage.
- Idéal pour carafes.
- Sortie d'eau commandée par une pédale en acier inox.
- Eclairage LED.
- Equipé d'un filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore).
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Appareil disposant d'une connexion au réseau d'eau froide et à une décharge.
- Réalisation en acier inox.

(NL) **Waterkoeler met pedaal, roestvrij staal, 150L/u**

- Hefbak, verwijderbare kuip voor betere reiniging.
- Ideaal voor karaffen.
- Waterafvoer bediend door een pedaal van roestvrij staal.
- LED-verlichting.
- Voorzien van een drievoudige werking filter (sediment, kalksteen, chloor).
- Polyurethaan isolatie zonder CFC.
- Apparaat voorzien voor aansluiting op het koud waternetwerk en afvoer.
- Volledig in roestvrij staal vervaardigt.

DD12/2B-R2

+2°+8°

1 401,Eur

(FR) **Distributeur de boissons réfrigérées, 2x 12 Lt.**
- Réglage de la température sur chaque cuve (+2° à +8°C).
- Cuves en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé.
- Système à palette tournante (évitant ainsi les problèmes de mousse).
- Evaporateur réfrigérant en acier inox AISI 304.

(NL) **Gekoelde drank dispenser, 2x 12 Lt.**
- Temperatuurinstelling op elke kuip (+2° tot +8°C).
- Polycarbonaat kuipen, ABS deksel, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud.
- Roterend palletsysteem (voorkomt schuimvorming).
- Koelmiddelverdamper in roestvrij staal AISI 304.

R290 Class 5

400x400xh650 mm
0.25 kW
230/1N 50Hz
28 kg
0.11 m3

DD12/3T-R2

+2°+8°

1 891,Eur

(FR) **Distributeur de boissons réfrigerées, 3x 12 Lt.**
- Réglage de la température sur chaque cuve (+2° à +8°C).
- Cuves en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé.
- Système à palette tournante (évitant ainsi les problèmes de mousse).
- Evaporateur réfrigérant en acier inox AISI 304.

(NL) **Gekoelde drank dispenser, 3x 12 Lt.**
- Temperatuurinstelling op elke kuip (+2° tot +8°C).
- Polycarbonaat kuipen, ABS deksel, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud.
- Roterend palletsysteem (voorkomt schuimvorming).
- Koelmiddelverdamper in roestvrij staal AISI 304.

R290 Class 5

600x400xh650 mm
0.35 kW
230/1N 50Hz
34 kg
0.16 m3

BLACK LINE

CAR/1-R2

1 607,Eur

(FR) **Machine/distributeur granita, 5,5 litres**
- Structure en acier inox AISI 304.
- Cuve en polycarbonate (capacité de 3 à 5,5L), avec couvercle en 2 parties facilitant le remplissage, munie d'un robinet doseur "auto-nettoyant".
- Evaporateur vertical, en acier inox AISI 304, système de mélange vertical "brevet exclusif" garantissant une homogénéité parfaite (sans formation de mousse).
- Très versatile, régulation de la finesse du "granita".
- Entièrement démontable, facilitant l'entretien journalier.

(NL) **Granita machine/dispenser, 5.5 liter**
- Structuur in AISI 304 roestvrij staal.
- Polycarbonaat kuip (inhoud van 3 tot 5,5 liter), met 2-delige deksel voor eenvoudig vullen, voorzien van een "zelfreinigende" doseerkraan.
- Verticale verdamper, gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verticaal mengsysteem "exclusief brevet" voor een perfecte homogeniteit (zonder schuimvorming!).
- Zeer veelzijdig, regelt de fijnheid van de "granita".
- Volledig afneembaar, waardoor het dagelijks onderhoud gemakkelijker wordt.

R290 Class 5

200x400xh680 mm
0.25 kW
230/1N 50Hz
23 kg
0.16 m3

CAR/2-R2

2 846,Eur

(FR) **Machine/distributeur granita, 2x 5,5 litres**
- Structure en acier inox AISI 304.
- Cuve en polycarbonate (capacité de 3 à 5,5 litres), avec couvercle en 2 parties facilitant le remplissage, munie d'un robinet doseur "auto-nettoyant".
- Evaporateur vertical, en acier inox AISI 304, système de mélange vertical "brevet exclusif" garantissant une homogénéité parfaite (sans formation de mousse).
- Très versatile, régulation de la finesse du "granita".
- Entièrement démontable, facilitant l'entretien journalier.

(NL) **Granita machine/dispenser,2x 5,5 litres**
- Structuur in AISI 304 roestvrij staal.
- Polycarbonaat kuip (inhoud van 3 tot 5,5 liter), met 2-delige deksel voor eenvoudig vullen, voorzien van een "zelfreinigende" doseerkraan.
- Verticale verdamper, gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verticaal mengsysteem "exclusief brevet" voor een perfecte homogeniteit (zonder schuimvorming!).
- Zeer veelzijdig, regelt de fijnheid van de "granita".
- Volledig afneembaar, waardoor het dagelijks onderhoud gemakkelijker wordt.

R290 Class 5

400x400xh680 mm
0.5 kW
230/1N 50Hz
40 kg
0.24 m3

FABY-1/AB-R2

1 929,Eur

(FR) **Machine-distributeur granita & sorbet, 1x 10 Lt.**
- Possibilité d'insérer une image publicitaire, protection en plexiglas transparent.
- Cuve en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé. Evaporateur en acier inox AISI 304.
- Fonction de maintien en température pour la nuit.

LED (NL) **Granita & Sorbet machine/distributor, 10 liter**
- Mogelijkheid om beeldadvertenties toe te voegen, transparant plexiglas bescherming.
- Kuip in polycarbonaat, deksel in ABS, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud. Verdamper in RVS AISI 304.
- Functie op temperatuur houden voor de nacht.

R290 Class 5

200x600xh840 mm
0.53 kW
230/1N 50Hz
30 kg
0.11 m3

FABY-2/BB-R2

3 350,Eur

(FR) **Machine-distributeur granita & sorbet, 2x 10 Lt.**
- Possibilité d'insérer une image publicitaire, protection en plexiglas transparent.
- Cuve en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé. Evaporateur en acier inox AISI 304.
- Fonction de maintien en température pour la nuit.

LED (NL) **Granita & sorbet machine/distributor, 2x 10 liter**
- Mogelijkheid om beeldadvertenties toe te voegen, transparant plexiglas bescherming.
- Kuip in polycarbonaat, deksel in ABS, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud. Verdamper in RVS AISI 304.
- Functie op temperatuur houden voor de nacht.

R290 Class 5

400x600xh840 mm
0.85 kW
230/1N 50Hz
53 kg
0.24 m3

FABY-3/CB-R2

4 571,Eur

(FR) **Machine-distrubuteur granita & sorbet, 3x 10 Lt.**
- Possibilité d'insérer une image publicitaire, protection en plexiglas transparent.
- Cuve en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé. Evaporateur en acier inox AISI 304.
- Fonction de maintien en température pour la nuit.

LED (NL) **Granita & sorbet machine/distributor, 3x 10 liter**
- Mogelijkheid om beeldadvertenties toe te voegen, transparant plexiglas bescherming.
- Kuip in polycarbonaat, deksel in ABS, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud. Verdamper in RVS AISI 304.
- Functie op temperatuur houden voor de nacht.

R290 Class 5

600x600xh840 mm
1.1 kW
230/1N 50Hz
69 kg
0.33 m3

WINE EVO

CVS38-BV

+7°+20°

1 141,Eur

600x618xh1863 mm

0.18 kW

230/1N 50Hz

86 kg

0.95 m3

LED

(FR) Vitrine cave à vins ventilée 382 litres - 5 niveaux - sans cadre - NOIRE

- Intérieure en ABS noir, extérieure en tôle d'acier laqué noire.
- Thermostat mécanique. Thermomètre analogique.
- Dimensions intérieures: 490x447xh1557 mm.
- Capacité de charge: 118 bouteilles de vin (0.75L).
- En dotation: 5 clayettes en bois.
- 2 roulettes et 2 vérins réglables.

(NL) Geventileerde wijnkast vitrine, 382 liter - 5 niveaus - zonder frame - ZWART

- Interieur van zwart ABS, buitenkant van zwart gelakt staal.
- Mechanische thermostaat. Analoge thermometer.
- Interne afmetingen: 490x447xh1557 mm.
- Laadcapaciteit: 118 wijnflessen (0,75 l.).
- Inclusief: 5 houten planken.
- 2 wielen en 2 verstelbare vijzels.

R600a Class 4

(FR) Vitrine cave à vins, ventilée, BLACK

- Réalisation externe en acier laqué (BLACK), intérieure en ABS thermoformé.
- Porte vitrée (réversible), double vitrage "Thermopane®", fermeture par joint magnétique.
- Régulation électronique permettant une température constante, avec affichage digital.
- Eclairage interne de type LED (bleu).
- Groupe compresseur incorporé.
- Niveau sonore 39 db(A).
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- Isolation (35mm) en polyuréthane sans CFC.
- Vérins inférieures réglables.

(NL) Wijnkast vitrine, geventileerd, BLACK

- Buitenafwerking in gelakt staal (ZWART), binnenin in thermo-vorm ABS.
- Omkeerbare glazen deur, dubbele beglazing "Thermopane®", magnetische sluiting.
- Elektronische regeling voor een constante temperatuur, met digitale weergave.
- Interne LED-verlichting (blauw).
- Ingebouwde compressoreenheid.
- Geluidniveau 39 db(A).
- Geventileerde verdamper.
- Automatische ontdooiing, met automatische condensaatverdamping.
- Polyurethaanisolatie (35 mm) zonder CFC.
- Verstelbare onderste cilinders.

LED

WCB/12-T1

+5°+18°

997,Eur

380x647xh865 mm

0.1 kW

230/1N 50Hz

40 kg

0.25 m3

(FR) Vitrine cave à vins, ventilée, porte en acier inox, 106 Lt - NOIRE

- 1 température (+5° +18°C).
- Capacité 34 bouteilles (75 cl).
- Possibilité d'encastrement.
- Filtre à charbon actif.
- En dotation: 6 étagères à tiroir réalisées en bois.

(NL) Wijnkast vitrine, geventileerd, roestvrijstalen deur, 106 Lt., ZWART

- 1 temperatuur (+5° +18°C).
- Capaciteit 34 flessen (75 cl).
- Inbouwoptie.
- Actieve koolfilter.
- Inclusief: 6 houten ladeplanken.

R600a Class 4

WCB/16-T2

+5°+10° +10°+18°

1 164,Eur

493x635xh840 mm

0.1 kW

230/1N 50Hz

46 kg

0.31 m3

(FR) **Vitrine cave à vins, ventilée, porte en acier inox,140 Lt - 2 T° - NOIRE**

- 2 températures (compartiment du haut +5° +10°C, compartiment du bas +10° +18°C)..
- Capacité 31 bouteilles (75 cl).
- En dotation: 5 étagères à tiroir réalisées en bois.

(NL) **Wijnkast vitrine, geventileerd, roestvrijstalen deur, 140 Lt., 2 T°, - ZWART**

- 2 temperaturen (bovenste compartiment +5° +10°C, onderste compartiment +10° +18°C).
- Capaciteit 31 flessen (75 cl).
- Inclusief: 5 houten ladeplanken.

WCB/38-T1

+5°+18°

2 095,Eur

595x720xh1767 mm

0.1 kW

230/1N 50Hz

114 kg

0.89 m3

(FR) **Vitrine cave à vins, ventilée, porte en acier inox, 470 Lt. - NOIRE**

- 1 température (+5° +18°C).
- Capacité 165 bouteilles (75 cl).
- Filtre à charbon actif.
- En dotation: 8 étagères à tiroir réalisées en bois.
- Fermeture à clé.

(NL) **Wijnkast vitrine, geventileerd, roestvrijstalen deur, 470 Lt., - ZWART**

- 1 temperatuur (+5° +18°C).
- Capaciteit 165 flessen (75 cl).
- Actieve koolfilter.
- Inclusief: 8 houten ladeplanken.
- Afsluitbaar met sleutel.

WCB/38-T2

+5°+10° +10°+18

2 277,Eur

595x720xh1767 mm

0.1 kW

230/1N 50Hz

122 kg

0.89 m3

(FR) **Vitrine cave à vins, ventilée, porte en acier inox, 470 Lt - 2 T° - NOIRE**

- 2 températures (compartiment du haut +5° +10°C, compartiment du bas +10° +18°C).
- Capacité 151 bouteilles (75 cl).
- En dotation: 8 étagères à tiroir réalisées en bois.
- Fermeture à clé.

(NL) **Wijnkast vitrine, geventileerd, roestvrijstalen deur, 470 Lt., 2 T° - ZWART**

- 2 temperaturen (bovenste compartiment +5° +10°C, onderste compartiment +10° +18°C).
- Capaciteit 151 flessen (75 cl).
- Inclusief: 8 houten ladeplanken.
- Afsluitbaar met sleutel.

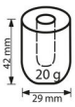
Cube Ice Machines

(FR) Machine à glaçons creux, système à "palettes"

- Les glaçons creux répondent à toutes les exigences du secteur.
- Système à "palettes", particulièrement adapté aux eaux les plus calcaires ou de mauvaise qualité (algues, boues).
- Glaçons creux de 20g, ø 30mm, h42 mm.
- Condenseur à air.
- Réserve en ABS "moulé", isolation en polyuréthane sans CFC.
- Système de fabrication du glaçon simple, fiable et sans électronique.
- Portillon réserve glissant vers l'intérieur.
- Evaporateur à doigts en cuivre étamé, démoulage des glaçons par inversion de cycle "gaz chaud".
- Pas de thermostat en cuve "trop plein", arrêt automatique du cycle-Carrosserie en acier inox AISI 304, pieds réglables.

(NL) Holle ijsblokjesmachines, staafsysteem

- Holle ijsblokjes beantwoorden aan alle eisen van de sector.
- "Staafsysteem", ontworpen om verkalking te voorkomen en het water te zuiveren.
- Holle Ijsblokje 20 g, ø 30 mm, h 42 mm.
- Luchtgekoelde condensor.
- Opslapreserve in "gegoten" ABS, polyurethaan isolatie zonder CFK.
- Eenvoudig, betrouwbaar en niet-elektronisch ijsblokjesproductiesysteem.
- Reserve deur schuift naar binnen.
- Evaporator met vertinde koperen "vingers", ontvorming van de ijsblokjes door omgekeerd "heet-gas" cyclus.
- Geen thermostaat in de kuip "Overloop", automatische onderbreking van de cyclus.
- Carrosserie in AISI 304 roestvrij staal, verstelbare poten.



MXP-25A/R2

1 628,Eur

(FR) **Machine à glaçons creux 22 kg avec réserve 9 kg**
- Production 22kg par 24/h, réserve capacité 9kg.
- Production par cycle de 15 glaçons.

(NL) **Holle ijsblokjesmachine 22 kg met reserve 9 kg**
- Productie 22kg per 24/u, reserve capaciteit 9 kg.
- Productie per cyclus: 15 blokjes.

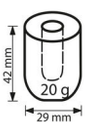
401x506xh643 (+15/57) mm

0.29 kW

230/1N 50Hz

42 kg

0.23 m3



MXP-35A/R2

1 802,Eur

(FR) **Machine à glaçons creux 31kg avec réserve 12 kg**
- Production 31kg par 24/h, réserve capacité 12kg.
- Production par cycle de 25 glaçons.

(NL) **Holle ijsblokjesmachine 31kg met reserve 12 kg**
- Productie 31kg per 24/u, reserve capaciteit 12kg.
- Productie per cyclus: 25 blokjes.

401x506xh698 (+15/57) mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.24 m3

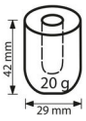
Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C.

MXP-45A/R2

2 072, Eur

(FR) **Machine à glaçons creux 38 kg avec réserve 12 kg**
- Production 38kg par 24/h, réserve capacité 12kg.
- Production par cycle de 25 glaçons.

(NL) **Holle ijsblokjesmachine 38 kg met reserve 12 kg**
- Productie 38kg per 24/u, reserve capaciteit 12kg.
- Productie per cyclus: 25 blokjes.



401x506xh698 (+15/57) mm

0.42 kW

230/1N 50Hz

46 kg

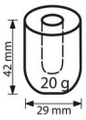
0.24 m3

MXP-55A/R2

2 318, Eur

(FR) **Machine à glaçons creux 48 kg avec réserve 25kg**
- Production 48kg par 24/h, réserve capacité 25kg.
- Production par cycle de 35 glaçons.

(NL) **Holle ijsblokjesmachine 48 kg met reserve 25kg**
- Productie 48 kg per 24/u, reserve capaciteit 25 kg.
- Productie per cyclus: 35 blokjes.



513x557xh811 (+95/165) mm

0.55 kW

230/1N 50Hz

58 kg

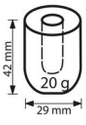
0.36 m3

MXP-65A/R2

2 685, Eur

(FR) **Machine à glaçons creux 55 kg avec réserve 30 kg**
- Production 55kg par 24/h, réserve capacité 30kg.
- Production par cycle de 45 glaçons.

(NL) **Holle ijsblokjesmachine 55 kg met reserve 30 kg**
- Productie 55 kg per 24/u, reserve capaciteit 30 kg.
- Productie per cyclus: 45 blokjes.



593x557xh934 (+95/165) mm

0.65 kW

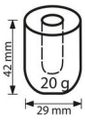
230/1N 50Hz

66 kg

0.49 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C.

BISTRO LINE



MXP-95A/R2

3 134,Eur

(FR) **Machine à glaçons creux 75 kg avec réserve 37 kg**
- Production 75kg par 24/h, réserve capacité 37kg.
- Production par cycle de 55 glaçons.

(NL) **Holle ijsblokjesmachine 75 kg met reserve 37 kg**
- Productie 75 kg per 24/u, reserve capaciteit 37 kg.
- Productie per cyclus: 55 blokjes.

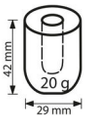
673x557xh984 (+95/165) mm

0.78 kW

230/1N 50Hz

74 kg

0.54 m3



MXP-140A/R2

4 136,Eur

(FR) **Machine à glaçons creux 122 kg avec réserve 50 kg**
- Production 122kg par 24/h, réserve capacité 50kg.
- Production par cycle de 80 glaçons.

(NL) **Holle ijsblokjesmachine 122 kg met reserve 50 kg**
- Productie 122 kg per 24/u, reserve capaciteit 50 kg.
- Productie per cyclus: 80 blokjes.

843x557xh984 (+95/165) mm

0.8 kW

230/1N 50Hz

95 kg

0.66 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C.

(FR) Congélateurs bahut

- Couvercle plein battant sur charnières avec poignée, muni d'une serrure à clé.
- Fermeture avec rappel automatique jusqu'à un angle d'ouverture de 30°, maintien ouvert à 45° et 90°.
- Exécution interne en aluminium "GAUFRE" et externe en acier plastifié blanc.
- Isolation en polyuréthane sans CFC (65mm).
- Eclairage LED.
- Thermostat mécanique. Thermomètre analogique.
- Interrupteur « on/off ».
- Condenseur statique.
- Dégivrage manuel, avec sortie d'évacuation des eaux condensées.
- Châssis sur roues pivotantes.

(NL) Kofferdiepvriezers

- Volledig scharnierend deksel met handvat, uitgerust met een slot en sleutel.
- Automatisch sluiten tot een openingshoek van 30°, blijft open op 45° en 90°.
- Interieurafwerking in "WAFFEL" aluminium en exterieur in wit geplastificeerd staal.
- CFK-vrije polyurethaanisolatie (65 mm).
- LED-verlichting.
- Mechanische thermostaat. Analoog thermometer.
- Aan/uit-schakelaar.
- Statische condensor.
- Handmatige ontdooiing met condenswaterafvoer.
- Frame op zwenkwielen.

LED

A↑G D

SC031-C3

-24°-14°

644,- Eur

(FR) Congélateur bahut 288 litres
- Dimensions intérieures: 890x510xh675 mm.
- Capacité exposition: 2 paniers (livrés de série)

(NL) Kofferdiepvriezer 288 liter
- Interne afmetingen: 890x510xh675 mm.
- Expositievermogen: 2 manden (standaard geleverd).

984x720xh845 mm	
0.12 kW	
230/1N 50Hz	
50 kg	
0.7 m3	

A↑G D

SC041-C4

-24°-14°

758,- Eur

(FR) Congélateur bahut 391 litres
- Dimensions intérieures: 1180x510xh675 mm.
- Capacité exposition: 4 paniers (livrés de série).

(NL) Kofferdiepvriezer 391 liter
- Interne afmetingen: 1180x510xh675 mm.
- Expositievermogen: 4 manden (standaard geleverd).

1305x720xh845 mm	
0.13 kW	
230/1N 50Hz	
59 kg	
0.8 m3	

A↑G D

SC051-C5

-24°-14°

843,- Eur

(FR) Congélateur bahut 479 litres
- Dimensions intérieures: 1430x510xh675 mm.
- Capacité exposition: 5 paniers (livrés de série).

(NL) Kofferdiepvriezer 479 liter
- Interne afmetingen: 1430x510xh675 mm.
- Expositievermogen: 5 manden (standaard geleverd).

1555x720xh845 mm	
0.15 kW	
230/1N 50Hz	
66 kg	
0.9 m3	

WHITE EVO

SC066-C6

-24°-14°

1 238,Eur

2055x720xh845 mm

0.17 kW

230/1N 50Hz

74 kg

1.2 m3

(FR) Congélateur bahut 655 litres

- Dimensions intérieures: 1930x510xh675 mm.
- Version double couvercles.
- Capacité exposition: 7 paniers (livrés de série).

(NL) Kofferdiepvriezer 655 liter

- Interne afmetingen: 1930x510xh675 mm.
- Uitvoering met dubbel deksel.
- Expositievermogen: 7 manden (standaard geleverd).

(FR) Conservateurs bahuts, couvercles coulissants

- Couvercles coulissants, vitres Thermopane®, châssis en aluminium muni d'une serrure à clé.
- Exécution interne en aluminium "GAUFRE" et externe en acier plastifié blanc.
- Isolation en polyuréthane sans CFC (65mm).
- Eclairage LED- Thermostat mécanique. Thermomètre analogique.
- Interrupteur « on/off ».
- Condenseur statique.
- Dégivrage manuel, avec sortie d'évacuation des eaux condensées.
- Châssis sur roues pivotantes, dont 2 avec frein.

(NL) Kofferdiepvriezers, schuifdeksels

- Schuifdeksels, Thermopane® glas, aluminium frame met slot en sleutel.
- Interieurafwerking in "WAFFEL" aluminium en exterieur in wit geplastificeerd staal.
- CFK-vrije polyurethaanisolatie (65 mm).
- LED-verlichting.
- Mechanische thermostaat. Analoog thermometer.
- Aan/uit-schakelaar.
- Statische condensor.
- Handmatige ontdooiing met condenswaterafvoer.
- Frame op zwenkwielen, 2 met remmen.

LED

GVL31-G3

-23°-15°

872,Eur

1015x635xh890 mm

0.14 kW

230/1N 50Hz

63 kg

0.6 m3

(FR) Conservateur bahut, 303 litres, couvercles coulissants sur roulettes

- Dimensions intérieures: 890x510xh665 mm.
- Capacité exposition: 4 paniers (livrés de série).

(NL) Kofferdiepvriezer, 303 liter, schuifdeksels op wielen

- Interne afmetingen: 890x510xh665 mm.
- Expositievermogen: 4 manden (standaard geleverd).

GVL41-G4

-23°-15°

927,Eur

1305x635xh890 mm

0.15 kW

230/1N 50Hz

72 kg

0.75 m3

(FR) Conservateur bahut, 410 litres, couvercles coulissants sur roulettes

- Dimensions intérieures: 1180x510xh665 mm.
- Capacité exposition: 5 paniers (livrés de série).

(NL) Kofferdiepvries, 410 liter, schuifdeksels op wielen

- Interne afmetingen: 1180x510xh665 mm.
- Expositievermogen: 5 manden (standaard geleverd).

GVL51-G5

-23°-15°

1 036,Eur

(FR) **Conservateur bahut, 503 litres, couvercles coulissants sur roulettes**

- Dimensions intérieures: 1430x510xh665 mm.
- Capacité exposition: 6 paniers (livrés de série).

(NL) **Kofferdiepvries, 503 liter, schuifdeksels op wielen**

- Interne afmetingen: 1430x510xh665 mm.
- Expositievermogen: 6 manden (standaard geleverd).

1555x635xh890 mm
0.16 kW
230/1N 50Hz
80 kg
0.84 m3

GVL69-G6

-23°-15°

1 225,Eur

(FR) **Conservateur bahut, 672 litres, couvercles coulissants sur roulettes**

- Dimensions intérieures: 1930x510xh665 mm..
- Capacité exposition: 8 paniers (livrés de série).

(NL) **Kofferdiepvries, 672 liter, schuifdeksels op wielen**

- Interne afmetingen: 1930x510xh665 mm.
- Expositievermogen: 8 manden (standaard geleverd).

2050x635xh890 mm
0.17 kW
230/1N 50Hz
92 kg
1.1 m3

EXPO EVO

(FR) Vitrines ventilées, négative, 220 litres

- Eclairage LED vertical.
- Thermostat électronique. Thermomètre digital.
- Porte double vitrage (Thermopane®) chauffante (non réversible), poignée encastrée (non saillante), fermeture par joint magnétique avec rappel automatique.
- Evaporateurs statiques (mixte ventilé), munis d'un ventilateur permettant une température homogène.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Serrure à clé de série.
- Condenseur à ailettes, ventilé.
- Acoustique environnementale: 45 décibels (dBA).
- 4 roulettes et 2 vérins réglables à l'avant.

(NL) Geventileerde vitrines, negatief, 220 Liter

- Verticale LED-verlichting.
- Elektronische thermostaat. Digitale thermometer.
- Dubbel glasdeur (Thermopane®) verwarmd (niet omkeerbaar), ingebouwde. handgreep (niet uitsteekend), sluiting met magnetische afdichting met automatische terugkeer.
- Statische verdampers (gemengd geventileerd), uitgerust met een ventilator voor een uniforme temperatuur.
- Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- Sleutelvergrendeling standaard.
- Lamellencondensor, geventileerd.
- Omgevingsgeluid: 45 decibel (dBA).
- 4 zwenkwielen en 2 verstelbare vijzels aan de voorkant.

LED

A↑G C

SSN33-SW

-24°-18°

1 530, Eur

494x521xh1915 mm

0.45 kW

230/1N 50Hz

80 kg

0.7 m3

(FR) **Vitrine ventilée négative vitrée 221 litres - 7 niveaux fixes - BLANCHE**

- Dimensions internes 374x388xh1441 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle laqué blanc.
- Châssis en aluminium anodisé gris.
- 7 grilles "évaporatives" blanches.

(NL) **Negatieve gekoelde vitrine 221 liter - 7 vaste niveaus - WIT**

- Interne afmetingen: 374x388xh1441 mm.
- Buitenkant en binnenkant van wit gelakt plaatstaal.
- Geanodiseerd grijs aluminium chassis.
- 7 witte "evaporator" roosters.

A↑G C

SSN33-SB

-24°-18°

1 574, Eur

494x521xh1915 mm

0.45 kW

230/1N 50Hz

80 kg

0.7 m3

(FR) **Vitrine ventilée négative vitrée 221 litres - 7 niveaux fixes - NOIRE**

- Dimensions internes 374x388xh1441 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle laqué noir.
- Châssis en aluminium anodisé noir.
- 7 grilles "évaporatives" noires.

(NL) **Negatieve gekoelde vitrine 221 liter - 7 vaste niveaus - ZWART**

- Interne afmetingen: 374x388xh1441 mm.
- Buitenkant en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal.
- Geanodiseerd zwart aluminium chassis.
- 7 zwarte "evaporator" roosters.

(FR) Vitrines ventilées, positives, avec caisson lumineux

- Eclairage LED vertical, commande par interrupteur "on/off".
- Caisson lumineux.
- Thermostat mécanique. Thermomètre analogique.
- Porte double vitrage (Thermopane®) avec poignée intégrée (non saillante), fermeture avec rappel automatique.
- Serrure à clé de série.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- 4 roulettes et 2 vérins réglables à l'avant.

(NL) Geventileerde vitrines, positief, met lichtbak

- Verticale LED-verlichting, bediend door aan/uit-schakelaar.
- Lichtbak.
- Mechanische thermostaat. Analoog thermometer.
- Dubbel glasdeur (Thermopane®) met geïntegreerde handgreep (niet uitstekend), automatische zelfsluiting.
- Standaardslot met sleutel.
- Ventilator stopt bij openen van de deur.
- Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condensaat.
- 4 wielen en 2 verstelbare voorste poten.

LED

CLP52-SW

+1 °+9 °

1 231,– Eur

680x652xh2130 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

95 kg

0.85 m3

(FR) Vitrine ventilée positive 494 litres BLANCHE avec caisson lumineux

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué blanc.
- Châssis de porte en aluminium anodisé gris.
- Capacité de charge: 684 canettes 33cl ou 344 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 575x500xh1490 mm.
- En dotation: 5 grilles réglables blanches.

(NL) Positieve gekoelde vitrine 494 liter WIT met lichtbak

- Interieur en exterieur van wit gelakt staal.
- Deurkozijn in grijs geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 684 blikjes van 33cl of 344 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 575x500xh1490 mm.
- Inclusief 5 verstelbare witte roosters.

CLP52-SB

+1 °+9 °

1 274,– Eur

680x652xh2130 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

95 kg

0.85 m3

(FR) Vitrine ventilée positive 494 litres NOIRE avec caisson lumineux

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué noir.
- Châssis de porte en aluminium anodisé noir.
- Capacité de charge: 684 canettes 33cl ou 344 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 575x500xh1490 mm.
- En dotation: 5 grilles réglables noires.

(NL) Positieve gekoelde vitrine 494 liter ZWART met lichtbak

- Interieur en exterieur van zwart gelakt staal.
- Deurkozijn in zwart geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 684 blikjes van 33cl of 344 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 575x500xh1490 mm.
- Inclusief 5 verstelbare zwarte roosters.

EXPO EVO

CLP72-SB

+1 °+9 °

1 453,– Eur

(FR) **Vitrine ventilée positive 715 litres NOIRE avec caisson lumineux**

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué noir.
- Châssis de porte en aluminium anodisé noir.
- Capacité de charge: 978 canettes 33cl ou 489 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 720x576xh1520 mm.
- En dotation: 5 grilles réglables noires.

(NL) **Positieve gekoelde vitrine 715 liter ZWART met lichtbak**

- Interieur en exterieur van zwart gelakt staal.
- Deurkozijn in zwart geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 978 blikjes van 33cl of 489 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 720x576xh1520 mm.
- Inclusief 5 verstelbare zwarte roosters.

800x740xh2125 mm	
0.65 kW	
230/1N 50Hz	
110 kg	
1.25 m3	

CLP72-SW

+1 °+9 °

1 409,– Eur

(FR) **Vitrine ventilée positive 715 litres BLANCHE avec caisson lumineux**

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué blanc.
- Châssis de porte en aluminium anodisé gris.
- Capacité de charge: 978 canettes 33cl ou 489 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 720x576xh1520 mm.
- En dotation: 5 grilles réglables blanches.

(NL) **Positieve gekoelde vitrine 715 liter WIT met lichtbak**

- Interieur en exterieur van wit gelakt staal.
- Deurkozijn in grijs geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 978 blikjes van 33cl of 489 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 720x576xh1520 mm.
- Inclusief 5 verstelbare witte roosters.

800x740xh2125 mm	
0.65 kW	
230/1N 50Hz	
110 kg	
1.25 m3	

(FR) Vitrines ventilées, négatives, avec caisson lumineux

- 2 éclairages LED verticaaux.
- Caisson lumineux.
- Thermostat électronique. Thermomètre digital.
- Porte double vitrage (Thermopane®) chauffante (non réversible), poignée encastrée (non saillante), fermeture par joint magnétique avec rappel automatique.
- Evaporateurs statiques (mixte ventilé), munis d'un ventilateur permettant un température homogène.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Serrure à clé de série.
- Condenseur à fils , ventilé.
- Acoustique environnementale: 45 décibels (dBA).
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- 4 roulettes et 2 vérins réglables à l'avant.

(NL) Geventileerde vitrines, negatief, met lichtkast

- 2 verticale LED-lampen.
- Lichtbox.
- Elektronische thermostaat. Digitale thermometer.
- Dubbel glasdeur (Thermopane®) verwarmd (niet omkeerbaar), ingebouwde handgreep (niet uitsteekend), sluiting met magnetische afdichting met automatische terugkeer.
- Statische verdampers (gemengd geventileerd), uitgerust met een ventilator voor een uniforme temperatuur.
- Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- Sleutelvergrendeling standaard.
- Draadcondensator, geventileerd.
- Omgevingsgeluid: 45 decibel (dBA).
- Automatisch ontdooien, met zelfverdamping van het condensaat.
- 4 wielen en 2 verstelbare vijzels aan de voorkant.

LED

A↑G C

CLN53-SW

-24°-18°

2 128,Eur

670x718xh2026 mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

95 kg

1.05 m3

(FR) Vitrine ventilée négative vitrée 496 litres - 6 niveaux fixes avec caisson lumineux - BLANCHE

- Dimensions internes 548x521xh1361 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle laqué blanche.
- Châssis en aluminium anodisé gris.
- En dotation: 5 grilles réglables blanches.

(NL) Negatieve gekoelde vitrine 496 liter - 6 vaste niveaus met lichtbak - WIT

- Interne afmetingen: 548x521xh1361 mm.
- Buitenkant en binnenkant van wit gelakt plaatstaal.
- Geanodiseerd grijs aluminium chassis.
- Inbegrepen: 5 verstelbare witte roosters.

A↑G C

CLN53-SB

-24°-18°

2 253,Eur

670x718xh2025 mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

95 kg

1.05 m3

(FR) Vitrine ventilée négative vitrée 496 litres - 6 niveaux fixes avec caisson lumineux - NOIRE

- Dimensions internes 548x521xh1361 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle laqué noir.
- Châssis en aluminium anodisé noir.
- En dotation: 5 grilles réglables noires.

(NL) Negatieve gekoelde vitrine 496 liter - 6 vaste niveaus met lichtbak - ZWART

- Interne afmetingen: 548x521xh1361 mm.
- Buitenkant en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal.
- Geanodiseerd zwart aluminium chassis.
- Inbegrepen: 5 verstelbare zwarte roosters.

EXPO EVO

CLN73-SB

-24°-18°

3 487, Eur

(FR) **Vitrine ventilée négative vitrée 646 litres - 5 niveaux fixes avec caisson lumineux - NOIRE**

- Dimensions internes 624x636xh1405 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle laqué noir.
- Châssis en aluminium anodisé noir.
- En dotation: 5 grilles réglables noires.

(NL) **Negatieve gekoelde vitrine 646 liter - 5 vaste niveaus met lichtbak - ZWART**

- Interne afmetingen: 624x636xh1405 mm.
- Buitenkant en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal.
- Geanodiseerd zwart aluminium chassis.
- Inbegrepen: 5 verstelbare zwarte roosters.

745x820xh2086 mm
0.85 kW
230/1N 50Hz
105 kg
1.2 m3

CLN73-SW

-24°-18°

3 314, Eur

(FR) **Vitrine ventilée négative vitrée 646 litres - 5 niveaux fixes avec caisson lumineux - BLANCHE**

- Dimensions internes 624x636xh1405 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle laqué blanc.
- Châssis en aluminium anodisé gris.
- En dotation: 5 grilles réglables blanches.

(NL) **Negatieve gekoelde vitrine 646 liter - 5 vaste niveaus met lichtbak - WIT**

- Interne afmetingen: 624x636xh1405 mm- Buitenkant en binnenkant van wit gelakt plaatstaal.
- Geanodiseerd grijs aluminium chassis- Inbegrepen: 5 verstelbare witte roosters

745x820xh2086 mm
0.85 kW
230/1N 50Hz
105 kg
1.2 m3

SNE/GN-A5-R2

+2°+10°

2 874, Eur

(FR) **Vitrine panoramique, 5 grilles, 360 LT, Inox.**
- 5 grilles (535 x 495 mm).
- Evaporateur placé en partie supérieure. Parois à triple vitrage. Porte à fermeture magnétique. Monté sur 4 roues doubles.

(NL) **Panoramische vitrine, 5 roosters, 360 LT, RVS**
- 5 roosters (535 x 495 mm).
- Verdamper, geplaatst in het bovenste gedeelte van de vitrine.
- Driedubbele glazen wanden.
- Deur met magnetische sluiting.
- Gemonteerd op vier dubbele wielen.

LED

600x630xh1850 mm
0.43 kW
230/1N 50-60Hz
140 kg
0.95 m3

SNE/GN-B7-R2

+2°+10°

2 874, Eur

(FR) **Vitrine panoramique, 5 grilles, 360 LT, Noire**
(NL) **Panoramische vitrine, 5 roosters, 360 LT, Zwart**

LED

600x630xh1850 mm
0.43 kW
230/1N 50-60Hz
140 kg
0.95 m3

SNE/RN-A5-R2

+2°+10°

3 020, Eur

(FR) **Vitrine panoramique, 5 plateaux tournants, 360 LT, inox.**
- 5 plateaux Ø 470mm + verre miroir. Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte. Carrousel sur roulement à billes (pas de torsion).
- Evaporateur placé en partie supérieure. Parois à triple vitrage. Porte à fermeture magnétique. Monté sur 4 roues doubles.

(NL) **Panoramische vitrine, 5 draaiende plateaus, 360 LT, RVS.**
- 5 plateaus Ø 470 mm + spiegelglas. De carrousel stopt automatisch bij het openen van de deur. De carrousel draait rond door middel van wentellager (niet door wringspanning).
- Verdamper, geplaatst in het bovenste gedeelte van de vitrine. Driedubbele glazen wanden. Deur met magnetische sluiting. Gemonteerd op vier dubbele wielen.

LED

600x630xh1850 mm
0.43 kW
230/1N 50-60Hz
145 kg
0.95 m3

SNE/RN-B7-R2

+2°+10°

3 020, Eur

(FR) **Vitrine panoramique, 5 plateaux tournants, 360 LT, Noire**
(NL) **Panoramische vitrine, 5 draaiende plateaus, 360 LT, Zwart**

LED

600x630xh1850 mm
0.43 kW
230/1N 50-60Hz
145 kg
0.95 m3

PANORAMIC LINE

SNE/SB-A5-R2 -18°-5°

3 873,Eur

(FR) **Vitrine panoramique, 5 niveaux, 360 LT, inox.**
- 5 niveaux grilles (510 x 510 mm).
- Réfrigération (grilles évaporantes).
- Parois à triple vitrage.
- Porte à fermeture magnétique.
- Monté sur 4 roues doubles.

(NL) **Panoramische vitrine, 5 niveaus, 360 LT, RVS.**
- Roosters met 5 niveaus (510x510 mm).
- Verkoeling, (statisch).
- Driedubbele glazen wanden.
- Deur met magnetische sluiting.
- Gemonteerd op vier dubbele wielen.

LED

600x630xh1850 mm
0.8 kW
230/1N 50-60Hz
198 kg
0.95 m3

SNE/SB-B7-R2 -18°-5°

3 873,Eur

(FR) **Vitrine panoramique, 5 niveaux, 360 LT, Noire**
(NL) **Panoramische vitrine, 5 niveaus, 360 LT, Zwart**

LED

600x630xh1850 mm
0.8 kW
230/1N 50-60Hz
198 kg
0.95 m3

SNE/GB-A5-R2 -20°-5°

4 937,Eur

(FR) **Vitrine panoramique, 5 grilles, ventilée, 360 LT, Inox.**
- 5 niveaux grilles (510 x 510 mm).
- Evaporateur placé en partie supérieure.
- Parois à triple vitrage.
- Porte à fermeture magnétique.
- Monté sur 4 roues doubles.

(NL) **Panoramische vitrine, 5 roosters, geventileerd, 360 LT, RVS**
- 5 niveaus roosters (510x510 mm).
- Verdamper, geplaatst in het bovenste gedeelte.
- Driedubbele glazen wanden.
- Deur met magneetsluiting.
- Gemonteerd op vier dubbele wielen.

LED

600x630xh1850 mm
0.8 kW
230/1N 50-60Hz
198 kg
0.95 m3

SNE/GB-B7-R2 -20°-5°

4 937,Eur

(FR) **Vitrine panoramique, 5 grilles, ventilée, 360 LT, Noire**
(NL) **Gekoelde vitrine, 5 roosters, geventileerd, 360 LT, Zwart**

LED

600x630xh1850 mm
0.8 kW
230/1N 50-60Hz
198 kg
0.95 m3

A↑G C

INN/VN-B9-R2

+2°+10°

4 148,Eur
800x630xh1850 mm
0.43 kW
230/1N 50-60Hz
180 kg
1.44 m3

LED

(FR) **Vitrine 4 faces T° positive, 5 étagères en verre, ventilée, 480 Lit, NOIRE**

- Réalisée en acier laqué NOIRE et porte tout en verre NOIRE.
- 5 étagères (réglables) en verre trempé 630x455 mm (400x600 et GN 1/1). 4 éclairages internes de type LED.
- Réfrigération optimale grâce à l'évaporateur (ventilé) placé en partie supérieure de la vitrine. Régulateur électronique.
- Parois à double vitrage, parfaite isolation.
- Porte "FULL GLASS" à fermeture magnétique, avec poignée intégrée.
- Monté sur 4 roues doubles.

(NL) **Vitrine 4 zijden T° positief, 5 niveaus in glas, geventileerd, 480 Lit., ZWART**

- Gemaakt van zwart gelakt staal en volledig zwarte glazen deur.
- 5 legplanken (verstelbaar) van gehard glas 630x455 mm (400x600x600 en GN 1/1). 4 interne LED-type lampen.
- Optimale koeling dankzij de (geventileerde) verdamper in het bovenste gedeelte van de vitrine. Elektronische regelaar.
- Dubbele beglazing, perfecte isolatie.
- FULL GLASS" deur met magnetische sluiting, met geïntegreerde handgreep.
- Gemonteerd op 4 dubbele wielen.

R290 Class 3 +/-

A↑G C

INN/VN-W5-R2

+2°+10°

4 148,Eur
800x630xh1850 mm
0.43 kW
230/1N 50-60Hz
180 kg
1.44 m3

LED

(FR) **Vitrine 4 faces T° positive, 5 étagères en verre, ventilée, 480 Lit, BLANCHE**

(NL) **Vitrine 4 zijden T° positief, 5 niveaus in glas, geventileerd, 480 Lit., WIT**

R290 Class 3 +/-

INN/VB-B9-R2

-20°-5°

6 755,Eur

800x630xh1850 mm

0.84 kW

230/1N 50-60Hz

200 kg

1.44 m3

LED

(FR) Vitrine 4 faces T° négative, 5 étagères en verre , ventilée, 480 Lit, NOIRE

- Réalisée en acier laqué NOIRE et porte en verre NOIRE.
- 5 étagères (réglables) en verre trempé 630x455 mm (EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1).
- 4 éclairages internes de type LED.
- Réfrigération optimale grâce à l'évaporateur (ventilé) placé en partie supérieure de la vitrine. Régulateur électronique.
- Parois à double vitrage, parfaite isolation.
- Porte "FULL GLASS" à fermeture magnétique (joint chauffant), avec poignée intégrée.
- Monté sur 4 roues doubles.

(NL) Vitrine 4 zijden T° negatief, 5 niveaus in glas, geventil, 480 Lit., ZWART

- Gemaakt van ZWART gelakt staal en volledig glazen deur met ZWARTE zeefdruk.
- 5 legplanken (regelbaar) van gehard glas 630x455 mm (EURONORM 400x600 en GASTRONORM 1/1).
- 4 interne LED-verlichting.
- Optimale verkoeling dankzij een (geventileerde) verdamper, geplaatst in het bovenste gedeelte van de vitrine.
- Elektronische regelaar.
- Dubbele glazen wanden, perfecte isolatie.
- FULL GLASS" deur met magnetische sluiting (verwarmde afdichting), met geïntegreerde handgreep.
- Gemonteerd op 4 dubbele wielen.

R290 Class 3 +/-

INN/VB-W5-R2

-20°-5°

6 755,Eur

800x630xh1850 mm

0.8 kW

230/1N 50-60Hz

200 kg

1.44 m3

LED

(FR) Vitrine 4 faces T° négative , 5 étagères en verre , ventilée, 480 Lit, BLANCHE

(NL) Vitrine 4 zijden T° negatief, 5 niveaus in glas, geventileerd, 480 Lit., WIT

R290 Class 3 +/-

(FR) Comptoirs vitrines réfrigérés

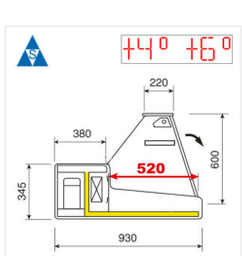
- Vitre intermédiaire (*).
- Exposition en acier inox AISI 304.
- Eclairage type LED (*).
- Plan de travail en acier inox AISI 304.
- Joues en polyuréthane.
- Evaporateur statique traité contre les acides alimentaire ("coating"), dégivrage automatique.
- Groupe compresseur incorporé sous la tablette de service.
- Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- Portillons coulissants côté service (*).
- (*)= Sauf SUP... -ZS/R2.

(NL) Gekoelde vitrinetoonbanken

- Tussenglas (*).
- Display in roestvast staal AISI 304.
- Verlichting type LED (*).
- Werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- Polyurethaan zijkanten.
- Statische verdamper behandeld tegen het "coaten" van voedingszuren, automatische ontdooiing.
- Compressoreenheid die onder de servicebak is ingebouwd.
- Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in het display.
- Schuifdeuren aan de dienstzijde (*).
- (*)= Behalve SUP... -ZS/R2.

(FR) Comptoir vitrine réfrigéré - vitre droite
(NL) Gekoelde vitrinetoonbank - recht frontglas

LED



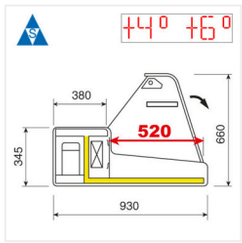
	P	mm	kW	V	kg	m3	
SUP10-ZD/R2	-	1000x930xh660 mm	0.26	230/1N 50Hz	116	0.64	**2 031,**[Eur]
SUP15-ZD/R2	-	1500x930xh660 mm	0.28	230/1N 50Hz	152	0.94	**2 330,**[Eur]
SUP20-ZD/R2	-	2000x930xh660 mm	0.3	230/1N 50Hz	160	1	**3 067,**[Eur]

P= reserve doors

SUPER PLUS

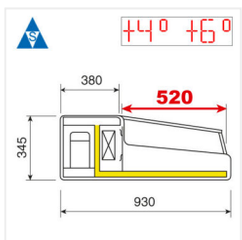
(FR) **Comptoirs vitrines réfrigérés - vitre bombée**
(NL) **Gekoelde vitrinetoonbanken - gebogen frontglas**

LED



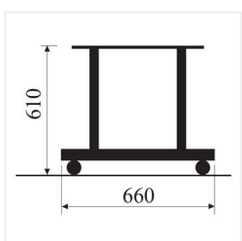
	P	mm	kW	V	kg	m3	
SUP10-ZC/R2	-	1000x930xh660 mm	0.26	230/1N 50Hz	116	0.64	**2 104,**Eur
SUP15-ZC/R2	-	1500x930xh660 mm	0.28	230/1N 50Hz	152	0.94	**2 338,**Eur

(FR) **Comptoirs vitrine réfrigérés - vitre self-service**
(NL) **Gekoelde vitrinetoonbanken - self-service frontglas**



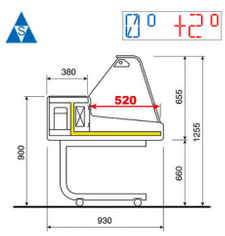
	P	mm	kW	V	kg	m3	
SUP10-ZS/R2	-	1000x930xh345 mm	0.25	230/1N 50Hz	111	0.64	**1 716,**Eur
SUP15-ZS/R2	-	1500x930xh345 mm	0.25	230/1N 50Hz	145	0.94	**2 001,**Eur

(FR) **Chariot pour comptoir vitrine**
(NL) **Onderstel op wielen voor vitrinetoonbank**



	P	mm	V	kg	m3	
100-Z	-	1000x660xh610 mm	-	15	0.45	**189,**Eur
200-Z	-	2000x660xh610 mm	-	18	0.55	**426,**Eur

P= reserve doors



(FR) Comptoirs vitrines réfrigérés, vitre bombée sur chariot

- Vitre bombée, en verre trempé.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS.
- Plan de travail en acier inox AISI 304.
- Eclairage type LED.
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Thermomètre analogique dans l'exposition.
- Exposition en acier inox AISI 316 (spécial « Fish »).
- Evaporateur statique traité contre le sel et les acides alimentaires ("coating").
- Groupe compresseur incorporé.
- Portillons coulissants côté service.
- Livré avec support sur roues.

(NL) Gekoelde vitrinetoonbanken, gebogen ruiten op onderstel

- Gebogen frontale ruiten, alles in gehard glas.
- Buitenafwerking in "grijs" geplastifieerde staalplaat, wanden in ABS "grijs ".
- Werkblad in R.V.S.AISI 304.
- LED-verlichting.
- Elektronische regelaar (digitale weergave).
- Analoge thermometer in de toonbank.
- Uitstaloppervlakte in R.V.S.AISI 316.(speciaal vis).
- Statische verdamper behandeld tegen zouten en voedingszuren "coating".
- Ingebouwde groep.
- Standaard geleverd met onderstel op wielen.
- Schuifdeuren aan de dienstzijde.

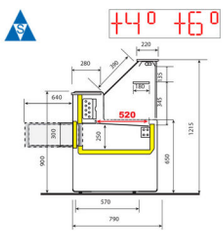
	P	mm	kW	V	kg	m3	
VR10-CR/R2	-	1000x980xh1280 mm	0.3	230/1N 50Hz	161	1.3	**2 924,**[Eur]
VR15-CR/R2	-	1500x980xh1280 mm	0.31	230/1N 50Hz	207	1.85	**3 212,**[Eur]

P= reserve doors

ROME LINE

B5

E8



RO-700/B5

LED

(FR) Comptoirs vitrines réfrigérés à vitre droite 90°, avec réserve - NOIR

- Vitres en "verre trempé".
- Exposition en acier inox.
- Eclairage de l'exposition de type LED.
- Vitre intermédiaire, plan de travail en inox AISI 304.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS.
- Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires.
- Groupe compresseur incorporé.
- Réserve réfrigérée.
- NB: portillons en plexiglass non inclus.

(NL) Gekoelde vitrinetoonbank met rechte ruit 90°, met reserve - ZWART

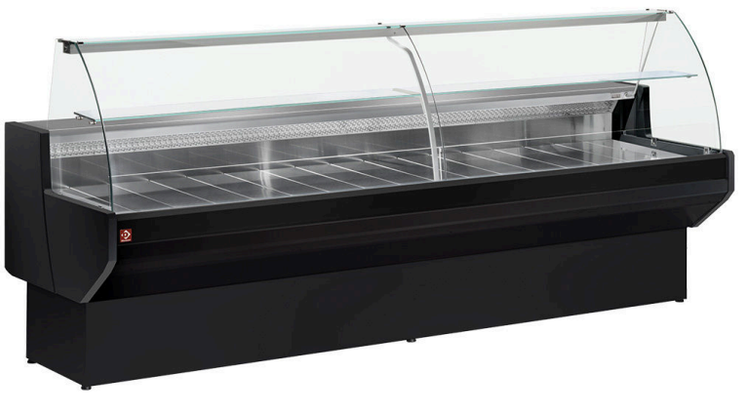
- Ruiten van gehard glas.
- Display van roestvrij staal.
- Displayverlichting type LED.
- Tussenglas, werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- Uitwendige afwerking van kunststof plaatwerk, zijwanden in ABS.
- Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in de belichting.
- 2 verdampers (statisch) behandeld tegen voedingszuren.
- Ingebouwde compressoreenheid.
- Gekoelde reserve.
- Let op: Toegangspoortjes van plexiglas niet inbegrepen.

	P	mm	kW	V	kg	m3	
RO10/B5-R2	1	1000x800xh1220 mm	0.3	230/1N 50Hz	151	0.83	**2 529,** Eur
RO15/B5-R2	1	1500x800xh1220 mm	0.32	230/1N 50Hz	150	1.23	**2 794,** Eur
RO20/B5-R2	2	2000x800xh1220 mm	0.47	230/1N 50Hz	217	1.63	**3 140,** Eur
RO25/B5-R2	3	2500x800xh1220 mm	0.59	230/1N 50Hz	277	2.03	**3 765,** Eur
RO30/B5-R2	3	3000x800xh1220 mm	0.69	230/1N 50Hz	333	2.43	**4 427,** Eur

N° article	élément caisse	mm	Kg	M3	Prix avec cadre
RO-700/B5	Casher element	700x800xh990	45	0.9	**1 276,** Eur
RO-1000/B5	Casher element	1000x800xh990	55	1.1	**1 675,** Eur

P= reserve doors - B5= On stock, other colors on request.

P. 386

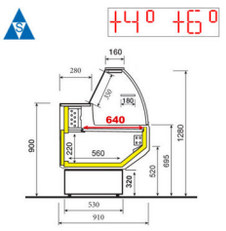


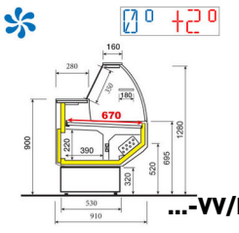
B5

LED

E8

MLT-700/B5





...-VV/R2

MOLINA LINE

Réfrigeration • Koeling

(FR) Comptoir vitrine réfrigéré à vitre bombée, avec réserve - NOIR

- Vitres bombées, toutes en "verre trempé". Exposition en acier inox.
- Vitre intermédiaire, éclairage vitrine de type LED.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en inox AISI 304, prise 230V/1 de service.
- Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- Groupe compresseur incorporé.
- 2 évaporateurs statiques traités contre les acides alimentaires (réf:... -R2) ou évaporateur ventilé air forcé (réf:...VV-R2).
- Réserve réfrigérée.
- NB: portillons en plexiglass non inclus.

(NL) Gekoelde vitrinetoonbank met gebogen ruiten, met reserve - ZWART

- Gebogen ramen, allemaal van "gehard glas".
- Roestvrijstalen display.
- Tussenruit, LED-displayverlichting.
- Buitenconstructie van kunststofplaat, ABS zijwanden, werkblad van roestvrij staal AISI 304, 230V/1 stopcontact.
- Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in het display.
- Ingebouwde compressoreenheid.
- 2 statische verdampers behandeld tegen voedingszuren (réf:... -R2) of geventileerde verdamper luchtkracht (réf:...VV-R2).
- Gekoelde reserve.
- Let op: Toegangspoortjes van plexiglas niet inbegrepen.

	P	mm	kW	V	kg	m3		...-VV/R2
ML10/B5-R2	1	1040 x 910 x h1280 mm	0.25	230/1N 50Hz	161	0.97	**2 737,** Eur	**3 034,** Eur
ML15/B5-R2	1	1500 x 910 x h1280 mm	0.25	230/1N 50Hz	207	1.44	**3 077,** Eur	**3 414,** Eur
ML20/B5-R2	2	2000 x 910 x h1280 mm	0.32	230/1N 50Hz	227	1.9	**3 551,** Eur	**3 945,** Eur
ML25/B5-R2	2	2500 x 910 x h1280 mm	0.49	230/1N 50Hz	287	2.37	**4 116,** Eur	**4 681,** Eur
ML30/B5-R2	3	3000 x 910 x h1280 mm	0.76	230/1N 50Hz	343	2.83	**4 932,** Eur	**5 723,** Eur

N° article	Element caisse	mm	Kg	M3	Prix avec cellule
MLT-700/B5	Casher element	700x910xh665/930	45	0.9	**1 196,** Eur
MLT-1000/B5	Casher element	1000x910xh665/930	55	1.1	**1 570,** Eur

P= reserve doors - B5= On stock, other colors on request.

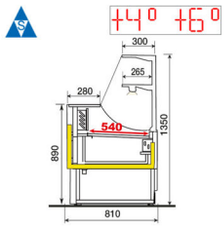
ORLEANS PLUS

B5

A2

OLT-700/B5

LED



...-NN

(FR) Comptoir vitrine réfrigéré à vitre droite 90°, avec réserve

- Vitre(s) en "verre trempé". Plan de travail en acier inox AISI 304, vitres intermédiaires, éclairage type LED.
- Joues en ABS, exposition en acier inox AISI 304.
- Groupe compresseur incorporé. Evaporateur(s) traité(s) contre les acides alimentaires "coating" (Réf: ... -R/R2) ou modèle neutre (Réf: ... -NN).
- Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- NB: portillons en plexiglass non inclus.

(NL) Gekoelde uitstaltoonbank rechte ruiten 90°, met reserve

- Ruiten van gehard glas. Werkblad van roestvrij staal AISI 304, tussenruiten, LED-verlichting.
- ABS zijpanelen.Presentatieblad van R.V.S. AISI 304. -Built-in compressor unit. Evaporator(s) treated against food acids with "coating" (Ref: ... -R/R2) or neutral model (Ref: ... -NN).
- Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in display.
- Let op: Toegangspoortjes van plexiglas niet inbegrepen.

	P	mm	kW	V	kg	m3		...-NN
OL104/B5-R/R2	1	1000 x 810 x h1350 mm	0.25	230/1N 50Hz	156	1.7	**3 305,**Eur	**2 552,**Eur
OL150/B5-R/R2	1	1500 x 810 x h1350 mm	0.25	230/1N 50Hz	195	2.5	**3 730,**Eur	**2 877,**Eur
OL200/B5-R/R2	2	2000 x 810 x h1350 mm	0.32	230/1N 50Hz	235	3.2	**4 390,**Eur	**3 482,**Eur
OL250/B5-R/R2	3	2500 x 810 x h1350 mm	0.49	230/1N 50Hz	280	3.95	**5 349,**Eur	**4 002,**Eur

		mm	Kg	M3	
OLT-700/B5	Casher element	700x750xh650/890	67	0.95	**1 404,**Eur
OLT-1000/B5	Casher element	1000x750xh650/890	84	1.8	**1 964,**Eur
OLT-1500/B5	Casher element	1500x750xh650/890	140	1.95	**2 403,**Eur

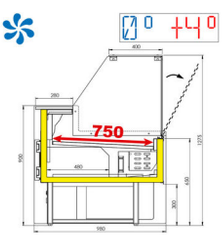
P= reserve doors - B5= On stock, other colors on request.

B5

G8

LED

FCT-700/B5



(FR) Comptoirs vitrines réfrigérés à vitre droite 90°, ventilation + réserve

- Joues en ABS, façade avant et arrière en tôle plastifiée.
- Vitres en verre trempée, vitre frontale droite à 90°, ouvrable et rabattable.
- Exposition en acier inox AISI 304 (750mm).
- Tablette de travail en acier inox AISI 304.
- Portillons coulissants en plexiglass côté service.
- Evaporateur ventilé "air forcé" traité contre les acides alimentaire ("coating").
- Dispositif de réglage de la vitesse des ventilateurs.
- Thermomètre analogique dans l'exposition.
- Auto-évaporation du condensat.
- Avec réserve réfrigérée.

(NL) Gevent.gekoelde vitrinetoonbank- recht frontglas 90°+reserve

- ABS-wangen, voor- en achterzijde in geplastificeerd plaatstaal.
- Ruiten uit gehard glas, 90° rechte voorruit, open- en inklapbaar.
- Display in roestvrij staal AISI 304, (750 mm.).
- Werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- Plexiglas schuifdeuren aan de servicezijde.
- Geventileerde verdamper "air force", behandeld met een "coating" van voedingszuren (regelbare snelheid voor ventilatoren).
- Analoge thermometer in de uitstalruimte.
- Condensaat zelfverdamping.
- Met gekoelde reserve.

	P	mm	kW	V	kg	m3	
FC15/B5-VR2	1	1500x980xh1275 mm	0.8	230/1N 50Hz	225	2.02	**4 336,** Eur
FC20/B5-VR2	2	2000x980xh1275 mm	0.99	230/1N 50Hz	268	2.65	**5 023,** Eur
FC25/B5-VR2	3	2500x980xh1275 mm	1	230/1N 50Hz	336	3.16	**5 640,** Eur
FC30/B5-VR2	3	3000x980xh1275 mm	1.33	230/1N 50Hz	395	3.95	**6 576,** Eur

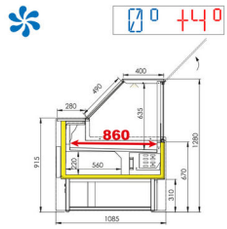
N° article	Elément caisse	mm	Kg	M3	Prix avec extension
FCT-700/B5	Casher element	700x980xh915	84	0.98	**1 313,** Eur
FCT-1000/B5	Casher element	1000x980xh915	134	1.36	**1 693,** Eur

P= reserve doors - B5= On stock, other colors on request.

VENICE LINE

B5

G8



LED

VZT-700/B5

...VR2/SS

(FR) Comptoirs vitrines réfrigérés vitre droite 90°, ventilés + réserve

- Joues en ABS, frontal e et arrière en tôle plastifiée.
- Vitres en verre trempé, vitre frontale droite à 90°, ouverture à pistons (vers le haut), structure portante en aluminium anodisé.
- Exposition en acier inox AISI 304 (860mm).
- Tablette de travail en granit de type "NOIR ABSOLU".
- Portillons coulissants en plexiglass côté service.
- Evaporateur ventilé "air forcé" traité contre les acides alimentaire ("coating").
- Régulateur de vitesse des ventilateurs.
- Thermomètre digital dans l'exposition.
- Auto-évaporation du condensat.
- Avec réserve réfrigérée.

(NL) Geventileerde gekoelde vitrinetoonbank glas 90°, met reserve

- Zijkanten in ABS, voor- en achterzijde in geplastificeerde plaat.
- Verhard glas, rechter voorruit 90°, opening via ophefveer (naar boven), draagconstructie uit geanodiseerd aluminium.
- Uitstalruimte in roestvrij staal AISI 304, (860 mm).
- Granieten werkblad type "ABSOLUT ZWART".
- Schuifdeurtjes in plexiglas aan de servicezijde.
- Verdamper "air force" geventileerd, behandeld tegen zure "coating" (instelbare snelheid van de ventilatoren).
- Digitale thermometer in de uitstalruimte.
- Zelfverdamping van het condensaat.
- Met gekoelde reserve.

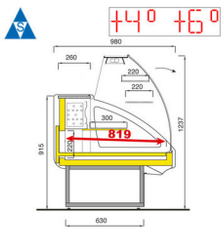
	P	mm	kW	V	kg	m3		...VR2/SS
VZ15/B5-VR2	1	1500 x 1085 x h1280 mm	0.8	230/1N 50Hz	243	2.8	**5 396,**Eur	**4 500,**Eur
VZ20/B5-VR2	2	2000 x 1085 x h1280 mm	0.99	230/1N 50Hz	268	3.68	**6 443,**Eur	**5 133,**Eur
VZ25/B5-VR2	3	2500 x 1085 x h1280 mm	1	230/1N 50Hz	352	4.56	**7 249,**Eur	**5 900,**Eur
VZ30/B5-VR2	3	3000 x 1085 x h1280 mm	1.33	230/1N 50Hz	417	5.43	**8 171,**Eur	**6 671,**Eur

N° article	Element caisse	mm	Kg	M3	Prix avec réfrigération
VZT-700/B5	Casher element	700x1085xh915	84	1.06	**2 016,**Eur
VZT-1000/B5	Casher element	1000x1085xh915	134	1.45	**2 244,**Eur

P= reserve doors - B5= On stock, other colors on request.

B5

E8



LED

VET-700/B5

VERONA LINE

Réfrigeration • Koeling

(FR) Comptoir vitrine réfrigéré, statique, chargement à tiroirs, vitre courbe, sans réserve - NOIR

- Vitres frontales bombées rabattables, toutes en "verre trempé".
- Portillons en plexiglass.
- Eclairage vitrine uniforme de type LED, "panoramique" excellente visibilité des produits.
- Joues en bois laqué, plan de travail en inox AISI 304.
- 3 niveaux en verre et chargement exposition par tiroirs.
- Régulateur électronique (digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- Groupe compresseur incorporé. Evaporateur statique, traité contre les acides alimentaires.

(NL) Gekoelde vitrinetoonbank, statisch, ladensysteem, zonder reserve - ZWART

- Gebogen, uitklapbare voorruiten, allemaal van "gehard glas".
- Toegangspoortjes van plexiglas.
- Uniforme LED-displayverlichting, "panoramisch", uitstekende zichtbaarheid van het product.
- Gelakte houten zijkanten, werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- 3 glazen niveaus en laaddisplay door lades.
- Elektronische regelaar (digitaal), analoge thermometer in het display.
- Ingebouwde compressoreenheid. Statische verdamper, behandeld tegen voedingszuren.

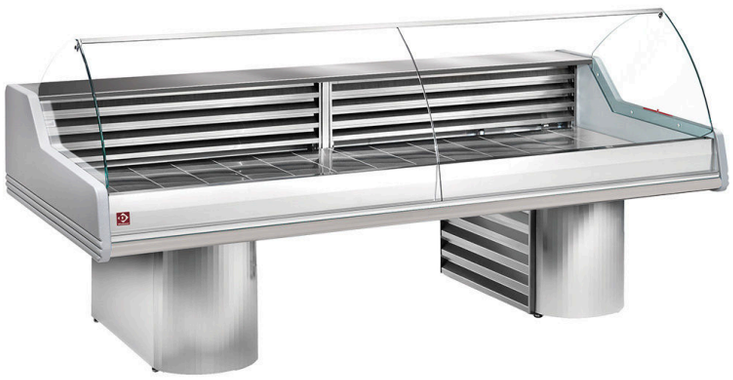
A T G F

	P	mm	kW	V	kg	m3	
VE14/B5-R2P	2	1400x980xh1237 mm	0.33	230/1N 50Hz	201	1.78	**4 333,** Eur
VE22/B5-R2P	3	2200x980xh1237 mm	0.49	230/1N 50Hz	260	2.73	**5 666,** Eur
VE29/B5-R2P	4	2900x980xh1237 mm	0.76	230/1N 50Hz	413	3.66	**6 759,** Eur

N° article	Element caisse	mm	Kg	M3	Prix avec cadre
VET-700/B5	Casher element	700x980xh487/915	55	0.9	**1 176,** Eur
VET-1000/B5	Casher element	1000x980xh487/915	65	1.1	**1 607,** Eur

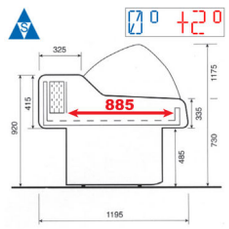
P= Loading throught drawers - B5= On stock, other colors on request.

SAIGON PLUS



A1

B1



LED

...BS/A1-R2

(FR) Comptoir vitrine réfrigéré "statique", vitre bombée, sur socles

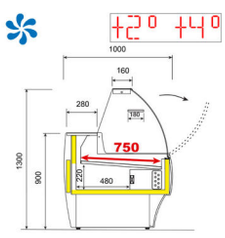
- Vitres frontales bombées, toutes en "verre trempé".
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 316, joues en ABS. Plan de travail en acier inox AISI 304.
- Surface d'exposition en acier inox AISI 316, aussi muni d'un double fond perforé pour l'écoulement des eaux.
- Groupe compresseur incorporé.
- Régulation par thermostat, thermomètre analogique dans l'exposition.
- Refroidissement «double statique», dans le fond serpentins de refroidissement et à l'arrière évaporateur statique traité contre les sels ("coating").
- Version sur socle entièrement fabriquée en acier inoxydable.
- NB: portillons en plexiglass non inclus.

(NL) Gekoelde vitrine toonbank"statisch", gebogen ruiten, op sokkels

- Gebogen ruiten, alle glazen zijn van gehard glas.
- Buitenkant in R.V.S. AISI 316, zijwanden in ABS. Werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- Uitstaloppervlakte van R.V.S. AISI 316, eveneens voorzien van geperforeerde dubbele bodem voor waterafvoer.
- Ingebouwde compressoreenheid.
- Thermostaatregelaar, analoge thermometer in de uitstaloppervlakte.
- Koeling "dubbel statisch", onderaan met serpentijnkoeling en achteraan met statische verdamper die behandeld is tegen zouten "coating".
- Versie met sokkel volledig vervaardigd in RVS.
- Let op: Toegangspoortjes van plexiglas niet inbegrepen.

	P	mm	kW	V	kg	m3		...BS/A1-R2
SG15B/A1-R2	-	1500 x 1195 x h1175 mm	0.62	230/1N 50Hz	230	1.87	**3 910,** Eur	**3 745,** Eur
SG20B/A1-R2	-	2000 x 1195 x h1175 mm	0.77	230/1N 50Hz	270	2.47	**4 507,** Eur	**4 219,** Eur
SG25B/A1-R2	-	2500 x 1195 x h1175 mm	0.93	230/1N 50Hz	348	3.07	**5 369,** Eur	**5 023,** Eur
SG30B/A1-R2	-	3000 x 1195 x h1175 mm	0.93	230/1N 50Hz	406	3.68	**5 934,** Eur	**5 526,** Eur
SG35B/A1-R2	-	3500 x 1195 x h1175 mm	1.05	230/1N 50Hz	460	4.28	**6 659,** Eur	**6 174,** Eur

P= reserve doors - A1= On stock, other colors on request.



LED

(FR) Comptoirs vitrines réfrigérés ventilés à vitre bombée avec réserve

- Vitres bombées rabattables, en "verre trempé".
- Vitre intermédiaire, éclairage vitrine, type LED.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en acier inox AISI 304, prise 230V/1.
- Exposition en acier inox AISI 304.
- Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- Evaporateur ventilé (air forcé).
- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).
- Dégivrage automatique.
- Réserve réfrigérée.
- NB: portillons en plexiglass non inclus.

(NL) Geventileerde gekoelde vitrinetoog met gebogen glas en opslag

- Opklapbare gebogen glazen, van "gehard glas".
- Tussenglas, vitrineverlichting, LED-type.
- Buitenkant van geplastificeerd plaatstaal, zijwanden van ABS, werkblad van roestvrij staal AISI 304, stopcontact 230V/1.
- Roestvrijstalen AISI 304 presentatie.
- Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in de presentatie.
- Geventileerde verdamper (met geforceerde lucht).
- Ingebouwde compressorunit, klimaatklasse 3 (+25°C & RV 60%).
- Automatische ontdooiing.
- Gekoelde reserve.
- Opmerking: Plexiglas deurtjes niet inbegrepen.

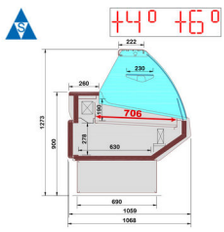
	P	mm	kW	V	kg	m3	
MA15/B5-R2V	1	1500x1000xh1300 mm	0.36	230/1N 50Hz	213	2.28	**3 996,** Eur
MA20/B5-R2V	2	2000x1000xh1300 mm	0.5	230/1N 50Hz	259	3.04	**5 280,** Eur
MA25/B5-R2V	3	2500x1000xh1300 mm	0.67	230/1N 50Hz	336	3.79	**6 279,** Eur
MA30/B5-R2V	3	3000x1000xh1300 mm	0.87	230/1N 50Hz	395	4.53	**6 707,** Eur

N° article	Element caisse	mm	Kg	M3	Prix avec extension
MAT-700/B5	Casher element	700x1000xh660/990	45	0.9	**1 815,** Eur
MAT-1000/B5	Casher element	1000x1000xh660/990	55	1.1	**2 089,** Eur

P= reserve doors - B5= On stock, other colors on request.

MONACO LINE

LED



...-V3

(FR) Comptoirs vitrines réfrigérés à vitre bombée avec réserve

- Réalisation extérieure en tôle d'acier galvanisé peint (époxy), joues en ABS, plan de travail en inox.
- Vitre frontale bombée rabattable. Exposition en acier inox (prof. 706mm).
- Eclairage de l'exposition de type LED. Vitre intermédiaire.
- Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), interrupteur lumière, thermomètre digital dans l'exposition.
- 2 évaporateurs statiques (réf: CMN... -S3) ou évaporateur ventilé avec résistance antibuée (sur la face avant) et déflecteur en plexiglas (réf: CMN... -V3).
- Dégivrage automatique. Auto évaporation du condensat.
- Groupe compresseur incorporé. Réserve réfrigérée.
- NB: portillons en plexiglass non inclus.

(NL) Gekoelde vitrinetoonbanken met gebogen ruiten, met reserve

- Exterieur gemaakt van geverfd gegalvaniseerd staalplaat (epoxy), zijkanten van ABS, werkblad van roestvrij staal.
- Inklapbaar gebogen voorraam.
- Display van roestvrij staal (diepte 706mm).
- LED-verlichting van de display.
- Tussenglas.
- Bedieningspaneel met elektronische regelaar (digitaal display), lichtschakelaar, digitale thermometer in de display.
- 2 statisch verdampers (réf: CMN... -S3) of geventileerde verdamper met anti-condens weerstand (aan de voorkant) en plexiglas deflector (réf: CMN... -V3).
- Automatische ontdooiing.
- Condensaat auto-verdamping.
- Ingebouwde compressorunit.
- Gekoelde opslag.
- N.B.: Plexiglas deuren niet inbegrepen.

	P	mm	kW	V	kg	m3		...-V3
CMN11-S3	1	1050 x 1070 x h1277 mm	0.32	230/1N 50Hz	135	1.43	**3 481,** Eur	**3 664,** Eur
CMN13-S3	1	1300 x 1070 x h1277 mm	0.46	230/1N 50Hz	180	1.75	**4 008,** Eur	**4 344,** Eur
CMN15-S3	2	1510 x 1070 x h1277 mm	0.47	230/1N 50Hz	205	2.01	**4 225,** Eur	**4 559,** Eur
CMN20-S3	3	2010 x 1070 x h1277 mm	0.54	230/1N 50Hz	270	2.65	**5 058,** Eur	**5 495,** Eur
CMN25-S3	4	2510 x 1070 x h1277 mm	0.85	230/1N 50Hz	300	3.28	**6 035,** Eur	**6 541,** Eur
CMN30-S3	4	2930 x 1070 x h1277 mm	0.98	230/1N 50Hz	400	3.81	**6 410,** Eur	**7 035,** Eur

P= reserve doors

(FR) Comptoirs vitrines réfr. pano., ventilés, 4 niveaux, sans réserve

- Vitres externes en double vitrage "Thermopane®". Réalisé en tôle d'acier laqué.
- Exposition en tôle d'acier galvanisée, traitement à l'époxy (couleur noir), exposition 570mm, hauteur 790mm.
- 3 étagères intermédiaires en verre "trempé" (1x 300mm + 2x 350mm), réglables, structure portante en acier inox AISI 304.
- 2 éclairages latéraux de type LED, avec interrupteur.
- Côté service 2 portes coulissantes double vitrage "Thermopane®", joints verticaux.
- Evaporateur ventilé, traité contre la corrosion des acides alimentaires.

(NL) Pano.gekoelde uitstaltoonbank, gevent.,4 niveaus,zonder res.

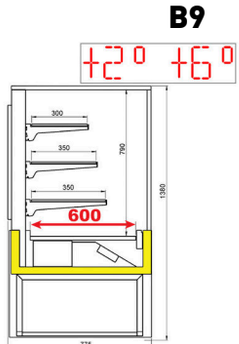
- "Thermopane®" buitenramen met dubbele beglazing- Gemaakt van gelakt plaatstaal.
- Presentatie van verzinkt plaatstaal, geëpoxeerd (zwarte kleur) belichting van 570 mm en hoogte van 790mm.
- 3 verstelbare tussenliggende "geharde" glazen leggers (1x 300 + 2x 350 mm), draagconstructie van roestvrij staal AISI 304.
- 2 zijdelingse LED-verlichting, met schakelaar.
- Servicezijde met 2 dubbel beglaasde "Thermopane®" schuifdeuren en verticale afdichtingen.
- Geventileerde verdamper, behandeld tegen de corrosie van voedingszuren.

CAPRI LINE

B9

G5

LED



	P	mm	kW	V	kg	m3	
CB10V-B9/P2	-	1000x780xh1380 mm	0.37	230/1N 50Hz	224	1.25	**3 907,**Eur
CB12V-B9/P2	-	1200x780xh1380 mm	0.49	230/1N 50Hz	268	1.45	**4 231,**Eur
CB15V-B9/P2	-	1500x780xh1380 mm	0.76	230/1N 50Hz	336	1.8	**4 751,**Eur

P= reserve doors - B9= On stock, other colors on request.

CAPRI LINE

(FR) Comptoirs vitrines panoramiques, chauffantes, 4 niveaux, sans réserve

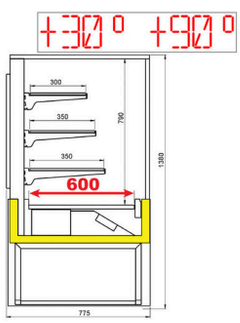
- Vitres externes en double vitrage "Thermopane®".
- Réalisé en tôle d'acier laqué, isolation en polyuréthane sans CFC.
- Exposition en acier inox AISI 304, profondeur exposition 570mm, hauteur 790mm.
- 3 étagères intermédiaires en verre "trempé" (1x 300mm + 2x 350mm), réglables, structure portante en acier inox AISI 304.
- Côté service 2 portes coulissantes double vitrage "Thermopane®", joints verticaux.
- Chauffage par résistances électriques.
- Thermostat mécanique, interrupteur « On/Off ».
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Panoramische uitstaltoonbanken, verwarmd, 4 niveaus, zonder reserve

- "Thermopane®" buitenramen met dubbele beglazing- Gemaakt van gelakt plaatstaal, CFK-vrije polyurethaan-isolatie- AISI 304 roestvrijstalen display, diepte van het display 570 mm, hoogte 790 mm- 3 verstelbare tussenliggende "geharde" glazen leggers (1x 300 + 2x 350 mm), draagconstructie van roestvrij staal AISI 304- Servicezijde met 2 dubbel beglaasde "Thermopane®" schuifdeuren, verticale afdichtingen.
- Verwarming door elektrische weerstanden- Mechanische thermostaat, aan/uit-schakelaar
- Eenheid gebouwd volgens de geldende (CE) normen.

B9

LED



	P	mm	kW	V	kg	m3	
CB10HT-B9-P	-	1000x780xh1380 mm	0.6	230/1N 50Hz	184	1.25	**3 516,**Eur
CB12HT-B9-P	-	1200x780xh1380 mm	0.9	230/1N 50Hz	198	1.45	**3 805,**Eur
CB15HT-B9-P	-	1500x780xh1380 mm	1.20	230/1N 50Hz	256	1.8	**4 167,**Eur

P= reserve doors - B9= On stock, other colors on request.

(FR) Comptoirs vitrines panoramiques, neutres, 4 niveaux, sans réserve

- Vitres externes en double vitrage "Thermopane®".
- Réalisé en tôle d'acier laqué, isolation en polyuréthane sans CFC.
- Exposition en tôle d'acier galvanisée, traitement à l'époxy (couleur noir), profondeur exposition 570mm, hauteur 790mm.
- 3 étagères intermédiaires en verre "trempé" (1x 300mm + 2x 350mm), réglables, structure portante en acier inox AISI 304.
- 2 éclairages latéraux de type LED, avec interrupteur.
- Côté service 2 portes coulissantes double vitrage "Thermopane®", joints verticaux.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

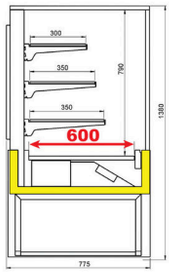
(NL) Panoramische uitstaltoonbanken, neutralen, 4 niveaus, zonder reserve

- "Thermopane®" buitenramen met dubbele beglazing- Gemaakt van gelakt plaatstaal, met CFK-vrije polyurethaan-isolatie- Blootstelling van verzinkt plaatstaal, geëpoxeerd (zwarte kleur), belichtingsdiepte van 570 mm en hoogte van 790 mm- 3 verstelbare tussenliggende "geharde" glazen leggers (1x 300 + 2x 350 mm), draagconstructie van roestvrij staal AISI 304- 2 zijverlichtingen van het type LED, met schakelaar.
- Servicezijde met 2 dubbel beglaasde "Thermopane®" schuifdeuren en verticale afdichtingen.
- Eenheid gebouwd volgens de geldende (CE) normen.

B5

G5

LED



	P	mm	kW	V	kg	m3	
CB10NN-B9-P	-	1000x780xh1380 mm	0.03	230/1N 50Hz	174	1.25	**3 251,**Eur
CB12NN-B9-P	-	1200x780xh1380 mm	0.03	230/1N 50Hz	188	1.45	**3 510,**Eur
CB15NN-B9-P	-	1500x780xh1380 mm	0.03	230/1N 50Hz	246	1.8	**3 916,**Eur

P= reserve doors - B9= On stock, other colors on request.

Display Counters

PX10 — 272,- Eur

1000 mm

FR Portillons en plexiglas 1000 mm
NL Plexiglas deuren 1000 mm
• FOR: ROME LINE, MOLINA LINE, ORLEANS PLUS

PX14 — 380,- Eur

1000 mm

FR Portillons en plexiglas 1400 mm
NL Plexiglas deuren 1400 mm
• FOR: VERONA LINE

PX15 — 400,- Eur

1500 mm

FR Portillons en plexiglas 1500 mm
NL Plexiglas deuren 1500 mm
• FOR: ROME LINE, MOLINA LINE, SAIGON PLUS, ORLEANS PLUS, MANTOVA EVO

PX20 — 431,- Eur

2000 mm

FR Portillons en plexiglas 2000 mm
NL Plexiglas deuren 2000 mm
• FOR: ROME LINE, MOLINA LINE, SAIGON PLUS, ORLEANS PLUS, MANTOVA EVO

PX22 — 477,- Eur

2000 mm

FR Portillons en plexiglas 2200 mm
NL Plexiglas deuren 2200 mm
• FOR: VERONA LINE

PX25 — 474,- Eur

2500 mm

FR Portillons en plexiglas 2500 mm
NL Plexiglas deuren 2500 mm
• FOR: ROME LINE, MOLINA LINE, SAIGON PLUS, ORLEANS PLUS, MANTOVA EVO

PX29 — 515,- Eur

2500 mm

FR Portillons en plexiglas 2900 mm
NL Plexiglas deuren 2900 mm
• FOR: VERONA LINE

PX35 — 574,- Eur

3500 mm

FR Portillons en plexiglas 3500 mm
NL Plexiglas deuren 3500 mm
• FOR: SAIGON PLUS

IN10 — 287,- Eur

1000 mm

FR Option: vitre intermédiaire 1000 mm
NL Optie: Tussenruit 1000 mm
• FOR: VR FISH, FLORENCE LINE, VENICE LINE

IN15 — 407,- Eur

1500 mm

FR Option: vitre intermédiaire 1500 mm
NL Optie: Tussenruit 1500 mm
• FOR: FLORENCE LINE, VENICE LINE

IN20 — 431,- Eur

2000 mm

FR Option: vitre intermédiaire 2000 mm
NL Optie: Tussenruit 2000 mm
• FOR: FLORENCE LINE, VENICE LINE

IN25 — 519,- Eur

2500 mm

FR Option: vitre intermédiaire 2500 mm
NL Optie: Tussenruit 2500 mm
• FOR: FLORENCE LINE, VENICE LINE

IN30 — 549,- Eur

3000 mm

FR Option: vitre intermédiaire 3000 mm
NL Optie: Tussenruit 3000 mm
• FOR: FLORENCE LINE, VENICE LINE

IN15-LD/VZ — 905,- Eur

1500 mm

FR Option: Vitre intermédiaire, avec lumière LED, VENICE 1500 mm
NL Optie: Tussenglas, met LED-verlichting, VENICE 1500 mm
• FOR: VENICE LINE

IN20-LD/VZ — 1 011,- Eur

2000 mm

FR Option: Vitre intermédiaire, avec lumière LED, VENICE 2000mm
NL Optie: Tussenglas, met LED-verlichting, VENICE 2000mm
• FOR: VENICE LINE

IN25-LD/VZ — 1 081,- Eur

2500 mm

FR Option: Vitre intermédiaire, avec lumière LED, VENICE 2500mm
NL Optie: Tussenglas, met LED-verlichting, VENICE 2500mm
• FOR: VENICE LINE

IN30-LD/VZ — 1 135,- Eur

3000 mm

FR Option: Vitre intermédiaire, avec lumière LED, VENICE 3000mm
NL Optie: Tussenglas, met LED-verlichting, VENICE 3000mm
• FOR: VENICE LINE

KACP/VZ — 652,Eur

(FR) Option: accouplement de 2 comptoirs - VENICE
(NL) Optie: koppeling van 2 toonbanken - VENICE
• FOR: VENICE LINE

RE15/VZ — 339,Eur

1500 mm
(FR) Option: cordon chauffant anti-buée, VENICE 1500 mm
(NL) Optie: anti-condens verwarmingskabel, VENICE 1500 mm
• FOR: VENICE LINE

RE20/VZ — 390,Eur

2000 mm
(FR) Option: cordon chauffant anti-buée, VENICE 2000 mm
(NL) Optie: anti-condens verwarmingskabel, VENICE 2000 mm
• FOR: VENICE LINE

RE25/VZ — 412,Eur

2500 mm
(FR) Option: cordon chauffant anti-buée, VENICE 2500 mm
(NL) Optie: anti-condens verwarmingskabel, VENICE 2500 mm
• FOR: VENICE LINE

RE30/VZ — 435,Eur

3000 mm
(FR) Option: cordon chauffant anti-buée, VENICE 3000 mm
(NL) Optie: anti-condens verwarmingskabel, VENICE 3000 mm
• FOR: VENICE LINE

LDF/15-VZ — 834,Eur

1500 mm
(FR) Option: illumination LED, frontale inferieure, VENICE 1500 mm
(NL) Optie: LED-verlichting, voorkant onder, VENICE 1500 mm
• FOR: VENICE LINE

LDF/20-VZ — 911,Eur

2000 mm
(FR) Option: illumination LED, frontale inferieure, VENICE 2000 mm
(NL) Optie: LED-verlichting, voorkant onder, VENICE 2000 mm
• FOR: VENICE LINE

LDF/25-VZ — 1 070,Eur

2500 mm
(FR) Option: illumination LED, frontale inferieure, VENICE 2500 mm
(NL) Optie: LED-verlichting, voorkant onder, VENICE 2500 mm
• FOR: VENICE LINE

LDF/30-VZ — 1 246,Eur

3000 mm
(FR) Option: illumination LED, frontale inferieure, VENICE 3000 mm
(NL) Optie: LED-verlichting, voorkant onder, VENICE 3000 mm
• FOR: VENICE LINE

C4R — 619,Eur

(FR) Option: Châssis sur 4 roues dont 2 avec freins
(NL) Optie: Structuur op 4 wielen, waarvan 2 met rem
• FOR: EVERYTHING FROM 1000
• 3000MM

C6R — 895,Eur

(FR) Option: Châssis sur 6 roues dont 2 avec freins
(NL) Optie: Structuur op 6 wielen, waarvan 2 met rem
• FOR: EVERYTHING FROM 3500
• 4000MM

CRAI — 141,Eur

700 mm
(FR) Porte papier en ABS (L.700 mm)
(NL) Papierhouder in ABS (L.700 mm)
• FOR: ALL (EXEPT MONACO LINE)

PGBR — 211,Eur

(FR) Option: Tablette pose sac (le m/l)
(NL) Optie: Boodschappentassteun (per m/l)
• FOR: ALL (EXEPT MONACO LINE)

SPCR — 195,Eur

(FR) Séparation exposition en verre
(NL) Glazen scheidingswand
• FOR: ALL (EXEPT MONACO LINE)

(FR) Vitrine self-service réfrigérée "panoramique" - NOIR

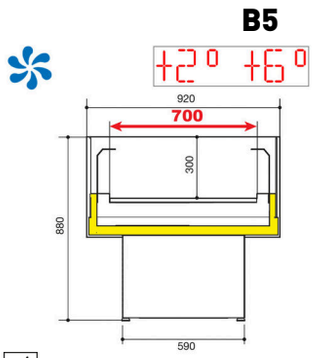
- Rideau de nuit intégré.
- Vente en libre-service produit pré-emballé, à conserver au frais, produits laitiers, fromage, charcuterie, etc.
- Vitres frontales droites en verre trempé, vitres latérales en plexiglass (20mm).
- Surface d'exposition en tôle d'acier galvanisé, traitement à l'époxy (couleur noir).
- Évaporateur ventilé (air forcé).
- Groupe compresseur incorporé.
- Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- Dégivrage automatique. Auto évaporation des condensats par résistances électriques.

(NL) "Panoramische" gekoelde self-service toonbank - ZWART

- Geïntegreerd nachtgordijn.
- Zelfbedieningsverkoop van voorverpakte producten, om op een koele plaats te bewaren, zuivelproducten, kaas, vleeswaren, enz.
- Rechte voorruiten van gehard glas, zijruiten van plexiglas (20mm)- Uitstaloppervlak van gegalvaniseerd plaatstaal, behandeld met epoxy (zwarte kleur).
- Geventileerde verdamper (geforceerde lucht).
- Ingebouwde compressoreenheid.
- Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in het display.
- Automatisch ontdooien. Zelfverdamping van condensaat door elektrische weerstanden.

E8

B5



	mm	kW	V	kg	m3	
BN129/V-B5/T2	1290x960xh940 mm	0.49	230/1N 50Hz	151	1.55	**2 917,**Eur
BN150/V-B5/T2	1500x960xh940 mm	0.77	230/1N 50Hz	174	1.75	**3 491,**Eur

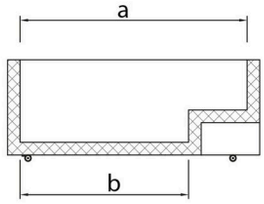
SLID LINE

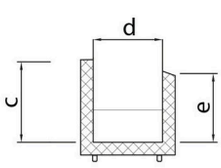
(FR) Conservateurs pour surgelés

- Conçu pour la vente en libre-service.
- Couvercles coulissants, vitres bombées, encadrement "chauffé" évitant le givre.
- Réalisation extérieure en tôle galvanisée "plastifiée blanche", isolation 60mm.
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois, condenseur ventilé, thermostat mécanique, thermomètre analogique, voyant lumineux d'alarme.
- Livré de série: SLID-11 4 paniers; SLID-14 5 paniers; SLID-18 6 paniers.
- Livré de série avec des roulettes.

(NL) Diepvriezers

- Gemaakt voor verkoop in zelfbediening.
- Schuifdeksel,gebogen glazen,omkaderd met een weerstand tegen vriesvorming.
- Buitenafwerking in glasplaat, "wit geplastificeerd", isolatie 60 mm.
- Koperen verdampers "serpentin" in de wanden geplaatst, geventileerde condensator, mechanische thermostaat, analogische thermometer, alarm met verklikkerlichtje.
- Standaard geleverd : SLID-11 4 manden, SLID-14 5 manden; SLID-18 6 manden.
- Standaard geleverd met wieltjes.





	a	b	c	d	e
SLID-11	980	670	720	480	650
SLID-14	1280	970	720	480	650
SLID-18	1690	1380	720	480	650

	mm	kW	V	kg	m3	
SLID-11-R2	1100x600xh830 mm	0.23	230/1N 50Hz	60	1	**1 287,**Eur
SLID-14-R2	1400x600xh830 mm	0.24	230/1N 50Hz	66	1.2	**1 443,**Eur
SLID-18-R2	1810x600xh830 mm	0.27	230/1N 50Hz	72	1.6	**1 644,**Eur

Réfrigeration • Koeling

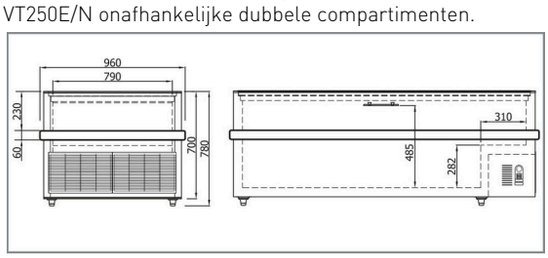
VT LINE

(FR) Conservateurs panoramiques pour surgelés

- Conçu pour la vente en libre-service.
- Couvercles coulissants vitrés, encadrement "chauffé" évitant le givre.
- Réalisation extérieure en tôle galvanisée "plastifiée blanche", isolation 60mm en polyuréthane sans CFC.
- 2 unités hermétiques couplées et incorporées, 2 évaporateurs en cuivre à "serpentin" placés dans les parois, 2 condenseurs ventilés.
- Livré de série :VT150E/N 1 panier PAN/VT et 1 grille GBP/VTVT200E/N 1 panier PAN/VT et 2 grilles GBP/VTVT250E/N 1 panier PAN/VT et 2 grilles GBP/VT.
- Moulure périphérique « anti-caddy ».
- VT250E/N double compartiments indépendants.

(NL) Panoramische diepvriezers

- Gemaakt voor verkoop in zelfbediening.
- Glazen schuifdeksel, omkaderd "met een weerstand" tegen vriesvorming.
- Buitenafwerking "wit" gegalvaniseerd, isolatie 60 mm.
- 2 hermetische units, gekoppeld en geïntegreerd, 2 koperen verdampers "serpentin" in de wanden geplaatst, 2 geventileerde condensators.
- Standaard geleverd :VT150E/N: 1 mand PAN/VT et 1 rooster GBP/VTVT200E/N: 1 mand PAN/VT et 2 roosters GBP/VTVT250E/N: 1 mand PAN/VT et 2 roosters GBP/VT.
- Voorzien van anti-caddy stootlijst.
- VT250E/N onafhankelijke dubbele compartimenten.



	mm	kW	V	kg	m3	
VT150E/N-R2	1550x960xh780 mm	0.41	230/1N 50Hz	96	1.6	**2 184,**Eur
VT200E/N-R2	2050x960xh780 mm	0.6	230/1N 50Hz	120	2	**2 281,**Eur
VT250E/N-R2	2500x960xh780 mm	0.6	230/1N 50Hz	142	2.5	**2 793,**Eur

GBP/VT — **23,**Eur

(FR) **Grille de séparation haute en acier plastifié (770xh471 mm)**
(NL) **Scheidingsrooter in geplastificeerd staal (770xh471 mm)**

770xh471 mm

PAN/VT — **34,**Eur

(FR) **Panier en acier plastifié (765x275xh230 mm)**
(NL) **Mand in geplastificeerd staal (765x275xh230 mm**

720x275xh230 mm

2 kg

0.05 m3

Visitez notre site • Bezoek onze website
www.diamond-eu.com

(FR) Muraux réfrigérés, ventilés

- Cuve et grille perforées en acier inox. 3 tablettes d'exposition (en inox), munies de moulure "porte-prix", crémaillères réglables en hauteur et inclinables.
- Eclairage sur la partie supérieure.
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Groupe compresseur incorporé. Evaporateur ventilé (air forcé).
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, moulure pour "CADDIE" en face avant.
- Sur demande: rideau de nuit.

(NL) Gekoelde wandmeubels geventileerd

- Kuip en rooster geperforeerd (achterkant) in roestvrij staal. 3 tabletten blootstelling (in roestvrij staal), uitgerust met opstaande rand "prijskaartje", verstelbare en kantelbare racks.
- Verlichting op de bovenkant.
- Elektronische Schakelunit (digitale display).
- Ingebouwde compressor. Geventileerde verdamper (Air Forced).
- Buitenafwerking in wit geplastifieerde staalplaat, zijwanden in ABS, opstaande rand "CADDIE" aan de voorkant.
- Op aanvraag: nachtgordijn.

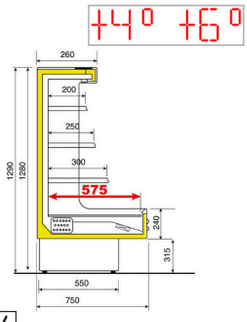
A1

B1

C1

B5

LED



	mm	kW	V	kg	m3	
MN10B-B5/R2	1000x750xh1290 mm	1.07	230/1N 50Hz	150	1.4	**2 980,**Eur
MN12B-B5/R2	1200x750xh1290 mm	1.13	230/1N 50Hz	176	1.65	**3 191,**Eur
MN15B-B5/R2	1500x750xh1290 mm	1.25	230/1N 50Hz	202	2.04	**3 719,**Eur

Wall Refrigerated Cabinets

(FR) Meuble mural réfrigéré - NOIR

- Vente en libre-service. 570mm de profondeur, s'adapte parfaitement aux petits espaces.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS.
- Portes battantes.
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Cuve et grille perforées en acier inox AISI 304. Eclairage supérieur de type LED.
- 3 tablettes (290mm) d'exposition (inox) réglables en hauteur, munies de moulures "porte-prix".
- Evaporateur ventilé (air forcé).
- "Double" auto-évaporation des condensats, gaz chaud + résistances électriques.

(NL) Gekoeld wandmeubel - ZWART

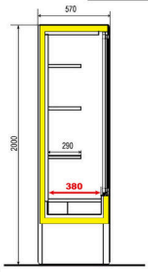
- Zelfbedieningsverkoop. 570mm diep. Geschikt voor kleine ruimtes.
- Uitwendige constructie van kunststof plaatwerk, ABS zijkanten.
- Zwenkdeuren.
- Elektronische regelaar (digitaal display).
- Kuip en geperforeerde rooster in AISI 304 roestvrij staal. LED-bovenverlichting.
- 3 verstelbare legplanken (290 mm) (roestvrij staal) in hoogte verstelbaar. Uitgerust met "prijs houder" sierlijsten.
- Geventileerde verdamper (geforceerde lucht).
- Dubbele" zelfverdamping van condensaten, heet gas + elektrische weerstanden.

B5

A7

LED

P. 386



	mm	kW	V	kg	m3	
MD07/B5-R2B	700x570xh2000 mm	0.38	230/1N 50Hz	107	0.88	**3 439,**Eur
MD10/B5-R2B	1000x570xh2000 mm	0.58	230/1N 50Hz	130	1.23	**3 662,**Eur
MD12/B5-R2B	1200x570xh2000 mm	0.6	230/1N 50Hz	163	1.47	**3 996,**Eur
MD15/B5-R2B	1500x570xh2000 mm	0.84	230/1N 50Hz	201	1.82	**4 652,**Eur

(FR) Mural réfrigéré, ventilé, avec portes coulissantes en verre - NOIR

- Cuve et grille perforées en acier inox.
- 3 tablettes (290mm) d'exposition (en inox), munies de moulure "porte-prix", crémaillères réglables en hauteur et inclinables (plexiglas pour retenir les produits en position incliné inclus).
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C et RH 60%).
- Evaporateur ventilé (air forcé).
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS.

(NL) Gekoeld wandmeubel, geventileerd met glazen schuifdeuren - ZWART

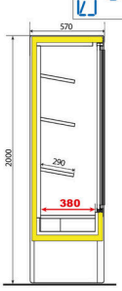
- Roestvrijstalen kuip en geperforeerd rooster (achterzijde).
- 3 uitstalplateaus (290mm), voorzien van prijshouderlijst, verstelbare en kantelbare racks (inclusief plexiglas om de producten in een gekantelde positie te houden).
- Elektronische regelaar (digitaal display).
- Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Geventileerde verdamper (geforceerde lucht).
- Uitwendige constructie van kunststof plaatwerk, ABS zijkanten.

B5

A7

LED

P. 386



A↑G B

	mm	kW	V	kg	m3	
PD10/B5-R2C	1000x570xh2000 mm	0.58	230/1N 50Hz	132	1.45	**4 062,**Eur
PD12/B5-R2C	1200x570xh2000 mm	0.6	230/1N 50Hz	167	1.7	**4 390,**Eur
PD15/B5-R2C	1500x570xh2000 mm	0.84	230/1N 50Hz	207	2.1	**5 217,**Eur
PD18/B5-R2C	1800x570xh2000 mm	1.15	2x 230/1N 50Hz	231	2.5	**5 968,**Eur
PD20/B5-R2C	2000x570xh2000 mm	1.2	2x 230/1N 50Hz	248	2.7	**6 682,**Eur

DALLAS LINE

(FR) Meuble mural réfrigéré - NOIR

- Vente en libre-service. 3 tablettes (340mm) d'exposition (inox) réglables, munies de moulures "porte-prix".
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS.
- Cuve et grille perforées en acier inox.
- Portes battantes.
- Eclairage supérieur de type LED.
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Evaporateur ventilé (air forcé).
- Double auto-évaporation du condensat, gaz chaud + résistance électrique.

(NL) Gekoeld wandmeubel - ZWART

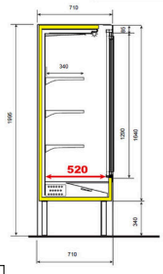
- Zelfbedieningsverkoop. 3 verstelbare etalages (340 mm) (roestvrij staal) in hoogte verstelbaar. Voorzien van prijs houder lijsten.
- Buitenconstructie van geplastificeerd plaatstaal, zijkanten van ABS.
- Roestvrij stalen geperforeerde kom en rooster.
- Zwenkdeuren.
- LED-bovenverlichting.
- Elektronische regelaar (digitaal display).
- Geventileerde verdamper (luchtmacht).
- Dubbele zelfverdamping van condensaat, heet gas + elektrische weerstand.

A7

LED

B5

P. 386



	mm	kW	V	kg	m3	
DS10/B5-P9B	1000x710xh1995 mm	0.8	230/1N 50Hz	138	1.62	**3 925,**Eur
DS12/B5-P9B	1200x710xh1995 mm	1	230/1N 50Hz	165	1.92	**4 318,**Eur
DS15/B5-P9B	1500x710xh1995 mm	1.4	230/1N 50Hz	203	2.39	**4 829,**Eur
DS18/B5-P9B	1800x710xh1995 mm	1.6	2x 230/1N 50Hz	236	2.85	**5 643,**Eur

REX07 — 204,Eur

700 mm

(FR) Etagère en inox 700 mm (complémentaire)
(NL) Schab in inox 700 mm (supplementair)
• FOR: MODENA LINE, DALLAS LINE, PADOVA LINE

REX10 — 246,Eur

1000 mm

(FR) Etagère en inox 1000 mm (complémentaire)
(NL) Schab in inox 1000 mm (supplementair)
• FOR: MODENA LINE, DALLAS LINE, PADOVA LINE

REX12 — 265,Eur

1200 mm

(FR) Etagère en inox 1200 mm (complémentaire)
(NL) Schab in inox 1200 mm (supplementair)
• FOR: MODENA LINE, DALLAS LINE, PADOVA LINE

REX15 — 281,Eur

1500 mm

(FR) Etagère en inox 1500 mm (complémentaire)
(NL) Schab in inox 1500 mm (supplementair)
• FOR: MODENA LINE, DALLAS LINE, PADOVA LINE

REX18 — 297,Eur

1800 mm

(FR) Etagère en inox 1800 mm (complémentaire)
(NL) Schab in inox 1800 mm (supplementair)
• FOR: MODENA LINE, DALLAS LINE, PADOVA LINE

REX20 — 371,Eur

2000 mm

(FR) Etagère en inox 2000 mm (complémentaire)
(NL) Schab in inox 2000 mm (supplementair)
• FOR: MODENA LINE, DALLAS LINE, PADOVA LINE

SAP07 — 38,Eur

700 mm

(FR) Arrêt produits en plexiglas, étagère 700 mm
(NL) Goederenstop in plexiglas, schab 700mm
• FOR: MODENA LINE, MANDI PLUS, PADOVA LINE

SAP10 — 42,Eur

1000 mm

(FR) Arrêt produits en plexiglas, étagère 1000 mm
(NL) Goederenstop in plexiglas, schab 1000 mm
• FOR: MODENA LINE, MANDI PLUS, PADOVA LINE

SAP12 — 49,Eur

1200 mm

(FR) Arrêt produits en plexiglas, étagère 1200 mm
(NL) Goederenstop in plexiglas, schab 1200 mm
• FOR: MODENA LINE, MANDI PLUS, PADOVA LINE

SAP15 — 58,Eur

1500 mm

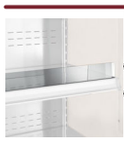
(FR) Arrêt produits en plexiglas, étagère 1500 mm
(NL) Goederenstop in plexiglas, schab 1500 mm
• FOR: MODENA LINE, MANDI PLUS, PADOVA LINE

SAP18 — 73,Eur

1800 mm

(FR) Arrêt produits en plexiglas, étagère 1800 mm
(NL) Goederenstop in plexiglas, schab 1800 mm
• FOR: MODENA LINE, MANDI PLUS, PADOVA LINE

SAP20 — 93,Eur



2000 mm

(FR) Arrêt produits en plexiglas, étagère 2000 mm
(NL) Goederenstop in plexiglas, schab 2000 mm
• FOR: MODENA LINE, MANDI PLUS, PADOVA LINE

TN10 — 307,Eur

1000 mm

(FR) Rideau de nuit 1000 mm
(NL) Nachtgordijn 1000 mm
• FOR: MANDI PLUS

TN12 — 343,Eur

1200 mm

(FR) Rideau de nuit 1200 mm
(NL) Nachtgordijn 1200 mm
• FOR: MANDI PLUS

TN15 — 376,Eur

1500 mm

(FR) Rideau de nuit 1500 mm
(NL) Nachtgordijn 1500 mm
• FOR: MANDI PLUS

C4R/S — 425,Eur

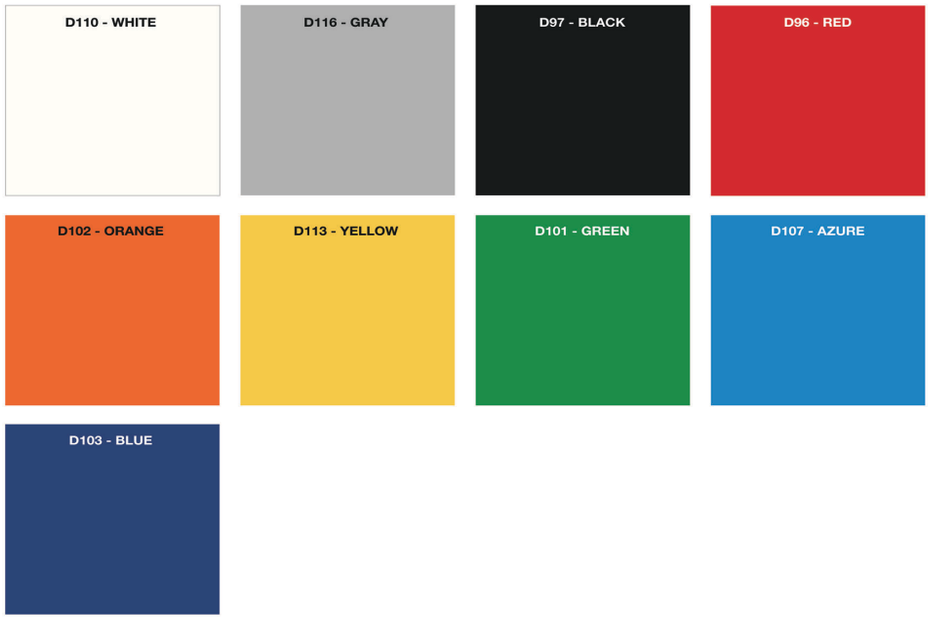
(FR) Option: Châssis sur 4 roues dont 2 avec freins
(NL) Optie: Frame op 4 wielen, waarvan 2 met rem
• FOR: EVERYTHING FROM 1000
• 1200MM

C6R/S — 577,Eur

(FR) Option: Châssis sur 6 roues dont 2 avec freins
(NL) Optie: Frame op 6 wielen, waarvan 2 met rem
• FOR: EVERYTHING FROM 1500
• 2000MM

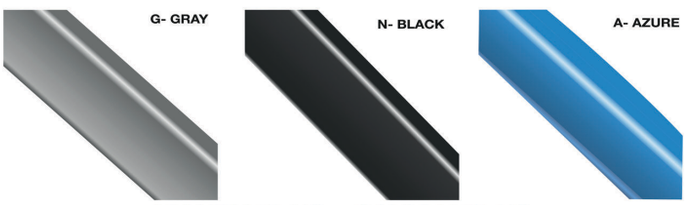
Colori disponibili - Available colours - Verfügbare farben
Couleurs disponibles - Colores disponibles - Beschikbare kleuren

Standard



Special

Colori batticarrello - Bumper's colours - Stoßfänger farben
Couleurs du pare-chocs - Colores por para-golpes - Kleuren stootranden



MANDY PLUS - SAIGON PLUS

VR FISH

Diamond

Ice cream

Ice cream

BRIO LINE

A

BRIOICE-R2

-25°-18°

1 816,Eur

780x640xh1185 mm

0.15 kW

230/1N 50Hz

79 kg

0.58 m3

(FR) Comptoir présentoir pour crème glacée, 170 litres

- Capacité 4 bacs (360x165). Couvercle transparent coulissant.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée "blanche", roues unidirectionnelles.
- Isolation (70 mm) en polyuréthane sans CFC.
- Cuve avec angles et coins arrondis.
- Évaporateur en cuivre à "serpentins" placé dans les parois. Condenseur ventilé.

(NL) Uitstalvitrine voor roomijs, 170 liter

- Capaciteit 4 bakken (360x165). Doorzichtig schuifdeksel.
- Uitvoering uitwendig in "wit" geplastifieerde plaat, éénrichtingswielen.
- Isolatie (70mm) in polyurethaan zonder CFK.
- Kuip met afgeronde binnenhoeken.
- "Serpentijn" verdamper in koper geplaatst in de wanden. Geventileerde condensor.

B

BIG-EXPO/LUX-R2

-20°-15°

2 741,Eur

1341x725xh1235 mm

0.28 kW

230/1N 50Hz

109 kg

1.1 m3

(FR) Comptoir présentoir pour crème glacée, 10 bacs (5 Lt)

- Vitres droites. Couvercle transparent coulissant.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée "blanche", roues unidirectionnelles.
- Isolation (70 mm) en polyuréthane sans CFC.
- Cuve avec angles et coins arrondis.
- Évaporateur en cuivre à "serpentins" placé dans les parois. Condenseur ventilé.

(NL) Uitstalvitrine voor roomijs, 10 bakken (5 Lt)

- Verticale ruiten. Doorzichtig schuifdeksel.
- Uitvoering uitwendig in "wit" geplastificeerde plaat, éénrichtingswielen.
- Isolatie (70mm) in polyurethaan zonder CFK.
- Kuip met afgeronde binnenhoeken.
- "Serpentijn" verdamper in koper geplaatst in de wanden. Geventileerde condensor.

Délivered without containers

A↑G C

TOP7-R2

-20°-15°

3 250,Eur

1350x673xh1175 mm

0.48 kW

230/1N 50Hz

99 kg

1.2 m3

(FR) **Comptoir présentoir pour crème glacée, 7 bacs (5 Lt)**

- Vitres droites. Portillon basculant en plexiglas côté service.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée "blanche", roues unidirectionnelles.
- Isolation (70 mm) en polyuréthane sans CFC.
- Cuve avec angles et coins arrondis.
- Évaporateur en cuivre à "serpentins" placé dans les parois. Condenseur ventilé.

(NL) **Uitstalvitrine voor roomijs, 7 bakken (5 Lt)**

- Verticale ruiten. Kantelende deur in plexiglas aan dienstzijde.
- Uitvoering uitwendig in "wit" geplastificeerde plaat, éénrichtingswielen.
- Isolatie (70mm) in polyurethaan zonder CFK.
- Kuip met afgeronde binnenhoeken.
- "Serpentijn" verdamper in koper geplaatst in de wanden. Geventileerde condensor.

A↑G D

CCV5-MP

-23°-15°

1 235,Eur

1305x635xh1255 mm

0.28 kW

230/1N 50Hz

92 kg

95 m3

(FR) **Conservateur comptoir à glaces, 381 litres, couvercles coulissants sur roulettes avec vitres bombées , capacité 7 bacs**

- Dimensions intérieures : 1180x510xh560 mmCapacité d'exposition : 7 bacs à crème glacée 360x165h120 (5 L) mm.NB : livré sans bacs.

(NL) **IJsconservator met toonbank, 381 liter, schuifdeksels op wieltjes met gebogen glas, capaciteit voor 7 bakken**

- Interne afmetingen: 1180x510xh560 mmExpositievermogen: 7 ijsbakken 360x165xh120 (5Lt) mm.NB: Geleverd zonder bakken

A↑G D

CCV7-MG

-23°-15°

1 328,Eur

1555x635xh1255 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

102 kg

1.05 m3

(FR) **Conservateur comptoir à glaces, 467 litres, couvercles coulissants sur roulettes avec vitres bombées , capacité 8 bacs**

- Dimensions intérieures : 1430x510xh560 mm.Capacité d'exposition : 8 bacs à crème glacée 360x165hh120 (5Lt) mm.NB : livré sans bacs.

(NL) **IJsconservator met toonbank, 467 liter, schuifdeksels op wieltjes met gebogen glas, capaciteit voor 8 bakken**

- Interne afmetingen: 1430x510xh560 mm.Expositievermogen: 8 ijsbakken 360x165xhh120 (5Lt) mm.NB: Geleverd zonder bakken

Délivered without containers

BABYGEL/48-R2

-15°-18°

1 805,Eur

(FR) **Conservateur de crème glacée, 4-8 goûts "white"**
- Capacité :4 bacs de 6,5 litres, 5 litres, 3 litres ou 8 bacs de 2,5 litres.
- Structure en ABS blanc, couvercle en plexiglas.
- Évaporateur en cuivre, à serpentins.NB : livré sans bacs.

(NL) **Ijscremebewaarder, 4-8 smaken "white"**
- Vermogen: 4 bakken van 4 bakken van 6,5L, 5L, 3L of 8 bakken van 2,5L.
- Structuur in wit ABS, plexiglas deksel.
- Verdamper in koper.NB: geleverd zonder bakken.

925x505xh550 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

40 kg

0.43 m3

GEL/48L-R2

-15°-18°

2 070,Eur

(FR) **Conservateur de crème glacée, 4-8 goûts "white"**
- Capacité :4 bacs de 6,5 litres, 5 litres, 3 litres ou 8 bacs de 2,5 litres.
- Structure en ABS blanc, couvercle en plexiglas.
- Évaporateur en cuivre, à serpentins.NB : livré sans bacs.

(NL) **Ijscremebewaarder, 4-8 smaken "white"**
- Vermogen: 4 bakken van 6,5L, 5L, 3L of 8 bakken van 2,5L.
- Structuur in wit ABS, plexiglas deksel.
- Verdamper in koper.NB: geleverd zonder bakken.

1255x525xh360 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.43 m3

BG-25

45,Eur

(FR) **Bac inox 2,5 litres**
(NL) **R.V.S. bak 2,5 liter**

180x165xh120 mm

0.02 m3

BG-3

29,Eur

(FR) **Bac inox 3 litres**
(NL) **R.V.S. bak 3 liter**

360x165xh80 mm

1 kg

0.03 m3

BG-5

32,Eur

(FR) **Bac inox 5 litres**
(NL) **R.V.S. bak 5 liter**

360x165xh120 mm

1 kg

0.03 m3

Délivered without containers

BG-65

42,Eur

(FR) Bac inox 7 litres
(NL) R.V.S. bak 7 liter

360x165xh150 mm

1 kg

0.04 m3

BG-C

9,Eur

(FR) Couvercle plexiglas
(NL) Plexiglas deksel

363x168xh20 mm

0.02 m3

BG-L

13,Eur

(FR) Latte inox pour BG-2.5
(NL) R.V.S. lat voor BG-2.5

365x21xh21 mm

0.01 m3

BG-LGR

14,Eur

(FR) Latte inox pour BG-2.5 (full 8 bacs)
(NL) Inox lat voor BG-2.5 (full 8 bakken)

680x21xh21 mm

0.48 m3

Délivered without containers

GEV-4N

911, Eur

305x400xh230 mm

1.6 kW

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.08 m3

(FR) **Gaufrier électrique pour 4 éventails gaufrés**

- Moule en fonte, assurant une cuisson homogène.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy".
- Régulation par thermostat de 0 à 300°C.
- Poignée entièrement inox (très robuste).
- Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux.
- Réalisation en acier inoxydable, pieds réglables.

(NL) **Elektrisch wafelijzer voor 4 wafels**

- Gietijzeren vorm, die zorgt voor een homogene bereiding.
- Verwarming, d.m.v. gepantserde weerstanden, in roestvrij staal behandeld met "incoloy".
- Thermostatisch geregeld van 0 tot 300°C.
- Handgreep helemaal in roestvrij staal (zeer robuust).
- Verwijderbare randkanaaltjes die het onderhoud vergemakkelijken (exclusief brevet).
- Wissel-schakelaar en indicatielampje(s).
- Gemaakt van roestvrij staal, verstelbare poten.

GFC-1N

926, Eur

305x400xh230 mm

1.6 kW

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.08 m3

(FR) **Gaufrier électrique pour "feuille gaufrée à cornet"**

- Moule en fonte, assurant une cuisson homogène.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traitées "incoloy".
- Régulation par thermostat de 0 à 300°C.
- Poignée entièrement inox (très robuste).
- Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux.
- Réalisation en acier inoxydable, pieds réglables.

(NL) **Elektrisch wafelijzer voor gewafelde bladen voor ijshoorntjes**

- Gietijzeren vorm, die zorgt voor een homogene bereiding.
- Verwarming, d.m.v. gepantserde weerstanden, in roestvrij staal behandeld met "incoloy".
- Thermostatisch geregeld van 0 tot 300°C.
- Handgreep helemaal in roestvrij staal (zeer robuust).
- Verwijderbare kabelgoot die het onderhoud vergemakkelijken (exclusief brevet).
- Wissel-schakelaar en indicatielampje(s).
- Gemaakt van roestvrij staal, verstelbare poten.

Diamond

Pâtisserie - Boulangerie
Gebak - Bakkerij

(FR) Fours à convection EN 600x400 & GN 1/1

- Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée (prédisposition pour filtre graisse), coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge (possibilité de fermeture).
- Structure porte platine (75mm), amovible.
- Cheminée d'évacuation du condensat réglable (motorisée).
- Éclairage enceinte (allumage automatique).
- Cuvette de récolte du condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.
- Porte double vitrage (option: porte avec charnières à droite), vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible).
- Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Chauffage gaz: brûleur en acier inox à flamme stabilisée, sécurité par thermocouple, allumage automatique par veilleuse.
- Chauffage électrique: résistances blindées inox, placées derrière les déflecteurs.
- Régulation de 50 à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. ou continu, thermomètre électronique.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox.
- Pieds en inox, réglables.

(NL) Convectie ovens EN 600x400 & GN 1/1

- Binnenkamer in RVS (AISI 304) gelast, afgeronde hoeken en kanten, diepgetrokken bodem met afvoer.
- Draagstructuur voor bak schalen (75mm), verwijderbaar.
- Regelbare schouw voor evacuatie van condens gemotoriseerd.
- Verlichting binnenin (automatische ontsteking).
- Ingebouwde condensaatkom (op de deur), rechtstreeks verbonden met de afvoer.
- Deur met dubbele beglazing (optie: deur met scharnieren aan rechterkant), glas aan binnenkant op scharnieren, ergonomisch en thermisch handvat, automatische sluiting, dichtingsrubber (verwijderbaar).
- Microschakelaar om de ventilator te stoppen bij het openen van de deur.
- Elektrische verwarming: gepantserde weerstanden geplaatst achter de luchtverdelers.
- Regelbaar van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120min. of doorlopend, elektrische thermometer.
- Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit RVS.
- Verstelbare roestvrijstalen poten.

2 SPEEDS OVENS

PFE-52/S

4 399,Eur

920x750xh700 mm

7 kW

400-230/3N 50Hz

90 kg

0.65 m3

(FR) Four à convection électrique, 5x EN (GN), humidificateur automatique

- Dimensions internes 660x420xh450 mm.
- 1 turbine "autoreverse" (1500/2800 tours/minute).
- En dotation: 1 grille EN 600x400.

(NL) Elektrische convectie oven 5x EN (GN) met automatische bevochtiger

- Interne afmetingen 660x420xh450.
- 1 turbine "autoreverse" (1500/2800 rpm).
- Standaard uitrusting: 1 rooster EN 600x400 mm.

INFO

"ConvoBis" une toute nouvelle génération de fours (Polyvalents EN 600x400 & GN 1/1), cuisson homogène et rapide, cuisson délicate, etc. Turbines "autoreverse", 2 vitesses de ventilation 1500/2800 tours/minute. Humidificateur automatique par "nébulisation", régulation graduelle du taux d'humification de l'enceinte. Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse, etc.

INFO

"ConvoBis" een gloednieuwe generatie ovens (polyvalent EN 600x400 & GN 1/1), snel en gelijkmatig koken, delicaat koken, maakt zelfs de fijnste gerechten tot een succes.Turbines "automatisch omkeerbaar", 2 ventilatiesnelheden 1500/2800 rpm.Automatische bevochtiger "verneveling", de graad van de bevochtiging is volledig regelbaar.Uitgebreid assortiment accessoires, onderstellen, rijskamer, ...

PFG-52/S

5 242,Eur

(FR) **Four à convection gaz, 5x EN (GN), humidificateur automatique**
- Dimensions internes 660x420xh450 mm.
- 1 turbine "autoreverse" (1500/2800 tours/minute).
- En dotation: 1 grille EN 600x400.

(NL) **Convectie oven op gas, 5x EN(GN) automatische bevochtiger**
- Interne afmetingen 660x420xh450 mm.
- 1 turbine "autoreverse" (1500/2800 rpm).
- Standaard uitrusting: 1 rooster EN 600x400.

920x810xh760 mm
0.3 kW
8600 kcal
230/1N 50Hz
100 kg
0.7 m3

PFE-102/S

5 741,Eur

(FR) **Four à convection électrique, 10x EN (GN), humidificateur automatique**
- Dimensions internes 660x420xh825mm.
- 3 turbines "autoreverse" (1500/2800 tours/minute).
- En dotation: 1 grille EN 600x400.

(NL) **Elektrische conventie oven 10x EN (GN) met automatische bevochtiger**
- Interne afmetingen 660x420xh825mm.
- 3 turbines "autoreverse" (1500/2800 rpm).
- Standaard uitrusting: 1 rooster EN 600x400.

920x750xh1080 mm
14 kW
400-230/3N 50Hz
122 kg
1.1 m3

PFG-102/S

6 898,Eur

(FR) **Four à convection gaz, 10x EN (GN), humidificateur automatique**
- Dimensions internes 660x420xh825 mm.
- 3 turbines "autoreverse" (1500/2800 tours/minute).
- En dotation: 1 grille EN 600x400.

(NL) **Convectie oven op gas, 10x EN(GN) automatische bevochtiger**
- Interne afmetingen 660x420xh825 mm.
- 3 turbined "autoreverse" (1500/2800 rpm).
- Standaard uitrusting: 1 rooster EN 600x400.

920x810xh1140 mm
0.6 kW
17200 kcal
230/1N 50Hz
135 kg
1 m3

AMHF/305-P

+30°+60°

2 230,Eur

(FR) **Armoires de pousse pour fours, 2 portes, 2x 8 niveaux**
- Porte en verre trempé (6mm) avec poignée en inox.
- Chauffage par résistances blindées en inox.
- Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
- Structure avec glissières 2x 8 niveaux (74mm), double rangée (600x400 ou GN1/1).

(NL) **Rijskast voor oven 2 deuren 2x 8 niveaus**
- Deur van gehard glas (6mm) met RVS handgreep.
- Verwarming door gepantserde weerstanden.
- Interne kuip GN om de kast te bevochtigen.
- Structuur voor schalen 2 x 8 niv. (74mm), dubbele rij (600x400 EN of GN1/1).
- FOR: PFE-52/S, PFG-52/S

995x795xh834 mm
2 kW
230/1N 50-60Hz
90 kg
0.72 m3

AMHF/312-P

+30°+60°

2 107,Eur

(FR) **Armoires de pousse pour fours, 2 portes, 2x 6 niveaux**
- Porte en verre trempé (6mm) avec poignée en inox.
- Chauffage par résistances blindées en inox.
- Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
- Structure avec glissières 2x 6 niveaux (74mm), double rangée (600x400 ou GN1/1).

(NL) **Rijskast voor oven 2 deuren 2x6niveaus**
- Deur van gehard glas (6mm) met RVS handgreep.
- Verwarming door gepantserde weerstanden.
- Interne kuip GN om de kast te bevochtigen.
- Structuur voor schalen 2 x 6 niv. (74mm), dubbele rij (600x400 EN of GN1/1).
- FOR: PFE-102/S, PFG-102/S

995x795xh734 mm
2 kW
230/1N 50-60Hz
95 kg
0.82 m3

PMF-52/S

742,Eur

(FR) **Piétement pour four 5x EN (GN), avec tablette inférieure**
- Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.

(NL) **Open onderstel voor ovens 5x EN(GN) + ondertablet**
- Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar.

920x630xh850 mm
22 kg
0.1 m3

GMGP-52/S

307,Eur

(FR) **Structures à platines 8 niveaux, piètement 5x EN (GN)**
(NL) **Structuur voor voor schalen 8 niv. , onderstel 5xEN(GN)**
• FOR: PMF-52/S

610x600xh23 mm

9 kg

0.03 m3

PMF-102/S

728,Eur

(FR) **Piietement pour four 10x EN (GN), avec tablette inférieure**
• Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.

920x630xh700 mm

(NL) **Open onderstel voor ovens 10x EN(GN) + ondertablet**
• Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar.

21 kg

0.1 m3

GMGP-102/S

300,Eur

(FR) **Structures à platines 5 niveaux, piètement 10x EN (GN)**
(NL) **Structuur voor voor schalen 5 niv., onderstel 10xEN(GN)**
• FOR: PMF-102/S

610x490xh25 mm

7 kg

0.02 m3

OPS-52-S — 371,Eur

FR Option: Porte four 5 niv. charnières DROITE
NL Optie: Deur oven 5 niv. scharnieren RECHTERKANT
• FOR : PFE-52/S, PFG-52/S

OPS-102-S — 453,Eur

FR Option: porte four 10 niv. charnières DROITE
NL Optie: deur oven 10 niv. scharnieren RECHTERKANT
• FOR : PFE-102/S, PFG-102/S

GL6F-Z — 25,Eur

600x400 mm

FR Grille chromée 600x400
NL Verchroomde rooster 600x400

PL6F-Z — 36,Eur

600x400 mm

FR Platine en acier inox 600x400
NL R.V.S. plaat 600x400

GG1F-Z — 20,Eur

530x325 mm

FR Grille chromée GN 1/1
NL Verchroomde rooster GN 1/1

FDE — 338,Eur

200x300xh100 mm

FR Douchette pour fours
NL Douchekraan voor ovens
• FOR: COMBI LINE

(FR) Fours à convection "EURONORM" avec humidificateur

- Structure porte platine facilement amovible (70mm). Déflecteurs facilement démontables. Oura d'évacuation du condensat.
- Moteurs avec turbines (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur.
- Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.
- Panneau de commande composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, minuteur de 1 à 120 min.
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.

(NL) Convectie banket ovens "EURONORM", met bevochtiger

- Gemakkelijk afneembare steunstructuur voor draaitafel (70mm). Gemakkelijk te verwijderen deflectoren. Condensaatafvoer.
- Motor(en) met "autoreverse" turbine(s) (2800 tpm) zorg(en) voor een gelijkmatige warmteverdeling.
- Microschakelaar om de ventilator te stoppen wanneer de unit wordt geopend.
- Elektrische verwarming: roestvrijstalen gepantserde verwarmingselementen achter de turbineafleiders.
- Bedieningspaneel met bevochtigingskeuzeschakelaar, thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 min.
- Interne en externe constructie in AISI 430 roestvrij staal.

CPE434-D

1 336,Eur

(FR) **Four électrique à convection 4x 460x340 mm + humidificateur manuel**
- Livré avec 1 grille 460x340 mm. 1 turbine "autoreverse".

(NL) **Elektrische convectieoven 4x 460x340 mm + manuele bevochtiger**
- Geleverd met 1 rooster 460x340 mm. 1 turbine "autoreverse".

730x700xh610 mm
3.3 kW
230/1N 50-60Hz
52 kg
0.45 m3

CPE644-E

1 787,Eur

(FR) **Four électrique à convection 4x 600x400 mm + humidificateur manuel**
- Livré avec 1 grille 600x400 mm.
- 2 turbines "autoreverse".

(NL) **Elektrische convectieoven 4x 600x400 mm + manuele bevochtiger**
- Geleverd met 1 rooster 600x400 mm.
- 2 "autoreverse" turbines.

885x795xh560 mm
6.4 kW
400-230/3N 50-60Hz
67 kg
0.58 m3

CPE644-F-230/1-

1 829,Eur

(FR) **Four électrique à convection 4x 600x400 mm + humidificateur manuel**
- Livré avec 1 grille 600x400 mm. 2 turbines "autoreverse".

(NL) **Elektrische convectieoven 4x 600x400 mm + manuele bevochtiger**
- Geleverd met 1 rooster 600x400 mm. 2 "autoreverse" turbines.

885x795xh560 mm
3.6 kW
230/1N 50-60Hz
67 kg
0.58 m3

DELICE LINE EVO

CPE664-BG

2 301,Eur

885x815xh720 mm

7.8 kW

400-230/3N 50-60Hz

87 kg

0.73 m3

(FR) **Four électrique à convection , 6x 600x400 mm + humidificateur manuel**

- Livré avec 1 grille 600x400 mm. 2 turbines"autoreverse".

(NL) **Elektrische convectieoven 6x 600x400 mm + manuele bevochtiger**

- Geleverd met 1 rooster 600x400mm. 2 "autoreverse" turbines.

AMHF/BGC-1

+30°+60°

1 112,Eur

585x585xh934 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

56 kg

0.41 m3

(FR) **Armoire de pousse pour four, 1 porte, 8 niveaux**

- Porte en verre trempé (6mm) avec poignée en inox.
- Chauffage par résistances blindées en inox.
- Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
- Structures pour platines (74mm) inclus 8 niveaux (433x333 ou 353x325 GN2/3).

(NL) **Rijskast voor oven, 1 deur, 8 niveaus**

- Gehard glas deur (6mm) met roestvrijstalen handgreep.
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal.
- Interne GN-schaal om de kast te bevochtigen.
- De structuren voor platen omvatten 8 niveaus (74mm), (433x333 of 353x325 GN2/3).
- FOR: GASTRO23/X-H, BRIO43/X-A, BRIO43S/X-B, CPE434-D, CGE23-L

AMHF/346-2

+30°+60°

1 549,Eur

875x706xh934 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

86 kg

0.71 m3

(FR) **Armoire de pousse pour four 2 portes 8 niveaux**

- Porte en verre trempé (6mm) avec poignée en inox.
- Chauffage par résistances blindées en inox.
- Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
- Structure avec glissières 8 niveaux (74mm), double rangée (600x400 EN ou GN1/1).

(NL) **Rijstkast voor oven 2 deuren 8 niveau's**

- Gehard glas deur (6mm) met roestvrijstalen handgreep.
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal.
- Interne GN-schaal om de kast te bevochtigen.
- Geleidersstructuur 8 niveaus (74mm), dubbele rij geleiders (600x400 EN of GN1/1).
- FOR: CGE11-M-(230/1), CGE11-N, BRIO64/X-C, CPE644-F-(230/1), CPE644-E, CGE611-BQ, CPE664-BG

TLSC1-BP-1

669,Eur

580x585xh820 mm

(FR) **Piètement four, avec tablette inférieure**
• Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.

(NL) **Onderstel oven, met bodemtablet**
• Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar.
• FOR: CGE23-L, CPE434-D

12 kg

0.33 m3

STG64-BP-1

281,Eur

490x90xh490 mm

(FR) **Structures à platines, 8 niveaux, pour piètement**
(NL) **Structuur voor platen, 8 niveaus, voor onderstel**

4 kg

0.03 m3

TLSC1-BG-2

732,Eur

720x585xh820 mm

(FR) **Piètement four, avec tablette inférieure**
• Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.

(NL) **Onderstel oven, met bodemtablet**
• Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar.
• FOR: CGE11-M(230/1), CGE11-N, CPE644-F-(230/1), CPE644-E, CGE611-BQ, CPE664-BG, WR-FCV4-MC, WR-FCV4-DG

13 kg

0.41 m3

STG64-BG-2

281,Eur

490x120xh490 mm

(FR) **Structures à platines, 8 niveaux, pour piètement**
(NL) **Structuur voor platen, 8 niveaus, voor onderstel**

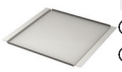
5 kg

0.04 m3

Diamond

PL4F-Z — 26,Eur

460x340 mm



FR Platine en acier inox 460x340 mm
NL R.V.S. plaat 460x340 mm

PL6F-Z — 36,Eur

600x400 mm

FR Platine en acier inox 600x400
NL R.V.S. plaat 600x400

GL4F-Z — 20,Eur

460x360 mm

FR Grille chromée 460x340 mm
NL Verchroomde rooster 460x340 mm

GL6F-Z — 25,Eur

600x400 mm

FR Grille chromée 600x400
NL Verchroomde rooster 600x400

(FR) Armoires frigorifiques et de congélation EURONORM

- Structure monobloc, réalisation extérieure en acier inox AISI 430, intérieure blanc en ABS moulé, l'arrière en PVC.
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles et coins arrondis.
- Porte réversible avec poignée intégrée (non apparente et non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Dispositif micro-interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture de la porte.
- Condenseur ventilé.
- Régulateur électronique programmable.
- Isolation 60mm en polyuréthane sans CFC (40kg/m3).
- Pieds en inox réglables.

(NL) Koel- en vrieskasten EURONORM

- Monoblok structuur, buitenkant in roestvrij staal AISI 430, binnenkant wit in voorgevormd ABS, achterkant in PVC.
- Diepgetrokken binnenbodem, met afvoerstop (voor groot onderhoud), afgeronde hoeken en randen.
- Omkeerbare deur met geïntegreerde handgreep (niet zichtbaar en niet uitstekend), magnetische afdichting (gemakkelijk te vervangen zonder gereedschap), scharnieren met automatische terugloop (stopt bij 90°).
- Microschakelaar, waardoor de verdamperventilator stopt, bij openen van de deur.
- Geventileerde condensor.
- Programmeerbare elektronische regelaar.
- Isolatie 60mm in polyurethaan CFC vrij (40 kg/m³).
- Verstelbare roestvrijstalen poten.

K50X-PV

+2°+8°

1 725,Eur

725x625xh1970 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

96 kg

1.1 m3

(FR) Armoire frigorifique 20x EN 600x400, ventilé (500 Lit.) - Acier inox

- 20 glissières thermoformées.
- Évaporateur de type "Roll bond", ventilé.
- En dotation: 5 grilles (600x400 mm), réglables.

(NL) Koelkast 20x EN 600x400, geventileerd (500 Lit.) - Roestvrij staal

- 20 thermogevormde geleiders.
- Verdamper type Roll bond, geventileerd.
- Standaard toebehoren: 5 roosters (600x400 mm), verstelbaar.

K50X-NS

-22°-12°

1 853,Eur

725x625xh1970 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

98 kg

1.1 m3

(FR) Armoire congélation 20x EN 600x400, statique, (500 Lit.) - Acier inox

- 20 glissières thermoformées EN 600x400 (espacement 65 ou 38mm).
- Évaporateurs statiques " 7 grilles pour évaporateur".
- Dégivrage manuel.

(NL) Vrieskast , 20x EN 600x400, statisch, (500 Lit.) - Roestvrij saal

- 20 thermogevormde geleiders EN 600x400 (afstand 65 of 38 mm).
- Statische verdampers met 7 "verdamperroosters".
- Manuele ontdooiing.

GK-64

30,Eur

400x600 mm

1 kg

0.02 m3

(FR) Grille rilsanisé EURONORM
(NL) Gerilsaniseerde rooster EURONORM

KK4-SL

77,- Eur

(FR) Kit 4 roues pivotantes armoires, 2x avec freins
(NL) Kit van 4 zwenkwielen voor kast, 2x met rem

100 mm

4 kg

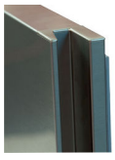
0.02 m3

(FR) Armoires frigorifiques et de congélation EURONORM

- Structure monobloc, intérieur et extérieur en acier inox (alimentaire), l'arrière en acier galvanisé.
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles et coins arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (réglables) en acier inox (espacement 65mm).
- Porte réversible (prédisposition pour serrure à clé) avec poignée intégrée (non apparente et non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Dispositif micro-interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de l'ouverture de la porte.
- Evaporateur ventilé ou statique (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, alarme sonore et visuelle (porte ouverte prolongée), affichage sur la face avant avec LED bleu.

(NL) Koel- en vrieskasten EURONORM

- Binnen en buitenkant vervaardigd uit RVS, achterkant in gegalvaniseerd staal.
- Bodem aan binnenzijde gestempeld, met afvoerstop (voor groot onderhoud), afgeronde hoeken en kanten (zonder ruwe vlakken), schappen en L geleiders (regelbaar) in RVS (tussenruimte 65mm).
- Omkeerbare deur, (mogelijkheid koelkast te voorzien van slot) met ingebouwd handvat (niet zichtbaar en steekt niet uit), magnetische dichtingsring (makkelijk vervangbaar zonder gereedschap), scharnieren met automatische sluiting (stopt op 90°).
- Microschakelaar bij openen van de deur.
- Statisch of geventileerde verdamper (overgedimensioneerd), behandeld tegen zout en voedingszuren.
- Helemaal verborgen (niet zichtbaar).
- Elektrische regelaar (in gesloten contactdoos, waterdicht). Programmeerbaar, alarmsignaal + zichtbaar alarm (wanneer de deur te lang openstaat), scherm met blauwe ledverlichting.



A↑G D

IP70/PC-R2

0°+8°

2 480,- Eur

760x729xh2005 mm

0.25 kW

230/1N 50-60Hz

171 kg

1.36 m3

(FR) Armoire frigorifique EN 600x400, ventilée/statique, 1 porte

- En dotation: 20 paires de glissière EN 600x400.
- Evaporateur ventilé/statique, évaporation automatique du condensat.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Koelkast EN 600x400, geventileerd/statisch, 1deur

- Standaard: 20 paren geleiders EN 600x400.
- Geventileerde verdamper/statisch. automatische verdamping van het condenswater.
- 4 regelbare poten in roestvrij staal.

R290 Class 4 +/-

A↑G E

IB70/PC-R2

-22°-12°

2 903,- Eur

760x729xh2005 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

171 kg

1.36 m3

(FR) Armoire congélation EN 600x400, ventilée, 1 porte

- En dotation: 20 paires de glissière EN 600x400.
- Evaporateur ventilé, évaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Vrieskast EN 600x400, geventileerd, 1 deur

- Standaard: 20 paren geleiders EN 600x400.
- Geventileerde verdamper, automatische verdamping van het condenswater.
- 4 regelbare poten in roestvrij staal.

R290 Class 4 +/-

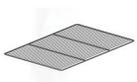
GAEL/2

33,Eur

(FR) Couple glissières inox (Dx et Gx), armoires EURONORM Line
(NL) R.V.S. rails (R en L), kasten EURONORM Line

497xh25 mm

0.01 m3



PR-6040

17,Eur

(FR) Grille rilsanisé EURONORM
(NL) Gerilsaniseerde rooster EURONORM

400x600 mm

1 kg

0.02 m3

KSCA-PL

33,Eur

(FR) Kit serrure à clés, armoires 550-1100 litres
(NL) Kit sleutelslot, kasten 550-1100 litres

0.01 m3

RAG4-RE

90,Eur

(FR) Kit 4 roues Ø100 pivotantes armoires, 2 avec freins
(NL) Kit van 4 zwenkwielen Ø100 voor kast, 2 met rem

100 mm

4 kg

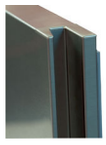
0.02 m3

(FR) Tables frigorifiques ventilées, EURONORM

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire).
- Top supérieur en acier inox AISI 304 (démontable) épaisseur (40 mm).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (réglables) en (L) en acier inox (espacement 65 mm).
- Portes (réversibles) avec poignées intégrés (non apparentes et non saillantes), joints magnétiques (remplacement aisé, sans outillage),charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Groupe compresseur, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractible', facilité pour l'entretien et SAV.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, display en façade.
- Evaporation automatique du condensât.

(NL) Gekoelde werktafel, geventileerd, EURONORM

- Monoblokstructuur, binnen en buiten (ook achteraan) vervaardigd in roestvrij staal austenitisch (food grade).
- Bovenblad in AISI 304 roestvrij staal (verwijderbaar), dikte (40 mm).
- Gestempelde binnenbodem, met afvoerplug (voor groot onderhoud), afgeronde hoeken (zonder ruwheid), rekken en geleiders (instelbaar) in (L) roestvrij staal (tussenruimte 65 mm).
- Deuren (omkeerbaar) met geïntegreerde handgreep (niet zichtbaar en steekt niet uit), magnetische afdichting (gemakkelijk te vervangen, geen gereedschap nodig), scharnieren met automatische terugloop (stop bij 90°).
- Compressoreenheid, toegankelijkheid aan de voorzijde (scharnierend paneel), geplaatst op "uittrekbare" geleiders, gemakkelijk te onderhouden en service na verkoop.
- Geventileerde verdamper (overgedimensioneerd), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar).
- Programmeerbare elektronische regelaar (in gesloten, waterdichte doos), display op het frontpaneel.
- Automatische verdamping van condensaat.



800

DP202/PC-R2

0° +8°

2 913, Eur

2017x800xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

148 kg

1.98 m3

(FR) Table frigorifique, ventilé, 3 portes EN 600x400 (550L)

- En dotation : 7 paires de glissière EN 600x400, par porte.
- 1 évaporateur.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Gekoelde werktafel, geventileerd, 3 deuren EN 600x400 (550L)

- Standaard toebehoren: 7 geleiders EN 600x400, per deur.
- 1 verdamper.
- 4 regelbare poten in RVS.

DP255/PC-R2

0° +8°

3 460, Eur

2542x800xh880/900 mm

0.52 kW

230/1N 50Hz

175 kg

2.48 m3

(FR) Table frigorifique, ventilé, 4 portes EN 600x400 (760 L)

- En dotation : 7 paires de glissière EN 600x400, par porte.
- 2 évaporateurs.
- 6 pieds en inox réglables.

(NL) Gekoelde werktafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400 (760 L)

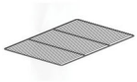
- Standaard toebehoren: 7 geleiders EN 600x400, per deur.
- 2 verdampers.
- 6 regelbare poten in RVS.

GTEL/2 — 37,Eur

(FR) Couple glissières inox (Dx et Gx), tables EURONORM Line
(NL) Paar roestvrijstalen sledes (Dx en Gx), EURONORM Line tafels

650xh25 mm

0.01 m3



PR-6040 — 17,Eur

(FR) Grille rilsanisé EURONORM
(NL) Gerilsaniseerde rooster EURONORM

400x600 mm

1 kg

0.02 m3

RTG4-P9 — 171,Eur

(FR) Kit 4 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
(NL) Kit van 4 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

3 kg

0.02 m3

RTG6-P9 — 256,Eur

(FR) Kit 6 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
(NL) Kit van 6 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

4 kg

0.03 m3

Diamond

Pizza - Pasta

Pizza - Pasta

NORMA EVO

(FR) Fours électriques à pizzas, Ø 350 mm

- Façade en acier inox.
- Isolation en laine de verre, de forte épaisseur.
- Chambre avec arcade supérieure en acier inox, empêchant la chaleur de s'évacuer lors de l'ouverture du portillon.
- Chambre réalisée en acier galvanisé, sol en pierre réfractaire.
- Porte avec ample hublot en verre et poignée athermique.
- Éclairage intérieur " haute T° 500°C ".
- Chauffage par résistances électriques, blindées, positionnées en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 450° C), thermomètre analogique et thermostat de sécurité, de série.
- ATTENTION: Kit à acheter séparément pour version 230V triphasée (réf: KIT/230-TR...).

(NL) Elektrische pizza-ovens, Ø 350 mm

- Voorkant van roestvrij staal.
- Dikke glaswolisolatie.
- Kamer met roestvrijstalen bovenboog, die warmteverlies bij het openen van de deur voorkomt.
- Kamer gemaakt van gegalvaniseerd staal, bodem van vuurvaste steen.
- Deur met grote glazen ruit en thermische handgreep.
- Interne verlichting "hoge T° 500°C".
- Verwarming door middel van afgeschermde elektrische elementen, geplaatst onder de bodem en in het gewelf van de kamer, regelbaar met thermostaat (50 tot 450°C), analoog thermometer en veiligheidsthermostaat, standaard inbegrepen.
- LET OP: Kit apart aan te schaffen voor de 230V driefasige versie (réf: KIT/230-TR...)

NRP/04

1 151,Eur

(FR) Four électrique 4 pizzas
- Chambre: 700x700x150 mm, 4 pizzas de Ø 350 mm .
- 2 fours superposables (4+4) .
- "Oura" pour l'évacuation de vapeurs.

(NL) Elektrische oven 4 pizza's
- Kamer: 700x700x150 mm, 4 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (4+4).
- "Oura" voor dampafvoer.

1060x875xh400 mm
5.6 kW
400/3N 50-60Hz
88 kg
0.53 m3

PLUS
Chambre avec arcade supérieure, en acier inox , empêchant la chaleur de s'évacuer à l'ouverture du portillon.

PLUS
Kamer met roestvrijstalen bovenboog, die warmteverlies voorkomt bij het openen van de deur.

NRP/06

1 465,Eur

(FR) Four électrique 6 pizzas
- Chambre: 700x1050x150 mm, 6 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (6+6).
- "Oura" pour l'évacuation de vapeurs

(NL) Elektrische oven 6 pizza's
- Kamer: 700x1050x150 mm, 6 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (6+6).
- "Oura" voor dampafvoer

1060x1225xh400 mm
7.5 kW
400/3N 50-60Hz
115 kg
0.74 m3

NRP/09L

2 039,Eur

1390x1225xh400 mm

13.2 kW

400/3N 50-60Hz

115 kg

0.74 m3

(FR) **Four électrique "extra-large" 9 pizzas**
- Chambre: 1050x1050x150 mm, 9 pizzas de diam. 350 mm.
- 2 fours superposables (9+9).
- "Oura" pour l'évacuation de vapeurs.

(NL) **Elektrische oven "extra-large" 9 pizza's**
- Kamer: 1050x1050x150 mm, 9 pizza's met 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (9+9).
- "Oura" voor dampafvoer.

NRP/08

1 997,Eur

1060x875xh730 mm

11.2 kW

400/3N 50-60Hz

165 kg

0.83 m3

(FR) **Four électrique 2x 4 pizzas**
- 2 chambres : 700x700x150 mm, 4 pizzas de Ø 350mm.
- 2 fours superposables (4+4 & 4+4).
- "Oura" pour l'évacuation de vapeurs.

(NL) **Elektrische oven 2x 4 pizza's**
- 2 kamers: 700x700x150 mm, 4 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (4+4 & 4+4).
- "Oura" voor dampafvoer.

NRP/12

2 456,Eur

1060x1225xh730 mm

15 kW

400/3N 50-60Hz

194 kg

1.51 m3

(FR) **Four électrique 2x 6 pizzas**
- 2 chambres : 700x1050x150 mm, 6 pizzas de Ø 350mm.
- 2 fours superposables (6+6 & 6+6).
- "Oura" pour l'évacuation de vapeurs.

(NL) **Elektrische oven 2x 6 pizza's**
- 2 kamers: 700x1050x150 mm, 6 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens ((6+6 & 6+6).
- "Oura" voor dampafvoer.

NRP/18L

3 568,Eur

1390x1225xh730 mm

26.4 kW

400/3N 50-60Hz

194 kg

1.51 m3

(FR) **Four électrique "Extra - large" 2x 9 pizzas**
- 2 chambres : 1050x1050x150 mm, 9 pizzas de Ø 350mm.
- 2 fours superposables (9+9 & 9+9).
- "Oura" pour l'évacuation de vapeurs.

(NL) **Elektrische oven "Extra - large" 2x 9 pizza's**
- 2 kamers: 1050x1050x150 mm, 9 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (9+9 & 9+9).
- "Oura" voor dampafvoer.

Electric Pizza Ovens

(FR) Fours électriques à pizzas, Ø 350 mm

- Façade en acier inox, hotte "décorative" démontable et panneau de commandes "indépendant et ergonomique" en acier.
- Chambre avec sol en pierre réfractaire, isolation en laine de verre de forte épaisseur.
- "Oura" réglable, pour l'évacuation des fumées.
- Éclairage intérieur " haute T° 500°C à LED", encastré, évitant tout chocs.
- Portillon avec charnières a "ressorts ", double poignée "athermiques", hublot en verre securit de grandes dimensions (double vitre), joint ignifuge en fibre céramique.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox.
- Régulation de la T° (400°C)
- ATTENTION: Kit à acheter séparément pour version 230V triphasée (réf: KIT/230V-...).

(NL) Elektrische pizza-ovens, Ø 350 mm

- Voorkant van roestvrij staal, afneembare "decoratieve" kap en "onafhankelijk en ergonomisch" bedieningspaneel in staal.
- Kamer met vuurvaste stenen vloer, dikke glaswol isolatie.
- Verstelbare "schoorsteen" voor rookafvoer.
- Interne verlichting "hoge T° 500°C LED", ingebouwd om schokken te vermijden.
- Deur met "veerscharnieren", dubbele "thermische" handgreep, groot kijkvenster van gehard glas (dubbel glas), brandwerende afdichting van keramische vezel.
- Verwarming door middel van roestvrijstalen beschermde elementen.
- Temperatuurregeling tot 400°C.
- LET OP: Kit apart te koop voor 230V driefasige versie (réf: KIT/230V-...).

LFD-04

2 330,- Eur

(FR) **Four électrique à pizzas, 4 pizzas**
- Chambre: 700x700xh150 mm (7,2 kW), 4 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (4+4).

(NL) **Elektrische pizzaoven, 4 pizzas**
- Kamer: 700x700xh150 mm (7,2 kW), 4 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (4+4).

1060x890xh400/475 mm
7.2 kW
400/3N 50-60Hz
108 kg
0.62 m3

LFD-04-LX

2 927,- Eur

(FR) **Fours à pizzas électr. 4 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire**

(NL) **Elektrische pizzaoven, 4 pizzas 350 mm - FULL vuurvaste steen**

1060x890xh400/475 mm
7.2 kW
400/3N 50-60Hz
135 kg
0.77 m3

LFD-06

2 512,- Eur

(FR) **Four électrique à pizzas, 6 pizzas**
- Chambre: 700x1050xh150 mm (8,85 kW), 6 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (6+6).

(NL) **Elektrische pizzaoven, 6 pizzas**
- Kamer: 700x1050xh150 mm (8,85 kW), 6 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (6+6)

1060x1240xh400/475 mm
10.2 kW
400/3N 50-60Hz
140 kg
0.82 m3

LFD-06-LX

3 378,Eur

(FR) Four électrique à pizzas, 6 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

(NL) Elektrische pizzaoven, 6 pizzas 350 mm - FULL vuurvaste steen

1060x1240xh400/475 mm

10.2 kW

400/3N 50-60Hz

165 kg

1.03 m3

LFD-06L

2 812,Eur

(FR) **Four électrique à pizzas "extra large", 6 pizzas**
- Chambre: 1050x700xh150 mm (10,2 kW), 6 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (6+6).

(NL) **Elektrische pizzaoven "extra large", 6 pizza's**
- Kamer: 1050x700xh150 mm (10,2 kW), 6 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (6+6)

1390x890xh400/475 mm

10.2 kW

400/3N 50-60Hz

144 kg

0.82 m3

LFD-06L-LX

3 691,Eur

(FR) Four électrique à pizzas "extra large", 6 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

(NL) Elektrische pizzaoven "extra large", 6 pizza's 350mm - FULL vuurvaste steen

1390x890xh400/475 mm

10.2 kW

400/3N 50-60Hz

170 kg

1.03 m3

LFD-09L

3 148,Eur

(FR) **Four électrique à pizzas "extra large", 9 pizzas**
- Chambre: 1050x1050xh150 mm (13,7 kW), 9 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (9+9).

(NL) **Elektrische pizzaoven "extra large", 9 pizza's**
- Kamer: 1050x1050xh150 mm (13,7 kW), 9 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (9+9)

1390x1270xh400/475 mm

13.7 kW

400/3N 50-60Hz

189 kg

1.08 m3

LFD-09L-LX

4 442,Eur

(FR) Four électrique à pizzas "extra large", 9 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

(NL) Elektrische pizzaoven "extra large", 9 pizza's 350mm - FULL vuurvaste steen

1390x1270xh400/475 mm

13.7 kW

400/3N 50-60Hz

190 kg

1.33 m3

LOGIC EVO

LFD-08

3 856,Eur

(FR) **Four électrique à pizzas, 2x 4 pizzas**
- 2 chambres : 700x700xh150 mm (14,4 kW), 4 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (8+4)

(NL) **Elektrische pizzaoven, 2x 4 pizzas**
- 2 kamers: 700x700xh150 mm (14,4 kW), 4 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (8+4)

1060x890xh730/800 mm
14.4 kW
400/3N 50-60Hz
182 kg
1.1 m3

LFD-08-LX

5 049,Eur

(FR) Four électrique à pizzas, 2x 4 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

(NL) Elektrische pizzaoven, 2x 4 pizzas 350mm - FULL vuurvaste steen

1060x890xh730/800 mm
14.4 kW
400/3N 50-60Hz
205 kg
1.18 m3

LFD-12

4 467,Eur

(FR) **Four électrique à pizzas, 2x 6 pizzas**
- 2 chambres : 700x1050xh150 mm (18.6 kW), 6 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (12+6)

(NL) **Elektrische pizzaoven, 2x 6 pizzas**
- 2 kamers: 700x1050xh150 mm (18.6 kW), 6 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (12+6)

1060x1240xh730/800 mm
18.6 kW
400/3N 50-60Hz
237 kg
1.3 m3

LFD-12-LX

6 198,Eur

(FR) Four électrique à pizzas, 2x 6 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

(NL) Elektrische pizzaoven, 2x 6 pizzas 350mm - FULL vuurvaste steen

1060x1240xh730/800 mm
18.6 kW
400/3N 50-60Hz
270 kg
1.58 m3

Visitez notre site • Bezoek onze website
www.diamond-eu.com

LFD-12L

5 075,Eur

(FR) **Four électrique à pizzas "extra large", 2x 6 pizzas**
- 2 chambres : 1050x700xh150 mm (20.4 kW), 6 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (12+6)

(NL) **Elektrische pizzaoven "extra large", 2x 6 pizza's**
- 2 kamers: 1050x700xh150 mm (20.4 kW), 6 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (12+6)

1390x890xh730/800 mm
20.4 kW
400/3N 50-60Hz
247 kg
1.31 m3

LFD-12L-LX

6 833,Eur

(FR) Four électrique à pizzas "extra large", 2x 6 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

(NL) Elektrische pizzaoven "extra large", 2x 6 pizza's 350mm - FULL vuurvaste steen

1390x890xh730/800 mm
20.4 kW
400/3N 50-60Hz
285 kg
1.58 m3

LFD-18L

5 738,Eur

(FR) **Four électrique à pizzas "extra large", 2x 9 pizzas**
- 2 chambres : 1050x1050xh150 mm (27.6 kW), 9 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (18+9)

(NL) **Elektrische pizza-oven "extra large", 2x 9 pizza's**
- 2 kamers: 1050x1050xh150 mm (27.6 kW), 9 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (18+9)

1390x1270xh730/800 mm
27.4 kW
400/3N 50-60Hz
315 kg
1.73 m3

LFD-18L-LX

8 326,Eur

(FR) Four électrique à pizzas "extra large", 2x 9 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

(NL) Elektrische pizza-oven "extra large", 2x 9 pizza's 350mm - FULL vuurvaste steen

1390x1270xh730/800 mm
27.4 kW
400/3N 50-60Hz
305 kg
2.04 m3

KIT/230V-TR — 87,Eur

(FR) Kit pour version 230V triphasée pour fours 04, 06, 06L, 08, 12, 12L
(NL) Kit voor 230V driefasige versie voor ovens 04, 06, 06L, 08, 12, 12L
• 1x BY LEVEL! For: LFD-..., NRP/...

KIT/230V-TR9 — 281,Eur

(FR) Kit pour version 230V triphasée pour four 09L & 18L
(NL) Kit voor 230V driefasige versie voor oven 09L & 18L
• 1x BY LEVEL! For: LFD-..., NRP/...

SAT/04 — 514,Eur

1040x820xh1010/1070 mm
(FR) Support inox pour four NRP/04 & LFD-04
(NL) Roestvrijstalen steun voor oven NRP/04 & LFD-04

SAT/06 — 562,Eur

1040x1170xh1010/1070 mm
(FR) Support inox pour four NRP/06 & LFD-06
(NL) Roestvrijstalen steun voor oven NRP/06 & LFD-06

SAT/08 — 514,Eur

1040x820xh810/870 mm
(FR) Support inox pour four NRP/08 & LFD-08
(NL) Roestvrijstalen steun voor oven NRP/08 & LFD-08

SAT/12 — 562,Eur

1040x1170xh810/870 mm
(FR) Support inox pour four NRP/12 & LFD-12
(NL) Roestvrijstalen steun voor oven NRP/12 & LFD-12

SAT/06L — 562,Eur

1390x820xh810/870 mm
(FR) Support inox pour four "extra large" LFD-06L
(NL) Roestvrijstalen steun voor oven "extra large" LFD-06L

SAT/09L — 583,Eur

1390x1170xh1010/1070 mm
(FR) Support inox pour four "extra large" NRP/09L & LFD-09L
(NL) Roestvrijstalen steun voor oven "extra large" NRP/09L & LFD-09L

SAT/12L — 562,Eur

1390x820xh810/870 mm
(FR) Support inox pour four "extra large" LFD-12L
(NL) Roestvrijstalen steun voor oven "extra large" LFD-12L

SAT/18L — 583,Eur

1390x1170xh810/870 mm
(FR) Support inox pour four "extra large" NRP/18L & LFD-18L
(NL) Roestvrijstalen steun voor oven "extra large" NRP/18L & LFD-18L

KFD-04-08 — 1 453,Eur

1040x975xh100 mm
(FR) Hotte avec moteur (421 M3/h), fours 04 - 08
(NL) Afzuigkap met motor (421 m³/u), ovens 04 - 08
• FOR: NRP/04, NRP/08 & LFD-04, LFD-08

KFD-06-12 — 1 584,Eur

1040x1325xh100 mm
(FR) Hotte avec moteur (421 M3/h), fours 06 - 12
(NL) Afzuigkap met motor (421 m³/u), ovens 06 - 12
• FOR: NRP/06, NRP/12 & LFD-06, LFD-12

KFD-06L-12L — 1 653,Eur

1390x975xh100 mm
(FR) Hotte avec moteur (421 M3/h), fours "Extra - large" 06L - 12L
(NL) Afzuigkap met motor (421 m³/u), ovens "Extra - large" 06L - 12L
• FOR: LFD-06L, LFD-12L

KFD-09L-18L — 1 784,Eur

1390x1325xh100 mm
(FR) Hotte avec moteur (421 M3/h), fours "Extra - large" 09L - 18L
(NL) Afzuigkap met motor (421 m³/u), ovens "Extra - large" 09L - 18L
• FOR: NRP/09L, NRP/18L & LFD-09L, LFD-18L

KAT/AF — 161,Eur

250x250xh250 mm
(FR) Kit de 4 roues, 2 avec freins x support fours à pizzas
(NL) Set van 4 wielen, 2 met remmen voor ondersteuning van pizzaovens

MACRO42-N

1 247,Eur

700x560xh390 mm

2.1 kW

230/1N 50-60Hz

56 kg

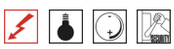
0.27 m3

(FR) **Four électrique à pizzas Ø 420 mm, chambre 420x420xh140 mm**

- Façade en acier inox.
- Chambre avec sol en pierre réfractaire, isolation en laine de roche.
- Petite cheminée d'évacuation des fumées.
- Portillon muni d'une poignée athermique, hublot en verre sécurit de grande dimension.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox.
- Régulation de la T° (450°C).
- Double thermostat indépendants (sol voûte).
- Affichage de la T°, thermomètre analogique.

(NL) **Elektrische pizza-oven Ø 420 mm, kamer 420x420xh140 mm**

- Voorkant in R.V.S.
- Kamer met vloer in vuurvaste steen.
- Kleine schouw voor evacuatie van de dampen.
- Groot raam in veiligheidsglas.
- Verwarming met gepantserde weerstanden in R.V.S.
- Regeling van de T° (450°C).
- Onafhankelijke dubbele thermostaat (plafond en vloer).
- Temperatuuraflezing, analoge thermometer.



FET/375

2 436,Eur

1210x600xh260/320 mm

6 kW

400-230/3N 50Hz

41 kg

0.33 m3

(FR) **Four électrique à translation, bande 375mm**

- Production: 15-10 pizzas/h (5,5'- 6,5' de cuisson).
- Interrupteur "on/off", contrôle indépendant, régulateurs d'énergie à chaque résistance.
- Régulateur de vitesse.
- Thermomètre analogique.
- Tapis en acier inox, largeur 375mm, longueur 935mm, hauteur réglable de 40 à 75mm.
- Construction en acier inox, grille supérieure perforée.
- Pieds réglables.

(NL) **Elektrische band oven L. 375mm (H. 75)**

- Productiviteit: 15/10 pizzas/uur (5,5' / 6,5' baktijd).
- Aan/uit-schakelaar, onafhankelijke regeling, van de energieregelaars bij elke weerstand.
- Snelheidsregelaar.
- Analoge thermometer.
- Roestvrijstalen rolband, breedte 375mm, lengte 935mm, in hoogte verstelbaar van 40 tot 75mm.
- Roestvrijstalen constructie, geperforeerd bovenrooster.
- Verstelbare poten.

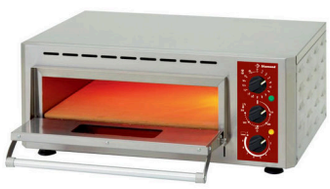
Electric Pizza Ovens

(FR) Fours électriques pizzas "Quartz"

- Réalisation en acier inox.
- Isolation en laine de roche de forte épaisseur.
- Concept unique chauffage quartz infrarouge (1050°C).
- Sol en pierre réfractaire.
- Préchauffage très rapide (15 min.).
- Minuterie 15 min. avec position continu.
- Thermostat 0-350°C, 1 régulateur d'énergie pour le sol (pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30).
- Thermostat de sécurité de série.
- Porte avec double isolation munie d'un hublot.

(NL) Elektrische pizza ovens "Quartz"

- Realisatie in R.V.S.
- Isolatie in dikke rotswol.
- Uniek concept, infrarood kwarts verwarming (1050°C).
- Bodem in vuurvaste steen.
- Zeer snelle voorverwarming (15 min.).
- Timer 15 min. met stand oneindig.
- Thermostaat 0-350°C, 1 energie-regulator voor de bodem (verse pizza gebakken in 3'30, diepgevroren in 4'30).
- Standaard veiligheidsthermostaat- Deur met dubbele isolatie voorzien van een venster.



PIZZA-QUICK/43

1 056,Eur

(FR) **Four électrique pizzas, chambre (3 kW) 430x430xh100 mm**
- Chambre pour 1 pizza Ø 430mm.
- Pizza fraîche cuisson en 3'30, surgelée en 4'30.

(NL) **Elektrische oven pizza, kamer (3 kW), 430x430xh100 mm**
- Kamer voor 1 pizza Ø 430mm.
- Verse pizza gebakken in 3'30, diepgevroren in 4'30.

670x580xh270 mm
3 kW
230/1N 50-60Hz
30 kg
0.12 m3

AVANTAGES

Idéal pour pizzas, flammenküsche, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes, tartines garnies et ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: aussi cuisson de pizzas traiteur, feuilletés, tourtes,..). Sol en pierre réfractaire pour cuire la pâte de manière homogène, bien dorée et croustillante, quartz infrarouge pour une cuisson des garnitures à coeur. La double régulation (breveté), permet au pizzaiolo d'adapter la cuisson au type et à l'épaisseur de la pâte à cuire, mais aussi en fonction des ingrédients qu'il va utiliser, notamment la quantité de mozzarella. De la pizza napolitaine avec une pâte un peu plus épaisse, à la pizza toscane avec une pâte très fine, voire même à la pizza américaine avec une pâte très épaisse.

VOORDELEN

Uniek concept. Ideaal voor pizza's, flammenküsche, taarten, quiches, gebak, stokbrood en belegd brood, ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: ook voor het bakken van cateringpizza's, bladerdeeg, taarten,...). Bodem in vuurvaste steen om het deeg op een homogene manier te bakken, mooi goudbruin en krokant, infrarood kwarts om het midden te bakken. De dubbele verwarming (gebrevetteerd) zorgt ervoor dat de pizzaiolo het bakken kan aanpassen in functie van de soort en dikte van het deeg, maar eveneens in functie van de gebruikte ingrediënten, zoals de hoeveelheid mozarella, van de Napolitaanse pizza met een iets wat dikker deeg tot de Toscaanse pizza die een heel fijn deeg heeft, of zelfs de Amerikaanse pizaa met een heel dik deeg.

PIZZA-QUICK/43-2C

1 639,Eur

(FR) **Four électrique pizzas, 2 chambres (3+3 kW) 430x430xh100 mm**
- Chambres pour 1 pizza Ø 430mm.
- Pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30.

(NL) **Elektrische pizza-oven, 2 kamers (3+3 kW) 430x430xh100 mm**
- Kamers voor 1 pizza Ø 430mm.
- Verse pizza gebakken in 3'30, diepgevroren in 4'30.

670x580xh500 mm
6 kW
2x 230/1N 50-60Hz
53 kg
0.22 m3

PIZZA-QUICK/66-43

1 639,Eur

895x580xh270 mm

5 kW

2x 230/1N 50-60Hz

58 kg

0.15 m3

(FR) **Four électrique pizzas, chambre (2+3 kW) 660x430xh100 mm**

- Chambre pour platine 600x400 mm ou 2 pizzas Ø 330mm.
- Pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30.
- 2 cordons d'alimentation pour connexion en 230/1N (courant alterné).

(NL) **Elektrische pizza-oven, kamer (2+3 kW) 660x430xh100 mm**

- Kamer voor platen 600x400 mm of 2 pizza's Ø 330mm.
- Verse pizza gebakken in 3'30, diepgevroren in 4'30.
- 2 netsnoeren voor aansluiting op 230/1N (wisselstroom).

KPQ-ST

64,Eur

h25 mm

1 kg

0.01 m3

(FR) **Kit de superposition de fours Pizza Quick**
(NL) **Opstapelkit voor ovens Pizza Quick**

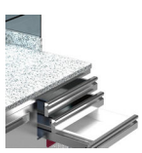
PROFI LINE

(FR) Tables frigorifiques Pizzeria "EURONORM"

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire), tablette supérieure en granit (30mm).
- Portes EURONORM (600x400 mm) réversibles, avec poignée encastrée (non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox.
- Groupe compresseur, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractibles", facilité pour l'entretien et SAV.
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Régulateur électronique programmable, affichage en façade.
- Évaporation automatique du condensat.

(NL) Pizzeria koeltafels "EURONORM"

- Monoblock structuur, binnen- en buitenkant (ook achteraan) in roestvrij staal (voeding), bovenblad in graniet (30 mm).
- Omkeerbare EURONORM-deuren (600x400 mm), met verzonken handgreep (steekt niet uit), magneetsluiting (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig), scharnieren met veersysteem (vergrendeling bij 90°).
- Gestempelde binnenbodem, met afvoerplug (groot onderhoud), afgeronde hoeken (zonder ruwheid), rekken en geleiders (anti-kantelbaar) in roestvrij staal.
- Compressoreenheid, toegankelijkheid aan de voorzijde (scharnierend paneel), geplaatst op "uittrekbare" geleiders, eenvoudig onderhoud en service na verkoop.
- Geventileerde verdamper (overgedimensioneerd), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar).
- Programmeerbare elektronische controller, display op het frontpaneel.
- Automatische verdamping van condensaat.



700

MR-PIZZA/R2

0° +8° | +4° +10°

3 529, Eur

1590x700xh880/900-1200 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

140 kg

1.63 m3

(FR) Table frigo pizzeria, 2 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 6x GN 1/4

- En dotation: 2 grille EURONORM (600x400 mm), avec glissières.
- Structure frigorifique intégrée, avec vitres (pare haleine), 6x GN 1/4 h150 mm (bacs en option).
- 3 tiroirs neutres pour bacs à pâtons 600x400 mm (bacs en option).
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Pizzeria koeltafel, 2 deuren EN 600x400, 3 neutrale laden EN 600x400, gekoelde structuur 6x GN ¼

- Inbegrepen: 2 roosters EURONORM (600x400 mm), met rails.
- Ingebouwde koelstructuur, met ruiten (ademend scherm), 6x GN ¼ h150 mm (bakken in optie).
- 3 neutrale laden voor deegbakken 600x400 mm (bakken in optie).
- 4 regelbare R.V.S. poten.

R290 Class 4 +/-

MR-MAXIPIZZA/R2

0°+8° +4°+10°

4 124,Eur

(FR) **Table frigo pizzeria, 3 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 8x GN 1/4**

- En dotation: 3 grilles EURONORM (600x400 mm), avec glissières.
- Structure frigorifique avec vitres (pare-haleine), 8x GN 1/4 h150 mm (bacs en option).
- 3 tiroirs neutres pour bacs à pâtons 600x400 mm (bacs en option).
- 6 pieds en inox réglables.

(NL) **Pizzeria koeltafel, 3 deuren EN 600x400, 3 neutrale laden EN 600x400, gekoelde structuur 8x GN 1/4**

- Inbegrepen: 3 roosters EURONORM (600x400 mm), met rails.
- Ingebouwde koelstructuur, met ruiten (ademend scherm), 8x GN ¼ h150 mm (bakken in optie).
- 3 neutrale laden voor deegbakken 600x400 mm (bakken in optie).
- 6 regelbare R.V.S. poten.

2115x700xh880/900-1200 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

195 kg

2.1 m3

PROFI LINE

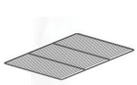
GX-5642

33,Eur

(FR) **Glissières (Dx et Gx), tables, tables pizza**
(NL) **Rails (R en L), tafels, pizzatafels**

562xh25 mm

0.01 m3



PR-6040

17,Eur

(FR) **Grille rilsanisé EURONORM**
(NL) **Gerilsaniseerde rooster EURONORM**

400x600 mm

1 kg

0.02 m3

E6407-N

20,Eur

(FR) **Bac en polyéthylène alimentaire**
(NL) **Polyethylene bak voor voedingswaren**

600x400xh70 mm

1 kg

0.02 m3

RTG4-P9

171,Eur

(FR) **Kit 4 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins**
(NL) **Kit van 4 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem**

h80 mm

3 kg

0.02 m3

RTG6-P9

256,Eur

(FR) **Kit 6 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins**
(NL) **Kit van 6 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem**

h80 mm

4 kg

0.03 m3

Pizza - Pasta • Pizza - Pasta

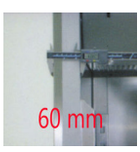
PIZZA LINE PLUS

(FR) Table frigo 2 portes 600x400, 1 tiroir neutre (4x bacs 600x400)

- Plan de travail en granit, dosserets (150mm).
- Réalisation intérieure en acier inox AISI 304, extérieure AISI 441.
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Crémaillères et glissières en "L" en acier inox.
- Portes avec poignée ergonomique et réversible, fermeture assurée par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé), charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique.
- Régulateur électronique (sous boite fermée, étanche), LED bleu.
- Evaporateur (surdimensionné) ventilé ou statique, positionné entre les portes.
- Evaporation automatique du condensat. NB: livré sans bacs 600x400mm ou bacs GN.

(NL) Frigotafel, 2 deuren 600x400 mm en 1 neutrale laden (4x bakken 600x400)

- Granieten werkblad, achterwand en zijwanden eveneens in graniet (150 mm).
- Binnenkant in AISI 304 roestvrij staal, buitenkant in AISI 441.
- Gestempelde binnenbodem, afgeronde hoeken en randen.
- Roestvrij stalen "L" rekken en lopers.
- Deuren met ergonomische en omkeerbare handgreep, sluiting door middel van magnetische "druk" dichting (gemakkelijk te vervangen), scharnieren met 100° stop, automatische terugloop.
- Elektronische regelaar (in gesloten, waterdichte doos), blauwe LED.
- Geventileerde (of statische) (oversized) verdamper(s), geplaatst tussen de deuren.
- Automatische verdamping van condensaat. NB Geleverd zonder bakken 600x400mm of GN trays.



800

A T G B

TP23/P9

-2° +8°

4 735, Eur

1610xh856/950(1485) mm

0.18 kW

230/1N 50Hz

256 kg

1.49 m3

(FR) Table frigo 2 portes 600x400, 1 tiroir neutre (4x bacs 600x400)

- En dotation: 4 paires de glissières "EURONORM" par porte (bacs 600x400).
- 1 tiroir neutre sur glissières télescopiques (capacité 4x bacs 600x400) hauteur maximum des bacs (70mm).
- 1 évaporateur ventilé-statique.
- 4 pieds en inox, réglables.

(NL) Frigotafel, 2 deuren 600x400 mm en 1 neutrale lade (4x bakken 600x400)

- Inbegrepen: 4 paar geleiders "EURONORM" per deur (bakken 600x400).
- 1 neutrale lade op telescopische geleiders (capaciteit 4x bakken 600x400) maximum hoogte van de bakken (70 mm).
- 1 verdamper geventileerd-statisch.
- 4 regelbare R.V.S. poten.

TP261/P9

-2° +8°

5 397,Eur

(FR) **Table frigo 2 portes 600x400, 2 tiroirs neutres (8x bacs 600x400) + tiroir ustensiles**

- 1 tiroir pour ustensiles, placé au-dessus du groupe.
- En dotation: 4 paires de glissières "EURONORM" par porte (bacs 600x400).
- 2 tiroirs neutres sur glissières télescopiques (4x bacs 600x400 + 4x bacs 600x400 = total 8), hauteur max (70mm).
- 1 évaporateur ventilé-statique.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) **Koeltafel 2 deuren 600x400, 2 neutrale laden (8x bakken 600x400) + gereedschapslade**

- 1 lade voor gereedschap, geplaatst onder de compressor.
- Inbegrepen : 4 paar geleiders "EURONORM" per deur (bakken 600x400).
- 2 neutrale laden op telescopische geleiders (4x bakken 600x400 + 4x bakken 600x400 = totaal 8) max hoogte (70 mm).
- 1 verdamper geventileerd-statisch.
- 4 regelbare R.V.S. poten.

R290 Class 5 +/-

2020xh856/950(1485) mm
0.18 kW
230/1N 50Hz
339 kg
1.86 m3

TP361/P9

-2° +8°

6 231,Eur

(FR) **Table frigo 3 portes 600x400, 2 tiroirs neutres (8x bacs 600x400) + tiroir ustensiles**

- 1 tiroir pour ustensiles, placé au-dessus du groupe.
- En dotation: 4 paires de glissières "EURONORM" par porte (bacs 600x400).
- 2 tiroirs neutres sur glissières télescopiques (4x bacs 600x400 + 4x bacs 600x400 = total 8), hauteur max (70mm).
- 2 évaporateurs ventilés-statiques.
- 6 pieds en inox réglables.

(NL) **Koeltafel 3 deuren 600x400, 2 neutrale laden (8x bakken 600x400) + gereedschapslad**

- 1 lade voor gereedschap, geplaatst onder de compressor.
- Inbegrepen: 4 paar geleiders "EURONORM" per deur (bakken 600x400).
- 2 neutrale laden op telescopische geleiders (4x bakken 600x400 + 4 bakken 600x400 = totaal 8) max hoogte (70 mm).
- 2 verdampers geventileerd-statisch.
- 6 regelbare R.V.S. poten.

R290 Class 5 +/-

2560xh856/950(1485) mm
0.22 kW
230/1N 50Hz
415 kg
2.35 m3

CATP/P9

1 359,Eur

(FR) **Meuble à pâtons, 2 tiroirs neutres (8x bacs 600x400)**

- Réalisation en acier inox AISI 441 (arrière également).
- 4 tiroirs neutres sur glissières télescopiques (4x 2 bacs 600x400 = total 8), hauteur max (70 mm). 4 pieds en inox réglables.NB: livrée sans bacs 600x400 mm.

(NL) **Meubel voor deegbollen, 2 neutrale laden (8x bakken 600x400)**

- Vervaardigd in R.V.S. AISI 441 (evenals de achterkant).
- 4 neutrale laden op telescopische geleiders (4x 2 bakken 600x400 = totaal 8,) max hoogte (70 mm). 4 regelbare R.V.S. poten.NB: geleverd zonder bakken 600x400 mm.

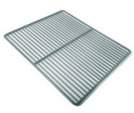
510x720xh850/920 mm
55 kg
0.3 m3

CTGM/P9 — 24,- Eur

(FR) Couple de glissières pour tables pizzas
(NL) Set geleiders voor pizzatafels

601x17xh31 mm

0.01 m3



PLGP-64 — 100,- Eur

(FR) Grille rilsanisée 600x400 pour tables pizzas
(NL) Gerilsaniseerde rooster 600x400 voor pizza-tafels

600x400xh8 mm

2 kg

0.01 m3

E6407-N — 20,- Eur

(FR) Bac en polyéthylène alimentaire
(NL) Polyethylene bak voor voedingswaren

600x400xh70 mm

1 kg

0.02 m3

RTG4-P9 — 171,- Eur

(FR) Kit 4 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
(NL) Kit van 4 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

3 kg

0.02 m3

RTG6-P9 — 256,- Eur

(FR) Kit 6 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
(NL) Kit van 6 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

4 kg

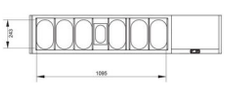
0.03 m3

SX160G/PP9

(FR) Structure réfrigérée GN 6x1/4, 1x1/9, avec vitre droite
- Capacité: 6x GN1/4, 1x GN1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

(NL) Gekoelde structuur GN 6x1/4, 1x1/9, met rechte ruit
- Capaciteit: 6x GN1/4, 1x GN1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

1 490,Eur
1610x324xh387/401 mm
0.14 kW
230/1N 50Hz
66 kg
0.27 m3

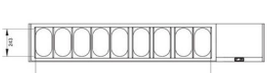


SX198G/PP9

(FR) Structure réfrigérée GN 9x1/4, avec vitre droite
- Capacité: GN 9x GN1/4 h150 mm

(NL) Gekoelde structuur GN 9x1/4, met rechte ruit
- Capaciteit: : GN 9x GN1/4 h150 mm

1 606,Eur
2020x324xh387/401 mm
0.14 kW
230/1N 50Hz
72 kg
0.34 m3

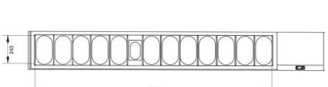


SX249G/PP9

(FR) Structure réfrigérée GN 12x1/4, 1x1/9, avec vitre droite
- Capacité: GN 12x 1/4, 1x 1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

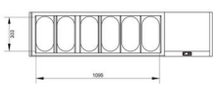
(NL) Gekoelde structuur GN 12x1/4, 1x1/9,, met rechte ruit
- Capaciteit: GN 12x 1/4, 1x 1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

1 952,Eur
2560x324xh387/401 mm
0.19 kW
230/1N 50Hz
95 kg
0.41 m3



GASTRO LINE PLUS

Pizza - Pasta • Pizza - Pasta

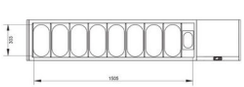


SY160G/PP9

1 520,Eur
1610x384xh387/401 mm
0.14 kW
230/1N 50Hz
69 kg
0.26 m3

(FR) **Structure réfrigérée GN 6x1/3, avec vitre droite**
• Capacité: GN 6x 1/3 h150 mm.

(NL) **Gekoelde structuur GN 6x1/3, met rechte ruit**
• Capaciteit: GN 6x 1/3 h150 mm.

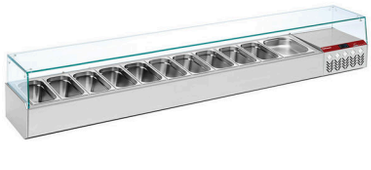


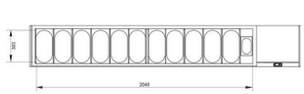
SY198G/PP9

1 639,Eur
2020x384xh387/401 mm
0.14 kW
230/1N 50Hz
77 kg
0.32 m3

(FR) **Structure réfrigérée GN 8x1/3, 1x1/9, avec vitre droite**
• Capacité: GN 8x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

(NL) **Gekoelde structuur GN 8x1/3, 1x1/9,, met rechte ruit**
• Capaciteit: GN 8x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.





SY249G/PP9

2 005,Eur
2560x384xh387/401 mm
0.19 kW
230/1N 50Hz
100 kg
0.4 m3

(FR) **Structure réfrigérée GN 11x1/3, 1x1/9, avec vitre droite**
• Capacité: GN 11x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

(NL) **Gekoelde structuur GN 11x1/3, 1x1/9, met rechte ruit**
• Capaciteit: GN 11x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

P/ST1-3

189,Eur
h190 mm
2 kg
0.03 m3

(FR) **Kit de 4 pieds en inox pour structures GN 1/3, réglables**
(NL) **Kit van 4 R.V.S. poten voor structuren GN 1/3, regelbaar**

P/ST1-4

189,Eur

(FR) Kit de 4 pieds en inox pour structures GN 1/4, réglables
(NL) Kit van 4 R.V.S . poten voor structuren GN 1/4, regelbaar

h190 mm

2 kg

0.03 m3

SX-BAR1/3/P9

12,Eur

(FR) Barrette de suspension structure GN 1/3
(NL) Ophangingslat structuur GN 1/3

325x15xh11 mm

1 kg

0.06 m3

SX-BAR1/4/P9

12,Eur

(FR) Barrette de suspension structure GN 1/4
(NL) Ophangingslat structuur GN 1/4

265x25xh11 mm

1 kg

0.06 m3

Spiral Dough Mixers

SPIRAL LINE EVO

(FR) Pétrins à pâtes

- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four.
- Cuve tournante (non amovible) en acier inox AISI 304.
- Spirale en acier haute dureté, diviseur en acier inox AISI 304.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux.
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance.
- Panneau de commande avec indice de protection IP21.
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins.

(NL) Spiraalkneders

- Structuur vervaardigd uit geverfd staal.
- Draaiende kuip (niet demonteerbaar) in R.V.S. AISI 304.
- Hoge hardheid stalen spiraal, roestvrijstalen verdeler AISI 304.
- Roestvrij stalen rooster voorzien van een micro-veiligheidsschakelaar.
- Overbrenging door motor met oliebad, betrouwbaar, krachtig en geluidloos.
- Hangende motor, betere verluchting, gemakkelijk voor onderhoud.
- Bedieningspaneel met IP21-bescherming.
- Standaard geleverd met wielen, waarvan 2 voorzien van remmen.

FD10/M1-S

1 119,Eur

(FR) **Pétrin à spirale 10 litres, sur roues**
- Modèle à 1 vitesse.
- Diamètre de la cuve: 260 mm (10 litres) = +/- 8kg de pâton.

(NL) **Spiraalkneder 10Liters, op wielen**
- Model met 1 snelheid.
- Diameter van de kuip: 260mm (10 liter) = +/- 8kg deeg.

290x590xh580 mm
0.37 kW
230/1N 50Hz
46 kg
0.16 m3

AVANTAGES

Spiral Line EVO nouveaux pétrins plus robustes et plus efficaces, disponibles en 11 versions différentes, ...T2V à 2 vitesses & ...AL/T2V à 2 vitesses avec tête inclinable et cuve amovible. Livrés sur roulettes en standard, dont 2 avec freins, un rapport qualité/prix imbattable !

VOORDELEN

Spiral Line EVO nieuwe, stevigere, efficiëntere mengers, verkrijgbaar in 11 verschillende versies, ...T2V met 2 snelheden & ...AL/T2V met 2 snelheden met kantelbare kop en afneembare kom. Standaard geleverd op wielen, waarvan 2 geremd, een onverslaanbare prijs-kwaliteitverhouding!

FD22/M1-S

1 459,Eur

(FR) **Pétrin à spirale 22 litres, timer, sur roues**
- Modèle à 1 vitesse. Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve 350mm (22 litres) = +/-18 kg de pâton.

(NL) **Spiraalkneder 22 Liters, timer, op wielen**
- Model met 1 snelheid. Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 350mm (22 liter) = +/-18 kg deeg.

390x670xh730 mm
0.75 kW
230/1N 50Hz
70 kg
0.24 m3

FD22/T2V-S

1 680,Eur

(FR) **Pétrin à spirale 22 litres, 2 vitesses, timer, sur roues**
- 2 vitesses. Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve 350mm (22 litres) = +/-18 kg de pâton.

(NL) **Spiraalkneder 22 liters, 2 snelheden, timer, op wielen**
- 2 snelheden. Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 350mm (22 liter) = +/-18 kg deeg.

390x670xh730 mm
1.1 kW
400/3N 50Hz
74 kg
0.24 m3

FD33/M1-S

1 762,Eur

(FR) **Pétrin à spirale 33 litres, timer, sur roues**
- Modèle à 1 vitesse, minuteur de série.
- Diamètre de la cuve: 400mm (33 litres) = +/-25 kg de pâton.

(NL) **Spiraalkneder 33 liters, timer, op wielen**
- Model met 1 snelheid. Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 400mm (33 liter) = +/-25 kg deeg.

435x750xh810 mm
1.1 kW
230/1N 50Hz
90 kg
0.31 m3

FD33/T2V-S

1 988,Eur

(FR) **Pétrin à spirale 33 litres, 2 vitesses, timer, sur roues**
- 2 vitesses. Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve 400mm (33 litres) = +/-25 kg de pâton.

(NL) **Spiraalkneder 33 liters, 2 snelheden, timer, op wielen**
- 2 snelheden. Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 400mm (33 liter) = +/-25 kg deeg.

435x750xh810 mm
1.7 kW
400/3N 50Hz
98 kg
0.31 m3

FD42/T2V-S

2 240,Eur

(FR) **Pétrin à spirale 42 litres, 2 vitesses, timer, sur roues**
- 2 vitesses. Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve 450mm (42 litres) = +/- 32 kg de pâton.

(NL) **Spiraalkneder 42 liters, 2 snelheden, timer, op wielen**
- 2 snelheden. Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 450mm (42 liters) = +/- 32 kg deeg.

480x820xh845 mm
1.7 kW
400/3N 50Hz
106 kg
0.39 m3

Spiral Dough Mixers

FD42/T2V-S-230/3-

2 352,Eur

(FR) **Pétrin à spirale 42 litres, 2 vitesses, timer, sur roues**
(NL) **Spiraalkneder 42 liters, 2 snelheden, timer, op wielen**

480x820xh845 mm
1.7 kW
230/3 50Hz
106 kg
0.39 m3

FD53/T2V-S

2 381,Eur

(FR) **Pétrin à spirale 53 litres, 2 vitesses, timer, sur roues**
- 2 vitesses. Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve 500mm (53 litres) = +/- 40 kg de pâton.

(NL) **Spiraalkneder 53 liters, 2 snelheden, timer, op wielen**
- 2 snelheden. Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip: 500mm (53 liters) = +/- 40 kg deeg.

480x800xh840 mm
2.2 kW
400/3N 50Hz
111 kg
0.39 m3

FD53/T2V-S-230/3-

2 500,Eur

(FR) **Pétrin à spirale 53 litres, 2 vitesses, timer, sur roues**
(NL) **Spiraalkneder 53 liters, 2 snelheden, timer, op wielen**

480x800xh845 mm
2.2 kW
230/3 50Hz
113 kg
0.39 m3

(FR) Pétrins à pâtes, têtes relevables

- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four.
- Cuve tournante en acier inox AISI 304.
- Spirale en fusion d'acier haute dureté, diviseur en acier inox AISI 304.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux.
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance.
- Panneau de commande avec indice de protection IP21.
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins.

(NL) Spiraalkneders, kantelbare kop

- Structuur vervaardigd uit geverfd staal.
- Draaiende kuip in R.V.S. AISI 304.
- Spiraalkneder in speciaal 'hoogwaardig' R.V.S, kneedas eveneens in R.V.S. AISI 304.
- Roestvrij stalen rooster voorzien van een micro-veiligheidsschakelaar.
- Overbrenging door motor met oliebad, betrouwbaar, krachtig en geluidloos.
- Zwevende motor, betere verluchting, gemakkelijk voor onderhoud.
- Bedieningspaneel met IP21-bescherming.
- Standaard geleverd op wielen, waarvan 2 met rem.

HEAD & TAKING-OFF BOWL

FD22AL/T2V-L

2 100,Eur

(FR) **Pétrin à spirale 22 litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues**
- Tête basculante et cuve amovible.
- 2 vitesses.
- Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve 350mm. (22 litres) = +/-18 kg de pâton.

(NL) **Spiraalkneder 22 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen**
- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 350mm. (22 liters) = +/-18 kg deeg.

390x670xh735 mm
1.1 kW
400/3N 50Hz
80 kg
0.24 m3

FD22AL/T2V-L-230/3-

2 205,Eur

(FR) **Pétrin à spirale 22 litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues**

(NL) **Spiraalkneder 22 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen**

390x670xh735 mm
1.1 kW
230/3 50Hz
80 kg
0.24 m3

AVANTAGE

Spiral Line EVO nouveaux pétrins plus robustes et plus efficaces, disponibles en 11 versions différentes, ...T2V à 2 vitesses & ...AL/T2V à 2 vitesses avec tête inclinable et cuve amovible. Livrés sur roulettes en standard, dont 2 avec freins, un rapport qualité/prix imbattable !

VOORDEEL

Spiral Line EVO nieuwe, stevigere, efficiëntere mengers, verkrijgbaar in 11 verschillende versies, ...T2V met 2 snelheden & ...AL/T2V met 2 snelheden met kantelbare kop en afneembare kom. Standaard geleverd op wielen, waarvan 2 geremd, een onverslaanbare prijs-kwaliteitverhouding!

SPIRAL LINE EVO

FD33AL/T2V-L

2 381,Eur

435x750xh810 mm

1.7 kW

400/3N 50Hz

103 kg

0.31 m3

(FR) **Pétrin à spirale 33 litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues**

- Tête basculante et cuve amovible.
- 2 vitesses.
- Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve: 400mm (33 litres) = +/-25 kg de pâton.

(NL) **Spiraalkneder 33 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen**

- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip: 400 mm (33 liter) = +/-25 kg deeg.

FD33AL/T2V-L-230/3-

2 500,Eur

435x750xh810 mm

1.7 kW

230/3 50Hz

103 kg

0.31 m3

(FR) **Pétrin à spirale 33 litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues**

(NL) **Spiraalkneder 33 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen**

FD42AL/T2V-L

2 697,Eur

480x815xh850 mm

1.7 kW

400/3N 50Hz

117 kg

0.34 m3

(FR) **Pétrin à spirale 42 Litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues**

- Tête basculante et cuve amovible.
- 2 vitesses.
- Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve: 450mm (42 litres) = +/- 32 kg de pâton.

(NL) **Spiraalkneder 42 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen**

- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip: 450mm. (42 liters) = +/- 32 kg deeg.

FD42AL/T2V-L-230/3-

2 832,Eur

480x815xh850 mm

1.7 kW

230/3 50Hz

117 kg

0.34 m3

(FR) **Pétrin à spirale 42 Litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues**

(NL) **Spiraalkneder 42 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen**

FD53AL/T2V-L

2 803, Eur

480x800xh850 mm

2.2 kW

400/3N 50Hz

119 kg

0.39 m3

(FR) **Pétrin à spirale 53 Litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues**

- Tête basculante et cuve amovible.
- 2 vitesses.
- Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve: 500mm (53 litres) = +/- 40 kg de pâton.

(NL) **Spiraalkneder 53 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen**

- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip: 500mm. (53 liters) = +/- 40 kg deeg.

FD53AL/T2V-L-230/3-

2 943, Eur

480x800xh850 mm

2.2 kW

230/3 50Hz

119 kg

0.39 m3

(FR) **Pétrin à spirale 53 Litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues**

(NL) **Spiraalkneder 53 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen**

Pizza Dough Rollers

(FR) Laminoirs

- Laminoir très flexible et performant.
- Les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable AISI 304.
- Laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés).
- Les rouleaux sont en PEHD (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieure en plexiglas, inférieure en inox.

(NL) Pizzaroller

- Zeer flexibele en efficiënte deeguitroller.
- Onderdelen die in contact komen met het deeg zijn gemaakt van roestvrij staal AISI 304.
- "Koud" walsen, voor ronde pizzadegen (gekantelde rollen).
- Rollen van voedselveilig HDPE, instelbare dikte, bovenste rolbescherming van plexiglas, onderste van roestvrij staal.

R32/XP

1 031,Eur

(FR) **Laminoir Ø 320 mm, 2 rouleaux, en inox**
- Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm de diamètre.
- En option: Commande à pédale.

(NL) **Pizzaroller Ø 320 mm, 2 rollen, in R.V.S.**
- Behandeling van 80 tot 210 g en instelbaar van 140 tot 310 mm in diameter.
- Optioneel: Voetpedaalbediening.

470x430xh670 mm
0.37 kW
230/1N 50-60Hz
30 kg
0.19 m3

PAD/X

48,Eur

(FR) **Commande à pédale pour laminoir**
(NL) **Pedaalbediening voor pizzaroller**

105x65xh30 mm
1 kg
0.02 m3

R42/XM

1 168,Eur

(FR) **Laminoir Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox**
- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm de diamètre.
- En option: Commande à pédale.

(NL) **Pizzaroller Ø 420 mm, 2 rollen, in R.V.S.**
- Behandeling van 210 tot 600 g en instelbaar van 260 tot 400 mm in diameter.
- Optioneel: Voetpedaalbediening.

580x470xh790 mm
0.37 kW
230/1N 50Hz
39 kg
0.22 m3

PAD/X

48,Eur

(FR) **Commande à pédale pour laminoir**
(NL) **Pedaalbediening voor pizzaroller**

105x65xh30 mm
1 kg
0.02 m3

L42/XR

1 210, Eur

(FR) **Laminoir Ø 420 mm, 2 rouleaux, "Linear", en inox**
- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm.
- Commande à pédale, livré de série.

(NL) **Pizzaroller Ø 420 mm, 2 rollen "Linear", in R.V.S.**
- Behandeling van 210 tot 600 g en instelbaar van 260 tot 400 mm in diameter.
- Voetpedaalbediening, standaard geleverd.

580x470xh710 mm
0.37 kW
230/1N 50Hz
39 kg
0.22 m3

L42/XS

826, Eur

(FR) **Laminoir Ø 420 mm, 1 rouleau "Linear", en inox**
- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm.
- Commande à pédale incluse.

(NL) **Pizzaroller Ø 420 mm, 1 rol "Linear", in R.V.S.**
- Behandeling van 210 tot 600 g en instelbaar van 260 tot 400 mm in diameter.
- Voetpedaalbediening inbegrepen.

585x422xh388 mm
0.37 kW
230/1N 50-60Hz
30 kg
0.18 m3

PLUS

Les laminoirs ne nécessitent pas du personnel spécialisé, permettent des grosses économies, en temps et en argent. Conçus, pour apporter des solutions pratiques, pour la préparation des pizzas, pain, tartes, etc....

PLUS

De deeguitrollers vereisen geen gespecialiseerd personeel en bieden aanzienlijke besparingen in tijd en geld. Ontworpen om praktische oplossingen te bieden voor het bereiden van pizza's, brood, taarten, enz.

WARMER LINE

PIZ/SP

+60°

515,Eur

500x500xh90 mm

0.43 kW

230/1N 50-60Hz

15 kg

0.05 m3

(FR) Plaque chauffante, surface en inox

- Surface utile 500x500mm.
- Réalisation entièrement en acier inox AISI 304.
- Régulation par thermostat, interrupteur "on/off" avec voyant lumineux.
- Chauffage par résistances blindées.

(NL) Warmhoudplaat met oppervlak in RVS.

- Nuttig oppervlak: 500x500mm.
- Helemaal vervaardigd uit RVS AISI 304.
- Thermostaatregeling, aan/uit schakelaar met indicatielampje- Opwarming door gepantserde weerstanden.

(FR) Vitrines chauffantes rotatives

- Entièrement fabriquée en acier inox (AISI 430), 4 faces vitrées.
- Porte avec fermeture "soft" aimantée.
- Régulation par thermostat.
- Tiroir à eau, permettant de maintenir un taux d'humidité et évitant le dessèchement des aliments.
- Plateaux tournants qui favorisent une température homogène et surtout une meilleure visibilité des produits.

(NL) Verwarmde draaibare vitrines

- Volledig vervaardigd in roestvrij staal (AISI430), 4 glazen zijden.
- Deur met "zachte" sluiting, magnetisch.
- Thermostaatregelaar.
- Waterlade om de luchtvochtigheid op peil te houden, zodat het voedsel niet uitdroogt.
- Draaiende plateaus die een gelijkmatige temperatuur en vooral een betere zichtbaarheid van het product weergeven.

HUMIDIFIER

PIZZA/D38

0°+90°

1 087,Eur

465x430xh590 mm

0.7 kW

230/1N 50-60Hz

30 kg

0.29 m3

(FR) Vitrine chauffante rotative D.380 mm

- 3 plateaux tournants (Ø 380mm).

(NL) Warme vitrine draaiend D.380 mm

- 3 draaiende plateaus (Ø 380mm).

PIZZA/D42

0°+90°

1 111,Eur

505x470xh590 mm

0.7 kW

230/1N 50-60Hz

32 kg

0.29 m3

(FR) Vitrine chauffante rotative D.420 mm

- 3 plateaux tournants (Ø 420mm)

(NL) Warme vitrine draaiend D.420 mm

- 3 draaiende plateaus (Ø 420mm).

E6407-N — 20,Eur

600x400xh70 mm

(FR) Bac en polyéthylène alimentaire
(NL) Polyethylene bak voor voedingswaren

E6407-CV — 14,Eur

600x400xh60 mm

(FR) Bac en polyéthylène alimentaire
(NL) Polyethylene bak voor voedingswaren

F-20/L — 44,Eur

220xh1690 mm

(FR) Petite pelle ronde en acier Ø 200 mm
(NL) Kleine ronde pizzaschep Ø 200 mm

F-32R/L — 46,Eur

320xh1830 mm

(FR) Pelle en acier rectangulaire 320 mm
(NL) Pizzaschep in rechthoekig 320 mm

AC-SP — 105,Eur

h1550 mm

(FR) Brosse laiton, tete orientable aluminium anodisé pour four
(NL) Messing borstel, verstelbare kop van geanodiseerd aluminium voor oven

AC-PL — 66,Eur

210xh1600 mm

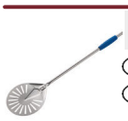
(FR) Palette pour vider les cendres du four
(NL) Spaan voor het leegmaken van de asbak van de oven

IE-29 — 60,Eur

290xh1500 mm

(FR) Pelle en inox Ø 290 mm
(NL) Pizzaschep in R.V.S. Ø 290 mm

I-20F — 133,Eur



200xh1690 mm

(FR) Petite pelle ronde en inox Ø 200 mm perforée
(NL) Kleine ronde schep in R.V.S. Ø 200 mm geperforeerd

A-32RF — 169,Eur

h1890 mm

(FR) Pelle en aluminium rectangulaire 330x330 mm perforée
(NL) Rechthoekige schep in aluminium 330x330 mm geperforeerd

A-37RF — 195,Eur

h1890 mm

(FR) Pelle en aluminium rectangulaire 360x360 mm perforée
(NL) Rechthoekige schep in aluminium 360x360 mm geperforeerd

A-45RF — 226,Eur

h2000 mm

(FR) Pelle en aluminium rectangulaire 450x450 mm perforée
(NL) Rechthoekige aluminiumschep, 450x450 mm geperforeerd

ANE-32RF — 236,Eur

320xh1860 mm

(FR) Pelle Napoletana perforée aluminium 320 mm
(NL) Geperforeerde Napolitaanse aluminium pizzasschep 320 mm

ANE-37RF — 270,Eur

370xh1860 mm

(FR) Pelle Napoletana perforée aluminium 370 mm
(NL) Geperforeerde Napolitaanse aluminium pizzasschep 370 mm

SPM-2 — 39,Eur

175x90xh90 mm

(FR) Support mural aluminium anodisé, 2 places
(NL) Anodized aluminium wandsteun, 2 plaatsen

TLA4060 — 23,Eur

600x400xh20 mm

(FR) Platine traitée pâtisserie/pizzeria
(NL) Bakplaat voor patisserie en pizza

PLQ-60/20 — 25,Eur

600x400xh20 mm

(FR) Plaque en tôle noire 600x400 bord droit 20 mm
(NL) Zwarte stalen bakplaat 600x400, rechte rand 20 mm

PLQ-60/30 — 25,Eur

600x400xh30 mm

(FR) Plaque en tôle noire 600x400 bord évasé 30 mm
(NL) Zwarte stalen bakplaat 600x400, uitlopende rand 30 mm

TLN2625 — 8,Eur

260x260xh25 mm

(FR) Platine ronde en tole Ø 260 mm
(NL) Ronde bakplaat in plaatijzer Ø 260 mm

Pizza Accessories

Diamond

TLN3025 — 10,Eur

300x300xh25 mm

FR Platine ronde en tôle Ø 300 mm

NL Ronde bakplaat in plaatijzer Ø 300 mm

TLN3425 — 12,Eur

340x340xh25 mm

FR Platine ronde en tôle Ø 340 mm

NL Ronde bakplaat in plaatijzer Ø 340 mm

TLN4525 — 25,Eur

450xh25 mm

FR Platine ronde en tôle Ø 450 mm

NL Ronde bakplaat in plaatijzer Ø 450 mm

DF26 — 9,Eur

255x255 mm

FR Fond perforé pour pizza Ø 255 mm

NL Geperforeerde bodem voor pizza Ø 255 mm

DF30 — 10,Eur

300x300 mm

FR Fond perforé pour pizza Ø 300 mm

NL Geperforeerde bodem voor pizza Ø 300 mm

DF33 — 11,Eur

330x330 mm

FR Fond perforé pour pizza Ø 330 mm

NL Geperforeerde bodem voor pizza Ø 330 mm

DF45 — 15,Eur

450x450 mm

FR Fond perforé pour pizza Ø 450 mm

NL Geperforeerde bodem voor pizza Ø 450 mm

PL-33C — 92,Eur

330x330xh67 mm

FR Pelle en aluminum ø 330 mm manche court

NL Aluminium pizzaschep ø 330 mm, kort handvat

AC-PRO — 117,Eur

390xh700 mm

FR Structure 15 niveaux, espace 35 mm

NL Struktuur 15 levels, ruimte 35 mm

AC-ROM — 11,Eur

100x240 mm

FR Roulette découpe pizza "inox", poignée plastifiée

NL Pizzasnijder in "R.V.S.", geplastificeerd handvat

AC-ST2M — 13,Eur

70x290 mm

FR Palette rectangulaire "inox", poignée plastifiée

NL Rechthoekige spaan in "R.V.S.", geplastificeerd handvat

AC-ST4M — 10,Eur

100x255 mm

FR Spatule triangulaire "inox", poignée plastifiée

NL Driehoekige spatel "R.V.S.", geplastificeerd handvat

AC-TPM — 9,Eur

120x150 mm

FR Latte découpe pâte avec poignée nylon

NL Deegsneder met nylon handvat

CPF-811 — 9,Eur

115x80 mm

FR Coupe-pâte avec lame 80x115 en acier inox flexible

NL Deegsnijder met flexibele roestvrijstalen mes 80x115

RP-100 — 57,Eur

100xh260 mm

FR Roulette à pizza professionnelle, lame inox ø 100 tranchante et manche ergonomique

NL Professionele pizzasnijder, scherpe roestvrijstalen ø 100 mes en ergonomische handgreep

SPT-910 — 22,Eur

90x100 mm

FR Spatule inox 90x100

NL RVS spatel 90x100

LC-170 — 33,Eur

470x250xh100 mm

FR Louche en acier inox, fond plat 170 gr

NL Roestvrijstalen pollepel, platte bodem, 170 gr

PCA-46 — 20,Eur

460 mm

FR Porte-commande en aluminium 460 mm

NL Aluminium bestelbonhouder 460 mm

PCA-92 — 34,Eur

920 mm

FR Porte-commande aluminium 920 mm
NL Aluminium bestelbonhouder 920 mm

BT3220 — 94,Eur

350x350xh200 mm

FR Sac thermique pour 4-5 cartons à pizzas, Ø 320 mm
NL Thermische zak voor 4-5 pizzadozen, Ø 320 mm

BT4020 — 113,Eur

420x420xh200 mm

FR Sac thermique pour 4 cartons à pizzas, Ø 400 mm
NL Thermische zak voor 4 pizzadozen, Ø 400 mm

BT4520 — 133,Eur

480x480xh200 mm

FR Sac thermique pour 3 cartons à pizzas, Ø 450 mm
NL Thermische zak voor 3 pizzadozen, Ø 450 mm

Diamond

DEMANDEZ LE VÔTRE...

Diamond Europe s'engage à offrir des solutions innovantes et performantes pour les professionnels. Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter nos trois nouveaux catalogues : Silver, Gold et Platinum.

Ces catalogues marquent le début d'une nouvelle ère pour la marque Diamond®. Découvrez une sélection de matériel soigneusement élaborée pour répondre à toutes vos exigences, avec toujours la même passion pour l'excellence et l'innovation.

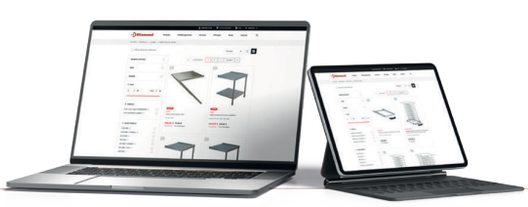
Diamond Europe, votre partenaire depuis 1985.

VRAAG DE UWE...

Diamond Europe verbindt zich ertoe vernieuwende en performante oplossingen te bieden voor professionals. Vandaag stellen wij u met trots onze drie nieuwe catalogi voor: Silver, Gold en Platinum.

Deze catalogi luiden een nieuw tijdperk in voor het merk Diamond®. Ontdek een zorgvuldige selectie van apparatuur die voldoet aan al uw eisen, met nog steeds dezelfde passie voor uitmuntendheid en innovatie.

Diamond Europe, uw partner sinds 1985.



Retrouvez tous nos produits
et accessoires sur notre site
www.diamond-eu.com

U vindt al onze producten
en accessoires op onze website
www.diamond-eu.com

Diamond

Selfs-Service - Buffets
Selfs-Service - Buffetten

TAPAS LINE

(FR) Vitrines à tapas

- Construction en acier Inox (Austénitique-Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé.
- Portillons arrières coulissants en verre, vitre avant en "verre trempé", bombée.
- Évaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, vidange pour le condensât.
- Régulation par thermostat électronique (digital), éclairage par "LED".
- NB Prévoir une décharge (ou) un bac de récupération du condensât.

(NL) Uitstalramen voor tapas

- Roestvrij stalen constructie (Austenistisch-Voeding) en afwerking in geanodiseerd aluminium.
- Verschuifbare glazen deuren aan de achterkant, ruit aan de voorzijde in "gehard glas", gebogen.
- Verdamper in koper "serpentijn" onder de kuip, afvoer voor het condensaat.
- Regeling door elektronische thermostaat (digitaal), "LED" verlichting.
- NB: Voorzien van ontlading (of) een condensaatopvangbak.

SLIDING DOORS

LED

TR6-TP/R6

+2°+8°

(FR) **Vitrine à tapas réfrigérée, 6x GN 1/3 - 40 mm (inclus)**
(NL) **Gekoeld uitstalraam voor tapas, 6x GN 1/3 - 40 mm (inclusief)**

1 286,- Eur
1380x415xh270 mm
0.12 kW
230/1N 50Hz
34 kg
0.15 m3

PLUS

Spécialement adaptée pour l'exposition et la conservation des hors d'oeuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes... Température homogène sur bacs GN.

PLUS

Speciaal aangepast voor het uitstallen en bewaren van koude schotels, vlees, vis, zeevruchten, groenten, homogene temperatuur op GN-bakken.

LED

TR8-TP/R6

+2°+8°

(FR) **Vitrine à tapas réfrigérée, 8x GN 1/3 - 40 mm (inclus)**
(NL) **Gekoeld uitstalraam voor tapas, 8x GN 1/3 - 40 mm (inbegrepen)**

1 421,- Eur
1730x415xh270 mm
0.12 kW
230/1N 50Hz
45 kg
0.19 m3

(FR) Vitrines à sushi

- Construction en acier Inox (Austénitique-Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé.
- Portillons arrières coulissants verre, vitre avant en "verre trempé", bombée
- Vidange pour le condensât.
- Régulation par thermostat électronique (digital), éclairage par "LED".
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, ainsi qu'un évaporateur supérieure à ailettes (caché).
- NB prévoir une décharge (ou) un bac de récupération du condensât.

(NL) Uitstalramen voor sushi

- Roestvrij stalen constructie (Austenistisch-Voeding) en afwerking in geanodiseerd aluminium.
- Verschuifbare glazen deuren aan de achterkant, ruit aan de voorzijde in "gehard glas", gebogen.
- Afvoer voor het condensaat.
- Regeling door elektronische thermostaat (digitaal), "LED" verlichting.
- Verdamper in koper "serpentijn" onder de kuip, evenals een verdamper bovenaan met vinnen (verborgen).
- NB: Voorzien van ontlading (of) een condensaatopvangbak.

SLIDING DOORS

LED

TR6-SH/R6

-| 0 +4 0

(FR) **Vitrine réfrigérée pour sushi, double fond perforé (inclus)**
(NL) **Gekoeld uitstalraam voor sushi, dubbele geperforeerde bodem (inclusief)**

R600a Class 4 +/-

1 421, Eur
1380x415xh270 mm
0.12 kW
230/1N 50Hz
34 kg
0.15 m3

SUSHI LNE

PLUS

Réfrigération "DOUBLE STATIC" double évaporateur, garantissant une diffusion du froid uniforme sur toute la surface (de par le haut et par le bas au même temps), avec une plage de T° de -1° à +2°C. Elles sont spécialement conçues pour l'exposition et la conservation des sushis, essentiellement à base de poisson cru, d'où l'importance de leur conservation.

PLUS

Koeling "DOUBLE STATIC" dubbele verdampers, garanderen een gelijkmatige koude verdeling over heel het oppervlakte (naar boven en naar beneden op hetzelfde moment), met een T° van -1° tot +2°C. Ze zijn speciaal ontworpen voor uitstal en het behoud van sushis, hoofdzakelijk op basis van rauwe vis, vandaar het belang van het behoud.

LED

TR8-SH/R6

-| 0 +4 0

(FR) **Vitrine réfrigérée pour sushis, double fond perforé (inclus)**
(NL) **Gekoeld uitstalraam voor sushi, dubbele geperforeerde bodem (inclusief)**

R600a Class 4 +/-

1 586, Eur
1730x415xh270 mm
0.12 kW
230/1N 50Hz
45 kg
0.19 m3

Selfs-Service - Buffets • Selfs-Service - Buffetten

SHOWCASE PLUS

HSD3-B2

+20°+90°

1 405,Eur

780x490xh480 mm

1.2 kW

230/1N 50-60Hz

30 kg

0.19 m3

(FR) **Vitrine chauffante ventilée, 3 niveaux, panoramique (Noire)**
- 3 niveaux réglables, grilles 670x433 mm (2 grilles en dotation).
- Dimensions internes 750x460xh360 mm.
- 4 faces et partie supérieure vitrées, exposition panoramique.
- Côté service, ouvertures des portes vitrées à 180°.
- Eclairage de type LED sur chaque montant.

LED

(NL) **Verwarmd uitstalraam geventileerd, 3 niveaus, panoramisch (Zwart)**
- 3 verstelbare niveaus, roosters 670x433 mm (2 roosters standaard toebehoren).
- Interne afmetingen 750x460xh360 mm.
- 4 zijden en bovenkant in glas, panoramische display.
- Dienstzijde, glazen deuren tot 180° te openen.
- Verlichting type LED op elke prijs.

HSD5-B2

+20°+90°

1 692,Eur

780x490xh640 mm

1.8 kW

230/1N 50-60Hz

35 kg

0.25 m3

(FR) **Vitrine chauffante ventilée, 5 niveaux, panoramique (Noire)**
- 5 niveaux réglables, grilles 670x433 mm (3 grilles en dotation).
- Dimensions internes 750x460xh530 mm.
- Possibilité plats GN / EN 400x600 / plats US.
- 4 faces et partie supérieure vitrées, exposition panoramique.
- Côté service, ouvertures des portes vitrées à 180°.
- Eclairage de type LED sur chaque montant.

LED

(NL) **Verwarmd uitstalraam geventileerd, 5 niveaus, panoramisch (Zwart)**
- 5 verstelbare niveaus, roosters 670x433 mm (3 roosters standaard toebehoren).
- Interne afmetingen 750x460xh530 mm.
- Mogelijkheid schalen GN / EN 400x600 / schalen US.
- 4 zijden en bovenkant in glas, panoramische display.
- Dienstzijde, opening glazen deuren op 180°.
- Verlichting type LED op elke prijs.

HSDA-GC

47,Eur

670x433 mm

1 kg

0.02 m3

(FR) **Grille pour vitrine chauffante HSD**
(NL) **Rooster voor warmtevitrine HSD**

VBE-211

0° +90°

1 208,Eur

695x602xh680 mm

3.5 kW

230/1N 50-60Hz

45 kg

0.48 m3

(FR) **Vitrine chauffante, bain-marie 2x GN 1/1, panoramique**

- Capacité 2x GN 1/1 hauteur 150mm (livré sans bac).
- Réalisation entièrement en acier inoxydable, vitre en verre "sécurit", bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur.
- Lampe halogène, associée au bain-marie vous permet le maintien à bonne température des aliments. Vidange par robinet situé côté opérateur.
- Drop in: châssis inox encastrable grâce à son rebord.
- Chauffage électrique: par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", placées sous la cuve, régulation de 0 à 90°C.

(NL) **Warmvitrine, bain-marie 2x GN 1/1, panoramische**

- Inhoud: 2x GN 1/1 hoogte 150 mm (bakken niet bij geleverd).
- Vervaardigd in R.V.S, venster in gebogen veiligheidsplexiglas, schuifdeuren in polycarbonaat aan dienstzijde.
- De halogeenlamp, verbonden de bain-marie, laten u toe het voedsel op de gewenste temperatuur te behouden in alle hygiëne. Afvoerkraan aan bedieningszijde.
- Drop-in: R.V.S. bak, inzetbaar dankzij zijn randen.
- Elektrische verwarming: opgewarmd via gepantserde elementen in roestvrij, behandeld incoloy en gelegen onder de kuip, thermostatische regelaar van 0 tot 90°C.

VBE-311

0° +90°

1 350,Eur

1020x602xh680 mm

3.5 kW

230/1N 50-60Hz

55 kg

0.68 m3

(FR) **Vitrine chauffante, bain-marie 3 GN 1/1, panoramique**

- Capacité 3x GN 1/1 hauteur 150mm (livré sans bac).
- Réalisation entièrement en acier inoxydable, vitre en verre "sécurit", bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur.
- Lampe halogène, associée au bain-marie vous permet le maintien à bonne température des aliments. Vidange par robinet situé côté opérateur.
- Drop in: châssis inox encastrable, grâce à son rebord.
- Chauffage électrique: par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", placées sous la cuve, régulation de 0 à 90°C.

(NL) **Warmvitrine, bain-marie 3 GN 1/1, panoramisch**

- Inhoud: 3x GN 1/1 hoogte 150 mm (bakken niet bij geleverd).
- Vervaardigd in R.V.S, venster in gebogen veiligheidsplexiglas, schuifdeuren in polycarbonaat aan dienstzijde.
- De halogeenlamp, verbonden de bain-marie, laten u toe het voedsel op de gewenste temperatuur te behouden in alle hygiëne. Afvoerkraan aan bedieningszijde.
- Drop-in: R.V.S. bak om in te voegen, dankzij zijn randen.
- Elektrische verwarming: opgewarmd via gepantserde elementen in roestvrij, behandeld incoloy en gelegen onder de kuip, thermostatische regelaar van 0 tot 90°C.

MEX-RG2

985,- Eur

(FR) **Meuble inox support vitrine VBE-211, sur roulettes**
- Conçu pour les vitrines VBE-211.
- Côté service, étagère intermédiaire ajustable.
- Passe câbles.
- Construction en acier inox, roulettes avec freins.

(NL) **Onderstel R.V.S. op wielen voor vitrine VBE-211**
- Ontworpen voor VBE-211.
- Aan de dienstzijde, een in hoogte verstelbaar tussenrek.
- Doorgang kabels.
- Uitvoering in R.V.S., wieltjes met remmen.

1060x615xh1380 mm

36 kg

1.26 m3

MEX-RG3

949,- Eur

(FR) **Meuble inox support vitrine VBE-311, sur roulettes**
- Conçu pour les vitrine VBE-311.
- Côté service, étagère intermédiaire ajustable.
- Passe câbles.
- Construction en acier inox, roulettes avec freins.

(NL) **Onderstel R.V.S. op wielen voor vitrine VBE-311**
- Ontworpen voor VBE-311.
- Aan de dienstzijde, een in hoogte verstelbaar tussenrek.
- Doorgang kabels.
- Uitvoering in R.V.S., wieltjes met remmen.

1060x615xh1380 mm

25 kg

1.26 m3

(FR) Vitrines réfrigérées EN ou GN, ventilées

- Vitres externes toutes en double vitrage (Thermopane®).
- Plaques de fond en acier inox (amovibles).
- 4 éclairages intérieurs de type LED.
- 2 étagères de présentation (amovibles).
- Portes coulissantes côté service, amovibles (entretien aisé).
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- Pieds réglables.

(NL) Gekoelde vitrine EN of GN, geventileerd

- Externe ruiten in dubbele beglazing (Thermopane®).
- Bodemplaten in RVS (demonteerbaar).
- 4 LED-type binnenverlichting, met schakelaar.
- 2 presentatie schabben (verwijderbaar).
- Schuifdeuren aan de dienstzijde, uitneembaar (eenvoudig onderhoud).
- Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condens.
- Verstelbare poten.

A↑G C

VRDP-B1-R2

+2°+10°

2 803,Eur

(FR) **Vitrine réfrigérée EN ou GN, ventilée, 3 niv., NOIRE**
- Dimensions internes: 665x620xh410 mm, 2 étagères 645x490 mm.

(NL) **Gekoelde vitrine, EN of GN, geventileerd, 3 niveaus, ZWART**
- Binnenafmetingen: 665x620xh410 mm, 2 glazen schabben 645x490 mm

R290 Class 4 +/-

785x650xh735 mm
0.39 kW
230/1N 50-60Hz
67 kg
0.38 m3

A↑G D

VRDG-B1-R2

+2°+10°

3 653,Eur

(FR) **Vitrine réfrigérée EN ou GN, ventilée, 3 niv., NOIRE**
- Dimensions internes: 1065x620xh410 mm, 2 étagères 1045x490 mm.

(NL) **Gekoelde vitrine, EN of GN, geventileerd, 3 niveaus, ZWART**
- Binnenafmetingen: 1065x620xh410 mm, 2 schabben 1045x490 mm

R290 Class 4 +/-

1185x650xh735 mm
0.49 kW
230/1N 50-60Hz
80 kg
0.57 m3

PANORAMIC LINE

(FR) Vitrines chauffantes EN ou GN

- Vitres externes toutes en double vitrage (Thermopane®).
- Plaques de fond en acier inox (amovibles).
- Eclairages intérieurs de type LED.
- 2 étagères de présentation (amovibles).
- Portes coulissantes côté service, amovibles (entretien aisé).
- Chauffage ventilé, température homogène.
- Contrôle de l'humidité via la réserve d'eau (amovible).
- Pieds réglables.

(NL) Warmte vitrine EN of GN

- Alle buitenramen zijn gemaakt van dubbel glas (Thermopane®).
- Roestvrijstalen bodemplaten (verwijderbaar).
- LED-binnenverlichting.
- 2 presentatieschappen (uitneembaar).
- Schuifdeuren aan de servicezijde, uitneembaar (gemakkelijk te onderhouden).
- Geventileerde verwarming, homogene temperatuur.
- Vochtbeheersing via het waterreservoir (afneembaar).
- Verstelbare poten.

LED

VHDP-B1

+20°+90°

1 821, Eur

785x675xh720 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

67 kg

0.38 m3

(FR) **Vitrine chauffante EN ou GN, ventilée, 2 niv., NOIRE**

- Dimensions internes: 665x620xh410 mm, 2 étagères 645x490 mm.

(NL) **Warmte vitrine EN of GN, geventileerd, 2 niveaus, ZWART**

- Binnenafmetingen: 665x620xh410 mm, 2 schappen 645x490 mm.

LED

VHDG-B1

+20°+90°

2 682, Eur

1185x675xh720 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

80 kg

0.57 m3

(FR) **Vitrine chauffante EN ou GN, ventilée, 2 niv., NOIRE**

- Dimensions internes: 1065x620xh410 mm, 2 étagères 1045x490 mm.

(NL) **Warmte vitrine EN of GN, geventileerd, 2 niv., ZWART**

- Binnenafmetingen: 1065x620xh410 mm, 2 schappen 1045x490 mm.

AVANTAGES

Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéal, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, desserts, etc.

VOORDELEN

Structuur in ecologisch edel hout . DESIGN: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechtlijnig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, enz.

4xGN1/1

(FR) Buffets - Salad bars réfrigérés 4xGN1/1

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Potences en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes 190 mm), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
- 2 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables, passage aisé dans toutes portes standard 0,8 m).
- Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox. -Vidange pour évacuation du condensat.
- Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

(NL) Buffet - Salad bar, gekoeld 4xGN1/1

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Twee opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
- Verdamper (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.
- Afvoer voor het condensatiewater. Elektronische digitale regelaar.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- Opmerking: geleverd zonder GN bakken.

LED

+2°+10°

A↑G C

	mm	kW	V	kg	m3	
BSB/4N-A1-R2	1440 x 660 x h1370 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	**3 838,EUR**

A↑G C

	mm	kW	V	kg	m3	
BSB/4N-B1-R2	1440 x 660 x h1370 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	**3 838,EUR**

A↑G C

	mm	kW	V	kg	m3	
BSB/4N-D1-R2	1440 x 660 x h1370 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	**3 838,EUR**

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

GOURMET LINE

(FR) Buffets - Salad bars réfrigérés 6xGN1/1

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Potences en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes 190 mm), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
- 2 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables, passage aisé dans toutes portes standard 0,8 m).
- Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox.
- Vidange pour évacuation du condensat. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

(NL) Buffet - Salad bar, gekoeld 6xGN1/1

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Twee opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
- Verdamper (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.
- Afvoer voor het condensatiewater. Elektronische digitale regelaar.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- N.B.: geleverd zonder GN bakken.

LED

6xGN1/1

+2°+10°

	mm	kW	V	kg	m3	
BSB/6N-A1-R2	2070 x 660 x h1370 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	135	2.7	**5 028,** Eu

	mm	kW	V	kg	m3	
BSB/6N-B1-R2	2070 x 660 x h1370 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	135	2.7	**5 028,** EUR

	mm	kW	V	kg	m3	
BSB/6N-D1-R2	2070 x 660 x h1370 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	135	2.7	**5 028,** EUR

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

ADVANTAGES

Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéal pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, etc.

VOORDELEN

Raamwerk in nobel hout en ecologisch, DESIGN: warm, actueel, elegant, zuiver, strakke lijnen, modeloos en functioneel, past in alle interieurs, ideaal voor de presentatie (op juiste temperatuur) van uw schotels, vlees, bereide gerechten, groenten, enz.

4xGN1/1

(FR) Buffets chauffants/bain-marie 4xGN1/1

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Voûtes en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes 190mm), pare haleine en verre "trempé" de chaque côté et éclairage de type LED.
- 2 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté (tablettes rabattables, passage aisé dans toutes portes standard 0,8m).
- Chauffage par 2 résistances blindées, dans la cuve inox. Système de vidange pour l'eau dans la cuve. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

(NL) Warm/bain-marie buffet 4xGN1/1

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoestscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Twee opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
- Verwarming door middel van twee gepantserde weerstanden in de R.V.S. kuip.
- Ledigingssysteem voor het water in de kuip. Elektronische thermostaat.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN-bakken.

LED

HOT

+20°+90°

	mm	kW	V	kg	m3	
BBM/4N-A1	1440 x 660 x h1370 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	**3 746,EUR**

	mm	kW	V	kg	m3	
BBM/4N-B1	1440 x 660 x h1370 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	**3 746,EUR**

	mm	kW	V	kg	m3	
BBM/4N-D1	1440 x 660 x h1370 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	**3 746,EUR**

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

GOURMET LINE

AVANTAGES

Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéal pour présentation (à bonne température) de vos entrées froides ou chaudes, viandes, plats préparés, légumes, desserts, etc.

VOORDELEN

Structuur in ecologisch edel hout . DESIGN: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechtlijnig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, enz.

4xGN1/1

(FR) Buffets - Salad bars, muraux réfrigérés 4xGN1/1

- Miroir de fond (mise en valeur des produits exposés).
- Soubassement pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Voûtes en inox brossé, pare haleine en verre "trempé", éclairage de type LED.
- Tablette de service en acier inox (tablettes rabattables), passage aisé dans toutes les portes standard 0,8m.
- Evaporateur à "serpentin" noyé sous la cuve inox. Vidange pour évacuation du condensat. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

(NL) Buffet - gekoelde wand-salad bar 4xGN1/1

- Bodemspiegel (opwaardeert de gepresenteerde producten).
- Onderbouw voor het opbergen van borden en bestek.
- schappen in geborsteld R.V.S., hoestscherm in "gehard" glas. Ledverlichting.
- Tablette in R.V.S.(neerklapbaar), Makkelijke doorgang bij standaard deuropeningen (0,8m).
- Verdamper in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip. Afvoer voor het condenswater. Elektronische regelaar (digitaal).
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

LED

+2°+10°

	mm	kW	V	kg	m3	
ASB/4N-A1-R2	1495 x 690 x h1405 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	**4 300,EUR**

	mm	kW	V	kg	m3	
ASB/4N-B1-R2	1495 x 690 x h1405 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	**4 300,EUR**

	mm	kW	V	kg	m3	
ASB/4N-D1-R2	1495 x 690 x h1405 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	**4 300,EUR**

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

AVANTAGES

Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéal pour présentation (à bonne température) de vos entrées froides ou chaudes, viandes, plats préparés, légumes, desserts, etc.

VOORDELEN

Raamwerk in nobel hout en ecologisch DESIGN: warm, actueel, elegant, zuiver, strakke lijnen, modeloos en functioneel, past in alle interieurs, ideaal voor de presentatie (op juiste temperatuur) van uw schotels, vlees, bereide gerechten, groenten, nagerechten, enz.

4xGN1/1

(FR) Buffets chauffants/bain-marie, muraux 4xGN1/1

- Miroir de fond (mise en valeur des produits exposés).
- Soubassement pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Voûtes en inox brossé, pare haleine en verre "trempé", éclairage de type LED.
- Tablette de service en acier inox (tablette rabattable), passage aisé dans toutes portes standard (0,8 m).
- Chauffage par 2 résistances blindées, dans la cuve inox. Système de vidange pour l'eau dans la cuve. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

(NL) Warm/bain-marie wand-buffet 4xGN1/1

- Bodemspiegel (opwaardeert de gepresenteerde producten).
- Kelder voor het opbergen van borden en bestek.
- Schappen in geborsteld R.V.S., hoestscherm in "gehard" glas, Led verlichting.
- Tablet in R.V.S.(neerklapbaar), Makkelijke doorgang bij standaard deuropeningen (0,8m).
- Verwarming door middel van twee gepantserde weerstanden in de roestvrij stalen kuip. Afvoersysteem voor het water in de kuip. Elektronische digitale regelaar.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

LED

HOT

+20°+90°

	mm	kW	V	kg	m3	
ABM/4N-A1	1495 x 690 x h1405 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	**4 160,EUR**

	mm	kW	V	kg	m3	
ABM/4N-B1	1495 x 690 x h1405 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	**4 160,EUR**

	mm	kW	V	kg	m3	
ABM/4N-D1	1495 x 690 x h1405 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	**4 160,EUR**

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

GOURMET LINE

AVANTAGES

Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéal, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, etc.

VOORDELEN

Structuur in ecologisch edel hout . DESIGN: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechtlijnig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, etc.

4xGN1/1

(FR) Ilots buffets - Salad bar, réfrigérés 4xGN1/1

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Potences en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
- 4 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté (tablettes rabattables).
- Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox.
- Vidange pour évacuation du condensat.
- Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

(NL) Eiland Buffet - Salad bar, gekoeld 4xGN1/1

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare houders (voor specerijen of borden). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Vier opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
- Verdamper (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.
- Afvoer voor het condensatiewater.
- Elektronische digitale regelaar.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

LED

+2°+10°

A↑G C

	mm	kW	V	kg	m3	
CSB/4D-A1-R2	1435 x 1435 x h1540 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	**4 183,EUR**

A↑G C

	mm	kW	V	kg	m3	
CSB/4D-B1-R2	1435 x 1435 x h1540 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	**4 183,EUR**

A↑G C

	mm	kW	V	kg	m3	
CSB/4D-D1-R2	1435 x 1435 x h1540 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	**4 183,EUR**

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

(FR) Ilots buffets - Salad bar, réfrigérés 4xGN1/1, coupole motorisé

- Version avec relevage automatique de la coupole, à piston motorisé.
- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Potence en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
- 4 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables).
- Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox. Vidange pour évacuation du condensat. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

(NL) Eiland Buffet - Salad bar, gekoeld 4xGN1/1, gemotoriseerde koepel

- Versie met automatische opening van de koepel, met gemotoriseerde vijzels.
- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED- verlichting.
- Vier opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
- Verdamper (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.
- Afvoer voor het condensatiewater. Elektronische digitale regelaar.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

4xGN1/1

LED

GOURMET LINE

+2°+10°

	mm	kW	V	kg	m3	
CSB/4D-A1-R2_KM	1435 x 1435 x h1540 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	**5 275,** Eu

	mm	kW	V	kg	m3	
CSB/4D-B1-R2_KM	1435 x 1435 x h1540 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	**5 275,** EUR

	mm	kW	V	kg	m3	
CSB/4D-D1-R2_KM	1435 x 1435 x h1540 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	**5 355,** EUR

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

Selfs-Service - Buffets • Selfs-Service - Buffetten

Diamond

GOURMET LINE

AVANTAGES

Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéal pour présentation (à bonne température) de vos entrées froides ou chaudes, viandes, plats préparés, légumes, desserts, etc.

VOORDELEN

Structuur in ecologisch edel hout . DESIGN: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechtlijnig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, enz...

4xGN1/1

(FR) Ilots buffets chauffant/bain-marie 4xGN1/1

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Voûtes en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes), pare haleine en verre "trempé" de chaque côté et éclairage de type LED.
- 4 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté (tablettes rabattables).
- Version chauffant/bain-marie.
- Chauffage par 2 résistances blindées, dans la cuve inox. Système de vidange pour l'eau dans la cuve. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

(NL) Eiland buffet verwarming/bain-marie 4xGN1/1

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoestscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Vier opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten).
- Versie verwarming/bain-marie.
- Verwarming door middel van twee gepantserde weerstanden in de R.V.S. kuip.
- Ledigingssysteem voor het water in de kuip. Elektronische thermostaat.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

LED

HOT

+20°+90°

	mm	kW	V	kg	m3	
CBM/4D-A1	1435 x 1435 x h1540 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	**4 151,EUR**

	mm	kW	V	kg	m3	
CBM/4D-B1	1435 x 1435 x h1540 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	**4 151,EUR**

	mm	kW	V	kg	m3	
CBM/4D-D1	1435 x 1435 x h1540 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	**4 151,EUR**

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

(FR) Ilots buffets chauffant/bain-marie 4xGN1/1 - Coupole motorisée

- Version avec relevage automatique de la coupole, à piston motorisé.
- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Voûtes en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes), pare haleine en verre "trempé" de chaque côté et éclairage de type LED.
- 4 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté (tablettes rabattables).
- Version chauffant/bain-marie.
- Chauffage par 2 résistances blindées, dans la cuve inox. Système de vidange pour l'eau dans la cuve. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

(NL) Eiland buffet verwarming/bain-marie 4xGN1/1 - Gemotoriseerde koepel

- Versie met automatische opening van de koepel, met gemotoriseerde vijzels.
- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoestscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Vier opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten).
- Versie verwarming/bain-marie.
- Verwarming door middel van twee gepantserde weerstanden in de R.V.S. kuip.
- Ledigingssysteem voor het water in de kuip. Elektronische thermostaat.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

LED

4xGN1/1

HOT

+20°+90°

	mm	kW	V	kg	m3	
CBM/4D-A1_KM	1435 x 1435 x h1540 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	**5 331,**Eu

	mm	kW	V	kg	m3	
CBM/4D-B1_KM	1435 x 1435 x h1540 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	**5 331,EUR**

	mm	kW	V	kg	m3	
CBM/4D-D1_KM	1435 x 1435 x h1540 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	**5 331,EUR**

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

Self-Service Units Drop In

(FR) Eléments bain-marie

- Cuve emboutie profondeur 190mm (bacs GN-150mm), angles et coins arrondis, décharge et trop-plein.
- Robinet de remplissage, cuve de 1/2" et vanne de vidange de 3/4".
- Chauffage électrique par résistances (en silicone) située en dessous de la cuve.
- Possibilité de placer le panneau de commande sur le côté ou en façade.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Bain-marie element

- Diepgetrokken kuip diepte 190 mm (GN-150 mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne), afvoer en overloop.
- 1/2 "kuipvulplek en 3/4" aftapkraan.
- Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden (in silicoon) onder de kuip.
- Mogelijkheid om het bedieningspaneel aan de zijkant of voorkant te plaatsen.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemming.
- Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.

+30°+90°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/BX08-P	2	790 x 610 x h302 mm	1.5	230/1N 50-60Hz	38	0.15	**1 560,**Eur
IN/BX12-P	3	1115 x 610 x h302 mm	2	230/1N 50-60Hz	44	0.3	**1 930,**Eur
IN/BX15-P	4	1440 x 610 x h302 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	50	0.38	**2 132,**Eur
IN/BX18-P	5	1765 x 610 x h302 mm	3	230/1N 50-60Hz	56	0.46	**2 503,**Eur

(FR) Eléments bain-marie à sec

- Version "statique"- Cuve emboutie profondeur 210mm (bacs GN-150mm), angles et coins arrondis.
- Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
- Possibilité de placer le panneau de commande sur le côté ou en façade.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Bain-marie elementen, droog

- Statische versie- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord.
- Uitgeholde kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Vulling van de kuip d.m.v. magneetklep.
- Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden geplaatst onder de kuip.
- Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.

+30°+120°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/BX12-PSCX	3	1115 x 610 x h373 mm	1.5	230/1N 50-60Hz	50	0.3	**1 730,**Eur
IN/BX15-PSCX	4	1440 x 610 x h373 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	56	0.38	**2 124,**Eur
IN/BX18-PSCX	5	1765 x 610 x h373 mm	3	230/1N 50-60Hz	62	0.47	**2 478,**Eur

(FR) Eléments vitrocéramique noire

- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- Chauffage par résistance (en silicone), placé en dessous de la plaque.
- Panneau de commande avec régulation électronique de +30° +120°, affichage digital.
- Possibilité de placer le panneau de commande sur le côté ou en façade.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Vitrokeramisch element zwart

- Glas-keramische temperatuurhoudplaat.
- Verwarming door middel van weerstanden (silicone), geplaatst onder de plaat.
- Bedieningspaneel met elektronische regeling van + 30 ° tot + 120 °, digitaal display.
- Mogelijkheid om het bedieningspaneel aan de zijkant of voorkant te plaatsen.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

+30°+120°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/VCX08-P	2	790 x 610 x h147 mm	0.9	230/1N 50-60Hz	24	0.15	**1 681,**Eur
IN/VCX12-P	3	1115 x 610 x h147 mm	1.4	230/1N 50-60Hz	28	0.22	**1 971,**Eur
IN/VCX15-P	4	1440 x 610 x h147 mm	1.8	230/1N 50-60Hz	32	0.38	**2 189,**Eur
IN/VCX18-P	5	1765 x 610 x h147 mm	2.2	230/1N 50-60Hz	36	0.47	**2 446,**Eur

(FR) Elément vitrocéramique blanche

- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- Chauffage par résistance (en silicone), placé en dessous de la plaque.
- Panneau de commande avec régulation électronique de +30° +120°, affichage digital.
- Possibilité de placer le panneau de commande sur le côté ou en façade.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Vitrokeramisch element wit

- Glas-keramische temperatuurhoudplaat.
- Verwarming door middel van weerstanden (silicone), geplaatst onder de plaat.
- Bedieningspaneel met elektronische regeling van +30° tot +120°, digitaal display.
- Mogelijkheid om het bedieningspaneel aan de zijkant of aan de voorkant te plaatsen.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

+30°+120°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/VCX08-PWT	2	790 x 610 x h147 mm	0.9	230/1N 50-60Hz	24	0.15	**1 681,**Eur
IN/VCX12-PWT	3	1115 x 610 x h147 mm	1.4	230/1N 50-60Hz	28	0.22	**1 971,**Eur
IN/VCX15-PWT	4	1440 x 610 x h147 mm	1.8	230/1N 50-60Hz	32	0.38	**2 325,**Eur
IN/VCX18-PWT	5	1765 x 610 x h147 mm	2.2	230/1N 50-60Hz	36	0.47	**2 626,**Eur

Self-Service Units Drop In

(FR) Eléments top réfrigéré

- Surface plane, avec un bord périphérique légèrement surélevé.
- Refroidissement par un évaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque. Vidange 1/2".
- Panneau de commande avec régulateur électronique.
- Groupe frigorifique intégré, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Prévoir une évacuation au réseau ou auto évaporation du condensat en option voir réf. IN/AEC.

(NL) Element gekoelde top

- Vlak oppervlak, met licht verhoogde rand.
- Koeling door middel van een spiraalverdamper (koper), net onder de plaat geplaatst.
- Afvoer 1/2".
- Geïntegreerde koelinstallatie, automatisch ontdooien, zelfverdamping van condensaat.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrije staal.
- Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. IN/AEC.

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/RPX12-R9	3	1115 x 610 x h476 mm	0.25	230/1N 50-60Hz	66	0.6	**2 317,**Eur
IN/RPX15-R9	4	1440 x 610 x h476 mm	0.34	230/1N 50-60Hz	70	0.76	**2 519,**Eur
IN/RPX18-R9	5	1765 x 610 x h476 mm	0.48	230/1N 50-60Hz	74	0.92	**2 818,**Eur

(FR) Elément top réfrigéré, 2 niveaux

- Surface plane, avec un bord périphérique légèrement surélevé.
- Refroidissement par un évaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque. Vidange 1/2".
- Panneau de commande avec régulateur électronique.
- Groupe frigorifique intégré, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Element gekoelde top, 2 niveaus

- Vlakke oppervlakken, met een licht verhoogde rand.
- Koeling door middel van een spiraalverdamper (koper), net onder de plaat geplaatst.
- Afvoer 1/2".
- Bedieningspaneel (servicezijde) met elektronische regeling.
- Geïntegreerde koelinstallatie, automatisch ontdooien, zelfverdamping van condensaat.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrije staal.

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/RPX12-R92	3	1115 x 610 x h476(546) mm	0.32	230/1N 50-60Hz	69	0.66	**2 578,**Eur
IN/RPX15-R92	4	1440 x 610 x h476(546) mm	0.34	230/1N 50-60Hz	70	0.84	**2 989,**Eur
IN/RPX18-R92	5	1765 x 610 x h476(546) mm	0.48	230/1N 50-60Hz	82	1	**3 340,**Eur

(FR) Elément cuve réfrigérée

- Cuve emboutie profondeur 160mm (bacs GN-150mm), angles et coins arrondis.
- Refroidissement par un évaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la cuve.
- Vidange de 1/2".
- Groupe frigorifique intégré, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Element gekoelde kuip

- Diepgetrokken kuip 160mm diep (GN-150mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne).
- Koeling door middel van een spiraalverdamper (koper), geplaatst net onder de kuip.
- 1/2" afvoer.
- Geïntegreerde koelinstallatie, automatisch ontdoiien, zelfverdamping van condensaat.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

+2°+8°

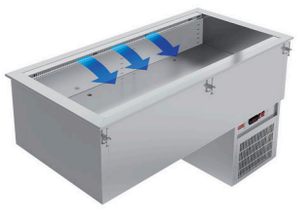
	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/RCX08-R9	2	790 x 610 x h632 mm	0.31	230/1N 50-60Hz	55	0.44	**2 538,**Eur
IN/RCX12-R9	3	1115 x 610 x h632 mm	0.31	230/1N 50-60Hz	64	0.7	**2 823,**Eur
IN/RCX15-R9	4	1440 x 610 x h632 mm	0.32	230/1N 50-60Hz	75	0.76	**3 091,**Eur
IN/RCX18-R9	5	1765 x 610 x h632 mm	0.4	230/1N 50-60Hz	80	1.38	**3 438,**Eur

(FR) Elément cuve réfrigérée, ventilée

- Cuve emboutie profondeur 115mm (bacs GN-100mm), angles et coins arrondis.
- Hauteur de la base d'exposition réglable, bacs GN, bouteilles, etc.
- Refroidissement ventilé par un évaporateur à ailettes couplé à un ventilateur, le tout placé en-dessous de la cuve. Vidange de 1/2".
- Groupe frigorifique intégré, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Element gekoelde kuip, geventileerd

- Diepgetrokken kuip 115mm diep (GN-100mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne).
- Geventileerde koeling door een verdamper met koelvinnen gekoppeld aan een ventilator, alle geplaatst onder de kuip.
- 1/2" afvoer.
- Geïntegreerde koelinstallatie, automatisch ontdooien, zelfverdamping van condensaat.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.



0°+4°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/RCX08-R9V	2	790 x 720 x h678 mm	0.23	230/1N 50-60Hz	65	0.65	**3 157,**Eur
IN/RCX12-R9V	3	1115 x 720 x h678 mm	0.37	230/1N 50-60Hz	67	0.9	**3 534,**Eur
IN/RCX15-R9V	4	1440 x 720 x h678 mm	0.38	230/1N 50-60Hz	77	1.14	**3 813,**Eur
IN/RCX18-R9V	5	1765 x 720 x h678 mm	0.48	230/1N 50-60Hz	85	1.52	**4 392,**Eur

Self-Service Units Drop In

IN/HOT08X — 977,Eur

764x142xh483 mm

(FR) Supports avec rampe chauffante/éclairage halogène
(NL) Ondersteuning met verwarmde leuning/halogeen verlichting

IN/HOT12X — 1 135,Eur

1089x142xh483 mm

(FR) Supports avec rampe chauffante/éclairage halogène
(NL) Ondersteuning met verwarmde leuning/halogeen verlichting

IN/HOT15X — 1 286,Eur

1414x142xh483 mm

(FR) Supports avec rampe chauffante/éclairage halogène
(NL) Ondersteuning met verwarmde leuning/halogeen verlichting

IN/HOT18X — 1 452,Eur

1739x142xh483 mm

(FR) Supports avec rampe chauffante/éclairage halogène
(NL) Ondersteuning met verwarmde leuning/halogeen verlichting

IN/K2F — 78,Eur

(FR) Kit de 2 fixations pour vitre frontale "pare haleine" (4 pcs)
(NL) Kit van 2 aansluitingen voor frontale ruit "hoestscherm" (4st)

IN/LED08X — 766,Eur

764x142xh483 mm

(FR) Supports avec rampe éclairage LED
(NL) Ondersteuning met LED verlichting

IN/LED12X — 841,Eur

1089x142xh483 mm

(FR) Supports avec rampe éclairage LED
(NL) Ondersteuning met LED verlichting

IN/LED15X — 912,Eur

1414x142xh483 mm

(FR) Supports avec rampe éclairage LED
(NL) Ondersteuning met LED verlichting

IN/LED18X — 991,Eur

1739x142xh483 mm

(FR) Supports avec rampe éclairage LED
(NL) Ondersteuning met LED verlichting

IN/VC08 — 347,Eur

675x570xh108 mm

(FR) Vitre centrale "courbée" de chaque côté, 2x GN 1/1
(NL) Centraal "gebogen" glas aan elke zijde, 2x GN 1/1

IN/VC12 — 409,Eur

1000x570xh108 mm

(FR) Vitre centrale "courbée" de chaque côté,3x GN 1/1
(NL) Centraal "gebogen" glas aan elke zijde, 3x GN 1/1

IN/VC15 — 426,Eur

1325x570xh108 mm

(FR) Vitre centrale "courbée" de chaque côté,4x GN 1/1
(NL) Centraal "gebogen" glas aan elke zijde, 4x GN 1/1

IN/VC18 — 491,Eur

1650x570xh108 mm

(FR) Vitre centrale "courbée" de chaque côté, 5x GN 1/1
(NL) Centraal "gebogen" glas aan elke zijde, 5x GN 1/1

IN/VD08 — 315,Eur

675x600xh106 mm

(FR) Vitre centrale "droite" rebord à 90° de chaque côté, 2x GN 1/1
(NL) Centraal " rechts " boord op 90° aan elke kant, 2x GN 1/1

IN/VD12 — 387,Eur

1000x600xh106 mm

(FR) Vitre centrale "droite" rebord à 90° de chaque côté, 3x GN 1/1
(NL) Centraal " rechts " boord op 90° aan elke kant, 3x GN 1/1

IN/VD15 — 424,Eur

1325x600xh106 mm

(FR) Vitre centrale "droite" rebord à 90° de chaque côté, 4x GN 1/1
(NL) Centraal " rechts " boord op 90° aan elke kant, 4x GN 1/1

IN/VD18 — 516,Eur

1650x600xh106 mm

(FR) Vitre centrale "droite" rebord à 90° de chaque côté, 5x GN 1/1
(NL) Centraal " rechts " boord op 90° aan elke kant, 5x GN 1/1

IN/VPH08X — 165,Eur

675x340 mm

(FR) Vitre frontale "pare haleine", pour vitre centrale "courbée"

(NL) Frontale ruit "hoestscherm", voor centrale ruit "gebogen"

IN/VPH12X — 186,Eur

1000x340 mm

(FR) Vitre frontale "pare haleine", pour vitre centrale "courbée"

(NL) Frontale ruit "hoestscherm", voor centrale ruit "gebogen"

IN/VPH15X — 202,Eur

1325x340 mm

(FR) Vitre frontale "pare haleine", pour vitre centrale "courbée"

(NL) Frontale ruit "hoestscherm", voor centrale ruit "gebogen"

IN/VPH18X — 222,Eur

1650x340 mm

(FR) Vitre frontale "pare haleine", pour vitre centrale "courbée"

(NL) Frontale ruit "hoestscherm", voor centrale ruit "gebogen"

DPA/SAN28 — 540,Eur

391x391xh730 mm

(FR) Elévateur neutre pour assiettes, capacité 50-60 Ø 180-280 mm

(NL) Neutrale bordenlowerator, capaciteit 50-60 Ø 180-280 mm

DPA/SAN34 — 670,Eur

451x451xh730 mm

(FR) Elévateur neutre pour assiettes, capacité 40-50 Ø 240 - 340 mm

(NL) Neutrale bordenlowerator, capaciteit 40-50 Ø 240 - 340 mm

DPA/SAC28 — 1 205,Eur

420x420xh730 mm

(FR) Elévateur chauffant pour assiettes, capacité 50-60 Ø 180-280mm

(NL) Verwarmde bordenlowerator, capaciteit 50-60 Ø 180-280mm

DPA/SAC34 — 1 306,Eur

480x480xh730 mm

(FR) Elévateur chauffant pour assiettes, capacité 40-50 Ø 240-340 mm

(NL) Verwarmde bordenlowerator, capaciteit 40-50 Ø 240-340 mm

DPA/CS28 — 110,Eur

400x400xh80 mm

(FR) Couvercle en polycarbonate pour élévateur assiettes Ø 280 mm

(NL) Deksel in polycarbonaat voor bordenlowerator Ø 280 mm

DPA/CS34 — 114,Eur

450x450xh80 mm

(FR) Couvercle en polycarbonate pour élévateur assiettes Ø 340 mm

(NL) Deksel in polycarbonaat voor bordenlowerator Ø 340 mm

DPA/SPN50-P — 1 234,Eur

600x640xh710 mm

(FR) Elévateur neutre de paniers 500x500 mm

(NL) Neutrale mandenlowerator 500x500 mm

SELF 700

(FR) Elément armoire neutre

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Neutrale kastelement

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
NT8	2	800 x 700 x h900 mm	-	85	0.6	**1 408,**[Eur]
NT12	3	1200 x 700 x h900 mm	-	95	1	**1 578,**[Eur]
NT15	4	1500 x 700 x h900 mm	-	105	1.3	**1 759,**[Eur]

(FR) Elément armoire neutre

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Fermé du côté service par portes battantes.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Neutrale kastelement

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Gesloten aan dienstzijde met 2 schuifdeuren.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
NA8	2	800 x 700 x h900 mm	-	93	0.6	**1 751,**[Eur]
NA12	3	1200 x 700 x h900 mm	-	110	1	**1 934,**[Eur]
NA15	4	1500 x 700 x h900 mm	-	120	1.3	**2 124,**[Eur]

(FR) Elément bain-marie sur armoire ouverte

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop plein.
- Remplissage manuel sauf 6 GN 1/1 (par électrovanne).
- Chauffage électrique par résistances en dessous de la cuve.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Bain-marie element op open kast

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Manuele vulling uitzondering 6 GN 1/1 (met magneetklep).
- Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden onder de kuip.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

+30°+90°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
BT8	2	800 x 700 x h900 mm	2.4	230/1N 50-60Hz	78	0.6	**2 922,**Eur
BT12	3	1200 x 700 x h900 mm	3.6	400-230/3N 50-60Hz	85	1	**3 652,**Eur
BT15	4	1500 x 700 x h900 mm	3.6	400-230/3N 50-60Hz	96	1.3	**3 837,**Eur
BT23	6	2300 x 700 x h900 mm	7.2	400-230/3N 50-60Hz	110	1.9	**5 020,**Eur

(FR) Elément bain-marie sur armoire neutre

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop plein.
- Remplissage manuel (sauf 6 GN 1/1 par électrovanne).
- Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Fermé du côté service par 2 portes coulissantes.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Bain-marie element op neutraal kast

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Manuele vulling (uitzondering 6 GN 1/1 met magneetklep).
- Elektrische verwarming geplaatst onder de kuip.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Gesloten aan dienstzijde bediening met 2 schuifdeuren.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

+30°+90°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
BA8	2	800 x 700 x h900 mm	2.4	230/1N 50-60Hz	95	0.6	**3 025,**Eur
BA12	3	1200 x 700 x h900 mm	3.6	400-230/3N 50-60Hz	115	1	**3 991,**Eur
BA15	4	1500 x 700 x h900 mm	3.6	400-230/3N 50-60Hz	130	1.3	**4 213,**Eur
BA23	6	2300 x 700 x h900 mm	7.2	400-230/3N 50-60Hz	140	1.9	**5 439,**Eur

(FR) Elément bain-marie sur armoire chauffante

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop plein.
- Remplissage manuel (sauf 6 GN 1/1 par électrovanne).
- Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
- Armoire ventilée, chauffée par résistance électrique.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Fermé du côté service par 2 portes coulissantes.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Bain-marie element op warmkast

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Manuele vulling (uitzondering 6 GN 1/1 met magneetklep).
- Elektrische verwarming geplaatst onder de kuip.
- Onderbouwwarmkast met geventileerde verwarming door middel van elektrische weerstand.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Gesloten aan dienstzijde met 2 schuifdeuren.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

+30°+90°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
BC12	3	1200 x 700 x h900 mm	5.2	400-230/3N 50-60Hz	118	1	**4 381,**Eur
BC15	4	1500 x 700 x h900 mm	5.2	400-230/3N 50-60Hz	122	1.3	**4 650,**Eur
BC23	6	2300 x 700 x h900 mm	9.4	400-230/3N 50-60Hz	130	1.9	**6 272,**Eur

(FR) Elément vitrocéramique sur armoire

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- Chauffage par résistances en acier inox en dessous de la plaque.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Vitrokeramisch element op kast

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Voorzien van een vitrokeramische warmhoudplaat.
- Elektrische verwarming met R.V.S. weerstanden geplaatst onder de plaat.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

+200°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
VT12	3	1200 x 700 x h900 mm	2.2	230/1N 50-60Hz	105	1	**3 390,**Eur
VT15	4	1500 x 700 x h900 mm	2.2	230/1N 50-60Hz	115	1.3	**3 982,**Eur

(FR) Elément vitrocéramique sur armoire chauffante

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- Chauffage par résistances en acier inox en dessous de la plaque.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).
- Armoire ventilée, chauffée par résistance électrique, équipée d'une tablette intermédiaire réglable.

(NL) Vitrokeramisch element op warmkast:

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Voorzien van een vitrokeramische warmhoudplaat.
- Elektrische verwarming met R.V.S. weerstanden geplaatst onder de plaat.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).
- Onderbouwwarmkast met geventileerde verwarming door middel van elektrische weerstand, voorzien van een verstelbaar tussenlegbord.

+200° +30+90°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
VC12	3	1200 x 700 x h900 mm	3.3	230/1N 50-60Hz	115	1	**4 154,**Eur
VC15	4	1500 x 700 x h900 mm	3.3	230/1N 50-60Hz	130	1.3	**4 815,**Eur

(FR) Elément à top réfrigéré

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Element met gekoelde top

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm, diepgetrokken kuip van 20 mm diepte met GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- Automatische ontdooiing met opvang van het condenswater in recipient.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

-10°-3°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
RPT12-R2	3	1200 x 700 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	116	1	**4 418,**Eur
RPT15-R2	4	1500 x 700 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	125	1.3	**4 727,**Eur

(FR) Elément à top réfrigéré sur armoire réfrigérée

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Isolation en polyuréthane injectée exempte de CFC.
- Unité hermétique logée dans la partie inférieure.
- Thermostat électronique avec affichage digital, refroidissement statique.
- Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
- Armoire inférieure GASTRONORM avec angles arrondis- Evaporateur statique. 2 portes GN 1/1 côté service.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds réglables.

(NL) Element met gekoelde top op koelkast

- Bovenblad 1,2 mm met afgeronde hoeken naar beneden van 50 mm, met naadloos diepgetrokken kuip diepte 20 mm met GN-afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- Isolatie door middel van polyurethaanschuim vrij van CFK.
- Hermetische unit eenheid geplaatsd in het onderste gedeelte.
- Elektronisch thermostaat met digitale aflezing, statische koeling.
- Automatische ontdooiing met opvang van het condenswater in recipient.
- Statische verdamper. Lager kast GASTRONORM met afgeronde hoeken.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304 op regelbare voeten.

-2°+8° -10°-3°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
RPA15-R2	4	1500 x 700 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	145	1.3	**5 720,**Eur

(FR) Elément à cuve réfrigérée

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Element met gekoelde kuip

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer.
- Automatische ontdooiing met opvang van het condenswater in de recipient.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

+4°+10°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
RCT12-R2	3	1200 x 700 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	116	1	**4 870,**Eur
RCT15-R2	4	1500 x 700 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	125	1.3	**5 235,**Eur

(FR) Elément à cuve réfrigérée sur armoire réfrigérée

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
- Armoire inférieure GASTRONORM avec angles arrondis.
- Evaporateur statique.
- 2 portes Gn 1/1 côté service.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Element met gekoelde kuip op gekoelde kast

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer.
- Automatische ontdooiing met opvang van het condenswater in de recipient.
- Lager kast GASTRONORM met afgeronde hoeken.
- Statische verdamper.
- 2 deuren GN 1/1 bedieningskant.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

+2°+10° +4°+10°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
RCA15-R2	4	1500 x 700 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	145	1.3	**5 640,**Eur

(FR) Elément vitrine et cuve réfrigérée

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client.
- Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).RCAV15-R2 Armoire frigorifique: GASTRONORM avec angles arrondis.

(NL) Element met vitrine en gekoelde kuip

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer.
- Vitrine met 3 niveau's, schuifdeuren aan dienstzijde en klapdeurtjes aan klantzijde.
- Automatische ontdooiing met opvang van het condenswater in recipient.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).RCAV15-R2 Gekoelde kast: GASTRONORM met afgeronde hoeken.

+2°+1° +4°+10°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
RCTV15-R2	4	1500 x 700 x h1620 mm	0.6	230/1N 50Hz	165	2.4	**9 685,**Eur
RCAV15-R2	4	1500 x 700 x h1620 mm	0.6	230/1N 50Hz	173	2.4	**10 399,**Eur

(FR) Elément vitrine et top refrigéré

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm, embouti de 20 mm aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client.
- Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).RPAV15-R2 Armoire frigorifique: GASTRONORM avec angles arrondis.

(NL) Vitrine element met gekoelde top

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm, met naadloos diepgetrokken kuip diepte 20 mm met GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 3 niveau's, schuifdeuren aan dienstzijde en klapdeurtjes aan klantzijde.
- Automatische ontdooiing met opvang van het condenswater in de recipient.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).RPAV15-R2 Gekoelde kast: GASTRONORM met afgeronde hoeken.

+2°+1° +4°+10°

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
RPTV15-R2	4	1500 x 700 x h1620 mm	0.6	230/1N 50Hz	165	2.4	**9 223,**Eur
RPAV15-R2	4	1500 x 700 x h1620 mm	0.6	230/1N 50Hz	173	2.4	**10 240,**Eur

(FR) Elément caisse

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Equipé d'une prise de courant 230V/1.
- Tiroir avec serrure.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Kassa element

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Voorzien van een stopcontact 230V/1.
- Lade voorzien van slot.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

	mm	V	kg	m3	
CC8	800 x 700 x h900 mm	-	85	0.6	**1 492,**Eur
CG12	1200 x 700 x h900 mm	-	72	1	**1 822,**Eur
CD12	1200 x 700 x h900 mm	-	72	1	**1 822,**Eur

(FR) Elément d'insertion pour chariots

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Top supérieur avec retour latéral gauche et droite.
- Equipé de 2 prises de courant 230V/1.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).

(NL) Invoegelement voor wagentjes

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Bovenblad met links en rechts een zijpaneel.
- Voorzien van 2 stopcontacten 230V/1.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

	mm	V	kg	m3	
NI12	1200 x 700 x h900 mm	-	90	1	**1 509,**Eur
NI15	1500 x 700 x h900 mm	-	100	1.3	**1 693,**Eur

AI45 — **1 501,**Eur

(FR) **Elément angulaire interne 45°**
(NL) **Intern hoekelement 45°**

785x700xh900 mm

70 kg

0.6 m3

AI90

1 578,Eur

(FR) **Elément angulaire interne 90°**
(NL) **Intern hoekelement 90°**

1450x700xh900 mm

80 kg
0.9 m3

AE45

1 600,Eur

(FR) **Elément angulaire externe 45°**
(NL) **Extern hoekelement 45°**

785x700xh900 mm

70 kg
0.6 m3

AE90

1 747,Eur

(FR) **Elément angulaire externe 90°**
(NL) **Externe hoekelement 90°**

1450x700xh900 mm

80 kg
0.9 m3

PCP7

1 929,Eur

(FR) **Elément porte plateaux, pains et couverts**

- Distribution plateaux, verres ou serviettes.
- Trémie à pains en inox à portillon, et porte-couverts supérieur.
- Réalisation en acier inox AISI 304, sur pieds réglables en PVC.

800x700xh1750 mm

70 kg
1.4 m3

(NL) **Dienbladen, brood en bestekelement**

- Distributie dienbladen, glazen of servietten.
- Broodjesmand met deksel en bestekverdeler bovenaan.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304, op regelbare PVC voeten.

PCX

1 005,Eur

720x400xh1300 mm

50 kg

1.2 m3

(FR) **Elément porte plateaux et couverts**

- Deux étagères basses pour distribution de plateaux.
- Etagère supérieure 4 GN 1/4 pour couverts et/ou serviettes.
- Réalisation en acier inox AISI 304, 4 roues, 2 avec frein.

(NL) **Dienbladen en bestekelement**

- 2 bodemlegborden voor de verdeling van dienbladen.
- Bovenrek 4 GN 1/4 recipienten voor bestek en/of servietten.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304, 4 wielen, 2 met rem.

RR8 — 453,Eur

800x300 mm

FR Rampe à plateaux linéaire rabattable
NL Neerklapbare dienbladenglijbaan

RR12 — 499,Eur

1200x300 mm

FR Rampe à plateaux linéaire rabattable
NL Neerklapbare dienbladenglijbaan

RR15 — 566,Eur

1500x300 mm

FR Rampe à plateaux linéaire rabattable
NL Neerklapbare dienbladenglijbaan

RR23 — 769,Eur

2300x300 mm

FR Rampe à plateaux linéaire rabattable
NL Neerklapbare dienbladenglijbaan

R8 — 220,Eur

800x300 mm

FR Rampe à plateaux linéaire
NL Dienbladenglijbaan

R12 — 256,Eur

1200x300 mm

FR Rampe à plateaux linéaire
NL Dienbladenglijbaan

R15 — 297,Eur

1500x300 mm

FR Rampe à plateaux linéaire
NL Dienbladenglijbaan

R23 — 436,Eur

2300x300 mm

FR Rampe à plateaux linéaire
NL Dienbladenglijbaan

RE9 — 433,Eur

FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (externe AE90)
NL Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (extern AE90)

RE4 — 408,Eur

FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (externe AE45)
NL Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (extern AE45)

RID98 — 286,Eur

800x300 mm

FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite AI90)
NL Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern rechts AI90)

RID912 — 320,Eur

1200x300 mm

FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite AI90)
NL Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern rechts AI90)

RID915 — 365,Eur

1500x300 mm

FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite AI90)
NL Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern rechts AI90)

RID923 — 515,Eur

2300x300 mm

FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite AI90)
NL Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern rechts AI90)

RID48 — 286,Eur

800x300 mm

FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite AI45)
NL Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern rechts AI45)

RID412 — 320,Eur

1200x300 mm

FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite AI45)
NL Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern rechts AI45)

RID415 — 365,Eur

1500x300 mm

FR Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite AI45)
NL Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern rechts AI45)

RID423 — 515,Eur

2300x300 mm

(FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite AI45)

(NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern rechts AI45)

RIG98 — 286,Eur

800x300 mm

(FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne gauche AI90)

(NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links AI90)

RIG912 — 320,Eur

1200x300 mm

(FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne gauche AI90)

(NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links AI90)

RIG915 — 365,Eur

1500x300 mm

(FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne gauche AI90)

(NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links AI90)

RIG923 — 515,Eur

2300x300 mm

(FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne gauche AI90)

(NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links AI90)

RIG48 — 286,Eur

800x300 mm

(FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche AI45)

(NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links AI45)

RIG412 — 320,Eur

1200x300 mm

(FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche AI45)

(NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links AI45)

RIG415 — 365,Eur

1500x300 mm

(FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche AI45)

(NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links AI45)

RIG423 — 515,Eur

2300x300 mm

(FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche AI45)

(NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links AI45)

V8 — 231,Eur

800 mm

(FR) Etagère supérieure ou intermédiaire courbé superstructure, en verre trempé

(NL) Bovenste en middelste schap gebogen superstructuur, in gehard glas.

V12 — 286,Eur

1200 mm

(FR) Etagère supérieure ou intermédiaire courbé superstructure, en verre trempé

(NL) Bovenste en middelste schap gebogen superstructuur, in gehard glas.

V15 — 300,Eur

1500 mm

(FR) Etagère supérieure ou intermédiaire courbé superstructure, en verre trempé

(NL) Bovenste en middelste schap gebogen superstructuur, in gehard glas.

V23 — 549,Eur

2300 mm

(FR) Etagère supérieure ou intermédiaire courbé superstructure, en verre trempé

(NL) Bovenste en middelste schap gebogen superstructuur, in gehard glas.

V212 — 411,Eur

1200 mm

(FR) Etagère supérieure courbé superstructure "île centrale", en verre trempé

(NL) Bovenste schap gebogen bovenbouw "centraal eiland", in gehard glas.

V215 — 471,Eur

1500 mm

(FR) Etagère supérieure courbé superstructure "île centrale", en verre trempé

(NL) Bovenste schap gebogen bovenbouw "centraal eiland", in gehard glas.

V223 — 817,Eur

2300 mm

(FR) Etagère supérieure courbé superstructure "île centrale", en verre trempé

(NL) Bovenste schap gebogen bovenbouw "centraal eiland", in gehard glas.

VF8 — 95,Eur

800 mm

(FR) Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
(NL) Frontale ruit met hoestscherm, in gehard glas

VF12 — 130,Eur

1200 mm

(FR) Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
(NL) Frontale ruit met hoestscherm, in gehard glas

VF15 — 156,Eur

1500 mm

(FR) Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
(NL) Frontale ruit met hoestscherm, in gehard glas

VF23 — 249,Eur

2300 mm

(FR) Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
(NL) Frontale ruit met hoestscherm, in gehard glas

TX8 — 166,Eur

800 mm

(FR) Etagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
(NL) Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal

TX12 — 244,Eur

1200 mm

(FR) Etagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
(NL) Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal

TX15 — 288,Eur

1500 mm

(FR) Etagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
(NL) Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal

TX23 — 478,Eur

2300 mm

(FR) Etagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
(NL) Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal

SV2 — 197,Eur

(FR) Support étagère double
(NL) Steun dubbel schap

RC8 — 568,Eur

800 mm

(FR) Elément chauffant pour superstructure
(NL) Verwarmingselement voor bovenbouw

RC12 — 686,Eur

1200 mm

(FR) Elément chauffant pour superstructure
(NL) Verwarmingselement voor bovenbouw

RC15 — 819,Eur

1500 mm

(FR) Elément chauffant pour superstructure
(NL) Verwarmingselement voor bovenbouw

RC23 — 1 365,Eur

2300 mm

(FR) Elément chauffant pour superstructure
(NL) Verwarmingselement voor bovenbouw

PF87 — 93,Eur

800 mm

(FR) Plinthe frontale en inox
(NL) Frontale plint in R.V.S.

PF127 — 112,Eur

1200 mm

(FR) Plinthe frontale en inox
(NL) Frontale plint in R.V.S.

PF157 — 137,Eur

1500 mm

(FR) Plinthe frontale en inox
(NL) Frontale plint in R.V.S.

PF237 — 180,Eur

2300 mm

(FR) Plinthe frontale en inox
(NL) Frontale plint in R.V.S.

RE12 — 417,Eur

1200 mm

(FR) Armature déclairage en inox pour superstructure
(NL) R.V.S. verlichtingsarmatuur voor bovenbouw

RE15 — 478,Eur

1500 mm

FR Armature d'éclairage en inox pour superstructure
NL R.V.S. verlichtingsarmatuur voor bovenbouw

RE23 — 831,Eur

2300 mm

FR Armature déclairage en inox pour superstructure
NL R.V.S. verlichtingsarmatuur voor bovenbouw

SV1 — 128,Eur

FR Support étagère simple
NL Steun enkel schap

SVC — 308,Eur

FR Support étagère courbe pour élément île
NL Steun voor gebogen schap voor eilandelement

PE47 — 115,Eur

FR Plinthe frontale inox angle externe
NL Frontale plint in R.V.S. extern hoekelement

PE97 — 137,Eur

FR Plinthe frontale inox angle externe
NL Frontale plint in R.V.S. extern hoekelement

PI47 — 41,Eur

FR Plinthe en inox à angle interne
NL Plint in R.V.S. binnenhoek

PI97 — 52,Eur

FR Plinthe en inox à angle interne
NL Plint in R.V.S binnenhoek

PL7 — 85,Eur

FR Plinthe latérale en inox
NL Zijdelingse plint in R.V.S.

PU7 — 108,Eur

FR Panneau de liaison entre éléments
NL Verbindingspaneel tussen elementen

PV7 — 717,Eur

620x570xh680 mm

FR Elément porte-verres
NL Glazen verdeelelement

PA7 — 263,Eur

500x400xh200 mm

FR Elément porte-assiettes
NL Borden zijverdeelelement

PP7 — 1 040,Eur

720x680xh480 mm

FR Elément porte-pain et couverts
NL Broodverdeel en bestekbakken element

KR2F — 173,Eur

FR Kit 4 roues, 2 avec freins
NL Set 4 wielen, 2 met rem

Diamond

DEMANDEZ LE VÔTRE...

Diamond Europe s'engage à offrir des solutions innovantes et performantes pour les professionnels. Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter nos trois nouveaux catalogues : Silver, Gold et Platinum.

Ces catalogues marquent le début d'une nouvelle ère pour la marque Diamond®. Découvrez une sélection de matériel soigneusement élaborée pour répondre à toutes vos exigences, avec toujours la même passion pour l'excellence et l'innovation.

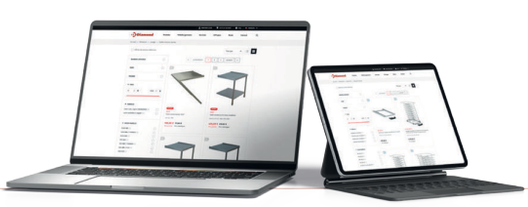
Diamond Europe, votre partenaire depuis 1985.

VRAAG DE UWE...

Diamond Europe verbindt zich ertoe vernieuwende en performante oplossingen te bieden voor professionals. Vandaag stellen wij u met trots onze drie nieuwe catalogi voor: Silver, Gold en Platinum.

Deze catalogi luiden een nieuw tijdperk in voor het merk Diamond®. Ontdek een zorgvuldige selectie van apparatuur die voldoet aan al uw eisen, met nog steeds dezelfde passie voor uitmuntendheid en innovatie.

Diamond Europe, uw partner sinds 1985.



Retrouvez tous nos produits
et accessoires sur notre site
www.diamond-eu.com

U vindt al onze producten
en accessoires op onze website
www.diamond-eu.com

Diamond

Chariots - Bacs GN
Trolley - GN Bakken

Holding Temperature Trolleys

(FR) Chariots de maintien à température pour repas

- Construction en acier inox austénitique (alimentaire).
- Parois et porte réalisées en double parois injectées (polyuréthane sans CFC à haute densité).
- Porte ouverture à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure à clefs, avec un joint dans le cadre de la porte.
- Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, évitant les pertes de chaleur.
- Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 60 mm.
- Chauffage par résistances et air pulsé, homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne.
- Équipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées.
- Poignées latérales très robustes, manutention aisée.
- Dispositif humidificateur, bac à eau avec système anti-débordement.

(NL) Temperatuurbehoudwagen van de maaltijden

- Gemaakt van austenitisch roestvrij staal (voedselveilig).
- Muren en deuren gemaakt van dubbel-geïnjecteerde wanden (polyurethaan hoge dichtheid CFK-vrij).
- Opening deur tot 120°, met verticale vergrendeling voorzien van een sleutelcode.
- Scharnieren met stop op 100°, zelfsluitend mechanisme om warmteverlies te voorkomen.
- Mogelijkheid gebruik van GN 2/1 of GN 1/1, afstand van 60 mm.
- Verwarming met weerstand en warme lucht, homogeniteit van de temperatuur door interne ventilator.
- Uitgerust met 4 roestvrijstalen wielen Ø 160 mm, waarvan 2 met rem, draaibaar en geluiddempend.
- Zeer sterke zijhendels, eenvoudige bediening.
- Luchtbevochtiger, watertank met overloopsysteem.

CCE10-DG

0° +90°

2 750, Eur

(FR) **Chariot de maintien à température pour repas, 10 GN 2/1**
- Capacité 10 niveaux GN 2/1 (ou 20x GN 1/1).
- Partie supérieure munie de galerie en acier inox sur les 3 côtés.

(NL) **Temperatuurbehoudwagen van de maaltijden, 10 GN 2/1**
- Capaciteit 10 GN 2/1 niveaus (of 20x GN 1/1).
- Bovenste deel voorzien van RVS galerie aan de 3 zijden.

799x876xh1190 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

114 kg

0.85 m3

CCE20-DG

0° +90°

3 025, Eur

(FR) **Chariot de maintien à température pour repas, 20 GN 2/1**
- Capacité 20 niveaux GN 2/1 (ou 40x GN 1/1).

(NL) **Temperatuurbehoudwagen van de maaltijden, 20 GN 2/1**
- Capaciteit 20 niveaus GN 2/1 (of 40x GN 1/1).

799x876xh1640 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

169 kg

1.15 m3

CCE40-DG

0° +90°

4 744, Eur

(FR) **Chariot de maintien à température pour repas, 40 GN 2/1**
- Capacité 40 niveaux GN 2/1 (ou 80x GN 1/1).
- SPECIAL BANQUETING : en dotation, 20 grilles centrales entre porte pour optimiser l'espace à l'intérieur du chariot. Jusqu'à 8 assiettes (d'un diamètre maximal de 300 mm) peuvent être stockées par niveau, pour un total de 160 assiettes.

(NL) **Temperatuurbehoudwagen van de maaltijden, 40 GN 2/1**
- Capaciteit 40 niveaus GN 2/1 (of 80x GN 1/1).
- SPECIAL BANQUETING: Standaard 20 roosters, om ruimte te optimaliseren binnenin de wagen. Tot acht (8) borden met een diameter van 300 mm kunnen per niveau opgeslagen worden, voor een totaal van 160 borden.

1489x876xh1640 mm

3.6 kW

230/1N 50-60Hz

224 kg

2.14 m3

(FR) Chariots réfrigérés pour distribution repas

- Construction en acier inox austénitique (alimentaire).
- Porte ouverte à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure à clefs.
- Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique.
- Panneau de commande intégré.
- Régulateur électronique, affichage digital avec dégivrage automatique.
- Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 60 mm.
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC (densité de 40kg/m³).
- Poignées latérales très robustes, manutention aisée.
- Équipé de 4 roues de 125 mm en acier inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées.
- Pare-choc sur chaque coin du chariot, très résistants et non marquants.

(NL) Gekoelde wagen voor maaltijdverdeling

- Gemaakt van austenitisch roestvrij staal (voedselveilig).
- Opening deur tot 120°, met verticale vergrendeling voorzien van een sleutelcode.
- Scharnieren met stop op 100°, sluiting met automatische recall.
- Geïntegreerd bedieningspaneel.
- Elektronische regelaar, digitaal display met automatische ontdooiing.
- Mogelijkheid gebruik van GN 2/1 of GN 1/1, afstand van 60mm.
- Isolatie van polyurethaan zonder CFC (dichtheid van 40kh/m3).
- Zeer sterke hangrepen aan de zijkant voor eenvoudige gebruik.
- Uitgerust met 4 roestvrijstalen wielen 125 mm, waarvan 2 met rem, draaibaar en geluiddempend.
- Stootbumper op elke hoek van de wagen, zeer bestendig en niet-markerend.

CRF20-R2

+2°+8°

3 304, Eur

828x865xh1776 mm

0.37 kW

230/1N 50-60Hz

125 kg

1.35 m3

(FR) **Chariot réfrigéré pour repas, 17 GN 2/1**

- Capacité 17 niveaux GN 2/1 (ou 34x GN 1/1).
- En dotation : 5 paires de glissières et 5 grilles plastifiées GN 2/1.

(NL) **Gekoelde wagen voor maaltijden, 17 GN 2/1**

- Capaciteit 17 niveaus GN 2/1 (of 34x GN 1/*1).
- Standaard 5 paar geleiders en 5 geplastificeerde roosters GN 2/1.

CRF40-R2

+2°+8°

4 705, Eur

1518x865xh1776 mm

0.6 kW

230/1N 50-60Hz

179 kg

2.34 m3

(FR) **Chariot réfrigéré pour repas, 40 GN 2/1**

- Capacité 40 niveaux GN 2/1 (ou 80x GN 1/1).
- En dotation : 10 paires de glissières et 10 grilles plastifiées GN 2/1.

(NL) **Gekoelde wagen voor maaltijden, 40 GN 2/1**

- Capaciteit 40 niveaus GN 2/1 (of 80x GN 1/1).
- Standaard 10 paar geleiders en 10 geplastificeerde roosters GN 2/1.

Insulated Trolleys

(FR) Chariots neutres isolés pour distribution repas

- Construction en acier inox austénitique (alimentaire).
- Parois et porte réalisées en double parois injectées (polyuréthane sans CFC à haute densité).
- Porte ouverture à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure à clefs, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils.
- Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, évitant les pertes de chaleur.
- Poignées latérales très robustes, manutention aisée.
- Équipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées.
- Pare-choc périphérique, très résistant et non marquant.

(NL) Neutrale wagen voor maaltijden

- Gemaakt van austenitisch roestvrij staal (voedselveilig).
- Muren en deur gemaakt van dubbel-geïnjecteerde wanden (polyurethaan hoge dichtheid CFK-vrij).
- Opening deur tot 120°, met verticale vergrendeling voorzien van een sleutelcode, gemakkelijk vervangbaar zonder gereedschap.
- Scharnieren met stop op 100°, zelfsluitend mechanisme om warmteverlies te voorkomen.
- Zeer sterke zijhendels, eenvoudige bediening.
- Uitgerust met 4 roestvrijstalen wielen Ø 160 mm, waarvan 2 met rem, draaibaar en geluidsdempend.
- Rondomlopende stootbumper met versterkte hoeken, zeer bestendig en niet-markerend.

CNS10

2 121, Eur

799x876xh1190 mm

(FR) **Chariot neutre isolé pour repas, 10 GN 2/1**
- Capacité 10 niveaux GN 2/1 (ou 20x GN 1/1).
- Espacement entre GN 60 mm .
- Partie supérieure munie de galerie en acier inox sur les 3 côtés.

65 kg

0.84 m3

(NL) **Neutrale wagen voor maaltijden, 10 GN 2/1**
- Capaciteit 10 niveaus GN 2/1 (of 20x GN 1/1).
- Afstand tussen GN 60 mm.
- Bovenste deel voorzien van RVS galerij op de 3 zijden

CNS20

2 490, Eur

799x876xh1640 mm

(FR) **Chariot neutre isolé pour repas, 20 GN 2/1**
- Capacité 20 niveaux GN 2/1 (ou 40x GN 1/1).
- Espacement entre GN 60 mm.

(NL) **Neutrale wagen voor maaltijden, 20 GN 2/1**
- Capaciteit 20 niveaus GN 2/1 (of 40x GN 1/1).
- Afstand tussen GN 60 mm.

100 kg

1.15 m3

CNS20-ISO

2 490, Eur

799x876xh1640 mm

(FR) **Chariot neutre isolé pour 8 plateaux isothermes**
- Capacité : 8 (bacs) plateaux isothermes de 530x375x110 mm.
- Espacement entre plateaux 60 mm.

(NL) **Neutrale wagen voor 8 dienbladen isotherme**
- Capacteit: 8 (bakken) isotherme dienbladen van 530x375x110 mm.
- Afstand tussen dienbladen 60 mm.

100 kg

1.15 m3

CT221/D-N

+30°+90°

1 439,Eur

900x650xh900 mm

1.4 kW

230/1N 50-60Hz

40 kg

0.79 m3

(FR) Chariot thermique 2 GN 1/1 - h 150 mm, 2 températures

- Réalisation en acier inox AISI 304 18/10.
- Cuves embouties, munies d'une isolation thermique. 2 robinets de vidange.
- Chauffage par résistances positionnées sous la cuve.
- 2 températures indépendantes (30 à 90°C).
- Équipé de butoirs de coins et poignée.
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm, 2 avec freins.

(NL) Verwarmde kar 2 GN 1/1 - h 150 mm, 2 temperaturen

- Volledig vervaardigt in R.V.S. AISI 304 18/10.
- Kuip gestampt volledig geïsoleerd, 2 aftapkranen.
- Verwarmd door weerstanden onder de kuip geplaatst.
- 2 afzonderlijke temperaturen (30° tot 90°C).
- Voorzien van stootranden in hoeken en handgreep.
- 4 zwenkwielen diameter 125mm, 2 met rem.

CT331/D-N

1 985,Eur

1300x650xh900 mm

1.1 m3

55 kg

(FR) Chariot thermique 3 GN 1/1 h 150 mm, 3 températures

(NL) Verwarmde kar 3 GN 1/1 h 150 mm, 3 temperaturen

CT331/C

+30°+90°

2 978,Eur

1250x700xh900 mm

3.6 kW

230/1N 50-60Hz

99 kg

1.1 m3

(FR) Chariot thermique 3 GN 1/1 h 150 mm, 3 températures (sur arm. chauff.)

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuves embouties, munies d'une isolation, 3 robinets de vidange.
- Chauffage par résistances positionnées sous la cuve.
- 3 températures indépendantes, thermostat mécanique de 30 à 90°C.
- Équipé de butoirs de coin et poignée.
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Armoire chauffante : tablette intermédiaire amovible, portes battantes, chauffage par résistances électriques, régulation thermostatique (80°C).

(NL) Verwarmde kar 3 GN 1/1 h 150 mm, 3 temperaturen (op warmkast)

- Gemaakt van AISI 304.
- Diepgetrokken kuipen, voorzien van thermische isolatie. 3 aftapkranen.
- Verwarming door middel van weerstanden onder de kuip.
- 3 onafhankelijke temperaturen, mechanische thermostaat van 30 tot 90°C.
- Uitgerust met hoekstop en handvat.
- 4 zwenkwielen Ø 125mm, 2 met rem.
- Verwarmingskast: Afneembare tussenplank (verstelbaar en versterkt), klapdeuren met geïntegreerde handgrepen, elektrische weerstand verwarming, thermostatische regeling (80°C).

CTBM/2C-T

+30°+90°

4 011,Eur

950x720xh960 mm

1.2 kW

230/1N 50-60Hz

91 kg

0.66 m3

(FR) **Chariot bain-marie 2x GN 1/1, 1 T°, avec couvercles, armoire porte basculante**

- Structure en acier inox. isolée. Chauffage par résistances à sec, sous cuve.
- Couvercles supérieurs ouvrables à 180°, formant un plan de travail.
- Cuves inox emboutis, GN profondeur 200 mm, avec thermostat.
- Compartiment neutre inférieur, fermé avec porte.
- Bandes pare-chocs, en caoutchouc gris non-marquant.
- Roulettes Ø 160 mm, dont deux pivotantes.

(NL) **Bain-marie-wagen 2x GN 1/1, 1 T°, met deksels, kast met draaideur**

- Structuur in R.V.S platen, geïsoleerd. Verwarming door weerstands in droog onder kuip.
- Hoogste deksels openen tot 180°, om het werkbald te vormen.
- R.V.S kuipen, GN-containers tot 200 mm diepte, met thermostaat.
- Neutraal lager compartiment, afgesloten met deur.
- Rubber stroken op de rand in onopvallend grijs.
- Draaiende wieltjes Ø 160 mm, waarvan 2 draaibare.

CTBM/2C-TD

+30°+90°

4 342,Eur

950x720xh960 mm

1.2 kW

230/1N 50-60Hz

91 kg

0.66 m3

(FR) **Chariot bain marie 2x GN 1/1, 2 T°, couvercles, armoire porte basculante**

(NL) **Bain-marie-wagen 2x GN 1/1, 2 T°, deksels, kast met draaideur**

CTBM/3C-T

+30°+90°

4 580,Eur

1340x720xh960 mm

1.8 kW

230/1N 50-60Hz

99 kg

1.04 m3

(FR) **Chariot bain-marie 3x GN 1/1, 1 T°,avec couvercles, armoire porte basculante**

- Structure en acier inox isolée. Chauffage par résistances à sec, sous cuve.
- Couvercles supérieurs ouvrables à 180°, formant un plan de travail.
- Cuves en inox emboutis, GN profondeur 200 mm, avec thermostat.
- Compartiment neutre inférieur, fermé avec porte.
- Bandes pare-chocs, en caoutchouc gris non marquant.
- Roulettes Ø 160 mm, dont deux pivotantes.

(NL) **Bain-marie-wagen 3x GN 1/1, 1 T°, met deksels, kast met draaideur**

- Structuur in R.V.S platen, geïsoleerd. Verwarming door weerstands in droog onder kuip.
- Hoogste deksels openen tot 180°, om het werkblad te vormen.
- R.V.S kuipen, GN-containers tot 200mm diepte, met thermostaat.
- Neutraal lager compartiment, afgesloten met deur.
- Rubber stroken op de rand in onopvallend grijs.
- Draaiende wieltjes Ø 160mm, waarvan 2 draaibare.

CTBM/3C-TD

+30°+90°

5 226,Eur

1340x720xh960 mm

1.8 kW

230/1N 50-60Hz

99 kg

1.04 m3

(FR) **Chariot bain marie 3x GN 1/1, 3 T°, couvercles, armoire porte basculante**

(NL) **Bain-marie-wagen 3x GN 1/1, 3 T°, deksels, kast met draaideur**

1THN-MS310

2 200,Eur

435x470xh910 mm

0.6 kW

230/1N 50-60Hz

40 kg

0.23 m3

(FR) **Chariot chauffe-assiettes 1 pile d. 260-310 mm**

- Capacité 55-60 assiettes.
- Top supérieur en acier inox (1,5 mm), système à ressorts multiples.
- Chauffage par résistance, thermostat de 30 à 120°C.
- Panneau de commandes embouti, câble spiralé de 1,5 m.
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 munies d'un frein.
- Poignée et 4 coins butoirs non marquants.
- Réalisation en acier inox AISI 304 isolé à double paroi.

(NL) **Verwarmde bordenstapelaar 1 zuil 260-310 mm**

- Capaciteit 55-60 borden.
- Bovenstructuur in R.V.S. (1,5 mm), systeem met meerdere veren.
- Verwarming door weerstand, thermostaat van 30° tot 120°C.
- Ingebouwd bedieningspaneel, spiraalkabel van 1,5 m.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.
- Handgreep en 4 stoothoeken, niet markerend.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, dubbelwandig met isolatie.

2THN-MS310

2 961,Eur

435x870xh910 mm

1.6 kW

230/1N 50-60Hz

55 kg

0.33 m3

(FR) **Chariot chauffe-assiettes 2 piles Ø 260-310 mm**

- Capacité 110-120 assiettes.
- Top supérieur en acier inox (1,5 mm), système à ressorts multiples.
- Chauffage par résistance, thermostat de 30 à 120°C.
- Panneau de commandes embouti, câble spiralé de 1,5 m.
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 munies d'un frein.
- Poignée et 4 coins butoirs non marquants.
- Réalisation en acier inox AISI 304 isolé à double paroi.

(NL) **Verwarmde bordenstapelaar 2 zuilen Ø 260-310 mm**

- Capiciteit 110-120 borden.
- Bovenstructuur in R.V.S. (1,5 mm), systeem met meerdere veren.
- Verwarming door weerstand, thermostaat van 30° tot 120°C.
- Ingebouwd bedieningspaneel, spiraalkabel van 1,5 m.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.
- Handgreep en 4 stoothoeken, niet markerend.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, dubbelwandig met isolatie.

C-THN

83,Eur

310 mm

1 kg

0.01 m3

(FR) **Couvercle transparent pour chariot chauffe assiettes Ø 310 mm**

(NL) **Transparant deksel voor verwarmde bordenlowerator Ø 310 mm**

SH-MS/B

2 907,Eur

645x670xh910 mm

1.6 kW

230/1N 50-60Hz

60 kg

0.43 m3

(FR) **Chariot chauffant à ressorts pour paniers 500x500 mm**

- Top supérieur en acier inox (1,5 mm), système à ressorts multiples.
- Chauffage par résistance, thermostat réglable de 30 à 120°C.
- Panneau de commandes embouti, câble spiralé de 1,5 m.
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 munies d'un frein.
- Poignée et 4 coins butoirs non marquants.
- Réalisation en acier inox AISI 304 isolé à double paroi.

(NL) **Verwarmde stapelkar met veren voor manden 500x500 mm**

- Bovenstructuur in R.V.S. (1,5 mm), systeem met meerdere veren.
- Verwarming door weerstand, regelbare thermostaat van 30° tot 120°C.
- Ingebouwd bedieningspaneel, spiraalkabel van 1,5 m.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.
- Handgreep en 4 stoothoeken, niet markerend.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, dubbelwandig met isolatie.

OX-MS

1 971,Eur

645x745xh910 mm

50 kg

0.43 m3

(FR) **Chariot neutre à ressorts pour plateaux**

- Système à ressorts multiples.
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 munies d'un frein.
- 4 coins butoirs non marquants.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) **Universele dienbladenstapelaar**

- Systeem met meerdere veren.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.
- 4 stoothoeken, niet markerend.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.

S96/23

885,Eur

770x770xh1800 mm

55 kg

0.71 m3

(FR) **Chariot pour 96 assiettes (de 180-240mm), espac.65mm**
- Capacité 96 assiettes (Ø 180 à 240 mm), espace 65 mm.
- Châssis en acier, peinture epoxy, structure en acier "Rilsan".
- Poignées de guidage, 4 roues pivotantes Ø 125 avec freins.

(NL) **Wagen voor 96 borden Ø 180-240 mm, vrije ruimte 65mm**
- Capaciteit: 96 borden (Ø 180 tot 240 mm), vrije ruimte: 65 mm.
- Stalen frame met epoxy verf bescherming, structuur in "gerilsaniseerde" staaldraad.
- Duwstangen, 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.

S96/31

924,Eur

770x770xh1800 mm

55 kg

0.71 m3

(FR) **Chariot pour 96 assiettes (de 240-310mm), espac.60mm**
- Capacité 96 assiettes (Ø 240 à 310 mm).
- Espace 60mm.
- Châssis en acier, peinture epoxy, structure en acier 'Rilsan'.
- Poignée de guidage.
- 4 roues pivotantes Ø 125 avec freins.

(NL) **Wagen voor 96 borden Ø 240-310 mm, vrije ruimte 60mm**
- Capaciteit 96 platen (Ø 240 tot 310 mm).
- Ruimte 60mm.
- Stalen frame, epoxy geschilderd, 'Rilsan' staalstructuur.
- Handgreep voor geleiding.
- 4 zwenkwielen Ø 125, met remmen.

H96/S

237,Eur

4 kg

0.02 m3

(FR) **Housse en PVC avec charnière pour fermeture**
(NL) **Hoes in PVC met scharnier voor sluite**

CR2/80B

367, Eur

800x500xh960 mm

18 kg

0.06 m3

(FR) Chariot de service - 2 niveaux

- Structure en tube rond en acier inox AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablette 800x500 mm en acier inox AISI 304 emboutie et insonorisée.
- Charge utile 80 kg par tablette.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Structure démontable.

(NL) Serveerwagen - 2 niveaus

- Frame in ronde R.V.S. buis AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablet 800x500 mm in RVS AISI 304 diepgetrokken en geluiddempend.
- Laadvermogen: 80 kg per tablet.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand, waarvan 2 met rem.
- Demonteerbare uitvoering.

CR2/100B

402, Eur

1000x500xh960 mm

22 kg

0.08 m3

(FR) Chariot de service - 2 niveaux

- Structure en tube rond en acier inox AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablette 1000x500 mm en acier inox AISI 304 emboutie et insonorisée.
- Charge utile 80 kg par tablette.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Structure démontable.

(NL) Serveerwagen - 2 niveaus

- Frame in ronde R.V.S. buis AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablet 1000x500 mm in RVS AISI 304 diepgetrokken en geluiddempend.
- Laadvermogen: 80 kg per tablet.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand, waarvan 2 met rem.
- Demonteerbare uitvoering.

CR3/100B

500, Eur

1000x500xh960 mm

22 kg

0.1 m3

(FR) Chariot de service en inox 3 niveaux

- Structure en tube rond en acier inox AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablette 1000x500 mm en acier inox AISI 304 emboutie et insonorisée.
- Charge utile 80 kg par tablette.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Structure démontable.

(NL) Serveerwagen RVS 3 niveau's

- Frame in ronde RVS buis AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablet 1000x500 mm in RVS AISI 304 diepgetrokken en geluiddempend.
- Laadvermogen: 80 kg per tablet.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand, waarvan 2 met rem.
- Demonteerbare uitvoering.

CS2/100S

625, Eur

1090x590xh915 mm

(FR) **Chariot de service 2 niveaux**

- Structure en tube rond en acier inox AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablette 1000x500 mm en acier inox AISI 304 emboutie et insonorisée.
- Charge utile 150 kg par tablette.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Structure renforcée entièrement soudée, autoportante.

22 kg

0.64 m3

(NL) **Serveerwagen 2 niveau's**

- Frame in ronde R.V.S. buis AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablet 1000x500 mm in RVS AISI 304 diepgetrokken en geluiddempend.
- Laadvermogen: 150 kg per tablet.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand, waarvan 2 met rem.
- Versterkte uitvoering volledig gelast, zelfdragend.

CS3/100S

763, Eur

1090x590xh915 mm

(FR) **Chariot de service 3 niveaux**

- Structure en tube rond en acier inox AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablette 1000x500 mm en acier inox AISI 304 emboutie et insonorisée.
- Charge utile 150 kg par tablette.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Structure renforcée entièrement soudée, autoportante.

24 kg

0.64 m3

(NL) **Serveerwagen 3 niveaus**

- Frame in ronde R.V.S. buis AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablet 1000x500 mm in RVS AISI 304 diepgetrokken en geluiddempend.
- Laadvermogen: 150 kg per tablet.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand, waarvan 2 met rem.
- Versterkte uitvoering volledig gelast, zelfdragend.

CPP/200

612, Eur

840x480xh900 mm

(FR) **Chariot de transport**

- Structure tubulaire en acier inox AISI 304 (20x20 mm).
- Base inclinée et habillage en acier inox AISI 304, capacité 200 assiettes.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Structure démontable.

15 kg

0.4 m3

(NL) **Transportwagen**

- Frame in ronde R.V.S. buis AISI 304 (20x20 mm).
- Schuingeplaatste bodem en bekleding in R.V.S. AISI 304, capaciteit: 200 borden.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand, waarvan 2 met rem.
- Demonteerbare uitvoering.

CP2/311

511,Eur

1120x620xh1120 mm

(FR) Chariot de service inox, 3x GN 1/1 + 1 niveau

- Structure tubulaire en acier inox, section (25x25 mm).
- Niveau supérieur, pour bacs 3x GN 1/1 h. 20 cm (non compris).
- Étagère inférieure en acier inoxydable.
- Roulettes pivotantes, 2 avec freins.
- Anti-choc en caoutchouc gris. Charge maximale 80 kg.

18 kg

0.16 m3

(NL) Serveerwagen in R.V.S., 3x GN 1/1 + 1 niveau

- Buizenstructuur in R.V.S., dwarsdoorsnede (25x25 mm).
- Hoogste rij geschikt voor GN bakken, 3x GN 1/1 h. 20 cm (niet inbegrepen).
- Lagere rijen in R.V.S planken.
- Draaiende wieltjes, 2 wieltjes met remmen.
- Grijze anti-choc.
- Totale capaciteit 80 kg.

CP3/311

682,Eur

1120x620xh1120 mm

(FR) Chariot de service inox, 3x GN 1/1 + 2 niveaux

- Structure tubulaire en acier inox, section (25x25 mm).
- Niveau supérieur, pour bacs 3 x GN 1/1 h. 20 cm (non compris).
- Étagère inférieure en acier inoxydable.
- Roulettes pivotantes, 2 avec freins.
- Anti-choc en caoutchouc gris.
- Charge maximale 80 kg.

21 kg

0.16 m3

(NL) Serveerwagen in R.V.S., 3x GN 1/1 + 2 niveau's

- Buizenstructuur in R.V.S., dwarsdoorsnede (25x25 mm).
- Hoogste rij geschikt voor GN bakken, 3x GN 1/1 h. 20 cm (niet inbegrepen).
- Lagere rijen in R.V.S planken.
- Draaiende wieltjes, 2 wieltjes met remmen.
- Grijze anti-choc.
- Totale capaciteit 80 kg.

CDS-311

642,Eur

1170x630xh940 mm

(FR) Chariot de dressage inox, 3x GN 1/1, tablette inférieure

- Structure tubulaire en acier inox, section (25x25 mm).
- Niveau supérieur, pour bacs 3x GN 1/1 h. 20 cm (non compris).
- Étagère inférieure en acier inoxydable.
- Roulettes pivotantes, 2 avec freins. Anti-choc en caoutchouc gris.
- Charge maximale 100 kg.

26 kg

0.85 m3

(NL) Dresseerwagen in R.V.S., 3x GN 1/1, ondertablet

- Buizenstructuur in R.V.S., dwarsdoorsnede (25x25 mm).
- Hoogste rij geschikt voor GN bakken, 3x GN 1/1 h. 20 cm (niet inbegrepen).
- Lagere rijen in R.V.S planken.
- Draaiende wieltjes, 2 wieltjes met rem.
- Grijze anti-choc.
- Totale capaciteit 100 kg.

EPZ/8X

506,Eur

650x520xh860 mm

17 kg

0.12 m3

(FR) **Échelle à platines inox, 8x 600x400 mm, espace 75 mm, tablette supérieure inox**

- Structure tubulaire en acier inoxydable, de section 20x20 mm.
- Guides en tôle d'acier inoxydable en forme de "L".
- Pare-chocs en caoutchouc gris aux coins.
- Roulettes pivotantes, Ø 95 mm.

(NL) **Silowagen, R.V.S. schalen, 8x 600x400 mm, 75 mm, R.V.S. bovenblad**

- Buizenstructuur in R.V.S, dwarsdoorsnede 20x20 mm.
- L-vormige gidsen R.V.S.
- Grijze rubberbumpers op de hoeken.
- Draaiende wieltjes, Ø 95 mm.

EPZ/14

607,Eur

720x520xh1630 mm

22 kg

0.11 m3

(FR) **Échelle à platines inox, 14x 600x400 mm, espace 85 mm**

- Structure tubulaire en acier inoxydable, de section 20x20 mm.
- Guides en tôle d'acier inoxydable en forme de "L".
- Pare-chocs en caoutchouc gris aux coins.
- Roulettes pivotantes, Ø 125 mm.

(NL) **Silowagen, R.V.S. schalen, 14x 600x400 mm, 85 mm**

- Buizenstructuur in R.V.S, dwarsdoorsnede 20x20 mm.
- L-vormige gidsen R.V.S.
- Grijze rubberbumpers op de hoeken.
- Draaiende wieltjes, Ø 125 mm.

CG120/B

512, Eur

383x555xh1838 mm

(FR) **Echelle à platines 20x GN 1/1, espace 75 mm**
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Glissières soudées en "C" anti-reversement, avec butoir.
- Espacement utile 75 mm.
- Structure en tube de 25x25 mm, démontable.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.

35 kg

0.2 m3

(NL) **Silowagen voor 20x GN 1/1, tussenruimte 75 mm**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Gelaste geleiders in "C" vorm, antikantelsysteem met stop.
- Vrije tussenruimte 75 mm.
- Buizenframe 25x25 mm, demonteerbaar.
- 4 zwenkwielen met stootrand Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.

CG220/B

595, Eur

588x675xh1838 mm

(FR) **Echelle à platines 20x GN 2/1, espace 75 mm**
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Glissières soudées en "C" anti-renversement, avec butoir.
- Espacement utile 75 mm.
- Structure en tube de 25x25 mm, démontable.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.

39 kg

0.2 m3

(NL) **Silowagen voor 20x GN 2/1, tussenruimte 75 mm**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Gelaste geleiders in "C" vorm, antikantelsysteem met stop.
- Vrije tussenruimte 75 mm.
- Buizenframe 25x25 mm, demonteerbaar.
- 4 zwenkwielen met stootrand Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.

CP120/B

484, Eur

458x625xh1838 mm

(FR) **Echelle à platines 20x 600x400, espace 75 mm**
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Glissières soudées en "L".
- Espacement utile 75 mm.
- Structure en tube de 25x25 mm, démontable.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.

23 kg

0.29 m3

(NL) **Silowagen voor recipiënten 20x 600x400 mm, tussenruimte 75 mm**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Gelaste geleiders in "L" vorm.
- Vrije tussenruimte 75 mm.
- Buizenframe 25x25 mm, demonteerbaar.
- 4 zwenkwielen met stootrand Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.

CG17/B

480,Eur

360x680xh860 mm

(FR) **Echelle à platines 7 x GN 1/1, espace 75 mm , avec Top inox**
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Glissières en fils d'acier chromés, espacement 75 mm.
- Structure en tube de 20x20 mm, démontable.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 95 mm, 2 avec freins.

14 kg

(NL) **Silowagen voor 7xGN 1/1, tussenruimte 75 mm, met top in R.V.S.**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Geleiders in verchroomde staaldraad, tussenruimte 75 mm.
- Buizenframe 20x20 mm, demonteerbaar.
- 4 zwenkwielen met stootrand Ø 95 mm, waarvan 2 met rem.

0.08 m3

CV12/12

785,Eur

520x600xh1830 mm

(FR) **Echelle à plateaux "universels" 12 niveaux**
- Réalisation en acier inox AISI 304. Habillage latéral en acier inox AISI 304, démontable.
- Glissières en fils d'acier chromé, espacement 110 mm.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.

22 kg

(NL) **Universele silowagen 12 niveaus**
- Bekleding zijkanten in R.V.S. AISI 304. Uitvoering in R.V.S. AISI 304, demonteerbaar.
- Geleiders in verchroomde staaldraad, tussenruimte 110 mm.
- 4 zwenkwielen met stootrand Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.

0.38 m3

BIX/CV

103,Eur

(FR) **Bac supérieur en inox, extractible**
(NL) **Bovenste bak in R.V.S., afscheidbaar**

2 kg

0.01 m3

CV24/12

1 049,Eur

950x600xh1830 mm

(FR) **Echelle à plateaux "universel" inox, 2x 12 niveaux**
- Réalisation en acier inox AISI 304. Habillage latérale en acier inox AISI 304, démontable.
- Glissières en fils d'acier chromés, espacement 110 mm.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.

30 kg

(NL) **Universele silowagen, RVS, 2x 12 niv.**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Bekleding zijkanten in R.V.S. AISI 304, demonteerbaar.
- Geleiders in verchroomde staaldraad, vrije tussenruimte 110 mm.
- 4 zwenkwielen met stootrand Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.

0.38 m3

BIX/CV

103,Eur

(FR) **Bac supérieur en inox, extractible**
(NL) **Bovenste bak in R.V.S., afscheidbaar**

2 kg

0.01 m3

CSM/F

292,Eur

710x800xh1800 mm

(FR) **Chariot transfert marchandises**
- Chariot "roll-container" base + deux parties.
- Livré complet avec deux sangles de fermeture.
- Structure en acier galvanisé.
- Roues en nylon, Ø 100 mm.
- Capacité maximale 400 kg.

15 kg

1.02 m3

(NL) **Wagen voor overdracht van goederen**
- Kar "roll-container" basis + 2 delen.
- Geleverd met twee sluitingsriemen.
- Kader in gegalvaniseerde staalbuis.
- Nylon wielen, Ø 100 mm.
- Maximum capaciteit 400 kg.

TRX15/B

625,Eur

395x610xh785 mm

(FR) **Trémie sur roues en inox 125 lit.**
- Structure en acier inox AISI 304.
- Couvercle ouvrable "Flip-Flop". Fond embouti, étanche.
- Boutoir "anti-choc" périphérique, 4 roues, dont 2 pivotantes.

10 kg

0.21 m3

(NL) **Deegkar op wielen 125 lit.**
- Structuur in R.V.S. AISI 304.
- Openklapbaar "Flip-Flop". Diepgetrokken waterdichte bodem.
- Met stootbumper, 4 wielen, waarvan 2 zwenkwielen.

TRX15/MX

672,Eur

395x660xh785 mm

(FR) **Trémie sur roues en inox 150 lit.**
- Structure en acier inox AISI 304.
- Couvercle ouvrable "Flip-Flop". Fond embouti, étanche.
- Boutoir "anti-choc" périphérique, 4 roues, dont 2 pivotantes.

12 kg

0.28 m3

(NL) **Deegkar op wielen 150 lit.**
- Structuur in R.V.S. AISI 304.
- Openklapbaar "Flip-Flop". Diepgetrokken waterdichte bodem.
- Met stootbumper, 4 wielen, waarvan 2 zwenkwielen.

CTP/R

399,Eur

940x570xh1000 mm

(FR) **Chariot de transport**
- Base réalisée en polyéthylène. Charge utile 200 kg.
- Poignée en tube 25x25 mm d'acier inox AISI 304, rabattable.
- En position pliée, hauteur 280 mm.
- 4 roues noir Ø 140 mm, 2 pivotantes.

12 kg

0.19 m3

(NL) **Transportwagen**
- Basis in polyethyleen uitvoering. Laadvermogen: 200 kg.
- Handvat in R.V.S. buis AISI 304 25x25 mm, neerklapbaar.
- In ingeklapte positie, hoogte 280 mm.
- 4 zwarte wielen Ø 140 mm waarvan 2 zwenkwielen.

CCL-5P

432, Eur

640x600xh1840 mm

(FR) **Chariot 5 niveaux paniers lave-vaisselle 500x500 mm**
- Capacité 5 paniers 500x500mm, espacement entre paniers 300mm .
- Structure tubulaire en acier inoxydable, démontable.
- Pare-chocs en caoutchouc gris aux coins.
- Roulettes pivotantes, diam. 125mm.

(NL) **Wagen 5 niveaus voor vaatwassermanden 500x500 mm**
- Capaciteit 5 korven 500x500mm, tussenruimte tussen korven 300mm.
- Roestvrij stalen buisstructuur, demonteerbaar.
- Grijs rubberen hoekstootbumpers.
- Zwenkwielen, diam. 125mm.

20 kg

0.25 m3

CCL-7G

488, Eur

640x600xh1840 mm

(FR) **Chariot 7 niveaux paniers lave-vaisselle 500x500 mm**
- Capacité 7 paniers 500x500mm, espacement entre paniers 220 mm.
- Structure tubulaire en acier inoxydable, démontable.
- Pare-chocs en caoutchouc gris aux coins.
- Roulettes pivotantes, diam. 125 mm.

(NL) **Wagen 7 niveaus voor vaatwassermanden 500x500 mm**
- Capaciteit 7 manden 500x500mm, afstand tussen de manden 220mm.
- Roestvrijstalen buisstructuur, demonteerbaar.
- Grijs rubberen hoekstootbumpers.
- Zwenkwielen, diam. 125 mm.

22 kg

0.29 m3

CAR-1M/B

233, Eur

590x590xh800 mm

(FR) **Chariot de transport pour paniers**
(NL) **Transportwagen voor manden**

9 kg

0.11 m3

1/1-20 — 17,Eur

530x325xh20 mm

FR Bac gastronorm 1/1, hauteur 20 mm

NL Gastronorm bak 1/1 h20 mm

1/1-40 — 21,Eur

530x325xh40 mm

FR Bac gastronorm 1/1, hauteur 40 mm

NL Gastronorm bak 1/1 h40 mm

1/1-65 — 21,Eur

530x325xh65 mm

FR Bac gastronorm 1/1 - h65 mm

NL Gastronorm bak 1/1 - h65 mm

1/1-100 — 29,Eur

530x325xh100 mm

FR Bac gastronorm 1/1, hauteur 100 mm

NL Gastronorm bak 1/1 h100 mm

1/1-150 — 42,Eur

530x325xh150 mm

FR Bac gastronorm 1/1, hauteur 150 mm

NL Gastronorm bak 1/1 h150 mm

1/1-200 — 52,Eur

530x325xh200 mm

FR Bac gastronorm 1/1, hauteur 200 mm

NL Gastronorm bak 1/1 h200 mm

1/2-20 — 10,Eur

265x325xh20 mm

FR Bac gastronorm 1/2 h20 mm

NL Gastronorm bak 1/2 h20 mm

1/2-40 — 12,Eur

265x325xh40 mm

FR Bac gastronorm 1/2 h40 mm

NL Gastronorm bak 1/2 h40 mm

1/2-65 — 13,Eur

265x325xh65 mm

FR Bac gastronorm 1/2 h65 mm

NL Gastronorm bak 1/2 h65 mm

1/2-100 — 18,Eur

265x325xh100 mm

FR Bac gastronorm 1/2 h100 mm

NL Gastronorm bak 1/2 h100 mm

1/2-150 — 28,Eur

265x325xh150 mm

FR Bac gastronorm 1/2 h150 mm

NL Gastronorm bak 1/2 h150 mm

1/2-200 — 34,Eur

265x325xh200 mm

FR Bac gastronorm 1/2 h200 mm

NL Gastronorm bak 1/2 h200 mm

1/3-40 — 10,Eur

175x325xh40 mm

FR Bac gastronorm 1/3 h40 mm

NL Gastronorm bak 1/3 h40 mm

1/3-65 — 11,Eur

175x1325xh65 mm

FR Bac gastronorm 1/3 h65 mm

NL Gastronorm bak 1/3 h65 mm

1/3-100 — 16,Eur

175x325xh100 mm

FR Bac gastronorm 1/3 h100 mm

NL Gastronorm bak 1/3 h100 mm

1/3-150 — 24,Eur

175x325xh150 mm

FR Bac gastronorm 1/3 h150 mm

NL Gastronorm bak 1/3 h150 mm

1/3-200 — 27,Eur

175x325xh200 mm

FR Bac gastronorm 1/3 h200 mm

NL Gastronorm bak 1/3 h200 mm

1/4-40 — 9,Eur

265x162xh40 mm

FR Bac inox Gastronorm 1/4 h40 mm

NL R.V.S. Gastronorm bak 1/4 h40 mm

Gastronorm Containers

Diamond

1/4-65 — 9,Eur

265x162xh65 mm

FR Bac gastronorm 1/4 h65 mm

NL Gastronorm bak 1/4 h65 mm

1/4-100 — 12,Eur

265x162xh100 mm

FR Bac gastronorm 1/4 h100 mm

NL Gastronorm bak 1/4 h100 mm

1/4-150 — 19,Eur

265x162xh150 mm

FR Bac gastronorm 1/4 h150 mm

NL Gastronorm bak 1/4 h150 mm

1/4-200 — 22,Eur

265x162xh200 mm

FR Bac gastronorm 1/4 h200 mm

NL Gastronorm bak 1/4 h200 mm

1/6-65 — 7,Eur

176x162xh65 mm

FR Bac gastronorm 1/6 h65 mm

NL Gastronorm bakken 1/6 h65 mm

1/6-100 — 10,Eur

176x162xh100 mm

FR Bac gastronorm 1/6 h100 mm

NL Gastronorm bak 1/6 h100 mm

1/6-150 — 14,Eur

176x162xh150 mm

FR Bac gastronorm 1/6 h150 mm

NL Gastronorm bak 1/6 h150 mm

1/9-65 — 6,Eur

176x108xh65 mm

FR Bac gastronorm 1/9 h65 mm

NL Gastronorm bak 1/9 h65 mm

1/9-100 — 10,Eur

176x108xh100 mm

FR Bac gastronorm 1/9 h100 mm

NL Gastronorm bak 1/9 h100 mm

2/1-20 — 38,Eur

650x530xh20 mm

FR Bac inox h20 mm gastronom - cap. 6,5L

NL Gastronorm bak in inox h20 mm-cap. 6,5L

2/1-40 — 41,Eur

650x530xh40 mm

FR Bac inox h40 mm gastronorm -cap,10,2L

NL Gastronrom bak in inox h40 mm -cap.10,2L

2/1-65 — 46,Eur

650x530xh65 mm

FR Bac inox h65 mm gastronorm - cap.18,8L

NL Gastronorm bak in inox h65 mm -cap.18,8L

2/1-100 — 57,Eur

650x530xh100 mm

FR Bac inox h. 100mm gastronorm - cap. 28,9l.

NL Gastronorm bak in inox h. 100mm - cap. 28,9l.

2/1-150 — 69,Eur

650x530xh150 mm

FR Bac inox h. 150mm gastronorm - cap. 43,1l.

NL Gastronorm bak in inox h. 150mm - cap. 43,1l.

2/1-200 — 77,Eur

650x530xh200 mm

FR Bac inox h200mm gastronorm-cap.58,4L.

NL Gastoronom bak in inox h200mm - cap.58,4L.

2/3-40 — 16,Eur

353x325xh40 mm

FR Bac inox h. 40mm gastronorm - cap. 3,1l.

NL Gastronorm bak in inox h. 40mm - cap. 3,1l.

2/3-65 — 18,Eur

353x325xh65 mm

FR Bac inox h. 65mm gastronorm - cap. 5,6l.

NL Gastronorm bak in inox h. 65mm - cap. 5,6l.

2/3-100 — 23,Eur

353x325xh100 mm

FR Bac inox h. 100mm gastronorm - cap. 9,1l.

NL Gastronorm bak in inox h. 100mm - cap. 9,1l.

2/3-150 — 34,Eur

353x325xh150 mm

FR Bac inox h. 150mm gastronorm - cap. 13,2l.
NL Gastronorm bak in inox h. 150mm - cap. 13,2l.

2/3-200 — 48,Eur

353x325xh200 mm

FR Bac inox h. 200mm gastronorm - cap. 18,3l.
NL Gastronorm bak in inox h. 200mm - cap. 18,3l.

1/1P-40 — 25,Eur

530x325xh40 mm

FR Bac gastronorm perforé 1/1 h40 mm
NL Gastronorm geperforeerde bak 1/1 h40 mm

1/1P-65 — 25,Eur

530x325xh65 mm

FR Bac gastronorm perforé 1/1 h65 mm
NL Gastronorm geperforeerde bak 1/1 h65 mm

2/1P-65 — 48,Eur

650x530xh65 mm

FR Bac gastronorm inox fond perfore h65 mm
NL Rvs gastronorm geperforeede bak h65mm

2/3P-65 — 20,Eur

353x325xh65 mm

FR Bac gastronorm perforé 2/3 h65 mm
NL Gastronorm geperforeerde bak 2/3 h65mm

1/1-C — 19,Eur

530x325 mm

FR Couvercle inox avec poignée standard 1/1
NL Deksel in inox met handgreep standaard 1/1

1/2-C — 11,Eur

265x325 mm

FR Couvercle inox avec poignée standard 1/2
NL Deksel in inox met handgreep standaard 1/2

1/3-C — 8,Eur

175x325 mm

FR Couvercle inox avec poignée standard 1/3
NL Deksel in inox met handgreep standaard 1/3

1/4-C — 7,Eur

265x162 mm

FR Couvercle inox avec poignée standard 1/4
NL Deksel in inox met handgreep standaard 1/4

1/6-C — 5,Eur

176x162 mm

FR Couvercle inox avec poignée standard 1/6
NL Deksel in inox met handgreep standaard 1/6

1/9-C — 4,Eur

176x108 mm

FR Couvercle inox avec poignée standard 1/9
NL Deksel in inox met handgreep standaard 1/9

2/3-C — 14,Eur

354x325 mm

FR Couvercle inox avec poignée standard 2/3
NL Deksel in inox met handgreep standaard 2/3

1/2-L — 6,Eur

325x20 mm

FR Barette de soutien bac GN bain-marie 325 mm
NL Steun voor GN bakken in bain-marie 325 mm

1/1-L — 6,Eur

530 mm

FR Barette de soutien bac GN bain-marie 530 mm
NL Steun voor GN bakken in bain-marie 530 mm

Diamond

DEMANDEZ LE VÔTRE...

Diamond Europe s'engage à offrir des solutions innovantes et performantes pour les professionnels. Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter nos trois nouveaux catalogues : Silver, Gold et Platinum.

Ces catalogues marquent le début d'une nouvelle ère pour la marque Diamond®. Découvrez une sélection de matériel soigneusement élaborée pour répondre à toutes vos exigences, avec toujours la même passion pour l'excellence et l'innovation.

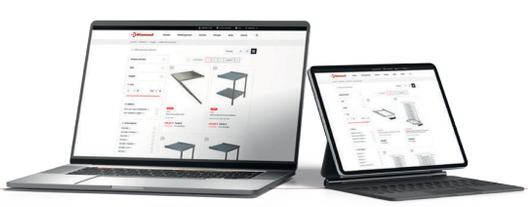
Diamond Europe, votre partenaire depuis 1985.

VRAAG DE UWE...

Diamond Europe verbindt zich ertoe vernieuwende en performante oplossingen te bieden voor professionals. Vandaag stellen wij u met trots onze drie nieuwe catalogi voor: Silver, Gold en Platinum.

Deze catalogi luiden een nieuw tijdperk in voor het merk Diamond®. Ontdek een zorgvuldige selectie van apparatuur die voldoet aan al uw eisen, met nog steeds dezelfde passie voor uitmuntendheid en innovatie.

Diamond Europe, uw partner sinds 1985.



Retrouvez tous nos produits
et accessoires sur notre site
www.diamond-eu.com

U vindt al onze producten
en accessoires op onze website
www.diamond-eu.com

Diamond

Hospitality - Cleaning

Hospitality - Cleaning

CSN-B2W

1 173,Eur

1070x550xh820 mm

(FR) **Chariot de service 2 niveaux en bois "wengé", tablette dressage**
- Structure en bois massif. Tablettes en contreplaqué.
- Roulettes pivotantes, diam. : 10 cm.
- Capacité totale de 40 kg.
- Rebord extractible est fourni en standard.

20 kg

0.87 m3

(NL) **Serveerwagen, 2 niveau's hout "wengé", dresseertablet**
- Massief houten frame. Planken van multiplex.
- Zwenkwielen, diam. 10cm.
- Totale capaciteit 40kg.
- Uittrekbare rand wordt standaard meegeleverd.

CSN-B3W

1 235,Eur

1070x550xh820 mm

(FR) **Chariot de service 3 niveaux en bois "wengé", tablette dressage**

(NL) **Serveerwagen, 3 niveau's hout "wengé", dresseertablet**

28 kg

0.87 m3

BX-CSNW

887,Eur

940x530xh290 mm

(FR) **Présentoir avec coupole (5x 1/3 +5x 1/6 65 mm) "wengé"**

(NL) **Dienblad met koepel (5x 1/3 +5x 1/6 65 mm) "wengé"**
- FOR : CSN-B2W, CSN-B3W

28 kg

0.87 m3

CRL/3W

1 060,Eur

650x650xh800 mm

(FR) **Chariot rond pour bouteilles, 3 niveaux bois "wengé"**
- Structure en bois massif vapeur. 3 tablettes contreplaquées.
- Rebords latéraux pliables. Roulettes pivotantes, diam. : 80 mm.

20 kg

0.35 m3

(NL) **Ronde kar voor flessen, 3 niveau's hout "wengé"**
- Structuur in massief hout. 3 multiplex planken.
- Opklapbare zijranden. Zwenkwielen, diam. 80mm.

GPC/CHWS

369, Eur

710x460xh780 mm

15 kg

0.07 m3

(FR) **Chariot guéridon, pieds en bois, 2 niveaux "wengé"**
- Structure en bois massif.
- Tablettes en mélaminé.
- Tablette supérieure avec pare-chocs périmétrique en caoutchouc.
- Finition en "wengé".
- Roulettes pivotantes, diam. : 9,5 cm.
- Capacité totale de 40 kg.
- Rebord extractible est fourni en standard.

(NL) **Dienstwagen, houten poten, 2 niveau's, "wengé"**
- Structuur van massief hout.
- Legborden in melamine.
- Bovenste legbord met rubberen stootrand.
- Afwerking in wengé.
- Zwenkwielen, diam. 9,5 m.
- Totale capaciteit 40kg.
- Uittrekbare rand standaard meegeleverd.

MD/48-145W

1 204, Eur

480x480xh1450 mm

49 kg

0.49 m3

(FR) **Meuble de service, 1 tiroir, 1 trémie, "Wengé"**
- Structure en mélamine wengé.
- Tiroirs à couverts coulissants avec séparateurs.
- Bords protégés par des bandes pare-chocs en caoutchouc.
- Monté sur roulettes, diam. : 50 mm.
- Deux étagères.
- 1 trémie pour linge.

(NL) **Dienstmeubel, 1 besteklade, 1 containerlade, "Wengé"**
- "Wengé" melamine structuur.
- Schuifbare bestekladen met verdelers.
- Randen beschermd door rubberen bumpers.
- Gemonteerd op wielen, diam. 50mm.
- Twee planken.
- 1 trechter voor wasgoed.

MC/145W

1 214, Eur

940x480xh1450 mm

82 kg

0.76 m3

(FR) **Meuble de service, 2 tiroirs, 2 portes, "Wengé"**
- Structure en mélamine wengé.
- Tiroirs à couverts coulissants avec séparateurs.
- Monté sur roulettes, diam. : 5 mm.
- Deux armoires avec étagère au milieu.
- 2 étagères.

(NL) **Dienstmeubel, 2 bestekladen, 2 deuren "Wengé"**
- "Wengé" melamine structuur.
- Schuifbare besteklades met verdelers.
- Gemonteerd op wielen, diam. 5mm.
- Twee kasten met plank in het midden.
- 2 planken.

CF/2FW

1 846,Eur

500xh800 mm

30 kg

0.45 m3

(FR) **Chariot de flambage, 2 feux gaz, "Wengé", roues 2 avec freins**

- Châssis en bois mélaminé "wengé".
- En façade : 1 tiroir, armoire pour la bonbonne, placard pour les assiettes.
- 2 brûleurs à gaz propane-butane, 2 vannes de régulation.
- Tablette latérale rabattable, porte-bouteilles en acier chromé.
- 4 roues pivotantes Ø 125, 2 avec freins.
- NB : livré sans bonbonne ni détendeur.

(NL) **Flambeerwagen, 2 gasbranders, "Wengé", wielen 2 met rem**

- "Wengé" melamine houten frame.
- Voor: 1 lade, kast voor de gasfles, kast voor de borden.
- 2 propaan-butaan gasbranders, 2 regelkleppen.
- Opklapbare zijplank, flessenhouder in chroomstaal.
- 4 zwenkwielen Ø 125, waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder cilinder en drukregelaar.

CVV/C

1 311,Eur

(FR) **Chariot pour valises & vestiaire "chromé", 2 roues à freins**
- Structure en acier tubulaire, Ø 40 mm, finition chromée.
- Moquette couleur de base "noire", 4 roues Ø 160mm, 2 sur freins.
- Bords protégés par des bandes pare-chocs en caoutchouc noir.

(NL) **Wagen voor koffers & vestiaire "verchroomd", 2 wielen met remmen**
- Structuur in stalen buizen, Ø 40mm, verchroomde afwerking.
- Tapijt in "zwarte" basiskleur, 4 wielen Ø 160mm, 2 met remmen.
- Randen die door zwarte rubberstroken worden beschermd.

986x590xh1890 mm

45 kg

1.26 m3

CVV/D

1 574,Eur

(FR) **Chariot pour valises & vestiaire "doré," 2 roues à freins**
(NL) **Wagen voor koffers & vestiaire "verguld", 2 wielen met remmen**

986x590xh1890 mm

45 kg

1.26 m3

PVD/C

137,Eur

(FR) **Porte-vêtements sur roulettes démontables, chromé**
- Structure tubulaire en acier "finition chromée". Roulettes pivotantes (Ø 95 mm).
- Rail pour cintres, longueur (1500 mm), avec extensions de 300 mm chacun.

(NL) **Kleding betrekking op uitneembare rolletjes, verchroomd**
- Stalen buisvormige structuur met "verchroomde afwerking". Zwenkwielen (Ø 95mm).
- Rail voor kleerhangers, lengte (1500mm), met verlengstukken van elk 300mm.

1540x520xh1540 mm

11 kg

0.1 m3

CTV/2P

791,Eur

(FR) **Chariot transfert valises, double poignée**
- Structure en tube d'acier, couleur aluminium.
- Base en bois avec protection en caoutchouc antidérapant.
- Roues Ø 200 mm, deux fixes et deux pivotantes.

(NL) **Wagen overdracht koffers, dubbele handvat**
- Opbouw in stalen buis, aluminiumkleurig.
- Houten basis met antislip rubberen bescherming.
- Ø 200mm wielen, twee vaste en twee zwenkwielen.

1440x660xh950 mm

49 kg

0.43 m3

CVA/E

612,- Eur

890x640xh1020 mm

14 kg

0.62 m3

(FR) **Chariot pour valises, "encastrable"**

- Structure en acier tubulaire chromé.
- Panier en fils chromés.
- Deux roues fixes, Ø 200 mm, deux roues pivotantes, Ø 125 mm.
- Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, les chariots peuvent être montés ensemble pour économiser de l'espace.

(NL) **Wagen voor koffers, "ingebouwd"**

- Structuur van verchroomde stalen buizen.
- Mand gemaakt van verchroomde draden.
- Twee vaste wielen, Ø 200mm, twee zwenkwielen, Ø 125mm.
- Wanneer ze niet in gebruik zijn, kunnen de trolleys samen worden gemonteerd om ruimte te besparen.

SP10/R

936,Eur

400x215xh475 mm

1.3 kW

230/1N 50-60Hz

25 kg

0.1 m3

(FR) **Chauffe-plats, 10 plaques**

- Châssis en acier inoxydable. Plaque en alliage spécial qui garantit une capacité d'accumulation de chaleur optimale (15 min. de préchauffage pour 45 min. de maintien en température). Poignées athermiques.
- Surface utile par plaque : 270x150 mm.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", régulation par thermostat de 0 à 90°C.

(NL) **Bordenverwarmer, 10 platen**

- Roestvrij stalen frame. Speciale legeringsplaat die een optimale warmteopslagcapaciteit garandeert (15 min. voorverwarming voor 45 min. temperatuurbehoud). Athermische handgrepen.
- Nuttige oppervlakte per plaat: 270x150 mm.
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden in "incoloy", behandeld in roestvrij staal, geregeld door een thermostaat van 0 tot 90°C.

TH/500

306,Eur

500x350xh60 mm

0.25 kW

230/1N 50-60Hz

5 kg

0.01 m3

(FR) **Top chauffant en inox**

- Structure en tôle d'acier inoxydable.
- Chauffage par résistance électrique.
- Thermostat réglable de 30 à 90°C.
- Pieds en caoutchouc.

(NL) **Verwarmde R.V.S. top**

- Roestvrij staalplaatstructuur.
- Verwarming door elektrische weerstand.
- Instelbare thermostaat van 30 tot 90°C.
- Rubberen voeten.

TH/920

442,Eur

920x520xh60 mm

0.6 kW

9 kg

0.02 m3

(FR) **Top chauffant en inox**
(NL) **Verwarmde R.V.S. top**

TM-5H

1 155,Eur

289x416xh387 mm

1.34 kW

230/1N 50-60Hz

16 kg

0.1 m3

(FR) **Grille pain à convoyeur**

- Production : 3 tranches par minute.
- Bouton à sélection (4 fonctions), vitesse du convoyeur réglable.
- Ouverture de 186xh88 mm, rack avant et arrière démontable.
- Moteur lubrifié en permanence, éléments de chauffe à "serpentins".
- Plaque de déchargement et collecteur de miettes démontable pour nettoyage.

(NL) **Toaster met lopende band**

- Productie: 3 sneetjes per minuut.
- Selectieknop (4 functies), instelbare bandsnelheid.
- 186xh88 mm opening, verwijderbare voor- en achterrekken.
- Permanent gesmeerde motor, zigzaggende verwarmingselementen.
- Afvoerplaat en kruimelvanger uitneembaar voor reiniging.

FU-6P/N

469,Eur

215x430xh255 mm

1.2 kW

230/1N 50-60Hz

5 kg

0.06 m3

(FR) **Cuiseur à oeufs électrique**

- Cuve GN 1/3, livrée avec 6 paniers spécifiques numérotés.
- Poignées latérales athermiques et couvercle inox.
- Résistance de chauffe, hors cuve (type bain-marie).
- Interrupteur ON/OFF et thermostat de 0°C à 100°C, avec limiteur.

(NL) **Elektrischer eierkoker met 6 manden**

- GN 1/3 kuip, geleverd met 6 specifieke manden, genummerd.
- Athermische handgrepen aan de zijkant en roestvrijstalen deksel.
- Verwarmingsweerstand, buiten de kuip (type bain-marie).
- Aan/uit schakelaar en thermostaat van 0°C tot 100°C, met begrenzer.

TPV/C

143,Eur

(FR) **Tréteau pliant pour valise, chromé**
- Structure tubulaire en acier pliable (Ø 20 mm), finition chromée et rail arrière. Pieds en caoutchouc. Ceintures amovibles en PVC noir.

(NL) **Opvouwbaar bagagerek, verchroomd**
- Opvouwbare stalen buisvormige structuur (Ø 20mm), verchroomde afwerking en achterste geleiders. Rubberen voeten. Afneembare zwarte PVC-banden.

560x400xh590 mm

5 kg

0.11 m3

TPV/D

158,Eur

(FR) **Tréteau pliant pour valise, doré**
(NL) **Opvouwbaar bagagerek, verguld**

560x400xh590 mm

5 kg

0.11 m3

TDR/SCN

644,Eur

(FR) **Table de service Ø 800 mm, service chambre**
- Structure en acier inox tubulaire. Possibilité de faire pivoter le haut de 90°.
- Top arrondi en mélamine noire Ø 800 mm avec pliage côté volets.

(NL) **Tafel van dienst Ø 800 mm, kamerdienst**
- Roestvrij stalen buizenframe. Bovenkant kan 90° gedraaid worden.
- Rond blad van zwart melamine Ø 800mm, met opklapbare zijkant.

540x800xh780 mm

18 kg

0.09 m3

CT/SC

606,Eur

(FR) **Coffret thermique électrique en inox pour TDR/SC**
(NL) **Thermische R.V.S. koffer, electrisch, voor TDR/SC**

460x450xh520 mm

0.4 kW

15 kg

0.21 m3

CMB/1

607,Eur

(FR) **Chariot pour remplissage minibars**
- Structure tubulaire en acier inoxydable.
- Livré avec 3 étagères (en PVC) amovibles, avec bord (pour bouteilles Ø 65 mm).
- Pare-chocs en caoutchouc gris.
- Roulettes pivotantes, Ø 125 mm.

(NL) **Wagen voor aanvulling van minibars**
- Roestvrijstalen buisvormige structuur.
- Geleverd met 3 afneembare legborden (PVC), met rand (voor flessen Ø 65mm).
- Grijze rubberen bumpers.
- Zwenkwielen, Ø 125mm.

730x470xh1020 mm

26 kg

0.25 m3

CMB/2

1 265,Eur

1000x640xh1250 mm

(FR) **Chariot fermé pour remplissage minibars**
- Structure en acier avec trois étagères réglables.
- Support amovible en PVC pour bouteilles.
- Portes s'ouvrent jusqu'à 180°, serrure à clef.
- Pare-chocs en caoutchouc gris non-marquant.
- Roulettes pivotantes (Ø 160 mm), 2 pivotantes, 2 fixes.

51 kg

0.89 m3

(NL) **Gesloten wagen voor aanvulling van minibars**
- Stalen structuur met drie verstelbare planken.
- Afneembare PVC houder voor flessen.
- Deuren openen tot 180°, sleutelslot.
- Niet-markerende grijze rubberen bumpers.
- Zwenkwielen (Ø 160mm), 2 zwenkwielen, 2 vaste.

C2SL/1-NC

803,Eur

810x1200xh1370 mm

(FR) **Chariot à linge inox, 4 niveaux, avec 2 sacs - chêne foncé**
- Roulettes pivotantes, Ø 125 mm.
- Cadre tubulaire en acier inoxydable, 4 tablettes en mélamine "chêne foncé".
- Bras pliant pour le soutien des sacs, avec 2 sacs à linge.
- Pare-chocs en PVC dans les coins.

28 kg

0.23 m3

(NL) **Inox wagen voor wasgoed, 4 niveaus, met 2 zakken - donkere eik**
- Zwenkwielen, Ø 125mm.
- Roestvrij stalen buizenframe, 4 legplanken van donker eiken melamine.
- Uitklapbare arm voor ondersteuning van de tas, met 2 linnenzakken.
- PVC stootranden in de hoeken.

C2SL/2-NC

1 275,Eur

1070x520xh1340 mm

(FR) **Chariot à linge inox, 4 niveaux, 2 sacs -chêne foncé**
- Roulettes pivotantes, Ø 140 mm.
- Cadre tubulaire en acier inoxydable, 4 tablettes en mélamine "chêne foncé".
- Bras pliant pour le soutien des sacs, Avec 2 sacs à linge.
- Pare-chocs en PVC dans les coins.

48 kg

1.3 m3

(NL) **Inox wagen voor wasgoed, 4 niveau's, 2 zakken - donkere eik**
- Zwenkwielen, Ø 140mm.
- Roestvrij stalen buizenframe, 4 legplanken van donker eiken melamine.
- Uitklapbare arm voor ondersteuning van de tas, met 2 linnenzakken.
- PVC stootranden in de hoeken.

MAX-10/R2

1 452,Eur

150x430xh460 mm

14 kg

0.12 m3

(FR) **Poste de nettoyage, enrouleur automatique 10m.**

- Modèle à fixation murale, placé à une hauteur de 1,50 m du sol.
- Système à enrouleur automatique.
- Poignée de type pistolet et gâchette dotée d'un système "no-drip".
- Pression maximale d'utilisation de 8,5 bars et température 60°C.
- Débit d'eau : 12 litres/min.
- Carrosserie en acier inox 18/10 mm AISI 304 (finition brossée).NB : livré sans "robinet mélangeur" de raccordement.

(NL) **Reinigingshaspel, automatische oproller 10m.**

- Wandmodel, geplaatst op een hoogte van 1,50 m boven de grond.
- Automatisch oprolsysteem.
- Pistoolhandgreep en trekker met "no-drip" systeem.
- Maximale werkdruk van 8,5 bar en temperatuur 60°C.
- Waterdebiet 12 liter/min.
- Frame in roestvrij staal 18/10 AISI 304 (geborstelde afwerking).N.B.: geleverd zonder "mengkraan"-aansluiting.

MAX-15/R2

1 755,Eur

150x520xh550 mm

18 kg

0.13 m3

(FR) **Poste de nettoyage, enrouleur automatique 15m.**

- Modèle à fixation murale, placé à une hauteur de 1,50 m du sol.
- Système à enrouleur automatique.
- Poignée de type pistolet et gâchette dotée d'un système "no-drip".
- Pression maximale d'utilisation de 8,5 bars et température de 60°C.
- Débit d'eau : 12 litres/min.
- Carrosserie en acier inox 18/10 AISI 304 (finition brossée).NB : livré sans "robinet mélangeur" de raccordement.

(NL) **Reinigingshaspel, automatische oproller 15m.**

- Wandmodel, geplaatst op een hoogte van 1,50m boven de grond.
- Automatisch oprolsysteem. -Pistoolhandgreep en trekker met "no-drip" systeem.
- Maximale werkdruk van 8,5 bar en temperatuur 60°C.
- Waterdebiet 12 liter/min.
- Frame in roestvrij staal 18/10 AISI 304 (geborstelde afwerking).N.B.: geleverd zonder "mengklep"-aansluiting.

SRB-15

122,Eur

(FR) **reservoir à detergent poste de nettoyage**

(NL) **reinigingsstation voor detergententanks**

1 kg

0.02 m3

MID-6/R2

1 126,Eur

80x380xh380 mm

5 kg

0.08 m3

(FR) **Poste de nettoyage, enrouleur automatique 6m.**

- Modèle à fixation murale, placé à une hauteur de 1,50 m du sol.
- Système à enrouleur automatique.
- Poignée de type pistolet et gâchette dotée d'un système "no-drip".
- Pression maximale d'utilisation de 8,5 bars et température 60°C.
- Débit d'eau : 10 litres/min.
- Carrosserie en acier inox 18/10 mm AISI 304 (finition brossée).NB : livré sans "robinet mélangeur" de raccordement.

(NL) **Reinigingshaspel, automatische oproller 6m.**

- Wandmodel, geplaatst op een hoogte van 1,50m boven de grond.
- Automatisch oprolsysteem.
- Pistoolhandgreep en trekker met "no-drip" systeem.
- Maximale werkdruk van 8,5 bar en temperatuur 60°C.
- Waterdebiet 12 liter/min.
- Frame in roestvrij staal 18/10 AISI 304 (geborstelde afwerking).N.B.: geleverd zonder "mengkraan"-aansluiting.

SRB-15

122,Eur

(FR) **reservoir à detergent poste de nettoyage**

(NL) **reinigingsstation voor detergententanks**

1 kg

0.02 m3

DO-R/MT

446,Eur

228x110xh115 mm

5 kg

0.08 m3

(FR) **Douchette avec enrouleur automatique 1,8m.**

- Système à enrouleur automatique.
- Pression maximale d'utilisation de 6 bars et température 60°C.
- Débit d'eau : 11 litres/min.
- Carrosserie en acier inox 18/10 mm AISI 304 (finition brillante brossée).NB : livré sans "robinet mélangeur" de raccordement.

(NL) **Sproeier met automatische haspel 1,8m.**

- Automatisch terugspoelsysteem.
- Maximale werkdruk van 6 bar en temperatuur 60°C.
- Waterdebiet 11 liter/min.
- Omkasting in roestvrij staal 18/10 AISI 304 (glanzend geborstelde afwerking).N.B.: geleverd zonder "mengklep"-aansluiting.

OVEN-CL

81,Eur

210x270xh340 mm

(FR) **Détergent lavage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG**
- Détergent de lavage, spécifique pour fours vapeur ou convection, autonettoyants

(NL) **Wasmiddel product voor ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG**
- Detergent specifiek voor convectie ovens, zelfreinigend, compleet met reinigingsmiddel.

10 kg

0.02 m3

OVEN-RI

96,Eur

210x270xh340 mm

(FR) **Produit rinçage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG**
- Produit de rinçage, convient pour les fours autonettoyants en tant que neutralisant de l'alcalinité résiduelle après le rinçage.

(NL) **Spoelmiddel product voor ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG**
- Spoelproduct, is geschikt voor zelfreinigende ovens als neutraliseerder van de alkalische resten na het spoelen.

10 kg

0.02 m3

WASH-SP

61,Eur

210x270xh340 mm

(FR) **Détergent liquide lave-verres & lave-vaiselles - Eau adoucie - 2BDx5 LT/6KG**
- Détergent pour lave-vaisselle industriel ayant une faible puissance moussante, avec des caractéristiques d'un séquestrant. Il fonctionne sur tous les types de saleté et peut être utilisé avec tout type de machine.

(NL) **Vloeibaar wasmiddel glazenwassers & vaatwasser - Zacht water - 2BDx5 LT/6KG**
- Vaatwasmiddel voor industriële vaatwassers, laag schuimend, met speciale reinigingseigenschappen. Het werkt op alle type van vervuiling en kan gebruikt worden bij alle types van machines.

12 kg

0.02 m3

WASH-PL

80,Eur

210x270xh340 mm

(FR) **Détergent liquide lave-verres & lave-vaiselles - Eau dure - 2 BDx5 LT/6KG**
- Détergent pour lave-vaisselle industriel ayant une faible puissance moussante, avec des caractéristiques d'un séquestrant. Il fonctionne sur tous les types de saleté et peut être utilisé avec tout type de machine.

(NL) **Vloeibaar wasmiddel glazenwassers & vaatwasser - Hard water - 2 BDx5 LT/6KG**
- Vaatwasmiddel voor industriële vaatwassers, laag schuimend, met speciale reinigingseigenschappen. Het werkt op alle type van vervuiling en kan gebruikt worden bij alle types van machines.

1 kg

0.02 m3

WASH-RI

46,Eur

210x270xh340 mm

(FR) **Produit rinçage lave-verres & lave-vaiselles - 2 BD. x 5 KG**

- Produit de rinçage, adapté à tout type de lave-vaisselle. Utilisé dans la phase de rinçage il assure un essorage parfait des couverts, verres, vaisselle, etc. Empêche la formation de calcaire, neutralise l'alcalinité résiduelle.

10 kg

(NL) **Spoelmiddel glazenwassers & vaatwassers - 2 BD. x 5 KG**

- Spoelproduct, is een zelfdrogend product, aangepast aan alle type vaatwassers. Bij gebruik gedurende de spoelcyclus, geeft hij de zekerheid van een perfecte droging van bestek, glazen, vaatwerk, enz. Zal vorming van kalk verhinderen, neutraliseert alkalische resten.

0.02 m3

DECA-GR

97,Eur

210x270xh340 mm

(FR) **Produit décarboniseur et degraisseur pour fours, grills, plaques de cuisson - 2 BD. x 5 LT/6,25 KG + PULV. (+ Pulvérisateur)**

- Produit décarboniseur et fortement dégraissant pour usage professionnel afin d'éliminer la graisse de cuisson ou dépôts carbonisés cuits par: fours, plaques, grilles, rôtissoires, friteuses, plaques de cuisson, etc.

11 kg

(NL) **Ontkolingsmiddel en ontvetter voor ovens, grillen, kookplaten - 2 BD. x 5 LT/6,25 KG + PULV. (+ Verstuiver)**

- Productafsluitmiddel en ontvettend detergent voor professioneel gebruik om bakvet en gecarboniseerd aanbakkingen te verwijderen bij: ovens, platen, grills, spitten, friteuses, kookplaten, enz.

0.02 m3

DESI-IC

65,Eur

210x270xh340 mm

(FR) **Désincrustant industriel pour boiler, cuves - 2 BD. x 5 LT/5,5 KG**

- Désincrustant liquide à haute concentration. Il contient un inhibiteur de corrosion et des agents spéciaux pour faciliter l'élimination du calcaire.

11 kg

(NL) **Industrieel ontkalker reinigingsmiddel voor boilers, kuipen - 2 BD. x 5 LT/5,5 KG**

- Vloeibaar ontkalkingsmiddel met hoge concentratie. Omvat een corrosie-remmende samenstelling evenals speciale eigenschappen om kalkvorming te verhinderen.

0.02 m3

POLIS-SS

48,Eur

170x170xh300 mm

(FR) **Produit polissage surface en acier inox 4 FL. x 1 KG**

- Produit polissage désinfectant, légèrement parfumé formulé pour le nettoyage et l'entretien des surfaces en acier inoxydable, pour les faire briller à nouveau.

4 kg

(NL) **Polijstproduct voor RVS oppervlakte 4 FL. x 1 KG**

- Polijstproduct is een desinfecteerder, licht geparfumeerd voor de reiniging van inox oppervlaktes, om hen opnieuw te doen glanzen.

0.02 m3

UNIV-SG

68,Eur

210x270xh340 mm

(FR) **Détergent dégraissant universel, industriel et concentré - 2 BD. x 5 KG**

- Détergent dégraissant et désinfectant universel, pour un usage professionnel, qui élimine tout type de salissures présentes sur toutes les surfaces dans la cuisine; UNIV-SG est sans danger pour les équipements destinés au contact alimentaire (HACCP).

10 kg

0.02 m3

(NL) **Universeel ontvetting wasmiddel, industrieel en geconcentreerd - 2 BD. x 5 KG**

- Universeel ontvettend en desinfecterend detergent, voor professioneel gebruik, die alle vormen van vervuiling zal verwijderen die aanwezig zijn op oppervlaktes in de keuken; UNIV-SG is zonder enig gevaar voor materiaal dat in contact komt met voedingsmiddelen (HACCP).

REGEN-SS

65,Eur

250x250xh300 mm

(FR) **Produit traitement surface en acier inox 9 FL. x 1 KG**

- Produit dégraissant pour un usage professionnel, pour enlever la saleté graisseuse dans la cuisine, mais surtout pour polir toute surface en acier inoxydable poli ou satiné comme tables, hottes, intérieurs des cellules de réfrigération, trancheuses, chariots, etc.; dégraisse parfaitement et fait à nouveau briller la surface.

9 kg

0.02 m3

(NL) **Behandelingsproduct voor RVS oppervlakte 9 FL. x 1 KG**

- Ontvettende detergent polijstende ontsmetting voor professioneel gebruik, om vethoudende bevuiling te verwijderen in de keuken, maar vooral om het polijsten van gepolierde of matte stalen oppervlaktes zoals tafels, dampkappen, binnenkant koelcellen, snijmachines, serveerwagens, enz. ...; ontvet perfect en laat het oppervlakte terug glanzen als een spiegel zoals het zilver zou zijn.

BRILL-SS

26,Eur

170x170xh300 mm

(FR) **Produit de finition surface acier inox- 1 FL. x 1 KG**

- Produit de finition et de protection générale, destiné à être utilisé sur des surfaces en acier inoxydable satiné, métaux, bois, laminé, plastique, etc. s'évapore rapidement, n'attire pas la saleté et laisse une pellicule de lubrifiant et brillant.

1 kg

0.01 m3

(NL) **Afwerkingsmiddel voor RVS oppervlakte - 1 FL. x 1 KG**

- Afwerkingsproduct polierend en efficiënt detergent met een algemene bescherming, geschikt om te gebruiken bij gesatineerde werkoppervlaktes, metalen, hout, laminaat, kunststof, enz. ... verdampt snel en is vuilafstotend en laat een voedende en glanzende film na.

Diamond

DEMANDEZ LE VÔTRE...

Diamond Europe s'engage à offrir des solutions innovantes et performantes pour les professionnels. Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter nos trois nouveaux catalogues : Silver, Gold et Platinum.

Ces catalogues marquent le début d'une nouvelle ère pour la marque Diamond®. Découvrez une sélection de matériel soigneusement élaborée pour répondre à toutes vos exigences, avec toujours la même passion pour l'excellence et l'innovation.

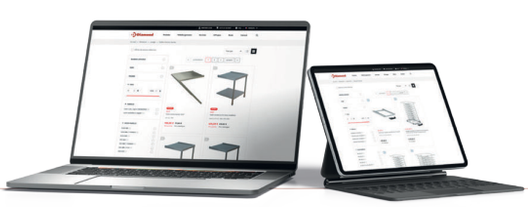
Diamond Europe, votre partenaire depuis 1985.

VRAAG DE UWE...

Diamond Europe verbindt zich ertoe vernieuwende en performante oplossingen te bieden voor professionals. Vandaag stellen wij u met trots onze drie nieuwe catalogi voor: Silver, Gold en Platinum.

Deze catalogi luiden een nieuw tijdperk in voor het merk Diamond®. Ontdek een zorgvuldige selectie van apparatuur die voldoet aan al uw eisen, met nog steeds dezelfde passie voor uitmuntendheid en innovatie.

Diamond Europe, uw partner sinds 1985.



Retrouvez tous nos produits
et accessoires sur notre site
www.diamond-eu.com

U vindt al onze producten
en accessoires op onze website
www.diamond-eu.com

Diamond

Coffee bar - Tea room

Coffee bar - Tea room

COMPACT LINE PLUS

(FR) Machines à café

- Groupe réalisé en laiton (finition chromée), thermie garantie, avec pré-infusion, électrovanne pour chaque groupe. Programme de nettoyage automatique des groupes.
- Robinet d'eau chaude, pour thés, tisanes, etc.
- Chaudière en cuivre, avec échangeur thermique pour chaque groupe, double sonde de contrôle pour éviter le chauffage à sec, chauffage par résistance électrique, contrôle du niveau d'eau automatique, dispositif d'alarme visuel (touches du clavier clignotantes).
- Chauffe-tasses supérieur avec un treillis amovible antibactérien et lavable en machine.
- Aimant anticalcaire placé à la sortie de l'échangeur thermique de chaque groupe.
- Motopompe incorporée, manomètre analogique permettant de visualiser la pression.
- Interrupteur général on/off, avec voyant lumineux.
- Tablette inférieure munie d'une décharge, avec grilles supérieures amovibles le tout réalisé en acier inox, entretien aisé.
- Carrosserie réalisée en acier inox et acier peint. 4 pieds inférieurs réglables.

(NL) Koffiemachines

- Eenheid gemaakt van messing (verchroomd), gegarandeerde warmte, met voorinfusie, magneetventiel voor elke eenheid. Automatisch programma voor het reinigen van de groepen.
- Warmwaterkraan, voor thee, kruidenthee, enz...
- Koperen boiler, met warmtewisselaar voor elke groep, dubbele controlesonde om droge verwarming te voorkomen, elektrische weerstand verwarming, automatische waterstandregeling, visuele alarminstallatie (indicatielampje).
- Bovenste kopjeswarmer met uitneembaar antibacterieel raster en wasbaar in de machine.
- Antikalkmagneet geplaatst aan de uitgang van de warmtewisselaar van elke ingebouwde motorpompunit, analoge manometer om de druk te visualiseren.
- Hoofdschakelaar aan/uit, met indicatielampje.
- Onderste plank met afvoer, met verwijderbare bovenroosters, allemaal van roestvrij staal, gemakkelijk te onderhouden.
- Frame van roestvrij staal en gelakt staal. 4 verstelbare poten.

AUTOMATIC

COMPACT/1EB

2 381, Eur

475x563xh530 mm

1.95 kW

230/1N 50-60Hz

50 kg

0.24 m3

(FR) Machine à café 1 groupe, automatique. - NOIR

- Machine électronique avec doseur "volumétrique", touches rétroéclairées.
- Café espresso et café américain (grille repose-tasse relevable).
- Chaudière capacité 5 litres.
- 1 robinet à vapeur, tube et tête vaporisante tous en inox. 1 robinet d'eau chaude.
- Livrée avec 2 becs verseurs, 1x (2 tasses) et 1x (1 tasse) et filtre "aveugle".

(NL) Koffiemachine 1 groep, automatisch - ZWART

- Elektronische machines met "volumetrische" doseereenheid, verlichte toetsen met achtergrondverlichting.
- Espresso en Americano koffie (met inklapbaar rooster voor kopjes).
- Boiler met een inhoud van 5 liter.
- Stoompijp volledig in inox. Heet water pijp volledig in inox.
- Geleverd met 2 koffiehouders, 1 x (2 koppen), 1 x (1 tas) en onzichtbaar filter.

PLUS

Les machines à café espresso électroniques Compact Line ont été spécialement conçues pour tout établissements disposant d'un espace limité, mais ne voulant faire aucunes concessions quant à la qualité. Clavier de commandes avec touches rétroéclairées, automatique, programmable incluant : A) Programmation des doses de café, pour chaque groupe. B) Gestion du remplissage automatique de la chaudière. C) Programme de auto nettoyage des groupes à café, etc.

PLUS

De Compact Line elektronische espressomachines zijn speciaal ontworpen voor elk etablissement met beperkte ruimte, maar zonder dat de kwaliteit in het gedrang komt. Bedieningspaneel met verlichte, automatische, programmeerbare toetsen inclusief: A) Programmering van de koffiedoseringen voor elke groep. B) Beheer van het automatisch vullen van de boiler. C) Zelfreinigingsprogramma voor koffiegroepen.... enz.

COMPACT/2EB

2 704,Eur

475x563xh530 mm

2.7 kW

230/1N 50-60Hz

57 kg

0.24 m3

(FR) **Machine à café expresso 2 groupes, automatique - NOIR**

- Machine électronique avec doseur "volumétrique", touches rétroéclairées.
- Café espresso et café américain (grille repose-tasse relevable).
- Chaudière capacité 6,5 litres.
- 1 robinet à vapeur, tube et tête vaporisante, tout en inox. 1 robinet d'eau chaude.
- Livrée avec 3 becs verseurs, 2x (2 tasses) et 1x (1 tasse) et filtre "aveugle".

(NL) **Espresso apparaat 2 groepen, automatisch - ZWART**

- Elektronische machines met "volumetrische" doseereenheid, verlichte toetsen met achtergrondverlichting.
- Espresso en Americano koffie (met inklapbaar rooster voor kopjes).
- Boiler met een inhoud van 6,5 liter.
- Stoompijp volledig in inox Heet water pijp volledig in RVS.
- Geleverd met 3 koffiehouders, 2x (2 koppen), 1x (1 tas) en "onzichtbaar" filter.

COMPACT/2PB

2 353,Eur

475x563xh530 mm

2.7 kW

230/1N 50-60Hz

57 kg

0.24 m3

(FR) **Machine à café expresso 2 groupes, semi-automatique - NOIR**

- Machine semi-automatique, interrupteur on/off.
- Café espresso et café américain (grille repose-tasse relevable).
- Chaudière capacité 6,5 litres.
- 1 robinet à vapeur, tube et tête vaporisante, tout inox. 1 robinet d'eau chaude, avec tube en acier inox.
- Livrée avec 3 becs verseurs, 2x (2 tasses) et 1x (1 tasse) et filtre "aveugle".

(NL) **Espresso apparaat 2 groepen, half-automatisch - ZWART**

- Halfautomatische machines, aan/uit schakelaar.
- Espresso en Americano koffie (met inklapbaar rooster voor kopjes).
- Boiler met een inhoud van 6,5 liter.
- Stoompijp volledig in RVS. Heet water pijp volledig in RVS.
- Geleverd met 3 koffiehouders, 2 x (2 koppen), 1 x (1 tas) en "onzichtbaar" filter.

GRINDER LINE

MANUAL

TAURO-NEW/B

458,Eur

180x310xh560 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

8 kg

0.08 m3

(FR) **Moulin à café avec doseur**
- Cloche capacité 1 kg.
- Réglage doseur de 5 à 12 g.
- Meule Ø 60 mm.
- Durée de service en continu 30 min.
- Degré de protection IP 21.
- NB: valeur du bruit acoustique (80 dB).

(NL) **Koffiemolen met doseerder**
- Bel met een capaciteit van 1 kg.
- Doseringsaanpassing van 5 tot 12 g.
- Continue gebruikstijd 30 min.
- Ø 60 mm slijpschijf.
- IP 21 bescherming. (80 dB).
- NB: akoestische geluidswaarde (80 dB).

BA/25-MC

257,Eur

250x375xh85 mm

1 kg

0.01 m3

(FR) **Base avec tiroir à marc de café**
(NL) **Basis met lade voor koffiedik**
- FOR : COFFEE GRINDERS

ADD-6/MX

756,Eur

220x430xh530 mm

0.03 kW

230/1N 50-60Hz

18 kg

0.05 m3

(FR) **Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique, 6 Lit, monobloc**
- Débit (max.) : 1,2 m³/h = 1200 L/h. Capacité résine : 5 L.
- Capacité cyclique : 1,35 m³/h (20°) F= 1350 L.

(NL) **Waterontharder Chrono - en volumemeter, 6L, monoblok**
- Debiet (max.) 1,2 mc/h = 1200 L/u. Harsinhoud: 5L.
- Cyclische vermogen : 1,35 mc/h (20°f) = 1350L.

DVA8

97,Eur

185x185xh400 mm

0.04 m3

5 kg

(FR) Adoucisseur d'eau en inox 8 litres
(NL) Waterverzachter in R.V.S. 8 liter

DVA12

115,Eur

185x185xh500 mm

0.05 m3

7 kg

(FR) Adoucisseur d'eau en inox 12 litres
(NL) Waterverzachter in R.V.S. 12 liter

PCF-S2/F

406,Eur

196x360xh430 mm

2.25 kW

230/1N 50-60Hz

9 kg

0.05 m3

(FR) **Percolateur à café ,1 groupe et 2 plaques chauffantes - Semi-automatique**

- Construction en acier inox. Capacité: 12 tasses en 6 minutes.
- Remplissage manuel du réservoir, capacité réservoir 2,2 litres.
- Douchette d'aspersion pour une meilleure infusion du café.
- Pour démarrer l'infusion, interrupteur "II", le voyant lumineux (brewing) s'allume pour indication du cycle en cours.
- Boiler capacité 0,3 litres, réalisé en acier inox. Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec.
- NB : livré avec 2 carafes de 1,8 litres.

(NL) **Koffiepercolator - 1 groep + 2 verwarmplaten - Halfautomatisch**

- Roestvrijstalen constructie. Capaciteit: 12 kopjes in 6 minuten.
- Handmatig vullen, reservoirinhoud 2,2 liter.
- Sproeihand douche voor een betere koffiebereiding.
- Om te sarten, infuusschakelaar "II" indrukken, het indicatielampje (Brewing) gaat branden om de huidige cyclus aan te geven.
- Inhoud van de ketel 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. Beveiliging om droge verwarming te voorkomen.
- NB: geleverd met 2 karaffen van 1,8 liter.

PCF-A2/F

522,Eur

196x360xh430 mm

2.25 kW

230/1N 50-60Hz

9 kg

0.05 m3

(FR) **Percolateur à café ,1 groupe et 2 plaques chauffantes - Automatique**

- Construction en acier inox. Capacité : 12 tasses en 6 minutes.
- Remplissage automatique du réservoir ou remplissage manuel, capacité du réservoir : 2,2 litres.
- Douchette d'aspersion pour une meilleure infusion du café.
- Pour démarrer l'infusion, interrupteur "II" et appuyer ensuite sur le bouton " brew ", les voyants lumineux s'allument pendant que le cycle est en cours.
- Boiler capacité 0,3 litres, réalisé en acier inox. Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec.
- NB : livré avec 2 carafes de 1,8 litres.

(NL) **Koffiepercolator - 1 groep + 2 verwarmplaten - Automatisch**

- Roestvrijstalen constructie. Capaciteit: 12 kopjes in 6 minuten.
- Automatisch vullen van het reservoir of handmatige vulling, reservoirinhoud 2,2 liter.
- Sproeihand douche voor een betere koffiebereiding.
- Om te starten druk op "II", indicatielampje (Brewing) gaat branden om de huidige cyclus aan te geven.
- Inhoud van de ketel 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. Beveiliging om droge verwarming te voorkomen.
- NB: geleverd met 2 karaffen van 1,8 liter.

FILTER LINE

PTH-S1/T

464,Eur

196x360xh563 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

9 kg

0.08 m3

(FR) **Percolateur à café, 1 groupe avec thermos 2,2Lit - Semi-automatique**

- Construction en acier inox.
- Remplissage manuel du réservoir, capacité réservoir 2,2 litres.
- Douchette d'aspersion pour une meilleure infusion du café.
- Pour démarrer l'infusion interrupteur "on/off", le voyant lumineux (brewing) s'allume pour indication du cycle en cours.
- Boiler capacité 0,3 litres, réalisé en acier inox. Dispositif de sécurité contre la chauffe à sec.
- NB : livré avec 1 thermos isotherme en acier inox de 2,2 litres.

(NL) **Koffiepercolator - 1 groep met thermos 2,2 Lit. - Halfautomatisch**

- Roestvrijstalen constructie.
- Handmatig vullen van het reservoir, reservoirinhoud 2,2 liter.
- Sproeizeef voor maximale extractie van aroma's uit de koffie.
- Om de aan/uit-infusieschakelaar te starten, brandt het (Brewing) indicatorlampje voor de huidige cyclus.
- Inhoud van de ketel 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. Beveiliging tegen droge opwarmen.
- NB: geleverd met 1 isotherme thermosfles in roestvrij staal van 2,2 liter.

PTH-A1/T

565,Eur

196x360xh563 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

9 kg

0.08 m3

(FR) **Percolateur à café, 1 groupe avec thermos 2,2Lit - Automatique**

- Construction en acier inox.
- Remplissage automatique du réservoir, ou remplissage manuel, capacité réservoir 2,2 litres.
- Douchette d'aspersion pour une meilleure infusion du café.
- Pour démarrer l'infusion interrupteur "on/off" et appuyer ensuite sur le bouton "brew", les voyants lumineux s'allument pendant que le cycle est en cours.
- Boiler capacité 0,3 litres, réalisé en acier inox. Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec.
- NB : livré avec 1 thermos isotherme en acier inox de 2,2 litres.

(NL) **Kofffiepercolator - 1 groep met thermos 2,2 Lit. - Automatisch**

- Roestvrijstalen constructie.
- Automatisch vullen van het reservoir, of handmatige vulling, reservoirinhoud 2,2 liter.
- Sproeizeef voor maximale extractie van aroma's uit de koffie.
- Om het brouwproces te starten drukt u op de "On/Off" schakelaar en vervolgens op de "Brew" knop, de "Filling" en "Heating" indicator lichten op terwijl de cyclus bezig is.
- Inhoud van de boiler 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. Beveiliging om droge verwarming te voorkomen.
- NB: geleverd met 1 isotherme thermosfles in roestvrij staal van 2,2 liter.

PDR-S1/C

768,Eur

290x450xh740 mm

1.9 kW

230/1N 50-60Hz

13 kg

0.13 m3

(FR) **Percolateur à café, 1 container dispencer 2,5 Lit**

- Construction en acier inox.
- Productivité : 17 tasses en 7 minutes. Production horaire : 17 litres.
- Remplissage manuel du réservoir, réservoir 2,5 litres.
- Douchette d'aspersion pour une meilleure infusion du café. Pour démarrer l'infusion interrupteur "on/off", le voyant lumineux (brewing) s'allume pour indication du cycle en cours.
- Boiler capacité 0,3 litres, réalisé en acier inox. Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec.
- Livré avec 1 dispenser isotherme INOX de 2,5 litres, équipé d'un robinet et d'un verre de niveau.

(NL) **Koffiepercolator - 1 container-dispenser 2,5 Lit**

- Roestvrijstalen constructie.
- Productiviteit: 17 kopjes in 7 minuten. Productie per uur: 17 liter.
- Handmatig vullen van de reservoir, reservoir 2,5 liter.
- Sproeizeef voor maximale extractie van aroma's uit de koffie. Om de aan/uit-infusieschakelaar te starten, brandt het (Brewing) indicatorlampje voor de huidige cyclus.
- Inhoud van de ketel 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. Beveiliging om droge verwarming te voorkomen.
- Geleverd met 1 INOX 2,5 liter isothermische dispenser, voorzien van een kraan en een vlak glas.

CHT-18/F

20,Eur

180x180xh180 mm

1 kg

0.01 m3

(FR) **Carafe en verre haute température 1,8 litres**
(NL) **Glazen karaf hoge temperatuur 1,8 liter**

BF-1009/FTC

62,Eur

(FR) **Boîte de 1000 filtres papier 90 mm**
(NL) **Doos met 1000 papieren filters 90 mm**

1 kg

0.01 m3

DR-25/C

219,Eur

210x210xh435 mm

(FR) **Dispenser isotherme KINOX 2,5 Lit avec robinet**
(NL) **Disperser isothermisch KINOX 2,5 liter met kraan**

3 kg

0.4 m3

TX-22/T

72,Eur

150x150xh405 mm

(FR) **Thermos isotherme, acier inox 2,2 Lit**
(NL) **Thermos isothermisch, roestvrij staal 2,2 liter**

3 kg

0.01 m3

PDR-A1/C

956,Eur

290x450xh740 mm

1.9 kW

230/1N 50-60Hz

13 kg

0.13 m3

(FR) **Percolateur à café, 1 groupe container 2,5 Lit - Automatique**

- Construction en acier inox.
- Productivité : 17 tasses en 7 minutes. Production horaire : 17 litres.
- Remplissage automatique du réservoir ou remplissage manuel, réservoir 2,5 Lit.
- Douchette d'aspersion pour une meilleure infusion du café.
- Pour démarrer l'infusion, interrupteur "on/off" et appuyer ensuite sur le bouton "brew", les voyants lumineux s'allument pendant que le cycle est en cours.
- Sélecteur permettant de choisir entre 1,8 litres et 2,5 litres.
- Boiler capacité 0,3 litres, réalisé en acier inox. Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec. Livré avec 1 dispenser isotherme INOX de 2,5 litres, équipé d'un robinet et d'un verre de niveau.

(NL) **Koffiepercolator, 1 groep container-dispenser 2,5 Lit - Automatisch**

- Roestvrijstalen constructie.
- Productiviteit: 17 kopjes in 7 minuten. Productie per uur: 17 liter.
- Automatisch vullen van de reservoir of handmatig vullen, reservoirinhoud 2,5 L.
- Sproeizeef voor maximale extractie van aroma's uit de koffie.
- Om het brouwproces te starten drukt u op de "On/Off" schakelaar en vervolgens op de "Brew" knop, de "Filling" en "Heating" indicator lichten op terwijl de cyclus bezig is.
- Keuzeschakelaar voor de keuze tussen 1,8 liter en 2,5 liter.
- Inhoud van de boiler 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. Beveiliging om droge verwarming te voorkomen. Geleverd met 1 INOX 2,5 liter isothermische dispenser, voorzien van een kraan en een peilglas.

KCV65/88

1 495,Eur

400x400xh685 mm

0.2 kW

230/1N 50-60Hz

15 kg

0.27 m3

(FR) **Carrousel à tasses 70/88 mm chauffé**

- 6 orifices à tasses. Hauteur 500mm.
- Intégrés 6 support à cuillères.
- Partie supérieur en acier inox traité avec un coating.
- Chauffage par résistance à rotation indépendante du carousel.
- Plateau intérieur rotatif sur 360°, monté sur 6 roulettes.

(NL) **Verwarmde tassencarrousel 70/88 mm**

- 6 schachten voor tassen. Hoogte 500 mm.
- 6 ingebouwde lepelhouders.
- Bovenste gedeelte in R.V.S. met een coating.
- Verwarming door weerstand die onafhankelijk van de carrousel draait.
- Binnenplateau draaiend op 360°, gemonteerd op 6 wielen.

BAC-75/R

765,Eur

248xh593 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

14 kg

0.09 m3

(FR) **Distributeur eau chaude 10 Lit**

- Construction intérieure et extérieure en acier inox.
- Production horaire : 25 litres/heure. Capacité réservoir : 10 litres.
- Remplissage automatique, raccordement direct au réseau d'eau.
- Température réglable électroniquement par THERMOPID (80-98°C).
- Réservoir avec double sonde pour éviter le chauffage à sec. Avec robinet de service, athermique.
- Tablette inférieure avec grille supérieure amovible le tout réalisé en acier inox, entretien aisé.
- Interrupteur générale on/off, avec voyant lumineux. Chauffage par résistance électrique. Contrôle du niveau d'eau automatique. Indication de remplissage d'eau et de chauffage par voyant lumineux.

(NL) **Warmwaterdispenser 10 Lit**

- Roestvrijstalen binnen- en buitenconstructie.
- Productie: 25 liter/uur. Reservoirinhoud: 10 liter.
- Automatische vulling, directe aansluiting op het waternet.
- Temperatuur elektronisch instelbaar door THERMOPID (80-98°C).
- Reservoir voorzien van dubbele sensor om droge verwarming te voorkomen. Met onderhoudsventiel, athermisch.
- Onderste schap met afneembaar bovenrooster, allemaal van roestvrij staal, gemakkelijk te onderhouden.
- Hoofdschakelaar Aan/Uit, met indicatielampje. Elektrische weerstand verwarming. Automatische waterstandregeling. Aanduiding van het vullen en verwarmen van het water door een indicatielampje.

PCH-2/W

110,Eur

380x220xh78 mm

0.16 kW

230/1N 50-60Hz

3 kg

0.07 m3

(FR) **Plaques chauffantes pour 2 carafes**

- Construction en acier inox.
- Chaque plaque avec interrupteur lumineux on/off.
- 4 pieds inférieurs en ABS.
- NB : livré sans carafes.

(NL) **Verwarmplaten voor 2 karaffen**

- Roestvrijstalen constructie.
- Elke plaat met verlichte aan/uit schakelaar.
- 4 poten in ABS.
- N.B.: geleverd zonder karaffen.

GE-4X/EN

853, Eur

305x440xh230 mm

1.6 kW

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.08 m3

(FR) **Gaufrier électrique "épi sur bâtonnet" 4 pcs.+ minuterie**

- Capacité 4 pièces (23 cm), production 96 pièces/h (temp. de cuisson 2,30 minutes).
- Moule en fonte, cuisson homogène.
- Poignée entièrement en inox (très robuste).
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", régulation par thermostat de 0 à 300°C (T° de cuisson 230°C), interrupteur/commutateur et voyant(s) lumineux.
- Minuterie électronique (indépendante).
- Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Réalisation en acier inoxydable.
- NB : livré sans bâtonnets (GE-500/BT).

(NL) **Elektrisch wafelijzer "wafels op stokjes", 4 stuks. + Timer**

- Capaciteit 4 stuks (23 cm), productie 96 stuks/uur (kooktijd 2,30 minuten).
- Gietijzeren mal, homogeen bakresultaat.
- Alle roestvrijstalen handgrepen (zeer robuust).
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden, in "incoloy", thermostaatregeling van 0 tot 300°C (kooktemperatuur 230°C), schakelaar en indicatielampje(s).
- Elektronische timer (onafhankelijk).
- Afneembare randuitloop voor eenvoudig onderhoud (exclusief patent).
- Vervaardigd uit roestvrij staal.
- NB: Geleverd zonder stokjes (GE-500/BT).

GE-500/BT

49, Eur

(FR) **Lot de 500 bâtonnets pour gaufres en épi**
(NL) **Lot van 500 sticks voor wafels op stokjes**

1 kg

0.01 m3

GE-PRE

93, Eur

(FR) **Présentoir en inox pour gaufres en épi**
(NL) **Rvs dienblad voor wafels op staaf**

120x220xh80 mm

1 kg

0.01 m3

GL-4X6/N

933,Eur

305x440xh230 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.08 m3

(FR) **Gaufrier électrique 2 pièces, "Type Liège 4x6"**

- Moule en fonte, assure une cuisson homogène, le moule "Liège" est adapté pour la cuisson des gaufres fraîches ou surgelées (type Mc Cain ou Avieta).
- Poignée entièrement inox (très robuste).
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "Incoloy", Régulation de 0 à 300°C. Interrupteur/commutateur et voyant(s) lumineux.
- Goulotte périphérique amovible facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Réalisation en acier inoxydable, pieds réglables.

(NL) **Elektrisch wafelijzer 2 platen "type Luik 4x6"**

- Gietijzeren mal, zorgt voor homogeen bakresultaat, de "Luikse" vorm is geschikt voor het bakken van verse of bevroren wafels (type Mc Cain of Avieta).
- Handgreep helemaal in roestvrij staal (zeer robuust).
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden in roestvrij staal behandeld "Incoloy", regeling van 0 tot 300 ° C.
- Schakelaar en indicatielampje(s).
- Verwijderbare randkanaaltjes die het onderhoud vergemakkelijken (exclusief patent).
- Vervaardigd uit roestvrij staal, verstelbare poten.

GB-3X5/N

933,Eur

305x440xh230 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.08 m3

(FR) **Gaufrier électrique 2 pièces, "Type Bruxelles 3x5"**

- Moule en fonte, assurant une cuisson homogène.
- Poignée entièrement en inox (très robuste).
- Chauffage, par résistances blindées, en acier inox traitées "incoloy", régulation par thermostat de 0 à 300°C. Interrupteur/commutateur et voyant(s) lumineux.
- Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Réalisation en acier inoxydable, pieds réglables.

(NL) **Elektrisch wafelijzer 2 platen, Type "Brussel"3x5"**

- Gietijzeren gietvorm, voor een homogene bakresultaat.
- Handgreep helemaal in roestvrij staal (zeer robuust).
- Verwarming, door middel van gepantserde weerstanden, in "incoloy" behandeld roestvrij staal, geregeld door een thermostaat van 0 tot 300°C. Schakelaar en indicatielampje(s).
- Verwijderbare randkanaaltjes die het onderhoud vergemakkelijken (exclusief patent).
- Vervaardigd uit roestvrij staal, verstelbare poten.

PANCAKE LINE

BRET/1E-R

789,Eur

450x500xh240 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

18 kg

0.08 m3

(FR) **Crêpière haut rendement, électrique, Ø 400 mm "émaillée"**

- Production 1x60 = 60 pièces/h (temp de cuisson 1 Minute)- Régulation de 0 à 300°C, par 1 thermostat, voyant de contrôle.

(NL) **Elektrische pannenkoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"**

- Productie 1x60 = 60 stuks/uur (baktijd 1 minuut)- Temperatuurregeling van 0 tot 300°C, door 1 thermostaat, controlelampje.

BRET/1G-R

873,Eur

450x500xh240 mm

2750 kcal

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.08 m3

(FR) **Crêpière haut rendement, gaz, Ø 400 mm "émaillée"**

- Production 1x60 = 60 pièces/h (temp de cuisson 1 Minute)- 1 brûleur à 6 branches "en étoile"

(NL) **Gaspannekoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"**

- Productie 1x60 = 60 stuks/uur (baktijd 1 minuut)- 1 zes-armige "ster-vormige" brander

BRET/2E-R

1 314,Eur

860x500xh240 mm

7.2 kW

2x 230/1N 50-60Hz

34 kg

0.13 m3

(FR) **Crêpière double haut rendement, électrique, Ø 400 "émaillée"**

- Plaque en fonte émaillée, assure une cuisson homogène avec un minimum de matières grasses, sans culottage préalable. Hygiène 100% garantie, livrée avec une raclette en bois.
- Chauffage par résistances en spirale, blindées en acier inox traité "incoloy", régulation de 0 à 300°C.
- Réalisation : châssis en acier inoxydable.

(NL) **Dubbele elektrische pannenkoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"**

- Geëmailleerde gietijzeren plaat, zorgt voor een homogeen bakresultaat met een minimum aan vet, zonder dat er eerst geruimd moet worden. 100% gegarandeerde hygiëne, geleverd met een houten spatel.
- Verwarmd door afgeschermde spiraalvormige weerstanden in "incoloy" behandeld roestvrij staal, regelbaar van 0 tot 300°C.
- Uitvoering: roestvrij stalen frame.

BRET/2G-R

1 314,Eur

860x500xh240 mm

(FR) **Crêpière double haut rendement, gaz, Ø 400 mm "émaillée"**
- Production 2x60 = 120 pièces/h (temps de cuisson 1 minute).
- 2 brûleurs indépendants à 6 branches "en étoile".

5500 kcal

34 kg

0.13 m3

(NL) **Dubbele gaspannekoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"**
- Productie 2x60 = 120 stuks/uur (kooktijd 1 minuut).
- 2 onafhankelijke branders met 6 "ster"-takken.

BRET/KIT-C

287,Eur

390x160xh85 mm

(FR) **Kit de 2x spatules, 2x "T" en bois, tampon graisseur**
(NL) **Kit van 2 houten spatels, 2 x "T"-vorm, reinigingsstempel**

3 kg

0.01 m3

GE-MRX

1 423,Eur

1000x600xh825 mm

0.4 kW

2x 230/1N 50-60Hz

38 kg

0.5 m3

(FR) **Meuble à gaufres en inox, sur roulettes**
- Affiche lumineuse munie d'un interrupteur.
- 2 prises (230/1N) de service à l'intérieur du meuble.
- Vitre frontale pare-haleine en verre "trempé", tablette de service en inox.
- Plan de travail renforcé, deux ouvertures pour le passage des câbles.
- Portes coulissantes, poignées intégrées, munies de serrure à clefs de série. Tablette intermédiaire renforcée.
- Réalisation en acier inox. 4 roues pivotantes 2 avec freins.

(NL) **Mobiel R.V.S. meubel voor wafels, set van 4 wielen**
- Verlicht reclame paneel, voorzien van een schakelaar.
- 2 werkstopcontacten (230/1N) aan de binnenzijde van het meubel.
- Hoest/nies -bescherming aan de voorkant van gehard glas, RVS serveerplank.
- Versterkt werkblad, 2 openingen voor de voedingskabels.
- Schuifdeuren, geïntegreerde handgrepen, Standaard voorzien van slot en sleutels. Versterkt tussentablet.
- Vervaardigd uit RVS. 4 roterende wielen, 2 met rem.

BRET/MRX

1 423,Eur

1000x600xh825 mm

0.4 kW

2x 230/1N 50-60Hz

38 kg

0.5 m3

(FR) **Meuble à crêpes en inox, sur roulettes**

- Affiche lumineuse muni d'un interrupteur.
- 2 prises (230/1N) de service à l'intérieur du meuble.
- Vitre frontale pare-haleine en verre "trempé", tablette de service en inox.
- Plan de travail renforcé, deux ouvertures pour le passage des câbles.
- Portes coulissantes, poignées intégrées, munies de serrure à clefs de série. Tablette intermédiaire renforcée.
- Réalisation en acier inox. 4 roues pivotantes, 2 avec freins.

(NL) **Mobiel R.V.S. meubel voor pannenkoeken. set van 4 wielen**

- Verlicht reclame paneel, voorzien van een schakelaar.
- 2 werkstopcontacten (230/1N) aan de binnenzijde van het meubel.
- Hoest/nies -bescherming aan de voorkant van gehard glas, RVS serveerplank.
- Versterkt werkblad, 2 openingen voor de voedingskabels.
- Schuifdeuren, geïntegreerde handgrepen, standaard voorzien van slot en sleutels. Versterkt tussenblad.
- Vervaardigd uit RVS. 4 roterende wielen, 2 met rem.

MRX-TAB

93,Eur

605x310xh220 mm

3 kg

0.5 m3

(FR) **Tablette latérale en inox (1 pièce)**
(NL) **Zijtablet in RVS. (1 stuk)**

VLS1/R

0°+110°

721, Eur

(FR) **Vitrine chauffante avec bloc lumineux**
- Portillons (2 côtés) latéraux en plexiglas, plateau GN 1/1
- 25 mm.
- Maintien à (90°C) sans dessèchement, système d'humidification intégré.
- Chauffage: résistances blindées en acier inox "incoloy", régulation de 0 à 110° C.
- Bloc lumineux publicitaire, livré avec une affichette menu, châssis en acier inox, pieds réglables.

(NL) **Verwarmd uitstalraam met lichtbak**
- Klapdeurtjes (2 kanten), zijdelings in plexiglas, plaat GN 1/1
- 25 mm.
- Behoud op (90°C) zonder uitdrogen, geïntegreerd bevochtigingssysteem.
- Verwarming: "incoloy" gepantserde weerstanden van roestvrij staal, regeling van 0 tot 110°C.
- Reclamelichtblok, geleverd met een klein display, roestvrijstalen frame, verstelbare poten.

590x350xh375 mm

0.65 kW

230/1N 50-60Hz

12 kg

0.16 m3

VLD2/R

0°+110°

925, Eur

(FR) **Vitrine chauffante avec bloc lumineux, 2 étages**
- Portillons (2 côtés) latéraux en plexiglas, plateau GN 1/1
- 25 mm.
- Maintien à (90°C) sans dessèchement, système d'humidification intégré.
- Chauffage : résistances blindées en acier inox "incoloy", régulation 0 à 110°C.
- Bloc lumineux publicitaire, livré avec une affichette menu, châssis en acier inoxydable, pieds réglables.

(NL) **Verwarmd uitstalraam met lichtbak, 2 verdiepingen**
- Klapdeurtjes (2 kanten), zijdelings in plexiglas, plaat GN 1/1
- 25 mm.
- Behoud op (90°C) zonder uitdrogen, geïntegreerd bevochtigingssysteem.
- Verwarming: "incoloy" gepantserde weerstanden van roestvrij staal, regeling 0 tot 110°C.
- Verlicht reclameblok, geleverd met een klein display, roestvrijstalen frame, verstelbare poten.

590x350xh480 mm

0.65 kW

230/1N 50-60Hz

15 kg

0.2 m3

CIOCAB

986, Eur

(FR) **Distributeur de boissons chaudes, 5 litres**
- Capacité 5 litres.
- Structure en acier inox, cuve en polycarbonate.
- Chauffage par bain-marie, thermostat de maintien de la température.

(NL) **Warme drankendispenser, 5 liter**
- Capaciteit: 5 liter.
- Structuur in R.V.S., kuip in polycarbonaat.
- Bain-marieverwarming, thermostaat voor temperatuur controle.

250x250xh500 mm

0.9 kW

230/1N 50Hz

8 kg

0.06 m3

CC/NUT-1S

552,– Eur

225x175xh220 mm

0.17 kW

230/1N 50-60Hz

2 kg

0.02 m3

(FR) **Chauffe chocolat à tartiner ou liquide, miel, sauces, fromage (1 Lit)**

- Livré avec 2 bouteilles souples, à pression, équipées d'un bouchon adapté à 3 sorties (dosage facile).
- Contrôle thermostatique jusqu'à 90°C, température de maintien = 50°C. (sans surchauffe, ni desséchement).
- Résistance électrique autour du bac inox.
- Minuterie électronique.

(NL) **Chocolade verwarmer, chocopasta of vloeibaar, honing, sauzen, kaas (1 Lit)**

- Geleverd met 2 flexibele drukflessen, voorzien van een afsluitdop die aangepast is aan 3 uitgangen (eenvoudige dosering).
- Thermostatische regeling tot 90°C, bewaartemperatuur= 50°C (zonder oververhitting of uitdroging).
- Elektrische weerstand rond de roestvrijstalen kuip.
- Elektronische timer.

CC/NUT-2D

921,– Eur

310x210xh230 mm

0.32 kW

230/1N 50-60Hz

3 kg

0.03 m3

(FR) **Chauffe chocolat à tartiner ou liquide, miel, sauces, fromage (2X1 Lit)**

- Livré avec 2 bouteilles souples à pression, équipées d'un bouchon adapté à 3 sorties (dosage facile).
- Contrôle thermostatique jusqu'à 90°C, température de maintien = 50°C. (sans surchauffe, ni desséchement).
- Résistance électrique autour du bac en inox.
- Minuterie électronique.

(NL) **Chocolade verwarmer, chocopasta of vloeibaar, honing, sauzen, kaas (2x 1 Lit)**

- Geleverd met 2 flexibele drukflessen, voorzien van een afsluitdop die aangepast is aan 3 uitgangen (eenvoudige dosering).
- Thermostatische regeling tot 90°C, bewaartemperatuur = 50°C (zonder oververhitting of uitdroging).
- Elektrische weerstand rond de roestvrijstalen kuip.
- Elektronische timer.

CC/NUT-BT

30,– Eur

85x85xh250 mm

1 kg

0.02 m3

(FR) **Bouteille complémentaire pour CC/NUT-1S & -2D**
(NL) **Complementair fles voor CC/NUT-1S&2D**

CPX-8L

2 357,Eur

350x260xh440 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

14 kg

0.15 m3

(FR) **Centrifugeuse professionnelle, production 20 Lit/h**

- Châssis en acier inox et "alliage d'aluminium".
- Disque en acier inox et panier filtrant en acier inox et nylon, toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables, entretien aisé.
- Orifice 65x40 mm, poussoir en PVC.
- Bac récolteur de déchets en aluminium (Ø 180 mm, hauteur 270 mm).
- Interrupteur on/off, dispositif micro-interrupteur de sécurité.

(NL) **Professionele sapcentrifuge, productie 20 lit/u**

- Chassis in R.V.S. en "aluminiumlegering".
- Schijf en filtermand in R.V.S. en nylon, alle delen die in contact komen met de voeding zijn demonteerbaar, eenvoudig onderhoud.
- Opening 65 mm x 40 mm, drukker in PVC.
- Afvalopvangbak (Ø180 mm, hoogte 270 mm).
- Schakelaar aan/uit, systeem met beveiligingsmicroschakelaar.

ACID-1

490,Eur

180x280xh360 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

10 kg

0.05 m3

(FR) **Presse-agrumes avec levier "orange"**

- Levier et ogive en acier inox AISI 304.
- Toutes les parties en contact avec les agrumes sont démontables sans outillage, facilitant ainsi l'entretien.
- Livré avec 1 gobelet en polycarbonate.
- Moteur 1300 rpm équipé d'une protection thermique.

(NL) **Fruitpers met hefboom "orange"**

- Hendel en drukklep in R.V.S. AISI 304.
- Alle delen die in contact komen met de citrusvruchten zijn demonteerbaar zonder werktuigen. Dit vergemakkelijkt het onderhoud.
- Voorzien van een beker in polycarbonaat.
- Motor 1300 rpm, met thermische beveiliging.

ACID-CHROME

580,Eur

180x280xh360 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

10 kg

0.05 m3

(FR) **Presse-agrumes avec levier "chrome"**

(NL) **Fruitpers met hefboom "chrome"**

F6S/B

304,Eur

150x195xh485 mm

0.1 kW

230/1N 50-60Hz

5 kg

0.04 m3

(FR) **Machine à milk-shake, 1 verre Lexan 650 cl**
- Tours/minute (14000 rpm). Micro-interrupteur marche/arrêt.
- Verre en Lexan (650 cL), 3 couteaux en acier inox, pour cocktails et sorbets.
- Corps en ABS moulé, colonne en aluminium extrudé, pour usage professionnel et intensif.

(NL) **Milk-shaker, 1 glas in Lexan 650 cl**
- Toeren/minuut (14000 rpm). Microschakelaar aan/uit.
- Glas in doorzichtig Lexan (650 cl), 3 messen in R.V.S., voor cocktails en sorbets.
- Lichaam in ABS, gegoten, kolom in geëxtrudeerd aluminium, voor een professioneel en intensief gebruik.

F6S/XB

311,Eur

150x195xh485 mm

0.12 kW

230/1N 50-60Hz

5 kg

0.04 m3

(FR) **Machine à milk-shake, 1 verre inox 900 cl**
- Tours/minute (14000 rpm). Micro-interrupteur marche/arrêt.
- Verre en acier inox (900 cL), 4 couteaux en acier inox, pour cocktails et sorbets.
- Corps en ABS, moulé, colonne en aluminium extrudé, pour usage professionnel et intensif.

(NL) **Milk-shaker, 1 glas in R.V.S. 900 cl**
- Toeren/minuut (14000 rpm). Microschakelaar aan/uit.
- Glas in R.V.S. (900 cl), 4 messen in R.V.S., voor cocktails en sorbets.
- Lichaam in ABS, gegoten, kolom in geëxtrudeerd aluminium- Voor een professioneel en intensief gebruik.

F6D/B

563,Eur

300x195xh485 mm

0.2 kW

230/1N 50-60Hz

7 kg

0.06 m3

(FR) **Machine à milk-shake, 2 verres Lexan 2x 650 cl**
- Tours/minute (14000 rpm). Micro-interrupteur marche/arrêt.
- Verre en Lexan (2x650 cL), 3 couteaux en acier inox, pour cocktails et sorbets.
- Corps en ABS moulé, colonne en aluminium extrudé, pour usage professionnel et intensif.

(NL) **Milk-shaker, 2 glazen in Lexan 2x 650 cl**
- Toeren/minuut (14000 rpm). Microschakelaar aan/uit.
- Glas in doorzichtig Lexan (2x 650 cl), 3 messen in R.V.S., voor cocktails en sorbets.
- Lichaam in ABS, gegoten, kolom in geëxtrudeerd aluminium, voor een professioneel en intensief gebruik.

TRT-NK

778,Eur

205x235xh491 mm

0.15 kW

230/1N 50-60Hz

8 kg

0.07 m3

(FR) **Broyeur à glace 3 Lit., bol inox**

- Fonctionnement autonome.
- Réalisation en aluminium et ABS, bac de récolte en PVC alimentaire.
- Bol en inox (3 Lit.).
- Moteur (800 rpm) avec réducteur à engrenages (non direct).
- Couvercle doté de dispositif micro-interrupteur de sécurité.
- Dispositif de régulation pour l'épaisseur de la glace.

(NL) **Ijscrusher 3 Lit. + RVS kuip**

- Autonome werking.
- Realisatie in aluminium en ABS, opvangbak in PVC.
- Kuip roestvrij staal (3 liter).
- Motor (800 rpm) met versnelling reductor (niet direct).
- Deksel voorzien van een veiligheidsmicroschakelaar.
- Controleapparaat voor ijsdikte.

TRT-S

1 106,Eur

210x465xh295/480 mm

0.35 kW

230/1N 50-60Hz

10 kg

0.5 m3

(FR) **Broyeur à glace, avec levier**

- Corps en aluminium, bac de récolte (2 litres).
- Dispositif micro-interrupteur de sécurité.
- Tours/minute (15000 rpm).
- Interrupteur on/off et minuterie.

(NL) **Ijscrusher, met hefboom**

- Lichaam in aluminium, opvangbak (2 liter).
- Veiligheidsmicroschakelaar.
- Toeren/minuut (15000 rpm).
- Schakelaar aan/uit en timer.

T1/B

373,Eur

213x200xh416 mm

0.45 kW

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.06 m3

(FR) **Mixer "Multi-usage", 1,5 litres**

- Tours/minute (18000 rpm), interrupteur on/off.
- Corps en ABS, moulé.
- Bol de 1,5 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres et gallons (UK et USA).
- Couvercle avec petit verre gradué, micro-interrupteur de sécurité de série.
- Couteaux en inox à 4 branches moulées.

(NL) **Mixer "Multifunctioneel", 1,5 liter**

- Toeren/minuut (18000 rpm), schakelaar on/off.
- Lichaam in ABS, gegoten.
- 1,5 liter beker in doorzichtig Lexan, onbreekbaar, vaatwasbestendig, maatbeker in liters en gallons (VK en VS).
- Lekvrij deksel met kleine maatbeker, veiligheidsmicroschakelaar standaard inbegrepen.
- Messen in R.V.S. met 4 gegoten armen.

T1/VB

408,Eur

213x200xh416 mm

0.45 kW

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.06 m3

(FR) **Mixer "Multi-usage", 1,5 litres, variateur vitesse**

- Tours/minute (11000-18000rpm), interrupteur on/off.
- Corps en ABS, moulé.
- Bol de 1,5 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres et gallons (UK et USA).
- Couvercle avec petit verre gradué, micro-interrupteur de sécurité de série.
- Couteaux en inox à 4 branches moulées.

(NL) **Mixer "Multifunctioneel", 1,5 liter, snelheidsregelaar**

- Toeren/minuut (11000-18000rpm), schakelaar on/off.
- Lichaam in ABS, gegoten.
- 1,5 liter beker in doorzichtig Lexan, onbreekbaar, vaatwasbestendig, maatglas in liters en gallons (VK en VS).
- Deksel met klein maatglas, veiligheidsmicroschakelaar standaard inbegrepen.
- Messen in R.V.S. met 4 gegoten armen.

MIX-5/B

1 222,Eur

245x260xh540 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

7 kg

0.06 m3

(FR) **Mixer Magnum 5 litres, inox, variateur vitesse**

- Interrupteur on/off, tours/minute (14000 -24000 rpm). Corps en acier inoxydable.
- Bol 5 litres en inox, lavable au lave-vaisselle, gradué en litres, gallons (UK et USA).
- Couvercle avec petit verre gradué, micro-interrupteur de sécurité.
- Système de transmission permettant de résister à des préparations chaudes.
- Couteaux en inox à 4 branches moulées.

(NL) **Mixer Magnum 5 liters, R.V.S., snelheidsregelaar**

- Schakelaar aan/uit, toeren/minuut (14000 -24000 rpm). Lichaam in R.V.S..
- 5 liter beker in R.V.S., vaatwasbestendig, maatglas in L., gallons (VK en VS).
- Deksel met kleine maatglas, veiligheidsmicroschakelaar.
- Aandrijvingssysteem dat toelaat te weerstaan aan warme gerechten.
- Messen in R.V.S. met 4 gegoten armen.

(FR) Mixers professionnels

- De série : avec timer réglable à souhaits.
- Corps en aluminium extrudé et joues en ABS.
- Pour usage intensif (moteur 750 W). Faible émission de bruit.
- Bol de 2 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres, gallons UK et USA. Couvercle et verre gradué pour l'addition des ingrédients, micro-interrupteur de sécurité de série. Couteaux en inox à 4 branches moulées.
- Interrupteur on/off, NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.

(NL) Professionele mixer

- Standaard uitrusting: Met instelbare timer naar wens.
- Geëxtrudeerde aluminium behuizing en ABS-wangen.
- Voor intensief gebruik (750 W motor). Lage geluidsemissie.
- 2 liter beker in onbreekbaar transparant Lexan, vaatwasmachinebestendig, maatglas in liter, VK en VS gallons. Deksel en maatglas voor het toevoegen van ingrediënten, veiligheidsmicroschakelaar als standaard. Roestvrijstalen messen met 4 gegoten handgrepen.
- Aan/uit-schakelaar, NVR (No-Voltage Release) die onbedoeld starten voorkomt.

BAR/VV-T

787, Eur

(FR) **Mixer professionnel , verre carré 2 Lit , avec timer - variateur vitesse**

- Tours/minute (14000-24000 rpm), variateur de vitesse de série.

(NL) **Professionele mixer, vierkant glas 2 liter, met timer, snelheidsregelaar**

- Toeren/minuut (14000-24000 rpm), snelheidsregelaar standaard.

208x210xh490 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

7 kg

0.06 m3

INFO

Pour toutes exigences spécifiques des bars, restaurants, cantines, etc., particulièrement adapté pour préparer des milk-shakes, smoothies et des boissons à base de fruits et légumes, des crèmes, des soupes, des assaisonnements, des boissons frappées, pour homogénéiser ou préparer des sauces, etc.

INFO

Voor alle specifieke eisen van bars, restaurants, kantines, enz., specifiek aangepast voor het maken van milk-shakes, smoothies, dranken op basis van fruit en groenten, crèmes, soepen, kruiderijen, voor het homogeniseren en bereiden van sauzen, enz.

BAB-LXQ

202, Eur

(FR) **Bol en Lexan carré 2 lt, avec couvercle et couteaux (2 lames)**

(NL) **Vierkante Lexan beker 2 liters met deksel en mes (2 bladen)**

1 kg

0.02 m3

Blenders

(FR) Mixers professionnels programmables

- 20 recettes intégrées et 9 recettes personnalisables.
- 4 touches programmables avec écran de contrôle LCD.
- Pour usage intensif (moteur 750 W). Faible émission de bruit. Système de traction en acier inoxydable. Corps en aluminium extrudé et joues en ABS.
- Bol de 2 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres, gallons UK et USA. Couvercle et verre gradué, micro-interrupteur de sécurité de série. Couteaux en inox à 2 branches moulées.
- Interrupteur on/off, NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.

(NL) Professionele programmeerbaar mixer

- 20 geïntegreerde recepten en 9 aanpasbare recepten.
- 4 programmeerbare toetsen met LCD-display.
- Voor intensief gebruik (750 W motor). Lage geluidsemissie. Roestvrij stalen tractiesysteem. Geëxtrudeerde aluminium behuizing en ABS-wangen.
- 2 liter beker in onbreekbaar transparant Lexan, vaatwasmachinebestendig, maatglas in liter, VK en VS gallons. Deksel en maatglas, veiligheidsmicroschakelaar als standaard. Roestvrijstalen messen met 2 gegoten handgrepen.
- Aan/uit-schakelaar, NVR (No-Voltage Release) die onbedoeld starten voorkomt.

BARMIX/W-DB

980,Eur

(FR) **Mixer professionnel, verre carré 2 Lit , variateur vitesse, programmable**
- Tours/minute (12000 à 24000 rpm), variateur de vitesse de série.

(NL) **Professionele mixer, vierkant glas 2 liters, snelheidsregelaar, programmeerbaar**
- Toeren/minuut (12000 tot 24000 rpm), snelheidsregelaar standaard inbegrepen.

208x210xh490 mm
0.75 kW
230/1N 50-60Hz
7 kg
0.06 m3

BARMIX/W-CP

1 305,Eur

(FR) **Mixer professionnel avec cloche, verre carré 2 Lit , variateur vitesse, programmable**
- De série: avec cloche d'insonorisation en plexiglas thermoformé.
- Tours/minute (12000 à 24000 rpm), variateur de vitesse de série.

(NL) **Professionele mixer met klok, vierkant glas 2 liters, snelheidsregelaar, programmeerbaar**
- Standaard uitrusting: Met geluiddempende bel van gethermoformeerd plexiglas.
- Toeren/minuut (12000 tot 24000 rpm), snelheidsregelaar standaard inbegrepen.

240x230xh535 mm
0.75 kW
230/1N 50-60Hz
7 kg
0.06 m3

BAB-LXQ

202,Eur

(FR) **Bol en Lexan carré 2 lt, avec couvercle et couteaux (2 lames)**
(NL) **Vierkante Lexan beker 2 liters met deksel en mes (2 bladen)**

1 kg
0.02 m3

BAB-LRD

186,Eur

(FR) **Bol en Lexan rond 2 lt, avec couvercle et couteaux (4 lames)**
(NL) **Ronde beker in Lexan 2 liters met deksel en mes (4 bladen)**

1 kg
0,02 m3

Diamond

Préparation Dynamique
Dynamische Bereidingen

MIF-25

313,Eur

h520 mm
0.25 kW
230/1N 50-60Hz
1 kg
0.01 m3

(FR) **Mixer plongeant 20 litres, tube 250 mm, 1 vitesse**

- Tours/minute: 15000rpm.
- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique, (protection IP34).
- Tube "démontable", couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
- Interrupteur «on/off», démarrage direct (dispositif vitesse constante).
- Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.

(NL) **Inbrengmixer 20 liters, buis 250 mm, 1 snelheid**

- Toeren/minuut: 15000rpm.
- Motorblok met PVC frame, ergonomisch handvat (bescherming IP34).
- "Demonteerbare" buis, mes en bel in R.V.S. AISI 304, mes "demoonteerbaar".
- Aan/uit- schakelaar, directe start (dispositief constante snelheid).
- Beveiliging in geval van oververhitting.

MIV-30

500,Eur

h650 mm
0.3 kW
230/1N 50-60Hz
3 kg
0.01 m3

(FR) **Mixer plongeant 30 litres, tube 300 mm + variateur de vitesses**

- Tours/minute: 2000/9000rpm + fonction complète 13000.
- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique (protection IP34).
- Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
- Tube avec connexion "quart de tour".
- Interrupteur 'On/Off' avec variateur de vitesse digital (9 positions + fonction maximale).
- Démarrage graduel (dispositif vitesse constante).

(NL) **Inbrengmixer 30 liters, buis 300 mm + snelheidsregelaar**

- Toeren/minuut: 2000/9000rpm + volfunctie 13000.
- Motorblok met frame in PVC, ergonomisch handvat (bescherming IP34).
- Staafmixer, mes en bel in R.V.S. AISI 304, mes "demoonteerbaar".
- Staaf met verbinding "kwart toer".
- Aan/uit- schakelaar, met digitale snelheidsregelaar (9 standen + volle snelheid).
- Trapsgewijze start (dispositief constante snelheid).

MIV-40

582,- Eur

h750 mm

0.4 kW

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.01 m3

(FR) **Mixer plongeant 80 litres, tube 400 mm + variateur de vitesses**

- Tours/minute: 2000/9000rpm + fonction complète 15000.
- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique (protection IP34).
- Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
- Tube avec connexion "quart de tour".
- Interrupteur 'On/Off' avec variateur de vitesse digital (9 positions + fonction maximale).
- Démarrage graduel (dispositif vitesse constante).

(NL) **Inbrengmixer 80 liters, buis 400 mm + snelheidsregelaar**

- Toeren/minuut: 2000/9000rpm + volfunctie 15000.
- Motorblok met frame in PVC, ergonomisch handvat (bescherming IP34).
- Staafmixer, mes en bel in R.V.S. AISI 304, mes "demoonteerbaar".
- Buis met verbinding "kwart toer".
- Aan/uit-schakelaar, met digitale snelheidsregelaar (9 standen + volle snelheid).
- Geleidelijk opstarten (apparaat met constante snelheid).

MAV-45

610,- Eur

h800 mm

0.45 kW

230/1N 50-60Hz

6 kg

0.01 m3

(FR) **Mixer plongeant 100 litres, tube 400 mm + variateur de vitesses**

- Tours/minute: 2000/11000rpm + fonction complète 17000.
- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique (protection IP34).
- Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
- Tube avec connexion par emboîtement et traction par engrenage.
- Interrupteur 'On/Off' avec variateur de vitesse digital (9 positions + fonction maximale).
- Démarrage graduel (dispositif vitesse constante).

(NL) **Inbrengmixer 100 liters, buis 400 mm + snelheidsregelaar**

- Toeren/minuut: 2000/11000rpm + volfunctie 17000.
- Motorblok met PVC frame, ergonomische handgreep (bescherming IP34).
- Staafmixer, mes en bel in R.V.S. AISI 304, mes "demonteerbaar".
- Buis met "tandwielaandrijving".
- Aan/uit-schakelaar, digitale snelheidsregelaar (9 standen of volle snelheid).
- Geleidelijke start (constante snelheid).

MAV-65

748,- Eur

h920 mm
0.65 kW
230/1N 50-60Hz
6 kg
0.01 m3

(FR) **Mixer plongeant 230 litres, tube 500 mm + variateur de vitesses**

- Tours/minute: 2000/9000rpm + fonction complète 13000.
- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique (protection IP34).
- Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
- Tube avec connexion par emboîtement et traction par engrenage.
- Interrupteur 'On/Off' avec variateur de vitesse digital (9 positions + fonction maximale).
- Démarrage graduel (dispositif vitesse constante).

(NL) **Inbrengmixer 230 liters, buis 500 mm + snelheidsregelaar**

- Toeren/minuut: 2000/9000rpm + volfunctie 13000.
- Motorblok met PVC frame, ergonomische handgreep (bescherming IP34).
- Staafmixer, mes en bel in R.V.S. AISI 304, mes "demonteerbaar".
- Staaf met "tandwielaandrijving".
- Aan/uit-schakelaar, digitale snelheidsregelaar (9 standen of volle snelheid).
- Geleidelijke start om morsen van voedsel te voorkomen ("DVC" dispositief constante snelheid).

AI/MIV — 196,- Eur

h300 mm

(FR) Accessoire: fouet 40 litres (MIV-30 & MIV-40)
(NL) Toebehoren: klopper 40 liter (MIV-30 & MIV-40)

AX/MAV — 217,- Eur

h360 mm

(FR) Accessoire: fouet 50 litres (MAV-45 & MAV-65)
(NL) Toebehoren: klopper 50 liter (MAV-45 & MAV-65)

SM/25 — 18,- Eur

(FR) Support mural (MIF-25)
(NL) Muursteun (MIF-25)

SM/MIX — 38,- Eur

(FR) Support mural (3 pièces)
(NL) Muursteun (3 stuks)
• FOR: ALL

S60/MIX — 237,- Eur

(FR) Support mixer pour marmite Ø max. 600 mm
(NL) Mixersteun voor kookpot Ø max. 600 mm
• FOR: ALL

S80/MIX — 276,- Eur

(FR) Support mixer pour marmite Ø max. 800 mm
(NL) Mixersteun voor kookpot Ø max. 800 mm
• FOR: ALL

IT/30 — 146,- Eur

h340 mm

(FR) Accessoire complémentaire: tube 300 mm (MIV-30)
(NL) Aanvullende toebehoren: buis 300 mm (MIV-30)

IT/40 — 146,- Eur

h440 mm

(FR) Accessoire complémentaire: tube 400 mm (MIV-40)
(NL) Aanvullende toebehoren: buis 400 mm (MIV-40)

AT/45 — 166,- Eur

h430 mm

(FR) Accessoire complémentaire: tube 400 mm (MAV-45)
(NL) Aanvullende toebehoren: buis 400 mm (MAV-45)

AT/65 — 166,- Eur

h530 mm

(FR) Accessoire complémentaire: tube 500 mm (MAV-65)
(NL) Aanvullende toebehoren: buis 500 mm (MAV-65)

BLUE LINE

(FR) Trancheuses professionnelles

- Réalisée en alliage d'aluminium.
- Lame en acier tempéré, chromée et rectifiée, anneau de protection fixe et couvre lame muni d'un micro-interrupteur.
- Chariot sur coussinets à billes en inox, plexiglas de protection de série.
- Affûteur intégré.
- Moteur ventilé, parties électriques inférieures munies d'une coiffe de protection.
- Commandes 24V, indice de protection IP44.

(NL) Professionele snijmachines

- Vervaardigd uit een aluminiumlegering.
- Snijblad in getemperd, verchroomd en geslepen staal, vaste beschermring en de bedekking van het snijblad is uitgerust met een microschakelaar.
- Onderstel op kogellagers in RVS, bescherming in plexiglas standaard inbegrepen.
- Ingebouwde slijper.
- Geventileerde motor, onderste elektrische onderdelen zijn uitgerust met een beschermingskap.
- Bedieningselementen (24V), beschermingsklasse (IP44).

300/BS

1 441, Eur

(FR) **Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm**
- Capacité max. de coupe: 250xh185 mm (Ø 210mm), épaisseur de 0-13mm.

(NL) **Professionele snijmachine, Ø 300 mm**
- Max. snijcapaciteit: 250xh185mm (Ø 210mm), dikte van 0-13 mm.

	610x535xh510 mm
	0.21 kW
	230/1N 50Hz
	26 kg
	0.27 m3

PLUS

Important: entretien aisé et rapide en toute sécurité, grâce à: 1°) l'espace généreux entre lame et châssis. 2°) au dispositif de "décrochage sécurisé", permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisée par la butée, position "0". 3°) au couvre lame, amovible. 4°) l'anneau de protection fixé autour de la lame.

PLUS

Belangrijk: gemakkelijk en snel onderhoud in alle veiligheid, dankzij :1°) veel ruimte tussen snijblad en frame.2°) een "veilige ontgrendeling", waardoor de slede kan worden verwijderd, met het blad vastgezet door de aanslag in positie "0".3°) afneembaar bescherming snijblad.4°) beschermring, bevestigd rond het snijblad.

300/BSV

1 884, Eur

(FR) **Trancheuse professionnelle verticale, Ø 300 mm "Charcuteries"**
- Double chariot coulissant et munie d'un bras spécialement conçu pour des charcuteries.
- Course du chariot 265mm, plateau 275xh260 mm. Épaisseur de coupe 0 -13mm.

(NL) **Professionele verticale snijmachine, Ø 300 mm "fijnkost"**
- Dubbele glijslede met een arm, speciaal ontworpen voor het snijden van fijnkost.
- Verlooplengte wagen 265 mm, plateau 275xh260 mm. Snijdikte 0
- 13 mm.

	540x580xh770 mm
	0.21 kW
	230/1N 50Hz
	30 kg
	0.25 m3

(FR) Trancheuses professionnelles

- Réalisée en fusion d'alliage d'aluminium.
- Lame en acier tempéré, chromée et rectifiée. Anneau de protection fixe et couvre lame muni de micro-interrupteur.
- Chariot sur coussinets à billes en inox, plexiglas de protection de série.
- Pousse-talon pour tous produits (même les plus petits).
- Visserie (non apparente) et déflecteur en acier inox.
- Moteur ventilé, parties électriques inférieures munies d'une coiffe de protection, bague d'étanchéité sur la poulie de transmission.
- Commandes 24V, indice de protection IP54, touches en acier inoxydable, imperméables.
- Affûteur intégré en aluminium avec 2 émeris et cuvette inférieure de protection.
- Vérins réglables.

(NL) Professionele snijmachines

- Vervaardigd uit een aluminiumlegering.
- Snijblad in getemperd, verchroomd en verbeterd staal, met een vaste beschermring en de bescherming van het snijblad is uitgerust met een microschakelaar.
- Onderstel op kogellager van RVS, plexiglasbescherming standaard inbegrepen.
- Duwplaat voor alle producten (zelfs de allerkleinste).
- Schroeven (niet zichtbaar) en deflector in RVS.
- Geventileerde motor, onderste elektrische onderdelen zijn uitgerust met een beschermkap, afdichtring op transmissiepoelie.
- Bedieningselementen (24 V), beschermingsklasse (IP 54), roestvrijstalen toetsen, waterdicht.
- Ingebouwde slijper van aluminium met 2 slijpwielen en ingebouwd bakje als bescherming.
- Verstelbare cilinders.

TOP LINE

300/TL

1 881, Eur

(FR) **Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm**

- Lame oblique, inclinaison à 38°.
- Capacité max. de coupe: 230xh175 mm (Ø 200mm), épaisseur de 0-30 mm.
- Espace de 41mm, entre lame et châssis.

(NL) **Professionele snijmachine, Ø 300 mm**

- Schuin snijblad, helling van 38°C.
- Maximale snijcapaciteit: 230xh175 mm (Ø 200 mm), dikte van 0-30 mm.
- Ruimte van 41 mm tussen het snijblad en de structuur.

495x590xh495 mm
0.21 kW
230/1N 50Hz
29 kg
0.27 m3

300/TLV

2 384, Eur

(FR) **Trancheuse professionnelle verticale, Ø 300 mm "Charcuteries"**

- Double chariot coulissant et munie d'un bras spécialement conçu pour la découpe de charcuteries.
- Course du chariot 275mm, plateau 275xh260 mm.
- Épaisseur de coupe 0-30mm.

(NL) **Professionele verticale snijmachine, Ø 300 mm "fijnkost"**

- Dubbele glijslede met een arm speciaal ontworpen voor het snijden van fijnkost.
- Snijcapaciteit 275 mm, snijblad 275xh260 mm.
- Snijdikte van 0-30 mm.

540x520xh570 mm
0.21 kW
230/1N 50Hz
32 kg
0.25 m3

PLUS

1°) Formes arrondies sans recoins et sans arêtes vives et sans vis apparentes; 2°) large espacement, entre lame et châssis; 3°) dispositif de "décrochage sécurisé", permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisé par la butée, position "0"; 4°) couvre lame, amovible; 5°) anneau de protection, fixé autour de la lame.

PLUS

1°) Afgeronde vormen zonder hoeken of scherpe randen en zonder zichtbare schroeven; 2°) brede afstand tussen mes en frame; 3°) een "veilige ontgrendeling", waardoor de slede kan worden verwijderd, met het blad vastgezet door de aanslag in positie "0"; 4°) mesdeksel, afneembaar; 5°) beschermring, bevestigd rond het mes.

Préparation Dynamique • Dynamische Bereidingen

TS12/X

1 111,Eur

380x220xh430 mm

0.8 kW

230/1N 50Hz

21 kg

0.1 m3

(FR) **Hachoir à viande n°12 (groupe en acier inox)**

- Entièrement réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox. Les parties internes se démontent facilement, entretien aisé.
- Livré avec couteau et grille 6 mm en inox à "auto-aiguisage".
- Traction à engrenage à bain d'huile, commandes (24 V).
- Livré de série avec groupe tout en acier inox.

(NL) **Vleesmolen n°12. (group in R.V.S.)**

- Geheel uitgevoerd in alluminiumlegering, behandeld voor voeding en R.V.S.. Eenvoudig demonteerbare interne onderdelen voor een gemakkelijk onderhoud.
- Geleverd met mes en rooster 6 mm in RVS zelfslijpend.
- Raderwerk in oliebad, bedieningen (24 V).
- Standaard met volledig roestvrijstalen eenheid.

TS22/X

1 372,Eur

450x220xh400 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

22 kg

0.11 m3

(FR) **Hachoir à viande n°22 (groupe tout inox)**

- Moteur ventilé.
- Entièrement réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox. Les parties internes se démontent facilement, entretien aisé.
- Livré avec couteau et grille 6 mm en inox à "auto-aiguisage".
- Moteur ventilé, traction à engrenage à bain d'huile, commandes (24V).
- Livré de série avec groupe tout en acier inox.

(NL) **Vleesmolen n°22 (group volledig in RVS)**

- Geventileerde motor.
- Geheel uitgevoerd in alluminiumlegering, behandeld voor voeding en R.V.S.. Eenvoudig demonteerbare interne onderdelen voor een gemakkelijk onderhoud.
- Geleverd met mes en rooster 6 mm in RVS zelfslijpend.
- Standaard met volledig roestvrijstalen eenheid.

TI32/SX

2 481,Eur

500x225xh510 mm

1.5 kW

230/1N 50Hz

35 kg

0.15 m3

(FR) Hachoir châssis n°32 (groupe tout inox)

- Moteur ventilé.
- Livré de série avec groupe tout en acier inox.
- Carrosserie, cuvette supérieure et de récupération en acier inox AISI 304.
- Groupe hachoir en acier inox démontable, Ø 98mm (facilité d'entretien), inversion de rotation (en cas de blocage).
- Conçu pour un usage intensif.
- Protection thermique.

(NL) Vleesmolen kader n° 32 (groep in R.V.S.)

- Geventileerde motor.
- Standaard geleverd met volledig roestvrijstalen eenheid.
- Frame, bovenkant en opvangbak in AISI 304 roestvrij staal.
- Demonteerbare hakselaar (Ø 98mm) (eenvoudig onderhoud), omgekeerde rotatie (in geval van blokkering).
- Ontworpen voor intensief gebruik.
- Thermische beveiliging.

TCM-32

3 118,Eur

475x300xh560 mm

2.2 kW

230/1N 50Hz

50 kg

0.28 m3

(FR) Hachoir à viande "MAXI" n° 32

- Moteur ventilé.
- Livré de série avec groupe tout en acier inox.
- Carrosserie, cuvette supérieure et de récupération en acier inox AISI 304.
- Groupe hachoir en acier inox démontable, Ø 76mm (facilité d'entretien), inversion de rotation (en cas de blocage).
- Conçu pour un usage intensif.
- Protection thermique.

(NL) Vleesmolen "MAXI" n° 32

- Geventileerde motor.
- Standaard geleverd met volledig roestvrijstalen eenheid.
- Frame, bovenkant en opvangbak in AISI 304 roestvrij staal.
- Demonteerbare hakselaar (Ø 76mm) (eenvoudig onderhoud), omgekeerde rotatie (in geval van blokkering).
- Ontworpen voor intensief gebruik.
- Thermische beveiliging.

GM-BG

1 199,Eur

420x270xh380 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

22 kg

0.08 m3

(FR) **Râpe parmesan, (gros débit), 90Kg/H**

- Idéale pour gros débit.
- Châssis en "alliage d'aluminium" et acier inox.
- Fonctionnement à "cylindre" rouleau Ø 140mm, muni d'un levier supérieur (avec dispositif micro-interrupteur de sécurité), ouverture 140x80mm.
- Traction à engrenage sous bain d'huile.
- Moteur ventilé 900 tours/minute, muni d'un thermique, commande à basse tension (24 V) protégé.

(NL) **Parmesaanrasp (groot debiet), 90Kg/U**

- Ideaal voor hoge debieten.
- Buitenste frame in aluminiumlegering en roestvrij staal.
- Werking per "cilinder" rol Ø 140mm, met een bovenste hendel (met veiligheidsmicroschakelaar), opening 140x80 mm.
- Tandwielaandrijving in oliebad.
- Motor 900 tr/minuut, uitgerust met thermische bescherming, beveiligde laagspanningsregeling (24V).

CI8 — 22,Eur

FR Couteau n° 8
NL Mes n° 8

CI12 — 30,Eur

FR Couteau n° 12
NL Mes n° 12

CI22 — 36,Eur

FR Couteau n° 22
NL Mes n° 22

CI32 — 43,Eur

FR Couteau inox n°32, auto-affilant.
NL Roestvrijstalen mes nr. 32, zelfslijpend.

G845 — 35,Eur

FR Grille en inox Ø 4,5 mm, x hachoir N° 8
NL Rooster in R.V.S. Ø4,5mm voor molen N°8

G86 — 35,Eur

FR Grille en inox Ø 6 mm, x hachoir N° 8
NL Rooster in R.V.S. Ø6mm voor molen N°8

G88 — 35,Eur

FR Grille en inox Ø 8 mm, x hachoir N° 8
NL Rooster van 8mm voor molen n°8 -RVS

G1245 — 53,Eur

FR Grille en inox Ø 4,5 mm, x hachoir N° 12
NL Rooster van 4,5mm voor molen n°12 -RVS

G126 — 53,Eur

FR Grille en inox Ø 6 mm, x hachoir N° 12
NL Rooster in R.V.S. Ø6mm voor molen N°12

G128 — 53,Eur

FR Grille en inox Ø 8 mm, x hachoir N° 12
NL Rooster van 8mm voor molen n°12 -RVS

G2245 — 62,Eur

FR Grille en inox Ø 4,5 mm, x hachoir N° 22
NL Rooster van 4,5 mm voor molen n°22 -RVS

G226 — 62,Eur

FR Grille en inox Ø 6 mm, x hachoir N° 22
NL Rooster van 6mm voor molen n°22 -RVS

G228 — 62,Eur

FR Grille en inox Ø 8 mm, x hachoir N° 22
NL Rooster van 8mm voor molen n°22 -RVS

G3245 — 79,Eur

FR Grille de 4,5 mm pour hachoir n°32 -inox
NL Rooster 4,5 mm voor molen nr 32 -R.V.S.

G326 — 79,Eur

FR Grille en inox Ø 6 mm, x hachoir N° 32
NL Rooster van 6mm voor molen n°32 -RVS

G328 — 79,Eur

FR Grille de 8 mm pour hachoir n°32 -inox
NL Rooster van 8 mm voor molen nr 32 -R.V.S.

Potatos Peelers

(FR) Éplucheuses pommes de terre

- Châssis en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 304, 100% hygiénique, sans aspérité et avec bords arrondis.
- Couvercle en plexiglas transparent.
- Plateau tournant abrasif et parois dotées d'une bande abrasive.
- Tableau de commande digital (logé latéralement), étanche à l'eau IP 55, minuteur digital multifonction.
- Portillon de décharge frontale.
- Livré de série avec décharge latérale (diam. 50mm).
- Alimentation d'eau par électrovanne.

(NL) Aardappelschillers

- Frame in AISI 304 roestvrij staal.
- Kuip in AISI 304 roestvrij staal, 100% hygiënisch, zonder ruwheid en zonder afgeronde randen.
- Transparante plexiglas deksel.
- Schurende draaischijf en wanden ook voorzien van een abrasieve band.
- Digitaal bedieningspaneel (zijdelings gemonteerd), waterdichte IP 55, multifunctionele digitale timer.
- Frontaal ontladingsdeurtje.
- Standaard geleverd met zijdelingse afvoer (diam. 50mm).
- Watervoorziening door elektroventiel.

PPF-05

2 012,Eur

530x520xh520 mm

0.37 kW

230/1N 50Hz

28 kg

0.2 m3

(FR) **Eplucheuse pommes de terre de table (5 kg)**
- Tours/minute: 270rpm.
- Durée du cycle de production: 60-90 sec.

(NL) **Aardappelschilmachine tafelmodel(5 kg)**
- Toeren/minuut: 270rpm.
- Productiecyclustijd 60-90 seconden.

PPF-10

2 546,Eur

530x660xh850 mm

0.55 kW

230/1N 50Hz

40 kg

0.32 m3

(FR) **Eplucheuse pommes de terre sur pied (10 kg)**
- Tours/minute: 320rpm.
- Durée du cycle de production: 90-120 sec.

(NL) **Aardappelschilmachine op voet (10 kg)**
- Toeren/minuut: 320 rpm.
- Productiecyclustijd 90-120 seconden.

PPF-18

2 687,Eur

530x660xh950 mm

0.9 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.35 m3

(FR) **Eplucheuse pommes de terre sur pied (18 kg)**
- Tours/minute: 320rpm.
- Durée du cycle de production: 120-150 sec.

(NL) **Aardappelschilmachine op voet, 18 kg, prod. 500 kg/u**
- Toeren/minuut: 320rpm.
- Productiecyclustijd 120-150 seconden.

BFD-ST

229,Eur

(FR) Bac avec filtre pour décharge en inox (10-18 kg)
(NL) Bak met filter voor de afvoer, in R.V.S. (10-18 kg)

255x300xh190 mm

7 kg

0.02 m3

BFD-SCD

491,Eur

(FR) Support avec collecteur décharge verticale (10-18 Kg)
(NL) Onderbouw met verticale collector afvoer (10-18kg)

h210 mm

11 kg

0.18 m3

Mussels Cleaners

(FR) Lave-moules

- Châssis en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 304, 100% hygiénique, sans aspérité et avec bords arrondis.
- Couvercle en plexiglas transparent.
- Plateau tournant avec brosses en nylon et parois dotées d'une bande abrasive.
- Tableau de commande digital (logé latéralement), étanche à l'eau IP 55, minuteur digital multifonction.
- Portillon de décharge frontale.
- De série avec décharge latérale (Ø 50mm).
- Alimentation d'eau par électrovanne.

(NL) Mosselen wasser

- Frame in AISI 304 roestvrij staal.
- Kuip in AISI 304 roestvrij staal, 100% hygiënisch, zonder ruwheid en zonder afgeronde randen.
- Doorschijnend plexiglas deksel.
- Draaiplateau met nylon borstels en wanden ook voorzien van een abrasieve band.
- Digitaal bedieningspaneel (zijdelings gemonteerd), waterdichte IP 55, multifunctionele digitale timer.
- Frontaal ledigingsdeurtje.
- Standaard met zijdelingse afvoer (Ø 50mm).
- Watervoorziening door elektroventiel.

LCF-05

2 276,Eur

530x520xh520 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

28 kg

0.2 m3

(FR) **Lave-moules, 5 kg, production 75 kg/h.**
- Tours/minute: 145rpm.
- Durée du cycle de production: 90-120 sec.

(NL) **Mosselenwasser, 5 kg, productie 75 kg/u.**
- Toeren/minuut: 145 rpm.
- Productiecyclus tijd: 90-120 seconden.

LCF-10

2 800,Eur

530x660xh850 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

40 kg

0.32 m3

(FR) **Lave-moules sur pied, 10 kg, production 150 kg/h.**
- Tours/minute: 180rpm.
- Durée du cycle de production: 120-150 sec.

(NL) **Mosselenwasser op voet, 10 kg, productie150 kg/u.**
- Toeren/minuut: 180rpm.
- Productiecyclus tijd: 120-150 seconden.

LCF-18

2 971,Eur

530x660xh950 mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.35 m3

(FR) **Lave-moules sur pied, 18 kg, production 250 kg/h.**
- Tours/minute: 180rpm.
- Durée du cycle de production:150-180 sec.

(NL) **Mosselenwasser op voet, 18 kg, productie 250 kg/u.**
- Toeren/minuut: 180rpm.
- Productiecyclus tijd: 150-180 seconden.

BFD-ST

229,Eur

(FR) Bac avec filtre pour décharge en inox (10-18 kg)
(NL) Bak met filter voor de afvoer, in R.V.S. (10-18 kg)

255x300xh190 mm

7 kg

0.02 m3

BFD-SCD

491,Eur

(FR) Support avec collecteur décharge verticale (10-18 Kg)
(NL) Onderbouw met verticale collector afvoer (10-18kg)

h210 mm

11 kg

0.18 m3

Vegetable Cutters

(FR) Coupes-légumes

- Réalisé en fusion d'alliage d'aluminium anodisé (traité alimentaire) et acier inox, couvercle supérieur démontable, entretien aisé.
- Moteur ventilé.
- Livré avec 2 disques expulseurs, 1 "haut" et 1 "bas".
- Alimentation en continu, travail aisé, haute sécurité garantie par des micro-interrupteurs positionnés sur le levier et sur le couvercle supérieur.
- Commandes à basse tension 24V, indice de protection IP54.

(NL) Groenten snijmachine

- Gemaakt van gegoten geanodiseerd aluminiumlegering (voedselveilig) en roestvrij staal, afneembare bovenklep, eenvoudig onderhoud.
- Geventileerde motor.
- Geleverd met 2 schijven, 1 "boven" en 1 "onder".
- Continue stroomvoorziening, eenvoudige bediening, hoge veiligheid gegarandeerd door microschakelaars op de hendel en op de bovenkap.
- Laagspanningsregelaars 24V, beschermingsklasse (IP54).

TVA-38D	1 210,Eur
(FR) **Coupe-légumes de table** • Production 100-300 kg/h. • Disques: 300 tours/minute.	240x410xh600 mm
	0.38 kW
(NL) **Groentensnijmachine tafelmodel** • Productie per uur van 100-300 kg. • Schijven, 300 toeren/minuut.	230/1N 50Hz
	21 kg
	0.11 m3

AVANTAGES

Appareil idéalement conçu pour des productions moyennes (pas d'utilisation en continu), entretien aisé, la partie supérieure qui se détache complètement (sans outils).

VOORDELEN

Machine ontworpen voor middelgrote producties (geen continu gebruik), eenvoudig onderhoud, met het bovendeel dat volledig kan worden losgemaakt (zonder gereedschap).

T2/K — 86,Eur

(FR) Disque éminceur 2 mm
(NL) Snijschijf 2 mm

T3/K — 86,Eur

(FR) Disque éminceur 3 mm
(NL) Snijschijf 3 mm

T4/K — 86,Eur

(FR) Disque éminceur 4 mm
(NL) Snijschijf 4 mm

T8/A — 85,Eur

(FR) Disque trancheur 8 mm
(NL) Snijderschijf 8 mm

T10/A — 85,Eur

(FR) Disque trancheur 10 mm
(NL) Snijderschijf 10 mm

B25X25/K — 130,Eur

(FR) Disque bâtonnets 2,5x2,5 mm
(NL) Staafjesschijf 2,5x2,5 mm

B40X40/K — 130,Eur

(FR) Disque bâtonnets 4x4 mm
(NL) Staafjesschijf 4x4 mm

RP/K — 91,Eur

(FR) Disque râpe à parmesan
(NL) Rasperschijf parmesan

R2/K — 91,Eur

(FR) Disque râpe 2 mm
(NL) Rasperschijf 2 mm

R3/K — 91,Eur

(FR) Disque râpe 3 mm
(NL) Rasperschijf 3 mm

R4/K — 91,Eur

(FR) Disque râpe 4 mm
(NL) Rasperschijf 4 mm

R7/K — 91,Eur

(FR) Disque râpe 7 mm
(NL) Rasperschijf 7 mm

M4/K — 98,Eur

(FR) Disque râpe mozzarella/fromage 4 mm
(NL) Rasperschijf mozzarella/kaas 4 mm

M7/K — 98,Eur

(FR) Disque râpe mozzarella/fromage 7 mm
(NL) Rasperschijf mozzarella/kaas 7 mm

AV8/K — 136,Eur

(FR) Grille pour allumettes/frites 8 mm
(NL) Staafjesroosters/frieten 8 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

AV10/K — 136,Eur

(FR) Grille pour allumettes/frites 10 mm
(NL) Staafjesroosters/frieten 10 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

CV8/A — 159,Eur

(FR) Grille pour cubes/macédoine 8 mm
(NL) Rooster voor blokjes/macedonie 8 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

CV10/A — 159,Eur

(FR) Grille pour cubes/macédoine 10 mm
(NL) Rooster voor blokjes/macedonie 10 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

(FR) Coupes légumes, inox

- Réalisé 100% en acier inox, antiadhérent et traité contre les "acides alimentaires" couvercle supérieur démontable, entretien aisé.
- Livré avec 2 disques expulseurs, 1 "haut" et 1 "bas".
- Moteur très puissant (0,55 kW), ventilé, muni d'une protection thermique.
- Alimentation en continu, travail aisé, haute sécurité garantie par des micro-interrupteurs positionnés sur le levier et sur le couvercle supérieur.
- Commandes à basse tension 24 V, indice de protection IP54.

(NL) Groenten snijmachine, R.V.S.

- Gemaakt van 100% roestvrij staal, antikleef en behandeld tegen "voedingszuren", verwijderbare bovenklep, eenvoudig onderhoud.
- Geleverd met 2 schijven, 1 "boven" en 1 "onder".
- Zeer krachtige motor (0,55kW), geventileerd, voorzien van thermische beveiliging.
- Continue stroomvoorziening, eenvoudige bediening, hoge veiligheid gegarandeerd door microschakelaars op de hendel en op de bovenkap.
- Laagspanningsregelaars 24V, beschermingsklasse (IP54).

TVX-55

1 512, Eur

(FR) **Coupe-légumes de table, tout inox**
- Production 150-350 kg/h.
- Disques: 400 tours/minute.

(NL) **Groentensnijmachine, tafelmodel R.V.S.**
- Productie van 150-350 kg per uur.
- Schijven, 400 toeren/minuut.

265x530xh490/870 mm	
0.55 kW	
230/1N 50Hz	
22 kg	
0.12 m3	

AVANTAGES

Appareil conçu pour une utilisation en continu, entretien particulièrement aisé et hygiénique car la partie supérieure qui se détache complètement (sans outils) et car est réalisé 100% en acier inox. Peut être lavé au lave-vaisselle.

VOORDELEN

Apparaat ontworpen voor continu gebruik, bijzonder eenvoudig en hygiënisch onderhoud, waarbij het bovenste deel volledig afneembaar is (zonder gereedschap) en gemaakt is van 100% roestvrij staal, vaatwasmachinebestendig.

T2/K — 86,Eur

FR Disque éminceur 2 mm
NL Snijschijf 2 mm

T3/K — 86,Eur

FR Disque éminceur 3 mm
NL Snijschijf 3 mm

T4/K — 86,Eur

FR Disque éminceur 4 mm
NL Snijschijf 4 mm

T8/A — 85,Eur

FR Disque trancheur 8 mm
NL Snijderschijf 8 mm

T10/A — 85,Eur

FR Disque trancheur 10 mm
NL Snijderschijf 10 mm

B25X25/K — 130,Eur

FR Disque bâtonnets 2,5x2,5 mm
NL Staafjesschijf 2,5x2,5 mm

B40X40/K — 130,Eur

FR Disque bâtonnets 4x4 mm
NL Staafjesschijf 4x4 mm

RP/K — 91,Eur

FR Disque râpe à parmesan
NL Rasperschijf parmesan

R2/K — 91,Eur

FR Disque râpe 2 mm
NL Rasperschijf 2 mm

R3/K — 91,Eur

FR Disque râpe 3 mm
NL Rasperschijf 3 mm

R4/K — 91,Eur

FR Disque râpe 4 mm
NL Rasperschijf 4 mm

R7/K — 91,Eur

FR Disque râpe 7 mm
NL Rasperschijf 7 mm

M4/K — 98,Eur

FR Disque râpe mozzarella/fromage 4 mm
NL Rasperschijf mozzarella/kaas 4 mm

M7/K — 98,Eur

FR Disque râpe mozzarella/fromage 7 mm
NL Rasperschijf mozzarella/kaas 7 mm

AX8/A — 136,Eur

FR Grille pour allumettes/frites 8 mm
NL Staafjesroosters/frieten 8 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

AX10/A — 136,Eur

FR Grille pour allumettes/frites 10 mm
NL Staafjesroosters/frieten 10 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

CX8/A — 289,Eur

FR Grille pour cubes/macédoine 8 mm
NL Rooster voor blokjes/macedonie 8 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

CX10/A — 289,Eur

FR Grille pour cubes/macédoine 10 mm
NL Rooster voor blokjes/macedonie 10 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

LLV-2M

10 989,Eur

550x738xh880 mm

1 kW

230/1N 50Hz

80 kg

0.6 m3

(FR) **Lave-légumes avec essorage**

- Production: 260 à 300 kg/h, 60 à 80 kg/h pour les légumes à feuilles.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuve inox AISI 304, double filtre, munie d'un trop-plein.
- 4 programmes disponibles: lavage et essorage, pré-lavage, lavage en continu, essorage.
- Régulation manuelle du flux d'eau, pompe de décharge incorporée.
- Couvercle avec micro interrupteur de sécurité.
- Panier 45L en acier inox, maille de 16mm.
- Douchette incorporée et extractible pour le nettoyage de la cuve.

(NL) **Groentenwasser en droger**

- Productie per uur: 260 tot 300 kg/uur, 60 tot 80 kg/uur voor bladgroenten.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Roestvrijstalen kuip AISI 304, dubbel filter, voorzien van een overloop.
- 4 programma's beschikbaar: wassen en centrifugeren, voorwas, wassen en centrifugeren, continu wassen, centrifugeren.
- Handmatige waterstroom regeling, ingebouwde afvoerpomp.
- Afdekking met veiligheidsmicroschakelaar.
- 45L roestvrijstalen korf, 16mm mazen.
- Afneembare handdouche voor het reinigen van de ingebouwde kuip.

CLE-2C

14 334,Eur

1000x700xh800 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

94 kg

0.8 m3

(FR) **Lave-légumes et essoreuse à panier extractible**

- Production: 20kg/h, 6kg/h pour les légumes à feuilles.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cycle de lavage: 2 min.
- Minuteur.
- Cuve en inox AISI 304, capacité 100L, filtre en cuve.
- Régulation manuelle du flux d'eau. Essoreuse 700 tr/min.
- Capacité de charge: 6kg, 1,5kg pour les légumes à feuilles.
- Cuve inox AISI 304, Ø 270xh195 mm.
- Panier en acier inox, capacité 13L.
- Couvercle transparent avec micro interrupteur de sécurité.

(NL) **Groentenwasser en centrifuge met uitneembare mand**

- Productie per uur: 20 kg/uur, 6 kg/uur voor bladgroenten.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Wastijd: 2 min. Timer.
- Roestvrijstalen kuip AISI 304, inhoud 100L, filter in kuip.
- Handmatige regeling van de waterstroom. Centrifuge 700 rpm.
- Laadvermogen: 6kg, 1,5kg voor bladgroenten.
- Roestvrijstalen kuip AISI 304, Ø 270xh195 mm.
- Roestvrijstalen mand, inhoud 13L.
- Transparant deksel met veiligheidsmicroschakelaar.

(FR) Balances électroniques inox

- Balance électronique de table.
- Plateau de pesée 300x210mm en acier inoxydable AISI 304.
- Boitier en ABS solide pour des utilisations industrielles.
- Indice de protection IP-67.
- Double écran LED rétro-éclairé avec chiffres de 20mm (à l'avant et à l'arrière).
- Indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptables.
- Contrôle de pesée avec alarme sonore.
- Temps de stabilisation: 1 sec.
- Mise hors tension automatique programmable.
- Adaptateur DC (12V) et batterie interne rechargeable, 55 heures d'autonomie.
- Indicateur de niveau de batterie.
- Protection de la balance contre les surcharges.
- Calibrage externe.
- Pieds de mise à niveau réglables.

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal

- Elektronische tafel weegschaal.
- Weegplatform 300x210mm in roestvrij staal 304.
- Stevige ABS behuizing voor industrieel gebruik.
- IP-67 beschermingsgraad.
- LED-display met dubbele achtergrondverlichting en 20mm (voorkant en achterkant) cijfers.
- LED-controle-indicator geeft onder-, boven- en aanvaardbare grenzen aan.
- Weegcontrole met akoestisch alarm.
- Stabilisatietijd: 1 sec.
- Programmeerbare automatische uitschakeling.
- Gelijkstroomadapter (12V) en interne oplaadbare batterij, 55 uur autonomie.
- Indicator voor batterijniveau.
- Bescherming van de weegschaal tegen overbelasting.
- Externe kalibratie.
- Verstelbare stelvoeten.

BAL/6-1

405, Eur

(FR) **Balance électronique inox, 6Kg x 1g**
- Capacité 6kg, précision 1g.

(NL) **Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 6Kg x 1g**
- Capaciteit 6Kg, nauwkeurigheid 1g.

255x290xh105 mm
230/1N 50-60Hz
4 kg
0.03 m3

BAL/15-2

405, Eur

(FR) **Balance électronique inox, 15Kg x 2g**
(NL) **Elektronische weegschaal van roestvrij staal, 15 kg x 2 g**

255x290xh105 mm
230/1N 50-60Hz
4 kg
0.03 m3

BAL/30-5

405, Eur

(FR) **Balance électronique inox, 30Kg x 5g**
(NL) **Elektronische weegschaal van roestvrij staal, 30 kg x 5 g**

255x290xh105 mm
230/1N 50-60Hz
4 kg
0.03 m3

LIBRA LINE

(FR) Balances électroniques inox, IP68

- Balance électronique de table.
- Plateau de pesée 245x180 mm en acier inoxydable AISI 304.
- Indice de protection IP68 contre l'eau et la poussière.
- Boîtier en ABS solide pour des utilisations industrielles.
- Double écran LED rétro-éclairé avec chiffres de 20mm (à l'avant et à l'arrière).
- Indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptable.
- Contrôle de pesé avec alarme sonore.
- Temps de stabilisation: 1 sec.
- Mise hors tension automatique programmable.
- Adaptateur DC (12 volts) et batterie interne rechargeable, 55 heures d'autonomie.
- Indicateur de niveau de batterie.
- Protection de la balance contre les surcharges.
- Calibrage externe.
- Pieds de mise à niveau réglables.

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, IP68

- Elektronische tafelweegschaal.
- Weegplatform 245x180 mm van roestvrij staal AISI 304.
- IP68-beschermingsgraad tegen water en stof.
- Stevige ABS-behuizing voor industrieel gebruik.
- Dubbel verlicht LED-scherm met cijfers van 20mm (voor- en achterkant).
- LED-controle-indicator geeft lagere, hogere en acceptabele limieten aan.
- Weegcontrole met geluidsalarm.
- Stabilisatietijd: 1 seconde.
- Programmeerbare automatische uitschakeling.
- DC-adapter (12 volt) en interne oplaadbare batterij, 55 uur batterijduur.
- Batterijniveau-indicator.
- Overbelastingsbescherming voor de weegschaal.
- Externe kalibratie.
- Verstelbare nivelleerpoten.

BAL68/4-01

499,– Eur

(FR) **Balance électronique inox, 4Kg x 1g**
- Capacité 4Kg, précision 1g.

(NL) **Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 4Kg x 1g**
- Capaciteit: 4Kg, nauwkeurigheid: 1g

300x310xh105 mm

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.03 m3

BAL68/8-05

499,– Eur

(FR) **Balance électronique inox, 8Kg x 0,5g**
(NL) **Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 8Kg x 0,5g**

300x310xh105 mm

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.03 m3

BAL68/16-1

499,– Eur

(FR) **Balance électronique inox, 16Kg x 1g**
(NL) **Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 16Kg x 1g**

300x310xh105 mm

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.03 m3

IP 68

(FR) Bascules électroniques inox, 300x300mm

- Bascule électronique.
- Plateau de pesée 300x300mm en acier inoxydable AISI 304.
- Clavier étanche protège contre la saleté et les déversements accidentels- Écran LCD rétro-éclairé avec chiffres de 22mm- Fonction de maintien de l'affichage- Interface RS-232- 5 unités de pesage (Lb, Lb: oz, Oz, Kg)
- Pesage portable grâce à sa conception et à sa batterie interne rechargeable elle peut être emportée partout où elle est nécessaire- Peut être alimentée par 6 piles AA- Support mural pour placer l'indicateur sur une surface verticale.
- Mise hors tension automatique pour économiser l'énergie.
- Filtrage numérique sélectionnable pour les effets de contrôle des vibrations et des perturbations.
- Mise à zéro automatique assure que l'écran revient à zéro.

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 300x300mm

- Elektronische weegschaal.
- Weegplateau 300x300mm van roestvrij staal AISI 304.
- Waterdicht toetsenpaneel beschermt tegen vuil en accidentele morsingen.
- Achtergrondverlicht LCD-scherm met cijfers van 22 mm.
- Display-houdfunctie.
- RS-232-interface.
- 5 weegeenheden (Lb, Lb: oz, Oz, Kg).
- Draagbaar wegen dankzij het ontwerp en de interne oplaadbare batterij, kan overal worden meegenomen waar het nodig is.
- Kan worden gevoed door 6 AA-batterijen.
- Muurbevestiging om de indicator op een verticale oppervlakte te plaatsen.
- Automatische uitschakeling om energie te besparen.
- Selecteerbare digitale filtering voor het beheersen van trillingen en verstoringen.
- Automatische nulstelling zorgt ervoor dat het scherm weer op nul terugkeert.

BSC3/15-5

273, Eur

(FR) **Bascule électronique inox, 15Kg x 5g**
- Capacité 15Kg, précision 5g.

(NL) **Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 15Kg x 5g**
- Capaciteit: 15Kg, nauwkeurigheid: 5g

300x300xh50 mm

230/1N 50-60Hz

18 kg

0.07 m3

BSC3/35-10

273, Eur

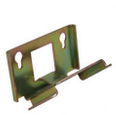
(FR) **Bascule électronique inox, 35Kg x 10g**
(NL) **Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 35Kg x 10g**

300x300xh50 mm

230/1N 50-60Hz

18 kg

0.07 m3



BSC/KTM

26, Eur

(FR) **Kit fixation murale pour bascules**
(NL) **Wandmontageset voor weegschalen**

1 kg

0.01 m3

LIBRA LINE

(FR) Bascules électroniques inox, 500x500mm

- Bascule électronique.
- Plateau de pesée 500x500mm en acier inoxydable AISI 304.
- Clavier étanche protège contre la saleté et les déversements accidentels- Écran LCD rétro-éclairé avec chiffres de 22mm- Fonction de maintien de l'affichage- Interface RS-232- 5 unités de pesage (Lb, Lb: oz, Oz, Kg)
- Pesage portable grâce à sa conception et à sa batterie interne rechargeable elle peut être emportée partout où elle est nécessaire- Peut être alimentée par 6 piles AA- Support mural pour placer l'indicateur sur une surface verticale.
- Mise hors tension automatique pour économiser l'énergie.
- Filtrage numérique sélectionnable pour les effets de contrôle des vibrations et des perturbations.
- Mise à zéro automatique assure que l'écran revient à zéro.

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 500x500mm

- Elektronische weegschaal.
- Weegplateau 500x500mm van roestvrij staal AISI 304.
- Waterdicht toetsenpaneel beschermt tegen vuil en accidentele morsingen.
- Achtergrondverlicht LCD-scherm met cijfers van 22 mm.
- Display-houdfunctie.
- RS-232-interface.
- 5 weegeenheden (Lb, Lb: oz, Oz, Kg).
- Draagbaar wegen dankzij het ontwerp en de interne oplaadbare batterij, kan overal worden meegenomen waar het nodig is.
- Kan worden gevoed door 6 AA-batterijen.
- Muurbevestiging om de indicator op een verticale oppervlakte te plaatsen.
- Automatische uitschakeling om energie te besparen.
- Selecteerbare digitale filtering voor het beheersen van trillingen en verstoringen.
- Automatische nulstelling zorgt ervoor dat het scherm weer op nul terugkeert.

BSC5/75-20

527,Eur

(FR) **Bascule électronique inox, 75Kg x 20g**
- Capacité 75Kg, précision 20g.

(NL) **Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 75Kg x 20g**
- Capaciteit: 75Kg, nauwkeurigheid: 20g

500x500xh78 mm

230/1N 50-60Hz

18 kg

0.07 m3

BSC5/150-5

527,Eur

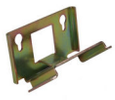
(FR) **Bascule électronique inox, 150Kg x 50g**
(NL) **Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 150Kg x 50g**

500x500xh78 mm

230/1N 50-60Hz

18 kg

0.07 m3



BSC/KTM

26,Eur

(FR) **Kit fixation murale pour bascules**
(NL) **Wandmontageset voor weegschalen**

1 kg

0.01 m3

(FR) Bascules électroniques inox avec colonne

- Bascule électronique de sol avec colonne.
- Plateau de pesée 400x500mm en acier inoxydable 304.
- Clavier étanche protégé contre la saleté et les déversements accidentels.
- Écran LED rétro-éclairé avec chiffres de 20mm.
- Indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptables.
- Contrôle de pesée avec alarme sonore.
- Plusieurs fonctions disponibles (pesée, comptage, pourcentage et maintien).
- Temps de stabilisation: 2-3 sec.
- Mise hors tension automatique programmable.
- Batterie interne rechargeable, 90 heures d'autonomie.
- Protection de la bascule contre les surcharges.
- Cordon d'alimentation électrique.
- Interface RS-232.
- Calibrage externe.
- Pieds réglables et indicateur de mise à niveau qui assurent une bonne stabilité.

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal met kolom

- Elektronische vloerweegschaal met kolom.
- Weegplatform 400x500mm in roestvrij staal 304.
- Waterdicht toetsenbord beschermt tegen vuil en onopzettelijk morsen.
- LCD-display met achtergrondverlichting en cijfers van 20mm.
- LED-controle-indicator geeft onder-, boven- en aanvaardbare grenzen aan.
- Weegcontrole met geluidsalarm.
- Verschillende functies beschikbaar (wegen, tellen, percentage en vasthouden).
- Stabilisatietijd: 2-3 sec.
- Programmeerbare automatische uitschakeling.
- Interne oplaadbare batterij, 90 uur autonomie.
- Bescherming van de weegschaal tegen overbelasting.
- Stroomtoevoerkabel.
- RS-232 interface.
- Externe kalibratie.
- Verstelbare poten en waterpasindicator zorgen voor stabiliteit.

BSC/150-10

602, Eur

(FR) **Bascule électronique inox avec colonne ,150Kg x 10g**
- Capacité 150kg, précision 10g.

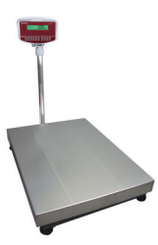
(NL) **Roestvrij stalen elektronische weegschaal met kolom, 150Kg x 10g**
- Capaciteit 150Kg, nauwkeurigheid 10g.

400x620xh860 mm

230/1N 50-60Hz

18 kg

0.07 m3



BSC/300-20

602, Eur

(FR) **Bascule électronique inox avec colonne, 300Kg x 20g**
(NL) **Roestvrij stalen elektronische weegschaal met kolom, 300Kg x 20g**

400x620xh860 mm

230/1N 50-60Hz

18 kg

0.07 m3

DFE-50P

811,Eur

590x720xh185 mm

0.4 kW

230/1N 50-60Hz

16 kg

0.15 m3

(FR) **Dispenser film d'emballage (film 500 mm)**
- Châssis en acier inox.
- Rouleaux et axe de support en aluminium anodisé.
- Coupure du film, par fil chauffant (basse tension).

(NL) **Verpakkingsfolieverdeler (folie 500 mm)**
- Frame in R.V.S.
- Geanodiseerde aluminium rollen en draagas.
- Folieafsnijding door verwarmingsdraad (laagspanning).

FE150-5B

199,Eur

500 mm

13 kg

0.03 m3

(FR) **Film d'emballage, longueur 1500 m, largeur 500 mm**
(NL) **Verpakkingsfolie, lengte 1500 m, breedte 500 mm**

VAX/45-L

874,Eur

490x295xh180 mm

0.3 kW

230/1N 50-60Hz

10 kg

0.05 m3

(FR) **Sous videuse inox, pompe 26 l./min, soudure 430 mm**

- Réalisation en acier inox.
- Pompe autolubrifiante 26 litres/min., mise en sous vide contrôlée par un capteur.
- Barre de soudure de 430mm (4mm).
- Fonctionnement automatique.
- Tableau de contrôle avec 3 affichages LED.

(NL) **Vacuummachine, pomp 26 l./min, lasnaad 430 mm**

- Vervaardigd in roestvrij staal.
- Zelfsmerende pomp van 26 liter/min, vacuüm gestuurd door een sensor.
- Sealbalk van 430 mm (4 mm).
- Automatische functionering.
- Bedieningspaneel met 3 LED-displays.FOR: EMBOSSED BAGS ONLY

VAX/45-DSL

1 218,Eur

510x295xh180 mm

0.3 kW

230/1N 50-60Hz

12 kg

0.06 m3

(FR) **Sous videuse inox, pompe 32 l./min, soudure 430 mm (double soudure)**

- Réalisation en acier inox. Filtre extérieur pour liquides/poudres.
- Pompe autolubrifiante 32 litres/min, mise en sous vide contrôlée par un capteur.
- 2 barres de soudure de 430mm (2x 5mm).
- 2 programmes: automatique et manuel.
- Soudure électronique variable (9 niveaux).
- Tableau de contrôle avec écran numérique LCD (5 langues AN-FR-AL-NL-ES), affichant chaque phase de travail.

(NL) **Vacuummachine, pomp 32 l./min, lasnaad 430 mm (dubbele lasnaad)**

- Vervaardigd in roestvrij staal. Buitenfilter voor vloeistoffen/poeders.
- Zelfsmerende pomp van 32 liter/min, vacuüm geregeld door een sensor.
- 2 sealbalken van 430mm (2x 5 mm).
- 2 programma's: automatisch en manueel.
- Variabele elektronische lasnaad (9 niveaus).
- Bedieningspaneel met digitaal LCD-display (5 talen EN-FR-DE-NL-SP) dat elke werkfase weergeeft.FOR: EMBOSSED BAGS ONLY

(FR) Sachets "gaufrés" pour machines d'emballage sous vide -40°C +40°C

- Sachets "gaufrés" pour machines d'emballage sous vide sans cloche (conviennent également pour les machines avec cloche).
- Epaisseur 105 micron (µm).
- Côté soudure, le plus petit côté.
- T° maximale de travail de -40°C à +40°C.
- Réalisation en polyéthylène-polyamide (PE-PA), certifié alimentaire.

(NL) "Gewafelde" zakken voor vacuümverpakkers -40°C +40°C

- "Gewafelde" zakken voor vacuümverpakkers zonder koepel (kunnen ook gebruikt worden met vacuümverpakkers met koepel).
- Dikte 105 micron (µm).
- Laskant op de kortste kant .
- Maximale werktemperatuur van -40°c tot +40°C.
- Vervaardigd in polyethyleen. Polyamide (PE-PA), voedselgecertificeerd.

B20-1530-N — 165,- Eur

(FR) **1200 sachets "gaufrés" 150x300 mm**
(NL) **1200 "gewafelde" vacuümzakken 150x300 mm**
- 12 PACKAGING / EACH= 100 PIECES

400x600xh180 mm
18 kg
0.03 m3

B10-2535-N — 214,- Eur

(FR) **800 sachets "gaufrés" 250x350 mm**
(NL) **800 "gewafelde" vacuümzakken 250x350 mm**
- 8 PACKAGING / EACH= 100 PIECES

400x600xh180 mm
18 kg
0.03 m3

B16-2030-N — 220,- Eur

(FR) **1200 sachets "gaufrés" 200x300 mm**
(NL) **1200 "gewafelde" vacuümzakken 200x300 mm**
- 12 PACKAGING / EACH= 100 PIECES

400x600xh180 mm
18 kg
0.03 m3

B08-3040-N — 220,- Eur

(FR) **600 sachets "gaufrés" 300x400 mm**
(NL) **600 "gewafelde" vacuümzakken 300x400 mm**
- 6 PACKAGING / EACH= 100 PIECES

400x600xh180 mm
18 kg
0.03 m3

(FR) Machines cuisson sous vide, de table

- Machines professionnelles de table, servant à l'emballage sous vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.
- Vaste choix, couvrant tous les besoins de la gastronomie, boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes, etc.
- Spécialement conçu pour les petites entités, encombrement limité.
- Ergonomie, robustesse et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Chambre à vide emboutie et châssis en acier inox AISI 304.
- Panneau de commande digital, 1 programme mémorisable, programme d'entretien et nettoyage de la pompe.
- Barre de soudure (soudure double) amovible.
- Sur demande: plaque inclinée pour produits liquides et couvercle bombé transparent,...

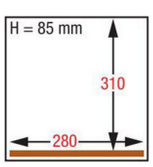
(NL) Vaccuümmachines, tafel modelen

- Professionele tafelmachines voor vacuümverpakking, innovatief ontwerp, waardoor een langere houdbaarheid van bederfelijke producten mogelijk is.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of mbar dankzij de geïntegreerde vacuümsensor, geen risico meer op onbedoeld onvolledig vacuüm.
- Een ruime keuze die voldoet aan alle behoeften van de gastronomie, bakkerij, kaasmakerij, slagerij, maar ook van groenten- en fruitwinkels, enz.
- Speciaal ontworpen voor kleine productie, met beperkte ruimte.
- Ergonomie, robuustheid en geavanceerde technologie zijn hun belangrijkste troeven.
- Diepgetrokken vacuümkamer en frame in roestvrij staal AISI 304.
- Digitaal bedieningspaneel, 1 geheugenprogramma, onderhouds- en reinigingsprogramma voor de pomp.
- Afneembare lasbalk (dubbele lassing).
- Op aanvraag: schuine plaat voor vloeibare producten en Transparante gebogen deksel,...

SPECIAL LINE

GA-80/S — 2 009,Eur

317x438xh293 mm | 0.3 kW | 32 kg | 0.1 m3



Vacuum by BUSCH

(FR) Machine sous-vide, chambre 280x310xh85 mm. - 4 m3/h

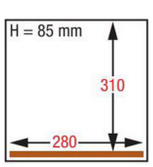
- Pompe à vide capacité 4m3/h (de type "Busch"), Durée du cycle 25-60 secondes.
- Dimensions de la chambre: 280x310xh85 mm (longueur de soudure: 280mm).
- Couvercle transparent plat

(NL) Vacuummachine, kamer 280x310xh85 mm. - 4 m3/u

- Vacuümpompcapaciteit: 4m3/h ("Busch" type), Cyclustijd: 25-60 seconden.
- Kamerafmetingen: 280x310xh85 mm (dichtingslengte: 280mm).
- Platte transparante deksel

GA-80P/S — 2 666,Eur

317x438xh293 mm | 0.8 kW | 41 kg | 0.1 m3



Vacuum by BUSCH

(FR) Machine sous-vide, cuve inox 280x310xh85

- Pompe à vide capacité 8m3/h (de type "Busch"), Durée du cycle 15-35 secondes.
- Dimensions de la chambre: 280x310xh85 mm (longueur de soudure: 280mm).
- Couvercle transparent plat

(NL) Vacuummachine, roestvrijstalen kuip 280x310xh85

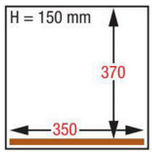
- Vacuümpompcapaciteit 8m3/h (type "Busch"), Cyclustijd 15-35 seconden.
- Afmetingen kamer: 280x310xh85 mm (seallengte: 280 mm).
- Platte transparante deksel

Préparation Dynamique • Dynamische Bereidingen

SPECIAL LINE

GA-102/S — 2 896,Eur

450x510xh420 mm | 1.1 kW | 67 kg | 0.17 m3



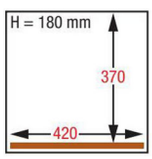
Vacuum by BUSCH

(FR) Machine sous-vide, chambre 350x370xh150 mm - 8 m3/h
- Pompe à vide capacité 8m3/h (de type "Busch"), Durée du cycle 15-30 secondes.
- Dimensions de la chambre: 350x370xh150 mm (longueur de soudure: 350mm).
- couvercle transparent bombé

(NL) Vacuümmachine, kamer 350x370xh150 mm - 8 m3/h
- Vacuümpompcapaciteit: 8m3/u ("Busch" type), Cyclustijd: 15-30 seconden.
- Kamerafmetingen: 350x370xh150mm (dichtingslengte: 350mm).
- Gebogen transparante deksel

GA-104/S — 3 454,Eur

480x515xh440 mm | 1.1 kW | 70 kg | 0.2 m3



Vacuum by BUSCH

(FR) Machine sous-vide, chambre 420x370xh135 mm - 16 m3/h
- Pompe à vide capacité 16m3/h (de type "Busch"), Durée du cycle 20-40 secondes.
- Dimensions de la chambre: 420x370xh135 mm (longueur de soudure: 420mm).
- couvercle transparent bombé

(NL) Vacuummachine, kamer 420x370xh135 mm - 16 m3/h
- Vacuümpompcapaciteit: 16m3/h ("Busch" type), Cyclustijd: 20-40 seconden.
- Kamerafmetingen: 420x370xh135 mm (dichtingslengte: 420mm).
- Gebogen transparante deksel

VACUUM

L'emballage sous-vide consiste à aspirer l'air contenu dans un sachet ou dans un récipient quelconque afin de protéger les aliments contre les effets néfastes de l'oxygène, les aliments sont conservés de manière naturelle et gardent plus longtemps leur fraîcheur.

Vacuümverpakking houdt in dat de lucht uit een zak of recipiënt wordt gezogen om voedsel te beschermen tegen de schadelijke effecten van zuurstof, waardoor het voedsel op natuurlijke wijze wordt geconserveerd en langer vers blijft.

LESS VACUUM

À utiliser pour des produits délicats ou non alimentaires, nécessitant une mise à vide partielle, sans conservation avec gaz azote.

Te gebruiken voor delicate producten of niet-voedingsproducten die gedeeltelijk vacuüm moeten worden, zonder conservering met stikstofgas.

VCM/ND — 800,Eur

483x606xh673 mm

FR Meuble inox pour machine sous-vide, sur roues, démontable

NL R.V.S. steun kast voor vacuummachine, op wielen, verwijderbaar

CBT/GA-80/N — 200,Eur

FR Couvercle bombe transparent

NL Transparante gebogen deksel

CBT/GA-80P/N — 200,Eur

FR Couvercle bombe transparent

NL Transparante gebogen deksel

PIL/GA-102/N — 188,Eur

FR Plaque pour produits liquide

NL Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/GA-104/N — 200,Eur

FR Plaque pour produits liquide

NL Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/GA-80/N — 188,Eur

FR Plaque pour produits liquide

NL Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/GA-80P/N — 188,Eur

FR Plaque pour produits liquide

NL Inlegplaat voor vloeibare producten.

TSC/GA-102/N — 25,Eur

FR Simple soudure avec coupure

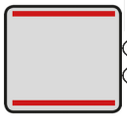
NL Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/GA-104/N — 25,Eur

FR Simple soudure avec coupure

NL Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

2BS/GA-104/N — 475,Eur



FR 2 barres de soudure

NL 2 Lasbalken

TABLE TOP LINE

(FR) Machines cuisson sous vide, de table "Soft Air"

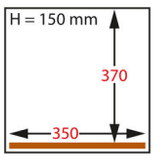
- Machines professionnelles de table, servant à l'emballage sous vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Panneau de commande digital, 10 programmes, programme d'entretien et nettoyage de la pompe.
- « Soft air » : mise à vide graduelle.
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au capteur de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.
- Vaste choix, couvrant tous les besoins de la gastronomie, boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes, etc.
- Spécialement conçu pour les petites entités, encombrement limité.
- Ergonomie, robustesse et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Chambre à vide emboutie et châssis en acier inox AISI 304.
- Barre de soudure (soudure double) amovible.
- Sur demande: plaque inclinée pour produits liquides, système injection de gaz "azote", capteur de contrôle des liquides,...

(NL) Vaccuümmachines, tafel modelen "Soft Air"

- Professionele tafelmachines voor vacuümverpakking, met een innovatief ontwerp, waardoor een langere houdbaarheid van bederfelijke producten mogelijk is.
- Digitaal bedieningspaneel met 10 programma's, onderhoudsprogramma en pompreiniging.
- Soft air: geleidelijke afzuiging.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of mbar dankzij de geïntegreerde vacuümsensor, geen risico op onbedoeld onvolledig vacuüm.
- Een ruime keuze, die voldoet aan alle behoeften van de gastronomie, bakkerij, kaas, slagerij, maar ook van groenten en fruit, enz.
- Ergonomie, robuustheid en geavanceerde technologie zijn hun belangrijkste troeven.
- Diepgetrokken vacuümkamer en frame in roestvrij staal AISI 304.
- Uitneembare lasbalk (dubbele lassing).
- Op aanvraag: vloeistofregelsensor, schuine plaat voor vloeibare producten, stikstofgasinjectiesysteem,...

TA-85/S — 3 683,Eur

450x510xh420 mm | 1.1 kW | 67 kg | 0.2 m3



Vacuum by BUSCH

(FR) Machine sous-vide, chambre 350x370xh150 mm - 16 m3/h

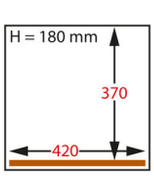
- Pompe à vide capacité 16m3/h (de type "Busch"), Durée du cycle 15-30 secondes.
- Dimensions de la chambre: 350x370xh150 mm (longueur de soudure: 350mm).
- couvercle transparent bombé.

(NL) Vaccummachine, kamer 350x370xh150 mm - 16 m3/h

- Vacuümpompcapaciteit: 16m³/u ("Busch" type), Cyclustijd: 15-30 seconden.
- Kamerafmetingen: 350x370xh150 mm (dichtingslengte: 350mm).
- Gebogen transparante deksel.

TA-90/S — 4 410,Eur

480x515xh440 mm | 1.6 kW | 72 kg | 0.23 m3



Vacuum by BUSCH

(FR) Machine sous-vide, chambre 420x370xh180 mm - 21 m3/h

- Pompe à vide capacité 21m3/h (de type "Busch"), Durée du cycle 15-35 secondes.
- Dimensions de la chambre: 420x370xh180 mm (longueur de soudure: 420mm).
- couvercle transparent bombé.

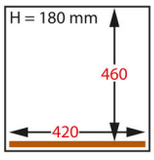
(NL) Vaccummachine, kamer 420x370xh180 mm - 21 m3/h

- Vacuümpomp capaciteit: 21 m³/u ("Busch"-type), Cyclustijd: 15-35 seconden.
- Kamerafmetingen: 420x370xh180 mm (afdichtingslengte: 420mm).
- Gebogen transparante deksel.

TA-90B/S

4 369,Eur

480x610xh440 mm | 1.6 kW | 67 kg | 0.27 m3



Vacuum by BUSCH

(FR) **Machine sous-vide, chambre 420x460xh180 mm - 21 m3/h**

- Pompe à vide capacité 21m3/h (de type "Busch"), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Dimensions de la chambre: 420x460xh180 mm (longueur de soudure: 420mm).
- couvercle transparent bombé.

(NL) **Vaccummachine, kamer 420x460xh180 mm - 21 m3/h**

- Vacuümpomp capaciteit: 21 m³/u ("Busch"-type), Cyclustijd: 15-40 seconden.
- Kamerafmetingen: 420x460xh180 mm (afdichtingslengte: 420 mm).
- Gebogen transparante deksel.

LESS VACUUM

A utiliser pour des produits délicats ou non alimentaires, nécessitant une mise à vide partielle, sans conservation avec du gaz azote.

Te gebruiken bij delicate producten of niet-voedingsproducten die gedeeltelijk vacuüm moeten worden gezogen, zonder conservering met stikstofgas.

SLOW "SOFT-AIR"

Mise à vide graduelle, permettant de ne pas endommager les produits délicats (ex : poissons) ou comportant des parties dures et saillantes (ex : travers de porc). A combiner avec IDG Système d'injection de gaz azote.

Geleidelijk leegzuigen, om delicate producten (bijv. vis) of producten met harde en uitstekende delen (bijv. varkensribben) niet te beschadigen. Te combineren met IDG systeem gasinjectie.

Vacuum Packaging Machines

VCM/ND — 800,Eur

483x606xh673 mm

FR Meuble inox pour machine sous-vide, sur roues, démontable

NL R.V.S. steun kast voor vacuummachine, op wielen, verwijderbaar

IDG/TA-85/N — 350,Eur

FR Injection gaz

NL Gasinjectie

IDG/TA-90/N — 350,Eur

FR Injection gaz

NL Gasinjectie

IDG/TA-90B/N — 350,Eur

FR Injection gaz

NL Gasinjectie

LIQ/TA-85/N — 613,Eur

FR Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%)/20 prog.

NL Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/TA-90/N — 613,Eur

FR Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%)/20 prog.

NL Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/TA-90B/N — 613,Eur

FR Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%)/20 prog.

NL Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

TSC/TA-85/N — 400,Eur

FR Simple soudure avec coupure

NL Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/TA-90/N — 25,Eur

FR Simple soudure avec coupure

NL Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/TA-90B/N — 25,Eur

FR Simple soudure avec coupure

NL Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

PIL/TA-85/N — 188,Eur

FR Plaque pour produits liquides

NL Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/TA-90/N — 200,Eur

FR Plaque pour produits liquides

NL Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/TA-90B/N — 200,Eur

FR Plaque pour produits liquides

NL Inlegplaat voor vloeibare producten.

(FR) Sachets lisses pour machines d'emballage sous vide -40°C +40°C

- Sachets lisses pour machines d'emballage sous vide avec cloche.
- Epaisseur 90 micron (µm).
- Côté soudure, le plus petit côté.
- T° maximale de travail de -40°C à +40°C.
- Réalisation en polyéthylène-polyamide (PE-PA), certifié alimentaire.

(NL) Gladde zakken voor vacuümverpakkingsmachines -40°C +40°C

- Gladde zakjes voor vacuümverpakkingsmachines.
- Dikte 90 micron (µm).
- Laskant op de kortste kant .
- Maximale werktemperatuur -40°C tot +40°C.
- Vervaardigd in polyethyleen-polyamide (PE-PA), voedsel gecertificeerd.

A25-1530-N

121,Eur

400x600xh180 mm

(FR) **1000 sachets sous vide lisses 150x300 mm**
(NL) **1000 gladde vacuümzakken 150x300 mm**
- 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg

0.03 m3

A20-2030-N

161,Eur

400x600xh180 mm

(FR) **1000 sachets sous vide lisses 200x300 mm**
(NL) **1000 gladde vacuümzakken 200x300 mm**
- 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg

0.03 m3

A16-2535-N

118,Eur

400x600xh180 mm

(FR) **500 sachets sous vide lisses 250x350 mm**
(NL) **500 gladde vacuümzakken 250x350 mm**
- 5 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg

0.03 m3

A10-3040-N

161,Eur

400x600xh180 mm

(FR) **500 sachets sous vide lisses 300x400 mm**
(NL) **500 gladde vacuümzakken 300x400 mm**
- 5 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg

0.03 m3

A06-4050-N

215,Eur

400x600xh180 mm

(FR) **400 sachets sous vide lisses 400x500 mm**
(NL) **400 gladde vacuümzakken 400x500 mm**
- 4 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg

0.03 m3

(FR) Sachets de cuisson pour machines d'emballage sous vide -40°C +121°C

- Sachets lisses pour machines d'emballage sous vide avec cloche.
- Epaisseur 90 micron (µm).
- Côté soudure, le plus petit côté.
- T° maximale de travail de -40°C a +121°C (testé en laboratoire).
- Réalisation en polyéthylène-polyamide (PE-PA), certifié alimentaire.

(NL) Vacuümzakken voor vacuümverpakkingsmachines -40°C +121°C

- Gladde vacuümzakken voor vacuümapparaten met koepel.
- Dikte 90 micron (µm).
- Laskant op de kortste kant.
- Maximale werktemperatuur -40°C tot +121°C (laboratorisch getest).
- Vervaardigd in polyethyleen-polyamide (PE-PA), voedselgecertificeerd.

C25-1530-N

197,Eur

400x600xh180 mm

(FR) **1000 sachets sous vide cuisson 150x300 mm**
(NL) **1000 Vacuümkookzakken 150x300 mm**
• 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg
0.03 m3

C20-2030-N

264,Eur

400x600xh180 mm

(FR) **1000 sachets sous vide cuisson 200x300 mm**
(NL) **1000 gladde vacuümkookzakken 200x300 mm**
• 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg
0.03 m3

C16-2535-N

192,Eur

400x600xh180 mm

(FR) **500 sachets sous vide cuisson 250x350 mm**
(NL) **500 vacuümkookzakken 250x350 mm**
• 5 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg
0.03 m3

C10-3040-N

263,Eur

400x600xh180 mm

(FR) **500 sachets sous vide cuisson 300x400 mm**
(NL) **500 vacuümkookzakken 300x400 mm**
• 5 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

20 kg
0.03 m3

Diamond

Mobilier inox - Hygiène
R.V.S. Materiaal - Hygiene

STANDARD LINE

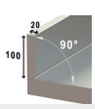
(FR) Tables de travail avec tablette inférieure

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé, tablette inférieure renforcée.
- Structure soudée, vérins en inox réglables (6 Pieds a partir de 2200mm de longueur).

(NL) Werktafels met basistablet

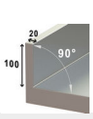
- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie, versterkt basistablet.
- Volledig gelast frame, R.V.S. verstelbare cilinders (6 Poten vanaf 2200 mm lengte).

600



	mm	V	kg	m3		...D
TL661	600 x 600 x h880/900 mm	-	28	0.38	**404,**Eur	**472,**Eur
TL861	800 x 600 x h880/900 mm	-	32	0.49	**430,**Eur	**523,**Eur
TL1061	1000 x 600 x h880/900 mm	-	35	0.59	**457,**Eur	**570,**Eur
TL1261	1200 x 600 x h880/900 mm	-	37	0.73	**484,**Eur	**616,**Eur
TL1461	1400 x 600 x h880/900 mm	-	41	0.85	**511,**Eur	**663,**Eur
TL1661	1600 x 600 x h880/900 mm	-	44	0.97	**580,**Eur	**751,**Eur
TL1861	1800 x 600 x h880/900 mm	-	46	1.08	**608,**Eur	**798,**Eur
TL2061	2000 x 600 x h880/900 mm	-	50	1.2	**637,**Eur	**847,**Eur
TL2261	2200 x 600 x h880/900 mm	-	56	1.32	**757,**Eur	**985,**Eur
TL2461	2400 x 600 x h880/900 mm	-	60	1.43	**784,**Eur	**1 032,**Eur

700



	mm	V	kg	m3		...D
TL671	600 x 700 x h880/900 mm	-	31	0.43	**409,**Eur	**478,**Eur
TL871	800 x 700 x h880/900 mm	-	34	0.57	**438,**Eur	**526,**Eur
TL1071	1000 x 700 x h880/900 mm	-	37	0.7	**469,**Eur	**577,**Eur
TL1271	1200 x 700 x h880/900 mm	-	40	0.84	**501,**Eur	**627,**Eur
TL1471	1400 x 700 x h880/900 mm	-	44	0.98	**529,**Eur	**676,**Eur
TL1671	1600 x 700 x h880/900 mm	-	48	1.11	**606,**Eur	**769,**Eur
TL1871	1800 x 700 x h880/900 mm	-	52	1.25	**632,**Eur	**819,**Eur
TL2071	2000 x 700 x h880/900 mm	-	56	1.39	**667,**Eur	**871,**Eur
TL2271	2200 x 700 x h880/900 mm	-	62	1.52	**781,**Eur	**1 009,**Eur
TL2471	2400 x 700 x h880/900 mm	-	68	1.66	**814,**Eur	**1 062,**Eur

Version from 2200mm with 6 feet.

(FR) Table de travail 90°

- 2 bords arrière droits relevés de 100mm.
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette inférieure renforcée.
- Structure soudée.
- Vérins en inox réglables.

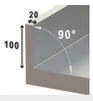
(NL) Werktafel 90°

- 2 opstaande randen achteraan verhoogd met 100mm.
- Gemaakt van roestvrij staal AISI 441.
- Geluiddicht en versterkt werkblad.
- Versterkte onderste plank.
- Gelaste structuur.
- Verstelbare roestvrijstalen cilinders.

600

	mm	V	kg	m3	
TL661/C-D	600x600xh880/900(+100) mm	-	33	0.31	**665,** Eur

700



	mm	V	kg	m3	
TL771/C-D	700x700xh880/900(+100) mm	-	34	0.4	**661,** Eur

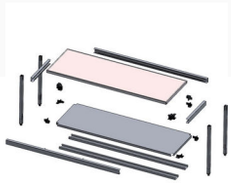
(FR) Tables de travail démontables avec tablette inférieure

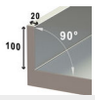
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé, tablette inférieure renforcée.
- Structure démontable, vérins en inox réglables.
- Facilité de montage, facilité de transport et gain de place pour le stockage. Idéales pour les espaces difficiles d'accès, livrées prêtes à être assemblées, avec un plan de montage. Construction robuste pour un usage intensif et professionnel.

(NL) Werktafels demontabel met ondertablet

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie, versterkt basistablet.
- Verwijderbare structuur, R.V.S. verstelbare cilinders.
- Eenvoudig te monteren, gemakkelijk te transporteren en bespaart ruimte voor opslag. Ideaal voor moeilijk bereikbare plaatsen, klaar voor montage geleverd, met een montageplan. Robuuste constructie voor intensief en professioneel gebruik..

DISMOUNTABLE





700

	mm	V	kg	m3		...-D
TL771/KD	700 x 700 x h880/900 mm	-	26	0.14	**448,**Eur	**525,**Eur
TL1071/KD	1000 x 700 x h880/900 mm	-	33	0.14	**498,**Eur	**585,**Eur
TL1271/KD	1200 x 700 x h880/900 mm	-	38	0.17	**537,**Eur	**619,**Eur
TL1471/KD	1400 x 700 x h880/900 mm	-	43	0.2	**569,**Eur	**658,**Eur
TL1671/KD	1600 x 700 x h880/900 mm	-	48	0.23	**593,**Eur	**686,**Eur
TL1871/KD	1800 x 700 x h880/900 mm	-	53	0.26	**644,**Eur	**733,**Eur
TL2071/KD	2000 x 700 x h880/900 mm	-	58	0.29	**669,**Eur	**769,**Eur

(FR) Tables de "chef", avec tablette inférieure

- Réalisation en acier inox AISI 304/441.
- Plan de travail emboutit insonorisé et renforcé. Dosseret arrière de 100mm.
- Fond extérieur de la cuve revêtu d'un isolant phonique.
- Crépine et bonde de trop-plein.
- Structure soudée, vérins en inox réglables.

(NL) Chefs tafels, met ondertablet

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304/441.
- Versterkt diepgetrokken werkblad voorzien van geluiddempende isolatie. Opstaande rand achteraan van 100mm.
- Buitenkant bodem kuip voorzien van geluiddempende isolatie.
- Ventiel en overlooppijp.
- Volledig gelast frame, R.V.S. verstelbare cilinders.

STANDARD LINE

700

	mm	Tank	kg	m3	
TV1471S-D	1400x700xh880/900(+100) mm	400x400xh275	52	1.04	**805,**Eur
TV1871S-D	1800x700xh880/900(+100) mm	400x400xh275	58	1.32	**898,**Eur

	mm	Tank	kg	m3	
TV1471D-D	1400x700xh880/900(+100) mm	400x400xh275	52	1.04	**805,**Eur
TV1871D-D	1800x700xh880/900(+100) mm	400x400xh275	58	1.32	**898,**Eur

Mobilier inox - Hygiène • R.V.S. Materiaal - Hygiene

STANDARD LINE

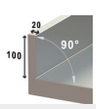
(FR) Tables à débarrasser

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Trou vide ordures avec protection PVC.
- Structure soudée, vérins en inox réglables.

(NL) Afruim en sorteertafels

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Afvalopening met bescherming PVC.
- Volledig gelast frame, R.V.S. verstelbare cilinders.

700



	mm	V	kg	m3		...D
TS1070	1000 x 700 x h880/900 mm	-	33	0.7	**516,**Eur	**622,**Eur
TS1270	1200 x 700 x h880/900 mm	-	36	0.84	**597,**Eur	**660,**Eur
TS1470	1400 x 700 x h880/900 mm	-	40	0.98	**618,**Eur	**701,**Eur
TS1670	1600 x 700 x h880/900 mm	-	44	1.11	**651,**Eur	**741,**Eur

(FR) Tables préparation et lavage légumes

- Plan de travail embouti.
- Réalisation en acier inox AISI 304/441.
- Cuve, crépine et bonde de trop plein.
- Tablette de découpe en polyéthylène.
- Munie d'un trou vide ordure.
- Bord arrière droit relevé de 100mm.
- Structure soudée. Vérins en inox réglables.
- Tablette de découpe en polyéthylène: 730x230xh20 mm (TPL1270D) & 1330x230xh20 mm (TPL1870D)

(NL) Voorbereidingstafel en wassen van groenten

- Diepgetrokken werkblad.
- Uitvoering in RVS AISI 304/441.
- Kuip, ventiel en overloopspijp.
- Snijplank in polyethyleen.
- Voorzien van een afvalopening.
- Opstaande boord achteraan verhoogd met 100mm.
- Volledig gelast frame. RVS verstelbare cilinders.
- Snijplank in polyethyleen: 730x230xh20 mm (TPL1270D) & 1330x230xh20 mm (TPL1870D)

700

	mm	Tank	Polyethylen	kg	m3	
TPL1270D	1200x700xh880/900(+100) mm	1070x310xh180	730x230xh20	60	0.8	**1 197,**Eur
TPL1870D	1800x700xh880/900(+100) mm	1630x310xh180	1330x230xh20	70	1.26	**1 493,**Eur

(FR) Table préparation viandes/poissons

- Plan de travail embouti.
- Réalisation en acier inox AISI 304/441.
- Tablette de découpe en polyéthylène.
- Égouttage avec décharge 1/2" (Ø 16mm), avec double fond perforé.
- Munie d'un trou ordure.
- Bord arrière droit relevé de 100mm.
- Structure soudée. Vérins en inox réglables.
- Tablette de découpe en polyéthylène: 730x230xh20 mm (TPC1270D) & 1330x230xh20 mm (TPC1870D)

(NL) Voorbereidingstafel vlees/vis

- Diepgetrokken werkblad.
- Uitvoering in RVS AISI 304/441.
- Snijplank in polyethyleen.
- Afvoer met ontlading 1/2" (diam. 16mm), met dubbele geperforeerde bodem.
- Voorzien van een afvalopening.
- Opstaande boord achteraan verhoogd met 100mm.
- Volledig gelast frame.
- Snijplank in polyethyleen: 730x230xh20 mm (TPC1270D) & 1330x230xh20 mm (TPC1870D)

700

	mm	Tank	Polyethylen	kg	m3	
TPC1270D	1200x700xh880/900(+100) mm	-	730x230xh20	60	0.8	**921,**Eur
TPC1870D	1800x700xh880/900(+100) mm	-	1330x230xh20	70	1.26	**1 152,**Eur

STANDARD LINE

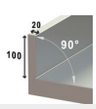
(FR) Tables sur armoire, portes coulissantes

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes (double paroi), poignées intégrées.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Werktafelkasten, schuifdeuren

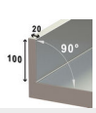
- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.
- Roestvrijstalen poten met verstelbare roestvrijstalen cilinders.

600



	mm	V	kg	m3		...-D
TA106/B	1000 x 600 x h880/900 mm	-	63	0.8	**986,**EUR	**1 025,**EUR
TA126/B	1200 x 600 x h880/900 mm	-	77	0.95	**1 089,**EUR	**1 149,**EUR
TA146/B	1400 x 600 x h880/900 mm	-	85	1.12	**1 147,**EUR	**1 198,**EUR
TA166/B	1600 x 600 x h880/900 mm	-	96	1.2	**1 246,**EUR	**1 338,**EUR

700



	mm	V	kg	m3		...-D
TA107/B	1000 x 700 x h880/900 mm	-	67	0.84	**1 018,**EUR	**1 145,**EUR
TA127/B	1200 x 700 x h880/900 mm	-	85	0.94	**1 099,**EUR	**1 183,**EUR
TA147/B	1400 x 700 x h880/900 mm	-	116	1	**1 207,**EUR	**1 254 ,**EUR
TA167/B	1600 x 700 x h880/900 mm	-	110	1.3	**1 252,**EUR	**1 338,**EUR
TA187/B	1800 x 700 x h880/900 mm	-	130	1.45	**1 331,**EUR	**1 445,**EUR
TA207/B	2000 x 700 x h880/900 mm	-	135	1.6	**1 399,**EUR	**1 516,**EUR

(FR) Tables sur armoire "traversante centrale"
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes (double paroi) des 2 côtés, poignées intégrées.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Werktafelkasten "doorgeef" versie
- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar.
- Schuifdeuren (dubbele wand) aan beide zijden met ingewerkte handgrepen.
- Roestvrijstalen poten met verstelbare roestvrijstalen cilinders.

PASS THROUGH

STANDARD LINE

700

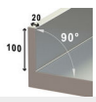
	mm	V	kg	m3	
TAP127/B	1200x700xh880/900 mm	-	88	1	**1 387,**[Eur]
TAP167/B	1600x700xh880/900 mm	-	115	1.3	**1 577,**[Eur]
TAP207/B	2000x700xh880/900 mm	-	139	1.6	**1 757,**[Eur]

(FR) Table sur armoire, portes battantes
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes battantes (double paroi), poignées intégrées.
- Pieds en acier inox avec vérins réglables.

(NL) Werktafel op kast met draaideuren
- Uitvoering in RVS AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Klapdeuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.
- RVS poten met regelbare cilinders.

Mobilier inox - Hygiène • R.V.S. Materiaal - Hygiene

700



	mm	V	kg	m3		...-D
TA87/B	800 x 700 x h880/900 mm	-	57	0.69	**1 007,**[Eur]	**1 077,**[Eur]

STANDARD LINE

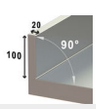
(FR) Tables sur armoire, avec tiroirs

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes (double paroi), poignées intégrées et 1 bloc de 3 tiroirs GN1/1 sur glissières.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Werktafel kasten, met laden

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen en 1 ladenblok met 3 laden GN 1/1 op geleiders.
- R.V.S. poten met R.V.S. regelbare cilinders.

700



	mm	V	kg	m3		...-D
TA167CD/B	1600 x 700 x h880/900 mm	-	147	1.12	**2 118,**Eur	**2 127,**Eur
TA207CD/B	2000 x 700 x h880/900 mm	-	192	1.4	**2 284,**Eur	**2 321,**Eur

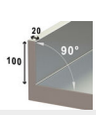
(FR) Tables sur armoire, avec tiroirs

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tiroirs GN 1/1 sur glissières.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Werktafelkasten, met laden

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Laden GN 1/1 op geleiders.
- R.V.S. poten met R.V.S. regelbare cilinders.

700



	mm	V	kg	m3		...-D
TACS67/B	600 x 700 x h880/900 mm	-	78	0.53	**1 343,**Eur	**1 415,**Eur
TACS107/B	1000 x 700 x h880/900 mm	-	130	0.69	**1 785,**Eur	**1 825,**Eur

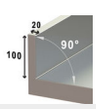
(FR) Table sur armoire, angle 90°

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée- Porte battante (double paroi), poignée intégrée.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Hoek 90° werktafelkasten

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Draaideuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.
- R.V.S. poten met R.V.S. verstelbare cilinders.

700



	mm	V	kg	m3		...-D
TAN100/B	1000 x 1000 x h880/900 mm		70	1.15	**1 647,**Eur	**1 870,**Eur

(FR) Tables sur armoire chauffante, portes coulissantes

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes (double paroi), poignées intégrées.
- Ventilée avec régulation thermostatique.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Warmte kasten, schuifdeuren

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.
- Geventileerde verwarming met thermostatische temperatuurregeling.
- Roestvrijstalen poten met verstelbare roestvrijstalen cilinders.

700

	mm	kW	V	kg	m3		...-D
TE127/B	1200 x 700 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	105	0.84	**1 583,**Eur	**1 736,**Eur
TE147/B	1400 x 700 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	116	0.98	**1 663,**Eur	**1 830,**Eur
TE167/B	1600 x 700 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	127	1.12	**1 744,**Eur	**1 916,**Eur
TE187/B	1800 x 700 x h880/900 mm	3	230/1N 50-60Hz	148	1.26	**1 845,**Eur	**2 021,**Eur
TE207/B	2000 x 700 x h880/900 mm	3	230/1N 50-60Hz	172	1.4	**1 916,**Eur	**2 106,**Eur

STANDARD LINE

(FR) Tables sur armoire chauffante, "traversante centrale"

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes (double paroi) des 2 côtés, poignées intégrées.
- Ventilée avec régulation thermostatique.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Centrale warmkasten, "doorgeef"

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren (dubbele wand) aan beide zijden met ingewerkte handgrepen.
- Geventileerde verwarming met thermostatische temperatuur regeling.
- R.V.S. poten met R.V.S. verstelbare cilinders.

PASS THROUGH

HOT • VENTILATED

+30° +65°

700

	mm	kW	V	kg	m3	
TEP127/B	1200x700xh880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	98	1	**1 873,** Eur
TEP167/B	1600x700xh880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	125	1.3	**2 072,** Eur
TEP207/B	2000x700xh880/900 mm	3	230/1N 50-60Hz	149	1.6	**2 294,** Eur

RS10-S4 — 244,- Eur

100 mm

(FR) Kit de 4 roues Ø 100 (2 avec freins)
(NL) Kit van 4 wielen Ø 100 (2 met rem)
• ONLY FOR: STANDARD LINE

RS10-S6 — 436,- Eur

100 mm

(FR) Kit de 6 roues Ø 100 (3 avec freins)
(NL) Kit van 6 wielen Ø 100 (3 met rem)
• ONLY FOR: STANDARD LINE

RS10-X4 — 365,- Eur

100 mm

(FR) Kit de 4 roues inox Ø 100 (2 avec freins)
(NL) Kit van 4 wielen in R.V.S. Ø 100 (2 met rem)
• ONLY FOR: STANDARD LINE

RS10-X6 — 538,- Eur

100 mm

(FR) Kit de 6 roues inox Ø 100 (3 avec freins)
(NL) Kit van 6 wielen in R.V.S. Ø 100 (3 met rem)
• ONLY FOR: STANDARD LINE

CRB3 — 917,- Eur

400x670xh585 mm

(FR) Bloc 3 tiroirs GN 1/1 (table prof. 700 mm)
(NL) Ladenblok 3 laden GN 1/1 (tafel diepte 700 mm)
• ONLY FOR: STANDARD LINE

CRB1 — 399,- Eur

400x670xh197 mm

(FR) Bloc 1 tiroir GN 1/1 (table prof. 700 mm)
(NL) Ladenblok GN 1/1 (tafel diepte 700 mm)
• ONLY FOR: STANDARD LINE

A77KIT/B-X — 412,- Eur

(FR) Kit de 4 roues pivotantes "inox" armoires, 2 avec freins
(NL) 4 Wielen kit in RVS voor kast, 2 met rem
• ONLY FOR: STANDARD LINE

ATG0136/B — 102,- Eur

(FR) Option: serrure à clé pour armoires
(NL) Optie: slot met sluitel voor kasten
• ONLY FOR: STANDARD LINE

(FR) Armoires murales, ouvertes
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.

(NL) Open muurkasten
- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.

	mm	kg	m3	
PA60/B	600x400xh600 mm	18	0.25	**402,**Eur
PA80/B	800x400xh600 mm	22	0.3	**462,**Eur
PA100/B	1000x400xh600 mm	27	0.38	**530,**Eur
PA120/B	1200x400xh600 mm	30	0.45	**574,**Eur
PA140/B	1400x400xh600 mm	34	0.54	**633,**Eur
PA160/B	1600x400xh600 mm	40	0.64	**700,**Eur
PA180/B	1800x400xh600 mm	44	0.68	**765,**Eur
PA200/B	2000x400xh600 mm	48	0.74	**830,**Eur

(FR) Armoire murale, portes battantes
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Porte battante (double paroi), poignée intégrée.

(NL) Muurkast, klapdeuren
- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Klapdeur (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.

	mm	kg	m3	
PSC80/B	800x400xh600 mm	25	0.3	**761,**Eur

(FR) Armoires murales, portes coulissantes
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes (double paroi), poignée intégrée.

(NL) Muurkasten, schuifdeuren
- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.

	mm	kg	m3	
PSC100/B	1000x400xh600 mm	28	0.38	**675,**Eur
PSC120/B	1200x400xh600 mm	36	0.45	**791,**Eur
PSC140/B	1400x400xh600 mm	43	0.54	**842,**Eur
PSC160/B	1600x400xh600 mm	50	0.64	**897,**Eur
PSC180/B	1800x400xh600 mm	58	0.68	**1 011,**Eur
PSC200/B	2000x400xh600 mm	65	0.74	**1 105,**Eur

(FR) Armoire murale, angle 90°
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Porte battante (double paroi), poignée intégrée.

(NL) Muurhoekkast 90°
- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Draaideuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.

	mm	kg	m3	
PSCA80/B	800x800xh600 mm	30	0.46	**1 005,**Eur

STANDARD LINE

(FR) Armoires de rangement, portes coulissantes

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablettes intermédiaires amovibles, réglables et renforcées.
- Porte coulissantes (double paroi), poignée intégrée.
- Pieds en acier inox avec vérins réglables.

(NL) Opbergkasten, schuifdeuren

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Versterkte tussentabletten uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.
- R.V.S. poten met regelbare cilinders.

600

	mm	V	kg	m3	
AR126V1/B	1200x600xh2000 mm	-	138	1.98	**2 035,** Eur
AR166V1/B	1600x600xh2000 mm	-	150	2.7	**2 455,** Eur
AR206V1/B	2000x600xh2000 mm	-	170	3.35	**2 872,** Eur

700

	mm	V	kg	m3	
AR127V1/B	1200x700xh2000 mm	-	148	2.19	**2 110,** Eur
AR167V1/B	1600x700xh2000 mm	-	165	2.85	**2 492,** Eur
AR207V1/B	2000x700xh2000 mm	-	182	3.52	**2 982,** Eur

TSP/06 — 122,Eur

600x400xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/08 — 132,Eur

800x400xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/10 — 143,Eur

1000x400xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/12 — 154,Eur

1200x400xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/14 — 165,Eur

1400x400xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/16 — 177,Eur

1600x400xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/18 — 190,Eur

1800x400xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/20 — 202,Eur

2000x400xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TR6/12 — 177,Eur

1200x600xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../B"

(NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../B"

TR6/16 — 206,Eur

1600x600xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../B"

(NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../B"

TR6/20 — 236,Eur

2000x600xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../B"

(NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../B"

TR7/12 — 188,Eur

1200x700xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../B"

(NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../B"

TR7/16 — 220,Eur

1600x700xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../B"

(NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../B"

TR7/20 — 254,Eur

2000x700xh170 mm

(FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../B"

(NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../B"

ATG0136/B — 102,Eur

(FR) Option: serrure à clé pour armoires

(NL) Optie: slot met sluitel voor kasten

• ONLY FOR: STANDARD LINE

STANDARD LINE

(FR) Plonge avec piétement et tablette inférieure

- Réalisation en acier inox AISI 304/441.
- Plan supérieur emboutit et dosseret arrière de 100mm.
- Fond extérieur des cuves revêtu d'un isolant phonique.
- Crépine et bonde de trop-plein. Tablette inférieure renforcée.
- L...VD-D & L...VS-D avec espace Lave-vaisselles- Structure soudée, vérins en inox réglables (6 Pieds a partir de 2200mm de longueur).

(NL) Spoeltafel met onderstel en basistablet

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304/441.
- Naadloos diepgetrokken bovenblad en opstaande rand achteraan van 100mm.
- Buitenkant bodem kuipen voorzien van geluiddempende isolatie.
- Ventiel en overlooppijp. Versterkt basistablet.
- L...VD-D & L...VS-D met ruimte voor vaatwasser- Volledig gelast frame, RVS verstelbare cilinders (6 Poten vanaf 2200 mm lengte).

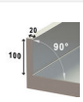
600

	mm	Tank	kg	m3	
L611/6-D	600x600xh880/900(+100) mm	400x400xh275	21	0.45	**650,** Eur

	mm	Tank	kg	m3	
L1211D/6-D	1200x600xh880/900(+100) mm	500x500xh275	41	0.78	**750,** Eur
L1421D/6-D	1400x600xh880/900(+100) mm	500x500xh275	45	0.9	**956,** Eur

	mm	Tank	kg	m3	
L1211S/6-D	1200x600xh880/900(+100) mm	500x500xh275	41	0.78	**750,** Eur
L1421S/6-D	1400x600xh880/900(+85) mm	500x500xh275	45	0.9	**956,** Eur

700



	mm	Tank	kg	m3	
L711-D	700x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	24	0.54	**695,** Eur

	mm	Tank	kg	m3	
L1411D-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	49	1.04	**849,** Eur
L1411VD-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	48	1.04	**792,** Eur

	mm	Tank	kg	m3	
L1411S-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	49	1.04	**849,** Eur
L1411VS-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	48	1.04	**792,** Eur

Version from 2200mm with 6 feet.

(FR) Plonge avec piétement et tablette inférieure

- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304/441.
- Plan supérieur embouti et dosseret arrière de 85mm.
- Fond extérieur des cuves revêtu d'un isolant phonique.
- Crépines et bondes de trop-plein.
- Tablette inférieure renforcée. L...VD-D & L...VS-D avec espace Lave-vaisselles.
- Structure soudée, vérins en inox réglables.

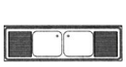
(NL) Spoeltafel met onderstel en basistablet

- Uitvoering in RVS 18/10 AISI 304/441.
- Bovenblad met naadloze verdieping en opstaande rand achteraan van 85mm.
- Buitenkant bodem kuipen voorzien van geluiddempende isolatie.
- Ventiel en overlooppijp.
- Versterkt basistablet. L...VD-D & L...VS-D met ruimte voor vaatwasser.
- Volledig gelast frame, RVS verstelbare cilinders.

700

	mm	Tank	kg	m3	
L1421-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	51	1.04	**1 077,**Eur

	mm	Tank	kg	m3	
L1421D-D	1400x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	53	1.04	**986,**Eur
L1621D-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	55	1.18	**1 008,**Eur
L1821D-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	57	1.32	**1 098,**Eur
L2021D-D	2000x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	64	1.46	**1 162,**Eur
L1621VD-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	55	1.18	**962,**Eur
L1821VD-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	57	1.32	**1 052,**Eur



	mm	Tank	kg	m3	
L2021-D	2000x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	68	1.46	**1 181,**Eur
L2221-D	2200x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	76	1.6	**1 436,**Eur
L2421-D	2400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	85	1.75	**1 471,**Eur

	mm	Tank	kg	m3	
L1421S-D	1400x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	53	1.04	**986,**Eur
L1621S-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	55	1.18	**1 008,**Eur
L1821S-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	57	1.32	**1 098,**Eur
L2021S-D	2000x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	64	1.46	**1 162,**Eur
L1621VS-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	55	1.18	**962,**Eur
L1821VS-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	57	1.32	**1 052,**Eur

Version from 2200mm with 6 feet.

DISMOUNTABLE LINE

(FR) Plonges avec piétement démontable

- Réalisation en acier inox AISI 304/441.
- Plan supérieur emboutit et dosseret arrière de 100mm.
- Fond extérieur des cuves revêtu d'un isolant phonique.
- Crépine et bonde de trop-plein.
- Tablette inférieure renforcée (en option).
- Structure démontable, vérins en inox réglables.

(NL) Spoelbak met onderstel demontabel

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304/441.
- Naadloos diepgetrokken bovenblad en opstaande rand achteraan van 100 mm.
- Buitenkant bodem kuipen voorzien van geluiddempende isolatie.
- Ventiel en overlooppijp.
- Versterkt basistablet (in optie).
- Verwijderbare structuur, RVS verstelbare cilinders.

600

	mm	Tank	kg	m3	
L610/6-KD-D	600x600xh880/900(+100) mm	400x400xh275	22	0.47	**572,** Eur
L1210D/6-KD-D	1200x600xh880/900(+100) mm	500x400xh275	28	0.61	**638,** Eur
L1210S/6-KD-D	1200x600xh880/900(+100) mm	500x400xh275	28	0.61	**638,** Eur

700

	mm	Tank	kg	m3	
L710-KD-D	700x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	23	0.47	**578,** Eur
L1410D-KD-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	31	0.65	**716,** Eur
L1620D-KD-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	43	0.74	**916,** Eur
L1410S-KD-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	31	0.65	**716,** Eur
L1620S-KD-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	43	0.74	**916,** Eur

RX06/6-KD — **102,** Eur

600x600xh40 mm

(FR) Tablette inférieure pour plonge démontable
(NL) Tussentablet voor demonteerbare spoeltafel

RX12/6-KD — **138,** Eur

1200x600xh40 mm

(FR) Tablette inférieure pour plonge démontable
(NL) Tussentablet voor demonteerbare spoeltafel

RX07-KD — **114,** Eur

700x700xh40 mm

(FR) Tablette inférieure pour plonge démontable
(NL) Tussentablet voor demonteerbare spoeltafel

RX14-KD — **174,** Eur

1400x700xh40 mm

(FR) Tablette inférieure pour plonge démontable
(NL) Tussentablet voor demonteerbare spoeltafel

RX16-KD — **187,** Eur

1600x700xh40 mm

(FR) Tablette inférieure pour plonge démontable
(NL) Tussentablet voor demonteerbare spoeltafel

Cupboard Sinks

(FR) Plonges sur armoire

- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304/441.
- Plan supérieur embouti et bord arrière droit relevé de 100mm.
- Fond extérieur des cuves revêtu d'un isolant phonique.
- Crépine et bonde de trop-plein.
- Armoire à portes (double paroi) coulissantes ou battantes (hygiène 100%).
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.
- L...VD-... & L...VS-... avec espace Lave-vaisselles.

(NL) Spoelbakken op kast

- Uitvoering in RVS 18/10 AISI 304/441.
- Naadloos diepgetrokken bovenblad en opstaande rand achteraan verhoogd met 100mm.
- Buitenkant bodem kuipen voorzien van geluiddempende isolatie.
- Ventiel en overlooppijp.
- Kast met deuren (dubbele wand), schuifdeuren of draaideuren (100% hygiëne).
- R.V.S. poten met R.V.S. regelbare cilinders.
- L...VD-... & L...VS-... met ruimte voor vaatwasser.

700

	mm	Tank	kg	m3	
L1411D-AS-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	116	0.98	**1 298,**Eur
L1411VD-AS-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	65	0.98	**1 077,**Eur

	mm	Tank	kg	m3	
L1411S-AS-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	116	0.98	**1 298,**Eur
L1411VS-AS-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	65	0.98	**1 077,**Eur

	mm	Tank	kg	m3	
L1621D-AS-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	121	1.12	**1 485,**Eur
L1821D-AS-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	142	1.26	**1 597,**Eur
L2021D-AS-D	2000x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	155	1.4	**1 693,**Eur
L1621VD-AS-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	102	1.12	**1 364,**Eur
L1821VD-AS-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	133	1.26	**1 477,**Eur

	mm	Tank	kg	m3	
L1621S-AS-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	121	1.12	**1 485,**Eur
L1821S-AS-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	142	1.26	**1 597,**Eur
L2021S-AS-D	2000x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	155	1.4	**1 693,**Eur
L1621VS-AS-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	102	1.12	**1 364,**Eur
L1821VS-AS-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	133	1.26	**1 477,**Eur

(FR) Plonges pour casseroles, avec tablette inférieure

- Réalisation en acier inox AISI 304/441.
- Plan supérieur emboutit et dosseret arrière droit de 100mm.
- Fond extérieur de la cuve revêtu d'un isolant phonique.
- Crépine et bonde de trop-plein.
- Structure soudée, vérins en inox réglables.

(NL) Spoeltafel voor pannen, met ondertablet

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304/441.
- Naadloos diepgetrokken bovenblad en opstaande rand achteraan verhoogd met 100mm.
- Buitenkant bodem kuip voorzien van geluiddempende isolatie.
- Ventiel en overlooppijp.
- Volledig gelast frame, R.V.S. verstelbare cilinders.

	mm	kg	m3	
LB1211-D	1200x700xh880/900(+100) mm	63	0.9	**1 103,**Eur
LB1611-D	1600x700xh880/900(+100) mm	78	1.18	**1 642,**Eur

(FR) Lave mains combiné sur piétement

- Cuve lave mains 430x280xh130 mm.
- Cuve inférieure 400x500xh200 mm, munie d'une tablette perforée (pour déposer les seaux).
- Livré en dotation: 1 robinet mélangeur avec bec col de cygne, 2 crépines, 2 bondes, 1 siphon de vidange Ø 32mm.
- 4 pieds démontables.

(NL) Gecombineerde handwasbak op onderstel

- Handwasbak 430x280xh130.
- Kuip 400x500xh200, geperforeerd tablet (voor emmers).
- Standaard geleverd: 1 mengkraan met zwanenhals, 2 zeven, 2 afvoeren, 1 sifon Ø 32mm.
- 4 afneembare poten.

700

	mm	Tank 1	Tank 2	kg	m3	
LMC-57	500x700xh620/870 mm	430x280xh130	400x500xh200	21	0.27	**817,**Eur

Solid Shelves

(FR) Étagères de rangement, 4 niveaux

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablettes renforcées.
- Structure soudée.
- Vérins réglables.

(NL) Stapelrekken, 4 niveau's

- Vervaardigd uit roestvrij staal AISI 441.
- Versterkte schappen.
- Gelaste structuur.
- Verstelbare cilinders.

	mm	kg	m3	
SR1244	1200x400xh1800 mm	41	1.1	**691,**[Eur]
SR1644	1600x400xh1800 mm	54	1.38	**895,**[Eur]
SR2044	2000x400xh1800 mm	66	1.7	**997,**[Eur]

(FR) Étagères murales

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Console fixe ou réglable.

(NL) Muurschabben

- Vervaardigd uit roestvrij staal AISI 441.
- Vaste of verstelbare console.

	mm	kg	m3	
P103	1000x300 mm	4	0.05	**126,**[Eur]
P123	1200x300 mm	5	0.06	**132,**[Eur]
P143	1400x300 mm	6	0.07	**149,**[Eur]
P163	1600x300 mm	7	0.07	**154,**[Eur]
P183	1800x300 mm	8	0.08	**161,**[Eur]
P203	2000x300 mm	10	0.08	**166,**[Eur]

	mm	kg	m3	
P104	1000x400 mm	7	0.05	**131,**[Eur]
P124	1200x400 mm	8	0.06	**161,**[Eur]
P144	1400x400 mm	9	0.07	**161,**[Eur]
P164	1600x400 mm	11	0.07	**170,**[Eur]
P184	1800x400 mm	13	0.08	**175,**[Eur]
P204	2000x400 mm	15	0.08	**182,**[Eur]

	mm	kg	m3	
G103	1000x300 mm	5	0.1	**199,**[Eur]
G123	1200x300 mm	6	0.12	**208,**[Eur]
G143	1400x300 mm	7	0.14	**224,**[Eur]
G163	1600x300 mm	8	0.17	**233,**[Eur]
G183	1800x300 mm	9	0.19	**242,**[Eur]
G203	2000x300 mm	10	0.28	**249,**[Eur]

M301-S — 24,Eur

300xh220 mm

(FR) Console fixe pour étagères 300 mm
(NL) Vaste console voor schabben 300 mm
• FOR: P...3

M401-S — 25,Eur

400xh220 mm

(FR) Console fixe pour étagères 400 mm
(NL) Vaste console voor schabben 400 mm
• FOR: P...4

M311-S — 26,Eur

300xh220 mm

(FR) Console fixe pour étagères ajourées 300 mm
(NL) Vaste console voor roosterschabben 300 mm
• FOR: G...3

A31 — 13,Eur

h330 mm

(FR) Crémaillère murale 300 mm, pour consoles
(NL) Wandlatten 300 mm, voor consoles
• FOR: M300
• M400

A62 — 17,Eur

h660 mm

(FR) Crémaillère murale 600 mm, pour consoles
(NL) Wandlatten 600 mm, voor consoles
• FOR: M300, M400

A93 — 20,Eur

h990 mm

(FR) Crémaillère murale 900 mm, pour consoles
(NL) Wandlatten 900 mm, voor consoles
• FOR: M300, M400

M300 — 15,Eur

300 mm

(FR) Console murale réglable 300 mm
(NL) Verstelbare console 300 mm
• FOR: P...3

M400 — 19,Eur

400 mm

(FR) Console murale réglable 400 mm
(NL) Verstelbare console 400 mm
• FOR: P...4

(FR) Etagère de "chef", 2 niveaux
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablettes renforcées.
- Structure soudée, livrée avec fixations.

(NL) Chefs rekken, 2 niveaus
- Vervaardigd uit roestvrij staal AISI 441.
- Versterkte schappen.
- Gelast frame, geleverd met bevestigingsmiddelen.

	mm	kg	m3	
R102	1000x300xh700 mm	15	0.28	**334,**[Eur]
R122	1200x300xh700 mm	16	0.32	**351,**[Eur]
R142	1400x300xh700 mm	18	0.36	**369,**[Eur]
R162	1600x300xh700 mm	20	0.44	**386,**[Eur]
R182	1800x300xh700 mm	22	0.48	**404,**[Eur]
R202	2000x300xh700 mm	24	0.54	**421,**[Eur]

(FR) Étagères de "chef" chauffantes, 2 niveaux
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablettes renforcées.
- Structure soudée, livrée avec fixations.
- Chauffage par résistances électriques.
- Régulation par thermostat.

(NL) Warmhoudrekken, 2 niveau's
- Vervaardigd uit roestvrij staal AISI 441.
- Versterkte schappen.
- Gelast structuur, geleverd met vaststellingen.
- Verwarming door elektrische weerstand.
- Thermostaatregeling.

230/1N 50-60Hz

	mm	kW	kg	m3	
RC102	1000x300xh700 mm	0.8	6	0.21	**715,**[Eur]
RC142	1400x300xh700 mm	1.25	11	0.3	**812,**[Eur]
RC162	1600x300xh700 mm	1.6	14	0.34	**830,**[Eur]
RC202	2000x300xh700 mm	2	16	0.42	**887,**[Eur]

MODULAR RACK

Depth: 400mm
Height: 1750mm

(FR) Rayonnage linéaire en aluminium 4 niveaux "Modular Rack"
(NL) Lineaire rek in aluminium 4 niveau's "Modular Rack"

N° article	mm	Composition	S*	L**	x avec centre
RLA/074-4/EF	790	700	2	4	399,Eur
RLA/084-4/EF	890	800	2	4	420,Eur
RLA/094-4/EF	990	900	2	4	438,Eur
RLA/104-4/EF	1090	1000	2	4	452,Eur
RLA/114-4/EF	1190	1100	2	4	469,Eur
RLA/124-4/EF	1290	1200	2	4	493,Eur
RLA/134-4/EF	1390	1300	2	4	524,Eur
RLA/144-4/EF	1490	1400	2	4	540,Eur
RLA/154-4/EF	1590	1500	2	4	564,Eur
RLA/164-4/EF	1690	1600	2	4	596,Eur
RLA/184-4/EF	1835	900+800	3	4	759,Eur
RLA/204-4/EF	2035	1000+900	3	4	790,Eur
RLA/224-4/EF	2235	1100+1000	3	4	822,Eur
RLA/244-4/EF	2435	1200+1100	3	4	863,Eur
RLA/264-4/EF	2635	1300+1200	3	4	918,Eur
RLA/284-4/EF	2835	1400+1300	3	4	965,Eur
RLA/304-4/EF	3035	1500+1400	3	4	1 005,Eur
RLA/324-4/EF	3235	1600+1500	3	4	1 061,Eur
RLA/344-4/EF	3480	1100+1100+1100	4	4	1 210,Eur
RLA/364-4/EF	3680	1200+1200+1100	4	4	1 257,Eur
RLA/384-4/EF	3880	1300+1200+1200	4	4	1 312,Eur
RLA/404-4/EF	4080	1300+1300+1300	4	4	1 373,Eur
RLA/424-4/EF	4280	1400+1400+1300	4	4	1 406,Eur
RLA/444-4/EF	4480	1500+1400+1400	4	4	1 446,Eur
RLA/464-4/EF	4680	1500+1500+1500	4	4	1 494,Eur
RLA/484-4/EF	4880	1600+1600+1500	4	4	1 559,Eur

Depth: 400mm
Height: 1750mm

(FR) Rayonnage angulaire en aluminium 4 niveaux "Modular Rack"
(NL) Hoekrek in aluminium 4 niveau's "Modular Rack"

N° article	mm	Composition	S*	L**	x avec centre
RAA/074-4/EF	745	700	1	4	376,Eur
RAA/084-4/EF	845	800	1	4	397,Eur
RAA/094-4/EF	945	900	1	4	415,Eur
RAA/104-4/EF	1045	1000	1	4	429,Eur
RAA/114-4/EF	1145	1100	1	4	446,Eur
RAA/124-4/EF	1245	1200	1	4	470,Eur
RAA/134-4/EF	1345	1300	1	4	501,Eur
RAA/144-4/EF	1445	1400	1	4	517,Eur
RAA/154-4/EF	1545	1500	1	4	541,Eur
RAA/164-4/EF	1645	1600	1	4	573,Eur
RAA/184-4/EF	1790	900+800	2	4	736,Eur
RAA/204-4/EF	1990	1000+900	2	4	767,Eur
RAA/224-4/EF	2190	1100+1000	2	4	799,Eur
RAA/244-4/EF	2390	1200+1100	2	4	840,Eur
RAA/264-4/EF	2590	1300+1200	2	4	895,Eur
RAA/284-4/EF	2790	1400+1300	2	4	942,Eur
RAA/304-4/EF	2990	1500+1400	2	4	982,Eur
RAA/324-4/EF	3190	1600+1500	2	4	1 038,Eur
RAA/344-4/EF	3435	1100+1100+1100	3	4	1 187,Eur
RAA/364-4/EF	3635	1200+1200+1100	3	4	1 234,Eur
RAA/384-4/EF	3835	1300+1200+1200	3	4	1 289,Eur
RAA/404-4/EF	4035	1300+1300+1300	3	4	1 350,Eur
RAA/424-4/EF	4235	1400+1400+1300	3	4	1 383,Eur
RAA/444-4/EF	4435	1500+1400+1400	3	4	1 423,Eur
RAA/464-4/EF	4635	1500+1500+1500	3	4	1 471,Eur
RAA/484-4/EF	4835	1600+1600+1500	3	4	1 536,Eur

*** = Numbers of uprights / ** = Numbers of levels**

Depth: 500mm
Height: 1750mm

(FR) Rayonnage linéaire en aluminium GN 4 niveaux "Modular Rack"
(NL) Lineaire rek in aluminium GN 4 niveau's "Modular Rack"

N° article	mm	Composition	S*	L**	€ avec centile
RLA/075-4/EF	790	700	2	4	**423,**Eur
RLA/085-4/EF	890	800	2	4	**441,**Eur
RLA/095-4/EF	990	900	2	4	**463,**Eur
RLA/105-4/EF	1090	1000	2	4	**493,**Eur
RLA/115-4/EF	1190	1100	2	4	**518,**Eur
RLA/125-4/EF	1290	1200	2	4	**546,**Eur
RLA/135-4/EF	1390	1300	2	4	**557,**Eur
RLA/145-4/EF	1490	1400	2	4	**594,**Eur
RLA/155-4/EF	1590	1500	2	4	**616,**Eur
RLA/165-4/EF	1690	1600	2	4	**642,**Eur
RLA/185-4/EF	1835	900+800	3	4	**802,**Eur
RLA/205-4/EF	2035	1000+900	3	4	**854,**Eur
RLA/225-4/EF	2235	1100+1000	3	4	**909,**Eur
RLA/245-4/EF	2435	1200+1100	3	4	**963,**Eur
RLA/265-4/EF	2635	1300+1200	3	4	**1 002,**Eur
RLA/285-4/EF	2835	1400+1300	3	4	**1 050,**Eur
RLA/305-4/EF	3035	1500+1400	3	4	**1 108,**Eur
RLA/325-4/EF	3235	1600+1500	3	4	**1 156,**Eur
RLA/345-4/EF	3480	1100+1100+1100	4	4	**1 351,**Eur
RLA/365-4/EF	3680	1200+1200+1100	4	4	**1 407,**Eur
RLA/385-4/EF	3880	1300+1200+1200	4	4	**1 446,**Eur
RLA/405-4/EF	4080	1300+1300+1300	4	4	**1 468,**Eur
RLA/425-4/EF	4280	1400+1400+1300	4	4	**1 542,**Eur
RLA/445-4/EF	4480	1500+1400+1400	4	4	**1 600,**Eur
RLA/465-4/EF	4680	1500+1500+1500	4	4	**1 643,**Eur
RLA/485-4/EF	4880	1600+1600+1500	4	4	**1 697,**Eur

Depth: 500mm
Height: 1750mm

(FR) Rayonnage angulaire en aluminium GN 4 niveaux "Modular Rack"
(NL) Hoekrek in aluminium GN 4 niveau's "Modular Rack"

N° article	mm	Composition	S*	L**	€ avec centile
RAA/075-4/EF	745	700	1	4	**397,**Eur
RAA/085-4/EF	845	800	1	4	**415,**Eur
RAA/095-4/EF	945	900	1	4	**437,**Eur
RAA/105-4/EF	1045	1000	1	4	**467,**Eur
RAA/115-4/EF	11145	1100	1	4	**492,**Eur
RAA/125-4/EF	1245	1200	1	4	**520,**Eur
RAA/135-4/EF	1345	1300	1	4	**531,**Eur
RAA/145-4/EF	1445	1400	1	4	**568,**Eur
RAA/155-4/EF	1545	1500	1	4	**590,**Eur
RAA/165-4/EF	1645	1600	1	4	**616,**Eur
RAA/185-4/EF	1790	900+800	2	4	**776,**Eur
RAA/205-4/EF	1990	1000+900	2	4	**828,**Eur
RAA/225-4/EF	2190	1100+1000	2	4	**883,**Eur
RAA/245-4/EF	2390	1200+1100	2	4	**937,**Eur
RAA/265-4/EF	2590	1300+1200	2	4	**976,**Eur
RAA/285-4/EF	2790	1400+1300	2	4	**1 024,**Eur
RAA/305-4/EF	2990	1500+1400	2	4	**1 082,**Eur
RAA/325-4/EF	3190	1600+1500	2	4	**1 130,**Eur
RAA/345-4/EF	3435	1100+1100+1100	3	4	**1 325,**Eur
RAA/365-4/EF	3635	1200+1200+1100	3	4	**1 381,**Eur
RAA/385-4/EF	3835	1300+1200+1200	3	4	**1 420,**Eur
RAA/405-4/EF	4035	1300+1300+1300	3	4	**1 442,**Eur
RAA/425-4/EF	4235	1400+1400+1300	3	4	**1 383,**Eur
RAA/445-4/EF	4435	1500+1400+1400	3	4	**1 574,**Eur
RAA/465-4/EF	4635	1500+1500+1500	3	4	**1 617,**Eur
RAA/485-4/EF	4835	1600+1600+1500	3	4	**1 671,**Eur

*** = Numbers of uprights / ** = Numbers of levels**

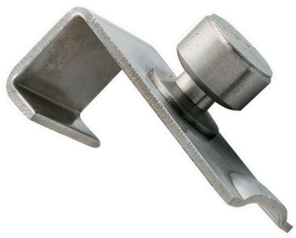
MODULAR RACK

(FR) Tablettes modulables "Modular rack"
(NL) Moduleerbare tabletten "Modular rack"

N° article	Dimensions	Tx avec centime
TC/704/EF	700x400 mm	**50,** Eur
TC/804/EF	800x400 mm	**56,** Eur
TC/904/EF	900x400 mm	**60,** Eur
TC/1004/EF	1000x400 mm	**63,** Eur
TC/1104/EF	1100x400 mm	**68,** Eur
TC/1204/EF	1200x400 mm	**74,** Eur
TC/1304/EF	1300x400 mm	**82,** Eur
TC/1404/EF	1400x400 mm	**86,** Eur
TC/1504/EF	1500x400 mm	**92,** Eur
TC/1604/EF	1600x400 mm	**100,** Eur

N° article	Dimensions	Tx avec centime
TC/705/EF	700x500 mm	**55,** Eur
TC/805/EF	800x500 mm	**59,** Eur
TC/905/EF	900x500 mm	**65,** Eur
TC/1005/EF	1000x500 mm	**72,** Eur
TC/1105/EF	1100x500 mm	**79,** Eur
TC/1205/EF	1200x500 mm	**86,** Eur
TC/1305/EF	1300x500 mm	**88,** Eur
TC/1405/EF	1400x500 mm	**98,** Eur
TC/1505/EF	1500x500 mm	**103,** Eur
TC/1605/EF	1600x500 mm	**110,** Eur

(FR) Crochets pour tablettes TC "Modular Rack"
(NL) Bevestigingshaak voor tabletten TC "Modular Rack"



N° article	Dimensions	Tx avec centime
CR/TC/EF	16x16 mm	**7,** Eur

(FR) Echelle 400 4 niveaux "Modular Rack"
(NL) Ladder 400 4 niveaus "Modular Rack"

N° article	Dimensions	Tx avec centime
EC/1744/EF	400x45xh1750 mm	**99,** Eur
EC/1754/EF	500x45xh1750 mm	**102,** Eur

CW2001-MT

117,Eur

300x300xh305 mm

(FR) **Robinet mélangeur, (Sortie MONO)**
- Débit : 16 litres/minute (3,5 bar).
- Col de cygne Ø 20 mm.
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).

3 kg

0.02 m3

(NL) **Mengkraan, (uitgang MONO)**
- Debiet: 16 liter/minuut (3,5bar).
- Zwanenhalskraan Ø 20mm.
- Uitgang met één gat 3/4" (Ø 29mm).

CW2002-MT

116,Eur

240x240xh135 mm

(FR) **Robinet mitigeur, commande à coude (Sortie MONO)**
- Mitigeur céramique.
- Débit : 14 litres/minute.
- Col de cygne oval.
- Sortie mono-trou (Ø 35 mm).

3 kg

0.02 m3

(NL) **Mengkraan "elleboogbediening" (uitgang MONO)**
- Keramische mengkraan.
- Debiet: 14 liter/minuut.
- Ovale zwanenhalskraan.
- Uitgang met één gat (Ø 35mm).

CW3003-S

430,Eur

250x250xh365 mm

(FR) **Robinet mitigeur, monocommande "Gros debit" (Sortie MONO)**
- Mitigeur céramique, grand débit : 40 litres/minute.
- Col de cygne Ø 25 mm.
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).

3 kg

0.02 m3

(NL) **Mengkraan, mono bediening "groot debiet" (uitgang MONO)**
- Keramische mengkraan, groot debiet: 40 liter/minuut.
- Zwanehalskraan Ø 25mm.
- Uitgang met één gat 3/4" (Ø 29mm).

CW5001-MT

370,Eur

250x250xh1250 mm

(FR) **Robinet mitigeur, commande à coude et douchette estract. (Sortie MONO)**
- Mitigeur céramique : 17 litres/minute.
- Col de cygne Ø 20 mm.
- Douchette longueur 2000 mm, avec fixation murale.
- Débit de la douchette : 11 litres/minute.
- Sortie mono-trou 3/4'' (Ø 35 mm).

6 kg

0.03 m3

(NL) **Kraan met mengkraangroep, elleboogbediening en sproeier uittrekbaar (MONO uitgang)**
- Keramische mengkraan, 17 liter/min.
- Zwanenhalskraan Ø 20mm.
- Sproeier lengte 2000mm, met muurbevestiging.
- Debiet van de sproeier 11 liter/minuut.
- Eengatsaansluiting op toestel 3/4'' (Ø 35mm).

CW8002-MT

311,Eur

350x350xh1100 mm

(FR) **Douchette avec mélangeur, (Sortie MONO)**
- Réalisation en laiton chromé.
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
- Fixation murale 135 mm.
- Flexible 1000 mm de longueur.
- Débit de la douchette : 12 litres/minute.

5 kg

0.03 m3

(NL) **Sproeier met mengkraangroep (uitgang MONO)**
- Gemaakt van verchroomd messing.
- Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
- Muurbevestiging 135mm.
- Handdoucheslang 1000mm lengte.
- Debiet van de sproeier 12 liter/minuut.

CW8003-MT

414,Eur

350x350xh1100 mm

(FR) **Douchette et robinet mélangeur, (Sortie MONO)**
- Robinet, débit : 18 litres/minute (bec + douchette).
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
- Fixation murale 135 mm. Flexible 1000 mm de longueur.
- Débit de la douchette : 12 litres/minute.

6 kg

0.03 m3

(NL) **Sproeier en kraan met mengkraangroep (uitgang MONO)**
- Kraan, debiet: 18 liter/minuut (uitloop + handdouche).
- Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
- Muurbevestiging 135mm. Handdoucheslang 1000mm lengte.
- Debiet van de sproeier 12 liter/minuut.

CW3007-S

860,Eur

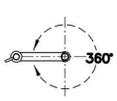
400x400xh1140 mm

(FR) **Douchette et robinet avec mitigeur, "Gros débit"**
- Mitigeur céramique, grand débit : 35 litres/minute.
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
- Fixation murale 115 mm.
- Flexible 1200 mm de longueur.
- Débit de la douchette : 16 litres/minute.

6 kg

0.03 m3

(NL) **Sproeier en kraan met mengkraangroep, "Groot debiet"**
- Keramische mengkraan, groot debiet: 35 liter/minuut.
- Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
- Muurbevestiging 115mm.
- Handdoucheslang 1200mm lengte.
- Debiet van de sproeier 16 liter/minuut.



CW4086/MT

434,Eur

200x200xh600 mm

(FR) **Douchette acier inox et robinet avec groupe mitigeur monocommande (Sortie MONO)**
- Débit (pression 3 bar) robinet : 14 litres/minute, douchette : 12 litres/minute.
- Vanne anti-retour de série (norme EN 1717 Belgaqua.)
- Flexible douchette 40 mm.
- Sortie monotrou Ø min.31/max. 35, filetage longueur 50 mm, flexibles G 1/2 femelle
- Pression maximale 6 bar (recommandée 1-6 bar) et température maximale 80°C bar.

4 kg

0.02 m3

(NL) **Sproeier RVS en kraan met mengkraangroep mono bediening (uitgang MONO)**
- Debiet (druk 3 bar) kraan 14 liter/minuut, sproeier 12 liter/minuut.
- Standaard anti-terugslagklep (normen EN 1717 Belgaqua).
- Flexibel sproeier 40mm.
- Eengatsaansluiting op toestel Ø min.31/max.35, lengte draad 50mm, flexibels G 1/2 vrouwelijk.
- Maximale druk 6 bar (aanbevolen 1-6 bar) en maximumtemperatuur 80°C bar.

CW7001-HD

290,Eur

300x300xh150 mm

(FR) **Robinet mélangeur, "Gros debit" "Heavy-Duty" (Sortie MONO)**
- Débit (pression 3 bar) robinet : 38 litres/minute.
- Col de cygne Ø 20 mm.
- Sortie monotrou Ø min. 27/max. 35, filetage longueur 80 mm, flexibles G 1/2 femelle.

4 kg

0.02 m3

(NL) **Mengkraan "groot debiet" "Heavy-Duty" (uitgang MONO)**
- Debiet (druk 3 bar) tap 38 liter/minuut.
- Zwanenhalskraan Ø 20mm.
- Enkelgatsuitlaat Ø min.27/max.35, schroefdraadlengte 80mm, slangen G 1/2 vrouwelijk.

CW7004-HD

645,Eur

300x300xh570 mm

(FR) **Colonne avec robinet mélangeur, "Gros debit" "Heavy-Duty" (Sortie MONO)**

- Col de cygne Ø 25 mm.
- Sortie monotrou Ø min.27/max.35, filetage longueur 80 mm, flexibles G 3/4 femelle
- Débit (pression 3 bar) robinet 50 litres/minute
- Placé sur une colonne en inox 300 mm.
- Pression maximale 6,5 bar et température maximale 65°C

6 kg

0.03 m3

(NL) **Kolom mengkraan met uitloopbek "groot debiet" "Heavy-Duty" (uitgang MONO)**

- Zwanenhalskraan Ø 25mm.
- Enkelgatsuitlaat Ø min.27/max.35, schroefdraadlengte 80mm, slangen G 3/4 vrouwelijk.
- Debiet (druk 3 bar) tap 50 liter/minuut.
- Geplaatst op een 300mm roestvrijstalen kolom.
- Maximale druk 6,5 bar en maximale temperatuur 65°C.

CW7002-HE

565,Eur

400x400xh1050 mm

(FR) **Douchette avec groupe mélangeur,"Heavy-Duty" (Sortie MONO)**

- Débit (pression 3 bar) douchette : 16 litres/minute.
- Vanne anti-retour de série (norme EN 1717 Belgaqua).
- Support murale 150 mm.
- Flexible douchette 1200 mm (normes DVGW).
- Sortie monotrou Ø min.27/max.35, filetage longueur 80 mm, flexibles G 1/2 femelle.
- Pression maximale 6,5 bar et température maximale 65°C bar.

5 kg

0.03 m3

(NL) **Sproeier met mengkraangroep, "Heavy-Duty" (uitgang MONO)**

- Debiet (druk 3 bar) handdouche 16 liter/minuut.
- Terugslagklep (norm EN 1717 Belgaqua).
- Muurbeugel 150mm.
- 1200mm handdoucheslang (DVGW-normen).
- Enkelgatsuitlaat Ø min.27/max.35, schroefdraadlengte 80mm, flexibele slangen G 1/2 vrouwelijk.
- Maximale druk 6,5 bar en maximale temperatuur 65°C bar.

CW7003-HE

713,Eur

400x400xh1050 mm

(FR) **Douchette et robinet avec groupe mélangeur,"Heavy-Duty" (Sortie MONO)**

- Débit (pression 3 bar) robinet 45 : litres/minute, douchette : 16 litres/minute.
- Vanne anti-retour de série (norme EN 1717 Belgaqua).
- Support murale 150 mm.
- Col de cygne Ø 25 mm (L 250mm).
- Flexible douchette 1050 mm (normes DVGW).
- Sortie monotrou Ø min. 27/max. 35, filetage longueur 80 mm, flexibles G 1/2 femelle.
- Pression maximale 6,5 bar et température maximale 65°C bar.

6 kg

0.03 m3

(NL) **Sproeier en kraan met mengkraangroep,"Heavy-Duty" (uitgang MONO)**

- Debiet (druk 3 bar) kraan 45 liter/minuut, handdouche 16 liter/minuut.
- Terugslagklep (norm EN 1717 Belgaqua).
- Muurbeugel 150mm.
- Zwanenhalskraan Ø 25mm (L 250mm).
- Handdoucheslang 1050mm (DVGW-normen).
- Enkelgatsuitlaat Ø min.27/max.35, schroefdraadlengte 80mm, slangen G 1/2 vrouwelijk.
- Maximale druk 6,5 bar en maximale temperatuur 65°C bar.

CW4088/HD

639,Eur

280x280xh800 mm

(FR) **Douchette acier inox et robinet avec groupe mélangeur "Heavy-Duty" (Sortie MONO)**

- Débit (pression 3 bar) robinet : 8 litres/minute, douchette : 12 litres/minute.
- Vanne anti-retour de série (norme EN 1717 Belgaqua.)
- Flexible douchette 82 mm (normes DVGW).
- Sortie monotrou Ø min.27/max. 35, filetage longueur 50 mm, flexibles G 3/8 femelle.
- Pression maximale 10 bar (recommandée 1-6 bar) et température maximale 90°C bar (recommandée 90°C).

5 kg

0.02 m3

(NL) **Sproeier RVS en kraan met mengkraangroep "Heavy-Duty" (uitgang MONO)**

- Debiet (druk 3 bar) kraan 8 liter/minuut, sproeier 12 liter/minuut.
- Standaard anti-terugslagklep (normen EN 1717 Belgaqua).
- Flexibel sproeier 82mm (normen DVGW).
- Eengatsaansluiting op toestel Ø min.27/max.35, lengte draad 50mm, flexibels G 3/8 vrouwelijk.
- Maximale druk 10 bar (aanbevolen 1-6 bar) en maximumtemperatuur 90°C bar (aanbevolen 90°C).

LM3-DSS

290,Eur

330x330xh500 mm

(FR) **Lave-mains mural avec distributeur de savon 500ml**
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Dosseret escamotable.
- Eau froide.
- Commande à genou avec robinet col de cygne, temporisateur 15".

7 kg

0.1 m3

(NL) **Handwasbak met zeepverdeler 500ml**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Intrekbare spatwand.
- Koudwatervoorziening.
- Kniebediend met zwanenhalskraan, uitvoering met 15" tijdbegrenzer.

LM4-LSD

323,Eur

400x340xh560 mm

(FR) **Lave-mains mural avec distributeur de savon 500 ml**
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Dosseret monobloc embouti.
- Mitigeur eau chaude et froide.
- Commande à genou avec robinet col de cygne, temporisateur 15".

8 kg

0.15 m3

(NL) **Handwasbak met zeepverdeler 500 ml**
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Uitgediept monobloc afdekplaat.
- Mengkraan voor warm en koud water.
- Kniebediening met zwanenhalskraan, met 15" tijdbegrenzer.

PCR/50B

197,Eur

390x390xh615 mm

(FR) Poubelle avec couvercle sur roues - 50 litres
(NL) Vuilnisbak met deksel op wielen - 50 liter

9 kg

0.24 m3

PCR/105B

230,Eur

460x460xh700 mm

(FR) Poubelle avec couvercle sur roues - 95 litres
(NL) Vuilnisbak op wielen met deksel - 95 liter

12 kg

0.35 m3

PCRA/50B

263,Eur

390x390xh615 mm

(FR) Poubelle avec couvercle à pédale, 50 litres
(NL) Vuilnisbak, deksel met pedaalbediening - 50 liter

10 kg

0.24 m3

PCRA/105B

304,Eur

460x460xh700 mm

(FR) Poubelle avec couvercle à pédale - 95 litres
(NL) Vuilnisbak, deksel met pedaalbediening - 95 liter

13 kg

0.35 m3

PCR/SK

496,Eur

470x470xh1200 mm

(FR) **Poubelle snacking 80 Lit.**
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Ouverture avec clapet basculant.
- Capacité de 80 litres. Fond étanche.
- 2 roues.

12 kg

0.28 m3

(NL) **Vuilnisbak snacking 80 Lit.**
- Vervaardigd uit RVS AISI 441.
- Opening met klapdeksel.
- Capaciteit 80L. Waterdichte bodem.
- 2 wielen.

PPX-60

694,Eur

400x370xh770 mm

(FR) **Poubelle inox, à pédale, couvercle avec vérin, 60 litres**
- Réalisation tout en acier inox.
- Ouverture du couvercle à pédale.
- Fermeture graduelle du couvercle grâce à un vérin hydraulique (soft contact).
- Ouverture également en façade, structure porte-sacs en inox.
- Plein respect de la norme HACCP (100% d'hygiène).
- Respect des normes anti-feu.
- 2 pieds et 2 roulettes à l'arrière facilitant tous transferts.

18 kg

0.22 m3

(NL) **Inox vuilbak, met pedaal, deksel met demper, 60 liter**
- Realisatie: volledig in R.V.S.
- Pedaalbediende dekselopening.
- Deksel sluit geleidelijk met behulp van een hydraulische cilinder (zacht contact).
- Opening ook aan de voorkant, R.V.S. zakhouderstructuur.
- Voldoet aan de HACCP normen (100% hygiëne).
- Voldoet aan de brandveiligheids-normen.
- 2 poten en 2 wieltjes aan de achterkant, vergemakkelijkend alle verplaatsingen.

PPX-120

814,Eur

480x400xh930 mm

(FR) Poubelle inox, à pédale, couvercle avec vérin, 120 litres
- Réalisation tout en acier inox.
- Ouverture du couvercle à pédale.
- Fermeture graduelle du couvercle grâce à un vérin hydraulique (soft contact).
- Ouverture également en façade, structure porte-sacs en inox.
- Plein respect de la norme HACCP (100% d'hygiène).
- Respect des normes anti-feu.
- 2 pieds et 2 roulettes à l'arrière, facilitant tous transferts.

24 kg

0.31 m3

(NL) Inox vuilbak, met pedaal, deksel met demper, 120 liter
- Realisatie: volledig in R.V.S.
- Pedaalbediende dekselopening.
- Deksel sluit geleidelijk met behulp van een hydraulische cilinder (zacht contact).
- Opening ook aan de voorkant, R.V.S. zakhouderstructuur.
- Voldoet aan de HACCP normen (100% hygiëne).
- Voldoet aan de brandveiligheids-normen.
- 2 poten en 2 wieltjes aan de achterkant, vergemakkelijkend alle verplaatsingen.

CSX/P

275,Eur

450x450xh850 mm

(FR) Chariot porte-sacs poubelles
- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304.
- Couvercle en acier inox avec ouverture à pédale.

18 kg

(NL) Vuilniszakhouder
- Uitvoering in RVS 18/10 AISI 304.
- RVS deksel met pedaalbediening.

0.25 m3

DS3F

244,Eur

320x300xh300 mm

(FR) Distributeur "Scottex"
- Réalisation en acier inox.
- Fixation murale, Ø 300 mm, longueur 330 mm.

5 kg

(NL) Papieren handdoekverdeler
- Uitvoering in R.V.S.
- Muurbevestiging, Ø 300mm, lengte 330mm.

0.02 m3

EI305-MX

318,Eur

495x132xh392 mm

0.06 kW

230/1N 50Hz

10 kg

0.04 m3

(FR) **Exterminateur d'insectes mural en inox**
- 2 tubes fluorescents de lumière bleue (2x 15 W).
- Tension 5000 V.
- Angle d'action 180°, surface protégée 100 m2.

(NL) **Muur-insectenverdelger in R.V.S.**
- 2 fluoriserende buizen met blauw licht (2x 15W).
- Spanning 5000V.
- Aantrekkingshoek van 180°, beschermde oppervlakte 100 m2.

EI306-PX

335,Eur

495x165xh392 mm

0.06 kW

230/1N 50Hz

11 kg

0.04 m3

(FR) **Exterminateur d'insectes "plafonnier" en inox**
- 2 tubes fluorescents de lumière bleue (2x 15 W).
- Tension 5000 V.
- Angle d'action 360°, surface protégé 125 m2.

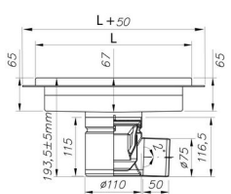
(NL) **Insectenverdelger "plafondmodel" in R.V.S.**
- 2 fluoriserende buizen met blauw licht (2x 15W).
- Spanning 5000V.
- Aantrekkingshoek van 360°, beschermde oppervlakte 125 m2.

(FR) Caniveaux de sol

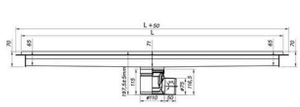
- Matériel acier inoxydable AISI304 (1.4301), épaisseur de tôle de 2mm.
- Corps rond hygiénique diamètre 110mm, le corps rond est embouti sans joint et est doté d'angles arrondis à hauteur de la plaque de fond.
- Le bord supérieur périphérique est renforcé avec une barre massive en inox contre la charge mécanique et thermique selon EHEDG.
- Le corps de l'avaloir et le siphon sont conçus àce qu'il n'y ait pas d'eau stagnante dans le corps de l'avaloir, mais uniquement dans le siphon selon EHEDG.
- Débit siphon de sol 1 l/s, avec tamis.
- Sortie horizontale DN75, grille en caillebotis a/s, classe L15kN selon EN1254.
- Finition mordancé par immersion et passivé.

(NL) Vloergoot

- Materiaal: Roestvrij staal AISI304 (1.4301), plaatdikte 2mm.
- Hygiënische ronde behuizing, diameter 110mm; de ronde behuizing is naadloos gestanst en heeft afgeronde hoeken op het niveau van de bodemplaat.
- De bovenste rand rondom is versterkt met een massieve roestvrijstalen staaf tegen mechanische en thermische belasting volgens EHEDG.
- Het lichaam van de vloerput en de sifon zijn ontworpen om stilstaand water in de vloerput te voorkomen, waarbij water alleen in de sifon blijft volgens EHEDG.
- Afvoercapaciteit van de vloersifon: 1 l/s, met zeef.
- Horizontale uitlaat DN75, roostervloer, klasse L15kN volgens EN1254.
- Geëts en gepassiveerd oppervlak door onderdompeling.



	mm	kg	m3	
GS33-N	305x306xh194 mm	11	0.01	**621,**Eur
GS44-N	405x405xh194 mm	13	0.06	**700,**Eur



	mm	kg	m3	
GS63-H	600x300xh195 mm	13	0.06	**643,**Eur
GS93-H	900x300xh197 mm	18	0.11	**932,**Eur
GS123-H	1200x300xh197 mm	21	0.15	**1 000,**Eur
GS153-H	1500x300xh200 mm	26	0.18	**1 229,**Eur

Diamond

DEMANDEZ LE VÔTRE...

Diamond Europe s'engage à offrir des solutions innovantes et performantes pour les professionnels. Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous présenter nos trois nouveaux catalogues : Silver, Gold et Platinum.

Ces catalogues marquent le début d'une nouvelle ère pour la marque Diamond®. Découvrez une sélection de matériel soigneusement élaborée pour répondre à toutes vos exigences, avec toujours la même passion pour l'excellence et l'innovation.

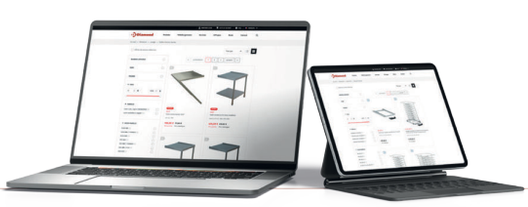
Diamond Europe, votre partenaire depuis 1985.

VRAAG DE UWE...

Diamond Europe verbindt zich ertoe vernieuwende en performante oplossingen te bieden voor professionals. Vandaag stellen wij u met trots onze drie nieuwe catalogi voor: Silver, Gold en Platinum.

Deze catalogi luiden een nieuw tijdperk in voor het merk Diamond®. Ontdek een zorgvuldige selectie van apparatuur die voldoet aan al uw eisen, met nog steeds dezelfde passie voor uitmuntendheid en innovatie.

Diamond Europe, uw partner sinds 1985.



Retrouvez tous nos produits
et accessoires sur notre site
www.diamond-eu.com

U vindt al onze producten
en accessoires op onze website
www.diamond-eu.com

Diamond

Aspiration - Ventilation
Aspiratie - Ventilatie

Wall Hoods Full Equiped

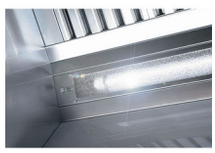
VORTEX PLUS

(FR) Hottes murales "Vortex PLUS"

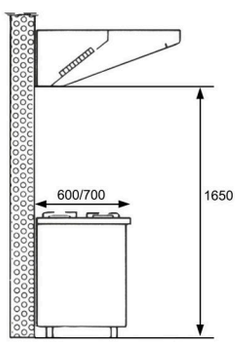
- Version avec ventilateur centrifuge "étanche" (IP55) incorporé (position centrale à la verticale).
- Réalisation entièrement en acier inox AISI 441, assemblage par soudure à points.
- Filtres ANTI-GRAISSE à labyrinthes en acier inox AISI 430.
- Goulotte périphérique pour la récolte des graisses, munie d'un robinet de vidange.
- Éclairage encastré (LED) étanche (IP65), haute température.
- Régulateur de vitesse incorporé sur le frontal, avec interrupteur éclairage.

(NL) Muurdampkappen "Vortex PLUS"

- Versie met waterdicht (IP55) ingebouwde centrifuge ventilator (motor in centrale positie, verticaal).
- Volledig vervaardigt in R.V.S. AISI 441, samengevoegd door laspunten.
- ANTI VET labyrint filters in R.V.S. AISI 430.
- Rand rondom om de vetten op te vangen, uitgerust met een ledigingskraan.
- Ingebouwde verlichting (LED) waterdicht (IP65), hoge temperatuur.
- Snelheidsregelaar ingebouwd op de voorkant, met verlichtingsschakelaar.



	mm	Filters*	m3/h	kW	V	Engines	Light	Regulator	kg	m3	
CSL1007-VTB	1000x900xh460 mm	2D	1260	0.17	230/1N 50Hz	7/7	Yes	Yes	40	0.86	**1 579,**^{Eur}
CSL1507-VTB	1500x900xh460 mm	2D/1C	1260	0.19	230/1N 50Hz	7/7	Yes	Yes	45	1.03	**1 684,**^{Eur}
CSL2009-VTB	2000x900xh460 mm	2D/2C	2520	0.48	230/1N 50Hz	8/9T	Yes	Yes	55	1.36	**2 025,**^{Eur}
CSL2509-VTB	2500x900xh460 mm	2D/3C	2520	0.48	230/1N 50Hz	8/9T	Yes	Yes	65	1.69	**2 171,**^{Eur}



*** C= 500x500mm, D= 400x500mm • Maximum 6m smoked duct =160Pa**

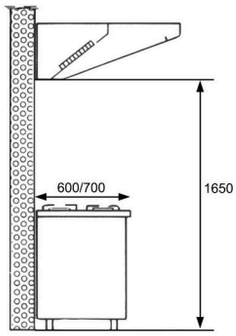
(FR) Hottes murales "SNACK LINE"

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Faces non visibles en acier galvanisé.
- Filtres inox à "labyrinthes".
- Robinet d'évacuation inférieur.
- Disponible: Kit éclairage LED encastré (réf.: KGS-...)

(NL) Muurdampkappen "SNACK LINE"

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Onzichtbare zijden in gegalvaniseerde staalplaat.
- R.V.S. "labyrint filters".
- Vetaftapkraan onderaan de dampkap.
- Beschikbaar: LED-inbouwverlichtingskit (réf.: KGS-...)

	mm	Filters*	m3/h	kg	m3		KGS-...
CSL1000/N	1000 x 950 x h400 mm	2D	910	33	0.58	**775,**^{Eur}	**264,**^{Eur}
CSL1500/N	1500 x 950 x h400 mm	2C	1390	39	0.84	**916,**^{Eur}	**303,**^{Eur}
CSL2000/N	2000 x 950 x h400 mm	3C	1860	45	1.1	**1 064,**^{Eur}	**391,**^{Eur}
CSL2500/N	2500 x 950 x h400 mm	4C	2340	53	1.37	**1 247,**^{Eur}	**411,**^{Eur}
CSL3000/N	3000 x 950 x h400 mm	5C	2812	64	1.63	**1 462,**^{Eur}	**430,**^{Eur}
CSL3500/N	3500 x 950 x h400 mm	5C	3330	69	1.9	**1 623,**^{Eur}	**616,**^{Eur}
CSL4000/N	4000 x 950 x h400 mm	6C	3762	75	2.17	**1 792,**^{Eur}	**782,**^{Eur}



*** C= 500x500mm, D= 400x500mm**

GASTRO LINE

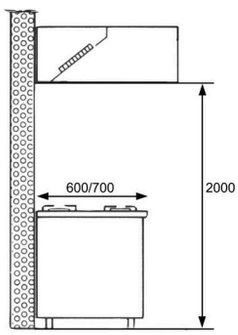
(FR) Hottes murales "GASTRO LINE"

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Faces non visibles en acier galvanisé.
- Joues latérales entièrement soudées.
- Filtres inox à "labyrinthes".
- Robinet d'évacuation inférieur.
- Disponible: Kit éclairage LED encastré (réf.: KGS-...).
- CGL4500/N & CGL5000/N en 2 pièces

(NL) Muurdampkappen "GASTRO LINE"

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Onzichtbare zijden in gegalvaniseerde staalplaat.
- Zijkanten volledig gelast.
- R.V.S. "labyrintfilters".
- Vetaftapkraan onderaan de dampkap.
- Beschikbaar: LED-inbouwverlichtingskit (ref.: KGS-...).
- CGL4500/N & CGL5000/N in 2 stukken

	mm	Filters*	m3/h	kg	m3		KGS...
CGL1000/N	1000 x 950 x h400 mm	2D	950	37	0.58	**793,**Eur	**264,**Eur
CGL1500/N	1500 x 950 x h400 mm	2C	1425	43	0.84	**954,**Eur	**303,**Eur
CGL2000/N	2000 x 950 x h400 mm	3C	1900	49	1.1	**1 108,**Eur	**391,**Eur
CGL2500/N	2500 x 950 x h400 mm	4C	2375	58	1.37	**1 304,**Eur	**411,**Eur
CGL3000/N	3000 x 950 x h400 mm	5C	2850	69	1.63	**1 548,**Eur	**430,**Eur
CGL3500/N	3500 x 950 x h400 mm	5C	3325	75	1.9	**1 734,**Eur	**616,**Eur
CGL4000/N	4000 x 950 x h400 mm	6C	3800	79	2.17	**1 929,**Eur	**782,**Eur
CGL4500/N	4500 x 950 x h400 mm	6C	4275	85	2.42	**2 211,**Eur	**802,**Eur
CGL5000/N	5000 x 950 x h400 mm	6C	4750	90	2.68	**2 410,**Eur	**821,**Eur



*** C= 500x500mm, D= 400x500mm**

LED

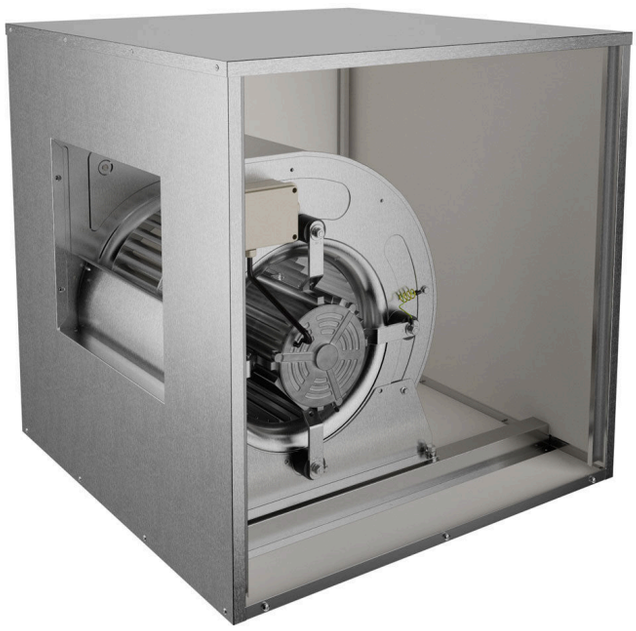
(FR) Armatures d'éclairage

- Réalisation en polycarbonate.
- Conçu pour température max. 40°C.
- Cache inférieur transparent fixé avec clips facilitant le démontage pour l'entretien.
- Indice de protection IP65.

(NL) Verlichtingsarmatuur

- Realisatie in polykarbonaat.
- Ontworpen voor temperaturen max. 40°C .
- Onder doorschijnende bergplaats gefixeerd met clips dat het demonteren gemakkelijker maakt voor het onderhoud.
- Beschermingsklasse IP65.

	mm	kW	V	kg	m3	
HET21	610 mm	0.02	230/1N 50-60Hz	3	0.02	**78,**[Eur]
HET42	1210 mm	0.04	230/1N 50-60Hz	4	0.02	**123,**[Eur]
HET52	1510 mm	0.06	230/1N 50-60Hz	5	0.02	**166,**[Eur]



(FR) Ventilateurs centrifuges avec caisson

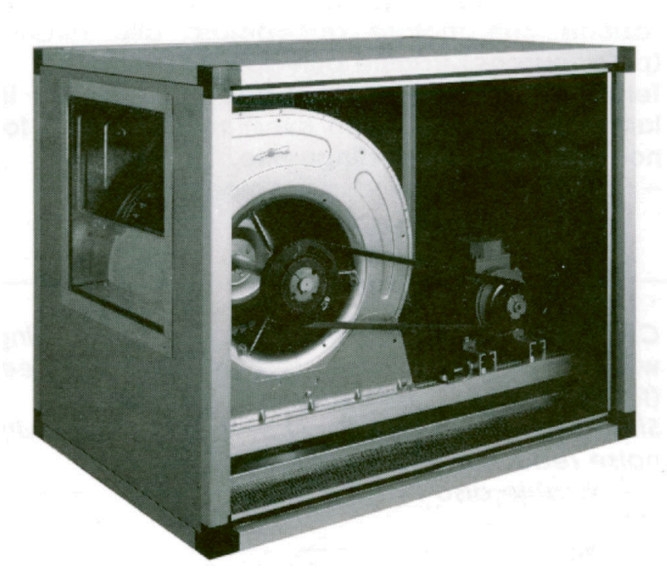
- Caisson de ventilation centrifuge à double ouïe avec moteur incorporé (température d'utilisation/de résistance : -20°C à 40°C).
- Moteur fermé, degré de protection IP54.
- Caisson en acier galvanisé avec isolation acoustique intérieure de 5 mm (mousse polyuréthane).
- Inspection latérale pour S.A.V.

(NL) Centrifugale ventilators met omkasting

- Centrifugale ventilatiekasten met dubbele inlaat en ingebouwde motor (bedrijfstemperatuur/weerstand: -20°C tot 40°C).
- Gesloten motor, beschermingsklasse IP54.
- Gegalvaniseerde stalen behuizing met interne geluidsisolatie van 5 mm (polyurethaanschuim).
- Zijdelingse inspectie voor after-sales service (S.A.V.).

	mm	m3/h	Pa	amp	kW	V	kg	m3	
CA7/7/15	500x500xh500 mm	1300	200	1,3	0.12	230/1N 50Hz	24	0.36	**795,** Eur
CA9/7/25	600x600xh600 mm	2500	210	3,3	0.42	230/1N 50Hz	33	0.42	**1 007,** Eur
CA10/8/30	600x600xh600 mm	3000	380	6,2	0.55	230/1N 50Hz	36	0.42	**1 109,** Eur
CA12/12/45	750x750xh750 mm	4500	220	6,3	0.56	230/1N 50Hz	70	0.5	**1 555,** Eur

230/3 50Hz on request



(FR) Ventilateurs centrifuges avec caisson, transmission à courroie

- Châssis en acier galvanisé.
- Cadre en profil d'aluminium.
- Isolation phonique.
- Moteur 2 vitesses.

(NL) Centrifugale ventilators met omkasting, op riem

- Omkasting in gegalvaniseerde plaat.
- Frame in aluminium profielen.
- Geluiddempende isolatie.
- Motor met 2 snelheden.

	mm	m3/h	Pa	amp	kW	V	kg	m3	
CT10/10752VS	600x800xh600 mm	3500	300	1,85	0.75	400/3N 50Hz	46	0.45	**1 955,**Eur
CT10/10112VS	650x900xh650 mm	4500	300	2,65	1.1	400/3N 50Hz	46	0.45	**2 202,**Eur
CT10/10152VS	650x900xh650 mm	5000	300	3,45	1.5	400/3N 50Hz	46	0.45	**2 404,**Eur
CT12/12152VS	750x1000xh750 mm	6000	300	3,45	1.5	400/3N 50Hz	75	0.63	**2 741,**Eur
CT12/12222VS	750x1000xh750 mm	7000	300	4,6	2.2	400/3N 50Hz	75	0.63	**2 952,**Eur

230/3 50Hz on request

PULSE EVO

(FR) Ventilateurs centrifuges "Hors flux" avec caisson isolé.

- Caissons de ventilation centrifuge à simple ouïe avec moteur incorporé (température d'utilisation/de résistance : -20° à 110°).
- Profils en aluminium et panneaux d'habillages en tôle galvanisée type "sandwich" avec isolation acoustique de 20 mm (mousse polyuréthane).
- Panneau avec poignée permettant l'accès à la turbine pour un entretien aisé.
- Zone d'accès moteur ouvert pour inspection S.A.V.
- Moteur fermé, indice de protection IP54, avec protection thermique (sous boîte étanche).
- Turbine avec palmes inclinées vers l'arrière.
- Conforme aux normes CE et à la norme allemande DIN 18869
- T1 selon VDI 2052.

(NL) Centrifugale ventilator "Buitenstrooms" met geïsoleerde omkasting

- Centrifugale ventilatie-eenheden met enkele opening en ingebouwde motor (gebruikstemperatuur/weerstand: -20°C +110°C).
- Aluminium profielen en bekledingspanelen van gegalvaniseerd "sandwich" type platen met 20 mm geluidsisolatie (polyurethaanschuim).
- Paneel met handgreep voor eenvoudige toegang tot het schoepenwiel voor gemakkelijk onderhoud.
- Open motor toegangsgebied voor service-inspectie.
- Gesloten motor, beschermingsklasse IP54, met thermische beveiliging (in een afgedichte doos).
- Schoepenwiel met naar achteren hellende bladen.
- Voldoet aan CE-normen en de Duitse DIN 18869
- T1-norm volgens VDI 2052.

	mm	m3/h	Pa	amp	kW	V	kg	m3	
CVX/2M	500x500xh500 mm	2200	200	3	0.55	230/1N 50Hz	40	0.36	**1 574,**^{Eur}
CVX/4M	560x560xh560 mm	3200	200	2,4	0.42	230/1N 50Hz	50	0.39	**1 667,**^{Eur}
CVX/6M	700x700xh700 mm	4200	200	3,5	0.65	230/1N 50Hz	64	0.44	**1 963,**^{Eur}
CVX/8M	700x700xh700 mm	5600	200	5,5	1	230/1N 50Hz	73	0.44	**2 236,**^{Eur}
CVX/4T	560x560xh560 mm	3400	200	2,1	0.42	400/3N 50Hz	50	0.39	**1 672,**^{Eur}
CVX/6T	700x700xh700 mm	4400	200	2,6	0.75	400/3N 50Hz	64	0.44	**1 751,**^{Eur}
CVX/8T	700x700xh700 mm	5800	200	3,8	1	400/3N 50Hz	73	0.44	**2 117,**^{Eur}

230/3 50Hz on request

Quantity of air has to aspire by type of equipment			
Type of equipment	Depth mm	m³/h	
		Gas equipment	Electrical equipment
Bain-marie	700	250	200
Frying pan		1000	800
Gas range 4 burners		650	500
Gas range 6 burners		1000	800
Pasta cooker		600	500
Stove		300	200
Fryer		1600	1300
Plate has cooking		1600	1300
Plate has cooking plate vein		1800	1600
Pot 40-60 litre		1500	1200
Char grill		2000	1700
Salamandre		250	200
Cast ironplate		400	300
Bain-marie	900	300	200
Frying pan		1200	1000
Gas range 4 burners		800	650
Gas range 6 burners		1200	1000
Gas range8 burners		1600	1300
Pasta cooker		700	600
Fryer		2000	1600
Plate has cooking smoothplate		1600	1500
Plate has cooking plate vein		2200	1800
Pot 100 litres		1800	1400
Pot 100 - 150 litres		2000	1600
Char grill gas		2400	2100
Cast ironplate		500	400
Convection oven a 6 niv.		800	600
Convection oven a 10 niv.		1200	1000
Convection oven a 20 niv.		1500	1300
Combi-streamer 6 niv.		1000	800
Combi-streamer 10 niv.		1800	1600
Combi-streamer 20 niv.		2400	2200

Pressure loss chart

Pressure loss for the principal parts of a Pa installation

									Medium installation (Rinsed filters)
1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	Debit m3/h*
200	250	250	315	315	355	355	400	400	Ø recommanded tube
120	120	120	120	120	120	120	120	120	Pressure losse cooker hood
40	40	40	40	40	40	40	40	40	Pressure loss casin
4	3,2	5	3,2	4,2	3	3,6	2,5	2,9	Pressure loss per m/l
14,4	13,3	23,6	14,6	21	17,7	23,1	18,2	22,4	Pressure loss curve 90°
9,6	8,8	15,7	9,7	14	11,8	15,4	12,1	14,9	Pressure loss curve 45°

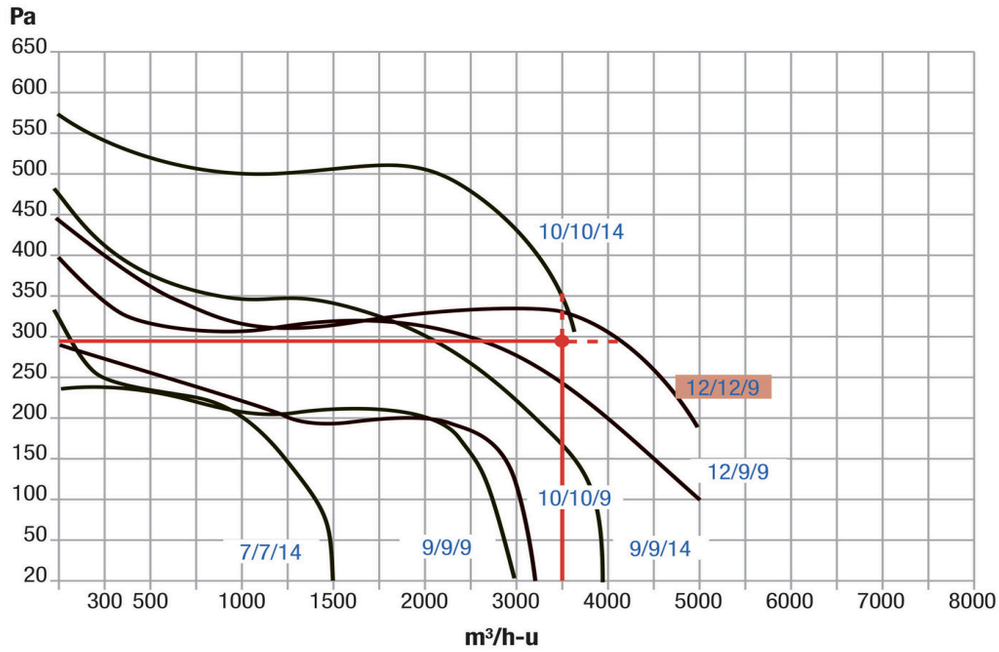
* Refers to m³/h of the selected hood

Example of pressure loss calculation

Data		Calculation		Results
Hooder debit 3500 m3	1	Pressure loss hooder	1x120	120
Tube Ø 355 mm	m/l 15	Pressure loss per m/l	15 mx3	45
Casin pressure loss	1	Pressure loss casin	1x40	40
Curve 90° pressure loss	2	Pressure loss curve 90°	2x17,7	35,4
Curve 45° pressure loss	1	Pressure loss curve 45°	2x11,8	23,6
			Total	264
			Reserve 10%	26,4
			Pressure loss =	290,1

In this case we have selected:
Ventilator 3500m3/h till 290,4 Pa

Selection chart



(FR) Variateur électronique

- Variateur pour contrôle moteur et électrovanne.
- Interrupteur on/off et variateur de vitesse à potentiomètre.
- Gestion électrovanne gaz (230V/1N-50Hz, max. 1A)- Fusible de protection et potentiomètre de calibrage de vitesse MIN. & MAX.

(NL) Elektronische regelaar

- Variator voor motor- en magneetventielregeling.
- Aan/uit-schakelaar en snelheidsregelaar met potentiometer.
- Beheer van het gasmagneetventiel (230V/1N-50Hz, max. 1A).
- Zekering en snelheidskalibratiepotentiometers MIN & MAX.

IP55

VS4/A

138,Eur

128x88xh73 mm

(FR) **Variateur électronique**
- Absorption maximale puissance moteur : 4,5A.

(NL) **Elektronische regelaar**
- Maximale opname motorvermogen: 4,5A.
- FOR CA7/7/15, CA9/7/25, CVX/2M, CVX/4M, CVX/6M.

230/1N 50-60Hz

1 kg

0.1 m3

IP50

VS8/A

197,Eur

158x130xh95 mm

(FR) **Variateur électronique**
- Absorption maximale puissance moteur : 8A.

(NL) **Electronische regelaar**
- Maximale opname motorvermogen: 8A.
- FOR: CA10/8/30, CA12/12/45, CVX/8M.

230/1N 50-60Hz

1 kg

0.2 m3

IP55

VK5/B

143,Eur

128x88xh73 mm

(FR) **Variateur électronique + interrupteur pour LED**
- Absorption maximale puissance moteur : 4,5A.
- Absorption maximale puissance lumière : 5A.

(NL) **Electronische regelaar + LED- schakelaar**
- Maximale opname motorvermogen: 4,5A.
- Maximale opname lichtvermogen: 5A.
- FOR CA7/7/15, CA9/7/25, CVX/2M, CVX/4M, CVX/6M.

230/1N 50-60Hz

1 kg

0.1 m3

IP50

VK8/B

218,Eur

150x110xh130 mm

(FR) **Variateur électronique + interrupteur pour LED**
- Absorption maximale puissance moteur : 8A.
- Absorption maximale puissance lumière : 5A.

(NL) **Electronische regelaar + LED- schakelaar**
- Maximale opname motorvermogen: 8A.
- Maximale opname lichtvermogen: 5A.
- FOR: CA10/8/30, CA12/12/45, CVX/8M.

230/1N 50-60Hz

1 kg

0.2 m3

Speed Variators

(FR) Variateurs de fréquence

- Panneau de contrôle avec écran numérique.
- Entrée triphasée / sortie triphasée (3x400V / 3x400V).
- Filtre CEM (compatibilité électromagnétique).
- Fréquences d'entrée : 48-62 Hz, fréquences de sortie : 0-500 Hz.
- Accepte une surcharge de 150 % pendant 60 secondes (175 % pendant 2,5 secondes).
- Fonctionnement intense jusqu'à une température ambiante de -20°C à +50°C (température de stockage : -40°C à +60°C).
- Mise en service rapide.
- Paramètres de base (prédisposés d'usine) et fonctions "macro applicatives" (contrôle industriel, contrôle des pompes et contrôle des ventilateurs).
- Communication série Modbus RTU.
- Contrôle interne PI.
- Appareil construit conformément à toutes les normes (CE) en vigueur.

(NL) Frequentieregelaars

- Bedieningspaneel met digitaal scherm.
- Driefasige ingang / driefasige uitgang (3x400V / 3x400V).
- EMC-filter (elektromagnetische compatibiliteit).
- Ingangsfrequentie: 48-62 Hz, uitgangsfrequentie: 0-500 Hz.
- Accepteert een overbelasting van 150% gedurende 60 seconden (175% gedurende 2,5 seconden).
- Intensieve werking tot een omgevingstemperatuur van -20°C tot +50°C (opslagtemperatuur: -40°C tot +60°C).
- Snelle inbedrijfstelling.
- Basis instellingen (vooraf ingesteld in de fabriek) en functies voor "macrotoepassingen" (industriële regeling, pompregeling en ventilatorregeling).
- Modbus RTU seriële communicatie.
- Interne PI-regeling.
- Apparaat gebouwd in overeenstemming met alle huidige CE-normen.

VF42/C

811,Eur

123x83xh173 mm

400/3N 50-60Hz

2 kg

0.2 m3

(FR) Variateur de fréquence - IP20

- Adapté à une utilisation intérieur, indice de protection IP20.
- Bornier de contrôle externe.

(NL) Frequentieregelaar - IP20

- Geschikt voor binnen gebruik, beschermingsgraad IP20.
- Extern besturingsklemmenblok.
- FOR: CVX/4T, CVX/6T, CVX/8T.

VF46/C

1 259,Eur

162x161xh232 mm

400/3N 50-60Hz

3 kg

0.62 m3

(FR) Variateur de fréquence - IP66

- Adapté à une utilisation extérieure, indice de protection IP66 // Nema 4X résistant aux rayons ultraviolets (UV), graisses, huiles et acides.
- Potentiomètre pour le contrôle de la vitesse.
- Sélecteur de marche AV/AR.
- Sectionneur d'alimentation.

(NL) Frequentieregelaar - IP66

- Geschikt voor buitengebruik, beschermingsgraad IP66 // NEMA 4X bestand tegen ultraviolette straling (UV), vet, olie en zuren.
- Potentiometer voor snelheidsregeling.
- Keuzeschakelaar vooruit/achteruit.
- Aan/uit-schakelaar.
- FOR: CVX/4T, CVX/6T, CVX/8T.

(FR) Coffret électrique 2 vitesses + interrupteur LED

- Fusibles de protection pour la sécurité du moteur.
- Interrupteur on/off (2 vitesses), couplé à une lampe témoin,- Interrupteur on/off, éclairage couplé à une lampe témoin,- Serrure à clef.
- Coffret plexiglas étanche IP55.

(NL) Electrisch bedieningspaneel, 2 snelheden + schakelaar LED

- Beschermende zekeringen voor motorveiligheid.
- On / off schakelaar (2 snelheden) gekoppeld met een verlikkerlamp,- On / off schakelaar voor de verlichting met verlikkerlamp,- Slot met sleutel.
- IP 55 metalen koffer.

CF-MET/1T

1 169,Eur

(FR) **Coffret électrique 2 vitesses + interrupteur LED**
(NL) **Electrisch bedieningspaneel, 2 snelheden + schakelaar LED**
- FOR: CT10/10752VS, CT10/10112VS, GF30-2V

316x236xh128 mm

400-230/3N 50-60Hz

6 kg

0.01 m3

CF-MET/2T

1 169,Eur

(FR) **Coffret électrique 2 vitesses + interrupteur LED**
(NL) **Electrisch bedieningspaneel, 2 snelheden + schakelaar LED**
- FOR: CT10/10152VS, CT12/12152VS, GF45-2V

316x236xh128 mm

400-230/3N 50-60Hz

6 kg

0.01 m3

CF-MET/3T

1 169,Eur

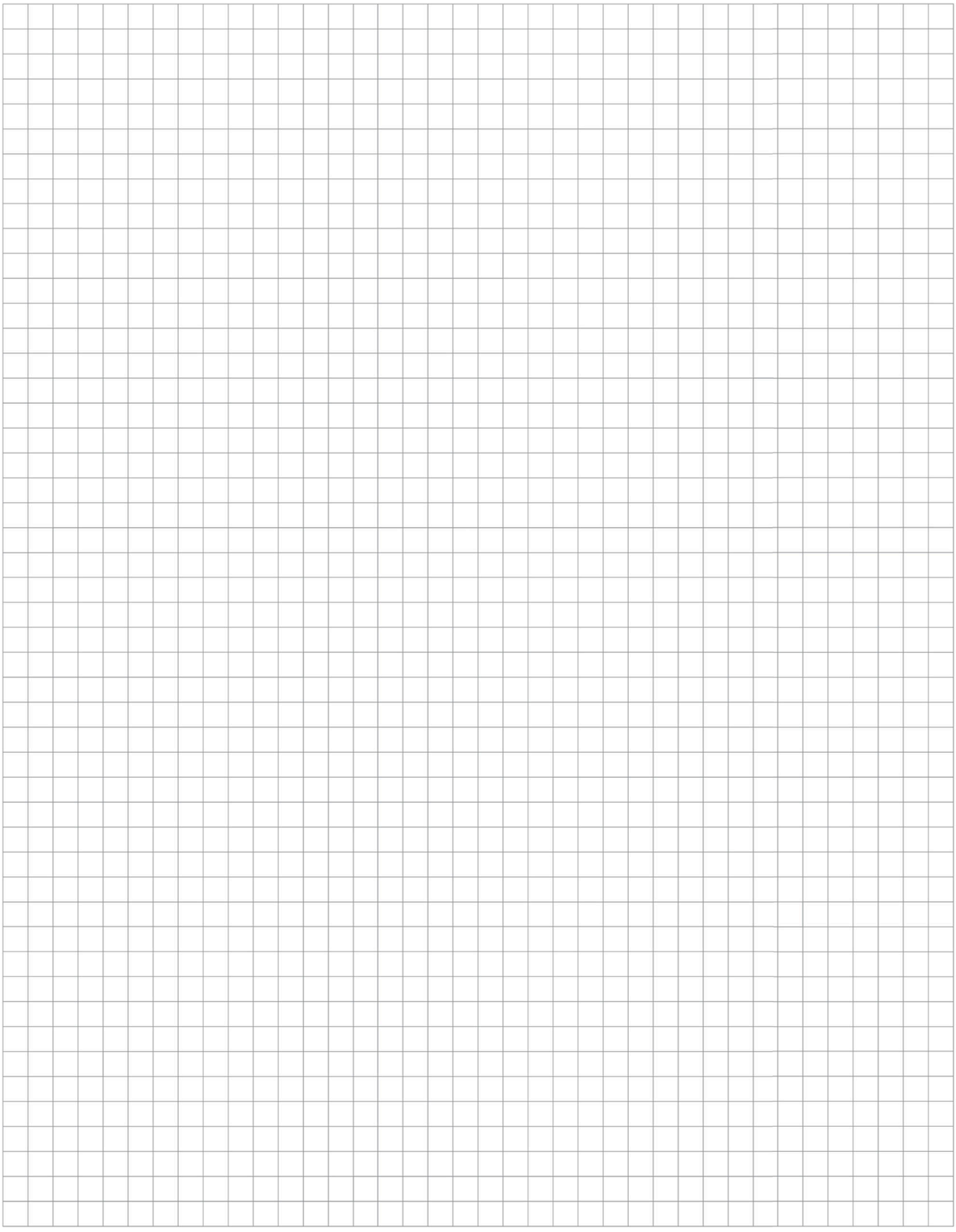
(FR) **Coffret électrique 2 vitesses + interrupteur LED**
(NL) **Electrisch bedieningspaneel, 2 snelheden + schakelaar LED**
- FOR: CT12/12222VS, GF60-2V.

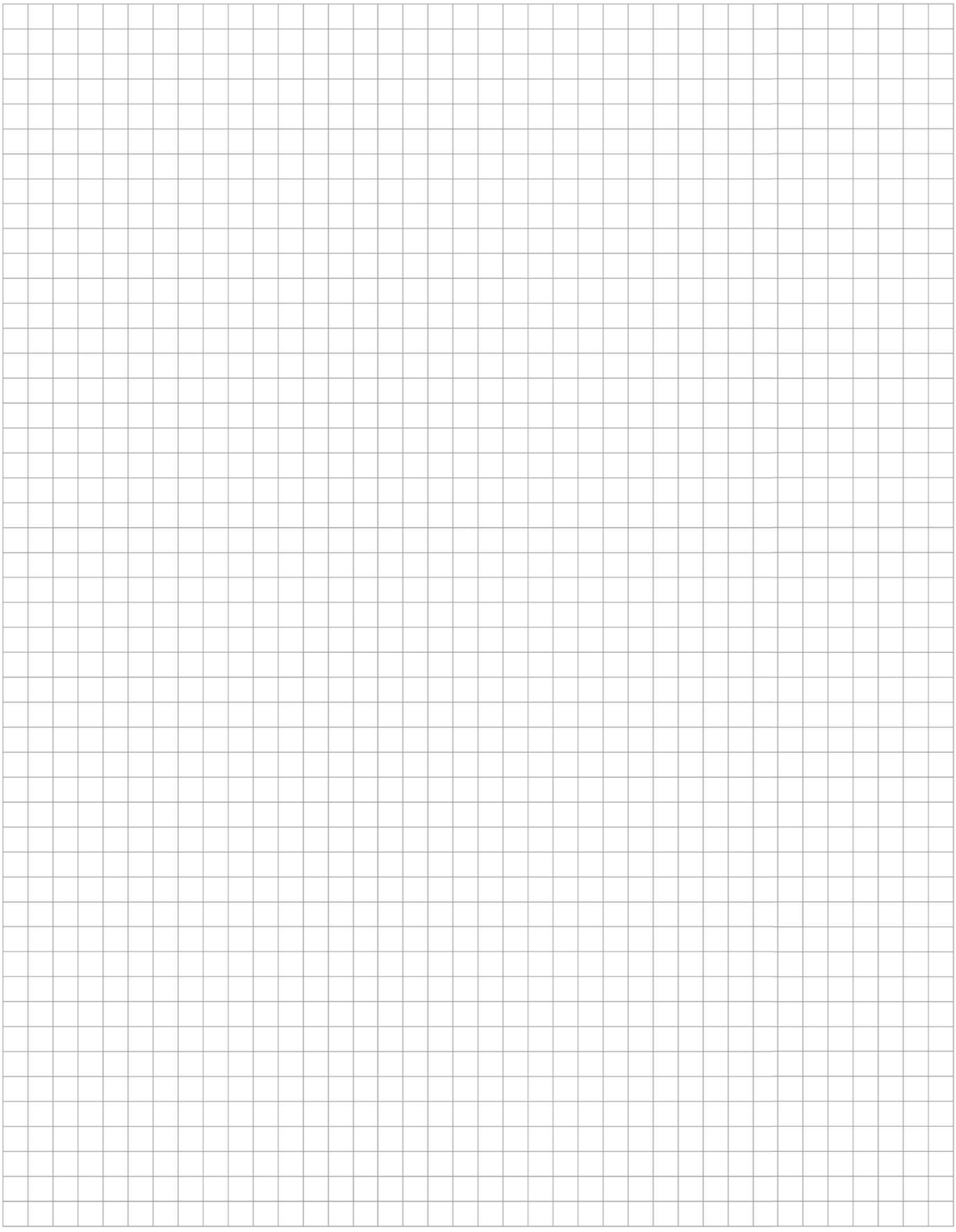
316x236xh128 mm

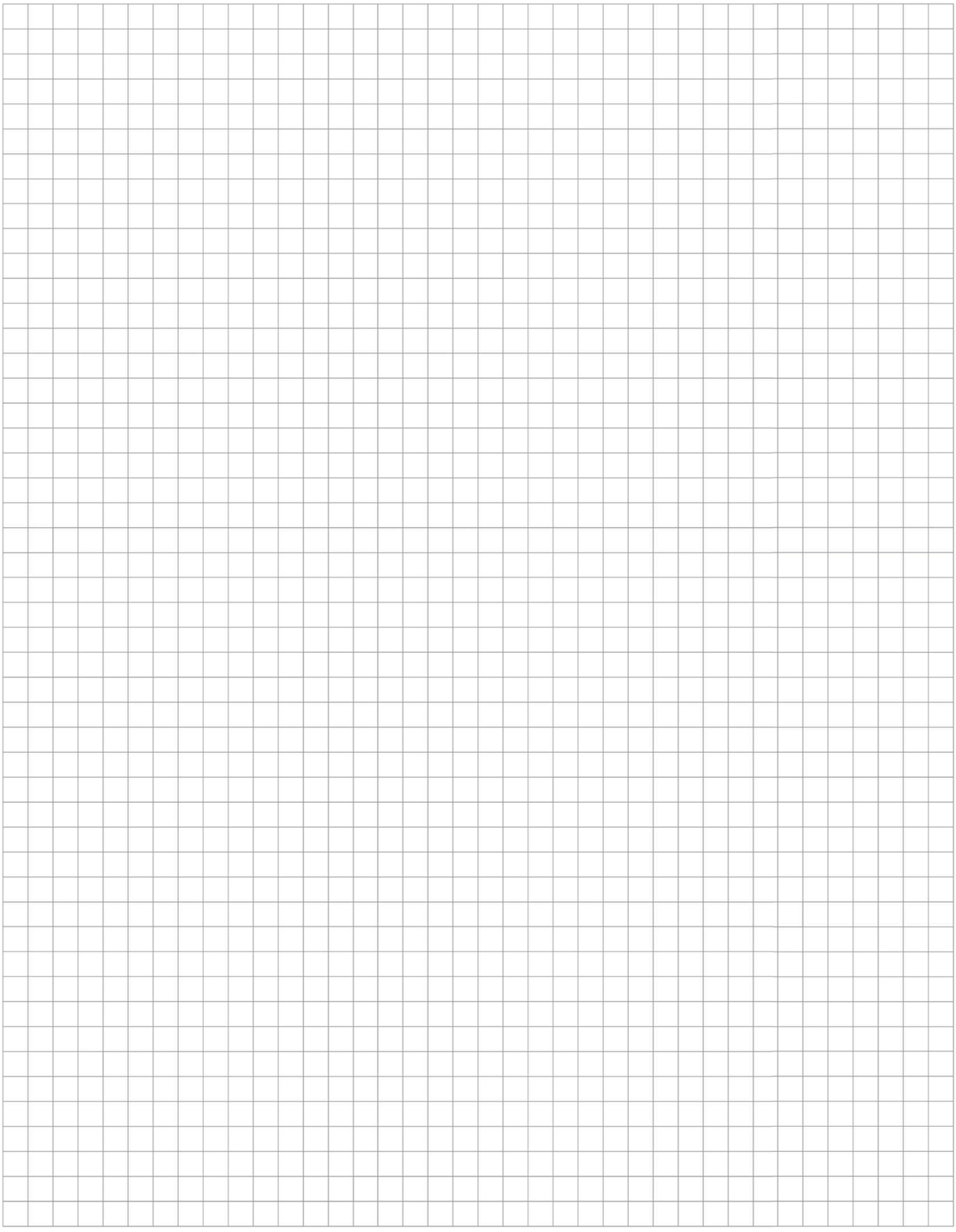
400-230/3N 50-60Hz

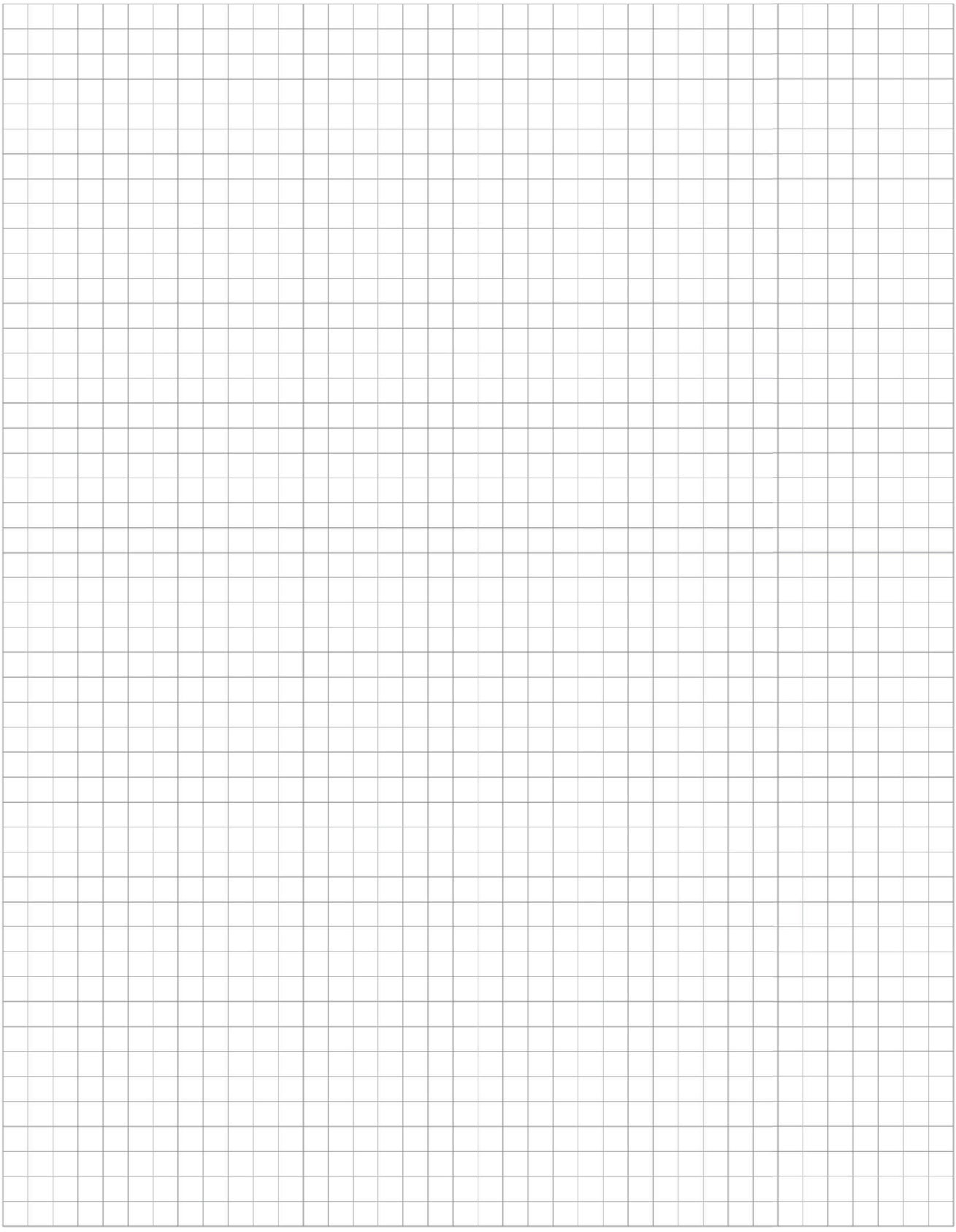
6 kg

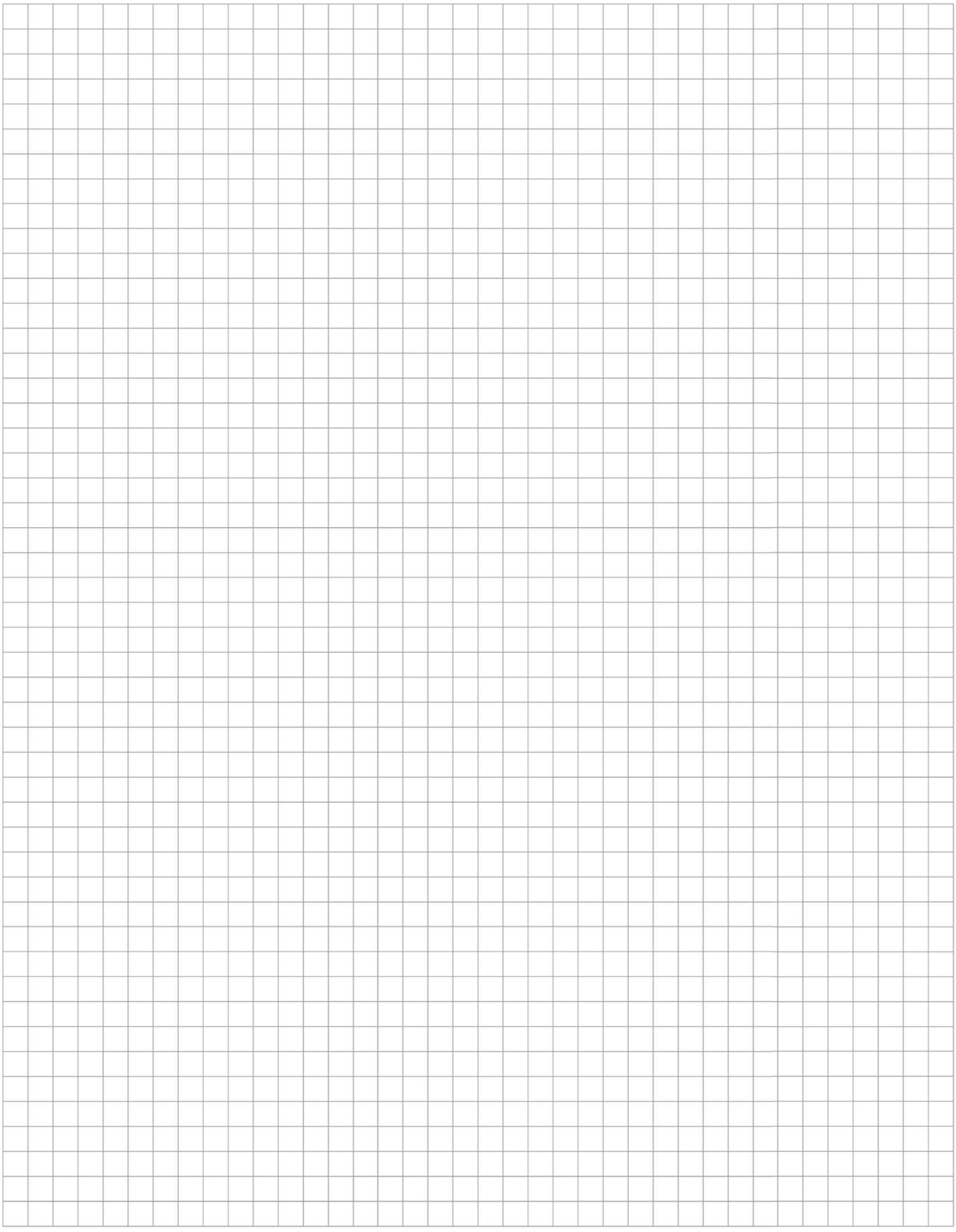
0.01 m3

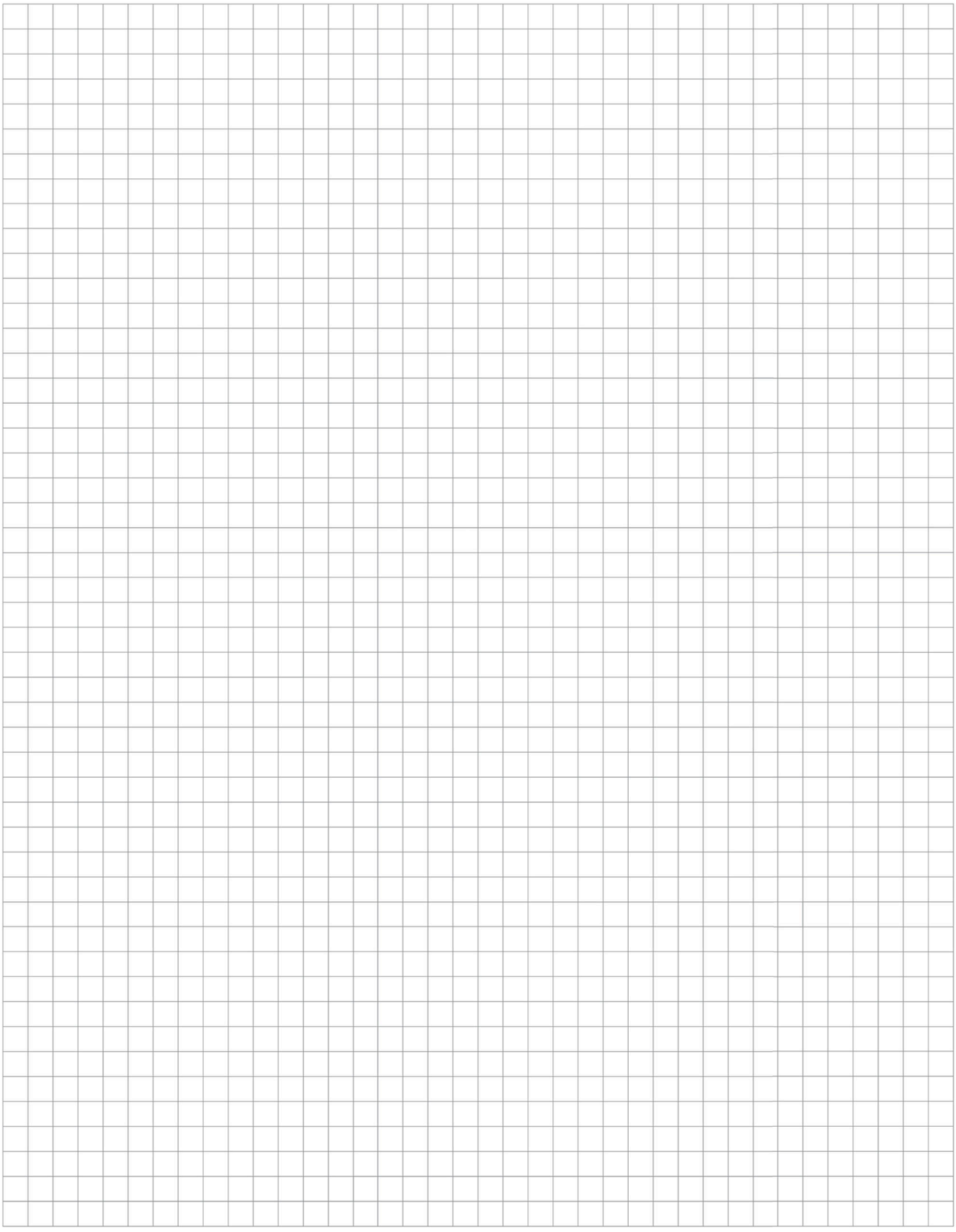


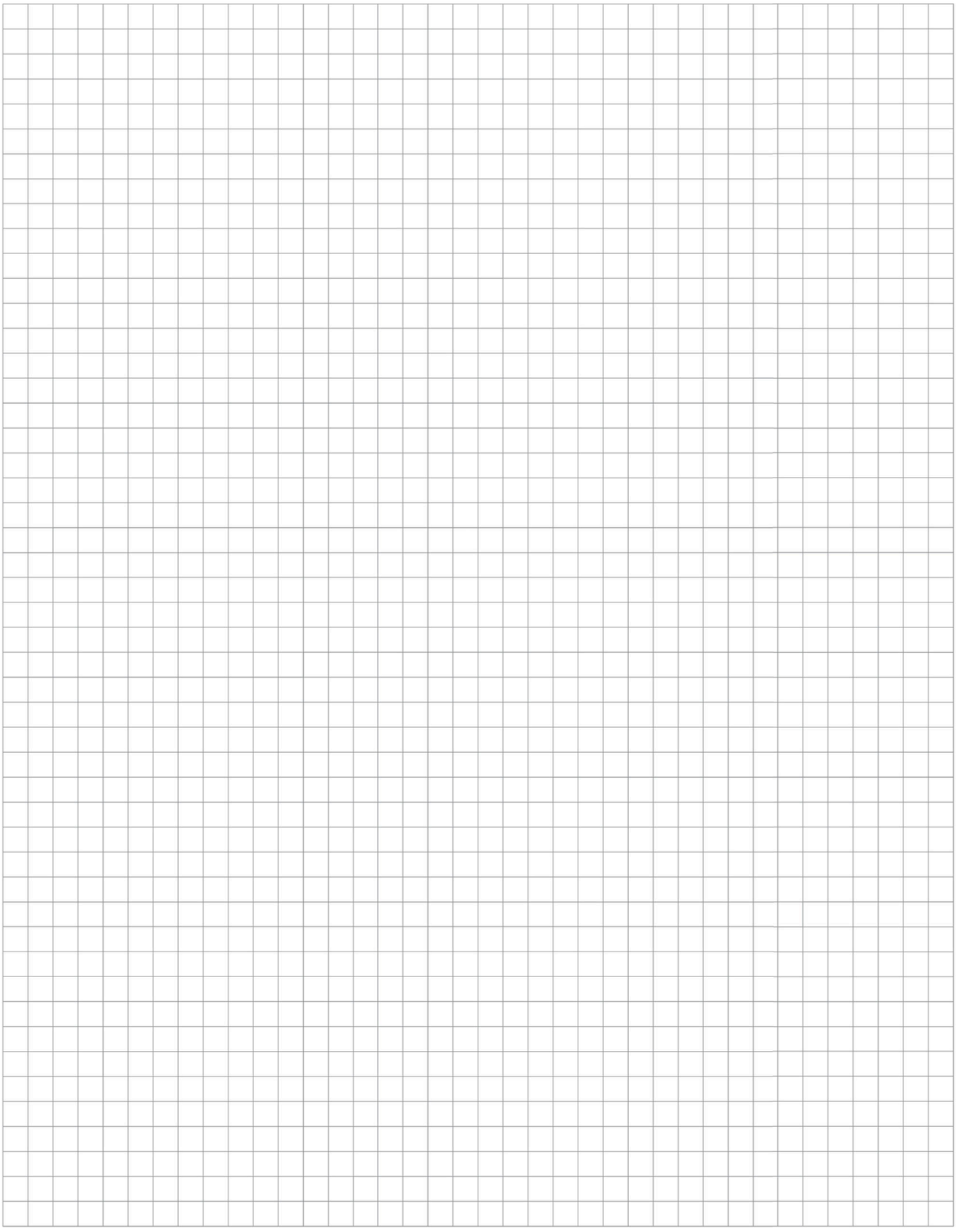


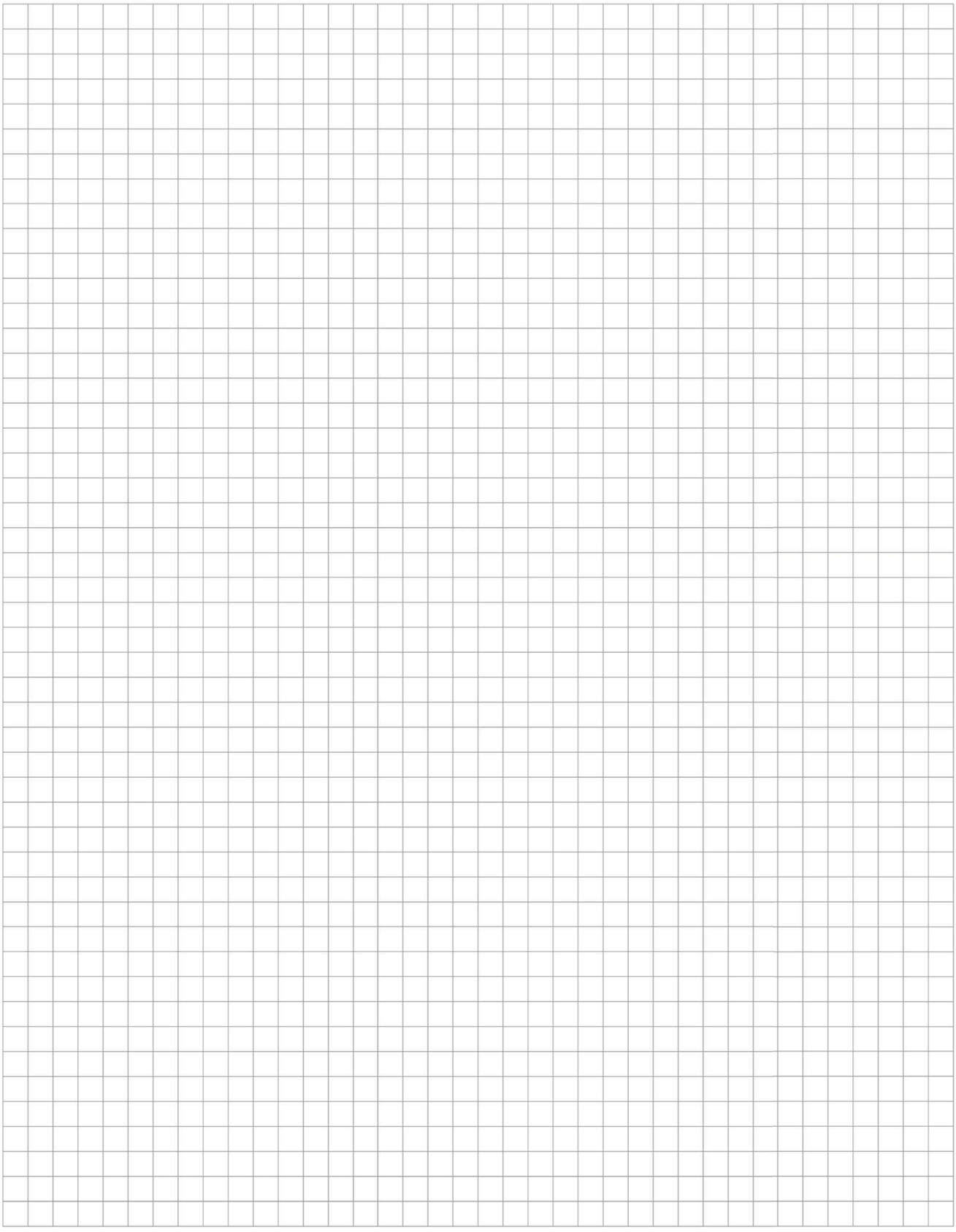












COMMENT RECEPTIONNER VOS MARCHANDISES ?

À la réception et en présence du transporteur, il faut toujours vérifier :

- LE NOMBRE DE COLIS.
- LA CONFORMITÉ DU MATÉRIEL PAR RAPPORT AU BON DE LIVRAISON.
- L'ÉTAT DES COLIS.

NB : il faut également vérifier l'état de la marchandise à l'intérieur des cartons.

ATTENTION:
Les mentions « SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE », « SOUS RÉSERVE DE CONTRÔLE » et « EMBALLAGE EN BON ÉTAT » n'ont aucune valeur juridique !

LIVRAISON CONFORME

- DATER
- SIGNER EN ÉCRIVANT LE NOM COMPLET DU SIGNATAIRE
- APPOSER LE CACHET DE LA SOCIÉTÉ

LIVRAISON NON CONFORME

Indiquer très clairement les constatations sur la lettre de transport (CMR) :

les colis manquants, mauvaise référence livrée ou les dégâts constatés, et cela en présence du transporteur.

Confirmer en prévenant Diamond Europe

des constatations le jour même, en envoyant copie de la lettre de transport (CMR) par mail à l'adresse suivante :
customer.service@diamond-eu.com

Aucune réclamation ne pourra être prise en considération en cas de non-respect de la procédure.

HOE UW GOEDEREN IN ONTVANGST NEMEN?

Bij ontvangst en in aanwezigheid van de transporteur moet u altijd de volgende punten controleren:

- HET AANTAL PAKKETTEN.
- DE OVEREENSTEMMING VAN HET MATERIAAL MET DE LEVERINGSBON.
- DE STAAT VAN DE PAKKETTEN.

OPM.: u moet ook de staat van de goederen in de dozen controleren.

LET OP:
De aanduidingen "ONDER VOORBEHOUD VAN UITPAKKEN", "ONDER VOORBEHOUD VAN CONTROLE" en "VERPAKKING IN GOEDE STAAT" hebben geen rechtskracht.

Diamond

LEVERING CONFORM

- DATEREN
- ONDERTEKENEN DOOR DE VOLLEDIGE NAAM VAN DE ONDERTEKENAAR TE SCHRIJVEN
- HET STEMPEL VAN DE ONDERNEMING AANBRENGEN

LEVERING NIET CONFORM

De vaststellingen zeer duidelijk aangeven op de vrachtbrief (CMR):

ontbrekende pakketten, levering van een verkeerd of beschadigd artikel.
Dit in aanwezigheid van de transporteur.

De vaststellingen bevestigen aan Diamond Europe

door de dag zelf nog een kopie van de vrachtbrief (CMR) te mailen naar het adres:
customer.service@diamond-eu.com

Bij niet-naleving van de procedure wordt geen enkele klacht in aanmerking genomen.

Diamond

(FR) Raccordement par professionnel
(NL) Aansluiting door een vakman

(FR) Alimentation électriques
(NL) Elektrische aansluiting

(FR) Alimentation gaz
(NL) Gasaansluiting

(FR) Alimentation eau
(NL) Wateraansluiting

(FR) Raccordement décharge
(NL) Aansluiting afvoer

(FR) Allumage pièzo-électrique
(NL) Elektrische piezo-ontsteking

(FR) Veilleuse
(NL) Waakvlam

(FR) Dispositif de sécurité
(NL) Veiligheid

(FR) Minuterie
(NL) Tijdschakelaar

(FR) Convection
(NL) Convectie

(FR) Réfrigération ventilé
(NL) Geventileerde loeling

(FR) Réfrigération statique
(NL) Statiche koeling

(FR) Dégivrage automatique
(NL) Automatische ontdooing

(FR) Dégivrage manuel
(NL) Manuele ontdooing

(FR) Thermostat électronique
(NL) Elektronische thermostat

(FR) Thermostat mécanique
(NL) Mechanische thermostaat

(FR) Réfrigérant R134a
(NL) Koelmiddel R134a

(FR) Réfrigérant R404a
(NL) Koelmiddel R404a

(FR) Réfrigérant R452a
(NL) Koelmiddel R452a

(FR) Réfrigérant écologique R290
(NL) Milieuvriendelijk koelmiddel R290

(FR) Réfrigérant écologique R600a
(NL) Milieuvriendelijk koelmiddel R600a

(FR) Eclairage interne
(NL) Binnenverlichting

(FR) Serrure à clés
(NL) Slot met sleutels

(FR) Classe climatique 3 (25°C / 60%)
(NL) Klimatische klasse 3 (25°C / 60%)

(FR) Classe climatique 4 (30°C / 55%)
(NL) Klimatische klasse 4 (30°C / 55%)

(FR) Classe climatique 5 (40°C / 40%)
(NL) Klimatische klasse 5 (40°C / 40%)

(FR) Ecologique sans CFC
(NL) Milieuvriendelijk zonder CFC

UNE LARGE INFRASTRUCTURE

Diamond Europe est l'une des plus grandes entreprises européennes d'équipements pour cuisines professionnelles. Présents sur le marché depuis 40 ans, notre concept repose sur l'idée d'offrir à nos partenaires une qualité au meilleur prix ! Cela signifie que nous améliorons constamment nos services et recherchons de nouveaux produits pour répondre aux besoins du marché.

La marque Diamond® est commercialisée dans plus de 50 pays via notre réseau de distributeurs, et le groupe connaît une croissance constante chaque année. Diamond Europe emploie 90 personnes en Europe, avec un chiffre d'affaires dépassant les 60 millions d'euros.

Notre siège, le "Diamond Center", situé au cœur de l'Europe, dispose d'une infrastructure importante de 21 000 m² avec 3 km de rayonnages (9 m de haut), permettant le stockage de plus de 18 500 euro-palettes. Les 12 quais de chargement et de déchargement permettent de recevoir et de gérer un grand nombre de transporteurs simultanément, tout en offrant une grande flexibilité.

EEN UITGEBREIDE INFRASTRUCTUUR

Diamond Europe is een van de grootste Europese leveranciers van professionele keukenapparatuur. Wij zijn al 40 jaar op de markt actief en ons concept berust op het streven om onze partners kwaliteit te bieden tegen de beste prijs. Dat betekent dat we voortdurend onze diensten verbeteren en nieuwe producten ontwikkelen om in de marktbehoeften te voorzien.

Via ons netwerk van distributeurs wordt het merk Diamond® in meer dan 50 landen gecommercialiseerd, en de groep groeit jaar na jaar. Diamond Europe heeft 90 personeelsleden in Europa en realiseert er een omzet van meer dan 60 miljoen euro.

Onze hoofdzetel, het 'Diamond Center', gevestigd in hartje Europa, beschikt over een omvangrijke infrastructuur van 21.000 m² met 3 km rekken (9 m hoog), waar meer dan 18.500 palletten kunnen worden opgeslagen. Dankzij 12 laad- en loskaden kan een groot aantal transporteurs gelijktijdig worden ontvangen en beheerd, met een maximum aan flexibiliteit.

Sauf erreurs dans les prix, images et textes
Tous nos prix sont H.T.V.A.
Photos non contractuelles -
La taille des machines n'est pas proportionnelle entre elles
Imprimé en Belgique
Ne pas jeter sur la voie publique.
Reproduction même partielle interdite.

Behoudens fouten in de prijzen, afbeeldingen en teksten.
Al onze prijzen zijn exclusief btw.
Niet-bindende foto's -
De afmetingen van de machines zijn niet onderling proportioneel
Gedrukt in België
Niet op de openbare weg gooien.
Reproductie van deze catalogus, zelfs gedeeltelijk, is verboden.

Responsible publisher : Diamond Europe, Chaussée de Vivorde 92/Vilvoordsesteenweg 92 - 1120 Brussels

Diamond