

2025
2026

GOLD





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

Cuisson

Koken

3

Modular Cooking 700+	4
Modular Cooking 900+	35
Drop In Cooking Units	75
Boiling & Braising Pans	76
Conveyor Toasters	87
Hot Food Displays & Cabinets	89
Convection Ovens	90

Lavage

Vaatwassers

97

Glasswashers	98
Dishwashers	100
Dishwashers CROSSOVER	105
Hood Dishwashers	107
Hood Dishwashers CROSSOVER	110
Options & Accessories	112
Utensil Washers	117
Dishwasher Traction Baskets	122
Cutlery Polishers	132

Réfrigération

Koeling

135

Blast Chillers & Shock Freezers	136
Refrigerator-Freezer Cabinets	142
Refrigeration & Freezing Counters	147
Ice machines	160
Display Counters	174
Refrigerated & Freezer Islands	176
Wall Refrigerated Cabinets	177
Bar Counters	187
Bottle Coolers	190
Showcases & Wine Cellars	193
Positive & negative Showcases	202

Ice cream

Ice cream

211

Cream Whippers	212
Vertical & Batch Freezers	213
Pasteurizers	216
Combi Freezers	218
Cream Cookers	220

Pâtisserie - Boulangerie

Gebak - Bakkerij

223

Bakery & Pastry Ovens	224
Refrigerator-Freezer Cabinets	230
Fermentation Cabinets	233
Refrigeration & Freezing Tables	236
High-Base Planetary Mixers	252
Dough Sheeters	257
Dough Kneaders	266
Plumbing Arms Mixers	268
Automatic Planetary Mixers	271

Pizza - Pasta

Pizza - Pasta

277

Electric Pizza Ovens	278
Gas Pizza Ovens	284
Conveyor Pizza Ovens	287
Wood & Gaz Pizza Ovens	295
Spiral Mixers	297
Forming Machines	302
Dough Dividers & Rounders	304
Pasta Machines	306

Selfs-Service - Buffets

Selfs-Service - Buffetten

319

Self-Service Units Drop In+	320
Self-Service Units 800	335
Heated Display Cases	352

Coffee bar - Tea room

Coffee bar - Tea room

355

Espresso Machines	356
Coffee Grinders	358
Citrus Juicers	359

Préparation Dynamique

Dynamische Bereidingen

363

Slicing Machines	364
Horizontal Cutters	371
Bowl Cutters	372
Meat Miners	375
Meat Mixers	384
Sausage Stuffers	386
Bone Saws	389
Chopping Blocks & Cutting Boards	392



Vacuum Packaging Machines 394

Vacuum Bags 411

Mobilier inox - Hygiène 413

R.V.S. Materiaal - Hygiene

Work Top Cupboards 414

Hot Cupboards 418

Wall Cupboards 420

Storage Cabinets 422

Aspiration - Ventilation 425

Aspiratie - Ventilatie

Wall Hoods 426

Central Hoods 428

Balanced Flux Central Hoods 430

Balanced Flux Wall Hoods 432

Extraction Units 433

Speed Variators 440



**Cuisson
Koken**

Modular Cooking 700+

MAXIMA 1700

(FR) Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (15/10ème) avec cuvette de récolte liquide étanche, pieds réglables en inox (150/200 mm).
- Four en acier inox AISI 430, angles arrondis, sole en acier émaillé, structure amovible, porte à double parois, charnières à ressorts contrebalancés, versions à -TOP-, vérins réglables, poignée en inox.
- Brûleurs et couronnes en laiton à très haut rendement, technologie "Flower Flame", régulation par une vanne gaz, grilles en fonte émaillée, (385x285 mm).
- Plaque coup de feu en fonte (30 mm) avec anneau central amovible, chauffage gaz par un brûleur central. Chambre de combustion isolée. Régulation par une vanne gaz.
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée, régulation de 110°C à 270°C, en dotation 1 grille.
- Four électrique, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole du four. Interrupteur ON/OFF, régulation de 110°C à 285°C.



(NL) Gasfornuizen

- Gemaakt van roestvrij staal AISI 304, geperst "Top" (15/10 mm) met een vloeistofdichte opvangbak, verstelbare roestvrijstalen poten (150/200 mm).
- Oven in R.V.S. AISI 304, afgeronde hoeken, geëmailleerde stalen vuurhaard, verwijderbare structuur, dubbelwandige deur, veercontactscharnieren, -TOP- versie, verstelbare cilinders, roestvrij stalen handvat.
- Branders en kronen van messing met zeer hoog rendement, "Flower Flame"- technologie, geregeld door een gasklep, geëmailleerde gietijzeren roosters (385x285 mm).
- Gietijzeren haardwand (30 mm) met uitneembare centrale ring, gasverwarming door d.m.v. een centrale brander. Regeling d.m.v. een gaskraan.
- Gasoven, verwarmd door roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam, regelbaar van 110°C tot 270°C, 1 rooster beschikbaar.
- Elektrische oven, verwarmd door roestvrijstalen weerstanden in het dak en onder de vuurhaard van de oven. Aan/uit-schakelaar, regelbaar van 110°C tot 285°C.

G17/2F4T-N

1 305,^{Eur}

- (FR)** Cuisinière gaz 2 feux, 2x 5,5 kW -TOP-
• 2 brûleurs (2x 5,5 kW).

400x700xh250/320 mm

- (NL)** Gasfornuis met 2 vuren, 2x 5,5 kW -TOP-
• 2 branders (2x 5,5 kW).

9460 kcal

27 kg

0.22 m3



G17/4F8T-N

2 006,^{Eur}

- (FR)** Cuisinière gaz 4 feux, 4x 5,5 kW -TOP-
• 4 brûleurs (4x 5,5 kW).

800x700xh250/320 mm

- (NL)** Gasfornuis met 4 vuren, 4x 5,5 kW -TOP-
• 4 branders (4x 5,5 kW).

18920 kcal

45 kg

0.4 m3



AVANTAGES

FLOWER FLAME: Une puissance et une précision dans la régulation jamais atteintes! Brevet exclusif permettant à la flamme du brûleur de s'adapter automatiquement au diamètre des casseroles (10 à 40 cm).

VOORDELEN

FLOWER FLAME: Ongekende kracht en regelnaauwkeurigheid! Exclusief patent waardoor de vlam van de brander zich automatisch aanpast aan de diameter van de kookpannen (10 tot 40 cm).

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)


G17/6F12T-N
2 738,^{Eur}

- (FR) Cuisinière 6 feux gaz, Bruleurs 6x 5,5 kW -TOP -**
 • 6 brûleurs (6x 5,5 kW).

1200x700xh250/320 mm

28380 kcal

55 kg

0.6 m3

- (NL) Gasfornuis met 6 vuren, branders 6x 5,5 kW -TOP -**
 • 6 branders (6x 5,5 kW).


G17/4BF8-N
3 928,^{Eur}

- (FR) Fourneau 4 feux 5,5 kW, four gaz GN 2/1**
 • 4 brûleurs (4x 5,5 kW).
 • Four GN 2/1, dimensions 540x650xh300mm

800x700xh850/920 mm

24080 kcal

95 kg

0.75 m3

- (NL) Fornois 4 vuren 5,5 kW, gas oven GN 2/1**
 • 4 branders (4x 5,5 kW).
 • Oven GN 2/1, afmetingen 540x650xh300 mm.


G17/4BFE8-N
4 444,^{Eur}

- (FR) Fourneau 4 feux 5,5 kW, four électrique GN 2/1**
 • 4 brûleurs (4x 5,5 kW).
 • Four GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).

800x700xh850/920 mm

6 kW

18920 kcal

400/3N 50-60Hz

- (NL) Fornois 4 vuren 5,5 kW, elektrische oven GN 2/1**
 • 4 branders (4x 5,5 kW).
 • Oven GN2/1, afmetingen 540x650xh300 mm (6 kW).


G17/6BFA12-N
5 116,^{Eur}

- (FR) Fourneau 6 feux vifs, four gaz GN 2/1, armoire neutre**
 • 6 brûleurs (6x 5,5 kW).
 • Four GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).
 • Armoire neutre GN 1/1, dimensions 330x640xh380 mm.

1200x700xh850/920 mm

33540 kcal

130 kg

1.05 m3

- (NL) Fornois 6 vuren, gasoven GN 2/1, neutrale kast**
 • 6 branders (6x 5,5 kW).
 • Oven GN 2/1, afmetingen 540x650xh300 mm (6 kW).
 • Neutrale kast GN 1/1, afmetingen 330x640xh380 mm.



Modular Cooking 700+

MAXIMA 1700



G17/TF8-N

- (FR) Fourneau taque coup de feu, four gaz GN 2/1**
- Plaque coup de feu, dimensions 800x700 mm (10,5 kW).
 - Four GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (6 kW).

- (NL) Fornuis doorkookplaat, gasoven GN 2/1**
- Vuurplaat, afmetingen 800x700mm (10,5 kW).
 - Oven GN 2/1, afmetingen 575x700xh300 mm (6 kW).



4 379,^{Eur}

800x700xh850/920 mm

14190 kcal

130 kg

0.75 m³



G17/T2BFA12-N

- (FR) Fourneau 2 feux, 1 taque coup de feu, four gaz GN 2/1, armoire neutre**
- 2 brûleurs (2x 2,5 kW). Plaque coup de feu (690x590 mm) (7 kW).
 - Four GN 2/1 dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).
 - Armoire neutre GN 1/1 (330x640xh380 mm).

- (NL) Fornuis 2 vuren, 1 doorkookplaat, gasoven GN 2/1, neutrale kast**
- 2 branders (2x 2,5 kW). Vuurplaat (690x590 mm) (7 kW).
 - Oven GN 2/1, afmetingen 540x650xh300 mm (6 kW).
 - Neutrale kast GN 1/1 (330x640xh380 mm).



6 018,^{Eur}

1200x700xh850/920 mm

20640 kcal

160 kg

1.05 m³

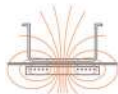
1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Cuisinières électriques à induction

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (15/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX4". Plaque à induction en vitrocéramique (6 mm). Diamètre du foyer 230 mm, régulateur d'énergie.
- Principe de l'INDUCTION: La chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient, ce champs 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; elle est la technologie la plus économique, le retrait du récipient suffit à stopper la cuisson. NB acceptent tous récipients en tôle émaillée, fonte ou inox, munis du sigle "INDUCTION".

(NL) Elektrische inductiekookplaten

- Constructie van AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad (15/10 mm), nivelleervijzels, waterdichtheid IPX4. Glaskeramische inductiekookplaat (6 mm). Diameter haard 230 mm, energieregelaar.
- INDUCTIE principe: de warmte wordt geproduceerd door een magnetisch veld rechtstreeks in de container. Dit veld wordt elektronisch gecreëerd en er is geen verwarmingselement, waardoor het extreem veilig is. Koken gebeurt vrijwel zonder warmteverlies; dit is de meest economische technologie, omdat het verwijderen van de recipiënt voldoende is om het koken te stoppen. NB accepteert alle geëmailleerde plaatstalen, gietijzeren of roestvrijstalen containers met de aanduiding 'INDUCTION'.



E17/2ID4T-N

5 965, Eur

- (FR) Cuisinière électrique, 2 foyers à induction -TOP-**
• 2 foyers Ø 230 mm indépendants (2x 3,5 kW).

400x700xh250/320 mm
7 kW

- (NL) Elektrische inductiekookplaat met 2 zones -TOP-**
• 2 onafhankelijke kookplaten Ø 230 mm (2x 3,5 kW).

400/3N 50-60Hz



34 kg

0.22 m3



E17/4ID8T-N

10 889, Eur

- (FR) Cuisinière électrique, 4 foyers à induction -TOP-**
• 4 foyers Ø 230 mm indépendants (4x 3,5 kW).

800x700xh250/320 mm
14 kW

- (NL) Elektrische inductiekookplaat met 4 zones -TOP-**
• 4 onafhankelijke kookplaten Ø 230 mm (4x 3,5 kW).

400/3N 50-60Hz



65 kg

0.4 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% minder energieverbruik. 25% sneller dan gas (0 tot 100°C in 10 seconden). Geen warmteafgifte, geen risico op brandwonden, koel kookoppervlak. 90% van de gebruikte energie komt terug op vol vermogen. Eenvoudig onderhoud.

MAXIMA 1700

Cuisson • Koken

Modular Cooking 700+

MAXIMA 1700

(FR) Fourneaux électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (15/10 mm), pieds réglables en inox (150/200 mm), versions à -TOP-, vérins réglables, étanchéité à l'eau "IPX4".
- Four en acier inox AISI 430, angles arrondis, sole en acier, structure amovible, porte à double parois, charnières à ressorts contrebalancés, poignée en inox.
- Plaques en fonte, avec un bord d'étanchéité en acier inox.
- Régulation par commutateur à 7 positions.
- Four électrique, chauffage par résistances en inox placées dans la voûte et sous la sole du four.
- Interrupteur ON/OFF, régulation de 140°C à 300°C, par thermostat.
- En dotation 1 grille.



(NL) Elektrische fornuizen

- Constructie van AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad (15/10 mm), verstelbare vijzels (150/200 mm), TOP-versie, waterdichtheid IPX4.
- Oven in R.V.S. AISI 430, afgeronde hoeken, stalen bodem, uitneembare structuur, dubbelwandige deur, verende scharnieren met tegengewicht, handgreep in R.V.S.
- Gietijzeren kookplaten met roestvrijstalen afdichtrand.
- Regeling door 7-standen schakelaar.
- Elektrische oven, verwarming d.m.v. R.V.S., weerstanden geplaatst in het plafond van de oven en onder de oven bodem.
- Aan/uit-schakelaar, thermostaatregeling van 140°C tot 300°C.
- Standaard toebehoren 1 rooster.

E17/2P4T-N

1 170,^{Eur}

(FR) Cuisinière électrique, 2 plaques rondes -TOP-

- 2 plaques Ø 230 mm, indépendantes (2x 2,6 kW).

400x700xh250/320 mm

5.2 kW

(NL) Elektrisch kookfornuis met 2 ronde platen -TOP-

- 2 onafhankelijke kookplaten Ø 230 mm (2x 2,6 kW).

400/3N 50-60Hz

25 kg

0.22 m3



E17/4P8T-N

1 748,^{Eur}

(FR) Cuisinière électrique, 4 plaques rondes -TOP-

- 4 plaques Ø 230 mm, indépendantes (4x 2,6 kW).

800x700xh250/320 mm

10.4 kW

(NL) Elektrisch kookfornuis met 4 ronde platen -TOP-

- 4 onafhankelijke kookplaten Ø 230 mm (4x 2,6 kW).

400/3N 50-60Hz

37 kg

0.4 m3



E17/4PQ8T-N

3 441,^{Eur}

(FR) Cuisinière électrique, 4 plaques carrées -TOP-

- 4 plaques 230x230 mm, indépendantes (4x 2,6 kW).

800x700xh250/320 mm

10.4 kW

(NL) Elektrisch fornuis met 4 vierkante platen -TOP-

- 4 platen 230x230 mm, onafhankelijk (4x 2,6 kW).

400/3N 50-60Hz

45 kg

0.4 m3



230/3 50-60Hz (On request)



E17/4PF8-N	3 962,^{Eur}
(FR) Fourneau électrique 4 plaques, four électrique GN 2/1	800x700xh850/920 mm
• 4 plaques Ø 230 mm, indépendantes (4x 2,6 kW). • Four GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).	16.4 kW
(NL) Elektrisch fornuis 4 platen, elektrische oven GN 2/1	400/3N 50-60Hz
• 4 onafhankelijke kookplaten Ø 230 mm (4x 2,6 kW)- Oven GN 2/1, afmetingen 540x650xh300 mm (6 kW).	95 kg
	0.75 m3

E17/4PQF8-N	5 340,^{Eur}
(FR) Fourneau électrique 4 plaques carrées, four électrique GN 2/1	800x700xh850/920 mm
• 4 plaques 230x230 mm, indépendantes (4x 2,6 kW). • Four GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).	16.4 kW
(NL) Elektrisch fornuis 4 vierkante platen, elektrische oven GN 2/1	400/3N 50-60Hz
• 4 onafhankelijke kookplaten Ø 230 mm (4x 2,6 kW). • Oven GN 2/1, afmetingen 540x650xh300 mm (6 kW).	100 kg
	0.75 m3

MAXIMA 1700

Cuisson • Koken

MAXIMA 1700

(FR) Fourneaux électriques "vitrocéramique"

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (15/10 mm), versions à -TOP-, vérins réglables.
- Vitrocéramique (6 mm), avec foyers radiants diamètre 300 mm. Les plaques en vitrocéramique se caractérisent par une mise à température rapide. Régulateur d'énergie gradué pour chaque foyer.
- Four électrique, chauffage par résistances en inox placées dans la voûte et sous la sole du four. Interrupteur ON/OFF, régulation de 140°C à 300°C, par thermostat, en dotation 1 grille.



(NL) Elektrische fornuizen "glaskeramiek"

- Constructie van AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad (15/10 mm), verstelbare vijzels, TOP-versie.
- Glaskeramiek (6 mm), met stralingsplaten met een diameter van 300 mm. Glaskeramische kookplaten worden snel warm. Gegradueerde energieregelaar voor elke kookplaat.
- Elektrische oven, verwarming d.m.v. R.V.S., weerstanden geplaatst in het plafond van de oven en onder de oven bodem. Aan/uit-schakelaar, thermostaatregeling van 140°C tot 300°C, standaard toebehoren 1 rooster.

E17/2VC4T-N

2 160,^{Eur}

(FR) Cuisinière électrique vitrocéramique, 2 zones -TOP-

- 2 foyers Ø 230 mm, indépendants (2x 2,2 kW).

400x700xh250/320 mm

4.4 kW

(NL) Elektrische vitrokeramische kookplaat 2 zones -TOP-

- 2 afzonderlijke kookzones Ø 230 mm (2x 2,2 kW).

400/3N 50-60Hz

35 kg

0.22 m3



E17/4VC8T-N

3 777,^{Eur}

(FR) Cuisinière électrique vitrocéramique, 4 zones -TOP-

- 4 foyers Ø 230 mm, indépendants (4x 2,2 kW).

800x700xh250/320 mm

8.8 kW

(NL) Elektrische vitrokeramische kookplaat 4 zones -TOP-

- 4 afzonderlijke kookzones Ø 230 mm (4x 2,2 kW).

400/3N 50-60Hz

50 kg

0.4 m3



E17/4VCF8-N

5 153,^{Eur}

(FR) Fourneau électrique 4 plaques vitrocéramiques, four électrique GN 2/1

- 4 foyers Ø 230 mm, indépendants (4x 2,2 kW).
- Four GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).

800x700xh850/920 mm

14.8 kW

(NL) Elektrisch fornuis 4 vitrokeramische platen, elektrische oven GN 2/1

- 4 onafhankelijke kookplaten Ø 230 mm (4x 2,2 kW).
- Oven GN 2/1, afmetingen 540x650xh300 mm (6 kW).

400/3N 50-60Hz

105 kg

0.75 m3



230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Bac de salage

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (15/10 mm), vérins de mise à niveau.
- Cuve emboutie en acier inox AISI 316 avec angles arrondis et double fond perforé permettant l'égouttage des aliments. Capacité GN 1/1 h150 mm.
- Chauffage électrique, voûte avec résistance en céramique placée au dessus de l'appareil. Interrupteur ON/OFF avec lampe témoin.

(NL) Zoutbak

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad (15/10e), nivelleervijzels.
- Diepgetrokken kom in AISI 316 roestvrij staal met afgeronde hoeken en dubbele geperforeerde bodem voor het uitlekken van voedsel. Capaciteit GN 1/1 h150 mm.
- Elektrische verwarming, met keramisch verwarmingselement boven het apparaat. Aan/uit-schakelaar met controlelampje.


E17/SFL4T-N
(FR) Bac de salage électrique -TOP-

- Dimensions cuve 306x510xh156 mm.

(NL) Elektrisch frietensilo -TOP-

- Nuttige afmetingen van de kuip 306x510xh156 mm.


2 131,^{Eur}

400x700xh250/320 mm

1 kW

230/1N 50-60Hz

27 kg

0.22 m3

MAXIMA 1700
Cuisson • Koken

MAXIMA 1700

(FR) Taques électriques "Solid Top"

- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top embouti" (15/10 mm), vérins réglables.
- Plan de cuisson, étanchéité à l'eau "IPX4".
- Plaque (15 mm) en acier "thermo-diffuseur", chauffage par des résistances positionnés en dessous.
- Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre.
- Régulation par commutateur à 9 positions (chaque foyer), avec lampe témoin.



E17/ST4T-N

2 975,^{Eur}

(FR) Taque électrique "1/2 module" -Top-

- Plaque (370x585 mm), avec 2 foyers (2x 2,5 kW)

400x700xh250/320 mm

5 kW

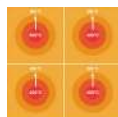
(NL) Elektrische kookplaat "1/2 module" - TOP -

- Plaat (370x585mm), met 2 kookzones (2x 2,5 kW).

400/3N 50-60Hz

60 kg

0.22 m3



E17/ST8T-N

4 605,^{Eur}

(FR) Taque électrique "1 module" -Top-

- Plaque (770x585 mm), avec 4 foyers (4x 2,5 kW)

800x700xh250/320 mm

10 kW

(NL) Elektrische kookplaat "1 module" -TOP -

- Plaat (770x585 mm), met 4 kookzones (4x 2,5 kW).

400/3N 50-60Hz

100 kg

0.44 m3



AVANTAGES

Une seule grande taque, mais dotée de foyers distincts, chacun avec température "différencie" de (+/-) 80°C à 400°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 sauteuses, marmites, etc.... , fini les efforts, plus besoin de soulever !!

VOORDELEN

Eén grote kookplaat, maar voorzien met verschillende kookzones, elk met een "andere" temperatuur van +/- 80°C tot 400°C, ideaal om te sudderen. De kookplaten blijven operationeel, zelfs wanneer ze niet in gebruik zijn (zonder recipiënt). Een volledige kookplaat (uit één stuk) voor "gelijktijdig" koken op pannen en kookpannen van verschillende afmetingen. Eenvoudig verplaatsen van pannen, kookpannen, enz. Gedaan met opheffen!

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Grills pierre de lave gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (15/10 mm).
- Rebord périphérique amovible.
- Grille de cuisson en fonte amovible, 2 faces, une pour la viande, l'autre pour poissons, légumes...
- Chauffage gaz par brûleurs en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée (2 rampes par 1/2 module). Régulation par une vanne gaz.

(NL) Lavasteen gasgrills

- Uitgevoerd in AISI 304, diepgetrokken bovenblad (15/10 mm).
- Driezijdige afneembare spatwand.
- Grillrooster in gietijzer, afneembaar, dubbelzijdig, één voor vlees, de andere voor vis, groenten, etc.
- Gasverwarming door AISI 304 roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam (2 schijven per 1/2 module). Geregeld door een gasklep.


G17/GPL4T-NG
(FR) Grill pierre de lave gaz, grille en fonte 1/2 mod -TOP-

- Grille de cuisson en fonte, dimensions 330x540 mm 17,82 dm².

(NL) Gas lavasteengrill, rooster in gietijzer 1/2 mod. -TOP-

- Kookrooster in gietijzer, afmetingen 330x540 mm 17,82 dm².


2 394,^{Eur}

400x700xh250/320 mm

6020 kcal

39 kg

0.22 m³
MAXIMA 1700

G17/GPL8T-NG
(FR) Grill pierre de lave gaz, grille en fonte 1 mod. -TOP-

- Grille de cuisson en fonte, dimensions 730x540 mm 39,42 dm².
- 2 modules indépendants.

(NL) Gas lavasteengrill, rooster in gietijzer 1 mod. -TOP-

- Kookrooster in gietijzer, afmetingen 730x540 mm 39,42 dm².
- 2 onafhankelijke modules.


3 686,^{Eur}

800x700xh250/320 mm

12040 kcal

78 kg

0.4 m³
Cuisson • Koken

Plaques de cuisson électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (15/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Plaque inclinée en acier traité brossé (Certifié alimentaire suivant réglementation Européenne CE n.1935/2004) à haute conductibilité thermique, réalisation en une seule pièce avec le TOP même de l'appareil, hygiène assurée à 100%. Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque. Régulation de 120°C à 280°C, thermostat de sécurité par 1/2 module.



Elektrische kookplaten

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad (15/10e), nivelleervijzels, waterdichtheid IPX5.
- Diepgetrokken in geborsteld behandeld staal (gecertificeerd voor gebruik in voedingsmiddelen volgens Europese regelgeving CE n.1935/2004) met hoge warmtegeleiding vervaardigd in één stuk samen met de bovenblad van het apparaat, 100% hygiëne gegarandeerd. Frontale opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Elektrische verwarming via roestvrijstalen verwarmingselementen onder de kookplaat. Regeling tussen 120°C en 280°C, veiligheidsthermostaat per 1/2 module.

E17/PL4T-NE

2 157,^{Eur}

Plaque de cuisson électrique, lisse -TOP-

- Dimensions utiles de la surface de cuisson 330x540 mm, 17,82 dm².

400x700xh250/320 mm

4.5 kW

400/3N 50-60Hz

47 kg

0.22 m³

Elektrische kookplaat met vlakke plaat -TOP-

- Nuttige afmetingen braadoppervlakte 330x540 mm, 17,82 dm².



E17/PLCD4T-N

2 541,^{Eur}

Plaque de cuisson électrique, lisse, au chrome dur -TOP-

400x700xh250/320 mm

Elektrische vlakke hard verchromde kookplaat -TOP-

4.5 kW

400/3N 50-60Hz

47 kg

0.22 m³



E17/PR4T-NE

2 392,^{Eur}

Plaque de cuisson électrique, rainurée -TOP-

- Dimensions utiles de la surface de cuisson 330x540 mm, 17,82 dm².

400x700xh250/320 mm

4.5 kW

400/3N 50-60Hz

47 kg

0.22 m³

Elektrische kookplaat, geribt -TOP-

- Nuttige afmetingen braadoppervlakte 330x540 mm 17,82 dm².



230/3 50-60Hz (On request)


E17/PL8T-NE
3 289,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson électrique, lisse -TOP-**
- Surface de cuisson 730x540 mm, 39,42 m².
 - 2 zones de cuisson indépendantes.

800x700xh250/320 mm

9 kW

400/3N 50-60Hz

84 kg

0.4 m³

- (NL) Elektrische kookplaat met vlakke plaat -TOP-**
- Braadoppervlakte 730x540 mm, 39,42 dm².
 - 2 onafhankelijke kookzones.


E17/PLCD8T-N
3 812,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson électrique, lisse au chrome dur -TOP-**
- (NL) Elektrische vlakke verchroomde kookplaat -TOP-**

800x700xh250/320 mm

9 kW

400/3N 50-60Hz

84 kg

0.4 m³

E17/PM8T-NE
3 541,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson électrique, 2/3 lisse - 1/3 rainurée -TOP-**
- Surface de cuisson 730x540 mm, 39,42 dm².
 - 2 zones de cuisson indépendantes.

800x700xh250/320 mm

9 kW

400/3N 50-60Hz

84 kg

0.4 m³

- (NL) Elektrische kookplaat, 2/3 vlak en 1/3 vlak -TOP-**
- Braadoppervlakte 730x540 mm, 39,42 dm².
 - 2 onafhankelijke regelbare kookzones.


E17/PMCD8T-N
3 985,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson électrique, 2/3 lisse- 1/3 rainurée chrome dur -TOP-**
- (NL) Elektrische kookplaat hard verchroomde, 2/3 vlak, 1/3 geribt -TOP-**

800x700xh250/320 mm

9 kW

400/3N 50-60Hz

84 kg

0.4 m³

AVANTAGES

Le traitement de la plaque au chrome dur vous garantit : 1) une hygiène irréprochable. 2) une facilité d'entretien. 3) une atténuation de la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

VOORDELEN

De hardchromen behandeling van de plaat garandeert: 1) onberispelijke hygiëne. 2) eenvoudig onderhoud. 3) verminderde warmtereflectie naar de operator.

Modular Cooking 700+

MAXIMA 1700

Plaques de cuisson gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (15/10ème), vérins de mise à niveau.
- Plaque inclinée en acier traité brossé (Certifié alimentaire suivant réglementation Européenne CE n.1935/2004) à haute conductibilité thermique, réalisation en une seule pièce avec le TOP même de l'appareil, hygiène assurée à 100%. Tiror de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 100°C à 280°C (version chrome, régulation de 130°C à 300°C).



Kookplaten op gas

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad (15/10e), nivelleervijzels, waterdichtheid IPX5.
- Diepgetrokken in geborsteld behandeld staal (gecertificeerd voor gebruik in voedingsmiddelen volgens Europese regelgeving CE n.1935/2004) met hoge warmtegeleiding vervaardigd in één stuk samen met de bovenblad van het apparaat, 100% hygiëne gegarandeerd. Frontale opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Gasverwarming door middel van R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van 100°C tot 280°C (verchromde versie, regeling van 130°C tot 300°C).

G17/PL4T-NE

2 398,^{Eur}

Plaque de cuisson gaz, lisse -TOP-

- Dimensions utiles de la surface de cuisson 330x540 mm, 17,82 dm².

400x700xh250/320 mm

6020 kcal

47 kg

0.22 m³

Vlakte kookplaat op gas -TOP-

- Nuttige afmetingen braadoppervlak 330x540 mm, 17,82 dm².



G17/PLCD4T-N

2 758,^{Eur}

Plaque de cuisson gaz, lisse au chrome dur -TOP-

400x700xh250/320 mm

Hard verchromde kookplaat op gas, vlak -TOP-



6020 kcal

47 kg

0.22 m³



G17/PR4T-NE

2 463,^{Eur}

Plaque de cuisson gaz, rainurée -TOP-

- Dimensions utiles de la surface de cuisson 330x540 mm, 17,82 dm².

400x700xh250/320 mm

6020 kcal

47 kg

0.22 m³

Kookplaat op gas, geribt -TOP-

- Nuttige afmetingen braadoppervlak 330x540 mm, 17,82 dm².



1000 kcal/h = 1,16 kW


G17/PL8T-NE
3 503,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson gaz, lisse -TOP-

- Dimensions utiles de la surface de cuisson 730x540 mm, 39,42 dm².

800x700xh250/320 mm

12040 kcal

84 kg

0.4 m³
(NL) Gladde kookplaten op gas -TOP-

- Nuttige afmetingen braadoppervlak 730x540 mm, 39,42 dm².


G17/PLCD8T-N
3 985,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson au gaz, lisse au chrome dur -TOP-
(NL) Hard verchroomde kookplaten op gas, vlak -TOP-

800x700xh250/320 mm

12040 kcal

84 kg

0.4 m³

G17/PM8T-NE
3 790,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson gaz, 2/3 lisse et 1/3 rainurée -TOP-

- Dimensions utiles de la surface de cuisson 730x540 mm, 39,42 dm².

800x700xh250/320 mm

12040 kcal

84 kg

0.4 m³
(NL) Kookplaat op gas, 2/3 vlak, 1/3 geribt -TOP-

- Nuttige afmetingen braadoppervlak 730x540 mm, 39,42 dm².


G17/PMCD8T-N
4 034,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson gaz, 2/3 lisse et 1/3 rainurée au chrome dur -TOP-
(NL) Hard verchroomde kookplaten op gas, 2/3 vlak en 1/3 geribt -TOP-

800x700xh250/320 mm

12040 kcal

84 kg

0.4 m³

AVANTAGES

Le traitement de la plaque au chrome dur vous garantit : 1) une hygiène irréprochable. 2) une facilité d'entretien. 3) une atténuation de la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

VOORDELEN

De hardchromen behandeling van de plaat garandeert: 1) onberispelijke hygiëne. 2) eenvoudig onderhoud. 3) verminderde warmtereflectie naar de operator.

1000 kcal/h = 1,16 kW

Modular Cooking 700+

MAXIMA 1700

FR Friteuses électriques

- Réalisation en acier inox 304, "top" embouti épaisseur 15/10 mm, pieds réglables en inox (150/200 mm), versions à -TOP-, véris réglables, étanchéité à l'eau "IPX4".
- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis, munie d'une zone froide. Réalisation en acier inox AISI 304. Robinet de vidange (à bille). Couvercle en inox de série.
- Chauffage électrique par éléments placés dans la cuve, régulation de 105°C à 185°C, thermostat de sécurité.
- Chauffage électrique cuve en "Y", par éléments radiants placés sous la cuve, régulation de 105°C à 185°C, thermostat de sécurité.



E17/F74T-N

FR Friteuse électrique, cuve en "Y" 7 litres, éléments extérieurs -TOP-

- Dimensions de la cuve 240x380xh235 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 5,5 lit. max. 7 lit.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 225x325xh90 mm.

NL Elektrische friteuse, kuip in "Y", 7 liter, buitenkant elementen -TOP-

- Afmetingen van de kuip 240x380xh235 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 5,5 lit. max. 7 lit.
- 1 verchroomd stalen mand, afmetingen 225x325xh90 mm.



2 423,^{Eur}

400x700xh250/320 mm

5.4 kW

400/3N 50-60Hz

25 kg

0.22 m3



E17/F2V54T-N

FR Friteuse électrique, 2x 5 litres -TOP-

- Dimensions des cuves 110x420xh235 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 4 litres, max. 5 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions 100x325xh125 mm.

NL Elektrische friteuse, 2x 5 liter -TOP-

- Afmetingen van de kuipen 110x420xh235 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 4 liter, max. 5 liter.
- 2 verchroomde stalen manden, afmetingen 100x325xh125 mm.



3 725,^{Eur}

400x700xh250/320 mm

9 kW

400/3N 50-60Hz

28 kg

0.22 m3



E17/F14A4-N

FR Friteuse électrique 14 litres, sur armoire

- Dimensions de la cuve 240x380xh285 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 12 litres, max. 14 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 225x325xh125 mm.

NL Elektrische friteuse 14 liter, op kast

- Afmetingen van de kuip 240x380xh285 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: 12 liter, max. 14 liter.
- 1 verchroomd stalen mand, afmetingen 225x325xh125 mm.



2 790,^{Eur}

400x700xh850/920 mm

8.7 kW

400/3N 50-60Hz

64 kg

0.36 m3

230/3 50-60Hz (On request)


E17/F28A8-N
4 624,^{Eur}
(FR) Friteuse électrique 2x 14 litres, sur armoire

800x700xh850/920 mm

- Dimensions des cuves 240x380xh285 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 12 litres, max. 14 litres.
- 1 panier en acier chromé par cuve, dimensions 225x325xh125 mm.

17.4 kW

400/3N 50-60Hz

101 kg

0.75 m3

(NL) Elektrische friteuse 2x 14 liter, op kast

- Afmetingen van de kuipen 240x380xh285 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 12 liter, max. 14 liter.
- 1 verchroomd stalen mand per kuip, afmetingen 225x325xh125 mm.


E17/F15A4-N
3 962,^{Eur}
(FR) Friteuse électrique cuve en "Y" 15 litres, éléments extérieurs sur armoire

400x700xh850/920 mm

- Dimensions de la cuve 240x380xh505 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 litres, max. 15 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 225x325xh125 mm.

10 kW

400/3N 50-60Hz

64 kg

0.36 m3

(NL) Elektrische friteuse kuip in "Y" 15 liter, buitenkant elementen op kast

- Afmetingen van de kuip 240x380xh505 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 13 liter, max. 15 liter.
- 1 verchroomd stalen mand, afmetingen 225x325xh125 mm.


E17/F30A8-N
6 854,^{Eur}
(FR) Friteuse électrique cuve "Y" 2x 15 litres, éléments extérieurs sur armoire

800x700xh850/920 mm

- Dimensions des cuves 240x380xh505 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 litres, max. 15 litres.
- 1 panier en acier chromé par cuve, dimensions 225x325xh125 mm.

20 kW

400/3N 50-60Hz

101 kg

0.75 m3

(NL) Elektrische friteuse kuip "Y" 2x 15 liter, buitenkant elementen op kast

- Afmetingen van de kuip 240x380xh505 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 13 liter, max. 15 liter.
- 1 verchroomd stalen mand per kuip, afmetingen 225x325xh125 mm.



Modular Cooking 700+

MAXIMA 1700

FR Friteuses gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (15/10 mm), pieds réglables en inox (150/200 mm), versions à -TOP-, vérins réglables.
- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis, munie d'une zone froide. Réalisation en acier inox AISI 304. Robinet de vidange (à bille) et bac pour décantation de l'huile. Couverture en inox de série.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme horizontale placés sous la cuve. Régulation de 120°C à 190°C.



NL Gasfriteuses

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (15/10 mm), verstelbare poten in R.V.S. (150/200 mm), -TOP-versie.
- Y-vormige diepgetrokken kuip met afgeronde hoeken, voorzien van een koude zone. Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal. Afvoer kraan (kogelkraan) in de onderste kast of aan de voorkant voor de TOP versies. Standaard met roestvrijstalen deksel.
- Gasverwarming door branders met horizontale vlam onder de kuip. Regeling tussen 120°C en 190°C.

G17/F74T-N

- FR Friteuse gaz, cuve en "Y" 7 litres, brûleurs extérieurs -TOP-
- Dimensions de la cuve 240x300xh235 mm.
 - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 5,5 lit. max. 7 lit.
 - 1 panier en acier chromé, dimensions 225x325xh90 mm.

- NL Gasfriteuse, kuip in "Y" 7 liter, buitenkant branders -TOP-
- Afmetingen van de kuip 240x300xh235 mm.
 - Hoeveelheid olie in gebruik: min. 5,5 lit. max. 7 lit.
 - 1 verchroomd stalen mand, afmetingen 225x325xh90 mm.



2 694,^{Eur}

400x700xh250/320 mm

6020 kcal

37 kg

0.22 m3



G17/F15A4-N

- FR Friteuse gaz, cuve en "Y" 15 litres, brûleurs extérieurs, sur armoire
- Dimensions de la cuve 240x380xh505 mm.
 - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 15 lit.
 - 1 panier en acier chromé, dimensions 225x325xh125 mm.

- NL Gasfriteuse, kuip in "Y" 15 liter, buitenkant branders, op kast
- Afmetingen van de kuip 240x380xh505 mm.
 - Hoeveelheid olie in gebruik: min. 13 lit. max. 15 lit.
 - 1 verchroomd stalen mand, afmetingen 225x325xh125 mm.



3 446,^{Eur}

400x700xh850/920 mm

12040 kcal

64 kg

0.4 m3



G17/F30A8-N

- FR Friteuse gaz 2 cuves en "Y" 2x 15 litres, brûleurs extérieurs, sur armoire
- Dimensions des cuves 240x380xh505 mm.
 - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 15 lit.
 - 1 panier en acier chromé par cuve, dimensions 225x325xh125 mm.

- NL Gasfriteuse, kuip in "Y" 2x 15 liter, buitenkant branders, op kast
- Afmetingen van de kuip 240x380xh505 mm.
 - Hoeveelheid olie in gebruik: min. 13 lit. max. 15 lit.
 - 1 verchroomd stalen mand per kuip, afmetingen 225x325xh125 mm.



6 137,^{Eur}

800x700xh850/920 mm

24080 kcal

101 kg

0.75 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Bains-marie électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (15/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX4".
- Cuve avec angles arrondis en acier inox AISI 304.
- Robinet de décharge.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox AISI 304, placées en dessous de la cuve. Interrupteur ON/OFF, régulation de 30°C à 90°C.

(NL) Elektrische bain-maries

- Uitgevoerd in AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad (15/10 mm), nivelleervijzels, IPX4 waterdichtheid.
- Kuip met afgeronde hoeken, in R.V.S. 18/10 AISI 304.
- Afvoerkraan.
- Elektrische verwarming door middel van gepantserde verwarmingselementen in AISI 304 roestvrij staal, geplaatst onder de kuip. Aan/uit-schakelaar, regelbaar van 30°C tot 90°C.



E17/BM4T-N

(FR) Bain-marie électrique GN 1/1 profondeur 150 mm -TOP-

- Cuve: 306x510xh156 mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
- NB: livré sans bacs gastronorm.

(NL) Elektrische bain-marie GN 1/1 diepte 150 mm -TOP-

- Kuip: 306x510xh156 mm, voor GN bakken tot 150 mm.
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken.



1 495,^{Eur}

400x700xh250/320 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

27 kg

0.22 m3

MAXIMA 1700



E17/BM8T-N

(FR) Bain-marie électrique GN 2/1 profondeur 150 mm -TOP-

- Cuve: 630x510xh156 mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
- NB: livré sans bacs gastronorm.

(NL) Elektrische bain-marie GN 2/1 diepte 150 mm -TOP-

- Kuip: 630x510xh156 mm, voor GN bakken tot 150 mm.
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken.



2 261,^{Eur}

800x700xh250/320 mm

3 kW

400/3N 50-60Hz

40 kg

0.4 m3

Cuisson • Koken

Modular Cooking 700+

MAXIMA 1700

FR Cuiseurs à pâtes gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (15/10ème), pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve, avec angles arrondis, en acier inox AISI 316, munie d'un trop plein. Robinet d'eau pour le remplissage, vanne de décharge (à bille).
- Chauffage gaz, par des brûleurs à flamme horizontale, placés en-dessous de la cuve. Allumage piezo-électrique. Régulation par une vanne gaz.



NL Gaspastakokers

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (15/10 mm), verstelbare poten in R.V.S, waterdichtheid IPX5.
- Kuip van AISI 316 roestvrij staal met afgeronde hoeken en overloop. Waterkraan voor het vullen van de kuip en afvoerkraan (kogelkraan).
- Gasverwarming door branders met horizontale vlam onder de tank. Piëzo-elektrische ontsteking. Geregeld door een gasklep.

G17/CPA4-N

- FR **Cuiseur à pâtes gaz 24,5 litres sur armoire (sans paniers)**
- Cuve 250x400xh300 mm, capacité 24,5 litres.

- NL **Gaspastakoker 24,5 liter op kast (zonder manden)**
- Kuip 250x400xh300 mm, capaciteit 24,5 liter.



2 915,^{Eur}

400x700xh850/920 mm

9890 kcal

60 kg

0.36 m3

G17/CPA8-N

- FR **Cuiseur à pâtes gaz, 2x 24,5 litres, sur armoire (sans paniers)**
- 2 cuves 250x400xh300 mm, capacité 2x 24,5 litres.

- NL **Pastakoker op gas, 2x 24,5 liter, op kast (zonder manden)**
- 2 kuipen 250x400xh300 mm, capaciteit 2x 24,5 liter.



5 137,^{Eur}

800x700xh850/920 mm

19780 kcal

105 kg

0.75 m3

AVANTAGES

"Power control" dispositif de contrôle d'énergie, garantissant puissance et rapidité tout en économisant de l'énergie. Cuve emboutie avec angles arrondis, éléments de chauffe hors cuve.

VOORDELEN

Apparaat voor energiebeheer "Power Control", dat kracht en snelheid garandeert en tegelijk energie bespaart. Diepgetrokken kuip met afgeronde hoeken, verwarmingselementen buiten de kuip.

1000 kcal/h = 1,16 kW

FR Cuisseurs à pâtes électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (15/10 mm), pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve, avec angles arrondis, en acier inox AISI 316, munie d'un trop plein. Robinet d'eau pour le remplissage, vanne de décharge (à bille).
- Chauffage électrique de type infrarouge, mise à température rapide, régulateur d'énergie.



NL Elektrische pastakokers

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (15/10 mm), verstelbare poten in R.V.S, waterdichtheid IPX5.
- Kuip van AISI 316 roestvrij staal met afgeronde hoeken en overloop. Waterkraan voor het vullen van de kuip en afvoerkraan (kogelkraan).
- Elektrische verwarming door middel van R.V.S. gepantserde, ondergedompelde weerstanden, temperatuurregeling door schakelaar

E17/CPA4-N

FR Cuisseur à pâtes électrique, 24,5 litres, sur armoire (sans paniers)

- Cuve 250x400xh300 mm, capacité 24,5 litres.

NL Elektrische pastakoker 24,5 liter. op kast (zonder manden)

- Kuip 250x400xh300 mm, capaciteit 24,5 liter.



3 532,^{Eur}

400x700xh850/920 mm

6 kW

400/3N 50-60Hz

60 kg

0.36 m3

E17/CPA8-N

FR Cuisseur à pâtes électrique, 2x 24,5 litres, sur armoire (sans paniers)

- 2 cuves 250x400xh300 mm, capacité 2 x 24,5 litres.

NL Elektrische pastakoker 2x 24,5 liter, op kast (zonder manden)

- 2 kuipen 250x400xh300 mm, capaciteit 2x 24,5L.



5 838,^{Eur}

800x700xh850/920 mm

12 kW

400/3N 50-60Hz

105 kg

0.75 m3

AVANTAGES

"Power control" dispositif de contrôle d'énergie, garantissant puissance et rapidité tout en économisant de l'énergie. Cuve emboutie avec angles arrondis, éléments de chauffe hors cuve.

VOORDELEN

Apparaat voor energiebeheer "Power Control", dat kracht en snelheid garandeert en tegelijk energie bespaart. Diepgetrokken kuip met afgeronde hoeken, verwarmingselementen buiten de kuip.

MAXIMA 1700

Cuisson • Koken

Modular Cooking 700+

MAXIMA 1700

FR Relevage automatique de paniers

- Top supérieur embouti (15/10 mm).
- 2 bras de relevage en acier inox.
- Positionnement droite ou gauche, voire un de chaque côté (version 4 paniers).
- 9 programmes au choix "mémorisables" ou manuel.
- Degré de protection à l'eau IPX4.
- Réalisation en acier inox AISI 304, 2 pieds inox réglables (150/200 mm).



NL Automatische opheffing van de manden

- Diepgetrokken boventop (15/10 mm).
- 2 roestvrijstalen hefarmen.
- Kan rechts of links worden geplaatst, of één aan elke kant (versie met 4 korven).
- Keuze uit 9 "memoriseerbare" of handmatige programma's.
- Waterdichtheid IPX4.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, 2 verstelbare roestvrijstalen poten (150/200 mm).

E17/RP7-N

3 827,^{Eur}

FR Module relevage automatique de paniers (double)

200x700xh850 mm

NL Module automatische opheffing van de manden (dubbel)

0.2 kW



230/1N 50-60Hz

30 kg

0.15 m3

AVANTAGES

Vous souhaitez diversifier votre menu avec des succulentes pâtes. Pouvoir les servir rapidement et toujours parfaites « al dente », voici pour vous le module de relevage automatique Diamond, grâce a ces 9 programmes au choix, vous pourrez servir des pâtes de toutes variétés et en « simultané ». Plus besoin de personnel en plus, votre équipe reste la même. PASTA CONCEPT une productivité très élevé et de surcroit une rentabilité très rapide.

VOORDELEN

Uitbreid het menu met heerlijke pasta. Om ze snel en altijd "al dente" te kunnen serveren, dan is de Diamond automatische pasta hefmodule iets voor u. Met een keuze uit 9 programma's kunt u pasta van alle variëteiten "tegelijk" serveren. U hebt geen extra personeel nodig, uw team blijft hetzelfde. PASTA CONCEPT heeft een hoge productiviteit en snelle rentabiliteit.



A17/SM-16-2

256,^{Eur}

FR Structure pour 2 paniers A17/ST-2x 1/6 - module E17/RP7-N

0.01 m3

NL Structuur 2 manden A17/ST-2x 1/6 - module E17/RP7-N

3 kg



A17/ST-2X22

331,^{Eur}

FR Set 2 paniers cuiseurs 24,5lit., 2 poignées (2x GN 1/2)

220x170xh265 mm

NL Set 2 kookmanden 24,5 lit., 2 handvaten (2x GN 1/2)

0.02 m3

3 kg



A17/ST-2X16

431,^{Eur}

FR Set 2 paniers, cuiseur 24,5 LT (2x GN 1/6)

105x105xh265 mm

NL Set 2 manden, koker 24,5LT (2xGN 1/6)

0.01 m3

2 kg

(FR) Sauteuses-cuiseurs électriques multi-fonctions

- Top embouti épaisseur (15/10 mm). Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox (150/200 mm). Degré de protection à l'eau IPX5.
- Cuve en acier inox AISI 316 "Compound", à haute conductibilité thermique. Bouchon et rallonge pour décharge, livré de série.
- Chauffage électrique : résistances blindées en acier inox, positionnées en dessous de la cuve, régulation de 120°C à 300°C. Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.

(NL) Elektrische braad-kookpannen multifunctioneel

- Diepgetrokken bovenkant, dikte 15/10. Vervaardigd in R.V.S. AISI 304, verstelbare roestvrijstalen poten (150/200 mm). Waterdichtheid IPX5.
- Kuip van roestvrij staal AISI 316 "COMPOUND", met hoge thermische geleidbaarheid. Afsluitdop en verlengstuk voor afvoer, standaard meegeleverd.
- Elektrische verwarming : gepantserde verwarmingselementen van roestvrij staal, geplaatst onder de kuip, temperatuurregeling van 120°C tot 300°C. Veiligheidsvoorziening in geval van oververhitting.



E17/SCEA4-N

4 457,^{Eur}

- (FR) Sauteuse-cuiseur électrique multi-fonctions cuve "Compound" 11 litres**
- Cuve 306x510xh110 mm, surface 15,8 dm2.

400x700xh850/920 mm

5 kW

- (NL) Elektrische braad-kookpan multifunctioneel, kuip "Compound" 11 liter**
- Kuip 306x510xh110 mm, oppervlakte 15,8 dm2.

400/3N 50-60Hz

40 kg

0.43 m3



E17/SCEA8-N

6 255,^{Eur}

- (FR) Sauteuse-cuiseur électrique multi-fonctions cuve "Compound" 22 litres**
- Cuve 630x510xh110 mm, surface 32,1 dm2.

800x700xh850/920 mm

10 kW

- (NL) Elektrische braad-kookpan multifunctioneel, kuip "Compound" 22 liter**
- Kuip 630x510xh110 mm, oppervlakte 32,1 dm2.

400/3N 50-60Hz

75 kg

0.78 m3



AVANTAGES

Idéale pour des cuisson à "Sec" type plaque de cuisson, "Mijoteuse" usage type sauteuse, " Frire" usage type friteuse, pour fritures légères, "maintien à température" usage type bain marie (Capacité GN 100 mm)

VOORDELEN

Ideaal voor "droog" koken (type bakplaat), "langzaam koken" (type sauteuse), "frituren" (type friteuse), "temperatuur behouden" (type bain-marie). GN capaciteit 100 mm.

MAXIMA 1700

Cuisson • Koken

Modular Cooking 700+

MAXIMA 1700

Sauteuses-cuiseurs gaz multifonctions

- Top embouti épaisseur (15/10 mm). Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Degré de protection à l'eau IPX5.
- Cuve en acier inox AISI 316 "COMPOUND", à haute conductibilité thermique. Bouchon et rallonge pour décharge, livré de série.
- Chauffage gaz : brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation 100°C à 250°C, allumage piézo-électrique. Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.



G17/SCGA4-N

Sauteuse-cuiseur gaz multifonctions cuve "Compound" 11 litres

- Cuve 306x510xh110 mm, surface 15,8 dm2.

Gas braad-kookpan multifunctioneel, kuip "Compound" 11 liter

- Kuip 306x510xh110 mm, oppervlakte 15,8 dm2.



4 843,^{Eur}

400x700xh850/920 mm

6020 kcal

45 kg

0.43 m3



G17/SCGA8-N

Sauteuse-cuiseur gaz multi-fonctions, cuve "Compound" 22 litres

- Cuve 630x510xh110 mm, surface 32,1 dm2.

Gas braad-kookpan multifunctioneel, kuip "Compound" 22 liter

- Kuip 630x510xh110 mm, oppervlakte 32,1 dm2.



6 656,^{Eur}

800x700xh850/920 mm

12040 kcal

75 kg

0.78 m3

AVANTAGES

Idéale pour des cuisson à "Sec" type plaque de cuisson, "Mijoteuse" usage type sauteuse, " Frire" usage type friteuse, pour fritures légères, "maintien à température" usage type bain marie (Capacité GN 100 mm)

VOORDELEN

Ideaal voor "droog" koken (type bakplaat), "langzaam koken" (type sauteuse), "frituren" (type friteuse), "temperatuur behouden" (type bain-marie). GN capaciteit 100 mm.

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Sauteuses électriques basculantes

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox (150/200 mm).
- Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couvercle supérieur de la cuve "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelles.
- Cuve "DUOMAT" à haute conductibilité thermique, basculement par volant manuel.
- Chauffage électrique, de type infrarouge positionné en dessous de la cuve, mise à température rapide. Régulation de 90°C à 290°C.


E17/BRI8-N
(FR) Sauteuse électrique basculante, cuve "Duomat" 60 litres, sur meuble

- Cuve 720x450xh200 mm, surface 35 dm2, basculement par volant manuel.

(NL) Elektrische kantelbare kookketel in "Duomat" 60 liter, op kast

- Kuip 720x450xh200 mm, oppervlakte 35 dm2, kantelbaar met handwiel.


6 507,^{Eur}
800x700xh850/920 mm
9.75 kW
400/3N 50-60Hz
120 kg
0.75 m3
(FR) Sauteuses gaz basculantes

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox (150/200 mm).
- Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couvercle supérieur de la cuve "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelles.
- Cuve "DUOMAT" à haute conductibilité thermique, basculement par volant manuel.
- Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation de 120°C à 300°C.


G17/BRI8-N
(FR) Sauteuse gaz basculante, cuve "Duomat" 60 litres, sur meuble

- Cuve 720x450xh200 mm, surface 35 dm2, basculement par volant manuel.

(NL) Kantelbare kookketel 60 liter op gas, kuip in "Duomat", op kast

- Kuip 720x450xh200 mm, oppervlakte 35 dm2, kuip kantelt door handwiel.


6 588,^{Eur}
800x700xh850/920 mm
13760 kcal
120 kg
0.75 m3

FR Marmites rondes gaz et électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, Top "embouti" (15/10 mm), pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 316 (Certifié alimentaire suivant réglementation Européenne CE n.1935/2004), fond 30/10 mm d'épaisseur, parois latérales 20/10mm d'épaisseur, résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'une crépine amovible pour protection de la vanne de vidange. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couvercle "embouti", réalisée en acier inox AISI 316 à double parois "bord renforcé" charnières avec "ressort à torsion" fermeture et une ouverture graduelle.
- Chauffage indirect, cuve à double enveloppe, remplissage d'eau manuel. Deux robinets positionnés sur la façade avant de l'appareil, le premier pour l'ouverture, le deuxième pour le trop-plein. Contrôle de la pression de la double enveloppe par une soupape à 0,5 bar, avec un manomètre.
- Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée, régulation par vanne.
- Chauffage électrique par résistances à immersion dans la double enveloppe, régulation par commutateur à 4 positions.

NL Ronde kookketels gas en elektrisch

- Gemaakt van 18/10 AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenkant 15/10 dik, verstelbare roestvrijstalen poten (150/200 mm), waterdichtheid IPX5.
- Diepgetrokken kuip van roestvrij staal AISI 316 (gecertificeerd voor gebruik in voedingsmiddelen volgens Europese verordening CE nr. 1935/2004), bodem 30/10 mm dik, zijwanden 20/10 mm dik, bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, voorzien van een verwijderbaar zeef ter bescherming van de afvoerkraan. Waterkraan voor het vullen van de kuip.
- Diepgetrokken deksel, gemaakt van dubbelwandig AISI 316 roestvrij staal met "versterkte rand", scharnieren met "torsieveer" voor geleidelijk openen en sluiten.
- Indirecte verwarming, dubbelwandige kuip, handmatige watervulling. Twee kranen aan de voorkant van het apparaat, een voor openen, de andere voor overlopen. De druk van de dubbele mantel wordt geregeld door een 0,5 BAR ventiel, vacuümventiel met manometer op het voorpaneel.
- Gasverwarming door AISI 304 roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam. Geregeld door een gasklep.

INDIRECT WARMING



G17/M6018-N

FR Marmite ronde gaz, 60 litres, chauffage indirect, sur meuble

- Diamètre de la cuve 420 mm, profondeur 485 mm.
- Robinet de vidange de 1", 1/2.

NL Ronde kookketel op gas, 60 liter, indirecte verwarming, op onderstel

- Diameter van de kuip 420 mm, diepte 485 mm.
- Afvoerkraan van 1", 1/2.



7 599, Eur

800x700xh850/920 mm

0.2 kW

12040 kcal

230/1N 50-60Hz

115 kg

0.75 m3



E17/M6018-N

FR Marmite ronde électrique, 60 litres, chauffage indirect, sur meuble

- Diamètre de la cuve 420 mm, profondeur 485 mm.
- Robinet de vidange de 1", 1/2.

NL Ronde elektrische kookketel 60 liter, indirecte verwarming, op onderstel

- Diameter van de kuip 420 mm, diepte 485 mm.
- Afvoerkraan van 1", 1/2.



7 773, Eur

800x700xh850/920 mm

9.4 kW

400/3N 50-60Hz

115 kg

0.75 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)



N17/PT1		1 257, ^{Eur}
(FR) Elément neutre de travail 250mm		250x700xh850(920) mm
• Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti épaisseur 15/10 mm, pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".		
		17 kg
		0.18 m3
(NL) Werk neutraal element 250mm		
• Gemaakt van roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken bovenblad ("top") met een dikte van 15/10 mm, in hoogte verstelbare roestvrijstalen poten (150/200 mm), waterdichtheid IPX5.		



N17/PT2		1 276, ^{Eur}
(FR) Elément neutre de travail 300mm		300x700xh850(920) mm
• Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti épaisseur 15/10 mm, pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".		
		19 kg
		0.21 m3
(NL) Werk neutraal element 300mm		
• Gemaakt van roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken bovenblad ("top") met een dikte van 15/10 mm, in hoogte verstelbare roestvrijstalen poten (150/200 mm), waterdichtheid IPX5.		



N17/PT3		1 325, ^{Eur}
(FR) Elément neutre de travail 350mm		350x700xh850(920) mm
• Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti épaisseur 15/10 mm, pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".		
		22 kg
		0.24 m3
(NL) Werk neutraal element 350mm		
• Gemaakt van roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken bovenblad ("top") met een dikte van 15/10 mm, in hoogte verstelbare roestvrijstalen poten (150/200 mm), waterdichtheid IPX5.		

MAXIMA 1700

Cuisson • Koken

MAXIMA 1700



N17/PT4T-N		675, ^{Eur}
(FR)	Elément neutre de travail -TOP- • Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables.	400x700xh250/320 mm
(NL)	Werk neutraal element -TOP- • Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare vijzels.	18 kg
		0.11 m3



N17/PTC4T-N		1 157, ^{Eur}
(FR)	Elément neutre de travail, avec tiroir -TOP- • Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. • Tiroir sur charnières télescopiques.	400x700xh250/320 mm
(NL)	Werk neutraal element, met laden -TOP- • Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare vijzels. • Lade op telescopische scharnieren.	21 kg
		0.11 m3



N17/PT8T-N		826, ^{Eur}
(FR)	Elément neutre de travail -TOP- • Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304, vérins réglables.	800x700xh250/320 mm
(NL)	Werk neutraal element -TOP- • Uitgevoerd in R.V.S. 18/10 AISI 304, verstelbare vijzels.	30 kg
		0.24 m3


N17/BA4-N
466,^{Eur}

- (FR) Soubassement ouvert, 400 mm, inox AISI 304**
 • Réalisation en acier inox AISI 304, pieds en inox réglables.

400x550xh600 mm

- (NL) Open onderstel, 400 mm, R.V.S. AISI 304**
 • Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.

17 kg

0.2 m3


N17/BA8-N
490,^{Eur}

- (FR) Soubassement ouvert, 800 mm, inox AISI 304**
 • Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox

800x550xh600 mm

- (NL) Open onderstel, 800 mm, R.V.S. AISI 304**
 • Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten

25 kg

0.4 m3


N17/BA12-N
601,^{Eur}

- (FR) Soubassement ouvert, 1200 mm, inox AISI 304**
 • Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox

1200x550xh600 mm

- (NL) Open onderstel, 1200 mm, R.V.S. AISI 304**
 • Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten

31 kg

0.55 m3



Modular Cooking 700+

A22/PAS-N
213, Eur


393x60xh680 mm

- (FR) Porte 400 mm gauche ou droite
- (NL) Linkse of rechtse deur van 400 mm

A17/KCHE
585, Eur


- (FR) Kit chauffant pour armoire
- (NL) Verwarmingskit voor kast

N17/2TBN-N
1 375, Eur


- (FR) 2 tiroirs pour soubassement mod. 400 mm
- (NL) 2 laden voor onderstel mod. 400 mm

A17/SCK
88, Eur


- (FR) Support central x portes, tiroirs,... (mod. 800 & 1200)
- (NL) Centrale houder voor deuren, laden, ...(mod. 800 & 1200)

A17/PCF1
197, Eur

300x340xh50 mm



- (FR) Plaque lisse coupe-feu, 1 feu
- (NL) Vlakke sudderplaat, 1 brander

A17/PL1
281, Eur

320x330 mm



- (FR) Plaque de cuisson lisse, 1 feu
- (NL) Vlakke kookplaat, 1 vuur

A17/PR1
194, Eur

320x330 mm



- (FR) Plaque de cuisson rainurée, 1 feu
- (NL) Geribte kookplaat, 1 vuur

A22/GG2/1
41, Eur

530x650 mm



- (FR) Grille chromée pour four GN 2/1
- (NL) Verchroomde ovenrooster GN 2/1

A17/ACW
84, Eur


- (FR) Extension pour colonne d'eau 700 (Monoblock)
- (NL) Uitbreiding voor waterkolom 700 (Monoblock)

A17/CLWT
675, Eur


- (FR) Colonne pour eau (module à TOP)
- (NL) Waterkolom (module TOP)

A17/DP
334, Eur


- (FR) Rallonge de vidange pour grill électrique HP
- (NL) Afvoer verlengstuk voor HP elektrische grill

A17/GD1/1-N
391, Eur


- (FR) Structure 4x GN1/1 (mod. 400 mm)
- (NL) Structuratie 4x GN1/1 (mod. 400 mm)

A17/PF-7
63, Eur

225x325x90 mm



- (FR) Panier pour friteuse 7 lit.
- (NL) Friteuse mand van 7 lit.

A17/PF1/2-12
119, Eur

100x325x125 mm



- (FR) Couple de paniers, friteuse 5+5 lit.
- (NL) Koppel friteuse manden, friteuse 5+5 lit.

A22/PF-15
56, Eur

225x325xh125 mm



- (FR) Panier pour friteuses 15 litres
- (NL) Korf voor friteuses 15 liter

A22/PF1/2-15
119, Eur

105x325xh125 mm



- (FR) Panier pour friteuses (2x1/2) 15 litres
- (NL) Korf voor friteusen (2x1/2) 15 liter

A22/DD15
113, Eur

228x6xh668 mm



- (FR) Déboucheur de décharge pour friteuses 15 litres
- (NL) Afvoer staaf voor friteuse 15 liter

A22/TDH-P
78, Eur

30x400xh30 mm



- (FR) Raccord pour vidanger l'huile vers l'extérieur (15 litres)
- (NL) Uitwendige aansluiting afvoer friteuses (15 liter)

A17/DFL-15
172, Eur


-  Déflecteur friteuses 15 lit. (pour les fritures avec farine)
-  Deflector voor friteuse 15 lit. (voor frituur met meel)

A17/FAH
191, Eur


-  Filtre à huile pour bac de récolte, pour friteuse
-  Filter voor opvangbak, voor friteuse

A17/1X35
238, Eur


- 220x350xh265 mm
-  Panier cuiseur 24,5lit., 2 poignées lat. (1x GN 1/1)
-  Kookmanden 24,5lit., 2 zijdelingse handvaten (1x GN 1/1)

A17/ST-2X14
247, Eur


- 105x160xh265 mm
-  Set 2 paniers cuiseurs 24,5 LT (2x GN 1/4)
-  Set 2 kookmanden 24,5 LT (2x GN 1/4)

A17/ST-2X22
331, Eur


- 220x170xh265 mm
-  Set 2 paniers cuiseurs 24,5lit., 2 poignées (2x GN 1/2)
-  Set 2 kookmanden 24,5 lit., 2 handvaten (2x GN 1/2)

A17/ST-2X35
322, Eur


- 105x350xh265 mm
-  Set 2 paniers cuiseurs 24,5lit., poignée frontale (2x GN 1/2)
-  Set 2 kookmanden 24,5lit., frontale handvat (2x GN 1/2)

A17/ST-2X16
431, Eur


- 105x105xh265 mm
-  Set 2 paniers, cuiseur 24,5 LT (2x GN 1/6)
-  Set 2 manden, koker 24,5LT (2xGN 1/6)

A17/SF24
47, Eur


- 230x360xh25 mm
-  Grille fond de cuve 24,5 LT (pour A17/ST-2X16)
-  Rooster bodem van een kuip 24,5 LT (voor A17/ST-2X16)

A17/SM-16-2
256, Eur


-  Structure pour 2 paniers A17/ST-2x 1/6 - module E17/RP7-N
-  Structuur 2 manden A17/ST-2x 1/6 - module E17/RP7-N

A65/RAS-FT-N
76, Eur


- 530x15xh7 mm
-  Racleur à lame pour plaque de cuisson
-  Schraper met mes voor braadplaat

A65/10L-RAS-N
26, Eur


- 15xh7 mm
-  Kit de 10 lames pour racleur
-  Set van 10 messen voor schraper

A17/PFDX-GX
381, Eur


-  Couple de plinthes latérales (Dx et Gx)
-  Plintenset (rechts en links)

A22/PF2
141, Eur


- 200x20xh150 mm
-  Plinthe frontale inox 200 mm
-  R.V.S. plint voorzijde 200 mm

A22/PF4
166, Eur


- 400x20xh150 mm
-  Plinthe frontale inox 400 mm
-  R.V.S. plint voorzijde 400 mm

A22/PF8
184, Eur


- 800x20xh150 mm
-  Plinthe frontale inox 800 mm
-  R.V.S. plint voorzijde 800 mm

A22/PF12
216, Eur


- 1200x20xh150 mm
-  Plinthe frontale inox 1200 mm
-  R.V.S. plint voorzijde 1200 mm

A22/PF16
253, Eur


- 1600x20xh150 mm
-  Plinthe frontale inox 1600 mm
-  R.V.S. plint voorzijde 1600 mm

A22/KR-L4
384, Eur


- 400 mm
-  Longerons de support pour roues, module 400 mm
-  Draagbalken voor wielen, module 400 mm

Modular Cooking 700+

A22/KR-L8

485,^{Eur}

800 mm



-  Longerons de support pour roues, module 800 mm
-  Draagbalken voor wielen, module 800 mm

A22/KR-L12

585,^{Eur}

1200 mm



-  Longerons de support pour roues, module 1200 mm
-  Draagbalken voor wielen, module 1200 mm

A22/KR-L16

738,^{Eur}

1600 mm



-  Longerons de support pour roues, module 1600 mm
-  Draagbalken voor wielen, module 1600 mm

A22/KR-L20

891,^{Eur}

2000 mm



-  Longerons de support pour roues, module 2000 mm
-  Draagbalken voor wielen, module 2000 mm

A22/KA2

34,^{Eur}


-  Kit anti-renversement (fixation au sol de 2 pieds)
-  Kit anti-omkering (bevestiging aan de grond met 2 poten)

A22/KR2F-N

403,^{Eur}

100 mm



-  Kit de 4 roues (2 avec freins)
-  Set van 4 wielen (2 met rem)

(FR) Cuisinières gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm) avec cuvette de récolte liquide étanche, vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Brûleurs et couronnes en laiton à très haut rendement, technologie "Flower Flame", régulation par vanne gaz.
- Grilles en fonte émaillée (450x350 mm).

(NL) Gasfornuizen

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad "Top" (20/10 mm) met waterdichte vloeistofopvangbak en nivelleervijzels, waterdichtheid IPX5.
- Branders en kronen van messing met zéér hoog vermogen, "Flower Flame"- technologie, geregeld door een gasklep.
- Geëmailleerde gietijzeren roosters (450x350 mm).



G22/2B4T-N

- (FR) Cuisinière 2 feux vifs gaz -TOP-**
• 2 brûleurs (2x 6 kW).

- (NL) Gasfornuis 2 branders -TOP-**
• 2 branders (2x 6 kW).



1 829,^{Eur}

400x900xh250/320 mm

10320 kcal

43 kg

0.28 m3

MAXIMA 2200



G22/2B4TPW-N

- (FR) Cuisinière 2 feux vifs gaz -TOP- "POWERFUL"**
• 2 brûleurs (2x 10 kW).

- (NL) Gasfornuis 2 branders -TOP- "POWERFUL"**
• 2 branders (2x 10 kW).



2 013,^{Eur}

400x900xh250/320 mm

17200 kcal

43 kg

0.28 m3

FULL 10 KW

Cuisson • Koken



G22/4B8T-N

- (FR) Cuisinière 4 feux vifs gaz -TOP-**
• 4 brûleurs (1x10 kW et 3x 6 kW).

- (NL) Gasfornuis 4 branders -TOP-**
• 4 branders (1x10 kW en 3x 6 kW).



2 961,^{Eur}

800x900xh250/320 mm

24080 kcal

79 kg

0.5 m3

Modular Cooking 900+

MAXIMA 2200



FULL 10 KW



G22/4B8TPW-N

3 227,^{Eur}

(FR) **Cuisinière 4 feux vifs gaz -TOP- "POWERFUL"**
• 4 brûleurs (4x 10 kW).

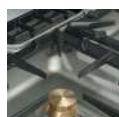
800x900xh250/320 mm

(NL) **Gasfornuis 4 branders -TOP- "POWERFUL"**
• 4 branders (4x 10 kW).

34400 kcal

79 kg

0.5 m³



G22/6B12T-N

3 945,^{Eur}

(FR) **Cuisinière 6 feux vifs gaz -TOP-**
• 6 brûleurs (2x 10 kW et 4x 6 kW).

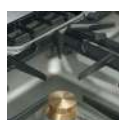
1200x900xh250/320 mm

(NL) **Gasfornuis 6 branders -TOP-**
• 6 branders (2x 10 kW en 4x 6 kW).

37840 kcal

110 kg

0.72 m³



G22/6B12TPW-N

4 478,^{Eur}

(FR) **Cuisinière 6 feux vifs gaz -TOP- "POWERFUL"**
• 6 brûleurs (6x 10 kW).

1200x900xh250/320 mm

(NL) **Gasfornuis 6 branders -TOP- "POWERFUL"**
• 6 branders (6x 10 kW).

51600 kcal

110 kg

0.72 m³



FULL 10 KW

AVANTAGES

Une puissance et une précision dans la régulation jamais atteintes!
Brevet exclusif permettant à la flamme du brûleur de s'adapter automatiquement au diamètre des casseroles (10 à 40 cm).

VOORDELEN

Ongekende kracht en regelnauwkeurigheid! Exclusief patent waardoor de vlam van de brander zich automatisch aanpast aan de diameter van de kookpannen (10 tot 40 cm).

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Fourneaux gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm) avec cuvette de récolte liquide étanche, pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Four en acier inox AISI 430, angles arrondis, sole en fonte, structure amovible, porte à double paroi isolée, charnières à ressorts contrebalancés, poignée en inox.
- Brûleurs et couronnes en laiton à très haut rendement, technologie "Flower Flame", régulation par vanne gaz. Grilles en fonte émaillée (450x350 mm).
- Four gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée, régulation de 120°C à 280°C, en dotation 1 grille.
- Four électrique, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole du four. Interrupteur ON/OFF, régulation de 110°C à 285°C.

(NL) Gasfornuizen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm) met vloeistofopvangbak, verstelbare poten in R.V.S. (150/200 mm), waterdichtheid IPX5.
- Oven in R.V.S. AISI 430, afgeronde hoeken, geëmailleerde stalen vloer, verwijderbare structuur, dubbelwandige deur, veercontactscharnieren, roestvrij stalen handvat.
- Branders en kronen van messing met zeer hoog rendement, "Flower Flame"- technologie, geregeld door een gasklep, geëmailleerde gietijzeren roosters (450x350 mm).
- Gasoven, verwarmd door roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam, regelbaar van 120°C tot 280°C, 1 rooster beschikbaar.
- Elektrische oven, verwarming door roestvrijstalen weerstanden, aangebracht in het plafond en onder de bodemplaat van de oven. Aan-uit schakelaar, van 110°C tot 285°C.

MAXIMA 2200

G22/4BF8-N
(FR) Fourneau gaz 4 feux vifs, four gaz GN 2/1

- 4 brûleurs (1x 10 kW et 3x 6 kW).
- Four GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (8,5 kW).

(NL) Gasfornuis 4 branders, gasoven GN 2/1

- 4 branders (1x 10 kW en 3x 6 kW).
- Oven GN 2/1, afmetingen 575x700xh300 mm (8,5 kW).


4 858,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

31390 kcal

155 kg

1.03 m3


G22/4BF8PW-N
(FR) Fourneau gaz 4 feux vifs, four gaz GN 2/1 "POWERFUL"

- 4 brûleurs (4x 10 kW).
- Four GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (8,5 kW).

(NL) Gasfornuis 4 branders, gasoven GN 2/1 "POWERFUL"

- 4 branders (4x 10 kW).
- Oven GN 2/1, afmetingen 575x700xh300 mm (8,5 kW).


5 413,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

41710 kcal

155 kg

1.03 m3


FULL 10 KW

G22/4BFE8-N
(FR) Fourneau gaz 4 feux vifs, four électrique GN 2/1-

- 4 brûleurs (1x 10 kW et 3x 6 kW).
- Four électrique GN 2/1 575x700xh300 mm (6 kW).

(NL) Gasfornuis 4 branders, elektrische oven GN 2/1-

- 4 branders (1x 10 kW en 3x 6 kW).
- Elektrische oven GN 2/1 575x700xh300 mm (6 kW).


5 353,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

6 kW

31390 kcal

400/3N 50-60Hz

155 kg

1.03 m3



1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

Cuisson • Koken

MAXIMA 2200



G22/6BFA12-N		6 486, ^{Eur}
FR Fourneau 6 feux vifs, four gaz GN 2/1, armoire neutre • 6 brûleurs (2x 10 kW et 4x 6 kW). • Four GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (8,5 kW). • Armoire neutre GN 1/1, dimensions 350x730xh530 mm.	1200x900xh850/920 mm	
	45150 kcal	
	203 kg	
	1.38 m3	
NL Gasformuis 6 branders, gasoven GN 2/1, armoire neutre • 6 branders (2x 10 kW en 4x 6 kW). • Oven GN 2/1, afmetingen 575x700xh300 mm (8,5 kW). • Neutrale kast GN 1/1, afmetingen 350x730xh530 mm.		



FULL 10 KW

G22/6BFA12PW-N		6 340, ^{Eur}
FR Fourneau 6 feux gaz (Power) + four gaz GN 2/1, armoire neutre • 6 brûleurs (6x 10 kW). • Four GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (8,5 kW). • Armoire neutre GN 1/1, dimensions 330x640xh380 mm.	1200x900xh850/920 mm	
	58910 kcal	
	203 kg	
	1.4 m3	
NL Gasformuis 6 branders (Power) + gasoven GN 2/1, armoire neutre • 6 branders (6x 10 kW). • Oven GN 2/1, afmetingen 540x650xh300 mm (8,5 kW). • Neutrale kast GN 1/1, afmetingen 330x640xh380 mm.		



G22/8BF16-N		8 997, ^{Eur}
FR Fourneau gaz 8 feux vifs, 2 fours gaz GN 2/1 • 8 brûleurs (2x 10 kW et 6x 6 kW). • 2 fours GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (2x 8,5 kW).	1600x900xh850/920 mm	
	62780 kcal	
	300 kg	
	1.87 m3	
NL Gasformuis 8 branders, 2 gasovens GN 2/1 • 8 branders (2x 10 kW en 6x 6 kW). • 2 ovens GN 2/1, afmetingen 575x700xh300 mm (2x 8,5 kW).		

AVANTAGES

Une puissance et une précision dans la régulation jamais atteintes!
Brevet exclusif permettant à la flamme du brûleur de s'adapter automatiquement au diamètre des casseroles (10 à 40 cm).

VOORDELEN

Ongekende kracht en regelnaauwkeurigheid! Exclusief patent waardoor de vlam van de brander zich automatisch aanpast aan de diameter van de kookpannen (10 tot 40 cm).

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Fourneaux électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm) avec cuvette de récolte liquide étanche, pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Four en acier inox AISI 430, angles arrondis, sole en fonte, structure amovible, porte à double paroi isolée, charnières à ressorts contrebalancés, poignée en inox.
- Plaques carrées en fonte, 300x300 mm, bord d'étanchéité en acier inox. Régulation par commutateur à 7 positions.
- Vitrocéramique (6 mm), avec foyers radiants diamètre 300 mm, mise à température rapide, régulateur d'énergie gradué pour chaque foyer.
- Four électrique, chauffage par résistances en inox, placées dans la voûte et sous la sole. Interrupteur ON/OFF, régulation de 110°C à 285°C, en dotation 1 grille.

(NL) Elektrische fornuizen

- Constructie van AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm) met waterdichte vloeistofopvang, verstelbare poten in R.V.S. (150/200 mm), waterdichtheid IPX5.
- Oven in R.V.S. AISI 430, afgeronde hoeken, bodem in gietijzer, uitneembare structuur, dubbelwandige deur, verende scharnieren met tegengewicht, handgreep in R.V.S.
- Vierkante gietijzeren kookplaten (300x300mm) met roestvrijstalen afdichtrand. Regeling door 7-standen schakelaar.
- Vitrokeramisch (6 mm), met kookzones Ø 300mm, snelle temperatuur bereik, energierecyclage met onderverdeling van iedere zone.
- Elektrische oven, verwarming d.m.v. R.V.S., weerstanden geplaatst in het plafond van de oven. Aan/uit-schakelaar, thermostaatregeling van 110°C tot 285°C, standaard toebehoren 1 rooster.


E22/2PQ4T-N
2 352, Eur

- (FR) Cuisinière 2 plaques électriques -TOP-**
• 2 plaques indépendantes (2x 4 kW).

400x900xh250/320 mm
8 kW

- (NL) Elektrisch fornuis met 2 platen -TOP-**
• 2 onafhankelijke platen (2x 4kW).

400/3N 50-60Hz



35 kg

0.28 m3


E22/4PQ8T-N
3 907, Eur

- (FR) Cuisinière 4 plaques électriques -TOP-**
• 4 plaques indépendantes (4x 4 kW).

800x900xh250/320 mm
16 kW

- (NL) Elektrisch fornuis met 4 platen -TOP-**
• 4 onafhankelijke platen (4x 4 kW).

400/3N 50-60Hz



69 kg

0.5 m3


E22/4PQF8-N
6 442, Eur

- (FR) Fourneau 4 plaques électriques, four électrique**
• 4 plaques indépendantes (4x 4 kW).
• Four GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (6 kW).

800x900xh850/920 mm
22 kW

- (NL) Elektrisch fornuis 4 platen, elektrische oven**
• 4 onafhankelijke platen (4x 4 kW).
• Oven GN 2/1, afmetingen 575x700xh300 mm (6 kW).

400/3N 50-60Hz



145 kg

1.03 m3

230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 2200



E22/2VC4T-N

3 151,^{Eur}

- (FR) **Cuisinière électrique vitrocéramique 2 zones -TOP-**
• 2 foyers Ø 300 mm indépendants (2x 3,4 kW).

400x900xh250/320 mm

6.8 kW

- (NL) **Elektrisch vitrokeramisch fornuis 2 zones -TOP-**
• 2 afzonderlijke kookzones Ø 300 mm (2x 3,4 kW).

400/3N 50-60Hz



35 kg

0.28 m3



E22/4VC8T-N

5 131,^{Eur}

- (FR) **Cuisinière électrique vitrocéramique 4 zones -TOP-**
• 4 plaques indépendantes (4x 4 kW).

800x900xh250/320 mm

13.6 kW

- (NL) **Elektrisch vitrokeramisch fornuis 4 zones -TOP-**
• 4 onafhankelijke platen (4x 4 kW).

400/3N 50-60Hz



69 kg

0.5 m3

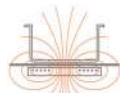
230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Fourneaux à induction

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Plaques à induction en vitrocéramique (6 mm). Diamètre du foyer 280 mm, régulateur d'énergie.
- 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; elle 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 acceptent tous récipients en tôle émaillée, fonte ou inox, munis du sigle "INDUCTION".

(NL) Inductie fornuizen

- Constructie van AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm), nivelleervijzels, waterdichtheid IPX5.
- Glaskeramische inductiekookplaat (6 mm). Diameter haard 280 mm, energieregelaar.
- Principe van INDUCTIE: De warmte wordt geproduceerd door een magnetisch veld rechtstreeks in de container. Dit veld wordt elektronisch gecreëerd en er is geen verwarmingselement, waardoor het extreem veilig is. Koken gebeurt vrijwel zonder warmteverlies; dit is de meest economische technologie, omdat het verwijderen van de recipiënt voldoende is om het koken te stoppen. Er worden achtereenvolgens drie natuurkundige fenomenen in werking gesteld: A) De overdracht van energie van de inductor naar de recipiënt langs elektromagnetische weg. B) De omzetting van elektrische energie in warmte in de recipiënt door het Joule-effect. C) De warmteoverdracht van de recipiënt naar het voedsel door thermische geleiding. NB: accepteert alle geëmailleerde plaatstalen, gietijzeren of roestvrijstalen containers met de aanduiding 'INDUCTION'.

MAXIMA 2200
Cuisson • Koken

E22/2ID4T-N
(FR) Cuisinière électrique 2 foyers à induction -TOP-

- 2 foyers indépendants (2x 5 kW).

(NL) Elektrische inductie fornuis met 2 kookzones -TOP-

- 2 onafhankelijke kookzones (2x 5kW).


7 198,^{Eur}

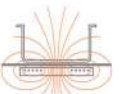
400x900xh250/320 mm

10 kW

400/3N 50-60Hz

40 kg

0.28 m3


E22/4ID8T-N
(FR) Cuisinière électrique 4 foyers à induction -TOP-

- 4 foyers indépendants (4x 5 kW).

(NL) Elektrische inductie fornuis met 4 kookzones -TOP-

- 4 afzonderlijke kookzones (4x 5 kW).


13 268,^{Eur}

800x900xh250/320 mm

20 kW

400/3N 50-60Hz

75 kg

0.5 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% minder energieverbruik..25% sneller dan gas (0 tot 100°C in 10 seconden). Geen warmteafgifte, geen risico op brandwonden, koel kookoppervlak. 90% van de gebruikte energie komt terug op vol vermogen. Eenvoudig onderhoud.

MAXIMA 2200

(FR) Taques électriques "Solid Top"

- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top embouti" (20/10 mm), vérins réglables
- Plan de cuisson, étanchéité à l'eau.
- Plaque (15 mm) en acier "thermo-diffuseur", chauffage par des résistances positionnées en dessous.
- Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre.
- Régulation par commutateur à 8 positions (chaque foyer), avec lampe témoin

(NL) Elektrisch kookplaat "Solid Top"

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm), verstelbare vijzels.
- IPX4 waterdichte kookplaat.
- Plaat (15mm) in "thermo-diffuserend" staal, verwarmd door, aan de onderkant geplaatste, weerstanden.
- Verbrandingskamer thermisch geïsoleerd met glaswol.
- Bediening met 8-standen schakelaar (per kookzone), met controle lampje.



E22/ST4T-N

(FR) Taque électrique "1/2 module" -Top-

- Plaque (360x715 mm) , avec 2 foyers (2x 3,5 kW)

(NL) Elektrisch kookplaat "1/2 MODULE" -TOP-

- Plaat (360x715 mm), met 2 kookzones (2x 3,5 kW).



3 788,^{Eur}

400x900xh250/320 mm

7 kW

400/3N 50-60Hz

78 kg

0.28 m3

AVANTAGES

Foyers distincts, T° (+/-) 80°C a 400°C, idéale pour mijoter.
Maintien en fonctionnement même sans récipient. Permettant de cuire en "simultané" sur poêles, casseroles,... de différentes tailles, transfert aisé, fini les efforts, plus besoin de soulever !

VOORDELEN

Verschillende zones, T° 80°C tot 400°C, ideaal om te sudderen.
Behoud in functie zelfs zonder recipiënt. "Gelijktijdig" koken op pannen en kookpannen van verschillende afmetingen. Eenvoudig verplaatsen van pannen, kookpannen, enz. Gedaan met opheffen!

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Plaques de cuisson électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Plaque de cuisson inclinée en acier traité brossé (Certifié alimentaire suivant réglementation Européenne CE n.1935/2004) à haute conductibilité thermique, réalisation en une seule pièce avec le TOP même de l'appareil, hygiène assurée à 100%. Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque.
- Régulation de 120°C à 280°C, thermostat de sécurité.

(NL) Elektrische bakplaten

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm), nivelleervijzels, waterdichtheid IPX5.
- Schuine kookplaat in geborsteld behandeld staal (gecertificeerd voor gebruik in voedingsmiddelen volgens Europese regelgeving CE n.1935/2004) met hoge warmtegeleiding vervaardigd in één stuk samen met de bovenblad van het apparaat, 100% hygiëne gegarandeerd. Opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Elektrische verwarming via roestvrijstalen verwarmingselementen onder de kookplaat.
- Regeling tussen 120°C en 280°C, veiligheidsthermostaat.

MAXIMA 2200

Cuisson • Koken



E22/PL4T-NE

2 663,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson électrique, lisse -TOP-**
• Surface de cuisson 330x700 mm, 23,10 dm2.

400x900xh250/320 mm

7.5 kW

- (NL) Elektrische bakplaat met vlakke plaat -TOP-**
• Braadoppervlakte 330x700 mm, 23,10 dm2.

400/3N 50-60Hz

65 kg

0.25 m3



E22/PLCD4T-N

3 202,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson électrique, lisse, chrome dur -TOP-**
(NL) Elektrische bakplaat, vlakke, hard verchromde -TOP-

400x900xh250/320 mm

7.5 kW

400/3N 50-60Hz

55 kg

0.28 m3



E22/PR4T-NE

2 693,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson électrique, rainurée -TOP-**
• Surface de cuisson 330x700 mm, 23,10 dm2.

400x900xh250/320 mm

7.5 kW

- (NL) Elektrische bakplaat met geribde plaat -TOP-**
• Braadoppervlakte: 330x700 mm, 23,10 dm2.

400/3N 50-60Hz

65 kg

0.25 m3



MAXIMA 2200



E22/PL8T-NE		3 974, ^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson électrique, lisse -TOP-	• Surface de cuisson 730x700 mm, 51.10 dm ² .	800x900xh250/320 mm
	• 2 zones de cuisson indépendantes.	15 kW
(NL) Elektrische bakplaat met vlakke plaat -TOP-		400/3N 50-60Hz
• Braadoppervlakte 730x700 mm, 51,10 dm ² .		105 kg
• 2 onafhankelijke regelbare zones.		0.5 m ³



E22/PLCD8T-N		4 722, ^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson électrique, lisse, chrome dur -TOP-		800x900xh250/320 mm
		15 kW
(NL) Elektrische bakplaat, vlakke hard verchromde -TOP-		400/3N 50-60Hz
		105 kg
		0.5 m ³



E22/PM8T-NE		4 037, ^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson électrique, 2/3 lisse et 1/3 rainurée -TOP-	• Surface de cuisson 730x700, 51.10 dm ² - 2 zones de cuisson indépendantes.	800x900xh250/320 mm
		15 kW
(NL) Elektrische bakplaat, 2/3 vlak en 1/3 geribd -TOP-		400/3N 50-60Hz
• Braadoppervlakte 730x700, 51,10 dm ² - 2 onafhankelijke regelbare zones.		100 kg
		0.5 m ³



E22/PMCD8T-N		4 882, ^{Eur}
(FR) Plaque électrique, 2/3 lisse et 1/3 rainurée, chrome dur -TOP-		800x900xh250/320 mm
		15 kW
(NL) Elektrische plaat, 2/3 vlak en 1/3 geribd, hard verchromde -TOP-		400/3N 50-60Hz
		105 kg
		0.5 m ³



AVANTAGES

Le traitement de la plaque au chrome dur vous garantit: une hygiène irréprochable, une facilité d'entretien, une atténuation de la réverbération de la chaleur vers l'opérateur.

VOORDELEN

De hardchromen behandeling van de plaat garandeert: onberispelijke hygiëne, eenvoudig onderhoud, verminderde warmtereflectie naar de operator.

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Plaques de cuisson gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Plaque en acier traité brossé (Certifié alimentaire suivant réglementation Européenne CE n.1935/2004) à haute conductibilité thermique, réalisation en une seule pièce avec le TOP même de l'appareil, hygiène assurée à 100%.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage gaz, par brûleurs (4 rampes par 1/2 module) en inox à flamme stabilisée.
- Régulation de 90°C à 270°C (version chrome, régulation de 130°C à 300°C).

(NL) Bakplaten op gas

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm), nivelleervijzels, waterdichtheid IPX5.
- Schuine kookplaat in geborsteld behandeld staal (gecertificeerd voor gebruik in voedingsmiddelen volgens Europese regelgeving CE n.1935/2004) met hoge warmtegeleiding vervaardigd in één stuk samen met de bovenblad van het apparaat, 100% hygiëne gegarandeerd.
- Opvanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Gasverwarming met roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam (4 schijven per 1/2 module).
- Temperatuurregeling van 90°C tot 270°C (verchromde versie, regeling van 130°C tot 300°C).


G22/PL4T-NE
2 896,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson gaz, lisse -TOP-

- Surface de cuisson 330x700 mm, 23.10 dm².

400x900xh250/320 mm
(NL) Bakplaat op gas met vlakke plaat -TOP-

- Braadoppervlakte 330x700 mm, 23,10 dm².

8600 kcal
57 kg
0.27 m³

G22/PLCD4T-N
3 454,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson gaz, lisse, chrome dur -TOP-
400x900xh250/320 mm
(NL) Bakplaat op gas, vlakke, hard verchromde -TOP-
8600 kcal
55 kg
0.28 m³

G22/PR4T-NE
2 977,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson gaz, rainurée -TOP-

- Surface de cuisson 330x700 mm, 23.10 dm².

400x900xh250/320 mm
(NL) Bakplaat op gas met geribde plaat -TOP-

- Braadoppervlakte 330x700 mm, 23,10 dm².

8600 kcal
54 kg
0.27 m³

1000 kcal/h = 1,16 kW

MAXIMA 2200



G22/PL8T-NE

4 435,^{Eur}

- (FR) **Plaque de cuisson gaz, lisse -TOP-**
- Surface de cuisson 730x700 mm, 51,10 dm².
 - 2 zones de cuisson indépendantes.

800x900xh250/320 mm

17200 kcal

105 kg

0.5 m³

- (NL) **Bakplaat op gas met vlakke plaat -TOP-**
- Braadoppervlakte 730x700 mm, 51,10 dm².
 - 2 onafhankelijke kookzones.



G22/PLCD8T-N

5 028,^{Eur}

- (FR) **Plaque de cuisson gaz, lisse, chrome dur -TOP-**
- (NL) **Bakplaat op gas, vlakke, hard verchroomde -TOP-**

800x900xh250/320 mm

17200 kcal

105 kg

0.5 m³



G22/PM8T-NE

4 541,^{Eur}

- (FR) **Plaque de cuisson gaz, 2/3 lisse et 1/3 rainurée -TOP-**
- Surface de cuisson 730x700 mm, 51,10 dm².
 - 2 zones de cuisson indépendantes.

800x900xh250/320 mm

17200 kcal

105 kg

0.5 m³

- (NL) **Bakplaat op gas, 2/3 vlak en 1/3 geribd -TOP-**
- Braadoppervlakte 730x700 mm, 51,10 dm².
 - 2 onafhankelijke kookzones.



G22/PMCD8T-N

5 139,^{Eur}

- (FR) **Plaque de cuisson gaz, 2/3 lisse et 1/3 rainurée, chrome dur -TOP-**

800x900xh250/320 mm

- (NL) **Bakplaat op gas, 2/3 vlak en 1/3 geribd, hard verchroomde -TOP-**

17200 kcal

105 kg

0.5 m³



1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Friteuses gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis, munie d'une zone froide. Réalisation en acier inox AISI 304.
- Robinet de vidange (à bille) et bac pour décantation de l'huile. Couvercle en inox de série.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox à flamme horizontale, placés sous la cuve. Régulation de 120°C à 190°C.


G22/F15A4-N
4 579,^{Eur}
(FR) Friteuse gaz 1 cuve "Y" 15 litres, brûleurs extérieurs, sur meuble
400x900xh850/920 mm

- Dimensions de la cuve 240x380xh505 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 225x325xh125 mm.

12040 kcal
50 kg
0.56 m3
(NL) Gasfriteuse 1 kuip "Y" 15 liter, buitenkant branders, op meubel

- Afmetingen van de kuip 240x380xh505 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 verchroomd stalen mand, afmetingen 225x325xh125 mm.


G22/F23A4-S
5 082,^{Eur}
(FR) Friteuse gaz 1 cuve "Y" 23 litres, brûleurs extérieurs, sur meuble
400x900xh850/920 mm

- Dimensions de la cuve 340x400xh575 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 paniers 1/2 module, dimensions 140x330x150 mm.

18060 kcal
75 kg
0.51 m3
(NL) Gasfriteuse 1 kuip "Y" 23 liter, buitenkant branders, op meubel

- Afmetingen van de kuip 340x400xh575 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 manden (1/2 module), afmetingen 140x330x150 mm.


G22/F30A8-N
7 802,^{Eur}
(FR) Friteuse gaz 2 cuves "Y" 15 litres, brûleurs extérieurs, sur meuble
800x900xh850/920 mm

- Dimensions des cuves 240x380xh505 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 panier en acier chromé par cuve, dimensions 225x325xh125 mm.

24080 kcal
86 kg
1.03 m3
(NL) Gasfriteuse 2 kuipen "Y" 15 liter, buitenkant branders, op meubel

- Afmetingen van de kuipen 240x380xh505 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 verchroomd stalen mand per kuip, afmetingen 225x325xh125 mm.


1000 kcal/h = 1,16 kW

MAXIMA 2200



G22/F46A8-S

8 710,^{Eur}

(FR) Friteuse gaz 2 cuves "Y" 23 litres, brûleurs extérieurs, sur meuble

800x900xh850/920 mm

- Dimensions des cuves 340x400xh575 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 paniers 1/2 module par cuve, dimensions 140x330xh150 mm.

36115 kcal

130 kg

0.95 m3

(NL) Gasfriteuse 2 kuipen "Y" 23 liter, buitenkant branders, op meubel

- Afmetingen van de kuipen 340x400xh575 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 21 lit., max. 23 lit.
- 2 manden per kuip (1/2 module), afmetingen 140x330xh150 mm.



1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Friteuses électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis, munie d'une zone froide. Réalisation en acier inox AISI 304.
- Robinet de vidange (à bille) et bac pour décantation de l'huile.
- Couvercle en inox de série.
- Chauffage électrique par éléments radiants placés sous la cuve, régulation de 105°C à 185°C. Thermostat de sécurité.


E22/F15A4-N
(FR) Friteuse électrique 1 cuve "Y" 15 litres, brûleurs extérieurs, sur meuble

- Dimensions de la cuve 240x380x505 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 panier en acier chromé, dimensions 225x325x125 mm.


(NL) Elektrische friteuse 1 kuip "Y" 15 liter, buitenkant branders, op meubel

- Afmetingen van de kuip 240x380x505 mm.
- Oliecapaciteit min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 verchroomde mand, afmetingen 225x325x125 mm.


4 408,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

10 kW

400/3N 50-60Hz

50 kg

0.56 m3

MAXIMA 2200

E22/F23A4-S
(FR) Friteuse électrique 1 cuve "Y" 23 litres, brûleurs extérieurs, sur meuble

- Dimensions de la cuve 340x400x575 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 paniers 1/2 module, dimensions 140x320x150 mm.


(NL) Elektrische friteuse 1 kuip "Y" 23 liter, buitenkant branders, op meubel

- Afmetingen van de kuip 340x400x575 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 manden (1/2 module), afmetingen 140x320x150 mm.


5 278,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

18 kW

400/3N 50-60Hz

70 kg

0.51 m3

Cuisson • Koken

E22/F30A8-N
(FR) Friteuse électrique 2 cuves "Y" 15 litres, brûleurs extérieurs, sur meuble

- Dimensions des cuves 240x380x505 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 panier en acier chromé par cuve, dimensions 225x325x125 mm.


(NL) Elektrische friteuse 2 kuipen "Y" 15 lit., buitenkant branders, op meubel

- Afmetingen van de kuipen 240x380x505 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 verchroomd stalen mand per kuip, afmetingen 225x325x125 mm.


7 060,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

20 kW

400/3N 50-60Hz

86 kg

1.03 m3

MAXIMA 2200



E22/F46A8-S

- (FR) Friteuse électrique 2 cuves "Y" 23 litres, brûleurs extérieurs, sur meuble**
- Dimensions des cuves 340x400xh575 mm.
 - Quantité d'huile à l'utilisation, min. 21 lit. max. 23 lit.
 - 2 paniers 1/2 module par cuve, dimensions 140x320xh150 mm.
- (NL) Elektrische friteuse 2 kuipen "Y" 23 lit., buitenkant branders, op meubel**
- Afmetingen van de kuipen 340x400xh575 mm.
 - Hoeveelheid olie in gebruik: min.21 lit. max.23 lit.
 - 2 manden per kuip (1/2 module), afmetingen 140x320xh150 mm.



9 084,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

36 kW

400/3N 50-60Hz

120 kg

0.95 m3

230/3 50-60Hz (On request)

FR Friteuses gaz et électriques "DIGIT"

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Dimensions de la cuve 340x400xh575 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions 140x320xh150 mm.
- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis, munie d'une zone froide. Réalisation en acier inox AISI 304. Robinet de vidange (à bille) et bac pour décantation de l'huile. Couvercle en inox de série.
- Chauffage gaz, par brûleurs en inox placés sous la cuve, régulation de 120°C à 190°C.
- Chauffage électrique par éléments radiants, placés sous la cuve, régulation de 105°C à 185°C.
- Panneau de commande digital programmable (5 programmes mémorisables). Affichage du temps de cuisson, de la température. Fonction "Melting Cycle" préchauffage lent pour les graisses animales ou végétales.

NL Gas en elektrische friteuses "DIGIT"

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm), verstelbare poten in hoogte (150/200 mm), waterdichtheid IPX5.
- Afmetingen kuip: 340x400xh575 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min 21 lit., max 23 lit.
- 2 verchroomde stalen manden, afmetingen: 140x320xh150 mm.
- Diepgetrokken kuip met afgeronde hoeken, voorzien van een koude zone. Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal. Afvoerkraan (kogelkraan). Standaard met roestvrijstalen deksel.
- Gasverwarming door R.V.S. branders onder de kuip, temperatuurregeling tussen 120°C en 190°C.
- Elektrische verwarming door elementen onder de kuip, temperatuurregeling tussen 105°C en 185°C.
- Programmeerbaar digitaal bedieningspaneel (5 geheugenprogramma's). Weergave van kooktijd en temperatuur. Functie "Melting Cycle" voor langzaam voorverwarmen van dierlijke of plantaardige vetten.



E22/F23CEA4-S

FR Friteuse électrique 1 cuve en "Y" 23 litres, sur meuble, "DIGIT"

- Version de base 5 programmes.

NL Elektrische friteuse 1 kuip in "Y"vorm 23 liter, op meubel, "DIGIT"

- Basisversie: 5 programma's.



6 864,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

18 kW

400/3N 50-60Hz

108 kg

0.69 m3



E22/F23CEHA4-S

FR Friteuse électrique 1 cuve en "Y" 23 litres, sur meuble, "DIGIT"

- Avec filtrage automatique de l'huile.

NL Elektrische friteuse 1 kuip in "Y"vorm 23 liter, op meubel, "DIGIT"

- Met automatische zuivering van de olie.



8 193,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

18 kW

400/3N 50-60Hz

100 kg

0.64 m3

AUTOMATIC FILTERING



E22/F23CFSA4-AC

FR Friteuse électrique cuve 23 litre S/ARM " Filtrage huile" + lift+auto cook, "DIGIT"

- Avec filtrage automatique de l'huile, relevage automatique des paniers et AUTO COOK.

NL Friteuse 23 liter tank S/ARM "Oliefiltering" + lift+auto cook, "DIGIT"

- Met automatische oliefiltering, automatische mandlift en AUTO COOK.



10 420,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

18 kW

400/3N 50-60Hz

100 kg

0.64 m3

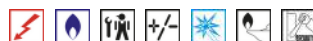
AUTOMATIC LIFTING

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

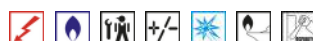
MAXIMA 2200



G22/F23CEA4-S		6 890, ^{Eur}
(FR) Friteuse gaz 1 cuve en "Y" 23 litres, sur meuble, "DIGIT"	• Version de base 5 programmes.	400x900xh850/920 mm
		0.03 kW
(NL) Gasfriteuse 1 kuip in "Y"vorm 23 liter, op meubel, "DIGIT"	• Basisversie: 5 programma's.	22360 kcal
		230/1N 50-60Hz
		108 kg
		0.69 m3



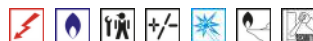
G22/F23CEHA4-S		8 440, ^{Eur}
(FR) Friteuse gaz 1 cuve en "Y" 23 litres, sur meuble, "DIGIT"	• Avec filtrage automatique de l'huile.	400x900xh850/920 mm
		0.03 kW
(NL) Gasfriteuse 1 kuip in "Y"vorm 23 liter, op meubel, "DIGIT"	• Met automatische filtratie van de olie.	22360 kcal
		230/1N 50-60Hz
		108 kg
		0.69 m3



AUTOMATIC FILTERING



G22/F23CFSA4-AC		10 628, ^{Eur}
(FR) Friteuse gaz cuve 23 lt. S/armG. "Filtrage huile" + lift+ auto cook, "DIGIT"	• Avec filtrage automatique de l'huile, relevage automatique des paniers et AUTO COOK.	400x900xh850/920 mm
		22355 kcal
(NL) Gas friteuse. tank 23 lt. S/armG. "Oliefiltering" + lift+ autokok, "DIGIT"	• Met automatische filtratie van de olie, automatische mand opheffing en AUTO COOK.	108 kg
		0.69 m3



AUTOMATIC LIFTING

PLUS

Solution brevetée réduisant les risques en cas de mauvaise utilisation (cuisson à faible niveau d'huile ou vidange d'huile chaude); réinitialisation facile du thermostat de sécurité; facilité d'utilisation (T° inférieure sur les panneaux externes); résistance améliorée contre l'infiltration de graisse; système de lavage renforcé; prédisposé pour le filtre de papier et l'accessoire d'évacuation d'huile; programmes de compensation de charge automatique.

PLUS

Gepatenteerde oplossing om risico's te beperken in geval van verkeerd gebruik (koken met laag oliepeil of hete olie aftappen); gemakkelijk te resetten veiligheidsthermostaat; gemakkelijk te gebruiken (lagere T° op buitenpanelen); verbeterde weerstand tegen binnendringend vet; versterkt hefsysteem; voorgeprogrammeerd voor papierfilter en olieaftapaccessoire; automatische programma's voor beladingscompensatie.

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Bains-marie électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5" .
- Cuve, avec angles arrondis, en acier inox AISI 304, munie d'une grille perforée de fond et d'un tube de trop-plein.
- Pour l'alimentation automatique en eau voir A17/CLWT.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox AISI 304, placées en dessous du fond de la cuve. Interrupteur ON/OFF, régulation de 30°C à 90°C.

(NL) Elektrische bain-maries

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm), nivelleervijzels, waterdichtheid IPX5.
- Kuip met afgeronde hoeken, in R.V.S. 18/10 AISI 304, standaard voorzien van geperforeerde dubbele bodem en een overloopbuis.
- Voor automatische wateraansluiting zie model A17/CLWT.
- Elektrische verwarming door middel van AISI 304 roestvrijstalen gepantserde verwarmingselementen onder de bodem van de kuip. Aan/uit-schakelaar, regeling van 30°C tot 90°C.


E22/BM4T-N
2 330,^{Eur}
(FR) Bain-marie électrique, 4 GN 1/3 h150 mm -TOP-

- Dimensions cuve: 350x685xh160 mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
- NB: livré sans bacs gastronorm.

400x900xh250/320 mm
2.2 kW
230/1N 50-60Hz
(NL) Elektrische bain-marie, 4 GN 1/3 h150 mm -TOP-

- Afmetingen kuip: 350x685xh160 mm, voor GN bakken tot 150 mm.
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken.

32 kg
0.28 m3

MAXIMA 2200

E22/BM8T-N
3 267,^{Eur}
(FR) Bain-marie électrique, 8 GN 1/3 h150 mm -TOP-

- Dimensions cuve : 700x685xh160 mm, pour bacs GN jusqu'à 150mm.
- NB: livré sans bacs gastronorm.

800x900xh250/320 mm
4.4 kW
400/3N 50-60Hz
(NL) Elektrische bain-marie, 8 GN 1/3 h150 mm -TOP-

- Afmetingen kuip: 700x685xh160 mm, voor GN bakken tot 150 mm.
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken.

45 kg
0.5 m3

Cuisson • Koken

MAXIMA 2200

(FR) Bains-marie gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve, avec angles arrondis, en acier inox AISI 304, munie d'une grille perforée de fond et d'un tube de trop-plein.
- Pour l'alimentation automatique en eau voir A17/CLWT.
- Chauffage gaz par brûleurs en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée, régulation de 30°C à 90°C.



(NL) Gasbain-maries

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm), nivelleervijzels, waterdichtheid IPX5.
- Kuip met afgeronde hoeken, in R.V.S. 18/10 AISI 304, standaard voorzien van geperforeerde dubbele bodem en een overloopbuis.
- Voor automatische wateraansluiting zie model A17/CLWT.
- Gasverwarming door roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam, energieregelaar 30 tot 90°C.

G22/BM4T-N

2 777,^{Eur}

(FR) Bain-marie gaz, 4 GN 1/3 h150 mm -TOP-

400x900xh250/320 mm

- Dimensions cuve: 350x685xh160 mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
- NB: livré sans bacs gastronom.

2580 kcal

32 kg

0.28 m3

(NL) Gasbain-marie, 4 GN 1/3 h150 mm -TOP-

- Afmetingen kuip: 350x685xh160 mm, voor GN bakken tot 150mm.
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken.



G22/BM8T-N

3 237,^{Eur}

(FR) Bain-marie gaz, 8 GN 1/3 h150 mm -TOP-

800x900xh250/350 mm

- Dimensions cuve: 700x685xh160 mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
- NB: livré sans bacs gastronom.

5332 kcal

45 kg

0.5 m3

(NL) Gasbain-marie, 8 GN 1/3 h150 mm -TOP-

- Afmetingen kuip: 700x685xh160 mm, voor GN bakken tot 150 mm.
- NB: wordt geleverd zonder GN bakken.



1000 kcal/h = 1,16 kW

FR Grills vapeur gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (20/10 mm), grands pieds réglables en inox (habillages frontals et latéraux en inox : Sur demande), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Rebord périphérique amovible en acier inox.
- Grille de cuisson en fonte amovible, 2 faces, une pour la viande, l'autre pour poissons, légumes...
- Bac à eau inférieur en acier inox (double fonctions) : 1ère recueillir les jus des cuissons, 2ème dégager de la vapeur.
- Chauffage gaz par brûleurs en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée (3 rampes par 1/2 module) protégés par une "calotte" en acier inox. Régulation par vanne gaz.



NL Stoomgrills op gas

- Uitgevoerd in R.V.S.18/10 AISI 304, diepgetrokken bovenblad (20/10mm), verstelbare poten in RVS poten (roestvrijstalen voor- en zijpanelen: op aanvraag), waterdichtheid IPX5.
- Afneembare spatwand, gietijzeren grillrooster 2 zijden, één voor vlees, de andere voor vis, groenten, etc.
- Waterbak aan de onderkant in roestvrij staal (dubbele functie): eerste voor het verzamelen van het kookvocht, tweede voor het stoom af te laten.
- Gasverwarming door AISI 304 roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam (3 schijven per 1/2 module). Geregeld door een gasklep. Temperatuurregeling door thermostatische gaskraan.

G22/GPLP4-NE

3 186, Eur

FR Grill vapeur, grille en fonte, sur piétement

400x900xh850/920 mm

- Grille de cuisson en fonte, dimensions 316x640 mm 20,22 dm2.

8598 kcal

NL Grill op gas, rooster in gietijzer, met onderstel

66 kg

- Kookrooster in gietijzer, afmetingen 316x640 mm 20,22 dm2.

0.58 m3



G22/GPLP8-NE

4 622, Eur

FR Grill vapeur, grille en fonte, sur piétement

800x900xh850/920 mm

- Grille de cuisson en fonte, dimensions 631x640 mm 40,38 dm2.
- 2 modules indépendants

17197 kcal

NL Grill op gas, rooster in gietijzer, met onderstel

113 kg

- Kookrooster in gietijzer, afmetingen 631x640 mm 40,38 dm2.
- 2 onafhankelijke modules.

1.04 m3



AVANTAGES

Réussissez-vous aussi des succulentes et moelleuses grillades, grâce au VAPOR GRILL, fini le dessèchement, fini les importantes émanations de fumée, pendant vos cuissons, le bac à eau inférieur vous permettras de dégager une vapeur pour une cuisson remarquable et à la fois de recueillir les jus des cuissons, pour ainsi atténuer la fumée !

VOORDELEN

Met de VAPOR GRILL kun je sappig, mals gegrild vlees bereiden zonder uitdrogen of rookdampen. De onderste waterbak laat stoom ontsnappen voor een opmerkelijke bereiding en vangt het kookvocht op, waardoor er minder rook ontstaat!

Modular Cooking 900+

MAXIMA 2200

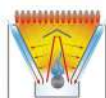
Grill gaz HIGH POWER

- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (20/10 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Rebord périphérique amovible en acier inox.
- Grille de cuisson en fonte antiadhésive.
- Chauffage gaz par brûleurs en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée.
- Régulation par vanne gaz.
- Déflecteurs et radiants, amovibles.
- Tiroir(s) de récupération de graisse extractible(s) et amovible(s).

Grill op gas HIGH POWER

- Gemaakt van roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken bovenblad "Top" (20/10), waterdichtheid IPX5.
- Verwijderbare rand.
- Antiaanbak gietijzeren kookrooster.
- Gasverwarming door branders van roestvrij staal AISI 304 met gestabiliseerde vlam.
- Geregeld door een gasklep.
- Verwijderbare deflectoren en stralers.
- Uitneembare en verwijderbare vetopvanglade(s).

HIGH POWER



G22/GPLP1-HP

5 147, Eur

Grill gaz HP 400mm - TOP

- Grille de cuisson en fonte, dimensions 371x644 mm, 23,89 dm2.

400x900xh250(320) mm

9028 kcal

66 kg

0.19 m3

Grill op gas HP 400mm - TOP

- Kookrooster in gietijzer, afmetingen 371x644 mm, 23,89 dm2.



G22/GPLP2-HP

6 475, Eur

Grill gaz HP 800mm - TOP

- Grille de cuisson en fonte, dimensions 742x644 mm, 47,78 dm2.
- 2 modules indépendants.

800x900xh250(320) mm

18056 kcal

113 kg

0.5 m3

Grill op gas HP 800mm - TOP

- Kookrooster in gietijzer, afmetingen 742x644 mm, 47,78 dm2.
- 2 onafhankelijke modules.



G22/GPLP3-HP

7 830, Eur

Grill gaz HP 1200mm - TOP

- Grille de cuisson en fonte, dimensions 1113x644 mm, 71,67 dm2.
- 3 modules indépendants.

1200x900xh250(320) mm

27085 kcal

164 kg

0.76 m3

Grill op gas HP 1200mm - TOP

- Kookrooster in gietijzer, afmetingen 1113x644 mm, 71,67 dm2.
- 3 onafhankelijke modules.



1000 kcal/h = 1,16 kW

FR Grill électrique HIGH POWER

- Réalisation en acier inox AISI 304, "Top" embouti (20/10 mm).
- Rebord périphérique amovible en acier inox.
- Grille de cuisson en forme de "U" en acier inox de 2mm d'épaisseur.
- Grilles et déflecteurs amovibles pour un entretien aisé.
- Bac à eau inférieur en acier inox (double fonctions): 1ère recueillir les jus des cuissons, 2ème dégager de la vapeur.
- Un robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve est fixé sur le top supérieur.
- Décharge de l'eau via le trop-plein (avec filtre).
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, régulation par thermostat.
- Résistances relevables à 90°C.
- Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur.

NL Elektrische grill HIGH POWER

- Vervaardigd uit roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm).
- Afneembare roestvrijstalen rand.
- U-vormig kookrooster van 2 mm dik roestvrij staal.
- Verwijderbare roosters en deflectoren voor eenvoudig onderhoud.
- Onderste roestvrijstalen waterbak (dubbele functie): 1e om kookvocht op te vangen, 2e om stoom af te geven.
- Een waterkraan voor het vullen van de kuip is aan de bovenkant bevestigd.
- Waterafvoer via de overloop van de kuip (met filter).
- Elektrische verwarming via roestvrijstalen gepantserde verwarmingselementen, thermostatisch geregeld.
- Verwarmingselementen kunnen tot 90°C worden verhoogd.
- Apparaten worden gebouwd in overeenstemming met de geldende (CE) normen.

HIGH POWER



E22/GPLP1-HP

FR Grill électrique HP 400mm - TOP

- Surface de cuisson 345x600 mm (1 grille), 20,70 dm2.
- Capacité cuve: 6,7 Lit.

NL Elektrische grill HP 400mm - TOP

- Kookoppervlak 345x600 mm (1 rooster), 20,70 dm2.
- Inhoud kuip: 6,7 liter.



4 508,^{Eur}

400x900xh250(320) mm

5.8 kW

400/3N 50-60Hz

75 kg

0.2 m3



E22/GPLP2-HP

FR Grill électrique HP 800mm - TOP

- Surface de cuisson 690x600 mm (2 grilles), 41,40 dm2.
- Capacité cuve: 13 Lit.

NL Elektrische grill HP 800mm - TOP

- Kookoppervlak 690x600 mm (2 roosters), 41,40 dm2.
- Inhoud kuip: 13 liter.



6 919,^{Eur}

800x900xh250(320) mm

11.6 kW

400/3N 50-60Hz

105 kg

0.35 m3



E22/GPLP3-HP

FR Grill électrique HP 1200mm - TOP

- Surface de cuisson 1030x600 mm (3 grilles), 61,80 dm2.
- Capacité cuve: 20 Lit.

NL Elektrische grill HP 1200mm - TOP

- Kookoppervlak 1030x600 mm (3 roosters), 61,80 dm2.
- Inhoud kuip: 20 liter.



8 615,^{Eur}

1200x900xh250(320) mm

17.4 kW

400/3N 50-60Hz

160 kg

0.51 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Cuiseurs à pâtes gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5" .
- Cuve, avec angles arrondis, en acier inox AISI 316, munie d'un trop-plein pour les amidons.
- Robinet d'eau pour le remplissage, vanne de décharge (à bille).
- Chauffage gaz par des brûleurs à flamme horizontale, placés en-dessous de la cuve. Allumage Piezzo électrique. Régulation par vanne gaz.



G22/CPA4-N

4 587,^{Eur}

(FR) Cuiseur à pâtes gaz, 1 cuve GN 1/1, sur meuble (sans paniers)

400x900xh850/920 mm

- Cuve GN 1/1 300x520xh260 mm, capacité 40 litres.

14025 kcal

62 kg

0.56 m3

(NL) Pastakoker gas, 1 kuip GN 1/1, op meubel (zonder korven)

- Kuip GN 1/1 300x520xh260 mm, capaciteit 40 liter.



G22/CPA8-N

7 618,^{Eur}

(FR) Cuiseur à pâtes gaz, 2 cuves GN 1/1, sur meuble (sans paniers)

800x900xh850/920 mm

- 2 cuves GN 1/1 300x520xh260 mm, capacité 40 litres.

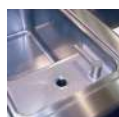
28050 kcal

115 kg

1.03 m3

(NL) Pastakoker gas, 2 kuipen GN 1/1, op meubel (zonder korven)

- 2 kuipen GN 1/1 300x520xh260 mm, capaciteit 40 liter.



AVANTAGES

"Power control", garantissant puissance (16,5 kW) et rapidité, tout en économisant de l'énergie. Cuve emboutie, éléments de chauffe hors cuve. Pas de raccordement électrique !

VOORDELEN

"Power Control"-energieregeling, die vermogen (16,5 kW) en snelheid garandeert en tegelijk energie bespaart. Diepgetrokken kuip met afgeronde hoeken, verwarmingselementen buiten de kuip. Geen elektrische aansluiting!

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Cuisseurs à pâtes électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), pieds réglables en inox (150/200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve avec angles arrondis en acier inox AISI 316, munie d'un trop-plein pour les amidons. Robinet d'eau pour le remplissage, vanne de décharge (à bille).
- Chauffage électrique de type infrarouge placé à l'extérieur de la cuve, régulateur d'énergie.



E22/CPA4-N

(FR) Cuisseur à pâtes électrique, 1 cuve GN 1/1, sur meuble (sans paniers)

- Cuve GN 1/1 300x520xh260 mm, capacité 40 litres.

(NL) Elektrische pastakoker, 1 kuip GN 1/1, op meubel (zonder korven)

- Kuip GN 1/1 300x520xh260 mm, capaciteit 40 liter.



4 484,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

10 kW

400/3N 50-60Hz

62 kg

0.56 m3



E22/CPA8-N

(FR) Cuisseur à pâtes électrique, 2 cuves GN 1/1, sur meuble (sans paniers)

- 2 cuves GN 1/1 300x520xh260 mm, capacité 40 litres.

(NL) Elektrische pastakoker, 2 kuipen GN 1/1, op meubel (zonder korven)

- 2 kuipen GN 1/1 300x520xh260 mm, capaciteit 40 liter.



7 499,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

20 kW

400/3N 50-60Hz

115 kg

1.03 m3

MAXIMA 2200

Cuisson • Koken

Modular Cooking 900+

Relevage automatique des paniers

- Top supérieur embouti (20/10 mm).
- 3 bras de relevage en acier inox.
- Positionnement droite ou gauche, voire un de chaque côté (version 6 paniers).
- 9 programmes au choix "mémorisables" ou manuels.
- Degré de protection à l'eau IPX5.
- Réalisation en acier inox AISI 304, 2 pieds inox réglables (150-200 mm).

Automatische opheffing van de manden

- Diepgetrokken boventop "Top" (20/10 mm).
- 3 roestvrijstalen hefarmen.
- Kan rechts of links worden geplaatst, of één aan elke kant (versie met 6 manden).
- Keuze uit 9 "memoriseerbare" of handmatige programma's.
- Waterdichtheid IPX5.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, 2 verstelbare roestvrijstalen poten (150/200 mm).

MAXIMA 2200



E22/RP9-N

- Module relevage automatique de paniers (triple)
- Module automatische opheffing van de manden (drievoud)



4 494,^{Eur}

200x900xh850/920 mm

0.2 kW

230/1N 50-60Hz

40 kg

0.2 m3

AVANTAGES

Vous souhaitez diversifier votre menu avec des succulentes pâtes. Pouvoir les servir rapidement et toujours parfaitement « al dente », voici pour vous le module de relevage automatique Diamond, grâce à ses 9 programmes au choix, vous pourrez servir des pâtes de toutes variétés et en « simultané ». Plus besoin de personnel en plus, votre équipe reste la même. PASTA CONCEPT une productivité très élevée et de surcroit une rentabilité très rapide.

VOORDELEN

Uitbreid het menu met heerlijke pasta. Om ze snel en altijd "al dente" te kunnen serveren, dan is de Diamond automatische pasta hefmodule iets voor u. Met een keuze uit 9 programma's kunt u pasta van alle variëteiten "tegelijk" serveren. U hebt geen extra personeel nodig, uw team blijft hetzelfde. PASTA CONCEPT heeft een hoge productiviteit en snelle rentabiliteit.



A22/ST-3X13

- Set 3 paniers 40 Lt (3x GN 1/3) pour cuiseur à pâtes
- Set 3 korven 40 Lt (3x GN 1/3) voor pastakoker

419,^{Eur}

275x150xh210 mm

0.03 m3

6 kg



A22/SM-16-2

- Structure pour 2 paniers A22/ST-2X16 - module E22/RP9-N
- Structuur 2 manden A22/ST-2X16 - module E22/RP9-N

256,^{Eur}

0.01 m3

4 kg



A22/ST-2X16

- Set 2 paniers cuiseur 40 Lt (2x GN 1/6)
- Set 2 korven koker 40 Lt (2x GN 1/6)

381,^{Eur}

130x130xh215 mm

0.03 m3

6 kg

(FR) Sauteuses-cuiseurs multifonctions

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), pieds réglables en inox (150-200 mm), étanchéité à l'eau IPX5.
- Cuve en acier inox AISI 316 "COMPOUND", à haute conductibilité thermique.
- Bouchon et rallonge pour décharge, livrés de série.
- Chauffage électrique: résistances blindées en acier inox, positionnées en dessous de la cuve, régulation de 120°C à 300°C.
- Chauffage gaz: brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation 100°C à 250°C, allumage piézo-électrique.
- Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.



(NL) Braad-kookpannen multifunctioneel

- Diepgetrokken bovenkant (20/10mm). Vervaardigd in R.V.S. AISI 304, verstelbare roestvrijstalen poten (150/200 mm). Waterdichtheid IPX5.
- Kuip van roestvrij staal AISI 316 "COMPOUND", met hoge thermische geleidbaarheid.
- Afsluitdop en verlengstuk voor afvoer, standaard meegeleverd.
- Elektrische verwarming : gepantserde verwarmingselementen van roestvrij staal, geplaatst onder de kuip, temperatuurregeling van 120°C tot 300°C.
- Gasverwarming: door R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam, regeling van 100°C tot 250°C, piézo-elektrische ontsteking.
- Veiligheidsvoorziening in geval van oververhitting.

E22/SCEA8-N

(FR) Sauteuse-cuiseur électrique multifonctions, cuve "Compound" 22 litres

- Cuve 630x510xh110 mm, surface de 32,1 dm2.

(NL) Elektrische braad-kookpan multifunctioneel, kuip "Compound" 22 liter

- Kuip 630x510xh110 mm, oppervlakte 32,1 dm2.



7 375, Eur

800x900xh850/920 mm

10 kW

400/3N 50-60Hz

115 kg

1.03 m3

G22/SCGA8-N

(FR) Sauteuse-cuiseur gaz multifonctions, cuve "Compound " 22 litres

- Cuve 630x510xh110 mm, surface de 32,1 dm2.

(NL) Gas braad-kookpan multifunctioneel, kuip "Compound" 22 liters

- Kuip 630x510xh110 mm, oppervlakte 32,1 dm2.



7 375, Eur

800x900xh850/920 mm

12040 kcal

115 kg

1.03 m3

MAXIMA 2200

Cuisson • Koken

MAXIMA 2200

(FR) Bac de salage

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve emboutie en acier inox AISI 316 avec angles arrondis et double fond perforé.
- Capacité GN 1/1 h150 mm.
- Chauffage électrique voûte avec résistance en céramique placée au dessus de l'appareil. Interrupteur ON/OFF.



(NL) Fritensilo

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, diepgetrokken bovenblad (20/10 mm), nivelleervijzels, waterdichtheid IPX5.
- Diepgetrokken kuip in AISI 316 roestvrij staal met afgeronde hoeken en dubbele geperforeerde bodem.
- Capaciteit GN 1/1 h150 mm.
- Elektrische verwarming, met keramisch verwarmingselement boven het apparaat. Aan/uit-schakelaar.

E22/SF4T-N

(FR) Bac de salage électrique -TOP-

- Dimensions cuve 306x510xh175 mm.

(NL) Elektrische fritensilo -TOP-

- afmetingen van de kuip 306x510xh175 mm.



2 135,^{Eur}

400x900xh250/320 mm

1 kW

230/1N 50-60Hz

28 kg

0.28 m3

(FR) Sauteuses basculantes gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), pieds réglables en inox (150-200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couvercle supérieur de la cuve "embouti", charnières avec "ressort à torsion", fermeture et ouverture graduelles.
- Cuve en acier à haute conductibilité "Duomat".
- Basculement par volant manuel ou "automatique" dispositif motorisé.
- Chauffage gaz par brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulateur d'énergie 120°C à 300°C.
- Dispositif de sécurité pour l'interruption du fonctionnement pendant la remontée de la cuve de série.



G22/BM8C-N

(FR) Sauteuse gaz basculante, cuve en "Duomat" 80 litres, sur meuble

- Cuve 730x615xh200 mm, surface de 45 dm², basculement manuel.

(NL) Kantelbare gasbraadpan, "Duomat" kuip 80 liter, op meubel

- Kuip 730x615xh200 mm, oppervlakte 45 dm², handmatig kantel mechanisme.


9 831,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

0.25 kW

18060 kcal

230/1N 50-60Hz

150 kg

1.03 m3



G22/BA8C-N

(FR) Sauteuse gaz basculante autom., cuve en "Duomat" 80 L., sur meuble

- Cuve 730x615xh200 mm, surface de 45 dm², basculement motorisé.

(NL) Autom. kantelbare gasbraadpan, "Duomat" kuip 80 L., op meubel

- Kuip 730x615xh200 mm, oppervlakte 45 dm², gemotoriseerd kantel systeem.


11 517,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

0.25 kW

18060 kcal

230/1N 50-60Hz

150 kg

1.03 m3

MOTORISED


G22/BM12C-N

(FR) Sauteuse gaz basculante, cuve en "Duomat" 100 litres, sur meuble

- Cuve 930x640xh200 mm, surface de 59,5 dm², basculement manuel.

(NL) Kantelbare gasbraadpan, "Duomat" kuip 100 liter, op meubel

- Kuip 930x640xh200 mm, oppervlakte 59,5 dm², handmatig kantel mechanisme.


11 126,^{Eur}

1000x900xh850/920 mm

0.25 kW

23220 kcal

230/1N 50-60Hz

180 kg

1.38 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

MAXIMA 2200



MOTORISED



G22/BA12C-N

- (FR) Sauteuse gaz basculante autom., cuve en "Duomat" 100 litres, sur meuble**
- Cuve 930x640xh200 mm, surface de 59,5 dm², basculement motorisé.

- (NL) Autom. kantelbare gasbraadpan, "Duomat" kuip 100 liter, op meubel**
- Kuip 930x640xh200 mm, oppervlakte 59,5 dm², gemotoriseerd kantel systeem.



12 666,^{Eur}

1000x900xh850/920 mm

0.25 kW

23220 kcal

230/1N 50-60Hz

180 kg

1.38 m³

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Sauteuses électriques basculantes

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), pieds réglables en inox (150-200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couvercle supérieur de la cuve "embouti", charnières avec "ressort à torsion", fermeture et ouverture graduelles.
- Cuve en acier à haute conductibilité thermique "Duomat".
- Basculement par volant manuel ou "automatique" dispositif motorisé.
- Chauffage électrique de type infrarouge positionné en dessous de la cuve, mise à température rapide, régulation de 120°C à 300°C.
- Dispositif de sécurité pour l'interruption du fonctionnement pendant la remontée de la cuve de série.



E22/BM8C-N

- (FR) Sauteuse électrique basculante, cuve en "Duomat" 80 L., sur meuble**
- Cuve 730x615xh200 mm, surface de 45 dm2, basculement manuel.

- (NL) Elektrische kantelbare braadpan, "Duomat" kuip 80 liter, op meubel**
- Kuip 730x615xh200 mm, oppervlakte 45 dm2, handmatig kantel mechanisme.



9 573,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

13 kW

400/3N 50-60Hz

150 kg

1.03 m3



E22/BA8C-N

- (FR) Sauteuse électrique basculante autom., cuve en "Duomat" 80 L., sur meuble**
- Cuve 730x615xh200 mm, surface de 45 dm2, basculement motorisé.

- (NL) Autom. elektrische kantelbare braadpan, "Duomat" kuip 80 L., op meubel**
- Kuip 730x615xh200 mm, oppervlakte 45 dm2, gemotoriseerd kantel systeem.



11 311,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

13 kW

400/3N 50-60Hz

150 kg

1.03 m3

MOTORISED



E22/BM12C-N

- (FR) Sauteuse électrique basculante, cuve en "Duomat" 100 L., sur meuble**
- Cuve 930x640xh200 mm, surface de 59,5 dm2, basculement manuel.

- (NL) Elektrische kantelbare braadpan, "Duomat" kuip 100 liter, op meubel**
- Kuip 930x640xh200 mm, oppervlakte 59,5 dm2, handmatig kantel mechanisme.



10 990,^{Eur}

1000x900xh850/920 mm

17 kW

400/3N 50-60Hz

180 kg

1.38 m3

230/3 50-60Hz (On request)

MAXIMA 2200



MOTORISED



E22/BA12C-N

(FR) Sauteuse électrique basculante autom., cuve en "Duomat" 100 L., sur meuble

- Cuve 930x640xh200 mm, surface de 59,5 dm², basculement motorisé.

(NL) Autom. elektrische kantelbare braadpan, "Duomat" kuip 100 L., op meubel

- Kuip 930x640xh200 mm, oppervlakte 59,5 dm², gemotoriseerd kantel systeem.



12 650,^{Eur}

1000x900xh850/920 mm

17 kW

400/3N 50-60Hz

180 kg

1.38 m³

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Marmites électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), pieds réglables en inox (150-200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 316.
- Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couvercle "embouti" réalisé en acier inox AISI 316 à double parois "bords renforcés".
- 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.
- Contrôle de la pression de la double enveloppe par une soupape à 0,5 bar, avec manomètre.
- Chauffage électrique par résistances à immersion dans la double enveloppe, muni d'un régulateur d'énergie, thermostat de sécurité.

(NL) Elektrische kookketels

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (12/10 mm), verstelbare poten in R.V.S. (150/200 mm), waterdichtheid IPX5.
- Diepgetrokken kuip van roestvrij staal AISI 316.
- Waterkraan voor het vullen van de kuip.
- Diepgetrokken deksel, gemaakt van dubbelwandig AISI 316 roestvrij staal met "versterkte rand".
- Indirecte verwarming, dubbelwandige kuip, watervulling via een kraan. Tweede kraan die dienst doet als overloop om te controleren of het vullen voltooid is.
- De druk van de dubbele mantel wordt geregeld door een 0,5 BAR ventiel met manometer.
- Elektrische verwarming door ondergedompelde weerstanden, voorzien in een energieregelaar en veiligheidsthermostaat

INDIRECT
WARMING



E22/M100i8-N

- (FR) Marmite électrique 100 litres, chauffage indirect, sur meuble**
- Diamètre cuve 600, profondeur 400 mm. Robinet de vidange de 2".

- (NL) Elektrische kookketel 100 liter, indirecte verwarming, op meubel**
- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 400 mm. Afvoerkraan van 2".



8 989, Eur

800x900xh850/920 mm

21.5 kW

400/3N 50-60Hz

135 kg

1.2 m3



E22/M150i8-N

- (FR) Marmite électrique 150 litres, chauffage indirect, sur meuble**
- Diamètre cuve 600, profondeur 530 mm. Robinet de vidange de 2".

- (NL) Elektrische kookketel 150 liter, indirecte verwarming, op meubel**
- Kuip diameter 600 mm, diepte 530 mm. 2" aftapkraan.



9 688, Eur

800x900xh850/920 mm

21.5 kW

400/3N 50-60Hz

145 kg

1.2 m3

MAXIMA 2200

Cuisson • Koken

FR Marmites gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), pieds réglables en inox (150-200 mm), étanchéité à l'eau "IPX5".
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 316.
- Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Couvercle "embouti" réalisé en acier inox AISI 316 à double parois "bords renforcés".
- 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. Contrôle de la pression de la double enveloppe par une soupape à 0.5 bar, avec manomètre.
- Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne.



NL Gas kookketels

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, diepgetrokken bovenblad (12/10 mm), verstelbare poten in R.V.S. (150-200 mm), waterdichtheid IPX5.
- Diepgetrokken kuip van roestvrij staal AISI 316.
- Waterkraan voor het vullen van de kuip.
- Diepgetrokken deksel gemaakt van dubbelwandig AISI 316 roestvrij staal met "versterkte rand".
- Indirecte verwarming, dubbelwandige kuip, water vullen via een kraan, met een tweede kraan die fungeert als overloop om het vullen te controleren. Drukregeling van de dubbele wand door een veiligheidsklep van 0,5 bar met manometer.
- Gasverwarming met roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam, geregeld door een klep.

G22/M1008-N

7 697,^{Eur}

FR Marmite gaz 100 litres, chauffage direct, sur meuble

- Diamètre cuve 600, profondeur 400 mm. Robinet de vidange de 2".

800x900xh850/920 mm

0.25 kW

18060 kcal

230/1N 50-60Hz

NL Gas kookketel 100 liter, directe verwarming, op meubel

- Diameter van de kuip 600, diepte 400 mm. Afvoerkraan van 2".

135 kg

1.2 m3



G22/M1508-N

7 979,^{Eur}

FR Marmite gaz 150 litres, chauffage direct, sur meuble

- Diamètre cuve 600, profondeur 530 mm. Robinet de vidange de 2".

800x900xh850/920 mm

0.25 kW

20640 kcal

230/1N 50-60Hz

NL Gas kookketel 150 liter, directe verwarming, op meubel

- Kuip diameter 600, diepte 530 mm. 2" afvoerkraan.

135 kg

1.2 m3



G22/M150I8-N

10 812,^{Eur}

FR Marmite gaz 150 litres, chauffage indirect, sur meuble

- Diamètre cuve 600, profondeur 530 mm. Robinet de vidange de 2".

800x900xh850/920 mm

0.25 kW

23220 kcal

230/1N 50-60Hz

NL Gas kookketel 150 liter, indirecte verwarming, op meubel

- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 530 mm. Afvoerkraan van 2 inch.

135 kg

1.2 m3



INDIRECT WARMING

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)



N22/PT2T-N

664,^{Eur}

- (FR) Élément neutre de travail -TOP-**
• Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304, vérins réglables.

200x900xh250/320 mm

- (NL) Neutraal werkelement -TOP-**
• Gemaakt van 18/10 AISI 304 roestvrij staal, verstelbare
vijzels.

10 kg

0.08 m3



N22/PT4T-N

723,^{Eur}

- (FR) Élément neutre de travail -TOP-**
• Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304, vérins réglables.

400x900xh250/320 mm

- (NL) Neutraal werkelement -TOP-**
• Gemaakt van 18/10 AISI 304 roestvrij staal, verstelbare
vijzels.

20 kg

0.15 m3



N22/PT8T-N

1 011,^{Eur}

- (FR) Élément neutre de travail -TOP-**
• Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304, vérins réglables.

800x900xh250/320 mm

- (NL) Neutraal werkelement -TOP-**
• Gemaakt van 18/10 AISI 304 roestvrij staal, verstelbare
vijzels.

44 kg

0.28 m3



MAXIMA 2200



N22/BA4-N

523,^{Eur}

(FR) Armoire de support ouverte 400 mm

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds en inox réglables.

400x773xh600 mm

(NL) Open onderkast 400 mm

- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.

20 kg

0.3 m3



N22/BA8-N

677,^{Eur}

(FR) Armoire de support ouverte 800 mm

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds en inox réglables.

800x773xh600 mm

(NL) Open onderkast 800 mm

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten.

29 kg

0.5 m3



N22/BA12-N

780,^{Eur}

(FR) Armoire de support ouverte 1200 mm

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds en inox réglables.

1200x773xh600 mm

(NL) Open onderkast 1200 mm

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten.

45 kg

0.8 m3




N22/BR2T12-R2
7 630,^{Eur}
(FR) Soubassement réfrigéré à 2 tiroirs

- 2 tiroirs sur glissières télescopiques.
- Bac de récupération d'eau de condensation en dessous de l'appareil.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Pieds inox réglables.

1200x900xh600 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

138 kg

1.13 m3

(NL) Gekoelde onderstel met 2 laden

- 2 laden op telescopische geleiders.
- Condensopvangbak onder het meubel.
- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Regelbare poten in R.V.S.


BI-TEMPERATURE
N22/SDT12-R2
9 506,^{Eur}
(FR) Soubassement réfrigéré ou congélation à 2 tiroirs

- 2 tiroirs sur glissières télescopiques.
- Bac de récupération d'eau de condensation en dessous de l'appareil.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Pieds inox réglables.

1200x900xh630 mm

0.55 kW

230/1N 50-60Hz

161 kg

1.38 m3

(NL) Gekoeld of vries onderstel met 2 laden

- 2 laden op telescopische geleiders.
- Condensopvangbak onder het meubel.
- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Regelbare poten in R.V.S.



Modular Cooking 900+

A22/PAS-N

213, Eur


393x60xh680 mm

- (FR) Porte 400 mm gauche ou droite
- (NL) Linkse of rechtse deur van 400 mm

A22/PCF1

147, Eur


350x350xh60 mm

- (FR) Plaque lisse coupe feu (1 feu)
- (NL) Vlakke sudderplaat (1 brander)

A22/PR1

228, Eur


350x400xh60 mm

- (FR) Plaque rainurée (1 feu)
- (NL) Geribde plaat (1 brander)

A22/GG2/1

41, Eur


530x650 mm

- (FR) Grille chromée pour four GN 2/1
- (NL) Verchroomde ovenrooster GN 2/1

A22/2TBN-N

1 169, Eur


400x690xh470 mm

- (FR) 2 tiroirs pour armoire 400 mm
- (NL) 2 laden voor kast 400 mm

A22/GD1/1

578, Eur


Guides pour armoire 400 mm

- (FR) Guides pour armoire 400 mm
- (NL) Geleiders voor kast 400 mm

A22/MC11

91, Eur


500x50xh30 mm

- (FR) Support central x portes, tiroirs,... (mod. 800 & 1200)
- (NL) Centrale houder voor deuren, laden,... (mod. 800 & 1200)

A22/ACW-9

84, Eur


Extension pour colonne d'eau 900 (monobloc)

- (FR) Extension pour colonne d'eau 900 (monobloc)
- (NL) Uitbreiding voor watertoren 900 (monobloc)

A22/PF1/2-15

119, Eur


105x325xh125 mm

- (FR) Panier pour friteuses (2x1/2) 15 litres
- (NL) Korf voor friteusen (2x1/2) 15 liter

A22/PF-15

56, Eur


225x325xh125 mm

- (FR) Panier pour friteuses 15 litres
- (NL) Korf voor friteuses 15 liter

A22/DD15

113, Eur


228x6xh668 mm

- (FR) Déboucheur de décharge pour friteuses 15 litres
- (NL) Afvoer staaf voor friteuse 15 liter

A22/PF1/2-23

178, Eur


140x330xh150 mm

- (FR) Panier pour friteuses (2x1/2) 23 litres
- (NL) Korf voor friteusen (2x1/2) 23 liter

A22/PF-23

219, Eur


285x352xh148 mm

- (FR) Panier pour friteuses 23 litres
- (NL) Korf voor friteusen 23 liter

A22/DD23

113, Eur


125x6xh781 mm

- (FR) Déboucheur de décharge pour friteuses 23 litres
- (NL) Afvoertopstopper voor friteuse 23 liter

A22/BRHFN

447, Eur


230x400xh50 mm

- (FR) Filtre huile en acier inox pour friteuses 23 Lt
- (NL) Roestvrij stalen oliefilter voor friteuses 23 Lt

A22/1XGN11

281, Eur


275x480xh210 mm

- (FR) Panier pour cuiseur à pâtes 40 Lt (GN 1/1)
- (NL) Korf voor pastakoker 40 Lt (GN 1/1)

A22/ST-2X12

356, Eur


275x230xh210 mm

- (FR) Set 2 paniers 40 Lt (2x GN 1/2) pour cuiseur à pâtes
- (NL) Set 2 korven 40 Lt (2x GN 1/2) voor pastakoker

A22/ST-2X16

381, Eur


130x130xh215 mm

- (FR) Set 2 paniers cuiseur 40 Lt (2x GN 1/6)
- (NL) Set 2 korven koker 40 Lt (2x GN 1/6)

A22/SS16
63,^{Eur}

290x505xh80 mm



- (FR) Structure de fond 40 litres (pour A22/ST-2X16)
- (NL) Bodemstructuur 40Lt (voor A22/ST-2X16)

A22/SM-16-2
256,^{Eur}


- (FR) Structure pour 2 paniers A22/ST-2X16 - module E22/RP9-N
- (NL) Structuur 2 manden A22/ST-2X16 - module E22/RP9-N

A22/ST-3X13
419,^{Eur}

275x150xh210 mm



- (FR) Set 3 paniers 40 Lt (3x GN 1/3) pour cuiseur à pâtes
- (NL) Set 3 korven 40 Lt (3x GN 1/3) voor pastakoker

A22/ST-3XD17
281,^{Eur}

170x170xh180 mm



- (FR) Set 3 paniers 40 Lt (3x Ø 170 mm) pour cuiseur à pâtes
- (NL) Set 3 korven 40 Lt (3x Ø 170 mm) voor pastakoker

A22/ST-6XD13
481,^{Eur}

135x135xh115 mm



- (FR) Set 6 paniers 40 Lt (6x Ø 135 mm) pour cuiseur à pâtes
- (NL) Set 6 korven 40 Lt (6x Ø 135 mm) voor pastakoker

A22/SPC
366,^{Eur}

330x535xh10 mm



- (FR) Structure anti renversement 6 paniers Ø 135 mm
- (NL) Anti kantelstructuur 6 korven Ø 135 mm
- FOR : A22/ST-6XD13 (In alternative A22/SFPR)

A22/SFPR
56,^{Eur}

290x500xh115 mm



- (FR) Structure de fond (paniers ronds) 40 litres
- (NL) Bodemrooster (ronde korven) 40 liter
- COMPULSORY FOR : A22/ST-3XD17 & A22/ST-6XD13

A22/TDH
247,^{Eur}

30x400xh30 mm



- (FR) Raccord pour vidanger l'huile vers l'extérieur (23 litres)
- (NL) Uitwendige aansluiting afvoer friteseisen (23 liter)

A22/TDH-P
78,^{Eur}

30x400xh30 mm



- (FR) Raccord pour vidanger l'huile vers l'extérieur (15 litres)
- (NL) Uitwendige aansluiting afvoer friteseisen (15 liter)

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

A17/KCHE
585,^{Eur}


- (FR) Kit chauffant pour armoire
- (NL) Verwarmingsskit voor kast

A17/CLWT
675,^{Eur}


- (FR) Colonne pour eau (module à TOP)
- (NL) Waterkolom (module TOP)

A22/KR-L12
585,^{Eur}

1200 mm



- (FR) Longerons de support pour roues, module 1200 mm
- (NL) Draagbalken voor wielen, module 1200 mm

A22/KR-L16
738,^{Eur}

1600 mm



- (FR) Longerons de support pour roues, module 1600 mm
- (NL) Draagbalken voor wielen, module 1600 mm

A22/KR-L20
891,^{Eur}

2000 mm



- (FR) Longerons de support pour roues, module 2000 mm
- (NL) Draagbalken voor wielen, module 2000 mm

A22/KR-L4
384,^{Eur}

400 mm



- (FR) Longerons de support pour roues, module 400 mm
- (NL) Draagbalken voor wielen, module 400 mm

A22/KR-L8
485,^{Eur}

800 mm



- (FR) Longerons de support pour roues, module 800 mm
- (NL) Draagbalken voor wielen, module 800 mm

Modular Cooking 900+

A22/PFDX-GX

272,^{Eur}


900x20xh150 mm

- FR Set de 2 plinthes latérales droite et gauche
- NL 2 zijdelingse plinten rechts en links

A22/PF2

141,^{Eur}


200x20xh150 mm

- FR Plinthe frontale inox 200 mm
- NL R.V.S. plint voorzijde 200 mm

A22/PF4

166,^{Eur}


400x20xh150 mm

- FR Plinthe frontale inox 400 mm
- NL R.V.S. plint voorzijde 400 mm

A22/PF8

184,^{Eur}


800x20xh150 mm

- FR Plinthe frontale inox 800 mm
- NL R.V.S. plint voorzijde 800 mm

A22/PF12

216,^{Eur}


1200x20xh150 mm

- FR Plinthe frontale inox 1200 mm
- NL R.V.S. plint voorzijde 1200 mm

A22/PF16

253,^{Eur}


1600x20xh150 mm

- FR Plinthe frontale inox 1600 mm
- NL R.V.S. plint voorzijde 1600 mm

A22/KA2

34,^{Eur}


- FR Kit anti-renversement (fixation au sol de 2 pieds)
- NL Kit anti-omkering (bevestiging aan de grond met 2 poten)

A22/KR2F-N

403,^{Eur}


100 mm

- FR Kit de 4 roues (2 avec freins)
- NL Set van 4 wielen (2 met rem)

(FR) Plaques à induction professionnelles à encastrer -DROP IN-

- Plaque en vitrocéramique noire, haute température, 100% étanche.
- Châssis "encastrable" en acier inox AISI 304 (30/10ème).
- Commandes par clavier en verre à touches tactiles (détecte la présence du doigt), avec affichage digital, composé de: interrupteur On/Off, sélecteur de puissance 12 positions, 3 touches puissance présélectionnées (6/10/12), minuterie de 0-99 minutes avec affichage visuel et signal acoustique.
- Filtre lavable, livré de série.

(NL) Professionele ingebouwd inductieplaten - DROP IN -

- Zwarte, hoge temperatuur, 100% waterdichte glaskeramische kookplaat.
- Ingebouwd chassis in AISI 304 (30/10e) roestvrij staal.
- Bediening via glazen toetsenbord met tactiele toetsen (detecteert de aanwezigheid van een vinger), met digitaal display, bestaande uit: aan/uit-schakelaar, keuzeschakelaar voor 12 standen, 3 vooraf ingestelde vermogenstoetsen (6/10/12), timer van 0-99 minuten met visueel display en geluidssignaal.
- Wasbaar filter standaard meegeleverd.

SHOW COOKING

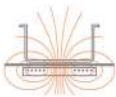
Cuisson • Koken



IND-361B/M

(FR) Plaque à induction "encastrable", 3,6 kW, touches tactiles

- Plaque de 4 mm, surface utile 342x425 mm.
- Inducteur double de 180 et 280 mm (avec sélection automatique).
- Fonction "Booster" totale puissance (3600 W) répartie sur le double inducteur.



(NL) Inductieplaat "inbouwbaar" 3,6 kW, tactiele toetsen

- Plaat van 4 mm, bruikbaar oppervlakte 342x425 mm.
- Dubbele inductoren van 180 en 280 mm (met automatische selectie).
- "Booster" functie, totaal vermogen (3600 W) verdeeld over de dubbele inductorenstroom.



2 711,^{Eur}

440x580xh70 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

12 kg

0.05 m3

AVANTAGES

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.90 % de l'énergie utilisée, restituée en puissance réelle.

VOORDELEN

50% minder energieverbruik.25% sneller dan gas (0 tot 100°C in 10 seconden).Geen warmteafgifte, geen risico op brandwonden.90% van de gebruikte energie komt terug op vol vermogen.

RONDO

FR Marmites rondes électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Habillage : réalisation en acier inox AISI 304 (10/10 mm d'épaisseur). Plan de travail : réalisation en acier inox AISI 304 (15/10 mm d'épaisseur).
- Cuve "emboutie", fond réalisé en acier inox AISI 316 poli (20/10 mm d'épaisseur) paroi réalisée en acier inox 304 (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. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve, robinet de vidange de 2".
- Couvercle "embouti", charnières permettant une fermeture et une ouverture graduelles.
- Chauffage indirect, cuve à double enveloppe, remplissage d'eau, contrôle de la pression de la double enveloppe par une soupape à 0,45 bar, avec manomètre, et soupape de dépression.
- Chauffage électrique par résistances à immersion dans la double enveloppe, régulation par un commutateur.
- Pressostat de sécurité, ainsi qu'un thermostat de sécurité.
- Température de travail jusqu'à 100°C.

NL Elektrische ronde kookketels

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten. Bekleding: vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal (10/10 mm dik). Werkblad: vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal (15/10 mm dik).
- Diepgetrokken kuip, bodem van gepolijst roestvrij staal AISI 316 (20/10 mm dik), wand van roestvrij staal 304 (20/10 mm dik), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, voorzien van een afneembare zeef om de afvoerkraan te beschermen. Waterkraan voor het vullen van de kuip, 2" afvoerkraan.
- Diepgetrokken deksel, scharnieren voor geleidelijk openen en sluiten.
- Indirecte verwarming, dubbelwandige kuip, watervulling, dubbelwandige drukregeling door middel van een 0,45 bar ventiel, met manometer en vacuüm ventiel.
- Elektrische verwarming door middel van dompelweerstand in het dubbele omhulsel, geregeld door een schakelaar.
- Veiligheidsdrukschakelaar, veiligheidsthermostaat.
- Werktemperatuur tot 100°C.



EMM/100I

FR Marmite ronde électrique 100 litres, chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 420 mm.

NL Elektrische ronde kookketel 100 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 420 mm.



10 267,^{Eur}

850x850xh900 mm

12 kW

400/3N 50-60Hz

155 kg

1.6 m3



EMM/150I

FR Marmite ronde électrique 150 litres, chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 540 mm.

NL Elektrische ronde kookketel 150 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 540 mm.



10 602,^{Eur}

850x850xh900 mm

16 kW

400/3N 50-60Hz

175 kg

1.6 m3



EMM/200I

FR Marmite ronde électrique 200 litres, chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 760 mm, profondeur 500 mm.

NL Elektrische ronde kookketel 200 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 760 mm, diepte 500 mm.



14 889,^{Eur}

1000x1000xh900 mm

24 kW

400/3N 50-60Hz

195 kg

2.1 m3

Stoom version & 230/3 50-60Hz on request



EMM/300I

(FR) Marmite ronde électrique 300 litres, chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 960 mm, profondeur 500 mm.

(NL) Elektrische ronde kookketel 300 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 960 mm, diepte 500 mm.


16 922,^{Eur}

1200x1200xh900 mm

36 kW

400/3N 50-60Hz

265 kg

2.9 m3

RONDO


EMM/500I

(FR) Marmite ronde électrique 500 litres, chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 1060 mm, profondeur 600 mm.

(NL) Elektrische ronde kookketel 500 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 1060 mm, diepte 600 mm.


22 953,^{Eur}

1300x1300xh1000 mm

48 kW

400/3N 50-60Hz

315 kg

3.5 m3

Cuisson • Koken

Boiling & Braising Pans

RONDO

FR Marmites rondes gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. Habillage: réalisation en acier inox AISI 304 (10/10 mm d'épaisseur). Plan de travail: réalisation en acier inox AISI 304 (15/10 mm d'épaisseur).
- Cuve "emboutie", fond réalisé en acier inox AISI 316 poli (20/10 mm d'épaisseur) paroi réalisée en acier inox 304 (20/10 mm d'épaisseur), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'une crêpine amovible pour protection de la vanne de vidange. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve, robinet de vidange de 2".
- Couvercle "embouti", charnières permettant une fermeture et une ouverture graduelles.
- Chauffage indirect, cuve à double enveloppe, remplissage d'eau, contrôle de la pression de la double enveloppe par une soupape à 0,45 bar, avec manomètre, et soupape de dépression.
- Chauffage gaz par brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne.
- Thermostat de sécurité.
- Température de travail jusqu'à 100°C.



NL Ronde gaskookketels

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten. Bekleding: vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal (10/10 mm dik). Werkblad: vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal (15/10 mm dik).
- Diepgetrokken kuip, bodem van gepolijst roestvrij staal AISI 316 (20/10 mm dik), wand van roestvrij staal 304 (20/10 mm dik), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, voorzien van een afneembare zeef om de afvoer kraan te beschermen. Waterkraan voor het vullen van de kuip, 2" afvoer kraan.
- Diepgetrokken deksel, scharnieren voor geleidelijk openen en sluiten.
- Indirecte verwarming, dubbelwandige kuip, watervulling, dubbelwandige drukregeling door middel van een 0,45 bar ventiel, met manometer en vacuüm ventiel.
- Gasverwarming door roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam, regeling door middel van een klep.
- Veiligheidsthermostaat.
- Werktemperatuur tot 100°C.

GMM/100I

10 647, Eur

FR Marmite ronde gaz 100 litres, chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 420 mm.

850x850xh900 mm

20640 kcal

155 kg

1.6 m3

NL Ronde gaskookketels 100 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 420 mm.



GMM/150I

11 244, Eur

FR Marmite ronde gaz 150 litres, chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 540 mm.

850x850xh900 mm

20640 kcal

175 kg

1.6 m3

NL Ronde gaskookketels 150 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 540 mm.



GMM/200I

15 038, Eur

FR Marmite ronde gaz 200 litres, chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 760 mm, profondeur 500 mm.

1000x1000xh900 mm

30960 kcal

225 kg

2.1 m3

NL Ronde gaskookketels 200 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 760 mm, diepte 500 mm.



1000 kcal/h = 1,16 kW • Stoom version (On request)



GMM/300I

17 773,^{Eur}

- (FR) **Marmite ronde gaz 300 litres, chauffage indirect**
• Diamètre de la cuve 960 mm, profondeur 500 mm.

1200x1200xh900 mm

- (NL) **Ronde gaskookketels 300 liter, indirecte verwarming**
• Diameter van de kuip 960 mm, diepte 500 mm.

41280 kcal

320 kg

2.9 m3



RONDO



GMM/500I

24 253,^{Eur}

- (FR) **Marmite ronde gaz 500 litres, chauffage indirect**
• Diamètre de la cuve 1060 mm, profondeur 600 mm.

1300x1300xh1000 mm

- (NL) **Ronde gaskookketels 500 liter, indirecte verwarming**
• Diameter van de kuip 1060 mm, diepte 600 mm.

47300 kcal

380 kg

3.5 m3



Cuisson • Koken

RONDO

FR Marmites basculantes électriques et gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, socle en inox. Habillage : réalisation en acier inox AISI 304 (10/10 mm d'épaisseur). Plan de travail : réalisation en acier inox AISI 304 (15/10 mm d'épaisseur).
- Cuve "emboutie", fond réalisé en acier inox AISI 316 poli (20/10 mm d'épaisseur) paroi réalisée en acier inox 304 (15/10 mm d'épaisseur), résistant à la corrosion du sel et à l'usure. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Basculement de la cuve motorisé. Commande sur la face frontale.
- Couvercle "embouti", charnières permettant une fermeture et une ouverture graduelles.
- Chauffage indirect, cuve à double enveloppe, remplissage d'eau, contrôle de la pression de la double enveloppe par une soupape à 0,45 bar, avec manomètre, et soupape de dépression.
- Chauffage électrique par résistances à immersion dans la double enveloppe, régulation par un commutateur.
- Chauffage gaz par brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne.
- Pressostat de sécurité, thermostat de sécurité.
- Température de travail jusqu'à 100°C.

NL Elektrische en gas kantelbare kookketels

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, sokkel in inox. Bekleding: uitvoering in roestvrij staal AISI 304 (10/10 mm dikte). Werkblad: uitvoering in roestvrij staal AISI 304 (15/10 mm dikte).
- Diepgetrokken kuip, bodem uitgevoerd in gepolijst roestvrij staal AISI 316 (20/10 mm dikte), wanden uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 (15/10 mm dikte), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage. Waterkraan voor het vullen van de kuip.
- Gemotoriseerde kuipkanteling. Bediening aan de voorzijde.
- Diepgetrokken deksel, scharnieren voor geleidelijk openen en sluiten.
- Indirecte verwarming, dubbelwandige kuip, watervulling, dubbelwandige drukregeling door middel van een 0,45 bar ventiel, met manometer en vacuüm ventiel.
- Elektrische verwarming door middel van dompelweerstand in het dubbele omhulsel, geregeld door een schakelaar.
- Gasverwarming door roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam, regeling door middel van een klep.
- Veiligheidsdrukschakelaar, veiligheidsthermostaat.
- Werktemperatuur tot 100°C.



EMB/50I

- FR Marmite basculante électrique 50 litres, chauffage indirect
 - Diamètre de la cuve 400 mm, profondeur 465 mm.

- NL Elektrische kantelbare kookketel 50 liter, indirecte verwarming
 - Diameter van de kuip 400 mm, diepte 465 mm.



17 292, Eur

800x900xh900 mm
6.2 kW

400/3N 50-60Hz

205 kg
1.3 m3



GMB/50I

- FR Marmite basculante gaz 50 litres, chauffage indirect
 - Diamètre de la cuve 400 mm, profondeur 465 mm.

- NL Gas kantelbare kookketel 50 liter, indirecte verwarming
 - Diameter van de kuip 400 mm, diepte 465 mm.



17 575, Eur

800x900xh900 mm
0.2 kW

8600 kcal

400/3N 50Hz

205 kg
1.3 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • Stoom version & 230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Marmites basculantes électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, version sur colonnes en acier inox AISI 304 (livré avec kit de fixation au sol). Habillage: réalisation en acier inox AISI 304 (10/10 mm d'épaisseur). Plan de travail: réalisation en acier inox AISI 304 (15/10 mm d'épaisseur).
- Cuve "emboutie", fond réalisé en acier inox AISI 316 poli (20/10 mm d'épaisseur) paroi réalisée en acier inox 304 (20/10 mm d'épaisseur), résistant à la corrosion du sel et à l'usure. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Basculement de la cuve motorisé. Commande sur la face frontale.
- Couvercle "embouti", charnières permettant une fermeture et une ouverture graduelles.
- Chauffage indirect, cuve à double enveloppe, remplissage d'eau, contrôle de la pression de la double enveloppe par une soupape à 0,45 bar, avec manomètre, et soupape de dépression.
- Chauffage électrique par résistances à immersion dans la double enveloppe, régulation par un commutateur.
- Pressostat de sécurité, thermostat de sécurité.
- Température de travail jusqu'à 100°C.



(NL) Elektrische kantelbare kookketels

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, versie voor kolommontage gemaakt van roestvrij staal AISI 304 (geleverd met vloerbevestigingskit). Bekleding: vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal (10/10 mm dik). Werkblad: vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal (15/10 mm dik).
- Diepgetrokken kuip, bodem van gepolijst roestvrij staal AISI 316 (20/10 mm dik), wand van roestvrij staal 304 (20/10 mm dik), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage. Waterkraan voor het vullen van de kuip.
- Gemotoriseerde kuipkanteling. Bediening aan de voorzijde.
- Diepgetrokken deksel, scharnieren voor geleidelijk openen en sluiten.
- Indirecte verwarming, dubbelwandige kuip, watervulling, dubbelwandige drukregeling door middel van een 0,45 bar ventiel, met manometer en vacuüm ventiel.
- Elektrische verwarming door middel van dompelweerstand in het dubbele omhulsel, geregeld door een schakelaar.
- Veiligheidsdrukschakelaar, veiligheidsthermostaat.
- Werktemperatuur tot 100°C.

EMB/100I

- (FR) **Marmite basculante électrique 100 litres, chauffage indirect**
- Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 420 mm.

- (NL) **Elektrische kantelbare kookketel 100 liter, indirecte verwarming**
- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 420 mm.



20 067,^{Eur}

1600x850xh1050 mm
12.2 kW

400/3N 50-60Hz

315 kg
2.7 m3

EMB/150I

- (FR) **Marmite basculante électrique 150 litres, chauffage indirect**
- Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 540 mm.

- (NL) **Elektrische kantelbare kookketel 150 liter, indirecte verwarming**
- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 540 mm.



21 089,^{Eur}

1600x850xh1050 mm
16.2 kW

400/3N 50-60Hz

360 kg
2.7 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • Stoom version & 230/3 50-60Hz (On request)

Boiling & Braising Pans



RONDO



EMB/200I

(FR) Marmite basculante électrique 200 litres, chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 760 mm, profondeur 500 mm.

(NL) Elektrische kantelbare kookketel 200 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 760 mm, diepte 500 mm.



24 242,^{Eur}

1750x1000xh1050 mm

24.5 kW

400/3N 50-60Hz

455 kg

3.4 m3



EMB/300I

(FR) Marmite basculante électrique 300 litres, chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 960 mm, profondeur 500 mm.

(NL) Elektrische kantelbare kookketel 300 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 960 mm, diepte 500 mm.



28 248,^{Eur}

1950x1200xh1150 mm

36.5 kW

400/3N 50-60Hz

495 kg

4.9 m3



EMB/500I

(FR) Marmite basculante électrique 500 litres, chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 1060 mm, profondeur 600 mm.

(NL) Elektrische kantelbare kookketel 500 liter, indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 1060 mm, diepte 600 mm.



37 864,^{Eur}

2050x1300xh1200 mm

48.5 kW

400/3N 50-60Hz

610 kg

5.5 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW • Stoom version & 230/3 50-60Hz (On request)

FR Marmites basculantes gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, version sur colonnes en acier inox AISI 304 (livré avec kit de fixation au sol). Habillage: réalisation en acier inox AISI 304 (10/10 mm d'épaisseur). Plan de travail: réalisation en acier inox AISI 304 (15/10 mm d'épaisseur).
- Cuve "emboutie", fond réalisé en acier inox AISI 316 poli (20/10 mm d'épaisseur) paroi réalisée en acier inox 304 (20/10 mm d'épaisseur), résistant à la corrosion du sel et à l'usure. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Basculement de la cuve motorisé. Commande sur la face frontale.
- Couvercle "embouti", charnières permettant une fermeture et une ouverture graduelles.
- Chauffage indirect, cuve à double enveloppe, remplissage d'eau, contrôle de la pression de la double enveloppe par une soupape à 0,45 bar, avec manomètre, et soupape de dépression.
- Chauffage gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne.
- Pressostat de sécurité, thermostat de sécurité.
- Température de travail jusqu'à 100°C.



NL Gas kantelbare kookketels

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, versie voor kolommontage gemaakt van roestvrij staal AISI 304 (geleverd met vloerbevestigingskit). Bekleding: vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal (10/10 mm dik). Werkblad: vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal (15/10 mm dik).
- Diepgetrokken kuip, bodem van gepolijst roestvrij staal AISI 316 (20/10 mm dik), wand van roestvrij staal 304 (20/10 mm dik), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage. Waterkraan voor het vullen van de kuip.
- Gemotoriseerde kantelende kuip. Bediening aan de voorzijde.
- Diepgetrokken deksel, scharnieren voor geleidelijk openen en sluiten.
- Indirecte verwarming, dubbelwandige kuip, watervulling, dubbelwandige drukregeling door middel van een 0,45 bar ventiel, met manometer en vacuüm ventiel.
- Gasverwarming, door roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam, regeling door middel van een klep.
- Veiligheidsdrukschakelaar, veiligheidsthermostaat.
- Werktemperatuur tot 100°C.

GMB/100I

- FR Marmite basculante gaz 100 litres, chauffage indirect
- Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 420 mm.

- NL Gas kantelbare kookketel 100 liter, indirecte verwarming
- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 420 mm.



20 949, Eur

1600x850xh1050 mm

0.2 kW

20640 kcal

400/3N 50-60Hz

360 kg

2.7 m3

GMB/150I

- FR Marmite basculante gaz 150 litres, chauffage indirect
- Diamètre de la cuve 600 mm, profondeur 540 mm.

- NL Gas kantelbare kookketel 150 liter, indirecte verwarming
- Diameter van de kuip 600 mm, diepte 540 mm.



22 112, Eur

1600x850xh1050 mm

0.2 kW

20640 kcal

400/3N 50-60Hz

445 kg

2.7 m3

Boiling & Braising Pans

RONDO



GMB/200I		25 759, ^{Eur}
(FR)	Marmite basculante gaz 200 litres, chauffage indirect	1750x1000xh1050 mm
	• Diamètre de la cuve 760 mm, profondeur 500 mm.	0.5 kW
(NL)	Gas kantelbare kookketel 200 liter, indirecte verwarming	33540 kcal
	• Diameter van de kuip 760 mm, diepte 500 mm.	400/3N 50-60Hz
		485 kg
		3.4 m3



GMB/300I		27 931, ^{Eur}
(FR)	Marmite basculante gaz 300 litres, chauffage indirect	1950x1200xh1150 mm
	• Diamètre de la cuve 960 mm, profondeur 500 mm.	0.5 kW
(NL)	Gas kantelbare kookketel 300 liter, indirecte verwarming	41280 kcal
	• Diameter van de kuip 960 mm, diepte 500 mm.	400/3N 50-60Hz
		510 kg
		4.9 m3



GMB/500I		37 192, ^{Eur}
(FR)	Marmite basculante gaz 500 litres, chauffage indirect	2050x1300xh1200 mm
	• Diamètre de la cuve 1060 mm, profondeur 600 mm.	0.5 kW
(NL)	Gas kantelbare kookketel 500 liter, indirecte verwarming	47300 kcal
	• Diameter van de kuip 1060, diepte 600 mm.	400/3N 50Hz
		615 kg
		5.5 m3



1000 kcal/h = 1,16 kW • Stoom version (On request)

(FR) Marmites basculantes électriques avec mélangeur

- Réalisation en acier inox AISI 304, version sur colonnes en acier inox AISI 304 (livré avec kit de fixation au sol). Habillage: réalisation en acier inox AISI 304 (10/10 mm d'épaisseur). Plan de travail: réalisation en acier inox AISI 304 (15/10 mm d'épaisseur).
- Cuve "emboutie", fond réalisé en acier inox AISI 316 poli (25/10 mm d'épaisseur) paroi réalisée en acier inox 304 (20/10 mm d'épaisseur), résistant à la corrosion du sel et à l'usure. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve.
- Mélangeur incorporé dans la cuve pour une cuisson homogène.
- Basculement de la cuve motorisé. Commande sur la face frontale.
- Couvercle "embouti", charnières permettant une fermeture et une ouverture graduelles.
- Chauffage indirect, cuve à double enveloppe, remplissage d'eau, contrôle de la pression de la double enveloppe par une soupape à 0,45 bar, avec manomètre, et soupape de dépression.
- Chauffage électrique par résistances à immersion dans la double enveloppe, régulation par un commutateur.
- Pressostat de sécurité, thermostat de sécurité.
- Température de travail jusqu'à 100°C.



EXB/2001

(FR) Marmite basculante électrique avec mélangeur 200 L., chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 760 mm, profondeur 500 mm.

(NL) Elektrische kantelbare kookketel, met mengkraan 200 L., indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 760 mm, diepte 500 mm.



49 601, Eur

1600x1450xh1050 mm

24.5 kW

400/3N 50Hz

780 kg

3.15 m3



EXB/3001

(FR) Marmite basculante électrique avec mélangeur 300 L., chauffage indirect

- Diamètre de la cuve 960 mm, profondeur 500 mm.

(NL) Elektrische kantelbare kookketel, met mengkraan 300 L., indirecte verwarming

- Diameter van de kuip 960 mm, diepte 500 mm.



55 077, Eur

1670x1550xh1500 mm

37 kW

400/3N 50Hz

950 kg

4.9 m3

RONDO

Cuisson • Koken

Boiling & Braising Pans

AMA/51 **1 079,^{Eur}**



350x350xh365 mm

- (FR) Panier 1 secteur 50 litres
- (NL) Mand : 1 sector 50 liter

AMA/101 **2 006,^{Eur}**



520x520xh325 mm

- (FR) Panier 1 secteur 100 litres
- (NL) Mand : 1 sector 100 liter

AMA/151 **2 068,^{Eur}**



520x520xh405 mm

- (FR) Panier 1 secteur 150 litres
- (NL) Mand : 1 sector 150 liter

AMA/102 **2 081,^{Eur}**



520x520xh325 mm

- (FR) Panier 2 secteurs 100 litres
- (NL) Mand : 2 sectors 100 liter

AMA/152 **2 282,^{Eur}**



520x520xh405 mm

- (FR) Panier 2 secteurs 150 litres
- (NL) Mand : 2 sectors 150 liter

AMA/202 **2 973,^{Eur}**



680x680xh415 mm

- (FR) Panier 2 secteurs 200 litres
- (NL) Mand : 2 sectors 200 liter

AMA/302 **3 033,^{Eur}**



860x860xh440 mm

- (FR) Panier 2 secteurs 300 litres
- (NL) Mand : 2 sectors 300 liter

AMA/304 **5 167,^{Eur}**



860x860xh440 mm

- (FR) Panier 4 secteurs 300 litres
- (NL) Mand 4 sectors 300 liter

AMA/100LT **1 071,^{Eur}**



- (FR) Accessoire pour bouillir le lait 100 litres
- (NL) Toebehoren om melk te laten koken 100 liter

AMA/150LT **1 219,^{Eur}**



- (FR) Accessoire pour bouillir le lait 150 litres
- (NL) Toebehoren om melk te laten koken 150 liter

AMA/200LT **1 451,^{Eur}**



- (FR) Accessoire pour bouillir le lait 200 litres
- (NL) Toebehoren om melk te laten koken 200 liter

AMA/300LT **1 910,^{Eur}**



- (FR) Accessoire pour bouillir le lait 300 litres
- (NL) Toebehoren om melk te laten koken 300 liter

AMA/100CC **2 965,^{Eur}**



- (FR) Accessoire à couscous 100 litres
- (NL) Toebehoren voor de couscous 100 liter

AMA/150CC **3 116,^{Eur}**



- (FR) Accessoire à couscous 150 litres
- (NL) Toebehoren voor de couscous 150 liter

AMA/C90 **5 070,^{Eur}**



- 900x700xh800 mm
- (FR) Chariot basculant, 160 Lit
- (NL) Kantelbare wagen 160 Lit.



DQ-40

3 472,^{Eur}

(FR) Grille-pain à convoyeur horizontal 360 tranches/heure

- Construction en acier inox. Régulation indépendante du chauffage du dessus/dessous. Dispositif d'économiseur d'énergie.
- Hauteur ouverture : 51 mm. Isolation et ventilateur internes garantissent une "athermie" totale.
- Productivité 6 tranches/minute. Taille maximale pain: 244x44 mm.
- Bac de récolte en aluminium.

368x451xh378 mm

1.8 kW

230/1N 50-60Hz

22 kg

0.07 m3

(NL) Broodrooster met horizontale band 360 sneden/uur

- Roestvrijstalen constructie. Onafhankelijke verwarmingsregeling boven/onder. Energiebesparend apparaat.
- Openingshoogte: 51 mm. Isolatie en interne ventilator garanderen totale "athermie".
- Productiviteit: 6 sneetjes/minuut. Maximale broodformaat: 244x44 mm.
- Aluminium opvangbak.



DQ-80H

4 184,^{Eur}

(FR) Grille-pain à convoyeur horizontal 800 tranches/heure

- Construction en acier inox. Régulation indépendante du chauffage du dessus/dessous. Dispositif d'économiseur d'énergie.
- Hauteur ouverture : 76 mm. Isolation et ventilateur internes garantissent une "athermie" totale.
- Productivité 13 tranches/minute. Taille maximale pain: 244x70 mm.
- Bac de récolte en aluminium.

368x578xh422 mm

3.6 kW

230/1N 50-60Hz

24 kg

0.09 m3

(NL) Broodrooster met horizontale band 800 sneden/uur

- Roestvrijstalen constructie. Onafhankelijke verwarmingsregeling boven/onder. Energiebesparend apparaat.
- Openingshoogte: 76 mm. Isolatie en interne ventilator garanderen totale "athermie".
- Productiviteit: 13 sneetjes/minuut. Maximale broodformaat: 244x70 mm.
- Aluminium opvangbak.





DV-72

5 676,^{Eur}

(FR) Grille-pain à convoyeur vertical 720 tranches/heure

445x448xh838 mm

- Construction en acier inox. Dispositif d'économiseur d'énergie.
- Régulation de la vitesse. Appareil complètement "athermique".
- Stockage permettant de les maintenir chauds et croustillants.
- Ventilation sur la partie supérieure. Epaisseur maximale tranches : 32 mm.
- Dimensions support pain: 254x117 mm. Productivité par minute: 12 tranches.

4 kW

230/1N 50-60Hz

35 kg

0.17 m3

(NL) Broodrooster met verticale band 720 sneden/uur

- Roestvrijstalen uitvoering. Energiebesparend toestel.
- Snelheidsregeling. Volledig "athermisch" apparaat.
- Opslag om de toasten warm en droog te houden.
- Ventilatie aan de bovenzijde. Maximale dikte broodsneden: 32 mm.
- Afmetingen van de broodhouder: 254x117 mm. Productie per minuut: 12 sneden.





DSH-6

9 020,^{Eur}

(FR) Vitrine chauffante, porte vitrée, 6 niveaux

- Réalisation en aluminium extrudé et acier inoxydable, parois et capot sont en acier peint, construction très robuste.
- Grande porte en verre "athermique". Glissières amovibles, entretien aisé.
- Régulation de la température et de l'hygrométrie.
- Parois latérales isolées, "athermiques".
- Grosses roulettes multidirectionnelles pivotantes, diam. 102 mm, avec freins.

645x749xh816 mm

1.69 kW

230/1N 50-60Hz

80 kg

0.4 m3

(NL) Warmhoudvitrine, glazen deur, 6 levels

- Gemaakt van geëxtrudeerd aluminium en roestvrij staal, de wanden en het deksel zijn gemaakt van gelakt staal, zeer robuuste constructie.
- Grote "athermische" glazen deur. Verwijderbare rails voor eenvoudig onderhoud.
- Temperatuur- en vochtigheidsregeling.
- Geïsoleerde, "athermische" zijwanden.
- Grote zwenkwielen Ø 102 mm in meerdere richtingen met rem.



DLVM-1

4 135,^{Eur}

(FR) Vitrine chauffante à poser, 4 grilles rotatives

- Porte et parois vitrées "athermiques". Éclairage interne.
- 4 niveaux rotatifs. Régulation de la température et de l'hygrométrie.
- Réservoir d'eau en inox, capacité 2 litres.
- Dispositif de sécurité, pour le niveau d'eau.

492x530xh727 mm

1.47 kW

230/1N 50-60Hz

36 kg

0.23 m3

(NL) Warmhoudvitrine tafelmodel, 4 draaiende roosters

- Athermische deur en glazen wanden. Binnenverlichting.
- 4 roterende niveaus. Temperatuur- en vochtigheidsregeling.
- Roestvrijstaal waterreservoir, inhoud 2 liter.
- Waterpeilbeveiliging.



Fours à convection, avec humidificateur

- Construction intérieure en acier inox AISI 304 et extérieure en acier inox AISI 430, isolation thermique en fibre céramique.
- Pieds en inox.
- Enceinte de cuisson : entièrement soudée, coins et angles arrondis. Joint d'étanchéité fixé sur la face avant de l'enceinte de cuisson. Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte platine facilement amovible. Diffuseurs de chaleur facilement démontables. Oura (réglable) largement dimensionnée. Éclairage latéral.
- Porte double vitrage, 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.
- Cuvette récolte condensat intégrée, reliée directement à la décharge.
- Humidificateur : humidification automatique.
- Chauffage gaz: "Chauffage par brûleurs atmosphériques avec dispositif d'extinction de la flamme. Brûleur principal avec veilleuse et allumage piézoélectrique".
- Chauffage électrique : résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur.
- Panneau de commandes : accessibilité frontale, facilité et rapidité pour le SAV, étanchéité à l'eau "IPX5". Composé d'un sélecteur du degré d'humidification, thermostat de 30°C à 300°C, timer de 1 à 120 min.
- Livré sans grilles.

Convectieovens, met luchtbevochtiger

- Interne constructie van roestvrij staal AISI 304 en externe constructie van roestvrij staal AISI 430, thermische isolatie in keramische vezels.
- Roestvrijstalen poten.
- Kookkamer: volledig gelast, afgeronde hoeken en randen. Afdichtingsrubber bevestigd aan de voorzijde van de kookkamer. Diepgetrokken bodem verzamelt condensatie naar de afvoer toe. Gemakkelijk afneembare steunstructuur van het draaiplateau. Gemakkelijk te verwijderen warmteverspreiders. Groot (verstelbaar) "oura" (evacuatie schouw). Zijverlichting.
- Deur met dubbele beglazing, scharnierende binnenruit, ergonomische en athermische handgreep, automatische sluiting, afdichting (verwijderbaar). Microschakelaar om de ventilator te stoppen bij openen.
- Ingebouwde condensbak, rechtstreeks aangesloten op de afvoer.
- Bevochtiger: automatische bevochtiging.
- Gasverwarming: verwarming door atmosferische branders met vlamdoving. Hoofdbrander met waakvlam en piëzo-elektrische ontsteking.
- Elektrische verwarming: roestvrijstalen verwarmingselementen geplaatst achter de ventilatordeflectoren.
- Bedieningspaneel: toegankelijk vanaf de voorkant, snel en eenvoudig te onderhouden, "IPX4" waterdicht. Bevat keuzeschakelaar voor bevochtiging, thermostaat van 30°C tot 300°C, timer van 1 tot 120 min.
- Geleverd zonder roosters.

CROSSWISE
GN1/1 or GN 2/1 CFE61/N



- FR Four électrique à convection 6x GN 1/1, humidificateur automatique**
- Four " CROSSWISE" chargement plats GN 1/1.
 - Structures latérales à pas de 60 mm "anti basculante".
- NL Elektrische convectieoven 6x GN 1/1, automatische luchtbevochtiger**
- "CROSSWISE" oven, lading platen GN1/1.
 - Laterale structuur, tussen ruimte 60mm, "anti kantelbaar".



5 345, ^{Eur}
860x746xh633 mm
7.7 kW
400/3N 50Hz
88 kg
0.8 m3

AVANTAGES

La convection permet une cuisson homogène et plus rapide que les fours traditionnels. Fini l'attente, les fours à convection permettent la cuisson simultanée de plusieurs plats sans en mélanger les goûts. Grâce à l'humidificateur, évitez le dessèchement de vos viandes, elles conserveront ainsi toutes leurs saveurs et leurs moelleux. Humidificateur automatique (30% de saturation), avec 6 niveaux de régulation d'humidification. Sonde à coeur (Sur demande). Porte à double vitrage qui offre une meilleure visibilité et permet de réaliser des économies grâce à une meilleure isolation !

VOORDELEN

Convectieovens koken gelijkmatig en sneller dan traditionele ovens. Met convectieovens kun je verschillende gerechten tegelijk bereiden zonder de smaken te mengen. Dankzij de luchtbevochtiger droogt je vlees niet uit en behoudt het al zijn smaak en zachtheid. Automatische luchtbevochtiger (30% verzadiging), met 6 bevochtigingsniveaus. Kerntempatuursensor (op aanvraag). Deur met dubbele beglazing voor beter zicht en kostenbesparing dankzij betere isolatie!

1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)



CFG61/N

6 037,^{Eur}

(FR) Four gaz à convection, 6x GN 1/1, humidificateur automatique

- Four "CROSSWISE" chargement plats GN 1/1.
- Structures latérales à pas de 60 mm "anti basculante".

860x746xh701 mm

0.35 kW

7310 kcal

230/1N 50Hz

(NL) Gasconvectieoven, 6x GN 1/1, automatische luchtbevochtiger

- "CROSSWISE" oven, lading platen GN1/1.
- Laterale structuur, tussen ruimte 60mm, "anti kantelbaar".

98 kg

0.8 m3



CFE101/N

6 617,^{Eur}

(FR) Four électrique à convection, 10x GN 1/1, humidificateur automatique

- Four "CROSSWISE" chargement plats GN 1/1.
- Structures latérales à pas de 60 mm "anti basculante".

890x900xh970/1020 mm

17.3 kW

400/3N 50Hz

(NL) Elektrische convectieoven, 10x GN 1/1, automatische luchtbevochtiger

- "CROSSWISE" oven, lading platen GN1/1.
- Laterale structuur, tussen ruimte 60mm, "anti kantelbaar".

140 kg

1.2 m3



CFG101/N

7 424,^{Eur}

(FR) Four gaz à convection, 10x GN 1/1, humidificateur automatique

- Four "CROSSWISE" chargement plats GN 1/1.
- Structures latérales à pas de 60 mm "anti basculante".

890x900xh970/1020 mm

0.35 kW

15910 kcal

230/1N 50Hz

(NL) Gasconvectieoven, 10x GN 1/1, automatische luchtbevochtiger

- "CROSSWISE" oven, lading platen GN1/1.
- Laterale structuur, tussen ruimte 60mm, "anti kantelbaar".

156 kg

1.2 m3



CFE102/N

7 672,^{Eur}

(FR) Four électrique à convection, 10x GN 2/1, humidificateur automatique

- Four "CROSSWISE" chargement plats GN 2/1 (ou GN 1/1).
- Structures latérales à pas de 60 mm "anti basculante".

890x1215xh970/1020 mm

24.5 kW

400/3N 50Hz

(NL) Elektrische convectieoven, 10x GN 2/1, automatische luchtbevochtiger

- "CROSSWISE" oven, lading platen GN 2/1 (of GN 1/1).
- Laterale structuur, tussen ruimte 60mm, "anti kantelbaar".

175 kg

1.5 m3



Convection Ovens



CONVEX LINE EVO



CFG102/N

8 531,^{Eur}

- (FR) Four gaz à convection, 10x GN 2/1, humidificateur automatique**
- Four "CROSSWISE" chargement plats GN 2/1 (ou GN 1/1).
 - Structures latérales à pas de 60 mm "anti basculante".

890x1215xh970/1020 mm
0.5 kW
21500 kcal
230/1N 50Hz

- (NL) Gasconvectieoven, 10x GN 2/1, automatische luchtbevochtiger**
- "CROSSWISE" oven, lading platen GN 2/1 (of GN 1/1).
 - Laterale structuur, tussen ruimte 60mm, "anti kantelbaar".

182 kg
1.5 m3



CFE201/N

14 458,^{Eur}

- (FR) Four électrique à convection, 20x GN 1/1, humidificateur automatique**
- Four "CROSSWISE" chargement plats GN 1/1.
 - Structures latérales à pas de 60 mm "anti basculante".

890x900xh1700 mm
34.5 kW
400/3N 50Hz

- (NL) Elektrische convectieoven, 20x GN 1/1, automatische luchtbevochtiger**
- "CROSSWISE" oven, lading platen GN1/1.
 - Laterale structuur, tussen ruimte 60mm, "anti kantelbaar".

236 kg
1.9 m3



CFG201/N

15 239,^{Eur}

- (FR) Four gaz à convection, 20x GN1/1, humidificateur automatique**
- Four "CROSSWISE" chargement plats GN 1/1.
 - Structures latérales à pas de 60 mm "anti basculante".

890x900xh1700 mm
0.5 kW
30100 kcal
230/1N 50Hz

- (NL) Gasconvectieoven, 20x GN1/1, automatische luchtbevochtiger**
- "CROSSWISE" oven, lading platen GN1/1.
 - Laterale structuur, tussen ruimte 60mm, "anti kantelbaar".

285 kg
2.01 m3



CFE202/N

16 203,^{Eur}

- (FR) Four électrique à convection, 20x GN 2/1 - 40x GN 1/1, humidificateur automatique**
- Four "CROSSWISE" chargement plats GN 2/1 (ou GN 1/1).
 - 1 chargeur amovible à pas de 60 mm "anti basculant".

890x1215xh1700 mm
48.9 kW
400/3N 50Hz

- (NL) Elektrische convectieoven, 20x GN 2/1 - 40x GN 1/1, automatische luchtbevochtiger**
- "CROSSWISE" oven, lading platen GN 2/1 (of GN 1/1).
 - 1 overdracht trolley en 1 afneembare lader, tussenruimte 60mm, "anti kantelbaar".

271 kg
2.62 m3



1000 kcal/h = 1,16 kW • 230/3 50-60Hz (On request)



CFG202/N

17 375, ^{Eur}

- (FR) Four gaz à convection, 20x GN2/1 - 40x GN1/1, humidificateur automatique**
- Four "CROSSWISE" chargement plats GN 2/1 (ou GN 1/1).
 - 1 chargeur amovible à pas de 60 mm "anti basculant".

890x1215xh1700 mm

1 kW

43000 kcal

230/1N 50Hz

- (NL) Gasconvectieoven, 20x GN2/1 - 40x GN1/1, automatische luchtbevochtiger**
- "CROSSWISE" oven, lading platen GN 2/1 (of GN 1/1).
 - 1 overdracht trolley en 1 afneembare lader, tussenruimte 60mm, "anti kantelbaar".

324 kg

2.62 m3



CONVEX LINE EVO

Cuisson • Koken

Convection Ovens

SF61
1 044,^{Eur}


860x625xh890 mm

- (FR) Piètement en inox, fours 6x GN 1/1
- (NL) Onderstel in R.V.S., ovens 6x GN 1/1

SF101
1 151,^{Eur}


880x770xh820 mm

- (FR) Piètement en inox, fours 10x GN 1/1
- (NL) Onderstel in R.V.S., ovens 10x GN 1/1

SF102
1 345,^{Eur}


880x1085xh820 mm

- (FR) Piètement en inox, fours 10x GN 2/1
- (NL) Onderstel in R.V.S., ovens 10x GN 2/1

DO-E
257,^{Eur}


- (FR) Douchette pour four, fixation latérale (tous modèles)
- (NL) Sproeier voor oven, zijdelingse bevestiging (alle modellen)

DO-R
641,^{Eur}


241x302xh115 mm

- (FR) Douchette avec enrouleur (6x 10x GN1/1 - 10x GN2/1)
- (NL) Sproeier met oproller (6x 10x GN1/1 - 10x GN2/1)

CS102
837,^{Eur}


- (FR) Kit sonde à cœur, fours 10x GN 2/1
- (NL) Kerntemperatuursonde, oven 10x GN 2/1

GC61
417,^{Eur}


- (FR) Structure pour platines, piètement SF61
- (NL) Frame voor schalen, onderstel SF61

CS61-101
718,^{Eur}


- (FR) Kit sonde à cœur, fours 6x GN 1/1 - 10x GN 1/1
- (NL) Kerntemperatuursonde, oven 6x GN 1/1 - 10x GN 1/1

CS201-202
961,^{Eur}


- (FR) Kit sonde à cœur, fours 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1
- (NL) Kerntemperatuursonde, oven 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1

GC101
417,^{Eur}


- (FR) Structure pour platine, piètement SF101
- (NL) Frame voor schalen, onderstel SF101

GC102
516,^{Eur}


- (FR) Structure pour platine, piètement SF102
- (NL) Frame voor schalen, onderstel SF102

PG1/1-I
119,^{Eur}


- 530x325xh40 mm
- (FR) Kit 2 grilles GN 1/1 en acier inox
- (NL) Kit 2 roosters GN 1/1 in R.V.S.

PG2/1-I
171,^{Eur}


- 530x650xh40 mm
- (FR) Kit 2 grilles GN 2/1 en acier inox
- (NL) Kit 2 roosters GN 2/1 in R.V.S.

FG61
180,^{Eur}


- 460x55xh331 mm
- (FR) Filtre à graisses, four 6x GN 1/1
- (NL) Vetfilter, oven 6x GN 1/1

FG101-2
257,^{Eur}


- 460x70xh582 mm
- (FR) Filtre à graisses, four 10x GN 1/1 - 10x GN 2/1
- (NL) Vetfilter, oven 10x GN 1/1 - 10x GN 2/1

FG2201-2
478,^{Eur}


- 460x70xh582 mm
- (FR) 2 filtres à graisse, four 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1
- (NL) 2 vetfilters, oven 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1

CC201
3 507,^{Eur}


- 650x667xh1689 mm
- (FR) Chariot pour chargeur amovible, 20x GN 1/1
- (NL) Wagen voor uitneembaar laadframe, 20x GN 1/1

CC202
3 917,^{Eur}


- 650x976xh1689 mm
- (FR) Chariot pour chargeur amovible 20x GN 2/1
- (NL) Wagen voor uitneembaar laadframe 20x GN 2/1

SG6201
1 808,^{Eur}


568x424xh1328 mm

- (FR) Chargeur amovible, four 20x GN 1/1 (60 mm)
- (NL) Uitneembaar laadframe, oven 20x GN 1/1 (60 mm)

SG6202
2 327,^{Eur}


568x681xh1328 mm

- (FR) Chargeur amovible, four 20x GN 2/1 (60 mm)
- (NL) Uitneembaar laadframe, oven 20x GN 2/1 (60 mm)

SG8201
1 737,^{Eur}


568x424xh1328 mm

- (FR) Chargeur amovible, four 20x GN 1/1 (80 mm)
- (NL) Uitneembaar laadframe, oven 20x GN 1/1 (80 mm)

SG8202
2 231,^{Eur}


568x681xh1328 mm

- (FR) Chargeur amovible, four 20x GN 2/1 (80 mm)
- (NL) Uitneembaar laadframe, oven 20x GN 2/1 (80 mm)

PF101-2
163,^{Eur}


h150/230 mm

- (FR) 4 pieds réglables pour four 6 & 10x GN1/1-GN 2/1
- (NL) 4 regelbare poten, oven 6 & 10x GN1/1-GN 2/1



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



**Lavage
Vaatwassers**

(FR) Lave-verres panier 400x400 "double paroi"

- De 24 à 60 paniers/heure, cycle 60"-120"-150".
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (inférieurs en acier inox).
- Gicleurs autonettoyants.
- Porte double paroi "emboutie", joint d'étanchéité "amovible".
- Panneau de commandes extractible.
- Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour.
- Rinçage à l'eau chaude (consommation d'eau par cycle de 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 L, 2,65 kW).
- Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- En dotation : 2 paniers, 1 support "petites assiettes", 1 gobelet

(NL) Glazenwasser mand 400x400 mm "dubbelwandige"

- Van 60-24 manden/uur, cyclus 60"-120"-150".
- Draaiende was en spoelarm (boven en onder).
- Zelfreinigende sproeiers.
- Dubbelwandige deur "gestempeld" verwijderbare dichtingsrubber.
- Uitneembaar bedieningspaneel.
- Automatische vulling van de kuip. Anti-terugslagklep.
- Spoeling met warm water (waterverbruik per cyclus 2L), boiler in RVS (2,6l, 2,65kW).
- Microschakelaar bij het openen van de deur.
- Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit RVS AISI 304.
- Standaard toebehoren: 2 manden, 1 steun voor kleine borden, 1 bestekbeker.



AVANTAGES

Cuve intégralement emboutie (8 L, 0,6 kW). Filtre en cuve "intégral", en acier inox "moulé". Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fourni de série. Sur demande : kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Coulisses panier embouties, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies. CSD panneau de commande digital (soft touch). EED économiseur d'énergie. TCD dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). DRD phase accélérée de préchauffage. DID auto-diagnostic en cas d'anomalie. ADD affichage T° de cuve et du boiler (norme HACCP). CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation de la buée). NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

VOORDELEN

Gestemplde kuip (8L, 0,6kW). Kuipfilter vervaardigd uit gegoten RVS. "Peristaltische" doseerder van spoelmiddel standaard meegeleverd. Op aanvraag, "peristaltische" doseerder kit van vloeibaar wasmiddel en afvoerpomp kit. Achterkant mand geperst, geen oppervlakterutheid en geen overlay van kalksteen. Gekeurde pompfilter laat toe het waswater langer op de correcte temperatuur te houden. Waspomp hoog rendement zorgen voor grote energiebesparingen. CSD digitaal bedieningspaneel (soft touch). EED energie bespaarsysteem. TCD verzekerd een constante spoeling op 85°C. DRD snelle voorverwarmingsfase. DID auto-diagnose in geval van onregelmatigheden. ADD weergavetemperatuur van de boiler en de kuip (HACCP norm). CID automatische deurdichting (soft contact). N.B. : alle machines worden gegarandeerd voor gebruik met een osmosewata aansluiting.



D281/6

2 050, Eur

(FR) Lave-verres panier carré 400x400 mm

- Réalisation en "double paroi".
- Hauteur de charge verres 300 mm.

(NL) Glazenwasser vierkante mand 400x400 mm

- Uitvoering "dubbelwandig".
- Laadhoogte glazen 300mm.



465x550xh710 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

36 kg

0.25 m3

Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.



D281/6-A		2 364, ^{Eur}
(FR) Lave-verres panier carré 400x400 mm + adoucisseur		465x550xh710 mm
	• Adoucisseur d'eau incorporé.	3.4 kW
	• Réalisation en "double paroi".	230/1N 50Hz
	• Hauteur de charge verres 300 mm.	36 kg
(NL) Glazenwasser vierkante mand 400x400 mm + waterverzachter		0.25 m3
	• Ingebouwde waterverzachter.	
	• Uitvoering "dubbelwandig".	
	• Laadhoogte glazen 300mm.	

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 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).



D281/6-PS		2 273, ^{Eur}
(FR) Lave-verres panier carré 400x400 mm + pompe vidange incorporée		465x550xh710 mm
	• Pompe de vidange incorporée.	3.4 kW
	• Réalisation en "double paroi".	230/1N 50Hz
	• Hauteur de charge verres 300 mm.	36 kg
(NL) Glazenwasser vierkante mand 400x400 mm + afvoerpomp		0.25 m3
	• Ingebouwde afvoerpomp.	
	• Uitvoering "dubbelwandig".	
	• Laadhoogte glazen 300mm.	



D281/6B		2 401, ^{Eur}
(FR) Lave-verres panier carré 400x400 mm + dispositif anti-pollution de type AB (Break Tank)		465x550xh710 mm
	• Dispositif anti-pollution de type AB (break tank) incluant la pompe de rinçage (boiler atmosphérique). Pompe de vidange de série.	3.4 kW
		230/1N 50Hz
		36 kg
(NL) Glazenwasser vierkante mand 400x400mm + anti-vervuiling voorziening type AB (Break Tank)		0.25 m3
	• Met anti-vervuiling voorziening type AB (Break Tank), inclusief spoelpomp (atmosferische boiler). Standaard met afvoerpomp.	

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

Dishwashers

ACTIVE WASH

FR Lave-vaisselles panier 500x500 mm

- De 40 à 24 paniers/heure, cycles 90"-150".
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (inférieurs en acier inox).
- Gicleurs autonettoyants.
- Porte double parois "emboutie" joint d'étanchéité "amovible".
- Panneau de commandes extractible.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,4 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 3 kW).
- Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier AISI 304.
- En dotation: 2 paniers, 1 gobelet.

NL Vaatwasser mand 500x500 mm

- Van 40 tot 24 manden/uur, cycli 90"-150".
- Roterende was- en spoelarm (boven en onder, onderste in roestvrij staal).
- Zelfreinigende sproeiers.
- Diepgetrokken dubbelwandige deur met verwijderbare afdichting.
- Verwijderbaar bedieningspaneel.
- Automatische vulling van de kuip.
- Terugslagklep.
- Warmwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,4L), geïsoleerde roestvrijstalen boiler (6L, 3 kW).
- Microschakelaar, stopt de cyclus bij het openen van de kap.
- Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit RVS AISI 304.
- Standaard toebehoren: 2 manden, 1 bestekbeker.



DOUBLE SKIN



PLUS

Cuve intégralement "emboutie" (15 Lit., 2,1 kW). 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. CID porte à fermeture automatique "Soft Contact" (ouverture partielle pour évacuation de la buée). "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies. NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

PLUS

Volledig diepgetrokken kuip (15L, 2,1 kW). Diepgetrokken geleiders voor manden, geen ruwe randen en geen kalkaanslag. Volledig "Composiet" kuipfilter. "Peristaltische" naspoelmiddeldoseerder standaard meegeleverd. Op aanvraag: "Peristaltische" vloeibare reinigingsmiddeldoseerset en afvoerpompset. "Gepatenteerd" pompfilter dat het waswater langer en op de juiste temperatuur behoudt. CID automatische deur "Soft Contact" (gedeeltelijke opening voor stoomafvoer). "TCD"-apparaat zorgt altijd voor een spoeling van 85°C. Semi-automatische zelfreinigingscyclus. Hoogrendement waspomp (dubbele stroom) die aanzienlijke energiebesparingen garandeert. NB: Machines gegarandeerd voor gebruik met "omgekeerd osmose"-water.



051D/6M

FR Lave-vaisselle panier 500x500mm

- Réalisation en "double parois".
- Hauteur de charge assiettes diam. 390 mm (hauteur verres 355 mm)

NL Vaatwasser mand 500x500mm

- Dubbelwandige constructie.
- Laadhoogte borden 390 mm (glashoogte 355 mm).



2 743, Eur

600x630xh830 mm

3.5 kW

230/1N 50Hz

64 kg

0.48 m3

Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.



051D/6M-A		3 102, ^{Eur}
(FR) Lave-vaisselle panier 500x500mm + adoucisseur • Adoucisseur d'eau incorporé. • Réalisation en "double parois". • Hauteur de charge assiettes diam. 390 mm (hauteur verres 355 mm)		600x630xh830 mm
		3.5 kW
		230/1N 50Hz
		64 kg
		0.48 m3
(NL) Vaatwasser mand 500x500mm + waterontharder • Ingebouwde waterverzachter. • Dubbelwandige constructie. • Laadhoogte borden Ø 390 mm (glashoogte 355 mm).		600x630xh830 mm
		3.5 kW
		230/1N 50Hz
		64 kg
		0.48 m3
		
051D/6M-PS		3 066, ^{Eur}
(FR) Lave-vaisselle panier 500x500mm + pompe vidange • Pompe de vidange incorporée. • Réalisation en "double parois". • Hauteur de charge assiettes diam. 390 mm (hauteur verres 355 mm).		600x630xh830 mm
		3.5 kW
		230/1N 50Hz
		64 kg
		0.48 m3
(NL) Vaatwasser mand 500x500mm + afvoerpomp • Ingebouwde afvoerpomp. • Dubbelwandige constructie. • Laadhoogte borden Ø 390 mm (glashoogte 355 mm).		600x630xh830 mm
		3.5 kW
		230/1N 50Hz
		64 kg
		0.48 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

Machines van de nieuwste generatie, geavanceerde technologieën, energiebesparend, laag verbruik van water en wasmiddel, dankzij de kuip met een grotere capaciteit en zijn filter (patent) om het waswater op de juiste temperatuur te houden, evenals een zeer efficiënte waspomp (dubbele doorstroming).

ACTIVE WASH

Lavage • Vaatwassers

Dishwashers

ACTIVE WASH

(FR) Lave-vaisselle panier 500x500 mm

- De 60 à 24 paniers/heure, cycles 60''-120''-150 '' et continu.
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (inferieurs en acier inox).
- Gicleurs autonettoyants.
- Porte double parois "emboutie" joint d'étanchéité "amovible".
- Panneau de commandes extractible.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Soupape anti-retour. Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,4 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 6 kW).
- Pompe de lavage en 230V/1N 50Hz.
- Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier AISI 304.
- En dotation: 2 paniers, 1 gobelet.

(NL) Vaatwasser mand 500x500 mm

- Van 60 tot 24 manden/uur, cycli 60''-120''-150 '' en doorlopend.
- Roterende was- en spoelarm (boven en onder, onderste in roestvrij staal).
- Zelfreinigende sproeiers.
- Diepgetrokken dubbelwandige deur met verwijderbare afdichting.
- Verwijderbaar bedieningspaneel.
- Automatische vulling van de kuip. Diepgetrokken geleiders voor manden, geen ruwe randen en geen kalkaanslag.
- Terugslagklep.
- Warmwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,4L), geïsoleerde roestvrijstalen boiler (6L, 6 kW).
- Waspomp 230V/1N 50HZ.
- Microschakelaar, stopt de cyclus bij het openen van de kap.
- Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit RVS AISI 304.
- Standaard toebehoren: 2 manden, 1 bestekbeker.



D86/6

3 020,^{Eur}

(FR) Lave-vaisselle panier 500x500 mm

- Réalisation en "double parois".
- Hauteur de charge assiettes diam. 390 mm (hauteur verres 355 mm).

600x630xh830 mm

6.5 kW

400-230/3N 50Hz

(NL) Vaatwasser mand 500x500 mm

- Dubbelwandige constructie.
- Laadhoogte borden Ø 390 mm (glashoogte 355 mm).

64 kg

0.48 m3



D86/6M

3 110,^{Eur}

(FR) Lave-vaisselle panier 500x500 mm (230/1N).

600x630xh830 mm

(NL) Vaatwasser mand 500x500 mm (230/1N)

4.5 kW

230/1N 50Hz



64 kg

0.48 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.



D86/6-A

3 409,^{Eur}

- (FR) Lave-vaisselle panier 500x500 mm + adoucisseur**
- Adoucisseur d'eau incorporé.
 - Réalisation en "double parois".
 - Hauteur de charge assiettes diam. 390 mm (hauteur verres 355 mm)
- (NL) Vaatwasser mand 500x500 mm + waterverzachter**
- Ingebouwde waterverzachter.
 - Dubbelwandige constructie.
 - Laadhoogte borden Ø 390 mm (glashoogte 355 mm).



600x630xh830 mm

6.5 kW

400-230/3N 50Hz

64 kg

0.48 m3

PLUS

Cuve emboutie intégralement (15 Lit., 2,1 kW). Coulisses panier embouties, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. Filtre en cuve "intégral", en acier inox "moulé". 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. Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies. CSD Panneau de commande digital (soft touch). EED Économiseur d'énergie. TCD Dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. DRD Phase accélérée de préchauffage. DID Auto diagnostique en cas d'anomalie. ADD Affichage de T° cuve et boiler (norme HACCP). CID Porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation du la buée). Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmose".

PLUS

Volledig diepgetrokken kuip (15L, 2,1 kW). Diepgetrokken geleiders voor manden, geen ruwe randen en geen kalkaanslag. Peristaltische dispenser voor spoelproduct mee geleverd. Op aanvraag: peristaltische dispenser voor vloeibaar wasmiddel en kit voor afvoerpomp. Roestvrij staal kuip filter. Gekeurde (patent) pompfilter, om het waswater langer op de juiste temperatuur te houden. Hoog efficiënte waspomp voor aanzienlijke energiebesparing. CSD digitaal bedieningspaneel (soft touch). EED energiebesparing. TCD verzekerd een spoeling aan een constante temperatuur van 85°C. DRD versnelde voorverwarmingsfase. DID zelfdiagnose in geval van storing. ADD weergave van kuip- en boiler temperatuur (HACCP-norm). CID 'soft contact' automatisch sluitende deur. Zelfreinigende cyclus (semi-automatisch). NB: machines gegarandeerd voor gebruik met 'osmose' behandeld water.



D86/6-PS

3 373,^{Eur}

- (FR) Lave-vaisselle panier 500x500 mm + pompe de vidange**
- Pompe de vidange incorporé.
 - Réalisation en "double parois".
 - Hauteur de charge assiettes diam. 390 mm (hauteur verres 355 mm) .
- (NL) Vaatwasser mand 500x500 mm + afvoerpomp**
- Ingebouwde afvoerpomp.
 - Dubbelwandige constructie.
 - Laadhoogte borden Ø 390 mm (glashoogte 355 mm).



600x630xh830 mm

6.5 kW

400-230/3N 50Hz

64 kg

0.48 m3



D86/6B

3 459,^{Eur}

- (FR) Lave-vaisselle panier 500x500mm + Break Tank**
- Avec dispositif anti-pollution de type AB (Break Tank), incluant la pompe de rinçage (boiler atmosphérique).
 - Pompe de vidange de série.
- (NL) Vaatwasser mand 500x500mm + Break Tank**
- Met antivervuilingvoorziening type AB (Break Tank), inclusief spoelpomp (atmosferische boiler).
 - Standaard met afvoerpomp.



600x630xh830 mm

6.5 kW

400-230/3N 50Hz

64 kg

0.48 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

ACTIVE WASH



D86/6B-AC

3 769,^{Eur}

(FR) Lave-vaisselle panier 500x500mm + Break Tank + Adoucisseur en continu

- Adoucisseur d'eau en continu, incorporé.
- Avec dispositif anti-pollution de type AB (Break Tank), incluant la pompe de rinçage (boiler atmosphérique).
- Pompe de vidange de série.

600x630xh830 mm

6.5 kW

400-230/3N 50Hz

64 kg

0.48 m3

(NL) Vaatwasser mand 500x500mm + Break Tank + Doorlopende ontharder

- Ingebouwde waterverzachter.
- Met antivervuilingvoorziening type AB (Break Tank), inclusief spoelpomp (atmosferische boiler).
- Standaard met afvoerpomp.



Continuous Water Softener

L'adoucisseur en continu, garde en permanence l'eau adoucie, indépendamment du nombre de cycles de lavage, pour un résultat irréprochable et offre l'avantage de ne pas devoir arrêter le lave-vaisselle pour permettre la régénération des résines, pendant le cycle de lavage des micro-interruptions permettent de régénérer les résines, tout en continuant à laver!

Continuous Water Softener

De ingebouwde continue waterontharder houdt constant onthard water, ongeacht het aantal wasbeurten, voor perfecte resultaten. Biedt het voordeel dat de vaatwasser niet hoeft te stoppen voor het regenereren van de harsen. Tijdens de was cyclus staan micro-onderbrekingen toe die worden gebruikt om de harsen te regenereren, terwijl de vaatwasser gewoon doorgaat met wassen!

Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.

(FR) Lave-vaisselle & ustensiles, platines 600x400 CROSSOVER

- De 60 à 24 paniers/heure, cycles 60"-120"-150" ou continu.
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (inferieurs en acier inox).
- Gicleurs autonettoyants.
- Cuve (23 Lit., 2,1 kW) avec bords arrondis, fond "embouti".
- Porte double parois "emboutie" joint d'étanchéité "amovible".
- Panneau de commandes extractible.
- Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,5 litres), boiler (à pression) en inox (7 Lit., 6/8 kW).
- Pompe de lavage auto-vidangeable et auto-nettoyante en 230V/1N 50Hz.
- Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- En dotation: 1 panier assiettes 500x600, 1 panier générique 500x500, 1 gobelet.
- NB structure inclinée, pour platines (Sur Demande).



(NL) Vaatwasser & bestek, schalen 600x400 CROSSOVER

- Van 60 tot 24 manden/uur, cycli 60"-120"-150" of doorlopend.
- Roterende was- en spoelarm (boven en onder, onderste in roestvrij staal).
- Zelfreinigende sproeiers.
- Kuip (23L, 2,1kW) met afgeronde hoeken, diepgetrokken bodem.
- Diepgetrokken dubbelwandige deur met verwijderbare afdichting.
- Verwijderbaar bedieningspaneel.
- Automatische vulling van de kuip. Terugslagklep.
- Warmwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,5L), geïsoleerde roestvrijstalen boiler (7L, 6-8 kW).
- Zelf drainende en zelfreinigende 230V/1N 50Hz waspomp. – Microschakelaar, stopt de cyclus bij het openen van de deur. Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit RVS AISI 304. – Geleverd met: 1 mand voor borden 500x600, 1 generieke mand 500x500, 1 bestekbeker.
- NB: schuine structuur voor schalen (op aanvraag).



03D/6S

- (FR) Lave-vaisselle & ustensiles, platines 600x400, paniers 500x600 mm**
- Version basse, possibilité d'encastrement sous l'égouttoir des éviers.
 - Réalisation en "double parois".
 - Hauteur de charge 405 mm. (hauteur assiettes Ø 380mm)
- (NL) Vaatwasser & bestek, schalen 600x400, manden 500x600 mm**
- Lage versie, kan onder het afdruiptrek van gootstenen en kasten worden gemonteerd.
 - Dubbelwandige constructie.
 - Laadhoogte 405mm (plaathoogte Ø 380mm).



3 477, ^{Eur}
600x695xh850 mm
6.7 kW
400-230/3N 50Hz
77 kg
0.57 m3

Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.



03D/6H

4 029,^{Eur}

(FR) Lave-vaisselle & ustensiles, platines 600x400, paniers 500x600 mm

600x695xh1280 mm

8.7 kW

400-230/3N 50Hz

85 kg

0.8 m3

- Version haute, plus de facilité chargement / déchargement paniers.
- Réalisation en "double parois".
- Hauteur de charge 405 mm (hauteur assiettes Ø 380mm).

(NL) Vaatwasser & bestek, schalen 600x400, manden 500x600 mm

- Hoge versie, voor gemakkelijk laden en lossen van manden.
- Dubbelwandige constructie.
- Laadhoogte 405mm (plaathoogte Ø 380mm).



PLUS

Coulisses panier embouties, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. Filtre en cuve "intégral", en acier inox "moulé". 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. Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies, avec dispositif "Soft Start". CSD Panneau de commande digital (soft touch). EED Économiseur d'énergie. TCD Dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. CAD Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). DRD Phase accélérée de préchauffage. DID Auto diagnostique en cas d'anomalie. ADD Affichage de T° cuve et boiler (norme HACCP). CID Porte à fermeture automatique (soft contact). NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmose".

PLUS

Diepgetrokken geleiders voor manden, geen ruwe randen en geen kalkaanslag. Peristaltische dispenser voor spoelproduct mee geleverd. Op aanvraag: peristaltische dispenser voor vloeibaar wasmiddel en kit voor afvoerpomp. Gekeurde (patent) pompfilter. Hoog efficiënte waspomp voor aanzienlijke energiebesparing, met "soft start"-voorziening. CSD digitaal bedieningspaneel (soft touch). EED energiebesparing. TCD verzekerd een spoeling aan een constante temperatuur van 80°C. CAD zelfreinigende cyclus (semi-automatisch). DRD versnelde voorverwarmingsfase. DID zelfdiagnose in geval van storing. ADD weergave van kuip- en boiler temperatuur (HACCP-norm). CID 'soft contact' automatisch sluitende deur. NB: machines gegarandeerd voor gebruik met 'osmose' behandeld water.

Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.

(FR) Lave-vaisselle panier 500x500 mm

- De 60 à 24 paniers/heure, 3 cycles : 60''-110''-150'' ou continu.
- Dispositif ouverture et fermeture capot sur bielles.
- Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies.
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (tous en acier inox).
- Gicleurs autonettoyants.
- Pieds inox réglables (160-220 mm).
- Panneau de commandes en façade.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,6 litres), boiler en inox, isolé (12 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.



ACTIVE WASH

(NL) Vaatwasser mand 500x500 mm

- Van 60 tot 24 manden/uur, 3 cycli: 60''-110''-150''' of continu.
- Openings- en sluitingsmechanisme, deksel op verbindingstangen.
- Hoog efficiënte dubbelflow waspomp voor aanzienlijke energiebesparing.
- Roterende was- en spoelarmen (boven en onder, in roestvrij staal).
- Zelfreinigende sproeiërs.
- Verstelbare roestvrijstalen poten (160-220 mm).
- Bedieningspaneel aan de voorzijde.
- Automatisch vullen van de kuip.
- Terugslagklep.
- Warmwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,6L), roestvrijstalen boiler, geïsoleerd (12L, 8 kW).
- Microschakelaar bij openen van de deksel.
- Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.
- Inbegrepen: 2 manden , 1 bestekbeker.



Lavage • Vaatwassers



D26/6B

(FR) Lave-vaisselle à capot, panier 500x500 mm + Break Tank

- Réalisation en "double parois" avec isolation thermique.
- Hauteur de charge 450 mm

(NL) Vaatwasser met kap, mand 500x500 mm + Break Tank

- Dubbelwandige constructie, met thermische isolatie.
- Laadhoogte borden Ø 450 mm.



6 543,^{Eur}

710x800xh1530/2010 mm

8.7 kW

400-230/3N 50Hz

130 kg

1.2 m3



D26/6B-AC

6 790,^{Eur}

(FR) Lave-vaisselle à capot, panier 500x500 mm + Break Tank + Adoucisseur en continu

710x800xh1530/2010 mm

8.7 kW

400-230/3N 50Hz

- Adoucisseur d'eau en continu, incorporé.
- Réalisation en "double parois" avec isolation thermique.
- Hauteur de charge 450 mm.

(NL) Vaatwasser met kap, mand 500x500 mm + Break Tank + Doorlopende ontharder

130 kg

1.2 m3

- Doorlopende ontharder, ingebouwd.
- Ingebouwde continue waterontharder.
- Laadhoogte borden Ø 450 mm.



PLUS

Cuve intégralement "emboutie" (20 Lit., 2,5 kW). Filtre de cuve intégral en acier inox. 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. CSD Panneau de commande digitale (soft touch). EED Économiseur d'énergie. DRD Phase accélérée de préchauffage. DID Auto diagnostique en cas d'anomalie. ADD Affichage T° cuve et boiler (norme HACCP). RGD T° de rinçage constante de 85°C, pression stable, pendant toute la durée du rinçage. Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). BTD "Break Tank" dispositif anti-pollution de type AB, incluant la pompe de rinçage (boiler atmosphérique). NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosé".

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. CSD digitaal bedieningspaneel (soft touch). EED energiebesparing. DRD versnelde voorverwarmingsfase. DID zelfdiagnose in geval van storing. ADD weergave van kuip- en boilertemperatuur (HACCP-norm). RGD exclusiviteit Diamond, verzekerd een spoeling aan een constante druk en temperatuur van 85°C. BTD "Break tank", anti-vervuilingsapparaat, AB-type, inclusief spoelpomp (atmosferische boiler). CAD zelfreinigende cyclus (semi-automatisch). NB: machines gegarandeerd voor gebruik met 'osmose' behandeld water.



D26/6B-RC

9 344,^{Eur}

(FR) Lave-vaisselle à capot, panier 500x500 mm + Condenseur-récupérateur de buées

710x800xh1520/2229 mm

8.7 kW

400-230/3N 50Hz

- Intégration du "Green System H.R.S." Condenseur-récupérateur de buées.

(NL) Vaatwasser met kap, mand 500x500 mm + Condensor damp-recovery-eenheid

150 kg

1.3 m3

- Ingebouwd "Green System H.R.S.", damp condensor-recuperator eenheid.



Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.



D26/6B-AC-RC

9 643,^{Eur}

(FR) Lave-vaisselle à capot, panier 500x500 mm, Adoucisseur en continu + Condenseur-récupérateur de buées

710x800xh1520/2229 mm

8.7 kW

400-230/3N 50Hz

150 kg

1.3 m3

(NL) Vaatwasser met kap, mand 500x500 mm, Doorlopende ontharder + damp condensor-recuperator

- Adoucisseur d'eau en continu, incorporé.
- Intégration du "Green System H.R.S."
- Condenseur-récupérateur de buées.



AVANTAGES - H.R.S.

Système de récupération de chaleur et condensation de vapeur se compose: d'une batterie d'échange de chaleur à double flux, qui croisée dans un sens par l'eau froide d'alimentation et dans l'autre par la vapeur provenant de la chambre de lavage, obtient sa condensation. Faibles coûts d'exploitation: la T° de l'eau d'alimentation augmente ainsi de +25°C, se traduisant par une économie de 38% d'énergie électrique. Environnement de travail plus sain: en éliminant l'émission d'humidité dans l'environnement, plus de vapeur d'eau saturée d'humidité à plus de 60°C. Souplesse d'installation: pas nécessaire d'installer une hotte aspirante pour éliminer la vapeur, pas de plomberie ou des connexions électriques supplémentaires! NB Pas compatible avec Osmose.

VOORDELEN - H.R.S.

Het warmteterugwinnings- en stoomcondensatiesysteem bestaat uit: een dubbelstroomwarmtewisselingsbatterij, die in één richting wordt doorkruist door het koude toevoerwater en in de andere richting door de stoom uit de waskamer, om condensatie te bereiken. Lage bedrijfskosten: de watertemperatuur stijgt tot 25°C, waardoor 38% elektrische energie wordt bespaard. Gezondere werkomgeving: door de uitstoot van vocht in de omgeving te elimineren is er geen waterdamp meer verzadigd met vochtigheid bij meer dan 60°C. Eenvoudige installatie: niet nodig om een extra dampkap te installeren om de stoom te elimineren, er zijn geen extra leidingen of elektrische aansluitingen nodig! NB: niet compatibel met osmose.

ACTIVE WASH

Lavage • Vaatwassers

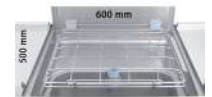
(FR) Lave-vaisselle & batteries à capot CROSSOVER

- Panneau de commandes partie supérieure du capot, affichage digital.
- Panier 600x500 mm, capacité 22 assiettes, platines 600x400 (voir accessoire), paniers à bière 600x400 jusqu'à 135 Lt, toujours possibilité d'utilisation de paniers 500x500 mm. 3 cycles : 60''-110''-150'' ou continu.
- Dispositif ouverture et fermeture capot sur bielles. Pompe de lavage verticale (double flux), auto-vidange et autonettoyante. Fonction décharge automatique de l'eau en cuve, intégrée au panneau de commande (plus besoin d'enlever la bonde manuellement).
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (tous en acier inox). Gicleurs autonettoyants.
- Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 3 litres), boiler en inox, (12 Lit., 8kW).
- Micro interrupteur à l'ouverture du capot. Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds inox réglables (160-220 mm).
- En dotation : 1 panier 22 assiettes, 1 panier générique, 1 compartiment à couverts, tuyaux de raccordement au réseau d'eau et de décharge.



(NL) Vaat- & pottenwasser met deksel CROSSOVER

- Bedieningspaneel aan de bovenkant van de deksel, digitale display.
- Mand 600x500 mm, capaciteit 22 borden, schalen 600x400 (zie toebehoren), bier manden 600x400 tot 135L, altijd de mogelijkheid om manden van 500x500 mm te gebruiken. 3 cycli: 60''-110''-150'' of doorlopend.
- Openings-en sluitingsmechanisme, deksel op verbindingsslangen. Verticale waspomp (dubbele stroom), automatische lediging en reiniging. Automatische waterafvoer uit de kuip, geïntegreerd in het bedieningspaneel (de stop hoeft niet handmatig verwijderd te worden).
- Roterende was-en spoelarm (boven en onder, volledig roestvrij staal). Zelfreinigende sproeiers.
- Automatische vulling van de kuip. Terugslagklep.
- Warmwaterspoeling, boiler in RVS (12L, 8kW).
- Microschakelaar stopt de cyclus bij het openen van de deksel. Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd in RVS AISI 304. Verstelbare roestvrijstalen poten (160-220 mm).
- Geleverd met: 1 mand voor 22 borden, 1 algemene mand, 1 bestekbeker, buizen voor wateraansluiting en afvoerleidingen.



DCR37/6-AC

(FR) Lave-vaisselle & batteries à capot, panier 600x500 mm + Adoucisseur en continu

- Adoucisseur d'eau en continu, incorporé.
- Réalisation en "double parois" avec isolation thermique.
- Hauteur de charge 465 mm.
- Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).

(NL) Vaat- & pottenwasser met kap, mand 600x500 mm + Doorlopende ontharder.

- Ingebouwde continue waterontharder.
- Dubbelwandige constructie met thermische isolatie.
- Laadhoogte Ø 465 mm.
- Standaard met spoelpomp (atmosferische boiler).



7 530,^{Eur}

788x835xh1565/2080 mm

9.5 kW

400-230/3N 50Hz

135 kg

1.1 m3

Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.


DCR37/6-AC-RC
10 466,^{Eur}
(FR) Lave-vaisselle & batteries à capot, panier 600x500 mm + Adoucisseur en continu + Condenseur-récupérateur de buées

788x835xh1565/2265 mm

9.5 kW

400-230/3N 50Hz

160 kg

1.3 m3

- Intégration du "Green System H.R.S." Condenseur-récupérateur de buées.
- Adoucisseur d'eau en continu, incorporé.
- Réalisation en "double parois" avec isolation thermique.
- Hauteur de charge 465 mm.
- Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).

(NL) Vaat- & pottenwasser met kap, mand 600x500 mm + waterverzachter in continu + damp condensor-recuperator

- Ingebouwde "Green System H.R.S.", damp condensor-recuperator eenheid.
- Ingebouwde continue waterontharder.
- Dubbelwandige constructie met thermische isolatie.
- Laadhoogte Ø 465 mm.
- Standaard met spoelpomp (atmosferische boiler).


PLUS

Cuve intégralement "emboutie" (30 Lit., 2,5 kW). Réalisation du capot en double parois munie d'une isolation thermique. Filtre de cuve intégral en acier inox. 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. Pompe doseuse du produit de rinçage " péristaltique ". CSD Panneau de commande digitale (soft touch). EED Économiseur d'énergie. DRD Phase accélérée de préchauffage. DID Auto diagnostique en cas d'anomalie. ADD Affichage T° cuve et boiler (norme HACCP). RGD T° de rinçage constant de 85°C, pression stable, pendant toute la durée du rinçage. Cycle d'auto-nettoyage(semi-automatique). BTD "Break Tank" dispositif anti-pollution de type AB.

PLUS

Volledig diepgetrokken kuip (2,5 kW). Dubbelwandig met thermische isolatie. 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. CSD digitaal bedieningspaneel (soft touch). EED energiebesparing. DRD versnelde voorverwarmingsfase. DID zelfdiagnose in geval van storing. ADD weergave van kuip- en boiler temperatuur (HACCP-norm). RGD verzekerd een spoeling aan een constante druk en temperatuur van 85°C. BTD "Break tank", anti-vervuilingsapparaat, AB-type. NB: machines gegarandeerd voor gebruik met 'osmose' behandeld water.

ACTIVE WASH
Lavage • Vaatwassers

Options & 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 + handdouch).
 - 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

BD/F-PF

549,^{Eur}


595x570xh590 mm

- (FR) Soubassement fermé, pour lave-vaisselle
- (NL) Gesloten onderstel voor vaatwasser
- FOR: 051D/6M, D86/6, DFS7/6

PCR/50B

197,^{Eur}


390x390xh615 mm

- (FR) Poubelle avec couvercle sur roues - 50 litres
- (NL) Vuilnisbak met deksel op wielen - 50 liter

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)

DLA-D12/DCR 1 205,^{Eur}



1200x770xh850/1020 mm

- (FR) Table sortie "droite" conf. 90° (paniers 600x500)
(NL) Uitlooptafel "rechts" configuratie 90° (manden 600x500)

DLA-S12/DCR 1 205,^{Eur}



1200x770xh850/1020 mm

- (FR) Table sortie "gauche" conf. 90° (paniers 600x500)
(NL) Uitlooptafel "links" configuratie 90° (manden 600x500)

DLA-D7/DCR 1 082,^{Eur}



700x770xh850/1020 mm

- (FR) Table sortie "droite" conf. 90° (paniers 600x500)
(NL) Uitlooptafel "rechts" configuratie 90° (manden 600x500)

DLA-S7/DCR 1 082,^{Eur}



700x770xh850/1020 mm

- (FR) Table sortie "gauche" conf. 90° (paniers 600x500)
(NL) Uitlooptafel "links" configuratie 90° (manden 600x500)

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 - polypropyleen

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

Options & Accessories

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) Panier 16 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.

DPP-22/DCR
125, Eur

600x500 mm



- (FR) Panier 22 assiettes - Polypropylène (CROSSOVER)
- (NL) Korf 22 borden in polypropyleen (CROSSOVER)

DCB/DCR
125, Eur

600x500 mm



- (FR) Panier générique - Polypropylène (CROSSOVER)
- (NL) Universele korf - polypropyleen (CROSSOVER)

DCPV/DCR
126, Eur

600x500 mm



- (FR) Panier 10 plateaux - Polypropylène (CROSSOVER)
- (NL) Korf 10 platen - Polypropyleen (CROSSOVER)

SPP/DCR
99, Eur

600x500 mm



- (FR) Structure inclinée, pour platines (CROSSOVER)
- (NL) Schuine structuur, voor platen (CROSSOVER)

DGPC/6
111, Eur

490x490xh20 mm



- (FR) Grille de support paniers lave-vaisselle
- (NL) Steunrooster korven vaatwasser
- FOR : UTENSIL WASH & CROSSOVER

DITL-65/6
265, Eur

500x500xh260 mm



- (FR) Support inox 5 plats gastro, h65 mm
- (NL) Inox steun 5 gastro bakken, h65 mm
- FOR : UTENSIL WASH & CROSSOVER

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

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.

DPS-LV/7
246, Eur


- (FR) Kit pompe vidange
- (NL) Kit afvoerpomp
- FOR: DC502/6, 03D/6S, D604/6H

DPS-LV/8
246, Eur


- (FR) Kit pompe vidange
- (NL) Kit afvoerpomp
- FOR: 051D/6M, D86/6, D86/6M

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

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.

Options & Accessories

WASH-SP

61,^{Eur}


210x270xh340 mm

- (FR) Détergent liquide lave-verres & lave-vaisselles - 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-vaisselles - 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-vaisselles - 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.

CAR-1M/B

233,^{Eur}


590x590xh800 mm

- (FR) Chariot de transport pour paniers
- (NL) Transportwagen voor manden

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 vaatwassersmanden 500x500 mm
- Capaciteit 5 korven 500x500mm, tussenruimte tussen korven 300mm.
 - Roestvrij stalen buisstructuur, demonteerbaar.
 - Grijs rubberen hoekstootbumpers.
 - Zwenkwielen, diam. 125mm.

CCL-7G

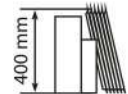
488,^{Eur}


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 vaatwassersmanden 500x500 mm
- Capaciteit 7 manden 500x500mm, afstand tussen de manden 220mm.
 - Roestvrijstalen buisstructuur, demonteerbaar.
 - Grijs rubberen hoekstootbumpers.
 - Zwenkwielen, diam. 125 mm.

(FR) Lave-batteries

- Réalisation : en double parois entièrement en acier inox AISI 304.
- Cycles 120''-240''-360'' ou continu.
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (inférieurs en acier inox).
- Gicleurs autonettoyants.
- Cuve (23Lit. 2,1Kw) avec bords arrondis, fond "embouti".
- "Filtre en cuve "intégral", en acier inox "moulé".
- Pieds en inox réglables (125-190 mm).
- Panneau de commandes extractible, facilitant le service après-vente.
- Pompe augmentant la pression de l'eau du réseau.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergie, avec dispositif "soft Start".
- Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,5 litres), boiler en inox isolé (7 Lit., 6kW).
- Possibilité de régulation de la température de la cuve et du boiler.
- Micro interrupteur à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- En dotation : 1 panier générique, support inox pour 5 plats



(NL) Pottenwasser

- Dubbelwandige constructie volledig in AISI 304 roestvrij staal.
- Cycli: 120''-240''-360'' of doorlopend.
- Roterende was- en spoelarmen (boven en onder, onder in roestvrij staal).
- Zelfreinigende sproeiers.
- Kuip (23L, 2,1Kw) met afgeronde hoeken en diepgetrokken bodem.
- Geïntegreerd gegoten roestvrijstalen kuipfilter.
- Verstelbare roestvrijstalen poten (125-190 mm).
- Afneembaar bedieningspaneel voor eenvoudig onderhoud.
- Pomp om de waterdruk te verhogen vanaf het waternetwerk.
- Automatische vulling van de kuip.
- Hoog efficiënte dubbelflow waspomp voor aanzienlijke energiebesparing, met "soft start"-voorziening.
- Terugslagklep.
- Warmwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,5L), geïsoleerde roestvrijstalen boiler (7L, 6 kW).
- Temperatuur van de kuip en boiler regelbaar.
- Microschakelaar bij openen van de deur.
- Veiligheidsthermostaat.
- Geleverd met: 1 generieke mand, roestvrijstalen steun voor 5 schotels.



D604/6H

(FR) Lave-batteries panier 500x600 mm + Break Tank

- Hauteur de charge platines 380 mm (assiettes diam. 380mm).
- Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).
- LMD lavage mixte, également vaisselle, couverts....

(NL) Pottenwasser inox mand 500x600 mm + Break Tank

- Laadhoogte platen 380mm (borden Ø 380mm).
- Standaard spoelpomp (atmosferische boiler).
- LMD gemengde was, ook borden, bestek, etc.



5 213,^{Eur}

600x695xh1280 mm

6.7 kW

400-230/3N 50Hz

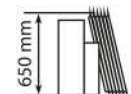
80 kg

0.65 m3

Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.

(FR) Lave-batteries, double porte à guillotine

- Cycles 120"-240"-360" ou continu.
- Bras de lavage et rinçage rotatifs.
- Gicleurs autonettoyants. Parois embouties.
- Pieds en inox réglables (160-220 mm).
- Panneau de commandes extractible.
- Pompe augmentant la pression de l'eau du réseau.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Pompe de lavage (600 litres/minute) verticale, auto-vidangeable et autonettoyante.
- Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude, boiler en inox isolé (7-12 Lit., 6kW). Micro interrupteur à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- En dotation: 1 panier générique.



(NL) Batterij sluitringen, dubbele deur met guillotine

- Cycli 120"-240"-360" of doorlopend.
- Roterende was- en spoelarmen.
- Zelfreinigende sproeiers.
- Diepgetrokken wanden.
- Regelbare poten in RVS (160-220mm).
- Afneembaar bedieningspaneel.
- Pomp om de waterdruk te verhogen vanaf het waternetwerk.
- Automatische vulling van de kuip.
- Verticale waspomp (600L/min), automatische lediging en reiniging.
- Terugslagklep. Warmwaterspoeling.
- Geïsoleerde boiler in RVS (7-12L, 6kW).
- Microschakelaar bij openen van de deur.
- Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit RVS AISI 304.
- Standaard geleverd met: 1 mand.



D701/8P

7 968,^{Eur}

(FR) Lave-batteries panier 550x610 mm + Break Tank

- Réalisation en "double parois".
- Hauteur de charge platines 650mm.
- Double porte a guillotine (double parois isolées) et contre-balancée.
- Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).

720x780xh1760/2030 mm

7.5 kW

400-230/3N 50Hz

170 kg

1.43 m3

(NL) Pottenwasser mand 550x610 mm + Break Tank

- Dubbelwandige constructie.
- Laadhoogte platen 650mm.
- Dubbele deur met guillotine (dubbele geïsoleerde wanden) en tegengesteld gebalanceerd.
- Standaard spoelpomp (atmosferische boiler).



Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.

(FR) Lave-batteries, double porte à guillotine

- Cycles 120"-240"-360" ou continu.
- Bras de lavage et rinçage rotatifs.
- Gicleurs autonettoyants. Parois embouties.
- Panneau de commandes extractible.
- Port " USB " pour mise à jour software.
- Pompe augmentant la pression de l'eau du réseau.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Pompe de lavage (600 litres/minute) verticale, auto vidangeable et autonettoyante.
- Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude, boiler en inox isolé (7-12 Lit., 6kW).
- Micro interrupteur à l'ouverture de la porte. Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Pieds en inox réglables (160-220 mm).
- En dotation: 1 panier générique.



(NL) Batterij sluitringen, dubbele deur met guillotine

- Cycli: 120"-240"-360" of doorlopend.
- Roterende was-en spoelarmen. Zelfreinigende sproeiers.
- Diepgetrokken wanden. Afneembaar bedieningspaneel.
- USB-poort voor software updates.
- Pomp om de waterdruk te verhogen vanaf het waternetwerk.
- Automatische vulling van de kuip.
- Verticale waspomp (600L/min), automatische lediging en reiniging.
- Terugslagklep. Warmwaterspoeling, geïsoleerde roestvrijstalen boiler (7-12L, 6 kW).
- Microschakelaar bij openen van de deur. Veiligheidsthermostaat.
- Constructie in AISI 304 roestvrij staal.
- Regelbare poten in RVS (160-220mm).
- Geleverd met: 1 mand.



DP7L/8P

12 706,^{Eur}

(FR) Lave-batteries panier 700x700 mm + Break Tank

- Réalisation en "double parois".
- Hauteur de charge platines 850mm.
- Double porte à guillotine (double parois isolées) et contre-balancée.
- Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).

850x850xh1960/2280 mm

10.7 kW

400-230/3N 50Hz

205 kg

1.66 m3

(NL) Pottenwasser mand 700x700 mm + Break Tank

- Dubbelwandige constructie.
- Laadhoogte platen 850mm.
- Dubbele deur met guillotine (dubbele geïsoleerde wanden) en tegengesteld gebalanceerd.
- Standaard spoelpomp (atmosferische boiler).



Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.



DP32L/8P

19 576,^{Eur}

(FR) Lave-batteries, panier 1320x700 mm + Break Tank

- Réalisation en "double parois".
- Hauteur de charge platines 850mm.
- Double porte à guillotine (double parois isolées) et contre-balancée.
- Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).

1465x850xh1960/2280 mm

15.9 kW

400-230/3N 50Hz

350 kg

3.85 m3

(NL) Pottenwasser mand 1320x700 mm + Break Tank

- Dubbelwandige constructie.
- Laadhoogte platen 850mm.
- Dubbele deur met guillotine (dubbele geïsoleerde wanden) en tegengesteld gebalanceerd.
- Standaard spoelpomp (atmosferische boiler).



Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.

DCLP-50
270,^{Eur}

500x600xh135 mm



- (FR) Panier générique inox pour lave-batterie
- (NL) Universele korf in R.V.S. voor pottenwasser

DCLP-55
298,^{Eur}

550x610xh160 mm



- (FR) Panier générique inox pour lave-batterie
- (NL) Universele korf in R.V.S. voor pottenwasser

DCLP-70
358,^{Eur}

700x700xh165 mm



- (FR) Panier générique inox pour lave-batterie
- (NL) Universele korf in R.V.S. voor pottenwasser

DCLP-132
739,^{Eur}

1320x700xh165 mm



- (FR) Panier générique inox pour lave-batterie
- (NL) Universele korf in R.V.S. voor pottenwasser

DBPU
86,^{Eur}


150x150xh250 mm

- (FR) Compartiment pour ustensiles et couverts
- (NL) Vak voor gereedschap en bestek

DIPP
64,^{Eur}


170x170xh250 mm

- (FR) Support inox pour poches à douille
- (NL) Inox steun voor spuitzakken

DGPC/6
111,^{Eur}

490x490xh20 mm



- (FR) Grille de support paniers lave-vaisselle
- (NL) Steunrooster korven vaatwasser
- FOR : UTENSIL WASH & CROSSOVER

DITL-65/6
265,^{Eur}

500x500xh260 mm



- (FR) Support inox 5 plats gastro, h65 mm
- (NL) Inox steun 5 gastro bakken, h65 mm
- FOR : UTENSIL WASH & CROSSOVER

DITL-68
211,^{Eur}

500x500xh210 mm



- (FR) Support inox pour 8 plats gastro, h60 mm
- (NL) Inox steun voor 8 gastro bakken, h60 mm

DPS-LV/7
246,^{Eur}

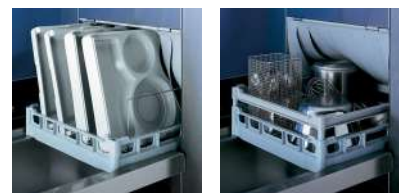

- (FR) Kit pompe vidange
- (NL) Kit afvoerpomp
- FOR: DC502/6, 03D/6S, D604/6H

Dishwasher Traction Baskets

TRACTION LINE

(FR) Lave-vaisselle à traction de paniers

- Réalisation en acier inoxydable AISI 304, 12/10 mm et 30/10, double paroi (- de 60 db), pieds en inox réglables.
- Système de traction à barres parallèles réalisées en acier inoxydable. Avancement automatique des casiers. Possibilité de travailler en continu ou panier par panier, lavage temporisé.
- Grandes portes, ouverture aisée, grâce au système "contre balancé", muni d'un arrêt en position ouverte, pour l'accès à l'intérieur de la machine. Rideaux d'eau à l'entrée et en sortie (livrés de série).
- Cuves embouties, coins arrondis, avec résistances pour le maintien de la température. Filtres intégral extractibles, en acier inoxydable AISI 304, au-dessus des cuves. Mise à niveau automatique de l'eau dans les cuves. Économiseur de rinçage permettant de diminuer la consommation d'eau et de produit de rinçage.
- Bras de lavage et de rinçage en acier inoxydable, démontables et interchangeables sans outils.
- Pompe de lavage et de prélavage (double flux), placées en position inclinée "auto vidangeable", munies d'un filtre en inox.
- Boiler en acier inoxydable, avec isolation thermique. Thermostat de contrôle de la température du boiler à 90° C.
- "Thermocontrol" dispositif assurant un rinçage à une température de 85° C.
- Panneau de commandes digital "soft touch". Port USB incorporé (sur la carte électronique).
- Sécurité : Commande à basse tension (24V). Thermostat de sécurité de la température du boiler à 110° C. Système d'arrêt de fin de course (livré de série). Micro-interrupteur pour l'arrêt de l'appareil dès l'ouverture des portes. Protection des résistances. Protection des pompes. Système de traction protégé, arrêt automatique en présence de corps étrangers.
- Dotation : 2 paniers 18 assiettes, 1 panier générique, 1 compartiment à couverts.



(NL) Korventransport vaatwassers

- Uitvoering in RVS AISI 304, met een dikte van 12/10 mm en 30/10 mm, dubbelwandig, in de hoogte regelbare poten.
- Aandrijfmechanisme d.m.v. evenwijdig geplaatste stangen in RVS. Automatische kratdoorvoer. Continu-of mand-voor-mand-werking, getimede wasbeurt.
- Brede deuren, gemakkelijk te openen dankzij het "counterbalanced" systeem, met een stop in de open positie voor toegang tot de binnenkant van de machine. Watergordijnen aan de ingang en uitgang (standaard meegeleverd).
- Diepgetrokken kuipen, afgeronde hoeken, met verwarmingselementen voor een constante temperatuur. Uitneembare integrale roestvrijstalen filters boven de kuipen. Automatische watervivellering in de kuipen. Spoelbesparing om het verbruik van water en spoelglansmiddel te verminderen.
- Roestvrijstalen was-en spoelarmen, verwijderbaar en verwisselbaar zonder gereedschap.
- Was-en voorwaspomp, geplaatst in een schuine "zelf draineerbaar" positie, uitgerust met een roestvrijstalen filter.
- Boiler in RVS met thermische isolatie. Controle thermostaat voor boiler temperatuur op 90°C.
- Digitaal bedieningspaneel "Soft Touch". Ingebouwde USB-poort (op de elektronische kaart).
- Veiligheid: laagspanningsregeling (24V). Veiligheidsthermostaat voor temperatuur boiler op 110°C. Eindanslagsysteem (standaard meegeleverd). Microschakelaar om het toestel te stoppen zodra de deuren worden geopend. Weerstandbeveiliging. Pompbeveiliging. Tractiesysteem beschermd door een automatische stop in aanwezigheid van vreemde voorwerpen.
- Toebehoren: 2 manden voor 18 borden. 1 universele mand. 1 bestekbeker.

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar. • 230/3 50Hz (On request)



D117E/7

12 326, Eur

(FR) Lave-vaisselle à traction de paniers 120 Pan/h

- Lavage + rinçage. 2 vitesses d'avancement.
- Prédisposé pour entrée à gauche.
- Hauteur de charge 440 mm.
- Réducteur de pression d'eau, munis de manomètre.

1150x770xh1615 mm

22 kW

400/3N 50Hz

240 kg

2.3 m3

(NL) Korventransport vaatwasser 120Kor/h

- Wassen + spoelen. 2 invoersnelheden.
- Aanleg voor linkse invoer.
- Laadhoogte 440 mm.
- Waterdrukregelaar met manometer.



PLUS

Star Wash, des économies d'eau, d'énergie, de détergent... A l'inverse des machines traditionnelles, les lave-vaisselles Diamond® possèdent un nombre de bras de lavage réduit. Chaque bras est muni d'un nombre important de gicleurs dont la forme et l'orientation engendrent des flux laminaires distincts (non superposés). Ceci permet d'éviter le gaspillage. La puissance récupérée est ainsi exploitée à 100% pour le lavage.

Integral Clean Wash, une conception sans concessions... Cuves moulées sans soudure, filtres intégraux de surface, pompes auto-vidangeables, chambre de lavage réalisée sans tuyauterie interne et sans angles vifs. Voici quelques atouts qui vous feront oublier les grosses tâches d'entretien si fastidieuses et fatigantes. La garantie d'une hygiène 100% conforme aux normes en vigueur.

Full Control, l'intelligence intégrée... Avec son tableau de commandes "soft touch" les lave-vaisselles Diamond® vous permettent un contrôle simple et intuitif des fonctions. L'affichage par "LED" des températures du boiler et de la cuve comme prescrit par les normes HACCP, ainsi que les messages d'autodiagnostic en cas d'anomalies, vous seront d'une aide précieuse.

PLUS

Star Wash, bespaart water, energie en afwasmiddel. In tegenstelling tot traditionele machines hebben Diamond® vaatwassers een beperkt aantal wasarmen. Elke arm is uitgerust met een groot aantal sproeiers die door hun vorm en oriëntatie afzonderlijke laminaire stromingen creëren (niet boven elkaar). Dit voorkomt verspilling. Op deze manier wordt 100% van de teruggewonnen energie gebruikt voor het wassen.

Integral Clean Wash, een compromisloos ontwerp. Diepgetrokken kuipen, geïntegreerde oppervlaktefilters, zelflozende pompen, een waskamer zonder interne leidingen en zonder scherpe randen. Dit zijn maar een paar van de voordelen die je de vervelende en vermoeiende onderhoudstaken doen vergeten. De garantie van 100% hygiëne in overeenstemming met de huidige normen.

Full Control, ingebouwde intelligentie, met het "soft touch" bedieningspaneel geven Diamond® vaatwassers u eenvoudige en intuïtieve controle over alle functies. De LED-weergave van de boiler- en reservoirtemperaturen, zoals vereist door de HACCP-normen, en de zelfdiagnosemeldingen in geval van afwijkingen, zijn onschatbare hulpmiddelen.

TRACTION LINE

Lavage • Vaatwassers



D117E/7-DX-

12 326, Eur

(FR) Lave-vaisselle à traction de paniers 120Pan/H

- Prédisposé pour entrée à droite.

1150x770xh1615 mm

22 kW

400/3N 50Hz

240 kg

2.3 m3

(NL) Korventransport vaatwasser 120Kor/U

- Aanleg voor invoer rechts.



Dishwasher Traction Baskets



TRACTION LINE



D160E/7

21 258,^{Eur}

(FR) Lave-vaisselle à traction de paniers 200Pan/H

- Prélavage + lavage + rinçage. 2 vitesses d'avancement.
- Prédisposé pour entrée à gauche.
- Hauteur de charge 440 mm.
- Réducteur de pression d'eau, munis de manomètre.

1968x770xh1615 mm

29.5 kW

400/3N 50Hz

300 kg

3.8 m3

(NL) Korventransport vaatwasser 200Kor/U

- Voorwas + wassen + spoelen. 2 invoersnelheden.
- Aanleg voor linkse invoer.
- Laadhoogte 440 mm.
- Waterdrukregelaar met manometer.



D160E/7-DX-

21 258,^{Eur}

(FR) Lave-vaisselle à traction de paniers 200Pan/H

- Prédisposé pour entrée à droite

1968x770xh1615 mm

29.5 kW

400/3N 50Hz

300 kg

3.8 m3

(NL) Korventransport vaatwasser 200Kor/U

- Aanleg voor ingang rechts



Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar. • 230/3 50Hz (On request)

(FR) Lave-vaisselles à traction de paniers

- Réalisation en acier inoxydable AISI 304, 12/10 mm et 30/10 mm, double paroi (- de 60 db), pieds en inox réglables.
- Système de traction à barres parallèles réalisées en acier inoxydable. Avancement automatique des casiers. Possibilité de travailler en continu ou panier par panier, lavage temporisé.
- Grandes portes, ouverture aisée, grâce au système "contre balancé", muni d'un arrêt en position ouverte, pour l'accès à l'intérieur de la machine. Rideaux d'eau à l'entrée et en sortie (livré de série).
- Cuves embouties, coins arrondis, avec résistances pour le maintien de la température. Filtres intégral extractibles, en acier inoxydable AISI 304, audessus des cuves. Mise à niveau automatique de l'eau dans les cuves. Économiseur de rinçage permettant de diminuer la consommation d'eau et de produit de rinçage.
- Bras de lavage et de rinçage en acier inoxydable, démontables et interchangeables sans outils.
- Pompe de lavage, de prélavage et de rinçage (double flux), placées en position inclinée "auto vidangeables", munies d'un filtre en inox.
- Boiler en acier inoxydable, avec isolation thermique. Thermostat de contrôle de la température du boiler à 90°C.
- "Thermocontrol" dispositif assurant un rinçage à une température de 85°C.
- Panneau de commandes digital "soft touch". Port USB incorporé (sur la carte électronique).
- Sécurité : Commande à basse tension (24V). Thermostat de sécurité de la température du boiler à 110°C. Système d'arrêt de fin de course (livré de série). Micro-interrupteur pour l'arrêt de l'appareil dès l'ouverture des portes. Protection des résistances. Protection des pompes. Système de traction protégé au moyen d'un arrêt automatique en présence de corps étrangers.
- Dotation : 2 paniers 18 assiettes, 1 panier générique, 1 compartiment à couverts.



TRACTION LINE

Lavage • Vaatwassers

(NL) Korventransport vaatwassers

- Uitvoering in RVS AISI 304, met een dikte van 12/10 mm en 30/10 mm, dubbelwandig, in de hoogte regelbare poten.
- Aandrijfmechanisme d.m.v. evenwijdig geplaatste stangen in RVS. Automatische kratdoorvoer. Continu- of mand-voor-mand-werking, getimede wasbeurt. Omkeerbare aandrijving, ingang links of rechts.
- Brede deuren, gemakkelijk te openen dankzij het "counterbalanced" systeem, met een stop in de open positie voor toegang tot de binnenkant van de machine. Watergordijnen aan de ingang en uitgang (standaard meegeleverd).
- Diepgetrokken kuipen, afgeronde hoeken, met verwarmingselementen voor een constante temperatuur. Uitneembare integrale roestvrijstalen filters boven de kuipen. Automatische watervivellering in de kuipen. Spoelbesparing om het verbruik van water en spoelglansmiddel te verminderen.
- Roestvrijstalen was-en spoelarmen, verwijderbaar en verwisselbaar zonder gereedschap.
- Was-en voorwaspomp, geplaatst in een schuine "zelf draineerbaar" positie, uitgerust met een roestvrijstalen filter.
- Boiler in RVS met thermische isolatie. Controle thermostaat voor boiler temperatuur op 90°C.
- "Thermocontrol" systeem die een spoeling verzekerd op 85°C. Digitaal bedieningspaneel "Soft Touch". Ingebouwde USB-poort (op de elektronische kaart).
- Veiligheid: laagspanningsregeling (24V). Veiligheidsthermostaat voor temperatuur boiler op 110°C. Eindanslagsysteem (standaard meegeleverd). Microschakelaar om het toestel te stoppen zodra de deuren worden geopend. Weerstandbeveiliging. Pompbeveiliging. Tractiesysteem beschermd door een automatische stop in aanwezigheid van vreemde voorwerpen.
- Toebehoren: 2 manden voor 18 borden. 1 universele mand. 1 bestekbeker.

Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar. • 230/3 50Hz (On request)

Dishwasher Traction Baskets

TRACTION LINE



BREAK TANK

DATIC20E/7

20 499,^{Eur}

(FR) Lave-vaisselle à traction de paniers 200Pan/H

1700x770xh1615 mm

- Lavage + rinçage. 3 vitesses d'avancement.
- Prédéposé pour entrée à gauche.
- Hauteur de charge 440 mm.
- Dispositif anti-pollution type AB "Break Tank". Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).

23.7 kW

400/3N 50Hz

320 kg

3.8 m3

(NL) Korventransport vaatwasser 200Kor/U

- Wassen + spoelen. 3 invoersnelheden.
- Aanleg voor invoer links.
- Laadhoogte 440 mm.
- Anti-vervuiling apparaat AB type, "Break Tank". Standaard met spoelpomp (atmosferische boiler).



PLUS

Star Wash plus, encore plus d'économies pour un résultat irréprochable... La gamme Traction Plus Line grâce à un nombre plus important de bras de lavage, vous offre une productivité supérieure, sans nuire, ce qui fait la renommée des lave-vaisselle Diamond®, la qualité de lavage.

Top Rinse, pour un résultat étonnant... Grâce à trois sections, dont deux de pré-rinçage, les lave-vaisselle Diamond® incorporent un véritable "lavage final" qui permet de renforcer l'action du liquide de rinçage, augmentant ainsi la brillance et la rapidité du séchage de la vaisselle.

Full Control, l'intelligence intégrée... Avec son tableau de commandes "soft touch" les lave-vaisselles Diamond® vous permettent un contrôle simple et intuitif des fonctions. L'affichage par "LED" des températures du boiler et de la cuve comme prescrit par les normes HACCP, ainsi que les messages d'autodiagnostic en cas d'anomalies, vous seront d'une aide précieuse.

PLUS

Star Wash, économise l'eau, l'énergie et l'agent de nettoyage. In comparaison avec les machines traditionnelles, les lave-vaisselles Diamond® ont un nombre limité de bras. Chaque bras est équipé d'un grand nombre de buses qui, par leur forme et leur orientation, créent des lamelles d'eau (pas au-dessus les uns des autres). Cela évite le gaspillage. De cette façon, 100% de l'énergie récupérée est utilisée pour le lavage.

Integral Clean Wash, une conception sans compromis. Des cuves profondes, des filtres à surface intégrée, des pompes auto-nettoyantes, une chambre de lavage sans conduites internes et sans arêtes vives. C'est pourquoi une paire de vos avantages que vous ne pouvez pas oublier. La garantie de 100% d'hygiène est en accord avec les normes actuelles.

Full Control, l'intelligence intégrée, avec le "soft touch" panneau de commande, les lave-vaisselles Diamond® vous offrent une gestion simple et intuitive de toutes les fonctions. Le LED-affichage des températures du boiler et du réservoir, comme requis par les normes HACCP, et les messages de diagnostic automatique en cas d'anomalie, sont de précieux outils.



BREAK TANK

DATIC20E/7-DX-

20 499,^{Eur}

(FR) Lave-vaisselle à traction de paniers 200Pan/H

1700x770xh1615 mm

- Prédéposé pour entrée à droite

23.7 kW

(NL) Korventransport vaatwasser 200Kor/U

- Aanleg voor invoer rechts.

400/3N 50Hz

320 kg

3.8 m3



Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar. • 230/3 50Hz (On request)



BREAK TANK



BREAK TANK

DATIC37E/7		28 092, ^{Eur}
(FR) Lave-vaisselle à traction de paniers 270Pan/H	• Prélavage + lavage + rinçage. 3 vitesses d'avancement.	2519x770xh1615 mm
	• Prédisposé pour entrée à gauche.	28.2 kW
	• Hauteur de charge 440 mm.	
	• Dispositif anti-pollution type AB "Break Tank". Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).	400/3N 50Hz
		470 kg
(NL) Korventransport vaatwasser 270 Kor/U		5.6 m3
• Voorwas + wassen + spoelen. 3 versnellingen.		
• Aanleg voor ingang links.		
• Laadhoogte 440 mm.		
• Anti-vervuiling apparaat AB type, "Break Tank". Standaard met spoelpomp (atmosferische boiler).		

DATIC37E/7-DX-		28 092, ^{Eur}
(FR) Lave-vaisselle à traction de paniers 270Pan/H	• Prédisposé pour entrée à droite	2519x770xh1615 mm
		28.2 kW
(NL) Korventransport vaatwasser 270 Kor/U	• Aanleg voor ingang rechts	400/3N 50Hz
		470 kg
		5.6 m3

Options & Accessories

DSM-A/7
6 169,^{Eur}


600x748xh1825 mm

- (FR) Tunnel de séchage
- (NL) Droogtunnel

DSM/90-7
12 174,^{Eur}


820x879xh1765 mm

- (FR) Tunnel de séchage d'angle 90°
- Avec portillon d'inspection.
- (NL) Droogtunnel hoekversie 90°
- Met inspectiedeurtje.

DMA-E/7
1 528,^{Eur}


h195 mm

- (FR) Système d'aspiration (700 m3/h)
- Buse de raccordement diam 250 mm.
- (NL) Extractiesysteem (700 m3/h)
- Aansluitstuk Ø 250mm.

DRL-P/7
3 237,^{Eur}


820x990xh1615 mm

- (FR) Prélavage à angle 90°
- Filtre en cuve intégrale.
- (NL) Hoek voorwas 90°
- Geïntegreerd kuipfilter.
- FOR: D160/7 & DATIC37E/7

DCM-R/7
5 162,^{Eur}


h230 mm

- (FR) Economiseur d'énergie (Récupérateur de chaleur)
- Pour machines alimentées à l'eau froide.NB: conseillé pour machines avec tunnel de séchage DSM-A/7, DSM/90-7
- (NL) Energie bespaarder
- Voor machines aangesloten op koud water.NB: aan te raden bij machines met droogtunnel DSM-A/7, DSM/90-7.

DDL-Y
574,^{Eur}


- (FR) Doseurs "péristaltique" détergent lavage et rinçage
- (NL) Peristaltische doseerder detergent, wassen en spoel.

DRC-W/7
378,^{Eur}


- (FR) Boiler surpuissant (Raccordement eau froide)
- (NL) Krachtige boiler (aansluiting op koud water)

SCP/7
189,^{Eur}


- (FR) Interrupteur de sécurité - coup de poing
- (NL) Veiligheidsschakelaar - vuist

TBT-UK/7
1 250,^{Eur}


- (FR) Dispositif anti-pollution type AB (Break Tank)
- (NL) Anti-vervuiling type AB apparaat (Break Tank)

TM-07
756,^{Eur}


700x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée ou sortie
- (NL) In- of uitgangtafel

TM-11
859,^{Eur}


1100x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée ou sortie
- (NL) In- of uitgangtafel

TMS-07
786,^{Eur}


700x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée ou sortie (avec séchage DSM-A/7)
- (NL) In- of uitgangtafel (met droogtunnel DSM-A/7)

TMS-11
811,^{Eur}


1100x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée ou sortie (avec séchage DSM-A/7)
- (NL) In- of uitgangtafel (met droogtunnel DSM-A/7)

DT-10
297,^{Eur}


1000x600 mm

- (FR) Table de jonction
- (NL) Verbindingstafel

DT-13
392,^{Eur}


1300x600 mm

- (FR) Table de jonction
- (NL) Verbindingstafel

DTV-12
1 761,^{Eur}


1200x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée pour prélavage "droite"
- (NL) Inlooptafel met voorwaskuip "rechts"

GTV-12
1 425,^{Eur}


1200x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée pour prélavage "gauche"
- (NL) Inlooptafel met voorwaskuip "links"

DTV0-12
1 627,^{Eur}


1200x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée pour prélavage "droite"
(NL) Inlooptafel met voorwaskuip "rechts"

GTV0-12
1 627,^{Eur}


1200x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée pour prélavage "gauche"
(NL) Inlooptafel met voorwaskuip "links"

DTV-15
1 857,^{Eur}


1500x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée pour prélavage "droite"
(NL) Inlooptafel met voorwaskuip "rechts"

GTV-15
1 857,^{Eur}


1500x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée pour prélavage "gauche"
(NL) Inlooptafel met voorwaskuip "links"

DTV0-15
2 203,^{Eur}


1500x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée pour prélavage "droite"
(NL) Inlooptafel met voorwaskuip "rechts"

GTV0-15
2 203,^{Eur}


1500x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée pour prélavage "gauche"
(NL) Inlooptafel met voorwaskuip "links"

DTV-18
2 001,^{Eur}


1800x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée pour prélavage "droite"
(NL) Inlooptafel met voorwaskuip "rechts"

GTV-18
2 001,^{Eur}


1800x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée pour prélavage "gauche"
(NL) Inlooptafel met voorwaskuip "links"

DTV0-18
2 325,^{Eur}


1800x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée pour prélavage "droite"
(NL) Inlooptafel met voorwaskuip "rechts"

GTV0-18
2 325,^{Eur}


1800x700xh850 mm

- (FR) Table d'entrée pour prélavage "gauche"
(NL) Inlooptafel met voorwaskuip "links"

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 + handdouchet).
• Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
• Muurbevestiging 135mm. Handdoucheslang 1000mm lengte.
• Débit 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.
• Débit van de sproeier 16 liter/minuut.

DSR-07
876,^{Eur}


700x700 mm

- (FR) Table de jonction pour prélavage "gauche"
(NL) Verbindingstafel met voorwaskuip "links"

GSR-07
876,^{Eur}


700x700 mm

- (FR) Table de jonction prélavage "droite"
(NL) Verbindingstafel met voorwaskuip "rechts"

DSR-10
958,^{Eur}


1000x700 mm

- (FR) Table de jonction prélavage "gauche"
(NL) Verbindingstafel met voorwaskuip "links"

Options & Accessories

GSR-10 **958, Eur**

1000x700 mm



- (FR) Table de jonction pré lavage "droite"
- (NL) Verbindingstafel met voorwaskuip "rechts"

DSR-13 **1 082, Eur**

1300x700 mm



- (FR) Table de jonction pré lavage "gauche"
- (NL) Verbindingstafel met voorwaskuip "links"

GSR-13 **1 082, Eur**

1300x700 mm



- (FR) Table de jonction pré lavage "droite"
- (NL) Verbindingstafel met voorwaskuip "rechts"

DCC **110, Eur**

246x246 mm



- (FR) Colerette complémentaire pour orifice vide-déchets
- (NL) Complementaire ring voor afvalopening

DCP-16 **2 325, Eur**

1600x1050xh850 mm



- (FR) Table de triage (droite) avec trou vide-ordures
- (NL) Sorteertafel (rechts) met afvalopening

GCP-16 **2 325, Eur**

1600x1050xh850 mm



- (FR) Table de triage (gauche) avec trou vide-ordures
- (NL) Sorteertafel (links) met afvalopening

DCP-21 **2 653, Eur**

2100x1050xh850 mm



- (FR) Table de triage (droite) avec trou vide-ordures
- (NL) Sorteertafel (rechts) met afvalopening

GCP-21 **2 653, Eur**

2100x1050xh850 mm



- (FR) Table de triage (gauche) avec trou vide-ordures
- (NL) Sorteertafel (links) met afvalopening

DCP-26 **2 999, Eur**

2600x1050xh850 mm



- (FR) Table de triage (droite) avec trou vide-ordures
- (NL) Sorteertafel (rechts) met afvalopening

GCP-26 **2 999, Eur**

2600x1050xh850 mm



- (FR) Table de triage (gauche) avec trou vide-ordures
- (NL) Sorteertafel (links) met afvalopening

PCR/50B **197, Eur**

390x390xh615 mm



- (FR) Poubelle avec couvercle sur roues - 50 litres
- (NL) Vuilnisbak met deksel op wielen - 50 liter

DEC-16 **1 003, Eur**

1600x650xh600 mm



- (FR) Etagère porte-paniers pour tables de triage
- (NL) Korvenrek voor sorteertafel

DEC-21 **1 071, Eur**

2100x650xh600 mm



- (FR) Etagère porte-paniers pour tables de triage
- (NL) Korvenrek voor sorteertafel

DEC-26 **1 141, Eur**

2600x650xh600 mm



- (FR) Etagère porte-paniers pour tables de triage
- (NL) Korvenrek voor sorteertafel

DDCA **2 469, Eur**

600x650xh850 mm



- (FR) Chargeur d'angle mécanisé "droite"
- (NL) Gemechaniseerde hoeklader "rechts"

DGCA **2 469, Eur**

600x650xh850 mm



- (FR) Chargeur d'angle mécanisé "gauche"
- (NL) Gemachiniseerde hoeklader "links"

DM9 **5 503, Eur**

800x800xh875 mm



- (FR) Élément courbe 90° (sortie droite ou gauche)
- (NL) Element courbe 90° (uitgang links of rechts)

DM18 **8 037, Eur**

1400x800xh875 mm



- (FR) Élément courbe 180° (sortie droite ou gauche)
- (NL) Hoekelament van 180° (uitgang links of rechts)

DRP-11
1 995,^{Eur}


1145x630xh875 mm

- (FR) Convoyeur à rouleaux (rouleaux en PVC)
- (NL) Transportband met rollen (rollen in PVC)

DRP-16
2 795,^{Eur}


1645x630xh875 mm

- (FR) Convoyeur à rouleaux (rouleaux en PVC)
- (NL) Transportband met rollen (rollen in PVC)

DRP-21
3 696,^{Eur}


2145x630xh875 mm

- (FR) Convoyeur à rouleaux (rouleaux en PVC)
- (NL) Transportband met rollen (rollen in PVC)

DRP-26
4 595,^{Eur}


2645x630xh875 mm

- (FR) Convoyeur à rouleaux (rouleaux en PVC)
- (NL) Transportband met rollen (rollen in PVC)

DRF90
3 068,^{Eur}


1100x1100xh875 mm

- (FR) Courbe convoyeur à rouleaux 90°
- (NL) Hoeelement met rollen 90°

DRR-115
3 040,^{Eur}


1145x640xh875 mm

- (FR) Convoyeur à rouleaux sur roues (rouleaux en PVC)
- (NL) Transportband met rollen op wielen (rollen in PVC)

DRR-165
3 736,^{Eur}


1645x640xh875 mm

- (FR) Convoyeur à rouleaux sur roues (rouleaux en PVC)
- (NL) Transportband met rollen op wielen (rollen in PVC)

DRR-215
5 311,^{Eur}


2145x640xh875 mm

- (FR) Convoyeur à rouleaux sur roues (rouleaux en PVC)
- (NL) Transportband met rollen op wielen (rollen in PVC)

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 vaatwassermanen 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 vaatwassermanen 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

FR Polisseuses à couverts

- L'action enveloppante du granulat végétal (écologique) à l'intérieur de la cuve circulaire vibrante, associée à l'action des rayons UV, permet d'obtenir des couverts d'une brillance uniforme ainsi que d'éliminer les traces de calcaire et les bactéries.* Un choix concret pour appliquer complètement le système H.A.C.C.P. Facilité d'emploi: Le chargement par le haut, la récupération latérale optimisent l'espace de travail. Pourquoi acheter une polisseuse à couverts? A) Idéale pour les couverts en inox ou argentés. B) Élimination des traces de calcaire. C) Brillance uniforme sur toutes les surfaces. D) Élimination des bactéries grâce à l'action d'une lampe U.V. germicide. E) Élimination des traces de poussière par soufflerie. F) Diminution des coûts d'exploitation et des temps de séchage. G) Très faible consommation électrique. H) Disponibilité immédiate des couverts.



NL Bestek polijstmachine

- De omhullende werking van het plantengranulaat (ecologisch) in de ronde vibrerende kuip, gecombineerd met de werking van de UV-stralen, geeft het bestek een gelijkmatige glans en verwijdt kalk- en bacteriesporen. * Een praktische keuze voor het volledig implementeren van het H.A.C.C.P. systeem. Gebruiksgemak: werkruimte wordt geoptimaliseerd door bovenlader en zijlader. Waarom een bestekpolijster kopen? A) Ideaal voor bestek van roestvrij staal of zilver. B) Verwijdt kalksporen. C) Gelijkmatige glans op alle oppervlakken. D) Verwijdt bacteriën dankzij de werking van een kiemdodende UV-lamp. E) Verwijdering van stofsporen door luchtstroom. F) Vermindert de bedrijfskosten en droogtijden. G) Zeer laag stroomverbruik. H) Bestek onmiddellijk beschikbaar.

HACCP



MCX/3T-PH

4 150,^{Eur}

FR Polisseuse à couverts de table, 3000-3500 Pcs/h

- Productivité 60 couverts par minute.
- Réalisation en acier inox.
- Cuve en ABS moulée.
- Support "rabattable" pour bac de réception de série.
- Avec lampe UV de série, pour la stérilisation des couverts. Ventilateur à air chaud en "fin de course".
- Livrée avec 3 kg de granulat végétal et 1 bac de réception en PVC.

570x550x400 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

54 kg

0.29 m3

NL Poliermachine voor bestek, tafel model, 3000-3500 st./u

- Productiviteit 60 bestek per minuut.
- Gemaakt van roestvrij staal.
- Kuip van voorgevormd ABS.
- "Inklapbare" steun voor opvangschaal.
- Standaard UV-lamp voor het steriliseren van het bestek. Hete luchtventilator aan het einde van de procedure.
- Geleverd met 3 kg plantaardig granulaat en 1 PVC opvangbak.





GRA/3T-PH

198,^{Eur}

- (FR) Granule écologique (confection de 3x 3kg)
(NL) Ecologische granule (confectie van 3 x 3kg)

10 kg

0.01 m3



MCX/7-PH

6 248,^{Eur}

(FR) Polisseuse à couverts, 7000-8000 Pcs/h

- Productivité 130 couverts par minute.
- Réalisation en acier inox. Support sur roues dont 2 avec freins.
- Cuve en ABS moulée.
- Support "rabattable" pour bac de réception de série.
- Avec lampe UV de série, pour la stérilisation des couverts. Ventilateur à air chaud en "fin de course".
- Livrée avec 8,5 kg de granulat végétal et 1 bac de réception en PVC.

620x650xh870 mm

0.85 kW

230/1N 50-60Hz

87 kg

0.54 m3

(NL) Poliermachine voor bestek, 7000-8000 st./u

- Productiviteit 130 bestek per minuut.
- Gemaakt van roestvrij staal. Ondersteuning op wielen, waarvan 2 met rem.
- Kuip van voorgevormd ABS.
- "Inklapbare" steun voor opvangschaal.
- Standaard UV-lamp voor het steriliseren van het bestek. Hete luchtventilator aan het einde van de procedure.
- Geleverd met 8,5 kg plantaardig granulaat en 1 PVC opvangbak.



GRA/7-PH

260,^{Eur}

- (FR) Granule écologique (confection de 3 x 8.5kg)
(NL) Ecologische granule (confectie van 3 x 8.5kg)

390x250xh520 mm

25 kg

0.05 m3





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



Réfrigération
Koeling

(FR) Cellules de congélation ou refroidissement rapide

- Commandes TOUCH SCREEN, 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 cœur, avec également la fonction de maintien en fin de cycle et dispositif d'alarme (visuel ou sonore), 99 programmes mémorisables, sélection dans plus de 20 cycles de fonctionnement, cycle automatique,... (Voir PLUS), display en façade.
- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure en acier inox alimentaire (AISI 304).
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (gros entretien).
- Porte avec poignée ergonomique (non saillante), fermeture assurée par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), contre porte munis de 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, condenseur ventilé, accessibilité frontale.
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent), moteur du ventilateur IP44.
- Dégivrages manuel ou automatique (début de cycle).
- Isolation en polyuréthane injecté (sans CFC).

(NL) Snelle vries- of koelcellen

- TOUCH SCREEN bedieningselementen, high-definition kleurenaanraakscherm, waardoor de gebruiker alle belangrijke functies kan aanpassen.
- 4 cycli naar keuze "Soft Chill" of "Soft Freeze" voor delicate producten, "Hard Chill" of "Hard Freeze" voor grotere stukken, controle door timer met buzzer op het einde van de cyclus of kernsondebesteding, met ook de hold-functie aan het einde van de cyclus en alarmfunctie (visueel of hoorbaar), 99 geheugenprogramma's, keuze uit meer dan 20 werkingcycli, automatische cyclus, enz (zie PLUS), display op het voorpaneel.
- "Monobloc" structuur, binnen- en buitenkant in voedselveilig roestvrij staal (AISI 304).
- Diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken en randen (zonder ruwheid), met aftapplug (voor groot onderhoud).
- Deur met ergonomische handgreep (niet uitstekend), gesloten door een magnetische "druk"-afdichting (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig), tegendeur voorzien van een verwarmingselement om vorstvorming te voorkomen (Freeze-functie).
- Microschakelaar die de ventilator van de verdamper stopzet wanneer de deur geopend wordt.
- Compressor, geventileerde condensator, toegankelijk langs de voorzijde.
- Geventileerde ventilator (over gedimensioneerd), behandeld tegen voedingszouten en -zuren, volledig verborgen (niet-zichtbaar), motor van de ventilator IP44.
- Handmatig of automatisch ontdooien (begin van de cyclus).
- Geïnjekteerde polyurethaan isolatie (CFK-vrij).



DBT51/TS

+70° -18°

+70°+3°

5 927, Eur

(FR) Cellule de congélation rapide, TOUCH SCREEN 5x GN 1/1 (ou) 600x400 (20-12 Kg)

- Production par cycle : 20 Kg (+70° C +3° C) ou 12 Kg (+70° C -18°C).
- Sonde à cœur de série.
- Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement GN 1/1 (70 mm) & EN (44 mm).
- Porte avec poignée intégrée (Sur commande réversible).
- Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- 4 pieds en inox réglables.

784x800xh900 mm

0.85 kW

230/1N 50Hz

125 kg

0.7 m3

(NL) Snelvriescel, TOUCH SCREEN 5x GN 1/1 (of) 600x400 (20-12 Kg)

- Productie per cyclus: 20 Kg (+70° C +3° C) of 12 Kg (+70° C -18°C).
- Standaard met kernsonde.
- "Anti-kantelbare" roestvrijstalen draadstructuur (verwijderbaar) GN 1/1 (70 mm) en EN (44 mm) platen.
- Deur met geïntegreerde handgreep (op bestelling omkeerbare deur).
- Scharnieren met automatische terugloop (90° vergrendeling).
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.





DBT101/TS		+70°-18°	+70°+3°	10 472, Eur
(FR) Cellule de congélation rapide, TOUCH SCREEN 10x GN 1/1 (ou) 600x400 (40-25 Kg)		800x900xh1800 mm		
• Production par cycle : 40 Kg (+70° C +3° C) ou 25 Kg (+70° C -18° C). • Sonde à coeur de série. • Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement GN 1/1 (75 mm) & EN (44 mm). • Porte avec poignée intégrée (Sur commande réversible). • Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). • 4 pieds en inox réglables.		2.3 kW		
		400/3N 50Hz		
		210 kg		
		1.5 m3		

- (NL) Snelvriescel, TOUCH SCREEN 10x GN 1/1 (of) 600x400 (40-25 Kg)**
- Productie per cyclus: 40 Kg (+70° C +3° C) of 25 Kg (+70° C -18° C).
 - Standaard met kernsonde.
 - "Anti-kantelbare" roestvrijstalen draadstructuur (verwijderbaar) GN 1/1 (75 mm) en EN (44 mm) platen.
 - Deur met geïntegreerde handgreep (op bestelling omkeerbare deur).
 - Scharnieren met automatische terugloop (90° vergrendeling).
 - 4 verstelbare roestvrijstalen poten.



DBT102/TS		+70°-18°	+70°+3°	17 421, Eur
(FR) Cellule de congélation rapide, TOUCH SCREEN 10x GN 2/1 (ou) 600x800 - 20x 600x400 (75-50 Kg)		1050x1080xh1900 mm		
• Production par cycle : 75 Kg (+70° C +3° C) ou 50Kg (+70° C -18° C). • Sonde à coeur de série. • Structure "anti basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement GN 1/1 (75 mm) & EN (50 mm). • Porte (non réversible) avec poignée intégrée. • Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). • 4 pieds en inox réglables.		3.5 kW		
		400/3N 50Hz		
		270 kg		
		2.15 m3		

- (NL) Snelvriescel, TOUCH SCREEN 10x GN 2/1 (of) 600x800 - 20x 600x400 (75-50 Kg)**
- Productie per cyclus: 75Kg (+70° C +3° C) of 50Kg (+70° C -18° C).
 - Standaard met kernsonde.
 - "Anti-kantelbare" roestvrijstalen draadstructuur (verwijderbaar), afstand GN 1/1 (75 mm) en EN (50 mm).
 - Deur (niet omkeerbaar) met geïntegreerde handgreep.
 - Scharnieren met automatische terugloop (90° vergrendeling).
 - 4 verstelbare roestvrijstalen poten.



Cellules de congélation ou refroidissement rapide

- Commandes TOUCH SCREEN, 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 cœur, avec également la fonction de maintien en fin de cycle et dispositif d'alarme (visuel ou sonore), 99 programmes mémorisables, sélection dans plus de 20 cycles de fonctionnement, cycle automatique,... (Voir PLUS), display en façade.
- Structure assemblée par panneaux, verrouillage par des crochets "excentriques" incorporés, réalisation intérieur et extérieure en acier inox alimentaire (AISI 304).
- Fond intérieur en acier inox, angles et coins (sans aspérités).
- Porte avec poignée ergonomique, fermeture assurée par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), contre porte munie de résistance chauffante, évitant la formation de givre (Fonction Freeze).
- Rampe en inox, pour rentrer les chariots (transfert aisé).
- Dispositif micro-interrupteur porte, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de son ouverture.
- Groupe compresseur (non inclus).
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent), moteur du ventilateur IP45.
- Dégivrages manuel ou automatique (début de cycle).
- Isolation en polyuréthane injecté (sans CFC).

Snelle vries- of koelcellen

- TOUCH SCREEN bedieningselementen, high-definition kleurenaanraakscherm, waardoor de gebruiker alle belangrijke functies kan aanpassen.
- 4 cycli naar keuze "Soft Chill" of "Soft Freeze" voor delicate producten, "Hard Chill" of "Hard Freeze" voor grotere stukken, controle door timer met buzzer op het einde van de cyclus of kernsondebeturing, met ook de hold-functie aan het einde van de cyclus en alarmfunctie (visueel of hoorbaar), 99 geheugenprogramma's, keuze uit meer dan 20 werkingcycli, automatische cyclus, enz (zie PLUS), display op het voorpaneel.
- Structuur gemonteerd door middel van panelen, vergrendeld door ingebouwde "excentrische" haken, binnen en buiten gemaakt van voedselveilig roestvrij staal (AISI 304).
- Roestvrijstalen binnenbodem, afgeronde hoeken en randen (zonder ruwheid).
- Deur met ergonomische handgreep (niet uitstekend), gesloten door een magnetische "druk"-afdichting (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig), tegendeur voorzien van een verwarmingselement om vorstvorming te voorkomen (Freeze-functie).
- Roestvrijstalen oprijplaat om de trolleys in te schuiven (gemakkelijke transfer).
- Microschakelaar voor de deur, zodat de verdamperventilator kan stoppen wanneer deze wordt geopend.
- Compressoreenheid (niet inbegrepen).
- Geventileerde verdamper (oversized), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar), ventilatormotor IP45.
- Handmatig of automatisch ontdooien (begin van de cyclus).
- Geïnjecteerde polyurethaan isolatie (CFK-vrij).



DBT201/TS-GR

+70° - -18°

+70° +3°

22 134, Eur

Cellule de congélation rapide, TOUCH SCREEN 20x GN1/1 (ou) 600x400

- Prédisposée pour groupe compresseur à distance (non inclus).
- Tableau électrique placé au-dessus de la cellule (livré de série)
- Porte (non réversible) avec poignée.
- Dimensions "maximales" du chariot : 720x900x1880 mm.

1350x1230xh2190 mm

0.55 kW

230/1N 50-60Hz

285 kg

5.4 m3

Snelvriescel, TOUCH SCREEN 20x GN1/1 (of) 600x400

- Voorbestemd voor externe compressoreenheid (niet inbegrepen).
- Elektrisch paneel geplaatst boven de cel (standaard meegeleverd).
- Deur (niet omkeerbaar) met handgreep.
- "Maximale" afmetingen van de trolley: 720x900x1880 mm.

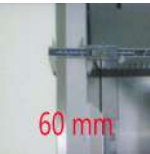


(FR) Tables de congélation ou refroidissement rapide

- Commandes TOUCH SCREEN, 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 cœur, avec fonction de maintien en fin de cycle.
- Réalisation intérieure et extérieur en inox (alimentaire) AISI 304, fond intérieur embouti et angles et coins arrondis.
- Top supérieur indépendant (démontable).
- Porte avec poignée ergonomique (pas de réversibilité possible), fermeture par joint magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 100° (rappel automatique).
- Dispositif micro-interrupteur porte, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de son ouverture.
- Groupe compresseur, sur glissières, "extractible", facilité d'entretien et pour le SAV, muni d'un filtre à air (lavable) condenseur ventilé.
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent), moteur du ventilateur IP44.
- Dégivrages manuel ou automatique (début de cycle).

(NL) Snelle vries- of koeltafels

- TOUCH SCREEN bedieningselementen, high-definition kleurenaanraakscherm, waardoor de gebruiker alle belangrijke functies kan aanpassen.
- 4 cycli naar keuze "Soft Chill" of "Soft Freeze" voor delicate producten, "Hard Chill" of "Hard Freeze" voor grotere stukken, controle door timer met buzzer op het einde van de cyclus of kernsondebesting, met ook de hold-functie aan het einde van de cyclus.
- Binnen- en buitenkant in AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig), diepgetrokken achterkant en afgeronde hoeken.
- Onafhankelijk (verwijderbaar) bovenblad.
- Deur met ergonomische handgreep (niet uitstekend), gesloten door een magnetische "druk" met automatische terugloop (100° vergrendeling).
- Microschakelaar voor de deur, zodat de verdamperventilator kan stoppen wanneer deze wordt geopend.
- Compressoreenheid op "uittrekbare" geleiders, voor eenvoudig onderhoud en service, met een wasbaar luchtfilter, geventileerde condensor.
- Geventileerde verdamper (oversized), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar), ventilatormotor IP44.
- Handmatig of automatisch ontdooien (begin van de cyclus).



GTBT6/TS

+70° -18°

+70°+3°

6 962, Eur

(FR) Table de congélation rapide, TOUCH SCREEN 6x GN1/1 (20-12 Kg)

- Capacité: 6x GN 1/1 ou 4x bacs Ice Cream de 5Lit. (360x165x120).
- Production par cycle : 20 Kg (+70° C +3° C) ou 12 Kg (+70° C -18°C).
- Sonde à cœur de série.
- Structure "anti basculante" (amovible), espacement 74 mm.
- 4 pieds en inox réglables.

1250x700xh880/900 mm

0.95 kW

230/1N 50Hz

140 kg

1.05 m3

(NL) Snelvriezer tafelmodel, TOUCH SCREEN 6x GN1/1 (20-12 Kg)

- Capaciteit: 6x GN 1/1 of 4x bakken Ice Cream 5L (360x165x120).
- Productie per cyclus: 20kg (+70°C + 3°C) of 12kg (+70°C -18°C).
- Standaard met kernsonde.
- Anti-kantelbare structuur (verwisselbaar), tussenruimte 74mm.
- 4 regelbare RVS poten.



Blast Chillers & Shock Freezers

GOLD LINE PLUS



GTBT6/TSA

+70° -18°

+70° +3°

7 310, Eur

(FR) Table de congélation rapide murale, TOUCH SCREEN, 6x GN1/1 (20-12 Kg)

(NL) Snelle bevroezingstafel, wand TOUCH SCREEN, 6x GN1/1 (20-12 Kg)



1250x700xh880/900(+85) mm

0.95 kW

230/1N 50Hz

140 kg

1.05 m3

CDS-64
54, Eur


- (FR) Glissières Dx et Gx pour structure EN 600x400
- (NL) Geleiders DX en GX voor structuur EN 600x400

CIGR-L
65, Eur


325x530xh7 mm

- (FR) Grille inox GN 1/1
- (NL) Rooster R.V.S. GN 1/1

CIVX-L
129, Eur


400x600xh7 mm

- (FR) Grille inox 600x400
- (NL) Rooster R.V.S. 600x400

CLG-L
129, Eur


- (FR) Option: Lampe germicide UV
- (NL) Optie: UV kiemdodende lamp

COS-12
176, Eur


- (FR) Option : sonde à coeur réchauffée
- (NL) Optie: kernvoeler verwarmd

CUSB-L
463, Eur


- (FR) Option : Module port USB
- (NL) Optie: Module USB poort

C2S-12
670, Eur


- (FR) Option : 2 sondes à coeur
- (NL) Optie: 2 kernvoelers
- FOR: DBT102/TS

C3S-21-22
1 005, Eur


- (FR) Option : 3 sondes à coeur
- (NL) Optie: 3 kernvoelers
- FOR: DBT201/TS-GR

ST101/15-30
494, Eur


- (FR) Structures EN 600x400 15x (50 mm) ou 30x (25 mm)
- (NL) Structuur EN 600x400 15x (50 mm) of 30x (25 mm)

ST102/15-30
710, Eur


- (FR) Structures EN 600x800 15x (50 mm) ou 30x (25 mm)
- (NL) Structuur EN 600x800 15x (50 mm) of 30x (25 mm)
- FOR: DBT102/TS INCLUDED 10xCDS-64

ST101/15X5
381, Eur


- (FR) Structures 15x bacs 5 Lt. ICE CREAM
- (NL) Structuur 15x bakken 5 l. ICE CREAM
- FOR: DBT101/TS
- 15x5L. 360x165xh120

ST51/6-12
310, Eur


- (FR) Structures EN 600x400 6x (50 mm) ou 12x (25 mm)
- (NL) Structuur EN 600x400 6x (50mm) of 12x (25mm)

ST51/6X5
230, Eur


- (FR) Structures 6x bacs 5 Lt. ICE CREAM
- (NL) Structuur 6x bakken 5 l. ICE CREAM

ST6/9-18
255, Eur


- (FR) Structures EN 600x400 9x (50 mm) ou 18x (25 mm)
- (NL) Structuur EN 600x400 9x (50mm) of 18x (25mm)
- FOR: GBT6/TS INCLUDED 5xCDS-64

TIK4-L
314, Eur


- 125 mm
- (FR) Kit 4 roues inox, pivotantes, 2x freins
- (NL) Set van 4 R.V.S zwenkwielen, waarvan 2 met rem

AIK4-L
279, Eur


- ham.80 mm
- (FR) Kit 4 roues inox, pivotantes, 2x freins
- (NL) Set van 4 R.V.S zwenkwielen, waarvan 2 met rem

FR Armoires frigorifiques et congélations GN 2/1

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque.
- Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Portes réversibles, fermeture par joint "triple chambres" magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique. (Dispositif alarme sonore et visuel pour "porte ouverte").
- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.
- De série avec serrure à clés.
- Panneau supérieur sur charnières, facilité d'inspection du compresseur. Groupe compresseur tropicalisé, condenseur ventilé.
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", (non apparent).
- Microprocesseur électronique "digital" (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP, écran LED bleu.
- Eclairage interne, avec interrupteur.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique du condensat.

NL Koelkasten en diepvriezers GN 2/1

- Binnen- en buitenkant in AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig) (gegalvaniseerde stalen achterkant), monocoque frame.
- Roestvrijstalen rekken en geleiders (kantelbeveiliging), diepgetrokken binnenbodem en afgeronde hoeken.
- Deuren met ergonomische handgreep (niet uitstekend) en omkeerbaar, sluiting door magneetsluiting, scharnieren met stop op 100°, automatische terugloop.
- Microschakelaar om de verdamperventilator te stoppen wanneer de deur wordt geopend.
- Standaard geleverd met slot en sleutel.
- Scharnierend bovenpaneel, voor eenvoudige inspectie.
- Compressoreenheid (omgevingstemperatuur +43°), geventileerde condensor.
- Geventileerde verdamper (oversized), gecoat tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar).
- Digitale elektronische microprocessor (in gesloten kast, 100% waterdicht), met HACCP-functies, paneel met blauwe LED.
- Binnenverlichting met schakelaar.
- Automatische ontdooiing.
- Automatische verdamping.



AD1N/H-R2

-2° +18°

3 428, Eur

FR Armoire frigorifique 700 litres ventilée, 1 porte GN 2/1

- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

NL Koelkast 700 liter geventileerd, 1 deur GN 2/1

- Standaard toebehoren: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.



770x820xh2025 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

165 kg

1.5 m3



AD1N/HG-R2

0° +10°

4 011, Eur

FR Armoire frigorifique 700 litres ventilée, 1 porte vitrée GN 2/1

- Porte vitrée "thermopane", avec châssis en en acier inox.
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

NL Koelkast 700 liter geventileerd, 1 glazen deur GN 2/1

- Thermopane glazen deur met roestvrijstalen frame.
- Standaard toebehoren: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.



770x820xh2025 mm

0.45 kW

230/1N 50Hz

170 kg

1.5 m3



AD1B/H-R2

-25 °-15 °

3 847,^{Eur}

(FR) Armoire de congélation 700 litres ventilée, 1 porte GN 2/1

- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm).
- Contre porte avec résistance chauffante.
- Valve de dépression de série.
- 4 pieds en inox réglables.

770x820xh2025 mm

0.55 kW

230/1N 50Hz

(NL) Vrieskast 700 liter geventileerd, 1 deur GN 2/1

- Standaard toebehoren: 3 GN 2/1 (530x650 mm).
- Tegendeur met verwarmingselement.
- Vacuümklep standaard inbegrepen.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.

165 kg

1.5 m3



AD1B/HG-R2

-20 °-10 °

4 597,^{Eur}

(FR) Armoire de congélation 700 litres ventilée, 1 porte vitrée GN 2/1

- Porte vitrée "thermopane", avec châssis en acier inox.
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm).
- Contre porte avec résistance chauffante et valve de dépression.
- 4 pieds en inox réglables.

770x820xh2025 mm

0.6 kW

230/1N 50Hz

(NL) Vrieskast 700 liter geventileerd, 1 glazen deur GN 2/1

- Thermopane glazen deur met roestvrij stalen frame.
- Standaard toebehoren: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm).
- Tegendeur met verwarmingselement en vacuümklep.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.

170 kg

1.5 m3



AFS1/H-R2

-4 °+6 °

4 310,^{Eur}

(FR) Armoire frigo pour poisson 700 litres, 1 porte, GN 1/1 (10 bacs)

- En dotation: 10 bacs GN 1/1-h100 mm en polycarbonate.
- Dégivrage manuel, avec bac de récolte des eaux.
- Evaporateur à serpentin en cuivre (latéral), un défecteur en acier inox perforé.
- Fond muni d'un bouchon de drainage.
- 4 pieds en inox réglables.

770x820xh2025 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

(NL) Koelkast voor vis 700 liter, 1 deur, GN 1/1 (10 bakken)

- Standaard toebehoren: 10 bakken GN 1/1-h100 mm in polycarbonaat.
- Handmatige ontdooiing met opvangbak voor water.
- Verdampers met koperen coil (zijkant), verborgen door een geperforeerde roestvrijstalen deflector.
- Bodem voorzien van aftapplug.
- 4 in de hoogte regelbare R.V.S. poten.

165 kg

1.5 m3





AL1TB/H2-R2	-25 °-15 °	-2 °+8 °	5 930,^{Eur}
(FR) Armoire frigorifique et de congélation 2x 350 litres, 2x 1/2 portes GN 2/1 • 2 groupes compresseurs et 2 évaporateurs, indépendants. • En dotation: 2x 2 grilles GN 2/1 (530x650 mm). • Armoire de congélation : contre porte munie de résistance chauffante, évaporateur à serpentin en cuivre, noyé dans les parois (3 côtés), dégivrage manuel et valve de dépression, fond muni d' un bouchon de drainage. • 4 pieds en inox réglables.			770x820xh2025 mm
			0.6 kW
			230/1N 50Hz
			165 kg
			1.5 m3
(NL) Koelkast en vrieskast 2x 350 liter, 2x 1/2 deuren GN 2/1 • 2 compressoren en 2 verdampers, onafhankelijk. • Standaard toebehoren: 2x 2 roosters GN 2/1 (530x650 mm). • Vrieskast: verdamper met koperen coil, ingebouwd in de wanden (3 zijden), handmatige ontdooiing, andmatige ontdooiing met wateropvangbak, bodem voorzien van aftapplug. • 4 in de hoogte regelbare R.V.S. poten.			
			



AF2T/H2-R2	-2 °+6 °	-4 °+8 °	6 026,^{Eur}
(FR) Armoire frigorifique et pour poisson 2x 350 litres, 2x 1/2 portes GN 2/1 & 1/1 • 2 groupes compresseurs et 2 évaporateurs, indépendants. • En dotation : 2 grilles GN 2/1 (530x650 mm) + 4 bacs GN1/1-h100 mm en polycarbonate. • Armoire à poissons : évaporateur à serpentin en cuivre, noyé dans les parois (3 côtés), dégivrage manuel, avec bac de récolte des eaux, fond muni d' un bouchon de drainage. • 4 pieds en inox réglables.			770x820xh2025 mm
			0.53 kW
			230/1N 50Hz
			165 kg
			1.5 m3
(NL) Koelkast en koelkast voor vis 2x350 liter, 2x 1/2 deuren GN 2/1 & 1/1 • 2 compressoren en 2 verdampers, onafhankelijk. • Standaard toebehoren: 2 roosters GN 2/1 (530x650 mm) + 4 bakken GN1/1-h100 mm in polycarbonaat. • Vrieskast: verdamper met koperen coil, ingebouwd in de wanden (3 zijden), handmatige ontdooiing, met wateropvangbak, bodem voorzien van aftapplug. • 4 in de hoogte regelbare R.V.S. poten.			
			



AD2N/H2-R2	-2 °+8 °	5 127,^{Eur}
(FR) Armoire frigorifique 1400 litres ventilée, 2 portes GN 2/1 • En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) par porte. • 4 pieds en inox réglables.		1540x820xh2025 mm
		0.43 kW
		230/1N 50Hz
		302 kg
		2.9 m3
(NL) Koelkast 1400 liter geventileerd, 2 deuren GN 2/1 • Standaard toebehoren: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) per deur. • 4 verstelbare roestvrijstalen poten.		
		



AD2N/H2G-R2

0° + 10°

6 595,^{Eur}

(FR) Armoire frigorifique 1400 litres ventilée, 2 portes vitrées GN 2/1

- Porte vitrée "thermopane", avec châssis en en acier inox.
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) par porte.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Koelkast 1400 liter geventileerd, 2 glazen deuren GN 2/1

- Thermopane glazen deur met roestvrijstalen frame.
- Standaard toebehoren: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.



1540x820xh2025 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

312 kg

2.9 m3



AD2B/H2-R2

-25° - 15°

5 833,^{Eur}

(FR) Armoire de congélation 1400 litres ventilée, 2 portes GN 2/1

- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) par porte.
- Contre porte avec résistance chauffante.
- Valve de dépression de série.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Vrieskast 1400 liter geventileerd, 2 deuren GN 2/1

- Standaard toebehoren: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) per deur.
- Tegendeur met verwarmingselement.
- Vacuümklep standaard inbegrepen.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.



1540x820xh2025 mm

0.85 kW

230/1N 50Hz

302 kg

2.9 m3



AD2B/H2G-R2

-20° - 10°

7 689,^{Eur}

(FR) Armoire de congélation 1400 litres ventilée, 2 portes vitrées GN 2/1

- Porte vitrée "thermopane", avec châssis en en acier inox.
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) par porte.
- Contre porte avec résistance chauffante et valve de dépression.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Vrieskast 1400 liter geventileerd, 2 glazen deuren GN 2/1

- Thermopane glazen deur met roestvrijstalen frame.
- Standaard toebehoren: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) per deur.
- Tegendeur met verwarmingselement en vacuümklep.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.



1540x820xh2025 mm

1.11 kW

230/1N 50Hz

312 kg

2.9 m3

Refrigerator-Freezer Cabinets

AICG-L
42,^{Eur}


630x30xh30 mm

- FR Glissières Dx et Gx armoire 700-1400 litres
- NL Geleiders rechts en links kast 700-1400 liter

AIGR-L
39,^{Eur}


650x530xh50 mm

- FR Grille rilsanisée GN 2/1
- NL Rooster met rilsancoating GN 2/1

AIVX-L
131,^{Eur}


650x530xh50 mm

- FR Grille inox GN 2/1
- NL R.V.S. rooster GN 2/1

AIRR-L
57,^{Eur}


300x500xh20 mm

- FR Raccord central grilles 1400L
- NL Centrale verbinding roosters 1400 Liter.

AIOP-L
83,^{Eur}


- FR Option: pédale pour ouverture armoire 700 litres
- NL Optie: pedaal voor het openen van kast 700 liter

AIOP-L/GX
83,^{Eur}


- FR Option : Pédale pour ouverture gauche armoire 700 Lit
- NL Optie : Pedaal aan linkerzijde voor openen kast 700L.

AT64-L
41,^{Eur}


530x650xh30 mm

- FR Structure EN 600x400 (armoires GN)
- NL Structuur EN 600x400 (GN kasten)

AKDG-L
21,^{Eur}


- FR Kit charnières Dx & Gx, portes armoires
- NL Set scharnieren Rh en Lk, deur-kasten

AIK4-L
279,^{Eur}


ham.80 mm

- FR Kit 4 roues inox, pivotantes, 2x freins
- NL Set van 4 R.V.S zwenkwielen, waarvan 2 met rem

FR Tables frigorifiques ventilées GN 1/1

- Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque. Top supérieur indépendant (démontable).
- Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Portes réversibles (voir Kit, TKDX-H ou TKSX-H), fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique.
- Evaporateur (latéral) ventilé traité contre le sel et acides alimentaires "coating".
- Evaporation automatique du condensat.

NL Koeltafel, geventileerd, GN 1/1

- AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig) interieur en exterieur, monocoque frame. Onafhankelijk (verwijderbaar) bovenblad.
- Roestvrijstalen rekken en rails (kantelbeveiliging), diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken en kanten.
- Omkeerbare deuren (zie kit, TKDX-H of TKSX-H), drieluikige kamerafdichtingen en magnetische drukafdichtingen, scharnieren met 100° aanslag, automatische terugloop.
- Geventileerde verdampers (zijkant) behandeld tegen zout en voedingszuren.
- Automatische verdamping van condensaat.



700



TG2N/H-R2

-20 +18 °

3 659, Eur

FR Table frigorifiques ventilée, 2 portes GN 1/1

- En dotation: 1 grille GN1/1 (530x325mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.

NL Geventileerde gekoelde tafel, 2 deuren GN 1/1

- Inbegrepen: 1 rooster GN1/1 (530x325mm), per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.



1355x700xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

173 kg

1.07 m3



TG2N/HA-R2

-20 +18 °

3 842, Eur

FR Table frigorifique "murale", ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 litres

NL Wandkoelkast, geventileerd, 2 deuren GN 1/1, 260 liter



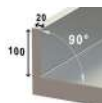
1355x700xh880/900 (+85) mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

173 kg

1.07 m3



TG2N/HA-R2EV

-20 +18 °

4 215, Eur

FR Table frigorifique "murale", ventilée, 2 portes GN 1/1, avec évier

NL Geventileerde koeltafel "muraal", 2 deuren GN 1/1, met spoelbak



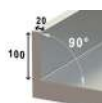
1355x700xh880/900 (+85) mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

173 kg

1.07 m3



Refrigeration & Freezing Counters

GOLD LINE PLUS



TG2N/HGX-R2

-2^o +18^o

3 769,^{Eur}

- (FR) Table frigorifique ventilée, 2 portes GN 1/1, groupe à gauche
- (NL) Geventileerde koeltafel, 2 deuren GN 1/1, groep aan linkse kant



1355x700xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

173 kg

1.07 m3



TG2N/HAGX-R2

-2^o +18^o

3 957,^{Eur}

- (FR) Table frigorifique "murale", ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit. groupe à GX
- (NL) Geventileerde koeltafel "muraal", 2 deuren GN 1/1, 260 Lit. groep aan GX



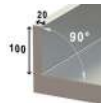
1355x700xh880/900(+85) mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

173 kg

1.07 m3



TG3N/H-R2

-2^o +18^o

4 351,^{Eur}

- (FR) Table frigorifique, ventilée, 3 portes GN 1/1
- En dotation: 1 grille GN1/1 (530x325mm), par porte.
 - 4 pieds en inox réglables.
 - Installation possible sur socle.

- (NL) Gekoelde tafel, geventileerd, 3 deuren GN 1/1
- Inbegrepen: 1 rooster GN1/1 (530x325mm), per deur.
 - 4 verstelbare roeststijalen poten.
 - Kan op een basis worden geïnstalleerd.



1805x700xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

221 kg

1.42 m3



TG3N/HA-R2

-2^o +18^o

4 569,^{Eur}

- (FR) Table frigorifique "murale", ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 litres
- (NL) Wandkoelkast, geventileerd, 3 deuren GN 1/1, 405 liter



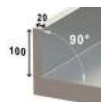
1805x700xh880/900 (+85) mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

221 kg

1.42 m3





TG3N/HA-R2EV

-2° +18°

4 825,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale", ventilée, 3 portes GN 1/1, avec évier

1805x700xh880/900(+85) mm

(NL) Geventileerde koeltafel "muraal", 3 deuren GN 1/1, met spoelbak

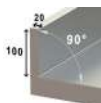
0.36 kW



230/1N 50Hz

221 kg

1.42 m3



TG3N/HGX-R2

-2° +18°

4 482,^{Eur}

(FR) Table frigorifique, ventilée, 3 portes GN 1/1, groupe à gauche

1805x700xh880/900 mm

(NL) Geventileerde koeltafel, 3 deuren GN 1/1, groep aan linkse kant

0.36 kW



230/1N 50Hz

221 kg

1.42 m3



TG3N/HAGX-R2

-2° +18°

4 706,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale", ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit. groupe à GX

1805x700xh880/900(+85) mm

(NL) Geventileerde koeltafel "muraal", 3 deuren GN 1/1, 405 Lit. groep aan GX

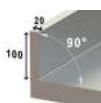
0.36 kW



230/1N 50Hz

221 kg

1.42 m3



TG4N/H-R2

-2° +18°

5 239,^{Eur}

(FR) Table frigorifique, ventilée, 4 portes GN 1/1

2250x700xh880/900 mm

- En dotation: 1 grille GN1/1 (530x325mm), par porte.
- 6 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.

0.36 kW

230/1N 50Hz

268 kg

1.76 m3

(NL) Gekoelde tafel, geventileerd, 4 deuren GN 1/1

- Inbegrepen: 1 rooster GN1/1 (530x325mm), per deur.
- 6 verstelbare roestvrijstalen poten.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.



Refrigeration & Freezing Counters

GOLD LINE PLUS



TG4N/HA-R2

-2° +18°

5 501,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale", ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 litres

2250x700xh880/900 (+85) mm

(NL) Wandkoelkast, geventileerd, 4 deuren GN 1/1, 550 liter

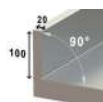
0.36 kW



230/1N 50Hz

268 kg

1.76 m3



TG4N/HA-R2EV

-2° +18°

5 656,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale", ventilée, 4 portes GN 1/1, avec évier

2250x700xh880/900(+85) mm

(NL) Geventileerde koeltafel "muraal", 4 deuren GN 1/1, met spoelbak

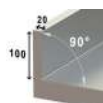
0.36 kW



230/1N 50Hz

268 kg

1.76 m3



TG4N/HGX-R2

-2° +18°

5 396,^{Eur}

(FR) Table frigorifique, ventilée, 4 portes GN 1/1, groupe à gauche

2250x700xh880/900 mm

(NL) Geventileerde koeltafel, 4 deuren GN 1/1, groep aan linkse kant

0.36 kW



230/1N 50Hz

268 kg

1.76 m3



TG4N/HAGX-R2

-2° +18°

5 666,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale", ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 Lit. groupe à GX

2250x700xh880/900(+85) mm

(NL) Geventileerde koeltafel "muraal", 4 deuren GN 1/1, 550 Lit. groep aan GX

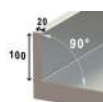
0.36 kW



230/1N 50Hz

268 kg

1.76 m3



(FR) Tables frigorifiques, ventilées, GN 1/1 (sans groupe)

- Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque. Top supérieur indépendant (démontable).
- Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Portes réversibles (voir Kit, TKDX-H ou TKSX-H), fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique.
- Evaporateur (latéral) ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating".
- Expansion réfrigérant par détendeur thermostatique. Bac de récupération du condensat, avec évaporation automatique.

(NL) Koeltafels, geventileerd, GN1/1 (zonder groep)

- AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig) interieur en exterieur, monocoque frame. Onafhankelijk (verwijderbaar) bovenblad.
- Roestvrijstalen rekken en rails (kantelbeveiliging), diepgetrokken binnenbodem en afgeronde hoeken en randen.
- Deuren omkeerbaar (zie kit TKDX-H of TKSX-H), drieluiddige kamerafdichtingen en magnetische drukafdichtingen, scharnieren met stop op 100°, automatische sluiting.
- Geventileerde (laterale) verdamper, behandeld tegen zout en voedingszuren (coating).
- Koelmiddel, met thermostatisch expansieventiel. Opvangbak voor het condenswater, met automatische verdamping.



700



TS2N/H

-2° +8°

3 166,^{Eur}

(FR) Table frigorifique, ventilée, 2 portes GN 1/1, (sans groupe)

- Prédisposé pour groupe compresseur à distance (non inclus).
- En dotation: 1 grille GN1/1 (530x325mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.

(NL) Koeltafel, geventileerd, 2 deuren GN 1/1, (zonder groep)

- Uitgerust voor plaatsing van de groep op afstand (niet inclusief).
- Inbegrepen: 1 rooster GN1/1 (530x325mm), per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.



1145x700xh880/900 mm

230/1N 50Hz

126 kg

0.91 m3



TS2N/HA

-2° +8°

3 324,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale", ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 litres (sans groupe)

(NL) Geventileerde koeltafel, 2 deuren GN 1/1, 260 liter (zonder groep)



1145x700xh880/900 (+85) mm

230/1N 50Hz

126 kg

0.91 m3





TS3N/H

-2° +8°

3 964,^{Eur}

(FR) Table frigorifique, ventilée, 3 portes GN 1/1, (sans groupe)

- Prédisposé pour groupe compresseur à distance (non inclus).
- En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.

1590x700xh880/900 mm

230/1N 50Hz

169 kg

1.26 m3

(NL) Koeltafel, geventileerd, 3 deuren GN 1/1, (zonder groep)

- Uitgerust voor plaatsing van de groep op afstand (niet inclusief).
- Inbegrepen: 1 rooster GN1/1 (530x325mm), per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.



TS3N/HA

-2° +8°

4 162,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale", ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 litres (sans groupe)

(NL) Wand koeltafel, geventileerd, 3 deuren GN 1/1, 405 liter (zonder groep)



1590x700xh880/900 (+85) mm

230/1N 50Hz

169 kg

1.26 m3



TS4N/H

-2° +8°

4 593,^{Eur}

(FR) Table frigorifique, ventilée, 4 portes GN 1/1, (sans groupe)

- Prédisposé pour groupe compresseur à distance (non inclus).
- En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.

2040x700xh880/900 mm

230/1N 50Hz

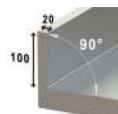
210 kg

1.6 m3

(NL) Koeltafel, geventileerd, 4 deuren GN 1/1, (zonder groep)

- Uitgerust voor plaatsing van de groep op afstand (niet inclusief).
- Inbegrepen: 1 rooster GN1/1 (530x325mm), per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.





TS4N/HA

-2° +8°

4 823,^{Eur}

- (FR) Table frigorifique "murale", ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 litres (sans groupe)
 (NL) Wand koeltafel, geventileerd, 4 deuren GN 1/1, 550 liter (zonder groep)



2040x700xh880/900 (+85) mm

230/1N 50Hz

210 kg

1.6 m³

GOLD LINE PLUS



UC-R134/TN

-2° +8°

1 033,^{Eur}

- (FR) Groupe compresseur T° positive, 2,3 et 4 portes
 (NL) Hermetische koelgroep positieve T°, 2,3 en 4 deuren



345x511xh304 mm

0.61 kW

230/1N 50Hz

30 kg

0.05 m³

Réfrigeration • Koeling

FR Tables de congélation, ventilées, GN 1/1

- Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque. Top supérieur indépendant (démontable).
- Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Portes réversibles (voir Kit TKDX-H ou TKSX-H), fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique, contre porte munie de résistance chauffante.
- Evaporateur (latéral) ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating".
- Evaporation automatique du condensat.

700



NL Diepvriestafels, geventileerd, GN 1/1

- AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig) interieur en exterior, monocoque frame. Onafhankelijk (verwijderbaar) bovenblad.
- Roestvrijstalen rekken en rails (kantelbeveiliging), diepgetrokken binnenbodem en afgeronde hoeken en randen.
- Deuren omkeerbaar (zie kit TKDX-H of TKSX-H), drieluikdige kamerafdichtingen en magnetische drukafdichtingen, scharnieren met stop op 100°, automatische sluiting, binnendeur met verwarmingsweerstand.
- Geventileerde (laterale) verdamper, behandeld tegen zout en voedingszuren (coating).
- Automatische verdamping van het condenswater.



TG2B/H-R2

-20 °C - 10 °C

4 191, Eur

FR Table de congélation, ventilée, 2 portes GN 1/1

- En dotation: 1 grille GN1/1 (530x325mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.
- NB Nous déconseillons l'équipement des blocs tiroirs

1355x700xh880/900 mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

NL Diepvriestafel, geventileerd, 2 deuren GN 1/1

- Inbegrepen: 1 rooster GN1/1 (530x325mm), per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.
- NB: wij raden het af om ladeblokken te monteren.

173 kg

1.07 m3



TG2B/HA-R2

-20 °C - 10 °C

4 401, Eur

FR Table de congélation "murale", ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 litres

NL Wand diepvriestafel, geventileerd, 2 deuren GN 1/1, 260 liter



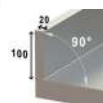
1355x700xh880/900 (+85) mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

173 kg

1.07 m3



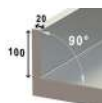


A D		TG3B/H-R2	-20 ° - 10 °	4 830, Eur
FR	Table de congélation, ventilée, 3 portes GN 1/1			1805x700xh880/900 mm
	• En dotation: 1 grille GN1/1 (530x325mm), par porte. • 4 pieds en inox réglables. • Installation possible sur socle. • NB Nous déconseillons l'équipement des blocs tiroirs			0.73 kW
				230/1N 50Hz
NL	Diepvriestafel, geventileerd, 3 deuren GN 1/1			221 kg
	• Inbegrepen: 1 rooster GN1/1 (530x325mm), per deur. • 4 verstelbare roestvrijstalen poten. • Kan op een basis worden geïnstalleerd. • NB: wij raden het af om ladeblokken te monteren.			1.42 m3



A T G D		TG3B/HA-R2	-20 °C - 10 °C		5 072, Eur	
		(FR)	Table de congélation "murale", ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 litres			1805x700xh880/900 (+85 mm)
		(NL)	Wand diepvriestafel, geventileerd, 3 deuren GN 1/1, 405 liter			0.73 kW
		     				
					230/1N 50Hz	
					221 kg	
					1.42 m3	

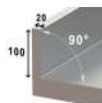




A t g D		TG4B/H-R2	-20 °- 10 °	5 692, Eur
FR	Table de congélation, ventilée, 4 portes GN 1/1			2250x700xh880/900 mm
	• En dotation: 1 grille GN1/1 (530x325mm), par porte. • 6 pieds en inox réglables. • Installation possible sur socle. • NB Nous déconseillons l'équipement des blocs tiroirs			0.73 kW
				230/1N 50Hz
NL	Diepvriestafel, geventileerd, 4 deuren GN 1/1			268 kg
	• Inbegrepen: 1 rooster GN1/1 (530x325mm), per deur. • 6 verstelbare roestvrijstalen poten. • Kan op een basis worden geïnstalleerd. • NB: wij raden het af om ladeblokken te monteren.			1.76 m3



A D 20 90° 90	TG4B/HA-R2	-20 °C - 10 °C	5 977,^{Eur}
	(FR) Table de congélation "murale", ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 litres		2250x700xh880/900 (+85) mm
	(NL) Wand diepvriestafel, geventileerd, 4 deuren GN 1/1, 550 liter		0.73 kW
	     		
			230/1N 50Hz
			268 kg
			1.76 m3



FR Table frigorifique, ventilée, GN 1/1 (sans groupe)

- Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque. Top supérieur indépendant (démontable).
- Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Portes réversibles (voir Kit, TKDX-H ou TKSX-H), fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique, contre porte munie de résistance chauffante.
- Evaporateur (latéral) ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating".
- Expansion réfrigérant, par détendeur thermostatique. Bac de récupération du condensat, avec évaporation automatique.



NL Koeltafels, geventileerd, GN1/1 (zonder groep)

- AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig) interieur en exterieur, monocoque frame. Onafhankelijk (verwijderbaar) bovenblad.
- Roestvrijstalen rekken en rails (kantelbeveiliging), diepgetrokken binnenbodem en afgeronde hoeken en randen.
- Deuren omkeerbaar (zie kit TKDX-H of TKSX-H), drieluiddige kamerafdichtingen en magnetische drukafdichtingen, scharnieren met stop op 100°, automatische sluiting, binnendeur met verwarmingsweerstand.
- Geventileerde (laterale) verdamper, behandeld tegen zout en voedingszuren (coating).
- Koelmiddel, met thermostatisch expansieventiel. Opvangbak voor het condenswater, met automatische verdamping.



TS2B/H

-20 °-10 °

3 689, Eur

FR Table de congélation, ventilée, 2 portes GN 1/1, (Sans groupe)

- Prédisposé pour groupe compresseur à distance (non inclus).
- En dotation: 1 grille GN1/1 (530x325mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.
- NB Nous déconseillons l'équipement des blocs tiroirs

NL Vriestafel, geventileerd, 2 deuren GN 1/1, (zonder groep)

- Uitgerust voor plaatsing van de groep op afstand (niet inclusief).
- Inbegrepen: 1 rooster GN1/1 (530x325mm), per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.
- NB: wij raden het af om ladeblokken te monteren.

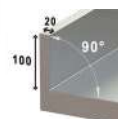


1145x700xh880/900 mm

230/1N 50Hz

126 kg

0.91 m3



TS2B/HA

-20 °-10 °

3 873, Eur

FR Table de congélation, "murale", ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit.(Sans groupe)

NL Wand vriestafel, geventileerd, 2 deuren GN 1/1, 260 liter (zonder groep)



1145x700xh880/900 (+85) mm

230/1N 50Hz

126 kg

0.91 m3



TS3B/H

-20 °C - 10 °C

4 397, ^{Eur}

(FR) Table de congélation, ventilée, 3 portes GN 1/1, (Sans groupe)

- Prédisposé pour groupe compresseur à distance (non inclus).
- En dotation: 1 grille GN1/1 (530x325mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.
- NB Nous déconseillons l'équipement des blocs tiroirs

(NL) Vriestafel, geventileerd, 3 deuren GN 1/1, (zonder groep)

- Uitgerust voor plaatsing van de groep op afstand (niet inclusief).
- Inbegrepen: 1 rooster GN1/1 (530x325mm), per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.
- NB: wij raden het af om ladeblokken te monteren.



1590x700xh880/900 mm

230/1N 50Hz

169 kg

1.26 m3



TS3B/HA

-20 °C - 10 °C

4 617, ^{Eur}

(FR) Table de congélation, "murale", ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit. (Sans groupe)

(NL) Wand vriestafel, geventileerd, 3 deuren GN 1/1, 405 liter (zonder groep)

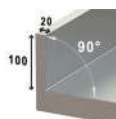


1590x700xh880/900 (+85) mm

230/1N 50Hz

169 kg

1.26 m3



TS4B/H

-20 °C - 10 °C

5 138, ^{Eur}

(FR) Table de congélation, ventilée, 4 portes GN 1/1, (Sans groupe)

- Prédisposé pour groupe compresseur à distance (non inclus).
- En dotation: 1 grille GN1/1 (530x325mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.
- NB Nous déconseillons l'équipement des blocs tiroirs.

(NL) Vriestafel, geventileerd, 4 deuren GN 1/1, (zonder groep)

- Uitgerust voor plaatsing van de groep op afstand (niet inclusief).
- Inbegrepen: 1 rooster GN1/1 (530x325mm), per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.
- NB: wij raden het af om ladeblokken te monteren.



2040x700xh880/900 mm

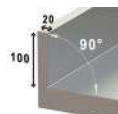
230/1N 50Hz

210 kg

1.6 m3

Refrigeration & Freezing Counters

GOLD LINE PLUS



TS4B/HA

-20 °C - 10 °C

5 395,^{Eur}

- (FR) Table de congélation, "murale", ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 Lit. (Sans groupe)
 (NL) Wand vriestafel, geventileerd, 4 deuren GN 1/1, 550 liter (zonder groep)



2040x700xh880/900 (+85) mm

230/1N 50Hz

210 kg

1.6 m³



UC-R452/NB

-20 °C - 10 °C

1 318,^{Eur}

- (FR) Groupe compresseur T° négative, 2,3 et 4 portes
 (NL) Koelgroep negatieve T°, 2,3 en 4 deuren



432x487xh340 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

33 kg

0.07 m³

K1/2-H
746,^{Eur}


- (FR) Kit bloc 2 tiroirs (1/2+1/2 h200) pour TG&TS...
- (NL) 2-lades blok kit (1/2+1/2 h200) voor TG&TS...

K1/3-H
1 006,^{Eur}


- (FR) Kit bloc 3 tiroirs (1/3+1/3+1/3 h100), pour TG&TS...
- (NL) Set 3 ladenblok (1/3+1/3+1/3 h100), voor TG&TS...

TICG-H
26,^{Eur}


520x40xh20 mm

- (FR) Couple de glissières Dx et Gx tables GN 1/1
- (NL) Stel geleiders rechts en links, tafels GN 1/1

TIGR-L
30,^{Eur}


325x530xh40 mm

- (FR) Grille rilsanisée GN 1/1
- (NL) Rooster gerilsaniseerd GN 1/1

CIGR-L
65,^{Eur}


325x530xh7 mm

- (FR) Grille inox GN 1/1
- (NL) Rooster R.V.S. GN 1/1

CUSB-L
463,^{Eur}


- (FR) Option : Module port USB
- (NL) Optie: Module USB poort

TIK4-L
314,^{Eur}


125 mm

- (FR) Kit 4 roues inox, pivotantes, 2x freins
- (NL) Set van 4 R.V.S zwenkwielen, waarvan 2 met rem

TIK6-L
431,^{Eur}


125 mm

- (FR) Kit 6 roues inox, pivotantes, 2x freins
- (NL) SeSet van 6 R.V.S zwenkwielen, waarvan 2 met rem

TKDX-H
22,^{Eur}


- (FR) Kit charnière droite, portes tables GOLD Line PLUS
- (NL) Kit rechtse scharnier voor deuren tafels GOLD Line PLUS

TKSX-H
22,^{Eur}


- (FR) Kit charnière gauche, portes tables GOLD Line PLUS
- (NL) Kit scharnier links voor deuren tafels GOLD Line PLUS

TOS-H
45,^{Eur}


- (FR) Option porte table: serrure "montée"
- (NL) Optie tafeldeur: sleutels "gemonteerd"

TOS-H2
90,^{Eur}


- (FR) Option kit 2 tiroirs: serrures "montées" (2 pcs)
- (NL) Optie set 2 laden: slot "gemonteerd" (2 stuks)

TOS-H3
135,^{Eur}

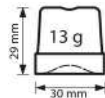

- (FR) Option kit 3 tiroirs: serrures "montées" (3 pcs)
- (NL) Optie set 3 laden: slot "gemonteerd" (3 stuks)

(FR) Machines à glaçons pleins, système à "spray"

- Les glaçons creux répondent à toutes les exigences du secteur.
- Système à "spray" avec gicleurs en laiton, conçu pour empêcher la magnétisation du calcaire.
- Evaporateur à "godet" en cuivre étamé, démoulage des glaçons par inversion de cycle "gaz chaud".
- Pompe avec corps immergé évitant les risques de pannes.
- Réserve en ABS, isolation en polyuréthane injecté sans CFC, sonde de "trop-plein", portillon coulissant vers l'intérieur.
- Condenseur à air (sur demande condenseur à eau).
- Réalisation en acier inox AISI 304 (sauf ICE22A-R2), pieds en inox ou vérins inférieurs réglables.
- Sur demande glaçon de 42gr (pour ICE35A, ICE50A, ICE70A)

(NL) Volle ijsblokjesmachines, spraysysteem

- Holle ijsblokjes beantwoorden aan alle eisen van de sector.
- Spraysysteem met sproeier in messing, ontworpen om kalkbevestiging te voorkomen.
- Verdampert met vertinde koperen "kuipjes", uitstoten van de ijsblokjes door omgekeerd "heet-gas" cyclus.
- Pomp in het water om stoorissen te voorkomen.
- Reservebak in ABS, isolatie door ingespoten polyurethaan vrij van CFC, sonde voor volle kuip, klapdeurtje naar binnen schuivend, vergemakkelijkt de doorgang, waarborg op duurzaamheid.
- Luchtgekoelde condensor (op aanvraag watercondensor).
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304 (behalve ICE22A-R2), poten in R.V.S. of regelbare vijzels.
- Op aanvraag ijsblokjes van 42 g (voor ICE35A, ICE50A, ICE70A)

**ICE22A-R2****(FR) Machine à glaçons pleins 22 kg, avec réserve - AIR**

- Production 22kg par 24/h, réserve en ABS, capacité 4kg.
- Glaçons de 13g. Réalisation en ABS.

(NL) Volle ijsblokjesmachine 22 kg, met reserve - LUCHT

- Productie 22 kg per 24/u, reserve in ABS, capaciteit 4 kg.
- Ijsblokjes 13 g. Uitvoering in ABS.

**1 249,^{Eur}**

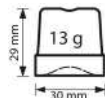
355x404xh590 mm

0.32 kW

230/1N 50Hz

31 kg

0.13 m3

**ICE22AX-R2****(FR) Machine à glaçons pleins 22 kg, avec réserve - AIR**

- Production 22kg par 24/h, réserve en ABS, capacité 4kg.
- Glaçons 13g.

(NL) Volle ijsblokjesmachine 22 kg, met reserve - LUCHT

- Productie 22 kg per 24/u, reserve in ABS, capaciteit 4 kg.
- Ijsblokjes 13 g

**1 390,^{Eur}**

345x404xh590 mm

0.32 kW

230/1N 50Hz

50 kg

0.13 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C



ICE30A-R2

1 617,^{Eur}

- (FR)

Machine à glaçons pleins 29 kg, avec réserve - AIR

 - Production 29 kg par 24/h, réserve en ABS, capacité 9 kg.
 - Glaçons de 18 g

390x460xh690 mm

0.37 kW

230/1N 50Hz

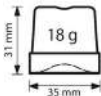
44 kg

0.17 m3

- (NL)

Volle ijsblokjesmachine 29 kg, met reserve - LUCHT

 - Productie 29 kg per 24/u, reserve in ABS, capaciteit 9 kg.
 - Ijsblokjes van 18g.



ICE35A-R2

1 899,^{Eur}

- (FR)

Machine à glaçons pleins 35 kg, avec réserve - AIR

 - Production 35 kg par 24/h, réserve en ABS, capacité 16 kg.
 - Glaçons de 18 g

500x580xh690(+110) mm

0.37 kW

230/1N 50Hz

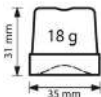
56 kg

0.27 m3

- (NL)

Volle ijsblokjesmachine 35 kg, met reserve - LUCHT

 - Productie 35 kg per 24/u, reserve in ABS, capaciteit 16 kg.
 - Ijsblokjes 18g.



ICE50A-R2

2 121,^{Eur}

- (FR)

Machine à glaçons pleins 47 kg, avec réserve - AIR

 - Production 47 kg par 24/h, réserve en ABS, capacité 25 kg.
 - Glaçons de 18 g

500x580xh800(+110) mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

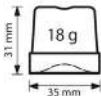
64 kg

0.3 m3

- (NL)

Volle ijsblokjesmachine 47 kg, met reserve - LUCHT

 - Productie 47 kg per 24/u, reserve in ABS, capaciteit 25 kg.
 - Ijsblokjes van 18g.



ICE70A-R2

2 822,^{Eur}

- (FR)

Machine à glaçons pleins 67 kg, avec réserve - AIR

 - Production 67 kg par 24/h, réserve en ABS, capacité 40 kg.
 - Glaçons de 18 g

738x600xh920(+110) mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

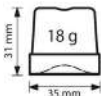
89 kg

0.52 m3

- (NL)

Volle ijsblokjesmachine 67 kg, met reserve - LUCHT

 - Productie 67 kg per 24/u, reserve in ABS, capaciteit 40 kg.
 - Ijsblokjes van 18g.

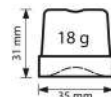


(FR) Machines à glaçons pleins, système à "spray"

- Système à "spray" avec gicleurs en laiton, conçu pour empêcher la magnétisation du calcaire.
- Evaporateur à "godet" en cuivre étamé, démoulage des glaçons par inversion de cycle "gaz chaud".
- Pompe avec corps immergé évitant les risques de pannes.
- Réserve en ABS, isolation en polyuréthane sans CFC, sonde de "trop plein", portillon coulissant vers l'intérieur.
- Condenseur à air (sur demande condenseur à eau).
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds en inox ou vérins inférieurs réglables.
- ICE42 DISP A Modèle avec distributeur automatique de glaçons.
- ICE19 INCAS & ICE32 INCAS Modèles de faible encombrement, possibilité de les encastrer.
- Sur demande glaçon de 42gr (pour ICE95A, ICE130A, ICE155A)

(NL) Volle ijsblokjesmachines, sproeisysteem

- Sproeisysteem met koperen sproeiers (ontworpen om kalkmagnetisatie te voorkomen).
- Vertinde koperen "beker"-verdamp(er), ijsblokjes worden gevormd door de "heet gas"-cyclus om te keren.
- Pomp met ondergedompelde behuizing om storingen te voorkomen.
- Reservebak in ABS, CFC-vrije polyurethaan isolatie, overloopsensor, schuifdeur.
- Luchtgekoelde condensor (watercondensor op aanvraag).
- Constructie van AISI 304 roestvrij staal, poten in R.V.S. of regelbare vijzels.
- ICE42 DISP A Model met automatische ijsblokjesautomaat. ICE19 INCAS & ICE32 INCAS Weinig ruimte-innemende modellen, mogelijkheid om in te bouwen.
- Op aanvraag ijsblokjes van 42 g (voor ICE95A, ICE130A, ICE155A)

**ICE95A-R2****(FR) Machine à glaçons pleins 95 kg, avec réserve - AIR**

- Production 95 kg par 24/h, réserve en ABS, capacité 55 kg.
- Glaçons de 18 g

(NL) Volle ijsblokjesmachine 95 kg, met reserve - LUCHT

- Productie 95 kg per 24/u, reserve in ABS, capaciteit 55 kg.
- Ijsblokjes van 18g.

**3 219,^{Eur}**

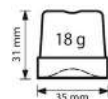
738x600xh1020(+110) mm

0.85 kW

230/1N 50Hz

102 kg

0.57 m3

**ICE130A-R2****(FR) Machine à glaçons pleins 130 kg, avec réserve - AIR**

- Production 130 kg par 24/h, réserve en ABS, capacité 65 kg.
- Glaçons de 18 g

(NL) Volle ijsblokjesmachine 130 kg, met reserve - LUCHT

- Productie 130 kg per 24/u, reserve in ABS, capaciteit 65 kg.
- Ijsblokjes van 18g.

**4 191,^{Eur}**

840x740xh1075(+110) mm

1.05 kW

230/1N 50Hz

133 kg

0.84 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C



ICE155A-R2

4 390,^{Eur}

- (FR) Machine à glaçons pleins 155 kg, avec réserve - AIR**
- Production 155 kg par 24/h, réserve en ABS, capacité 65 kg.
 - Glaçons de 18 g

840x740xh1075(+110) mm

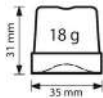
1.4 kW

230/1N 50Hz

138 kg

0.84 m3

- (NL) Volle ijsblokjesmachine 155 kg, met reserve - LUCHT**
- Productie 155 kg per 24/u, reserve in ABS, capaciteit 65 kg.
 - Ijsblokjes van 18g.



ICE42DISPA

3 350,^{Eur}

- (FR) Machine à glaçons pleins 42 kg, avec distributeur - AIR**
- Production 45 kg par 24/h.
 - Glaçons 13 g.

500x630xh920 mm

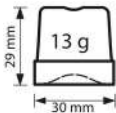
0.45 kW

230/1N 50Hz

74 kg

0.43 m3

- (NL) Volle ijsblokjesmachine 42 kg, met automaat -LUCHT**
- Productie 45kg per 24uur.
 - Ijsblokjes van 13g.



DISPENSER



ICE19INCAS

1 874,^{Eur}

- (FR) Machine à glaçons pleins 19 kg, avec réserve**
- Production 19 kg par 24/h, réserve en ABS, capacité 4 kg.
 - Glaçons de 13 g

540x430xh470 mm

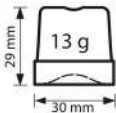
0.32 kW

230/1N 50Hz

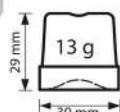
39 kg

0.17 m3

- (NL) Volle ijsblokjesmachine 19 kg, met reserve**
- Productie 19 kg per 24/u, reserve in ABS, capaciteit 4 kg.
 - Ijsblokjes van 13g.



BUILT-IN



BUILT-IN

ICE24INCAS

- (FR) Machine à glaçons pleins 24kg, avec réserve**
 - Production 24 kg par 24/h, réserve en ABS, capacité 6 kg.
 - Glaçons de 13 g
- (NL) Volle ijsblokjesmachine 24kg, met reserve**
 - Productie 24 kg per 24/u, reserve in ABS, capaciteit 6 kg.
 - Ijsblokjes van 13g.



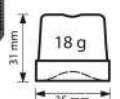
2 255,^{Eur}
595x510x502 mm
0.35 kW
230/1N 50Hz
48 kg
0.25 m3

(FR) Machine à glaçons pleins, système à "spray"

- Système à "spray" avec gicleurs en laiton, conçu pour empêcher la magnétisation du calcaire.
- Évaporateur à "godet" en cuivre étamé, démoulage des glaçons par inversion de cycle "gaz chaud".
- Pompe avec corps immergé évitant les risques de pannes.
- Condenseurs à air (sur demande condenseur à eau).
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- NB: machine sans réserve à combiner avec une réserve indépendante en acier inox, avec ou sans chariot de transport (isolation de 40 à 50 mm).

(NL) Volle ijsblokjesmachine, sproeisysteem

- Sproeisysteem met koperen sproeiers (ontworpen om kalkmagnetisatie te voorkomen).
- Vertinde koperen "beker"-verdamp(er), ijsblokjes worden gevormd door de "heet gas"-cyclus om te keren.
- Pomp met ondergedompelde behuizing om storingen te voorkomen.
- Luchtgekoelde condensoren (watergekoeld op aanvraag).
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- N.B.: machine zonder reserve, te combineren met een onafhankelijke roestvrijstalen reserve, met of zonder transporttrolley (isolatie van 40 tot 50 mm).



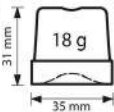
ICE155MA

- (FR) Machine à glaçons pleins 155 kg, sans réserve - AIR**
 - Production 155 kg par 24/h.
 - Glaçons de 18 g
- (NL) Volle ijsblokjesmachine 155 kg, zonder reserve - LUCHT**
 - Productie 155 kg per 24/u.
 - Ijsblokjes van 18g.



4 154,^{Eur}
862x555x720 mm
1.4 kW
230/1N 50Hz
128 kg
0.46 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C


ICE300MA
6 964,^{Eur}
(FR) Machine à glaçons pleins 300 kg, sans réserve - AIR

- Production 300 kg par 24/h.
- Glaçons de 18 g

1250x580xh848 mm

2.6 kW

(NL) Volle ijsblokjesmachine 300 kg, zonder reserve - LUCHT

- Productie 300 kg per 24/u.
- Ijsblokjes van 18g.

230/1N 50Hz

178 kg

0.9 m3


DROLBIN/15
7 533,^{Eur}
(FR) Bacs de stockage avec chariots de 2x 108 kg pour glaçons pleins

1560x1060xh1484 mm

(NL) Opslagbakken met wielen van 2x 108 kg, voor volle ijsblokjes

- FOR: ICE155MA, ICE300MA

170 kg

2.1 m3


STORE200/15
1 972,^{Eur}
(FR) Bac de stockage de 200 kg. pour glaçons pleins

862x840xh850 mm

(NL) Opslagbak van 200 kg, voor volle ijsblokjes

- FOR: ICE155MA

80 kg

0.88 m3



STORE350/15

2 859,^{Eur}

- Ⓡ **Bac de stockage de 350 kg. pour glaçons pleins**
- Ⓝ **Opslagbak van 350 kg, voor volle ijsblokjes**
 - FOR: ICE155MA

1250x900xh1000 mm

150 kg

1.5 m3



STORE350/30

2 859,^{Eur}

- Ⓡ **Bac de stockage de 350 kg, pour glaçons pleins**
- Ⓝ **Opslagbak van 350 kg, voor volle ijsblokjes**
 - FOR: ICE300MA

1250x900xh1000 mm

150 kg

1.5 m3

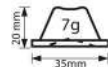
Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C

(FR) Machines à glaçons plats

- Conçues pour répondre aux exigences de la restauration rapide et des débits de boissons, ces machines ont de grandes capacités de productions en un temps record.
- Système à "évaporateur vertical", démoulage des glaçons par inversion de cycle "gaz chaud".
- A chaque fin de cycle, programme de nettoyage permettant l'évacuation des impuretés.
- Condenseur à air (sur demande condenseur à eau).
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds en inox réglables.
- ICEV250A: Réserve en ABS, isolation en polyuréthane sans CFC, sonde de "trop-plein", portillon coulissant vers l'intérieur.
- ICEV500A & ICEV900A: Machine sans réserve à combiner avec une réserve indépendante en acier inox, avec ou sans chariot de transport (isolation de 40 à 50 mm).

(NL) Vlakke ijsblokjesmachines

- Deze machines zijn ontworpen om te voldoen aan de eisen van fastfood- en drankverkooppunten en hebben een hoge productiecapaciteit in een recordtijd.
- Verticaal verdampersysteem, ijsblokjes worden gevormd door de 'heet gas' cyclus om te keren.
- Aan het einde van elke cyclus, verwijdert een reinigingsprogramma alle onzuiverheden.
- Luchtgekoelde condensor (watercondensor op aanvraag).
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, regelbare poten in R.V.S.
- ICEV250A: reservebak in ABS, CFC-vrije polyurethaan isolatie, overloopsensor, schuifdeur.
- ICEV500A & ICEV900A: machine zonder reserve te combineren met een onafhankelijke reserve in R.V.S., met of zonder trolley (isolatie van 40 à 50 mm).



ICEV250A

(FR) Machine à glaçons plats 105 kg, avec réserve - AIR

- Production 105 kg par 24/h, réserve en ABS.
- Glaçons 7 g.

(NL) Vlakke ijsblokjesmachine 105 kg, met reserve - LUCHT

- Productie 105 kg per 24 uur, reserve in ABS.
- Ijsblokjes van 7g.


3 141,^{Eur}

738x600xh980(+110) mm

0.85 kW

230/1N 50Hz

85 kg

0.56 m3



ICEV500A

(FR) Machine à glaçons plats 200 kg, sans réserve - AIR

- Production 200 kg par 24/h.
- Glaçons plats de 7g

(NL) Vlakke ijsblokjesmachine 200 kg, zonder reserve - LUCHT

- Productie 200 kg per 24 uur.
- Ijsblokjes van 7g.


4 633,^{Eur}

770x550xh805 mm

1.6 kW

230/1N 50Hz

101 kg

0.48 m3



ICEV900A

- (FR) Machine à glaçons plats 400 kg, sans réserve - AIR**
- Production 400 kg par 24/h.
 - Glaçons plats de 7g

- (NL) Vlakke ijsblokjesmachine 400 kg, zonder reserve - LUCHT**
- Productie 400 kg per 24 uur.
 - Ijsblokjes van 7g.



6 192,^{Eur}

770x550xh805 mm

3 kW

230/1N 50Hz

124 kg

0.48 m3



DROLBIN/50-90

- (FR) Bacs de stockage avec chariots de 2x 108 kg**
- (NL) Opslagbakken met wielen van 2x 108 kg**
- FOR: ICEV500A, ICEV900A

7 533,^{Eur}

1560x1060xh1484 mm

170 kg

2.1 m3



STORE200/50-90

- (FR) Bac de stockage de 200 kg**
- (NL) Opslagbak van 200 kg**
- FOR: ICEV500A, ICEV900A

1 972,^{Eur}

870x790xh1000 mm

80 kg

0.88 m3



STORE350/50-90

- (FR) Bac de stockage de 350 kg**
- (NL) Opslagbak van 350 kg**
- FOR: ICEV500A, ICEV900A

2 859,^{Eur}

1250x790xh1000 mm

150 kg

1.5 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C

(FR) Machines à glace granulée

- Parfait pour la présentation d'aliments en restauration, hôtellerie & idéal pour les laboratoires pharmaceutiques et en milieu hospitalier.
- Production en continu, système à "vis sans fin", moto-réducteur muni d'un disjoncteur thermique.
- Evaporateur en inox.
- Condenseur à air (sur demande condenseur à eau).
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds en inox réglables.
- ICE90AS/ICE150AS Réserve en ABS, isolation en polyuréthane sans CFC, sonde de "trop-plein", portillon coulissant vers l'intérieur.
- ICE280MAS/ICE510MAS Machine sans réserve à combiner avec une réserve indépendante en acier inox, avec ou sans chariot de transport (isolation de 40 à 50 mm).

(NL) Korrelijsmachines

- Ideaal voor het bewaren en presenteren van voeding in restaurants, hotels en voor farmaceutische laboratoria en ziekenhuizen.
- Systeem met spiraal vijzel (voortdurende productie), motorreductor voorzien van een thermische stroomonderbreker.
- Roestvrijstalen verdamper.
- Luchtgekoelde condensor (watercondensor op aanvraag).
- Constructie van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare poten.
- ICE90AS/ICE150AS Reservebak in ABS, CFK-vrije polyurethaan isolatie, overloopsensor, schuifdeur.ICE280MAS/ICE510MAS Machine zonder reserve te combineren met een onafhankelijke reserve in R.V.S., met of zonder trolley (isolatie van 40 à 50 mm).



ICE70AS-R2		3 422, ^{Eur}
(FR)	Machine à glace granulée 67 kg avec réserve " air "	450x620xh680 mm
	• Production 67 kg par 24/h. • Réserve en ABS, capacité 10 kg.	0.42 kW
(NL)	Korrelijsmachine 67 kg met reserve, luchtgekoeld	230/1N 50Hz
	• Productie 67 kg per 24/u. • Reserve in ABS, capaciteit 10 kg.	62 kg
		0.25 m3



ICE115AS-R2		3 900, ^{Eur}
(FR)	Machine à glace granulée 113 kg avec réserve " air "	500x660xh800(+110) mm
	• Production 113 kg par 24/h. • Réserve en ABS, capacité 30 kg.	0.55 kW
(NL)	Korrelijsmachine 113 kg met reserve, luchtgekoeld	230/1N 50Hz
	• Productie 113 kg per 24/u. • Reserve in ABS, capaciteit 30 kg.	67 kg
		0.3 m3



ICE155AS-R2		4 525, ^{Eur}
(FR)	Machine à glace granulée 153 kg avec réserve " air "	738x690xh1020(+110) mm
	• Production 153 kg par 24/h. • Réserve en ABS, capacité 55 kg.	0.65 kW
(NL)	Korrelijsmachine 153 kg met reserve, luchtgekoeld	230/1N 50Hz
	• Productie 153 kg per 24/u. • Reserve in ABS, capaciteit 55 kg.	105 kg
		0.64 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C

Machine à glace granulée

- Production en continu, système à "vis sans fin", moto-réducteur muni d'un disjoncteur thermique.
- Évaporateur en inox.
- Condenseur à air (sur demande condenseur à eau).
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds en inox réglables.
- Machine sans réserve à combiner avec une réserve indépendante en acier inox, avec ou sans chariot de transport (isolation de 40 à 50 mm).

Korrelijsmachine

- Systeem met spiraal vijzel (voortdurende productie), motorreductor voorzien van een thermische stroomonderbreker.
- Roestvrijstalen verdamper.
- Luchtgekoelde condensor (watercondensor op aanvraag).
- Constructie van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare poten.
- Machine zonder reserve te combineren met een onafhankelijke roestvrijstalen reserve, met of zonder transporttrolley (isolatie van 40 tot 50 mm).



ICE160MAS-R2

4 284,^{Eur}

Machine à glace granulée 157 Kg, sans réserve "air"

- Production 157 kg par 24/h.

560x569xh600 mm

0.65 kW

Korrelijsmachine 157 kg zonder reserve, luchtgekoeld

- Productie 157 kg per 24/u.

230/1N 50Hz



70 kg

0.26 m3

ICE280MAS-R2

5 954,^{Eur}

Machine à glace granulée 280 Kg, sans réserve "air"

- Production 280 kg par 24/h

560x569xh695 mm

1.05 kW

Korrelijsmachine 280 kg, zonder reserve, luchtgekoeld

- Productie 280 kg per 24/u

230/1N 50Hz



93 kg

0.3 m3

ICE510MAS-R2

7 170,^{Eur}

Machine à glace granulée 500 Kg, sans réserve "air"

- Production 400 kg par 24/h

560x569xh695 mm

1.7 kW

Korrelijsmachine 500 kg zonder reserve, luchtgekoeld

- Productie 400 kg per 24/u

230/1N 50Hz



113 kg

0.35 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C



STORE200/16-28-51

1 972,^{Eur}

- (FR) Container de stockage 200 kg, glace granulée
- (NL) Opslagbakken 200kg, korrelijs
- FOR: ICE160MAS-R2, ICE280MAS-R2, ICE510MAS-R2

870x790xh1000(+110) mm

81 kg

0.88 m3



STORE350/28-51

2 859,^{Eur}

- (FR) Container de stockage 350 kg, glace granulée
- (NL) Opslagbakken 350kg, korrelijs
- FOR: ICE280MAS-R2, ICE510MAS-R2

1250x790xh1000(+110) mm

150 kg

1.5 m3



ROLBIN/16-28-51

4 813,^{Eur}

- (FR) Bac de stockage avec chariots de 108 kg
- (NL) Opslagbakken met wielen van 108 kg
- FOR: ICE160MAS-R2, ICE280MAS-R2, ICE510MAS-R2

795x1060xh1484 mm

80 kg

0.8 m3



DROLBIN/28-51

7 533,^{Eur}

- (FR) Bacs de stockage avec chariots de 2x 108 kg
- (NL) Opslagbakken met wielen van 2x 108 kg
- FOR: ICE280MAS-R2, ICE510MAS-R2

1560x1060xh1484 mm

170 kg

2.1 m3

(FR) Machines à glace - paillettes

- Idéal pour tout le secteur agro-alimentaire, principalement conçu pour le transport et la conservation dans les industries du poisson et de la viande.
- Production en continu, système frigorifique avec évaporateur fixe en aluminium recouvert d'inox, couteau et rampe d'aspersion (à double jets) rotatifs.
- Fonctionne en circuit fermé avec appoint d'eau suivant nécessité.
- Ecailles très basse température de -7°C à -10°C , ± 3 mm d'épaisseur.
- Condenseur à air (ou) à eau mise en fonction automatique en fonction des conditions climatiques.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- NB: machine sans réserve à combiner avec une réserve indépendante en acier inox, avec ou sans chariot de transport (isolation de 40 à 50 mm).

**(NL) Schilferijsmachines**

- Ideaal voor de landbouw en voedingssector, voornamelijk ontworpen voor transport en bewaring in de vis- en vlees industrie.
- Voortdurende productie, koelsysteem met vaste verdampers in aluminium bekleed met R.V.S., mes en draaiende besproeiingsarm (met dubbele waterstraal).
- Werkt op een gesloten circuit met wateraanvulling wanneer nodig.
- Schilfers op heel lage temperatuur van -7°C tot -10°C , ± 3 mm dik.
- Luchtgekoelde of water condensor met automatische werking volgens de klimaattoestand.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- NB: machine zonder reserve te combineren met een onafhankelijke reserve in R.V.S., met of zonder trolley (isolatie van 40 à 50 mm).

**ICE400ISA****10 739,^{Eur}****(FR) Machine à glace paillettes 400 kg sans réserve - AIR**

- Production 400 kg par 24/h.

(NL) Schilferijsmachine 400 kg zonder reserve - LUCHT

- Productie 400 kg per 24/u.



900x588xh705 mm

2.1 kW

230/1N 50Hz

150 kg

0.55 m3

**ICE900ISA****17 166,^{Eur}****(FR) Machine à glace paillettes 900 kg (sans réserve) - AIR**

- Production 900 kg par 24/h.

(NL) Schilferijsmachine 900 kg (zonder reserve) -LUCHT

- Productie 900 kg per 24/u.



1107x700xh880 mm

4.6 kW

400/3N 50Hz

328 kg

1.05 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C



STORE350/40-62	2 859,^{Eur}
(FR) Bac de stockage de 350 kg (NL) Opslagbak van 350 kg • FOR: ICE400ISA	1250x790xh1000 mm
	136 kg
	1.5 m3



STORE350/90-115	2 859,^{Eur}
(FR) Bac de stockage de 350 kg (NL) Opslagbak van 350 kg • FOR: ICE900ISA	1250x790xh1000 mm
	136 kg
	1.5 m3



DROLBIN/40-62	7 533,^{Eur}
(FR) Bacs de stockage avec chariots de 2x 108 kg (NL) Opslagbakken met wielen van 2x 108 kg • FOR: ICE400ISA	1560x1060xh1484 mm
	170 kg
	2.1 m3



DROLBIN/90-115	7 533,^{Eur}
(FR) Bacs de stockage avec chariots de 2x 108 kg (NL) Opslagbakken met wielen van 2x 108 kg • FOR: ICE900ISA	1560x1060xh1484 mm
	170 kg
	2.1 m3

Comptoirs ventilés, avec réserve, vitre verticale 90° - FULL BLACK

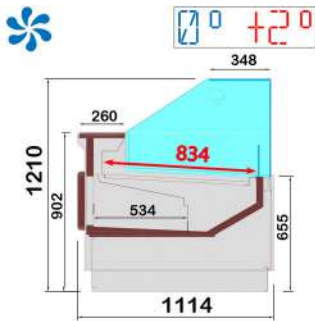
- Joues en contreplaqué marine laqué noir, frontal en tôle d'acier peinte en noir (époxy), plan de travail en inox.
- Plinthe périphérique en acier inox.
- Vitres en verre trempé, vitre frontale droite à 90°, système de relevage des vitres à pistons hydrauliques (vers le haut), profils en aluminium anodisé noir.
- Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 834 mm. Eclairage de l'exposition de type LED.
- Evaporateur ventilé. Groupe compresseur incorporé.
- Résistance antibuée sur la face avant des fenêtres. Déflecteur en plexiglas.
- Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), interrupteur lumière.
- Thermomètre digital dans l'exposition.
- Dégivrage automatique. Auto évaporation du condensât par résistance.
- Avec réserve réfrigérée



Geventileerde toonbanken, met reserve, verticale ruit 90° met hydraulische lift - FULL BLACK

- Zijkanten van zwart gelakt multiplex, voorkant van zwart geëpoxeerd plaatstaal, werkblad van roestvrij staal.
- Perimeter plint van roestvrij staal.
- Ruiten van gehard glas, rechte voorruit van 90°, hydraulische raamlift (naar boven), zwart geanodiseerde aluminium profielen.
- Roestvrijstalen display AISI 304, 834 mm diep. LED verlichting .
- Geventileerde verdamper. Ingebouwde compressoreenheid.
- Anticondensbescherming aan de voorkant van de ramen. Plexiglas deflector.
- Bedieningspaneel met elektronische regelaar (digitaal display), lichtschakelaar.
- Digitale thermometer in display.
- Automatisch ontdooien. Automatische verdamping van condenswater.
- Met gekoelde reserve.

LED



	mm	P	C	kW	V	kg	m3	
DPT13-V5	1310x1114xh1210 mm	1	1	0.48	230/1N 50Hz	190	2.46	7 190, ^{Eur}
DPT17-V5	1622x1114xh1210 mm	2	1	0.53	230/1N 50Hz	240	3.02	7 619, ^{Eur}
DPT20-V5	1935x1114xh1210 mm	2	1	0.62	230/1N 50Hz	295	3.58	8 826, ^{Eur}
DPT26-V5	2560x1114xh1210 mm	3	2	0.8	230/1N 50Hz	370	4.70	9 827, ^{Eur}
DPT32-V5	3285x1114xh1210 mm	4	2	0.85	230/1N 50Hz	410	5.81	11 143, ^{Eur}
DPT38-V5	3810x1114xh1210 mm	4	2	1.27	230/1N 50Hz	470	6.93	12 904, ^{Eur}

P= reserve doors • C= Compressor(s)

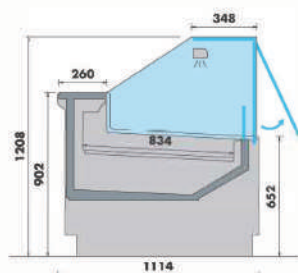
PORTO Line

Créez un comptoir un comptoir à la fois pratique et esthétique, parfaitement adapté à vos besoins professionnels.

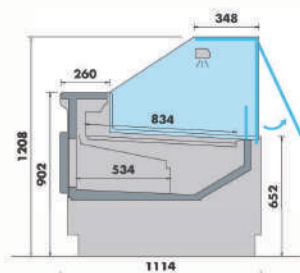
- Vitines froides, chaudes, bain-marie, ou neutres.
- Modules angulaires et vitrages modulables sur-mesures.
- Meubles caisse alliant fonctionnalité et design raffiné.

Creëer een toonbank die zowel praktisch als aantrekkelijk is en perfect past bij je professionele behoeften.

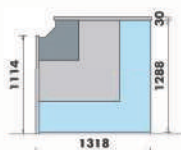
- Koude, warme, bain-marie of neutrale beglazing.
- Hoekige modules en modulaire beglazing op maat.
- Kastmeubilair dat functionaliteit en verfijnd design combineert.



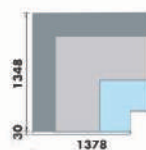
Sans réserve
Zonder reserve



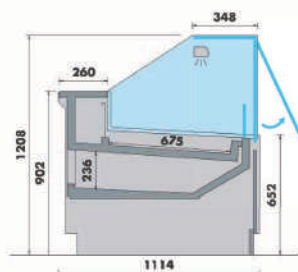
Réserve réfrigérée
Gekoelde reserve



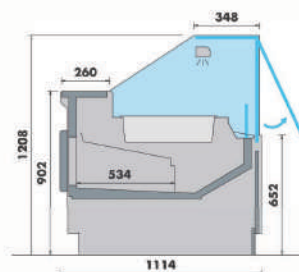
Angle extérieur
Buitenhoek



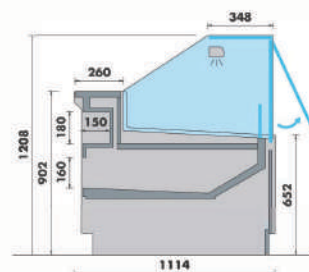
Angle intérieur
Binnenhoek



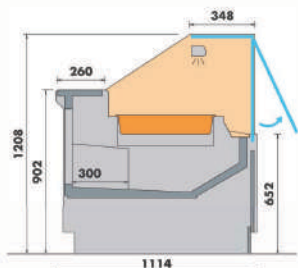
Plaque froide
Met koelplat



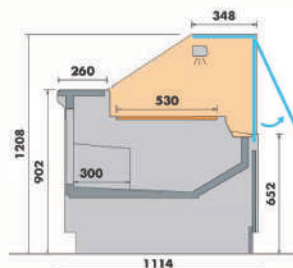
Bacs réfrigérés
Gekoelde bakken



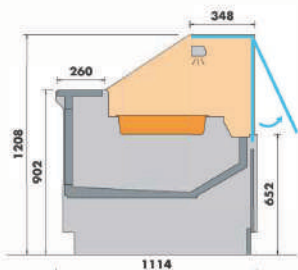
Comptoirs Boulangerie
Bakkerijtoonbanken



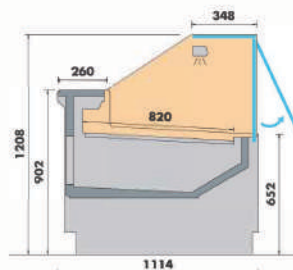
Bain-marie
Bain-marie



Plaque chaude
Warmte plaat



Bacs chauds
Warmte bakken



Chaud - sec
Droog warmte

Pour toute question, contactez votre commercial ou écrivez-nous à l'adresse suivantes : sales@diamond-eu.com

Voor vragen kunt u contact opnemen met uw accountmanager of ons een e-mail sturen op : sales@diamond-eu.com

P= reserve doors • C= Compressor(s)

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

Réfrigération • Koeling

Refrigerated & Freezer Islands

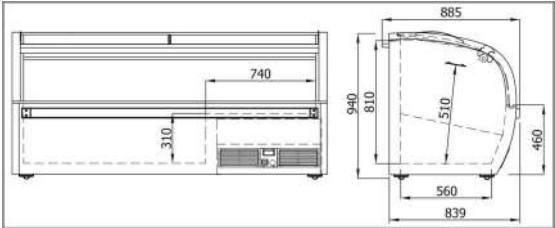
COLD VISION

FR Conservateurs panoramiques pour surgelés

- Conçu pour la vente en libre service.
- Couvertres coulissants (triple vitrage), encadrement avec résistances évitant le givre.
- Réalisation extérieure en tôle galvanisée "plastifiée blanche", isolation 70 mm.
- 2 unités hermétiques couplées et incorporées (extractibles).
- 2 évaporateurs en cuivre à "serpentin" placés dans les parois.
- 2 condenseurs ventilés.
- Livré de série : 1 grille GSP/VISUAL.
- Moulure périphérique anti-caddy.

NL Panoramische diepvriezers

- Gemaakt voor zelfbedieningsactiviteiten.
- Glazen schuifdeksel, driedubbele beglazing, frame met vorstbestendigheid.
- Buitenkant gemaakt van gegalvaniseerd wit plastic, isolatie 70mm.
- 2 hermetische eenheden, gekoppeld en geïntegreerd (extacteerbaar).
- 2 koperen coil verdamers, in de wanden geplaatst.
- 2 geventileerde condensators.
- Elektronische thermostaat.
- Standaard geleverd met: 1 rooster GSP/VISUAL.
- Voorzien van een anti-caddy stootframe.



-23° -15°



		mm	kW	V	kg	m3	
VISUAL-15-R2	A++ E	1500x940x880 mm	0.6	230/1N 50Hz	113	1.7	3 075, ^{Eur}
VISUAL-20-R2	A++ D	2000x940x880 mm	0.64	230/1N 50Hz	138	2.2	3 268, ^{Eur}

Meubles semi-muraux réfrigérés, libre service, ouvert, avec rideau - NOIR

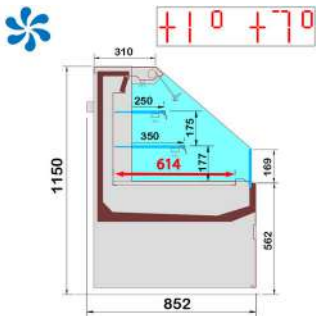
- Vente en libre-service.
- Vitres externes en plexiglass (15mm).
- Extérieur et intérieur réalisée en tôle d'acier peint en noir (Epoxy), isolation en polyuréthane sans CFC.
- Profondeur exposition 614 mm.
- Cuve et grille perforées en époxy noir.
- 2 étagères intermédiaires en verre trempé munies de moulure "porte-prix" (1x 350mm+ 1x 250mm) réglables en hauteur, structure portante en tôle d'acier galvanisée, traitement à l'époxy (couleur noir).
- Eclairages de type LED sous chaque étagère.
- Rideau de nuit.
- Régulation électronique, affichage digital, avec interrupteur lumière et générale.
- 2 Groupes compresseurs incorporés. Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation des condensats.

Semi wandkoelkasten, zelfbediening, open - ZWART

- Zelfbedieningsverkoop.
- Buitenruiten van plexiglas (15mm).
- Buiten- en binnenzijde van zwart gelakt staalplaat (epoxy), CFC-vrije polyurethaan isolatie.
- Display diepte 614 mm.
- Kuip en geperforeerd rooster in zwart epoxy.
- 2 tussenplanken van gehard glas met "prijskaart"-lijst (1x 350mm + 1x 250mm), in hoogte verstelbaar, draagstructuur in gegalvaniseerd plaatstaal, epoxy behandeld (zwarte kleur).
- LED-verlichting onder elk schap.
- Nachtgordijn.
- Elektronische regeling, digitaal display, met licht- en hoofdschakelaar.
- 2 geïntegreerde compressor eenheden. Geventileerde verdamper.
- Automatische ontdooiing met zelfverdampend condensaat.



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
GBN13-L5		1315x902xh1150 mm	-	2	1.08	230/1N 50Hz	200	1.79	5 252, ^{Eur}
GBN15-L5		1515x902xh1150 mm	-	2	1.12	230/1N 50Hz	245	2.05	5 509, ^{Eur}
GBN20-L5		1940x902xh1150 mm	-	2	1.2	230/1N 50Hz	310	2.63	6 844, ^{Eur}
GBN26-L5		2565x902xh1150 mm	-	2	1.49	230/1N 50Hz	410	3.36	7 526, ^{Eur}

P= doors • C= Compressor(s)

Meubles semi-muraux réfrigérés, libre-service, ouvert, avec rideau - 665mm - FULL BLACK

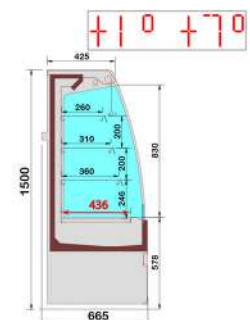
- Vente en libre-service.
- Vitres externes en verre trempé.
- Intérieur et extérieur réalisée en tôle d'acier peint en noir (Epoxy), isolation en polyuréthane sans CFC.
- Profondeur exposition 436 mm, hauteur 830 mm.
- 3 étagères intermédiaires munies de moulure "porte-prix" réglables en hauteur, structure portante en tôle d'acier galvanisée, traitement à l'époxy (couleur noir).
- Eclairage supérieur de type LED, avec interrupteur.
- Rideau de nuit.
- Régulation électronique, affichage digital, avec interrupteur lumière et générale.
- Groupe(s) de compresseur(s) incorporé(s) selon le modèle.
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation des condensats



Semi wandkoelkasten, zelfbediening, open, met gordijn - 665mm - FULL BLACK

- Zelfbedieningsverkoop.
- Buitenruiten van gehard glas.
- Binnen- en buitenkant van zwart geëpoxeerd plaatstaal, CFK-vrije polyurethaan isolatie.
- Displaydiepte 436 mm, hoogte 830 mm.
- 3 tussenplanken met "prijs houder"-lijsten in hoogte verstelbaar, draagstructuur inegalvaniseerd plaatstaal, epoxy behandeld (zwarte kleur).
- LED bovenverlichting met schakelaar.
- Nachtgordijn.
- Elektronische regeling, digitaal display, met licht- en hoofdschakelaar.
- Geïntegreerde compressoreenheid(en), afhankelijk van het model. Geventileerde verdamper.
- Automatische ontthooing met zelfverdampend condensaat.

LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
ERM09-P5	A t G D	866x665xh1500 mm	-	1	0.57	230/1N 50Hz	160	1.10	3 762, ^{Eur}
ERM13-P5	A t G D	1310x665xh1500 mm	-	2	1.08	230/1N 50Hz	210	1.63	5 332, ^{Eur}
ERM15-P5	A t G D	1510x665xh1500 mm	-	2	1.12	230/1N 50Hz	270	1.87	5 353, ^{Eur}
ERM20-P5	A t G E	1935x665xh1500 mm	-	3	1.2	230/1N 50Hz	340	2.38	6 596, ^{Eur}

P= doors • C= Compressor(s)

Meubles semi-muraux réfrigérés, libre-service, ouvert, avec rideau - 852mm - FULL BLACK

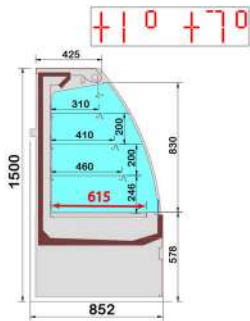
- Vente en libre-service.
- Vitres externes en verre trempé.
- Intérieur et extérieur réalisée en tôle d'acier peint en noir (Epoxy), isolation en polyuréthane sans CFC.
- Profondeur exposition 615 mm, hauteur 830 mm.
- 3 étagères intermédiaires munies de moulure "porte-prix" réglables en hauteur, structure portante en tôle d'acier galvanisée, traitement à l'époxy (couleur noir).
- Eclairage supérieur de type LED, avec interrupteur.
- Rideau de nuit.
- Régulation électronique, affichage digital, avec interrupteur lumière et générale.
- Groupe(s) de compresseur(s) incorporé(s) selon le modèle.
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation des condensats



Semi wandkoelkasten, zelfbediening, open, met gordijn - 852mm - FULL BLACK

- Zelfbedieningsverkoop.
- Buitenruiten van gehard glas.
- Binnen- en buitenkant van zwart geëpoxeerd plaatstaal, CFK-vrije polyurethaan isolatie.
- Displaydiepte 615 mm, hoogte 830 mm.
- 3 tussenplanken met "prijshouder"-lijsten in hoogte verstelbaar, draagstructuur inegalvaniseerd plaatstaal, epoxy behandeld (zwarte kleur).
- LED bovenverlichting met schakelaar.
- Nachtgordijn.
- Elektronische regeling, digitaal display, met licht- en hoofdschakelaar.
- Geïntegreerde compressoreenheid(en), afhankelijk van het model. Geventileerde verdamper.
- Automatische ontdooiing met zelfverdampend condensaat.

LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
FRM09-G5		868x852xh1500 mm	-	1	0.57	230/1N 50Hz	150	1.40	3 828, ^{Eur}
FRM13-G5		1312x852xh1500 mm	-	2	1.08	230/1N 50Hz	210	2.08	5 051, ^{Eur}
FRM15-G5		1512x852xh1500 mm	-	2	1.12	230/1N 50Hz	255	2.37	5 435, ^{Eur}
FRM19-G5		1937x852xh1500 mm	-	2	1.2	230/1N 50Hz	320	3.05	6 693, ^{Eur}
FRM25-G5		2562x852xh1500 mm	-	2	1.49	230/1N 50Hz	420	3.99	7 422, ^{Eur}

P= doors • C= Compressor(s)

Meubles muraux réfrigérés, libre-service, portes battantes - 665mm - NOIR

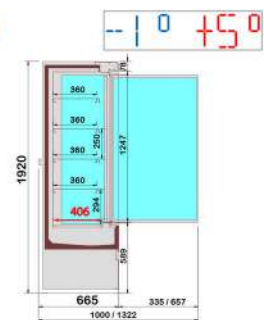
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier peint en noir (Epoxy), latérales " panoramiques " double vitrage "Thermopane®", isolation en polyuréthane sans CFC.
- Portes battantes renforcées.
- Cuve et grille perforées en époxy noir.
- Eclairage de type LED dans la partie supérieure et dans les montants des portes.
- 4 tablettes munies de moulures "porte-prix".
- Régulateur électronique (affichage digital) avec interrupteur lumière et générale.
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique. Auto évaporation du condensat.
- Groupe(s) de compresseur(s) incorporé(s) selon le modèle.
- Exposition 406 mm avec tablettes de 360 mm, réglables noires (réf: LML...) ou exposition 584 mm avec tablettes de 460 mm, réglables noires (réf: PML...)

Gekoeld wandmeubelen, zelfbediening, klapdeuren - 665mm - FULL BLACK

- Buiten- en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal (epoxy), panoramische "Thermopane®" zijwanden met dubbele beglazing, CFK-vrije polyurethaan isolatie.
- Versterkte draaideuren.
- Zwarte epoxy geperforeerde bak en rooster.
- LED-verlichting in het bovenste gedeelte en in de deurstijlen.
- 4 verstelbare voorzien van "prijsouder"-lijsten.
- Elektronische regeling, digitaal display, met licht- en hoofdschakelaar.
- Geventileerde verdamper.
- Automatische ontdooiing. Zelfverdamping van condensaat.
- Geïntegreerde compressoreenheid(en), afhankelijk van het model.
- Display 406 mm met verstelbare zwarte legplanken van 360 mm (ref: LML...) of display 584 mm met verstelbare zwarte legplanken van 460 mm (ref: PML...).



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
LML09-F5	A D	866x665xh1920 mm	2	1	0.49	230/1N 50Hz	165	1.57	4 340, ^{Eur}
LML13-F5	A C	1310x665xh1920 mm	2	1	0.57	230/1N 50Hz	240	2.24	5 028, ^{Eur}
LML15-F5	A C	1510x665xh1920 mm	2	1	0.61	230/1N 50Hz	255	2.56	5 377, ^{Eur}
LML20-F5	A D	1935x665xh1920 mm	3	2	1.19	230/1N 50Hz	300	3.26	6 890, ^{Eur}

P= doors • C= Compressor(s)

Meubles muraux réfrigérés, libre-service, portes battantes - 852mm - NOIR

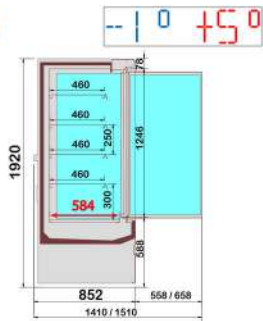
- Exposition 584 mm avec tablettes de 460 mm, réglables noires.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier peint en noir (Epoxy), latérales " panoramiques " double vitrage "Thermopane®", isolation en polyuréthane sans CFC.
- Portes battantes renforcées.
- Cuve et grille perforées en époxy noir.
- Eclairage de type LED dans la partie supérieure et dans les montants des portes.
- 4 tablettes munies de moulures "porte-prix".
- Régulateur électronique (affichage digital) avec interrupteur lumière et général.
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique. Auto évaporation du condensat.
- Groupe(s) de compresseur(s) incorporé(s) selon le modèle.

Gekoeld wandmeubelen, zelfbediening, klapdeuren - 852mm - FULL BLACK

- Display 584 mm met verstelbare zwarte legplanken van 460 mm.
- Buiten- en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal (epoxy), panoramische "Thermopane®" zijwanden met dubbele beglazing, CFK-vrije polyurethaan isolatie.
- Versterkte draaideuren.
- Zwarte epoxy geperforeerde bak en rooster.
- LED-verlichting in het bovenste gedeelte en in de deurstijlen.
- 4 verstelbare voorzien van "prijs houder"-lijsten.
- Elektronische regeling, digitaal display, met licht- en hoofdschakelaar.
- Geventileerde verdamper.
- Automatische ontdooiing. Zelfverdamping van condensaat.
- Geïntegreerde compressoreenheid(en), afhankelijk van het model.



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
PML09-H5		866x852xh1920 mm	2	1	0.49	230/1N 50Hz	235	1.79	4 597, ^{Eur}
PML13-H5		1310x852xh1920 mm	2	1	0.57	230/1N 50Hz	310	2.69	5 189, ^{Eur}
PML15-H5		1510x852xh1920 mm	2	1	0.61	230/1N 50Hz	345	3.07	5 588, ^{Eur}
PML20-H5		1935x852xh1920 mm	3	2	1.19	230/1N 50Hz	365	3.89	7 155, ^{Eur}
PML25-H5		2500x852xh1920 mm	4	2	1.51	230/1N 50Hz	490	5.10	8 386, ^{Eur}

P= doors • C= Compressor(s)

Meubles muraux réfrigérés, libre-service, portes battantes - 665mm - INOX

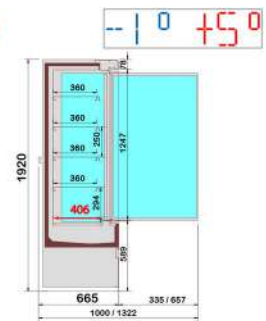
- Exposition 406 mm avec tablettes de 360 mm réglables.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier inox AISI 304, latérales " panoramiques " double vitrage "Thermopane®", isolation en polyuréthane sans CFC.
- Portes battantes renforcées.
- Cuve et grille perforées en inox AISI 304.
- Eclairage de type LED dans la partie supérieure et dans les montants des portes.
- 4 tablettes inox AISI 304 munies de moulures "porte-prix".
- Régulateur électronique (affichage digital) avec interrupteur lumière et générale.
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique. Auto évaporation du condensat.
- Groupe(s) de compresseur(s) incorporé(s) selon le modèle.

Gekoeld wandmeubelen, zelfbediening, klapdeuren - 665mm - FULL INOX

- Display 406 mm met verstelbare zwarte legplanken van 360 mm.
- Buiten- en binnenkant gemaakt van AISI 304 roestvrij staalplaat, panoramische "Thermopane®" zijwanden met dubbele beglazing, CFK-vrije polyurethaan isolatie.
- Versterkte draaideuren.
- AISI 304 roestvrij staal bak en rooster.
- LED-verlichting in het bovenste gedeelte en in de deurstijlen.
- 4 verstelbare voorzien van "prijsouder"-lijsten.
- Elektronische regeling, digitaal display, met licht- en hoofdschakelaar.
- Geventileerde verdamper.
- Automatische ontdooiing. Zelfverdamping van condensaat.
- Geïntegreerde compressoreenheid(en), afhankelijk van het model.



LED



mm			P	C	kW	V	kg	m3	
MML09-FX		866x665xh1920 mm	2	1	0.49	230/1N 50Hz	165	1.57	4 966, ^{Eur}
MML13-FX		1310x665xh1920 mm	2	1	0.57	230/1N 50Hz	240	2.24	5 803, ^{Eur}
MML15-FX		1510x665xh1920 mm	2	1	0.61	230/1N 50Hz	255	2.56	6 224, ^{Eur}
MML20-FX		1935x665xh1920 mm	3	2	1.19	230/1N 50Hz	300	3.26	7 908, ^{Eur}

P= doors • C= Compressor(s)

(FR) Meubles muraux réfrigérés, libre-service, portes battantes - 852mm - INOX

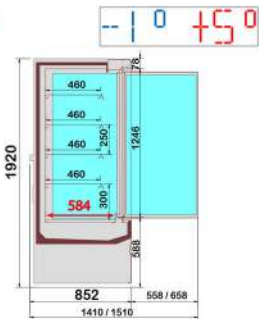
- Exposition 584 mm avec tablettes de 460 mm réglables.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier inox AISI 304, latérales " panoramiques " double vitrage "Thermopane®", isolation en polyuréthane sans CFC.
- Portes battantes renforcées.
- Cuve et grille perforées en inox AISI 304.
- Eclairage de type LED dans la partie supérieure et dans les montants des portes.
- 4 tablettes inox AISI 304 munies de moulures "porte-prix".
- Régulateur électronique (affichage digital) avec interrupteur lumière et générale.
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique. Auto évaporation du condensat.
- Groupe(s) de compresseur(s) incorporé(s) selon le modèle.
- NB : Version « fruits/légumes » sur demande.

(NL) Gekoeld wandmeubelen, zelfbediening, klapdeuren - 852mm - FULL INOX

- Display 584 mm met verstelbare zwarte legplanken van 460 mm.
- Buiten- en binnenkant gemaakt van AISI 304 roestvrij staalplaat, panoramische "Thermopane®" zijwanden met dubbele beglazing, CFK-vrije polyurethaan isolatie.
- Versterkte draaideuren.
- AISI 304 roestvrij staal bak en rooster.
- LED-verlichting in het bovenste gedeelte en in de deurstijlen.
- 4 verstelbare voorzien van "prijsouder"-lijsten.
- Elektronische regeling, digitaal display, met licht- en hoofdschakelaar.
- Geventileerde verdamper.
- Automatische ontdooiing. Zelfverdamping van condensaat.
- Geïntegreerde compressoreenheid(en), afhankelijk van het model.
- Opmerking: "fruit/groenten" versie op aanvraag beschikbaar.



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
QML09-HX		866x852xh1920 mm	2	1	0.49	230/1N 50Hz	235	1.79	5 088, ^{Eur}
QML13-HX		1310x852xh1920 mm	2	1	0.57	230/1N 50Hz	335	2.69	5 992, ^{Eur}
QML15-HX		1510x852xh1920 mm	2	1	0.61	230/1N 50Hz	350	3.07	6 505, ^{Eur}
QML20-HX		1935x852xh1920 mm	3	2	1.19	230/1N 50Hz	385	3.89	8 405, ^{Eur}
QML25-HX		2500x852xh1920 mm	4	2	1.51	230/1N 50Hz	490	5.10	9 901, ^{Eur}

P= doors • C= Compressor(s)

Wall Refrigerated Cabinets

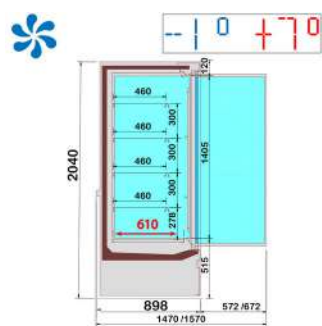
COMO LINE - SCM

- Meubles muraux réfrigérés, libre-service, portes battantes - 898mm - NOIR**
- Exposition 610 mm.
 - Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier peint en noir (Epoxy), isolation en polyuréthane sans CFC.
 - Portes battantes renforcées.
 - Eclairage de type LED, avec interrupteur.
 - 4 tablettes (460 mm) réglables noires avec possibilité d'inclinaison (0° à 12°), Munies de moulures "porte-prix".
 - Régulateur électronique (affichage digital).
 - Evaporateur ventilé.
 - Dégivrage automatique. Auto évaporation du condensat.
 - Groupe(s) de compresseur(s) incorporé(s) selon le modèle.
 - Latérales " panoramiques " double vitrage "Thermopane®".

- Gekoelde wandmeubel, glazen zijkanten, zelfbediening, klapdeuren - 898mm - ZWART**
- Display 610 mm.
 - Buiten- en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal (epoxy), CFK-vrije polyurethaan isolatie.
 - Versterkte draaideuren.
 - LED-verlichting met schakelaar.
 - 4 verstelbare zwarte planken (460 mm) met kantelfunctie (0° tot 12°), voorzien van "prijsouder"-lijsten.
 - Elektronische regelaar (digitale display).
 - Geventileerde verdamper.
 - Automatische ontdooiing. Automatische condensaatverdamping.
 - Geïntegreerde compressoreenheid(en), afhankelijk van het model.
 - Panoramische dubbelglas "Thermopane®" zijkanten.



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
SCM14-C5		1350x898xh2040 mm	2	1	0.76	230/1N 50Hz	340	3.15	5 460, ^{Eur}
SCM16-C5		1550x898xh2040 mm	2	1	0.86	230/1N 50Hz	400	3.58	6 074, ^{Eur}
SCM20-C5		1975x898xh2040 mm	3	2	1	230/1N 50Hz	475	4.51	7 569, ^{Eur}
SCM26-C5		2600x898xh2040 mm	4	2	1.33	230/1N 50Hz	700	5.87	8 869, ^{Eur}

P= doors • C= Compressor(s)

Meubles muraux congélation, libre-service, portes battantes - 898mm - NOIR

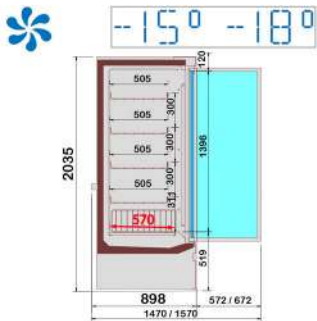
- Exposition 570 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier peint en noir (Epoxy), isolation en polyuréthane sans CFC.
- Portes battantes triple vitrage " Thermopane®.
- Eclairage de type LED, avec interrupteur.
- 4 étagères en grilles (505 mm) réglables noires, Munies de moulures "porte-prix".
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique. Auto évaporation du condensat.
- Groupe(s) de compresseur(s) incorporé(s) selon le modèle.
- Joues en ABS.

Vries wandmeubel, glazen zijkanten, zelfbediening, klapdeuren - 898mm - ZWART

- Display 570 mm.
- Buiten- en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal (epoxy), CFK-vrije polyurethaan isolatie.
- Draaideuren met drievoudig "Thermopane®" glas.
- LED-verlichting met schakelaar.
- 4 verstelbare zwarte planken (505 mm), voorzien van "prijs houder"-lijsten.
- Elektronische regelaar (digitale display).
- Geventileerde verdamper.
- Automatische ontdooiing. Automatische condensaatverdamping.
- Geïntegreerde compressoreenheid(en), afhankelijk van het model.
- Zijkanten van ABS.



LED



		mm	P	C	kW	V	kg	m3	
TCM14-D5		1350x898xh2040 mm	2	1	0.76	230/1N 50Hz	350	3.15	7 641, ^{Eur}
TCM16-D5		1550x898xh2040 mm	2	2	1.24	230/1N 50Hz	410	3.58	9 090, ^{Eur}
TCM20-D5		1975x898xh2040 mm	3	2	1.69	230/1N 50Hz	490	4.51	10 512, ^{Eur}

P= doors • C= Compressor(s)

(FR) Meubles muraux réfrigérés, libre service, portes battantes - 875mm - NOIR

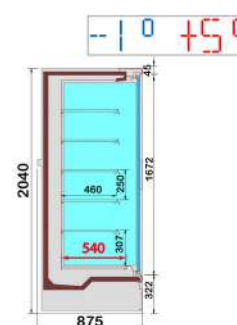
- Profondeur exposition 540 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier peint en noir (Epoxy), latérales " panoramiques " double vitrage "Thermopane®", isolation en polyuréthane sans CFC.
- Portes battantes.
- Cuve et grille perforées en époxy noir.
- Eclairage supérieur de type LED, avec interrupteur.
- 5 tablettes (460 mm) réglables noires avec possibilité d'inclinaison [0° à 12°), Munies de moulures "porte-prix".
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique. Auto évaporation du condensat.
- Groupe compresseur incorporé à vitesse variable).



(NL) Gekoelde wandmeubelen, zelfbediening, klapdeuren - 875mm - FULL BLACK

- Displaydiepte 540 mm.
- Buiten- en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal (epoxy), panoramische "Thermopane®" zijwanden met dubbele beglazing, CFK-vrije polyurethaan isolatie.
- Klapdeuren.
- Zwarte epoxy geperforeerde bak en rooster.
- Bovenste LED-verlichting met schakelaar.
- 5 verstelbare zwarte planken (460 mm) met kanteloptie (0° tot 12°), voorzien van "prijshouder"-lijsten.
- Elektronische regelaar (digitale display).
- Geventileerde verdamper.
- Automatische ontdooiing. Automatische condensaatverdamping.
- Ingebouwde compressoreenheid (variabele snelheid).

LED



mm			P	C	kW	V	kg	m3	
RNP13-U5		1310x875xh2040 mm	2	1	0.37	230/1N 50Hz	340	2.95	6 901, Eur
RNP20-U5		1935x875xh2040 mm	3	2	0.44	230/1N 50Hz	475	4.29	9 928, Eur
RNP26-U5		2560x875xh2040 mm	4	2	0.71	230/1N 50Hz	680	5.54	11 279, Eur
RNP39-U5		3810x875xh2040 mm	6	3	0.74	230/1N 50Hz	870	8.28	15 117, Eur

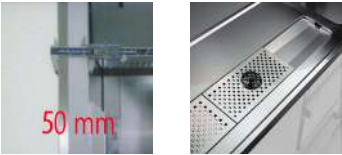
P= doors • C= Compressor(s)

(FR) Comptoirs bar, égouttoir+grille, cuve(s)

- Comptoir bar à composer.
- Réalisation intérieure et face avant en inox AISI 304.
- Revêtement latéral en inox AISI 430 Scotch-brite et arrière en tôle galvanisée.
- Top en acier inoxydable AISI 304 avec évasement périphérique, égouttoir avec grille et rince-verres, cuve(s) soudée(s) avec bonde de trop plein.
- Réserve réfrigérée avec crémaillères en inox permettant de positionner les glissières à souhait.
- Accessibilité frontale au groupe compresseur, facilitant l'inspection.
- Groupe compresseur en classe climatique 4 (Température de 30°C Humidité de 55%), incorporé dans le meuble, condenseur ventilé.
- Gaz réfrigérant R455a.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans la paroi arrière, isolation en polyuréthane expansé.
- Réserve ventilée, dégivrage automatique.
- Panneau de contrôle en façade avec interrupteur général et régulateur électronique (sous boîte fermée et étanche), affichage digital.
- Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm).
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives CE en vigueur.
- NB : Accessoires portes, tiroirs, étagères, etc. non inclus.

(NL) Bar toonbank, afdruijprek + rooster, spoelbak(en)

- Barcounter om samen te stellen.
- Binnenkant en voorkant in AISI 304 roestvrij staal.
- Zijbekleding in AISI 430 Scotch-brite roestvrij staal en achterkant in gegalvaniseerd plaatstaal.
- Bovenblad van roestvrij staal AISI 304 met perifere uitloop, afdruijprek met rooster en glazen spoelbak, gelaste kuip(en) met overloopafvoer.
- Gekoelde reserve met roestvrijstalen rekken waardoor de schuiven naar wens kunnen worden geplaatst.
- Toegang aan de voorkant tot de compressoreenheid voor gemakkelijke inspectie.
- Compressoreenheid in klimaatklasse 4 (T° 30°C vochtigheid 55%), ingebouwd in de kast, geventileerde condensor.
- Koelmiddel R455a.
- Coil verdamper ingebouwd in achterwand, geïsoleerd met geëxpandeerd polyurethaan.
- Geventileerde reserve, automatische ontdooiing.
- Bedieningspaneel aan de voorzijde met hoofdschakelaar en elektronische regelaar (in een gesloten en waterdichte doos), digitaal display.
- CFC-vrije polyurethaan isolatie (50 mm).
- Apparaat gebouwd in overeenstemming met alle huidige CE-normen.
- NB: Accessoires zoals deuren, laden, planken, enz. zijn niet inbegrepen.



R455a



KBR/21D

+2 °B °

3 867, Eur

(FR) Comptoir bar 2 compartiments, égouttoir+grille, 1 cuve à droite.

- Capacité : 370 Litres.
- Groupe compresseur à droite.
- 1 cuve droite 300x500xh300mm avec bonde de trop plein.

(NL) Bar toonbank met 2 compartimenten, afdruijprek + rooster, 1 spoelbak rechts.

- Capaciteit: 370 liter.
- Compressor aan de rechterkant.
- 1 rechterkuip 300x500xh300 mm met overloopafvoer.



1550x700xh930 mm

0.22 kW

230/1N 50Hz

245 kg

1.55 m3



KBR/21G

+2 °B °

3 867, Eur

(FR) Comptoir bar 2 compartiments, égouttoir+grille, 1 cuve à gauche.

(NL) Bar toonbank met 2 compartimenten, afdruijprek + rooster, 1 spoelbak links.



1550x700xh930 mm

0.22 kW

230/1N 50Hz

245 kg

1.55 m3



Bar Counters

BAR LINE



A t G D	KBR/22D		+2 048 0	4 650, Eur	
	FR Comptoir bar 2 compartiments, égoutoir+grille, 2 cuves à droite.			1950x700xh930 mm	
	• Capacité : 370 Litres.			0.22 kW	
	• Groupe compresseur à droite.				
	• 2 cuves droites 300x500xh300mm avec bonde de trop plein.			230/1N 50Hz	
	NL Bar toonbank met 2 compartimenten, afdruipek + rooster, 2 spoelbakken rechts.			255 kg	
	• Capaciteit: 370 liter.			1.94 m3	
	• Compressor aan de rechterkant.				
	• 2 rechterkuipen 300x500xh300 mm met overloopafvoer.				
    4 class  					



A t G	D	KBR/22G	+2 048 0	4 650, Eur
		(FR) Comptoir bar 2 compartiments, égoutoir+grille, 2 cuves à gauche.	1950x700xh930 mm	
			0.22 kW	
		(NL) Bar toonbank met 2 compartimenten, afdruipek + rooster, 2 spoelbakken links.		
			230/1N 50Hz	
			255 kg	
			1.94 m3	
				



A t G	E	KBR/32D	+2 048 0	5 199, Eur	
				(FR) Comptoir bar 3 compartiments, égoutoir+grille, 2 cuves à droite.	
				2500x700xh930 mm	
				0.28 kW	
				230/1N 50Hz	
				295 kg	
				2.38 m3	



A t G		KBR/32G	+2 048 0	5 199, Eur
		(FR) Comptoir bar 3 compartiments, égoutoir+grille, 2 cuves à gauche.	2500x700xh930 mm	
		(NL) Bar toonbank met 3 compartimenten, afdruipek + rooster, 2 spoelbakken links	0.28 kW	
				230/1N 50Hz
				295 kg
				2.38 m3
		      		

K-T1/2 **650, Eur**


560x805xh550 mm

- (FR) Kit bloc tiroirs (1/2+1/2) inox x KBR...
- (NL) Kit ladeblok (1/2 + 1/2) roestvrij staal x KBR...

K-T25/35 **660, Eur**


560x805xh550 mm

- (FR) Kit bloc tiroirs (2/5+3/5) inox x KBR...
- (NL) Kit ladeblok (2/5+3/5) roestvrij staal x KBR...

K-T1/3 **890, Eur**


560x805xh550 mm

- (FR) Kit bloc tiroirs (1/3+1/3+1/3) inox x KBR...
- (NL) Kit ladeblok (1/3+1/3+1/3) roestvrij staal x KBR...

K-P1/L **226, Eur**


560x805xh55 mm

- (FR) Porte pleine inox x KBR...
- (NL) Roestvrijstalen volle deur x KBR...

K-P1/V **477, Eur**


560x805xh55 mm

- (FR) Porte vitrée x KBR...
- (NL) Glazen deur x KBR...

K-PF **75, Eur**


475x550xh22 mm

- (FR) Étagère de fond inox pour compartiment avec porte
- (NL) RVS bodemplank voor compartiment met deur

K-PF/E **276, Eur**


550x640xh60 mm

- (FR) Étagère de fond inox extractible sur guides pour compartiment avec porte
- (NL) Uitschuifbare roestvrijstalen bodemplank op geleiders voor compartiment met deur

K-PI **95, Eur**


475x550xh22 mm

- (FR) Étagère intermédiaire inox pour compartiment avec porte
- (NL) RVS tussenplank voor compartiment met deur

K-PB/2 **30, Eur**


- (FR) Arrêts bouteilles inox (2 pcs) par tiroir
- (NL) Roestvrijstalen flessenstops (2 stuks) per lade

K-PR/124 **90, Eur**


h90/125 mm

- (FR) Kit de 4 Pieds inox réglable (h.125mm)
- (NL) Set van 4 verstelbare roestvrijstalen poten (h.125mm)

K-PR/126 **135, Eur**


h90/125 mm

- (FR) Kit de 6 Pieds inox réglable (h.125mm)
- (NL) Set van 6 verstelbare roestvrijstalen poten (h.125mm)

K-S1/P **70, Eur**


30x30xh30 mm

- (FR) Option: Kit serrure porte x KBR...
- (NL) Optie: Kit slot voor deur x KBR...

K-S1/T **73, Eur**


30x30xh30 mm

- (FR) Option: Kit serrure par tiroir x KBR...
- (NL) Optie: Kit met slot per lade x KBR...

Bottle Coolers

BOTTLES EVO

FR Refroidisseur de bouteilles

- Réalisation extérieure en "skinplate" (couleur noir), intérieure en "skinplate" (couleur blanc), garantie alimentaire et contre la corrosion.
- Régulateur électronique avec affichage digital T° -2° +10°, sous boîte fermée, étanche.
- Isolation (40mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- Évaporateur(s) ventilé(s).
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Groupe frigorifique (logé du côté droit) classe climatique 3 (25°C température 60% humidité), condenseur ventilé, accessibilité frontale (aimanté), facilitant l'accès du SAV.
- Portes avec fermeture par joint magnétique (à pression), serrure à clé de série, poignée ergonomique intégrée, fermeture porte avec rappel automatique.
- Eclairage LED (portes vitrées).
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

NL Flessenkoeler

- Buitenkant gemaakt van Skinplate (zwarte kleur), binnenkant van Skinplate (witte kleur), voedselveilig en corrosiebestendig.
- Elektronische regelaar met digitale T°-weergave -2° +10°, in een gesloten, waterdichte behuizing.
- Isolatie (40 mm) in CFK-vrij geëxpandeerd polyurethaan.
- Geventileerde verdamer(s).
- Automatische ontdooiing, automatische verdamping van condensaat.
- Koelunit klimaatklasse 3 (25°C Temperatuur 60% Vochtigheid) (geplaatst aan de rechterkant), geventileerde condensor, fronttoegang (magneet), vergemakkelijkt de toegang tot de servicedienst.
- Deuren met magnetische afdichting (drukgesloten), standaard deurslot met sleutel, geïntegreerde ergonomische handgreep, deur met automatische sluiting.
- LED-verlichting (glazen deuren).
- Apparaat gebouwd in overeenstemming met alle geldende (CE) normen.



RLB2-2P

-2° +10°

2 093, Eur

FR Refroidisseur de bouteilles 2 portes, 320 litres, pieds réglables

- Évaporateur ventilé placé entre 2 portes.
- Dimensions internes 1080x415x740 mm.
- Capacité de charge en bouteilles 33cl = 288 (6x 48/niveau), en canettes 33 cl = 420 (6x 70/niveau), 50 cl = 210 (6x 35/niveau).

NL Flessenkoeler 2 deuren, 320 liters, verstelbare poten

- Geventileerde verdamer geplaatst tussen 2 deuren.
- Interne afmetingen 1080x415x740 mm.
- Capaciteit voor 33 cl flessen = 288 (6x 48/niveau), voor 33 cl blikjes = 420 (6x 70/niveau), 50 cl = 210 (6x 35/niveau).



1460x515xh860 mm

0.23 kW

230/1N 50Hz

115 kg

0.93 m3



LED



RLB2-2G

-2° +10°

2 406, Eur

FR Refroidisseur de bouteilles 2 portes vitrées, 320 litres, pieds réglables

NL Flessenkoeler 2 glazen deuren, 320 liters, verstelbare poten



1460x535xh860 mm

0.24 kW

230/1N 50Hz

115 kg

0.93 m3



RLB3-3P

-2° +18°

2 703, Eur

- FR** **Refroidisseur de bouteilles 3 portes, 500 litres, pieds réglables**
 - Évaporateur ventilé placé entre 2 portes (à droite).
 - Dimensions internes 1705x415x740 mm.
 - Capacité de charge en bouteilles 33cl = 432 (9x 48/niveau), en canettes 33 cl = 630 (9x 70/niveau), 50 cl = 315 (9x 35/niveau).
- NL** **Flessenkoeler 3 deuren, 500 liter, verstelbare poten**
 - Geventileerde verdampers geplaatst tussen 2 deuren (rechts).
 - Interne afmetingen 1705x415x740 mm.
 - Capaciteit voor 33 cl flessen = 432 (9x 48/niveau), voor 33 cl blikjes = 630 (9x 70/niveau), 50 cl = 315 (9x 35/niveau).



2085x515xh860 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

149 kg

1.32 m3



LED



RLB3-3G

-2° +18°

2 999, Eur

- FR** **Refroidisseur de bouteilles 3 portes vitrées, 500 litres, pieds réglables**
- NL** **Flessenkoeler 3 glazen deuren, 500 liter, verstelbare poten**



2085x535xh860 mm

0.37 kW

230/1N 50Hz

149 kg

1.32 m3



RLB4-4P

-2° +18°

3 226, Eur

- FR** **Refroidisseur de bouteilles 4 portes, 620 litres, pieds réglables**
 - Évaporateurs ventilés placés entre 2 portes (1x droite et 1x gauche).
 - Dimensions internes 2160x415x740 mm.
 - Capacité de charge en bouteilles 33cl = 576 (12x 48/niveau), en canettes 33 cl = 840 (12x 70/niveau), 50 cl = 420 (12x 35/niveau).
- NL** **Flessenkoeler 4 deuren, 620 liter, verstelbare poten**
 - Geventileerde verdampers geplaatst tussen 2 deuren (1x rechts & 1x links).
 - Interne afmetingen 2160x415x740 mm.
 - Capaciteit voor 33 cl flessen = 576 (12x 48/niveau), voor 33 cl blikjes = 840 (12x 70/niveau), 50 cl = 420 (12x 35/niveau)



2540x515xh860 mm

0.39 kW

230/1N 50Hz

184 kg

1.6 m3



LED



RLB4-4G

-2° +18°

3 836, Eur

- FR** **Refroidisseur de bouteilles 4 portes vitrées, 620 litres, pieds réglables**
- NL** **Flessenkoeler 4 glazen deuren, 620 liter, verstelbare poten**



2540x535xh860 mm

0.46 kW

230/1N 50Hz

184 kg

1.6 m3

Options & Accessories

L2G
837,^{Eur}


525x510xh780 mm

-  Kit bloc tiroirs vitrés (1/2 + 1/2) x RLB...
-  Glazen kit ladenblok (1/2 + 1/2) x RLB...

L2P
576,^{Eur}


525x468xh780 mm

-  Kit bloc tiroirs (1/2 + 1/2) x RLB...
-  Kit ladenblok (1/2 + 1/2) x RLB...

L3G
1 221,^{Eur}


525x510xh780 mm

-  Kit bloc tiroirs vitrés (1/3 + 1/3 + 1/3) x RLB...
-  Glazen kit ladenblok (1/3 + 1/3 + 1/3) x RLB...

L3P
723,^{Eur}


525x468xh780 mm

-  Kit bloc tiroirs (1/3 + 1/3 + 1/3) x RLB...
-  Kit ladenblok (1/3 + 1/3 + 1/3) x RLB...



(FR) Vitrines réfrigérées à vins - Modulable

- Structure externe et interne en aluminium.
- Bande coulissante pour décoration.
- Portes coulissantes vitrées.
- Serrure à clé.
- Parois et plafond en double vitrage.
- Protection anti UV.
- Aménagement intérieur personnalisable (option).
- Thermostat digital.
- Éclairage LED.
- Serpentin de réfrigération.
- Dégivrage automatique et auto-évaporation des condensats.
- Système anti-vibration.
- Rails de porte chauffés.
- NB: Décoration vitrines voir réf. DE....

(NL) Gekoelde wijnvitrine - Moduleerbaar

- Externe en interne aluminium structuur.
- Glijstrip voor decoratie.
- Glazen schuifdeuren.
- Sleutelslot.
- Wanden en plafond met dubbele beglazing.
- UV-bescherming.
- Interieurindeling aanpasbaar (optioneel).
- Digitale thermostaat.
- LED-verlichting.
- Koelbatterij.
- Automatische ontdooiing en zelfverdamping van condensaat.
- Anti-trillingssysteem.
- Verwarmde deur rails.
- NB: decoratie vitrinekast zie ref. DE....

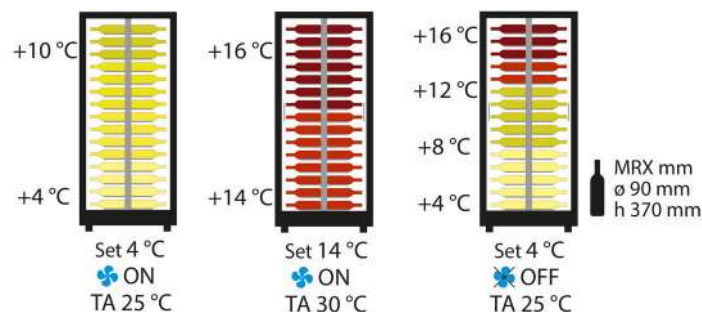


R290

LED

(FR) Vitrine réfrigérée à vins Lt. 530 - Modulable

(NL) Gekoelde wijnvitrine Lt. 530 - Moduleerbaar



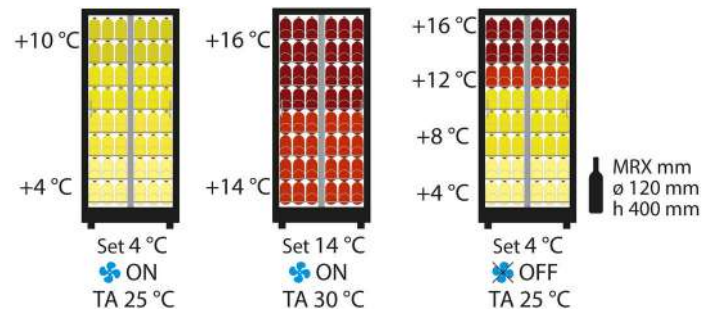
WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
GVV-1-R2	860x530xh1851 mm	Wall	120	107	0.42	230/1N 50Hz	8 427, ^{EUR}
GVV-1/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	120	120	0.42	230/1N 50Hz	9 012, ^{EUR}



R290

LED

- (FR)** Vitrine réfrigérée à vins Lt. 530 - Modulable
- (NL)** Gekoelde wijnvitrine Lt. 530 - Moduleerbaar



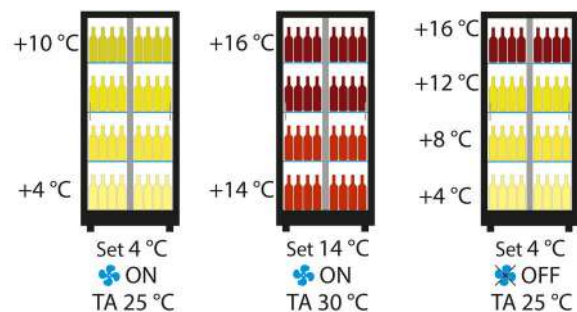
WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
GVV-2-R2	860x530xh1851 mm	Wall	112	107	0.42	230/1N 50Hz	8 778, ^{EUR}
GVV-2/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	112	120	0.42	230/1N 50Hz	9 364, ^{EUR}



R290

LED

- (FR)** Vitrine réfrigérée à vins Lt. 530 - Modulable
- (NL)** Gekoelde wijnvitrine Lt. 530 - Moduleerbaar



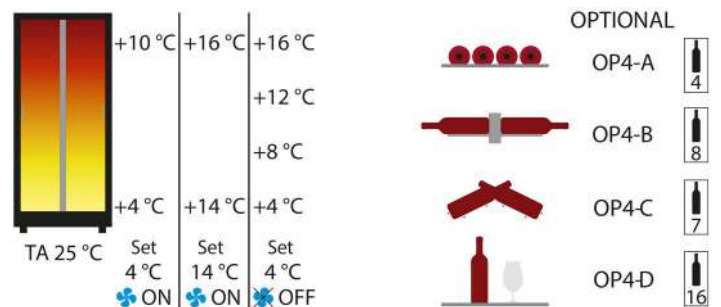
WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
GVV-3-R2	860x530xh1851 mm	Wall	128	113	0.42	230/1N 50Hz	8 427, ^{EUR}
GVV-3/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	128	130	0.42	230/1N 50Hz	9 012, ^{EUR}



R290

LED

- (FR)** Vitrine réfrigérée à vins Lt. 530 - Modulable
- (NL)** Gekoelde wijnvitrine Lt. 530 - Moduleerbaar



WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
GVV-4-R2	860x530xh1851 mm	Wall	112/128	103	0.42	230/1N 50Hz	7 959, ^{EUR}
GVV-4/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	112/128	116	0.42	230/1N 50Hz	8 544, ^{EUR}

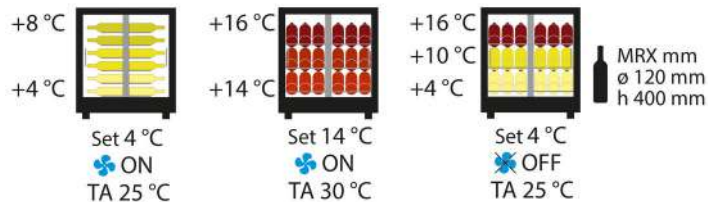


R600a

LED

- FR Vitrine réfrigérée à vins Lt. 216 - Modulable
- NL Gekoelde wijnvitrine Lt. 216 - Moduleerbaar

WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
PVV-1-R6	860x530xh938 mm	Wall	48	66	0.4	230/1N 50Hz	6 086, ^{EUR}
PVV-1/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	48	73	0.4	230/1N 50Hz	6 437, ^{EUR}

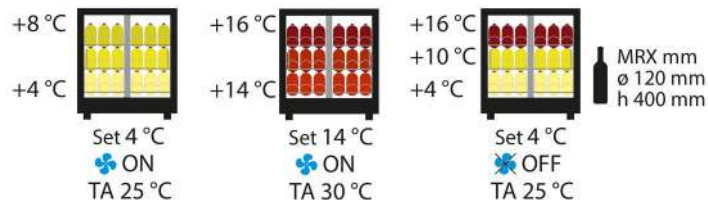


R600a

LED

- FR Vitrine réfrigérée à vins Lt. 216 - Modulable
- NL Gekoelde wijnvitrine Lt. 216 - Moduleerbaar

WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
PVV-2-R6	860x530xh938 mm	Wall	42	66	0.4	230/1N 50Hz	6 437, ^{EUR}
PVV-2/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	42	73	0.4	230/1N 50Hz	6 789, ^{EUR}

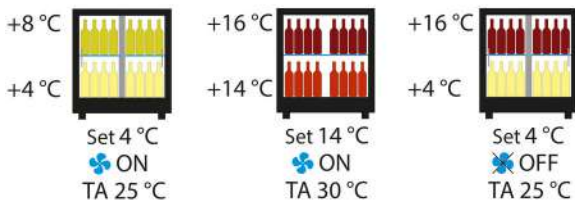


R600a

LED

- FR Vitrine réfrigérée à vins Lt. 216 - Modulable
- NL Gekoelde wijnvitrine Lt. 216 - Moduleerbaar

WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
PVV-3-R6	860x530xh938 mm	Wall	64	70	0.4	230/1N 50Hz	6 086, ^{EUR}
PVV-3/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	64	77	0.4	230/1N 50Hz	6 437, ^{EUR}

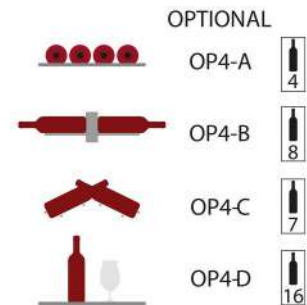
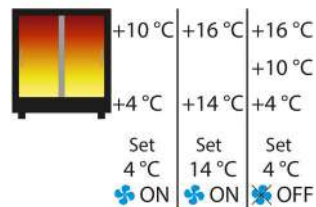


MAGNETICA LINE

Réfrigeration • Koeling



R600a
LED

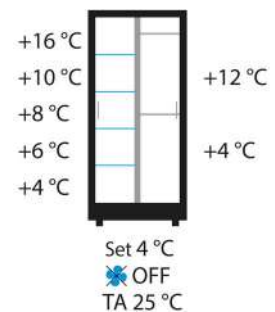
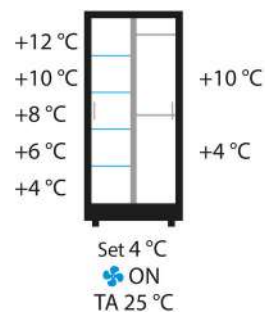


- (FR) Vitrine réfrigérée à vins Lt. 216 - Modulable
- (NL) Gekoelde wijnvitrine Lt. 216 - Moduleerbaar

WINE	mm	Version	Bottel 0,75 LT	kg	kW	V	
PVV-4-R6	860x530xh938 mm	Wall	42/64	62	0.4	230/1N 50Hz	5 735, ^{EUR}
PVV-4/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	42/64	69	0.4	230/1N 50Hz	6 086, ^{EUR}



R290
LED

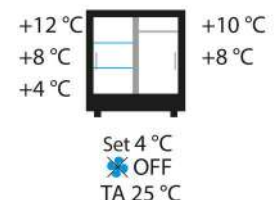
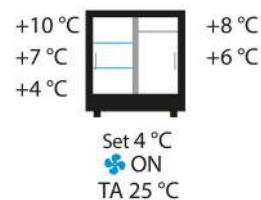


- (FR) Vitrine réfrigérée charcuterie Lt. 530 - Modulable
- (NL) Gekoelde fijnkostvitrine Lt. 530 - Moduleerbaar

Delicatessen	mm	Version	Hooks	kg	kW	V	
VSA-1-R2	860x530xh1851 mm	Wall	4	107	0.42	230/1N 50Hz	8 778, ^{EUR}
VSA-1/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	4	120	0.42	230/1N 50Hz	9 364, ^{EUR}



R600a
LED



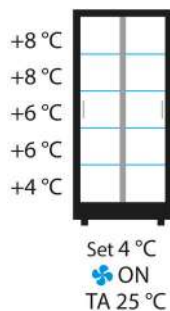
- (FR) Vitrine réfrigérée charcuterie Lt. 216 - Modulable
- (NL) Gekoelde fijnkostvitrine Lt. 216 - Moduleerbaar

Delicatessen	mm	Version	Hooks	kg	kW	V	
PSA-1-R6	860x530xh938 mm	Wall	2	69	0.42	230/1N 50Hz	6 320, ^{EUR}
PSA-1/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	2	76	0.42	230/1N 50Hz	6 672, ^{EUR}



R290

LED

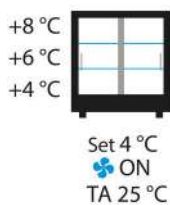


- (FR) Vitrine réfrigérée gastronomie Lt. 530 - Modulable
- (NL) Gekoelde gastronomie vitrine Lt. 530 - Moduleerbaar

Gastronomy	mm	Version	Plates	kg	kW	V	
GGN-1-R2	860x530xh1851 mm	Wall	8	118	0.4	230/1N 50Hz	8 427, ^{EUR}
GGN-1/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	8	131	0.4	230/1N 50Hz	9 012, ^{EUR}



R600a



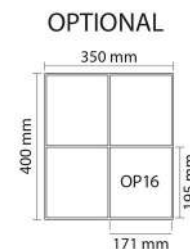
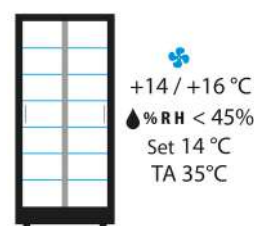
- (FR) Vitrine réfrigérée gastronomie Lt. 216 - Modulable
- (NL) Gekoelde gastronomie vitrine Lt. 216 - Moduleerbaar

Gastronomy	mm	Version	Plates	kg	kW	V	
PGN-1-R6	860x530xh938 mm	Wall	4	72	0.4	230/1N 50Hz	6 086, ^{EUR}
PGN-1/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	4	79	0.4	230/1N 50Hz	6 437, ^{EUR}



R290

LED



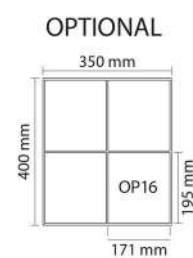
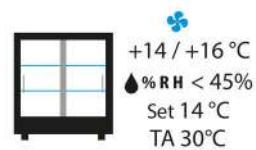
- (FR) Vitrine réfrigérée chocolat Lt. 530 - Modulable
- (NL) Gekoelde chocolade vitrine Lt. 530 - Moduleerbaar

Chocolate	mm	Version	Plates	kg	kW	V	
GCC-1-R2	860x530xh1851 mm	Wall	14	122	0.42	230/1N 50Hz	8 778, ^{EUR}
GCC-1/TR-R2	860x530xh1851 mm	Pass through	14	135	0.42	230/1N 50Hz	9 364, ^{EUR}

MAGNETICA LINE



R600a
LED



- (FR)** Vitrine réfrigérée chocolat Lt. 216 - Modulable
- (NL)** Gekoelde chocolade vitrine Lt.216 - Moduleerbaar

Chocolate	mm	Version	Plates	kg	kW	V	
PCC-1-R6	860x530xh938 mm	Wall	4	72	0.42	230/1N 50Hz	6 086, ^{EUR}
PCC-1/TR-R6	860x530xh938 mm	Pass through	4	79	0.42	230/1N 50Hz	6 437, ^{EUR}

DE21-AS/N
878,^{Eur}


(FR) Déco vitrine 216 Lt. Acier satiné
(NL) Deco vitrine 216 Lt. Satijn staal

DE21-U-AS/N
351,^{Eur}


(FR) Déco jonction 2x 216 Lt. Acier satiné
(NL) Deco knooppunt 2x216Lt. Satijn staal

DE21-BI/N
410,^{Eur}


(FR) Déco vitrine 216 Lt. Blanc mat
(NL) Deco vitrine 216Lt. wit mat

DE21-U-BI/N
176,^{Eur}


(FR) Déco jonction 2x 216 Lt. Blanc mat
(NL) Deco knooppunt 2x216Lt. wit mat

DE21-CA/N
410,^{Eur}


(FR) Déco vitrine 530 Lt. Chêne
(NL) Deco vitrine 216Lt. Eik

DE21-U-CA/N
176,^{Eur}


(FR) Déco jonction 2x 216 Lt. Chêne
(NL) Deco knooppunt 2x216Lt. Eik

DE21-LC/N
410,^{Eur}


(FR) Déco vitrine 216 Lt. Mélèze cendre
(NL) Deco vitrine 216Lt. Lariks ashen

DE21-U-LC/N
176,^{Eur}


(FR) Déco jonction 2x 216 Lt. Mélèze cendre
(NL) Deco knooppunt 2x216Lt. Lariks ashen

DE21-NR/N
410,^{Eur}


(FR) Déco vitrine 216 Lt. Noir mat
(NL) Deco vitrine 216Lt. zwart mat

DE21-U-NR/N
176,^{Eur}


(FR) Déco jonction 2x 216 Lt. Noir mat
(NL) Deco knooppunt 2x216Lt. zwart mat

DE21-TK/N
410,^{Eur}


(FR) Déco vitrine 216 Lt. Teak
(NL) Deco vitrine 216Lt. Teak

DE21-U-TK/N
176,^{Eur}


(FR) Déco jonction 2x 216 Lt. Teak
(NL) Deco knooppunt 2x216Lt. Teak

DE21-WL/N
410,^{Eur}


(FR) Déco vitrine 216 Lt. Wengé loft
(NL) Deco vitrine 216Lt. Wenge hout loft

DE21-U-WL/N
176,^{Eur}


(FR) Déco jonction 2x216 Lt. Wengé loft
(NL) Deco knooppunt 2x216Lt. Wenge hout loft

DE53-AS/N
1 229,^{Eur}


(FR) Déco vitrine 530 Lt. Acier satiné
(NL) Deco vitrine 530Lt. Satijn staal

DE53-U-AS/N
410,^{Eur}


(FR) Déco jonction 2x 530 Lt. Acier satiné
(NL) Deco knooppunt 2x530Lt. Satijn staal

DE53-BI/N
468,^{Eur}


(FR) Déco vitrine 530 Lt. Blanc mat
(NL) Deco vitrine 530Lt. wit mat

DE53-U-BI/N
234,^{Eur}


(FR) Déco jonction 2x 530 Lt. Blanc mat
(NL) Deco knooppunt 2x530Lt. wit mat

Options & Accessories

DE53-CA/N
468,^{Eur}


- (FR) Déco vitrine 530 Lt. Chêne
- (NL) Deco vitrine 530Lt. Eik

DE53-U-CA/N
234,^{Eur}


- (FR) Déco vitrine 2x530 Lt. Chêne
- (NL) Deco knooppunt 2x530Lt. Eik

DE53-LC/N
468,^{Eur}


- (FR) Déco vitrine 530 Lt. Mélèze cendre
- (NL) Deco vitrine 530Lt. Lariks ashen

DE53-U-LC/N
234,^{Eur}


- (FR) Déco jonction 2x 530 Lt. Mélèze cendre
- (NL) Deco knooppunt 2x530Lt. Lariks ashen

DE53-NR/N
468,^{Eur}


- (FR) Déco vitrine 530 Lt. Noir mat
- (NL) Deco vitrine 530Lt. zwart mat

DE53-U-NR/N
234,^{Eur}


- (FR) Déco jonction 2x 530 Lt. Noir mat
- (NL) Deco knooppunt 2x530Lt. zwart mat

DE53-TK/N
468,^{Eur}


- (FR) Déco vitrine 530 Lt. Teak
- (NL) Deco vitrine 530Lt. Teak

DE53-U-TK/N
234,^{Eur}


- (FR) Déco jonction 2x530 Lt. Teak
- (NL) Deco knooppunt 2x530Lt. Teak

DE53-WL/N
468,^{Eur}


- (FR) Déco vitrine 530 Lt. Wengé loft
- (NL) Deco vitrine 530Lt. Wenge hout loft

DE53-U-WL/N
234,^{Eur}


- (FR) Déco jonction 2x530 Lt. Wengé loft
- (NL) Deco knooppunt 2x530Lt. Wenge hout loft

OP10
257,^{Eur}


- (FR) Option: Led coloré (RGB) vitrine 530 Lt. avec télécommande
- (NL) Optie: Gekleurde led (RGB) vitrine 530LT. met afstandsbediening

OP11
257,^{Eur}


- (FR) Option: Led coloré (RGB) vitrine 216 Lt. avec télécommande
- (NL) Optie: Gekleurde led (RGB) vitrine 216LT. met afstandsbediening

OP12
445,^{Eur}


- (FR) Option: Fond vitrine avec miroir
- (NL) Optie: Achtergrond vitrine met spiegel

OP13
242,^{Eur}


- (FR) Option: Isolation acoustique zone compresseur
- (NL) Optie: Akoestische isolatie zone compressor

OP14
54,^{Eur}


- (FR) Kit charcuterie barre inox et 4 crochets (complémentaires)
- (NL) Kit charcuterie RVS staven en 4 beugels (complementair)

OP15
49,^{Eur}


- (FR) Tablette en verre trempé avec supports
- (NL) Tablet in gehard glas met steunen

OP16
35,^{Eur}


- (FR) Plateau exposition pralines ou chocolats 171x175 mm
- (NL) Expositie plaat voor pralines of chocolades 171x175 mm

OP17
375,^{Eur}


- (FR) Option: Prédiposition groupe séparé
- (NL) Optie: Aanleg voor afzonderlijke groep

OP19
606,^{Eur}


(FR) Option: Sonde hygrométrique (affichage humidité) uniquement pour chocolat

(NL) Optie: Hygrometrische sonde (vochtigheidsweergave) alleen voor chocolade

OP4-A
129,^{Eur}


(FR) Tablette en plexiglas avec supports de montage

(NL) Tablet in plexiglas met montagebeugels

OP4-B3
164,^{Eur}


(FR) Kit de 12 tiges en aluminium (3 niveaux)

(NL) Kit van 12 aluminium staven (3 niveaus)

OP4-C
129,^{Eur}


(FR) Structure avec latéraux en plexiglas et tiges aluminium

(NL) Structuur met laterale in plexiglas en aluminium staven

OP4-D
59,^{Eur}


(FR) Étagère réglable en verre trempé, avec supports

(NL) Verstelbaar schab in gehard glas, met steunen

(FR) Vitrines "FULL vitrée"

- Conçues pour les restaurants, cafétérias, pâtisseries, boulangeries, snacks...
- Réalisées en acier laqué et porte tout en verre avec sérigraphie.
- Parois à triple vitrage (Thermopane®), parfaite isolation.
- Porte "FULL GLASS" (réversible) à fermeture magnétique (démontage aisé), avec poignée.
- Régulateur électronique, affichage digital.
- 4 éclairages internes de type LED.
- Évaporateur ventilé traité contre le sel et acides alimentaires "coating" et dégivrage automatique avec auto évaporation des condensas.
- Modèles statique (... -SB & ... -SW) avec dégivrage manuel et grilles évaporantes.
- Monté sur 4 roues pivotantes.
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.
- NB Version spécial altitude sur commande.

(NL) Volledig glazen vitrinekasten

- Ontworpen voor restaurants, cafeteria's, ijssalons, bakkerijen, patisserieën, snacks, enz.
- Gemaakt van gelakt staal en volledig glazen deur met zeefdruk.
- Wanden met drieboudige beglazing (Thermopane®) voor perfecte isolatie.
- "FULL GLASS" omkeerbare deur met magnetische sluiting (gemakkelijk te verwijderen), met handgreep.
- Elektronische regelaar, digitaal display.
- 4 interne LED-lampen.
- Geventileerde verdamer behandeld tegen zout en voedingszuren (coating).
- Statische modellen (... -SB & ... -SW) met handmatige ontdooiing en verdampingsroosters.
- Gemonteerd op 4 zwenkwielen.
- Apparaat gebouwd volgens alle geldende CE-normen.
- NB: speciale hoogteverschil op aanvraag.

LED



PASTRY



A + G	MAX/305-PB	-2°+10°	5 237, ^{Eur}	
(FR)	Vitrine "FULL vitrée" 260 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - PASTRY - NOIR	450x650xh1900 mm		
• Dimensions intérieures: 350x550x1200 mm. • Niveau sonore 45 dB. • 5 étagères réglables en verre trempé (280x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304.		0.2 kW		
		230/1N 50Hz		
		170 kg		
		0.73 m3		
(NL)	FULL Vitrine 260 Lt., 5 glazen niveaus, geventileerd - PASTRY - ZWART			
• Interne afmetingen: 350x550x1200 mm. • Geluidsniveau: 45 dB. • 5 verstelbare glazen legplanken (280x463 mm) op rekken van AISI 304 roestvrij staal.				
      				
A + G	MAX/305-PW	-2°+10°	5 237, ^{Eur}	
(FR)	Vitrine "FULL vitrée" 260 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - PASTRY - BLANC	450x650xh1900 mm		
		0.2 kW		
		230/1N 50Hz		
		170 kg		
		0.73 m3		
(NL)	FULL Vitrine 260 Lt., 5 glazen niveaus, geventileerd - PASTRY - WIT			
      				



PASTRY



PASTRY



MAX/507-PB

-2° +10°

5 540, Eur

(FR) Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - PASTRY - NOIR

- Dimensions intérieures : 600x550x1200 mm.
- Réalisée en acier laqué noire et porte tout en verre avec sérigraphie noire.
- Niveau sonore 52 dB (A).
- 5 étagères réglables en verre trempé (580x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304.

700x650xh1900 mm

0.24 kW

230/1N 50Hz

195 kg

1.09 m3

(NL) FULL Vitrine 440 Lt., 5 glazen niveaus, geventileerd - PASTRY - ZWART

- Interne afmetingen: 600x550x1200 mm.
- Gemaakt van zwart gelakt staal en volledig glazen deur met zwarte zeefdruk.
- Geluidsniveau: 52 dB (A).
- 5 verstelbare glazen planken (580x463 mm) op rekken van AISI 304 roestvrij staal.



MAX/507-PW

-2° +10°

5 540, Eur

(FR) Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - PASTRY - BLANC

(NL) FULL Vitrine 440 Lt., 5 glazen niveaus, geventileerd - PASTRY - WIT

700x650xh1900 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

195 kg

1.09 m3



MAX/609-PB

-2° +10°

6 990, Eur

(FR) Vitrine "FULL vitrée" 600 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - PASTRY - NOIR

- Dimensions intérieures: 800x550x1200 mm.
- Niveau sonore 55 dB.
- 5 étagères réglables en verre trempé (730x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304.

900x650xh1900 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

210 kg

1.38 m3

(NL) FULL Vitrine 600 Lt., 5 glazen niveaus, geventileerd - PASTRY - ZWART

- Interne afmetingen: 800x550x1200 mm.
- Geluidsniveau: 55 dB.
- 5 verstelbare glazen planken (730x463 mm) op rekken van AISI 304 roestvrij staal.



MAX/609-PW

-2° +10°

6 990, Eur

(FR) Vitrine "FULL vitrée" 600 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - PASTRY - BLANC

(NL) FULL Vitrine 600 Lt., 5 glazen niveaus, geventileerd - PASTRY - WIT

900x650xh1900 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

210 kg

1.38 m3





PASTRY & ICE



PASTRY & ICE



A T G C MAX/305-BB -22°+5°		6 511, ^{Eur}
FR Vitrine "FULL vitrée" 260 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - ICE CREAM & PASTRY - NOIR • Dimensions intérieures: 350x550x1200 mm. • Niveau sonore 50 dB. • 5 étagères réglables en verre trempé (280x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304.	450x650x1900 mm 0.41 kW 230/1N 50Hz 170 kg 0.73 m3	
NL FULL glazen vitrine" 260 Lt., 5 glazen niveaus, geventileerd - ICE CREAM & PASTRY - ZWART • Interne afmetingen: 350x550x1200 mm. • Geluidsniveau: 50 dB. • 5 verstelbare glazen legplanken (280x463 mm) op rekken van AISI 304 roestvrij staal.		
		
A T G C MAX/305-BW -22°+5°		6 511, ^{Eur}
FR Vitrine "FULL vitrée" 260 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée -ICE CREAM & PASTRY - BLANC	450x650x1900 mm 0.41 kW 230/1N 50Hz 170 kg 0.73 m3	
NL FULL glazen vitrine" 260 Lt., 5 glazen niveaus, geventileerd -ICE CREAM & PASTRY - WIT		
		
A T G C MAX/507-BB -22°+5°		7 030, ^{Eur}
FR Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - ICE CREAM & PASTRY - NOIR • Dimensions intérieures: 600x550x1200 mm. • Niveau sonore 60 dB. • 5 étagères réglables en verre trempé (530x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304.	700x650x1900 mm 0.55 kW 230/1N 50Hz 195 kg 1.09 m3	
NL FULL glazen vitrine" 440 Lt., 5 glazen niveaus, geventileerd - ICE CREAM & PASTRY - ZWART • Interne afmetingen: 600x550x1200 mm. • Geluidsniveau: 60 dB. • 5 verstelbare glazen legplanken (530x463 mm) op rekken van AISI 304 roestvrij staal.		
		
A T G C MAX/507-BW -22°+5°		7 030, ^{Eur}
FR Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - ICE CREAM & PASTRY - BLANC	700x650x1900 mm 0.55 kW 230/1N 50Hz 195 kg 1.09 m3	
NL FULL glazen vitrine" 440 Lt., 5 glazen niveaus, geventileerd - ICE CREAM & PASTRY - WIT		
		



PASTRY & ICE



CHOCOLATE



MAX/609-BB		-22° +5°	8 066, Eur
(FR)	Vitrine "FULL vitrée" 600 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - ICE CREAM & PASTRY - NOIR		900x650xh1900 mm
	• Dimensions intérieures: 800x550x1200 mm. • Niveau sonore 60 dB. • 5 étagères réglables en verre trempé (730x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304.		0.68 kW
			230/1N 50Hz
(NL)	FULL glazen vitrine" 600 Lt., 5 glazen niveaus, geventileerd - ICE CREAM & PASTRY - ZWART		210 kg
	• Interne afmetingen: 800x550x1200 mm. • Geluidsniveau: 60 dB. • 5 verstelbare glazen legplanken (730x463 mm) op rekken van AISI 304 roestvrij staal.		1.38 m3

A T G C MAX/609-BW -22° +5°	8 066,^{Eur}	
	(FR) Vitrine "FULL vitrée" 600 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - ICE CREAM & PASTRY - BLANC	900x650xh1900 mm
	(NL) FULL glazen vitrine" 600 Lt., 5 glazen niveaus, geventileerd - ICE CREAM & PASTRY - WIT	0.68 kW
	      	230/1N 50Hz
		210 kg
		1.38 m3

	MAX/507-CB	+15°+18°	6 304, Eur
(FR)	Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - CHOCOLATE - NOIR • Dimensions intérieures: 600x550x1200 mm. • Niveau sonore 50 dB. • 5 étagères réglables en verre trempé (530x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304.	700x650x1900 mm	0.3 kW
(NL)	FULL glazen vitrine" 440 liter, 5 glazen niveaus, geventileerd -CHOCOLATE - ZWART • Interne afmetingen: 600x550x1200 mm. • Geluidsniveau: 50 dB. • 5 verstelbare geharde glazen planken (530x463 mm) op rekken van AISI 304 roestvrij staal.	230/1N 50Hz	195 kg
			1.09 m3
			

A T G	MAX/507-CW	+15°+18°	6 304,^{Eur}
	(FR) Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - CHOCOLATE - BLANC		700x650xh1900 mm
	(NL) FULL glazen vitrine" 440 liter, 5 glazen niveaus, geventileerd - CHOCOLATE - WIT		0.3 kW
	     Class 3 +/-		230/1N 50Hz
			195 kg
		1.09 m3	

Positive & negative Showcases

EXALTA EVO



CHOCOLATE



ICE (STATIC)



A t G		A	MAX/609-CB	+15°+18°	7 226, ^{Eur}
(FR)		Vitrine "FULL vitrée" 600 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - CHOCOLATE - NOIR			900x650xh1900 mm
		• Dimensions intérieures: 800x550x1200 mm. • Niveau sonore 50 dB. • 5 étagères réglables en verre trempé (730x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304.			0.4 kW
					230/1N 50Hz
(NL)		FULL glazen vitrine" 600 liter, 5 glazen niveaus, geventileerd - CHOCOLATE - ZWART			210 kg
		• Interne afmetingen: 800x550x1200 mm. • Geluidsniveau: 50 dB. • 5 verstelbare geharde glazen planken (730x463 mm) op rekken van AISI 304 roestvrij staal.			1.38 m3
		      			
A t G		A	MAX/609-CW	+15°+18°	7 226, ^{Eur}
(FR)		Vitrine "FULL vitrée" 600 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - CHOCOLATE - BLANC			900x650xh1900 mm
		• Réfrigération statique. • Dimensions intérieures: 600x550x1200 mm. • Niveau sonore 60 dB. • 6 étagères en verre trempé (550x435 mm) sur grilles évaporantes.			0.4 kW
(NL)		FULL glazen vitrine" 600 liter, 5 glazen niveaus, geventileerd - CHOCOLATE - WIT			230/1N 50Hz
		      			210 kg
					1.38 m3
A t G		C	MAX/507-SB	-22°-15°	6 707, ^{Eur}
(FR)		Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 6 niveaux en verre, statique - ICE CREAM - NOIR			700x650xh1900 mm
		• Réfrigération statique. • Dimensions intérieures: 600x550x1200 mm. • Niveau sonore 60 dB. • 6 étagères en verre trempé (550x435 mm) sur grilles évaporantes.			0.56 kW
					230/1N 50Hz
(NL)		FULL glazen vitrine" 440 Lt., 6 glazen niveaus, statisch - ICE CREAM - ZWART			195 kg
		• Statische koeling. • Interne afmetingen: 600x550x1200 mm. • Geluidsniveau: 60 dB. • 6 gehard glazen schappen (550x435 mm) op verdampingsroosters.			1.09 m3
		      			
A t G		C	MAX/507-SW	-22°-15°	6 707, ^{Eur}
(FR)		Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 6 niveaux en verre, statique - ICE CREAM - BLANC			700x650xh1900 mm
		• Réfrigération statique. • Dimensions intérieures: 600x550x1200 mm. • Niveau sonore 60 dB. • 6 étagères en verre trempé (550x435 mm) sur grilles évaporantes.			0.56 kW
					230/1N 50Hz
(NL)		FULL glazen vitrine" 440 Lt., 6 glazen niveaus, statisch - ICE CREAM - WIT			195 kg
		• Statische koeling. • Interne afmetingen: 600x550x1200 mm. • Geluidsniveau: 60 dB. • 6 gehard glazen schappen (550x435 mm) op verdampingsroosters.			1.09 m3
		       			



MEAT



MEAT



A+G A		MAX/507-MB	-2°+10°	7 814, ^{Eur}
(FR)		Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 2 étagères & barre à viande, ventilée - MEAT - NOIR		700x650xh1900 mm
		• Dimensions intérieures: 600x550x1200 mm. • Niveau sonore 52 dB. • 2 étagères inox réglables (530x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304 et 1 porte-salaison.		0.25 kW
				230/1N 50Hz
(NL)		FULL glazen vitrine" 440 liter, 2 planken & vleesstang, geventileerd - MEAT - ZWART		195 kg
		• Binnenafmetingen: 600x550x1200 mm. • Geluidsniveau: 52 dB. • 2 verstelbare roestvrijstalen planken (530x463 mm) op AISI 304 roestvrijstalen rekken en 1 zoutopslag.		1.09 m3
		      		
A+G A		MAX/507-MW	-2°+10°	7 814, ^{Eur}
(FR)		Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 2 étagères & barre à viande, ventilée - MEAT - BLANC		700x650xh1900 mm
				0.25 kW
(NL)		FULL glazen vitrine" 440 liter, 2 planken & vleesstang, geventileerd - MEAT - WIT		230/1N 50Hz
		      		195 kg
				1.09 m3
A+G A		MAX/607-MB	-2°+10°	9 018, ^{Eur}
(FR)		Vitrine "FULL vitrée" 600 Lt., 2 étagères & barre à viande, ventilée - MEAT - NOIR		900x650xh1900 mm
		• Dimensions intérieures: 800x550x1200 mm. • Niveau sonore 52 dB (A). • 2 étagères inox réglables (730x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304 et 1 porte-salaison inox.		0.3 kW
				230/1N 50Hz
(NL)		FULL glazen vitrine" 600 liter, 2 planken & vleesstang, geventileerd - MEAT - ZWART		236 kg
		• Binnenafmetingen: 800x550x1200 mm. • Geluidsniveau: 52 dB (A). • 2 verstelbare roestvrijstalen planken (730x463 mm) op AISI 304 roestvrijstalen rekken en 1 roestvrijstalen zoutdeur.		1.2 m3
		      		
A+G A		MAX/607-MW	-2°+10°	9 018, ^{Eur}
(FR)		Vitrine "FULL vitrée" 600 Lt., 2 étagères & barre à viande, ventilée - MEAT - BLANC		900x650xh1900 mm
				0.3 kW
(NL)		FULL glazen vitrine" 600 liter, 2 planken & vleesstang, geventileerd - MEAT - WIT		230/1N 50Hz
		      		236 kg
				1.2 m3

EXALTA EVO

Réfrigeration • Koeling

Positive & negative Showcases

EXALTA EVO



WINE



WINE (WOOD SHELVES)



MAX/507-VB		0° +20°	6 245, ^{Eur}
FR	Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 1 niveau + 2 étagères, ventilée - WINE - NOIR	700x650xh1900 mm	0.25 kW
	• Dimensions intérieures: 600x550x1200 mm. • Niveau sonore 52 dB. • 2 étagères inox réglables (530x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304. • Capacité de charge: Bouteilles de vins 75 cl = 90, bouteilles de champagne 75 cl = 75.	230/1N 50Hz	195 kg
			1.09 m3
NL	FULL glazen vitrine" 440 liter, 1 niveau + 2 planken, geventileerd - WINE - ZWART		
	• Interne afmetingen: 600x550x1200 mm. • Geluidsniveau: 52 dB. • 2 verstelbare roestvrijstalen planken (530x463 mm) op roestvrijstalen AISI 304-frames. • Draagvermogen: 75 cl wijnflessen = 90, 75 cl champagneflessen = 75.		
	      		
MAX/507-VW		0° +20°	6 245, ^{Eur}
FR	Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 1 niveau + 2 étagères, ventilée - WINE - BLANC	700x650xh1900 mm	0.25 kW
NL	FULL glazen vitrine" 440 liter, 1 niveau + 2 planken, geventileerd - WINE - WIT	230/1N 50Hz	195 kg
	      		1.09 m3
MAX/507-VB2		0° +20°	6 819, ^{Eur}
FR	Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 1 niveau + 4 étagères, ventilée - WINE - NOIR	700x650xh1900 mm	0.25 kW
	• Dimensions intérieures: 600x550x1200 mm. • Niveau sonore 52 dB. • 3 étagères + 2 inclinées en bois réglables 530x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304. • Capacité de charge: Bouteilles de vins 75 cl = 90, bouteilles de champagne 75 cl = 75.	230/1N 50Hz	195 kg
			1.09 m3
NL	FULL glazen vitrine" 440 liter, 1 niveau + 4 planken, geventileerd - WINE - ZWART		
	• Interne afmetingen: 600x550x1200 mm. • Geluidsniveau: 52 dB. • 3 schappen + 2 verstelbare, schuine houten schappen (530x463 mm) op AISI 304 roestvrijstalen rekken. • Draagvermogen: 75 cl wijnflessen = 66, 75 cl champagneflessen = 58.		
	      		



WINE



MAX/507-VW2

0° +20°

6 819,^{Eur}

(FR) Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 1 niveau + 4 étagères, ventilée - WINE - BLANC

700x650xh1900 mm

0.25 kW

(NL) FULL glazen vitrine" 440 liter, 1 niveau + 4 planken, geventileerd - WINE - WIT

230/1N 50Hz



195 kg

1.09 m3



MAX/609-VB

0° +20°

7 534,^{Eur}

(FR) Vitrine "FULL vitrée" 600 Lt., 1 niveau + 2 étagères, ventilée - WINE - NOIR

900x650xh1900 mm

0.35 kW

• Dimensions intérieures: 800x550x1200 mm.

• Niveau sonore 52 dB.

• 2 étagères inox réglables (730x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304.

230/1N 50Hz

• Capacité de charge: Bouteilles de vins 75 cl = 120, bouteilles de champagne 75 cl = 120.

210 kg

1.38 m3

(NL) FULL glazen vitrine" 600 liter, 1 niveau + 2 planken, geventileerd - WINE - ZWART

• Interne afmetingen: 800x550x1200 mm.

• Geluidsniveau: 52 dB.

• 2 verstelbare roestvrijstalen planken (730x463 mm) op roestvrijstalen AISI 304-frames.

• Draagvermogen: 75 cl wijnflessen = 120, 75 cl champagneflessen = 120.



MAX/609-VW

0° +20°

7 534,^{Eur}

(FR) Vitrine "FULL vitrée" 600 Lt., 1 niveau + 2 étagères, ventilée - WINE - BLANC

900x650xh1900 mm

0.35 kW

(NL) FULL glazen vitrine" 600 liter, 1 niveau + 2 planken, geventileerd - WINE - WIT

230/1N 50Hz



210 kg

1.38 m3

EXALTA EVO



WINE (WOOD SHELVES)



A + G	A	MAX/609-VB2	0° +20°	8 038, ^{Eur}
				900x650xh1900 mm
	(FR)	Vitrine "FULL vitrée" 600 Lt., 1 niveau + 4 étagères, ventilée - WINE - NOIR		0.35 kW
				230/1N 50Hz
	(NL)	FULL glazen vitrine" 600 liter, 1 niveau + 4 planken, geventileerd - WINE - ZWART		210 kg
				1.38 m3
A + G	A	MAX/609-VW2	0° +20°	8 038, ^{Eur}
				900x650xh1900 mm
	(FR)	Vitrine "FULL vitrée" 600 Lt., 1 niveau + 4 étagères, ventilée - WINE - BLANC		0.35 kW
				230/1N 50Hz
	(NL)	FULL glazen vitrine" 600 liter, 1 niveau + 4 planken, geventileerd - WINE - WIT		210 kg
				1.38 m3



Ice cream
Ice cream



MCV/2

4 097,^{Eur}

(FR) Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 2 L (100 L/h)

- Production de chantilly onctueuse en continu. Maintient dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation.
- Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution.
- Possibilité de stopper la production à tout moment.
- Cuve en inox amovible, entretien facile et hygiène parfaite.
- De série : Tige labyrinthe pour crème avec matière grasse entre 35% et 40% (autres modèles de tiges possible sur demande).

250x410x400 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

28 kg

0.08 m3

(NL) Slagroomtoestel in R.V.S., kuip 2 L (100 L/u)

- Doorlopend slagroomproductie, houdt de slagroom in perfecte omstandigheden en voorkomt ontmenging.
- Constante koeling van container tot doseerkop.
- De productie kan op elk moment worden gestopt.
- Verwijderbare roestvrijstalen kuip voor eenvoudig onderhoud en perfecte hygiëne.
- Standaard: labyrintsteel voor room met een vetgehalte tussen 35% en 40% (andere steelmodellen verkrijgbaar op aanvraag).



MCV/5

5 013,^{Eur}

(FR) Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 5 L (150 L/h)

(NL) Slagroomtoestel in R.V.S., kuip 5 L (150 L/u)



280x440x400 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

32 kg

0.06 m3



MCV/5C-N

6 414,^{Eur}

(FR) Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 5 L (300 L/h)

- Production de chantilly onctueuse en continu. Maintient dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation.
- Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution.
- Possibilité de stopper la production à tout moment.
- Cuve en inox amovible, entretien facile et hygiène parfaite.
- De série : Tige labyrinthe pour crème avec matière grasse entre 35% et 40% (autres modèles de tiges possible sur demande)

250x470x450 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

47 kg

0.12 m3

(NL) Slagroomtoestel in R.V.S., kuip 5 L (300 L/u)

- Doorlopend slagroomproductie, houdt de slagroom in perfecte omstandigheden en voorkomt ontmenging.
- Constante koeling van container tot doseerkop.
- De productie kan op elk moment worden gestopt.
- Verwijderbare roestvrijstalen kuip voor eenvoudig onderhoud en perfecte hygiëne.
- Standaard: labyrintsteel voor room met een vetgehalte tussen 35% en 40% (andere steelmodellen verkrijgbaar op aanvraag).





AIR



TGB/5

- (FR) Turbine à glace verticale à poser, 5 L/h, condenseur à air**
- Turbine verticale, idéale pour les restaurants, nécessite peu d'entretien et très facile à l'emploi.
 - Capacité de mélange minimum 0.5 litre et maximum 1 litres.
 - Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température.
 - Cylindres-évaporateurs verticaux pour une plus grande surface d'échange.
 - Niveau sonore inférieur 70 dB.
 - NB: essentiellement pour le travail à froid.

- (NL) Vertikale ijsturbine, tafelmodel, 5 L/u, luchtcondensator**
- Verticale turbine, ideaal voor restaurants, weinig onderhoud en gemakkelijk te gebruiken.
 - Minimale mengcapaciteit 0,5L en maximaal 1L.
 - Cyclus met tijdregeling of met temperatuurregeling.
 - Verticale verdamperscilinders voor meer uitwisselingsoppervlak.
 - Geluidsniveau onder 70 dB.
 - NB: voornamelijk voor koud gebruik.



5 760,^{Eur}

410x460xh320 mm

0.6 kW

230/1N 50Hz

44 kg

0.11 m3



AIR



TGV/5D-N

- (FR) Turbine à glace verticale automatique à poser, 9/12 L/h, condenseur à air**
- Turbine verticale avec extraction automatique, nécessite peu d'entretien et très facile à l'emploi.
 - Capacité de mélange minimum 1 litre et maximum 2 litres.
 - Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température.
 - Cylindres-évaporateurs verticaux pour une plus grande surface d'échange. Dispositif de distribution exclusif.
 - Durée du cycle : 10/20 min. Production horaire : 12 litres.
 - Niveau sonore inférieur à 70 dB.
 - NB: essentiellement pour le travail à froid.

- (NL) Vertikale automatische ijsturbine, tafelmodel, 9/12 L/u, luchtcondensator**
- Verticale turbine met automatische extractie, vereist weinig onderhoud en is zeer gebruiksvriendelijk.
 - Minimale mengcapaciteit 1L en maximaal 2L.
 - Cyclus met tijdregeling of temperatuurregeling.
 - Verticale verdamperscilinders voor meer uitwisselingsoppervlak. Exclusief distributiesysteem.
 - Cyclustijd: 10/20 min. Productie per uur: 12 liter.
 - Geluidsniveau onder 70 dB.
 - NB: voornamelijk voor koud werk.



11 082,^{Eur}

410x510xh590 mm

1.2 kW

400/3N 50Hz

81 kg

0.27 m3



AIR



TGV/20DA		13 456, ^{Eur}
(FR) Turbine à glace verticale automatique, 20 L/h, condenseur à air		460x510xh960 mm
		2.2 kW
		400/3N 50Hz
		124 kg
		0.44 m3
• Capacité de mélange minimum 2 litres et maximum 4 litres. • Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température. Dispositif de distribution exclusif. • Cylindres-évaporateurs verticaux pour une plus grande surface d'échange. • Durée du cycle: 10/15 min. Production horaire: 20 litres. • Niveau sonore inférieur à 70 dB.		
(NL) Vertikale automatische ijsturbine, 20 liter/u, luchtcondensator		
• Minimale mengcapaciteit 2L en maximaal 4L. • Cyclus met tijdregeling of temperatuurregeling. Exclusief distributiesysteem. • Verticale verdampcilinders voor meer uitwisselingsoppervlak. • Cyclustijd: 10/15 min. Productie per uur: 20 liter. • Geluidsniveau onder 70 dB.		
		



AIR



TGV/35DA		24 744, ^{Eur}
(FR) Turbine à glace verticale automatique, 50 L/h, condenseur à air		490x700xh1100 mm
		3.5 kW
		400/3N 50Hz
		184 kg
		0.57 m3
• Capacité de mélange minimum 3 litres et maximum 7 litres. • Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température. • Cylindre-évaporateur verticale, grande surface d'échange. • Durée du cycle: 8/12 min. Production horaire: 50 litres. • Dispositif auto diagnostic. • Niveau sonore inférieur à 70 dB.		
(NL) Vertikale automatische ijsturbine, 50 L/u, luchtcondensor		
• Minimale mengcapaciteit 3L en maximaal 7L. • Cyclus met tijdregeling of temperatuurregeling. Exclusief distributiesysteem. • Verticale verdampcilinders voor meer uitwisselingsoppervlak. • Cyclustijd: 8/12 min. Productie per uur: 50 liter. • Zelfdiagnose systeem. • Geluidsniveau onder 70 dB.		
		



WATER



TGV/35DW		24 744, ^{Eur}
(FR) Turbine à glace verticale automatique, 50 L/h, condenseur à eau		490x700xh1100 mm
		3.5 kW
(NL) Vertikale automatische ijsturbine, 50 L/u, watercondensor		
		400/3N 50Hz
		179 kg
		0.57 m3

230/3 50Hz (On request)



AIR



TGV/50DA

- (FR) Turbine à glace verticale automatique, 60 L/h, condenseur à air**
- Capacité de mélange minimum 4 litres et maximum 8 litres.
 - Cycle avec contrôle du temps ou contrôle de la température.
 - Durée du cycle: 8/12 min. Production horaire: 60 litres.
 - Cylindre-évaporateur verticale surface d'échange.
 - Dispositif auto diagnostic.
 - Niveau sonore inférieur à 70 dB.

- (NL) Vertikale automatische ijsturbine, 60 L/u, luchtcondensor**
- Minimale mengcapaciteit 4L en maximaal 8L.
 - Cyclus met tijdregeling of temperatuurregeling. Exclusief distributiesysteem.
 - Verticale verdampcilinders voor meer uitwisselingsoppervlak.
 - Cyclustijd: 8/12 min. Productie per uur: 60 liter.
 - Zelfdiagnose systeem.
 - Geluidsniveau onder 70 dB.



33 405,^{Eur}

490x900xh1100 mm

7 kW

400/3N 50Hz

286 kg

1.01 m3



WATER



TGV/50DW

- (FR) Turbine à glace verticale automatique, 60 litres/h, condenseur à eau**

- (NL) Vertikale automatische ijsturbine, 60 liter/u, watercondensor**



28 792,^{Eur}

490x700xh1100 mm

7 kW

400/3N 50Hz

229 kg

1.01 m3



WATER



TGV/80DW

- (FR) Turbine à glace verticale automatique, 80 litres/h, condenseur à eau**
- Capacité de mélange minimum 7 litres et maximum 12 litres.
 - Cycle avec contrôle du temps ou contrôle de la température.
 - Durée du cycle: 8/12 min. Production horaire: 75 litres.
 - Cylindre-évaporateur verticale grande surface d'échange.
 - Dispositif auto diagnostic.
 - Niveau sonore inférieur à 70 dB.

- (NL) Vertikale automatische ijsturbine, 80 liter/u, watercondensor**
- Minimale mengcapaciteit 7L en maximaal 12L.
 - Cyclus met tijdregeling of temperatuurregeling.
 - Verticale verdampcilinders voor meer uitwisselingsoppervlak.
 - Cyclustijd: 8/12 min. Productie per uur: 75 liter.
 - Zelfdiagnose systeem.
 - Geluidsniveau onder 70 dB.



33 405,^{Eur}

490x700xh1150 mm

7.5 kW

400/3N 50Hz

260 kg

1.17 m3

Pasteurizers



AIR



WATER



AIR

SPS/30A		18 994, ^{Eur}
FR Pasteurisateur 30 L/h, condenseur à air - Mix par cycle: 15/30 litres. - Durée du cycle: 80/120 min. - Pasteurisateur automatique pour haute et basse pasteurisation. - Couvercle transparent. - Robinet avec un système de nettoyage intégré. - Mémoire qui permet de répéter les cycles de pasteurisation.	420x720xh1100 mm	
	4 kW	
	400/3N 50Hz	
	147 kg	
	0.57 m3	

NL Pastorisator 30 L/u, luchtcondensor - Mengsel per cyclus: 15/30 liter. - Cyclustijd: 80/120 min. - Automatische pasteuriseertoestel voor hoge en lage pasteurisatie. - Transparant deksel. - Kraan met geïntegreerd reinigingssysteem. - Geheugen om indien nodig de pasteurisatiecyclus te herhalen.		



SPS/30W		18 994, ^{Eur}
FR Pasteurisateur 30 L/h, condenseur à eau NL Pastorisator 30 L/u, watercondensor	420x720xh1100 mm	
	4 kW	
	400/3N 50Hz	
	140 kg	
	0.57 m3	

SPS/60A		29 911, ^{Eur}
FR Pasteurisateur 60 L/h, condenseur à air - Mix par cycle: 30/60 litres. - Durée du cycle: 100/120 min. - Pasteurisateur automatique pour haute et basse pasteurisation. - Couvercle transparent. - Robinet avec un système de nettoyage intégré. - Mémoire qui permet de répéter les cycles de pasteurisation.	420x780xh1100 mm	
	7.8 kW	
	400/3N 50Hz	
	240 kg	
	0.93 m3	

NL Pastorisator 60 L/u, luchtcondensor - Mengsel per cyclus: 30/60 liter. - Cyclustijd: 100/120 min. - Automatische pasteuriseertoestel voor hoge en lage pasteurisatie. - Transparant deksel. - Kraan met geïntegreerd reinigingssysteem. - Geheugen om indien nodig de pasteurisatiecyclus te herhalen.		



230/3 50Hz (On request)



WATER



WATER

SPS/60W

25 997,^{Eur}

- (FR)** Pasteurisateur 60 L/h, condenseur à eau
- (NL)** Pastorisator 60 L/u, watercondensor



420x780xh1100 mm

7.6 kW

400/3N 50Hz

240 kg

0.93 m3

SPS/120W

33 265,^{Eur}

- (FR)** Pasteurisateur 120 L/h, condenseur à eau

- Mix par cycle: 60/120 litres.
- Durée du cycle: 100/120 min.
- Pasteurisateur automatique pour haute et basse pasteurisation.
- Couvercle transparent.
- Robinet avec un système de nettoyage intégré.
- Mémoire qui permet de répéter les cycles de pasteurisation.

720x780xh1100 mm

14 kW

400/3N 50Hz

279 kg

1.27 m3

- (NL)** Pastorisator 120 L/u, watercondensor

- Mengsel per cyclus: 60/120 liter.
- Cyclustijd: 100/120 min.
- Automatische pasteuriseertoestel voor hoge en lage pasteurisatie.
- Transparant deksel.
- Kraan met geïntegreerd reinigingssysteem.
- Geheugen om indien nodig de pasteurisatiecyclus te herhalen.





AIR

PCT/10-35AT

34 409,^{Eur}

- (FR) Pasteurisateur & turbine 35 L/h, cond.à air, VV/TS**
- Mix par cycle: 3/6 litres. Durée du cycle: 8/40 min, production horaire: 10/35 litres.
 - Cylindres-évaporateur verticaux pour une plus grande surface d'échange, dispositif de distribution exclusif. Temps et T° réglables.
 - Pastoturbine multifonctions : mélange, chauffe, pasteurise, refroidit. Sangler toutes crèmes, sauces et mix. Cycle manuel ou automatique.
 - La pasteurisation et le sanglage se font dans un seul cylindre, évitant toute manipulation ou transvasement.

490x600xh1100 mm

5 kW

400/3N 50Hz

195 kg

0.67 m3

- (NL) Gecombineerde pastorisator en ijs turbine 35 Lt/u, luchtcond. VV/TS**
- Mengsel per cyclus: 3/6 liter. Cyclustijd: 8/40 min, productie per uur: 10/35 liter.
 - Verticale verdamper-cilinders voor meer uitwisseloppervlak, exclusief distributiesysteem. Instelbare tijd en temperatuur.
 - Multifunctionele turbine: mengen, verwarmen, pasteuriseren, afkoelen. Binden van alle soorten romen, sauzen en mixen. Handmatige of automatische cyclus.
 - Pasteuriseren en binden gebeurt in één enkele cilinder, waardoor manipulatie of decanteren vermeden wordt.



PCT/10-35WT

34 409,^{Eur}

- (FR) Pasteurisateur & turbine 35 L/h, cond. à eau VV/TS**
- (NL) Pastorisator en turbine 35 L/u, watercond, VV/TS**



490x600xh1100 mm

5 kW

400/3N 50Hz

195 kg

0.67 m3



WATER

230/3 50Hz (On request)


AIR
PCT/20-60AT
43 493,^{Eur}
(FR) Pasteurisateur & turbine 60 L/h, cond. à air, VV/TS

- Mix par cycle: 4/8 litres. Durée du cycle: 8/40 min, production horaire: 20/60 litres.
- Cylindres-évaporateur verticaux pour une plus grande surface d'échange, dispositif de distribution exclusif. Temps et T° réglables.
- Pastoturbine multifonctions : mélange, chauffe, pasteurise, refroidit. Sangler toutes crèmes, sauces et mix. Cycle manuel ou automatique.
- La pasteurisation et le sanglage se font dans un seul cylindre, évitant toute manipulation ou transvasement.

510x900xh1150 mm

7 kW

400/3N 50Hz

310 kg

1 m3

(NL) Pastorisator en turbine 60 L/u, luchtcond, VV/TS

- Mengsel per cyclus: 4/8 liter. Cyclustijd: 8/40 min, productie per uur: 20/60 liter.
- Verticale verdamper-cilinders voor meer uitwisseloppervlak, exclusief distributiesysteem. Instelbare tijd en temperatuur.
- Multifunctionele turbine: mengen, verwarmen, pasteuriseren, afkoelen. Binden van alle soorten romen, sauzen en mixen. Handmatige of automatische cyclus.
- Pasteuriseren en binden gebeurt in één enkele cilinder, waardoor manipulatie of decanteren vermeden wordt.


PCT/20-60WT
39 639,^{Eur}
(FR) Pasteurisateur turbine 60 L/h, cond à eau VV/TS
(NL) Gecombineerde pastorisator en ijs turbine 60 liter/u, waterconden, VV/TS


510x700xh1150 mm

6.7 kW

400/3N 50Hz

310 kg

1 m3


WATER



AIR



CCU/30AT

33 858,^{Eur}

- FR

Cuiseur crèmes/sauces 30 L/h, cond. à air, VV/TS

 - Mix par cycle: 15/30 litres. Durée du cycle: 90/130 min.
 - Pastoturbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes.
 - Display multilingues, mémoire automatique du dernier cycle.
 - Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.
 - Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente.

550x650xh1150 mm

4.5 kW

400/3N 50Hz

184 kg

0.57 m3

- NL

Crème en Sauskoker, 30 L/u, luchtcond, VV/TS

 - Mengsel per cyclus: 15/30 liter. Cyclustijd: 90/130 min.
 - Multifunctionele pastoturbine kooktoestellen voor het koken, temperen, pasteuriseren en invriezen van alle soorten mixen en pasta's.
 - Meertalig display, automatisch geheugen van laatste cyclus.
 - Verschillende warmtebehandelingen kunnen in één enkele cilinder worden uitgevoerd, waardoor handling of decanteren vermeden wordt.
 - Mogelijkheid tot langzaam, snel of intermitterend roeren.



CCU/30WT

33 858,^{Eur}

- FR

Cuiseur crèmes/sauces 30 L/h, cond à eau, VV/TS

 - Mix par cycle: 15/30 litres. Durée du cycle: 90/130 min.
 - Pastoturbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes.
 - Display multilingues, mémoire automatique du dernier cycle.
 - Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.
 - Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente.

550x650xh1150 mm

4.5 kW

400/3N 50Hz

184 kg

0.57 m3

- NL

Crème en Sauskoker, 30 L/u, watercond, VV/TS

 - Mengsel per cyclus: 15/30 liter. Cyclustijd: 90/130 min.
 - Multifunctionele pastoturbine kooktoestellen voor het koken, temperen, pasteuriseren en invriezen van alle soorten mixen en pasta's.
 - Meertalig display, automatisch geheugen van laatste cyclus.
 - Verschillende warmtebehandelingen kunnen in één enkele cilinder worden uitgevoerd, waardoor handling of decanteren vermeden wordt.
 - Mogelijkheid tot langzaam, snel of intermitterend roeren.



WATER



230/3 50Hz (On request)



WATER



CCU/60WT

40 812,^{Eur}

(FR) Cuiseur crèmes/sauces 60 Lt/h, cond à eau, VV/TS

- Mix par cycle: 30/60 litres. Durée du cycle: 90/130 min.
- Pastoturbines-cuiseurs polyvalentes pour cuire, tempérer, pasteuriser et geler tous les mélanges ou pâtes.
- Display multilingues, 14 programmes, mémoire automatique du dernier cycle.
- Différents traitements thermiques se font dans un seul cylindre, en évitant toute manipulation ou transvasement.
- Possibilité d'agitation lente, rapide ou intermittente.

550x650xh1200 mm

9 kW

400/3N 50Hz

238 kg

0.82 m3

(NL) Crème en Sauskoker, 60 L/u, wassercond, VV/TS

- Mengsel per cyclus: 30/60 liter. Cyclustijd: 90/130 min.
- Multifunctionele pastoturbine kooktoestellen voor het koken, temperen, pasteuriseren en invriezen van alle soorten mixen en pasta's.
- Meertalig display, automatisch geheugen van laatste cyclus.
- Verschillende warmtebehandelingen kunnen in één enkele cilinder worden uitgevoerd, waardoor handling of decanteren vermeden wordt.
- Mogelijkheid tot langzaam, snel of intermitterend roeren.





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



Pâtisserie - Boulangerie
Gebak - Bakkerij

FR Fours à convections pour boulangerie et pâtisserie, humidificateur

- Conçus pour des petites ou moyennes productivités.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 430.
- Esthétique particulièrement soignée, se prête idéalement pour la cuisson en vitrine.
- Chambre de cuisson, réalisé en acier inox AISI 304.
- Diffusion homogène de la chaleur, grâce à des ouvertures dans chambre de cuisson, à hauteur de chaque plateau, et à la fonction "autoreverse" des ventilateurs qui assurent une cuisson parfaite à tous les niveaux.
- Porte à double vitrage avec poignée athermique, munie d'une large vitre en verre trempé "securit".
- Séparation de la vitre externe pour un nettoyage aisé.
- Version Digitale: Timer de 1 min à 120min. Humidificateur automatique (10 niveaux d'humidification). Oura d'évacuation du condensat toujours ouverte (pas réglable).
- Version Touch Screen: Sonde à cœur. Préchauffage automatique. ventilateurs avec 2 vitesses réglables. Oura d'évacuation du condensat réglable. Mémoire (pré programmable) pour 147 recettes, cuisson sur 6 différentes phases. Humidificateur automatique ou manuel. AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage intégré.
- Distance de 80mm entre les glissières dans le four.
- Livré sans plateaux.

NL Convectieovens bakkerij en banketbakkerij, met luchtbevochtiger

- Ontworpen voor kleine tot middelgrote producties.
- Externe behuizing van roestvrij staal AISI 430.
- Uitzonderlijk verfijnde esthetiek, ideaal voor bakken in de etalage.
- Bakruimte gemaakt van roestvrij staal AISI 304.
- Gelijkmatische warmteverdeling dankzij openingen in de bakruimte op elke niveaulade en de "autoreverse"-functie van de ventilatoren, die perfecte resultaten op elk niveau garanderen.
- Dubbelglasdeur met hittebestendige handgreep en groot gehard "securit"-glas.
- Extern glas kan worden verwijderd voor eenvoudige reiniging.
- Digitale Versie: Timer van 1 min tot 120 min. Automatische luchtbevochtiger (10 luchtvochtigheidsniveaus). Condensaatafvoer altijd open (niet instelbaar).
- Touchscreen Versie: Hartsonde. Automatisch voorverwarmen. Ventilatoren met 2 instelbare snelheden. Instelbare condensaatafvoer. Geheugen (voor programmeerbaar) voor 147 recepten, koken in 6 verschillende fasen. Automatische of handmatige luchtbevochtiger. AUTO-CLEANING geïntegreerd reinigingssysteem.
- 80mm afstand tussen de geleiders in de oven.
- Geleverd zonder bakplaten.



+50° +260°



FPE-6/EM



FPE-10/EM



FPE-6/T



FPE-10/T

	Capacity	Exterior	kW	Connection	Kg	M3	
FPE-6/EM	6x 600x400	970x920xh880 mm	10.5	400-230/3N 50 Hz	150	1.13	5 047, Eur
FPE-10/EM	10x 600x400	970x920xh1210 mm	15.7	400-230/3N 50 Hz	180	1.47	6 730, Eur
FPE-6/T	6x 600x400	970x920xh880 mm	10.5	400-230/3N 50 Hz	150	1.13	7 932, Eur
FPE-10/T	10x 600x400	970x920xh1210 mm	15.7	400-230/3N 50 Hz	180	1.47	9 975, Eur



FR Etuve SANS humidificateur, pour four électrique, sur roues

NL Warmkast ZONDER luchtbevochtiger, voor elektrische oven, op wielen

	mm	kW	V	kg	m3	
EPE-6N	970x880xh1060 mm	1	230/1N 50Hz	76	1.19	2 644, Eur
EPE-10N	970x880xh710 mm	1	230/1N 50Hz	76	1.19	2 644, Eur



FR Etuve AVEC humidificateur, pour four électrique, sur roues

NL Warmkast MET luchtbevochtiger, voor elektrische oven, op wielen

	mm	kW	V	kg	m3	
EPE-6UN	970x880xh1060 mm	2	230/1N 50Hz	76	1.19	3 389, Eur
EPE-10UN	970x880xh710 mm	2	230/1N 50Hz	76	1.19	3 389, Eur



(FR) Support pour four électrique, sur roues

(NL) Onderstel voor elektrische oven, op wielen

	mm	V	kg	m3	
SPE-6	970x710xh1060 mm	-	42	1.15	1 298,^{Eur}
SPE-10	970x710xh710 mm	-	42	1.15	1 298,^{Eur}



(FR) Hotte sans moteur/TOP pour four électrique

(NL) Dampkap zonder motor/TOP voor elektrische

	mm	V	kg	m3	
HPE-TOP	970x1060xh230 mm	-	26	0.54	913,^{Eur}



(FR) Hotte avec moteur (600m³/h) pour four électrique
TOUCH

(NL) Dampkap met motor (600m³/u) voor elektrische
oven **TOUCH**

	mm	kW	V	kg	m3	
HPE-600T	970x1060xh550 mm	0.25	230/1N 50Hz	26	0.54	1 514,^{Eur}

Bakery & Pastry Ovens

MODULAR LINE

FR Fours modulaires boulangerie et pâtisserie

- Modules de four superposables, conçus pour une productivité de type moyenne.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 304.
- La sole du four est réalisée en acier thermo diffuseur.
- Hauteur de la voûte de cuisson 180 mm. Idéalement conçu pour la cuisson sur platines.
- Chambre réalisée en acier inox AISI 430.
- Chauffage par résistances blindées sur la voûte ainsi que sous la sole du four.
- Porte du four avec poignée inox, munie d'une large vitre securit.
- Oura d'évacuation du condensat, à l'intérieur du four.
- Panneau de commandes digital, avec micro-processeur, fonction "Economy" de série.
- Vaporisateur indépendant (Optional).
- Livré sans platines.



Stackable

NL Modulaire ovens, bakkerij en banketbakkerij

- Stapelbare ovenmodules, ontworpen voor middelgrote productie.
- Uitwendige uitvoering in AISI 304 roestvrij staal.
- De ovenvloer is gemaakt van warmteverspreidend staal.
- Hoogte van het bakoppervlak 180 mm. Ideaal ontworpen voor bakken op bakplaten.
- Bakvorm uit roestvrij staal AISI 430.
- Afgeschermdde verwarmingselementen op het dak en onder de ovenvloer.
- Ovendeur met athermische handgreep, voorzien van breed "securit" glas.
- Condensafvoer in de oven ("oura").
- Digitaal bedieningspaneel met microprocessor, standaard met "Economy"-functie.
- Onafhankelijke verstuiver (optioneel).
- Geleverd zonder platen.



+500 ° +400 °



	Capacity	Exterior	kW	Kg	M3	
FT3M-18	3x 600x400	1660x1010xh360 mm	7.8	179	1.1	7 090, Eur
FT4M-18	4x 600x400	1250x1610xh360 mm	10	200	1.2	7 427, Eur
FT6M-18	6x 600x400	1660x1610xh360 mm	13	275	1.4	8 028, Eur



FR Support pour four, sur roues

	Capacity	Exterior	Kg	M3	
ST3-124	1x FT3M-18	1660x870xh1240 mm	52	0.68	1 322, Eur
ST3-94	2x FT3M-18	1660x870xh940 mm	49	0.68	1 322, Eur
ST3-70	3x FT3M-18	1660x870xh700 mm	43	0.68	1 322, Eur
ST4-124	1x FT4M-18	1250x1470xh1240 mm	57	0.79	1 322, Eur
ST4-94	2x FT4M-18	1250x1470xh940 mm	51	0.79	1 322, Eur
ST4-70	3x FT4M-18	1250x1470xh700 mm	45	0.79	1 322, Eur
ST6-124	1x FT6M-18	1660x1470xh1240 mm	61	1.04	1 490, Eur
ST6-94	2x FT6M-18	1660x1470xh940 mm	54	1.04	1 490, Eur
ST6-70	3x FT6M-18	1660x1470xh700 mm	49	1.04	1 490, Eur

NL Ovensteun, op wielen

230/3 50Hz (On request)

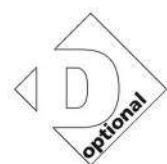


230/1N 50Hz

(FR) Etuve électrique pour four sur roues avec humidificateur

(NL) Elektrische warmkast voor ovens op wielen met bevochtiger

	Capacity	mm	kW	kg	m3	
ET3H-94	2x FT3M-18	1660x870xh940 mm	1.5	144	1.9	3 990, ^{Eur}
ET3H-70	3x FT3M-18	1660x870xh700 mm	1.5	114	1.85	3 990, ^{Eur}
ET4H-94	2x FT4M-18	1250x1470xh940 mm	1.5	152	2.35	4 230, ^{Eur}
ET4H-70	3x FT4M-18	1250x1470xh700 mm	1.5	123	1.8	4 230, ^{Eur}
ET6H-94	2x FT6M-18	1660x1470xh940 mm	1.5	196	3	4 230, ^{Eur}
ET6H-70	3x FT6M-18	1660x1470xh700 mm	1.5	160	2.3	4 230, ^{Eur}



(FR) Rehausse étuve (si une seule chambre)

(NL) Verhoging warmkast (enkel 1 kamer)

	Capacity	Exterior	Kg	M3	
R3T3	1x FT3M-18	h300 mm	10	0.71	481, ^{Eur}
R3T4	1x FT4M-18	h300 mm	11	0.8	481, ^{Eur}
R3T6	1x FT6M-18	h300 mm	13	1.05	481, ^{Eur}



(FR) Hotte neutre pour four

(NL) Neutraal dampkap voor ovens

	Capacity	Exterior	Kg	M3	
HNT3	FT3M-18	1660x1280xh230 mm	35	0.8	985, ^{Eur}
HNT4	FT4M-18	1250x1880xh230 mm	34	0.9	985, ^{Eur}
HNT6	FT6M-18	1660x1880xh230 mm	40	1.28	1 021, ^{Eur}



230/1N 50Hz

(FR) Hotte avec moteur pour four

(NL) Dampkap met moto voor ovens

	Capacity	mm	kW	kg	m3	
HVT3	FT3M-18	1660x1280xh230 mm	0.25	45	0.88	1 586, ^{Eur}
HVT4	FT4M-18	1260x1880xh230 mm	0.25	44	0.98	1 586, ^{Eur}
HVT6	FT6M-18	1660x1880xh230 mm	0.25	50	1.28	1 622, ^{Eur}



(FR) Optional par chambre : Sole pierre réfractaire

(NL) Optioneel per kamer: vloer warmtegevende steen

	Capacity	Kg	
SFM3	FT3M-18	21	409, ^{Eur}
SFM4	FT4M-18	26	529, ^{Eur}
SFM6	FT6M-18	39	661, ^{Eur}



(FR) Optional par chambre : Vaporisateur indépendant

(NL) Optioneel per kamer: onafhankelijke sproeier

	Capacity	kW	Kg	
VAP3-4	FT3M-18 & FT4M-18	2.8	20	1 899, ^{Eur}
VAP6	FT6M-18	3	55	2 091, ^{Eur}

FR Fours rotatifs pour boulangerie et pâtisserie

- Version au choix, électrique, gaz ou mazout.
- Conçus pour des productivités très importantes, enfournement et déenfournement rapide.
- Façade en acier inox AISI 304.
- Pour les versions gaz ou mazout, échangeur de chaleur en acier à "haut rendement", très faible consommation d'énergie.
- Chariot tournant, accrochage du chariot supérieur.
- Chambre de cuisson, réalisée en acier inox AISI 304.
- Porte du four avec poignée athermique, dispositif de sécurité et large vitre securit.
- Aspirateur pour évacuation du condensat de série.
- Panneau des commandes analogique, régulation de la température électronique de 50 à 300°C.
- Éclairage intérieur.
- Vaporisateur incorporé (livré de série).

NL Roterende ovens voor bakkerij en banketbakkerij

- Versie naar keuze, elektrisch, gas of mazout.
- Ontworpen voor zeer hoge productiviteit, snel in- en uitladen.
- AISI 304 roestvrijstalen voorkant.
- Voor de gas of mazout versie, zeer efficiënte stalen warmtewisselaar, zeer laag energieverbruik.
- Draaibare trolley, bevestiging aan de bovenste trolley..
- Bakruimte in AISI 304 roestvrij staal.
- Ovendeur met athermische handgreep, veiligheidsvoorziening en grote ruit van veiligheidsglas- Standaard condensafzuiging.
- Analooq bedieningspaneel, elektronische temperatuurregeling van 50 tot 300°C.
- Binnenverlichting.
- Ingebouwde sproeier (standaard meegeleverd).



+50° +300°



FRM/4E-L



FRM/4E-F



FRM/5E-L



FRM/5E-F

	Capacity	Exterior	kW	Connection	Kg	M3	
FRM/4E-L	15 or 18x(500x700)	1120x1930xh2240 mm	28	400-230/3N 50 Hz	800	5.2	26 439, Eur
FRM/4E-F	15 or 18x(500x700)	1500x1480xh2240 mm	28	400-230/3N 50 Hz	700	5	27 640, Eur
FRM/5E-L	15 or 18x(600x800)	1330x2450xh2520 mm	47	400-230/3N 50 Hz	1100	8.1	34 851, Eur
FRM/5E-F	15 or 18x(600x800)	1840x1850xh2520 mm	47	400-230/3N 50 Hz	1380	8.1	36 293, Eur



FRM/4G-L



FRM/4G-F



FRM/5G-L



FRM/5G-F

	Capacity	Exterior	kW	Connection	Kg	M3	
FRM/4G-L	15 or 18x(500x700)	1120x1930xh2240 mm	1	400-230/3N 50 Hz	800	5.2	26 439, Eur
FRM/4G-F	15 or 18x(500x700)	1500x1480xh2240 mm	1	400-230/3N 50 Hz	700	5	27 640, Eur
FRM/5G-L	15 or 18x(600x800)	1330x2450xh2520 mm	2	400-230/3N 50 Hz	1100	8.1	34 851, Eur
FRM/5G-F	15 or 18x(600x800)	1840x1850xh2520 mm	2	400-230/3N 50 Hz	1380	8.1	36 293, Eur

Series electric, delivered without burners. Serie gaz, delivered without turning chariot and without plates

CRM-4
961,^{Eur}


- FR Chariot inox pour four rotatif .../4E-L & ...4G-F
- NL R.V.S. kar voor .../4E-L & ...4G-F
- ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN

CRM-5
1 082,^{Eur}


- FR Chariot inox pour four rotatif .../5E-L & ...5G-F
- NL R.V.S. kar voor roterende oven .../5E-L & ...5G-F
- ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN

BRM-4M
2 452,^{Eur}


- FR Brûleur mazout pour FRM/4G-L & FRM/4G-F
- NL Mazout brander voor FRM/4G-L & FRM/4G-F
- ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN

BRM-5M
2 716,^{Eur}


- FR Brûleur mazout pour FRM/5G-L & FRM/5G-F
- NL Mazout brander voor FRM/5G-L & FRM/5G-F
- ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN

BRM-4G
3 942,^{Eur}


- FR Brûleur gaz naturel/GPL pour FRM/4G-L & FRM/4G-F
- NL Aardgas/GPL brander voor FRM/4G-L & FRM/4G-F
- ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN

BRM-5G
4 759,^{Eur}


- FR Brûleur gaz naturel/GPL pour FRM/5G-L & FRM/5G-F
- NL Aardgas/GPL brander voor FRM/5G-L & FRM/5G-F
- ATTENTION: NOT INCLUDED WITH OVEN

Refrigerator-Freezer Cabinets

PASTRY LINE PLUS

FR Armoires frigorifiques ou congélations EURONORM

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque. Crémaillères et glissières en inox (27 glissières (50mm)), fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Porte réversible, fermeture par joint magnétique "triples chambres", charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique. Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur, lors de l'ouverture porte.
- Panneau supérieur au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection.
- Evaporateur traité contre le sel et acides alimentaires "coating" (non apparent). Evaporation automatique du condensat.
- Microprocesseur électronique (100% étanche), avec fonctions HACCP, LED bleu.

NL Koelkast of vrieskast EURONORM

- Binnen- en buitenkant in AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig) (gegalvaniseerde stalen achterkant), monocoque frame. Roestvrijstalen rekken en geleiders (kantelbeveiliging), 27 geleiders (50 mm), diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken.
- Omkeerbare deuren, drieboudige magnetische afdichting, scharnieren met 100° stop, automatische terugloop. Microschakelaar om de verdamperventilator te stoppen wanneer de deur wordt geopend.
- Scharnierend bovenpaneel voor toegang tot compressoreenheid, voor eenvoudige inspectie.
- Verdamer behandeld tegen zout en voedingszuren (niet zichtbaar). Automatische condensaatverdamping.
- Elektronische microprocessor (100% waterdicht), met HACCP functies, blauwe LED.



AP1N/F64-R2

-2° +18°

3 887, Eur

FR Armoire frigorifique ventilée, 20x EN 600x400

- En dotation: 20 paires de glissières (400x600 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

NL Geventileerd koelkast, 20x EN 600x400

- Standaard toebehoren: 20 paar geleiders (400x600 mm) per deur.
- 4 in de hoogte regelbare R.V.S. poten.



790x820xh2025 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

160 kg

1.7 m3

HYGROMETRY CONTROL



AP1B/F64-R2

-20° -10°

4 228, Eur

FR Armoire de congélation ventilée, 20x EN 600x400

- En dotation: 20 paires de glissières (400x600 mm).
- Contre porte avec résistance chauffante et valve de dépression.
- 4 pieds en inox réglables.

NL Geventileerd vrieskast, 20x EN 600x400

- Standaard toebehoren: 20 paar geleiders (400x600 mm).
- Binnendeur met verwarmingsweerstand en depressieklep.
- 4 in de hoogte regelbare R.V.S. poten.



790x820xh2025 mm

0.55 kW

230/1N 50Hz

160 kg

1.7 m3



HYGROMETRY CONTROL



A t G C	AP1N/F86-R2	-2° +8°	4 593,^{Eur}
	(FR) Armoire frigorifique ventilée, 40x EN 600x400 (ou) 20x EN 600x800		790x1010xh2025 mm
	- En dotation: 20 paires de glissières (600x800 mm). 4 pieds en inox réglables.		0.4 kW
	(NL) Geventileerd koelkast, 40x EN 600x400 (of) 20x EN 600x800		230/1N 50Hz
	- Standaard toebehoren: 20 paar geleiders (600x800 mm). 4 in de hoogte regelbare R.V.S. poten.		177 kg

1.8 m3

A t G D	AP1B/F86-R2	-20° -10°	4 985,^{Eur}
	(FR) Armoire de congélation ventilée, 40x EN 600x400 / 20x EN 600x800		790x1010xh2025 mm
	- En dotation: 20 paires de glissières (600x800 mm). - Contre porte avec résistance chauffante et valve de dépression. 4 pieds en inox réglables.		0.7 kW
	(NL) Geventileerd vrieskast, 40x EN 600x400 / 20x EN 600x800		230/1N 50Hz
	- Standaard toebehoren: 20 paar geleiders (600x80 mm). - Binnendeur met verwarmingsweerstand en depressieklep. 4 in de hoogte regelbare R.V.S. poten.		177 kg

1.8 m3

PASTRY LINE PLUS

Pâtisserie - Boulangerie • Gebak - Bakerij

Options & Accessories

AI68-L
57,^{Eur}


730x30xh25 mm

- (FR) Glissières Dx et Gx (600x800) pour armoires
- (NL) Geleiders rechts en links (600x800) voor kasten

AI64-L
51,^{Eur}


540x30xh25 mm

- (FR) Glissières Dx et Gx (600x400) pour armoires
- (NL) Geleiders rechts en links (600x400) voor kasten

CIVX-L
129,^{Eur}


400x600xh7 mm

- (FR) Grille inox 600x400
- (NL) Rooster R.V.S. 600x400

AIOP-L
83,^{Eur}


- (FR) Option: pédale pour ouverture armoire 700 litres
- (NL) Optie: pedaal voor het openen van kast 700 liter

AIOP-L/GX
83,^{Eur}


- (FR) Option : Pédale pour ouverture gauche armoire 700 Lit
- (NL) Optie : Pedaal aan linkerzijde voor openen kast 700L.

AKDG-L
21,^{Eur}


- (FR) Kit charnières Dx & Gx, portes armoires
- (NL) Set scharnieren Rh en Lk, deur-kasten

AIK4-L
279,^{Eur}


ham.80 mm

- (FR) Kit 4 roues inox, pivotantes, 2x freins
- (NL) Set van 4 R.V.S zwenkwielen, waarvan 2 met rem

CUSB-L
463,^{Eur}


- (FR) Option : Module port USB
- (NL) Optie: Module USB poort

FR Armoires de fermentation contrôlées, ventilées
EURONORM

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque. Crémaillères et glissières en inox (27 glissières (50mm)), fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Porte réversible, fermeture par joint "triple chambres" et magnétique, charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique. Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur, lors de l'ouverture porte. Serrure à clés.
- Panneau supérieur au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection. Groupe compresseur tropicalisé (T°+43°C), condenseur ventilé.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating" (non apparent).
- Panneau de commande TOUCH SCREEN avec fonctions avancées (sous boîte fermée, 100% étanche), avec contrôle de l'humidification et déshumidification.
- Dégivrage automatique. Evaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm = super isolé).

NL Gereguleerde rijskasten, geventileerd EURONORM

- Binnen- en buitenconstructie van AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig), achterkant van gegalvaniseerd staal, monocoque frame. Roestvrijstalen rekken en geleiders (27 geleiders, tussenruimte 50mm, diepgetrokken bodem, afgeronde hoeken).
- Deuren met ergonomische, omkeerbare handgreep, gesloten door afdichting met "3 compartimenten" en magnetische afdichting, scharnieren met stop op 100°. Microschakelaar om de verdamperventilator te stoppen als de deur wordt geopend. Standaard met sleutelslot.
- Scharnierend boven paneel voor toegang tot compressoreenheid, voor gemakkelijke inspectie. Getropicaliseerd compressoreenheid (omgevingstemperatuur T° +43°C), geventileerde condensor.
- Geventileerde verdamper (oversized), behandeld tegen zout en voedingszuren (coating), volledig verborgen (niet zichtbaar).
- TOUCH SCREEN bedieningspaneel met geavanceerde functies (in gesloten doos, 100% waterdicht), met bevochtigings- en ontvochtigingsregeling.
- Automatische ontdooiing van de verdamper (heet gas).
- CFK-vrije polyurethaan isolatie (75 mm = supergeïsoleerd).



AUTOMATIC CONTROL



AUTOMATIC CONTROL

CF1N/F64

-3° +35°

7 256, Eur

FR Armoire de fermentation contrôlée, 1 porte, 20x EN 600x400

- En dotation: 20 paires de glissières (400x600 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

NL Gereguleerde rijskast, 1 deur, 20x EN 600x400

- Standaard geleverd met: 20 paar geleiders (400x600mm).
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.



770x820xh2025 mm

0.45 kW

230/1N 50Hz

160 kg

1.7 m3

CF1N/F86

-3° +35°

7 873, Eur

FR Armoire de fermentation contrôlée, 1 porte, 20x EN 600x800 (ou) 40x EN 600x400

- En dotation: 20 paires de glissières (600x800 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

NL Gereguleerde rijskast, 1 deur, 20xEN (600x800mm) OF 40x EN (600x400mm)

- Standaard geleverd met: 20 paar geleiders (600x800mm).
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.



790x1000xh2025 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

177 kg

1.8 m3

Diamond

AI86-F
61,^{Eur}

730x45xh25 mm



- (FR) Glissières Dx et Gx (600x800) pour armoires
- (NL) Geleiders rechts en links (600x800) voor kasten
- NB: FOR PASTRY LINE PLUS

AI64-F
47,^{Eur}

610x30xh25 mm



- (FR) Glissières Dx et Gx (600x400) pour armoires
- (NL) Geleiders rechts en links (600x400) voor kasten
- NB: FOR PASTRY LINE PLUS

CIVX-L
129,^{Eur}

400x600xh7 mm



- (FR) Grille inox 600x400
- (NL) Rooster R.V.S. 600x400

AIOP-L
83,^{Eur}


- (FR) Option: pédale pour ouverture armoire 700 litres
- (NL) Optie: pedaal voor het openen van kast 700 liter

AIOP-L/GX
83,^{Eur}


- (FR) Option : Pédale pour ouverture gauche armoire 700 Lit
- (NL) Optie : Pedaal aan linkerkzijde voor openen kast 700L.

AKDG-L
21,^{Eur}


- (FR) Kit charnières Dx & Gx, portes armoires
- (NL) Set scharnieren Rh en Lk, deur-kasten

AIK4-L
279,^{Eur}

ham.80 mm



- (FR) Kit 4 roues inox, pivotantes, 2x freins
- (NL) Set van 4 R.V.S. zwenkwielen, waarvan 2 met rem

Refrigeration & Freezing Tables

PASTRY LINE PLUS

FR Tables frigorifiques, ventilées, EURONORM

- Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque. Top supérieur indépendant (démontable).
- Crémaillères et glissières en inox, 8 glissières (68 mm), fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Portes réversibles (voir Kit, TKDX-H ou TKSX-H), fermeture par joint "triple chambres" et magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique.
- Evaporateur (latéral) ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating". Evaporation automatique du condensat.

800



NL Koeltafel, geventileerd EN 600x400

- AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig) interieur en exterieur, monocoque frame. Onafhankelijk (verwijderbaar) bovenblad.
- Roestvrijstalen rekken en rails (capaciteit maximaal 8 geleiders, tussenruimte 68 mm), diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken.
- Omkeerbare deuren (zie kit, TKDX-H of TKSX-H), drieluikige kamerafdichtingen en magnetische drukafdichtingen, scharnieren met 100° aanslag, automatische terugloop.
- Geventileerde verdampers (zijkant) behandeld tegen zout en voedingszuren. Automatische verdamping van condensaat.



TP2N/H-R2

-2° +18°

4 332, Eur

FR Table frigorifique, ventilée, 2 portes EN 600x400

- Top avec bord de 50 mm (15/10 éme).
- En dotation: 4 couples de glissières pour platines 600x400 mm, par porte.
- 4 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.

1505x800xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

166 kg

1.58 m3

NL Koeltafel, geventileerd, 2 deuren EN 600x400

- Bovenkant met 50 mm rand (15/10e).
- Inbegrepen: 4 paar geleiders voor 600x400 mm platen, per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.



TP2N/HA-R2

-2° +18°

4 549, Eur

FR Table frigorifique "murale", ventilée, 2 portes EN 600x400, 345 litres

NL Wand koeltafel, geventileerd, 2 deuren EN 600x400, 345 liter



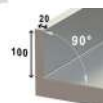
1505x800xh880/900 (+100) mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

166 kg

1.58 m3



TP2N/HG-R2

-2° +18°

4 791, Eur

FR Table frigorifique, ventilée, 2 portes EN 600x400 - Top en granit

- Top de travail en granit "bords biseautés" (30 mm d'épaisseur).

1505x800xh800/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

166 kg

1.58 m3

NL Koeltafel, geventileerd, 2 deuren EN 600x400 - Top in graniet

- Afgeschuind granieten werkblad (30 mm dik).

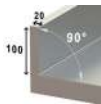




A t g	A	TP3N/H-R2	-2° +18°	5 264, ^{Eur}		
					FR Table frigorifique, ventilée, 3 portes EN 600x400 • Top avec bord de 50 mm (15/10 éme). • En dotation: 4 couples de glissières pour platines 600x400 mm, par porte. • 4 pieds en inox réglables. • Installation possible sur socle.	2030x800xh880/900 mm
						0.36 kW
						230/1N 50Hz
						209 kg
						1.97 m3
					NL Koeltafel, geventileerd, 3 deuren EN 600x400 • Bovenkant met 50 mm rand (15/10e). • Inbegrepen: 4 paar geleiders voor 600x400 mm platen, per deur. • 4 verstelbare roestvrijstalen poten. • Kan op een basis worden geïnstalleerd.	
						



A t g 	TP3N/HA-R2		-2°+18°	5 527, Eur
	(FR)	Table frigorifique "murale", ventilée, 3 portes EN 600x400, 550 litres	2030x800xh880/900 (+100) mm	
	(NL)	Wand koeltafel, geventileerd, 3 deuren EN 600x400, 550 liter	0.36 kW	
	     		230/1N 50Hz	
			209 kg	
			1.97 m3	



A t g	A	TP3N/HG-R2	-2° +18°	5 442, ^{Eur}		
					(FR) Table frigorifique, ventilée, 3 portes EN 600x400 - Top en granit	2030x800xh880/900 mm
					• Top de travail en granit "bords biseautés" (30 mm d'épaisseur).	0.36 kW
						230/1N 50Hz
					(NL) Koeltafel, geventileerd, 3 deuren EN 600x400 - Top in graniet	209 kg
					• Afgeschuind granieten werkblad (30 mm dik).	1.97 m3



TP4N/H-R2

-2° +18°

6 202,^{Eur}

(FR) Table frigorifique, ventilée, 4 portes EN 600x400

- Top avec bord de 50 mm (15/10 éme).
- En dotation: 4 couples de glissières pour platines 600x400 mm, par porte.
- 6 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.

2550x800xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

252 kg

2.55 m3

(NL) Koeltafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400

- Bovenkant met 50 mm rand (15/10e).
- Inbegrepen: 4 paar geleiders voor 600x400 mm platen, per deur.
- 6 verstelbare roestvrijstalen poten.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.



TP4N/HA-R2

-2° +18°

6 512,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale", ventilée, 4 portes EN 600x400, 760 litres

(NL) Wand koeltafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400, 760 liter



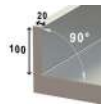
2550x800xh880/900 (+100) mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

252 kg

2.55 m3



TP4N/HG-R2

-2° +18°

6 444,^{Eur}

(FR) Table frigorifique, ventilée, 4 portes EN 600x400 - Top en granit

- Top de travail en granit "bords biseautés" (30 mm d'épaisseur).

2550x800xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

252 kg

2.55 m3

(NL) Koeltafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400 - Top in graniet

- Afgeschuind granieten werkblad (30 mm dik).

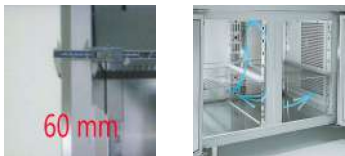


(FR) Tables frigorifiques, ventilées, EURONORM (Sans groupe)

- Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque. Top supérieur indépendant (démontable).
- Crémaillères et glissières en inox, 8 glissières (68 mm), fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Portes réversibles (voir Kit, TKDX-H ou TKSX-H), fermeture par joint "triple chambres" et magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique.
- Evaporateur (latéral) ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating".
- Expansion réfrigérant par détendeur thermostatique. Bac de récupération du condensat, avec évaporation automatique.

(NL) Koeltafel, geventileerd, EURONORM (zonder groep)

- AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig) interieur en exterieur, monocoque frame. Onafhankelijk (verwijderbaar) bovenblad.
- Roestvrijstalen rekken en rails (capaciteit maximaal 8 geleiders, tussenruimte 68 mm), diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken.
- Omkeerbare deuren (zie kit, TKDX-H of TKSX-H), drieluiddige kamerafdichtingen en magnetische drukafdichtingen, scharnieren met 100° aanslag, automatische terugloop.
- Geventileerde verdampers (zijkant) behandeld tegen zout en voedingszuren.
- Koelmiddel, met thermostatisch expansieventiel. Opvangbak voor het condenswater, met automatische verdamping.



800



TPS2N/H

-2° +8°

3 877, Eur

(FR) Table frigorifique, ventilée, 2 portes EN 600x400, (Sans groupe)

- Prédisposé pour groupe compresseur à distance.
- Top avec bord de 50 mm (15/10 éme).
- En dotation: 4 couples de glissières pour platines 600x400 mm, par porte.
- 4 pieds en inox réglables. Installation possible sur socle.

1295x800xh880/900 mm

230/1N 50Hz

130 kg

1.58 m3

(NL) Koeltafel, geventileerd, 2 deuren EN 600x400, (zonder groep)

- Uitgerust voor plaatsing van de groep op afstand.
- Bovenkant met 50 mm rand (15/10e).
- Inbegrepen: 4 paar geleiders voor 600x400 mm platen, per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten. Kan op een basis worden geïnstalleerd.



TPS2N/HA

-2° +8°

4 071, Eur

(FR) Table frigorifique,"murale", ventilée, 2 portes EN 600x400, 345 Lit.(Sans groupe)

(NL) Wand koeltafel, geventileerd, 2 deuren EN 600x400, 345 liter (zonder groep)

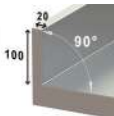


1295x800xh880/900 (+100) mm

230/1N 50Hz

130 kg

1.58 m3

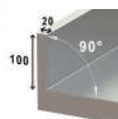




TPS2N/HG	-2° +8°	4 293,^{Eur}
(FR) Table frig., vent., 2 portes EN 600x400 - Top en granit (Sans groupe) (NL) Koeltafel, gevent., 2 deuren EN 600x400 - Top in graniet (zonder groep)		1295x800xh880/900 mm
		230/1N 50Hz
		132 kg
		1.58 m3



TPS3N/H	-2° +8°	4 831,^{Eur}
(FR) Table frigorifique, ventilée, 3 portes EN 600x400, (Sans groupe) • Prédisposé pour groupe compresseur à distance (non inclus). • Top avec bord de 50 mm (15/10 éme). • En dotation: 4 couples de glissières pour platines 600x400 mm, par porte. • 4 pieds en inox réglables. Installation possible sur socle.		1820x800xh880/900 mm
(NL) Koeltafel, geventileerd, 3 deuren EN 600x400, (zonder groep) • Uitgerust voor plaatsing van de groep op afstand (niet inclusief). • Bovenkant met 50 mm rand (15/10e). • Inbegrepen: 4 paar geleiders voor 600x400 mm platen, per deur. • 4 verstelbare roestvrijstalen poten. Kan op een basis worden geïnstalleerd.		230/1N 50Hz
		166 kg
		1.97 m3



TPS3N/HA	-2° +8°	5 073,^{Eur}
(FR) Table frigorifique, "murale", ventilée, 3 portes EN 600x400, 550 Lit.(Sans groupe) (NL) Wand koeltafel, geventileerd, 3 deuren EN 600x400, 550 liter (zonder groep)		1820x800xh880/900 (+100) mm
		230/1N 50Hz
		166 kg
		1.97 m3



TPS3N/HG		-2° +8°	5 134,^{Eur}
(FR)	Table frig., vent., 3 portes EN 600x400 - Top en granit (Sans groupe)	1820x800xh880/900 mm	
(NL)	Koeltafel, gevent., 3 deuren EN 600x400 - Top in graniet (zonder groep)		
		230/1N 50Hz	
		168 kg	
		1.97 m3	



TPS4N/H		-2° +8°	5 700,^{Eur}
(FR)	Table frigorifique, ventilée, 4 portes EN 600x400, (Sans groupe) • Prédisposé pour groupe compresseur à distance (non inclus). • Top avec bord de 50 mm (15/10 éme). • En dotation: 4 couples de glissières pour platines 600x400 mm, par porte. • 4 pieds en inox réglables. Installation possible sur socle.	2340x800xh880/900 mm	
(NL)	Koeltafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400, (zonder groep) • Uitgerust voor plaatsing van de groep op afstand (niet inclusief). • Bovenkant met 50 mm rand (15/10e). • Inbegrepen: 4 paar geleiders voor 600x400 mm platen, per deur. • 4 verstelbare roestvrijstalen poten. Kan op een basis worden geïnstalleerd.	230/1N 50Hz	
		196 kg	
		2.55 m3	



TPS4N/HA		-2° +8°	5 985,^{Eur}
(FR)	Table frigorifique, "murale", ventilée, 4 portes EN 600x400, 760 Lit. (Sans groupe)	2340x800xh880/900 (+100) mm	
(NL)	Wand koeltafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400, 760 liter (zonder groep)		
		230/1N 50Hz	
		196 kg	
		2.55 m3	

Refrigeration & Freezing Tables

PASTRY LINE PLUS



TPS4N/HG

-2° +8°

6 074,^{Eur}

- (FR) Table frig., vent., 4 portes EN 600x400 - Top en granit (Sans groupe)
(NL) Koeltafel, gevent., 4 deuren EN 600x400 - Top in graniet (zonder groep)



2340x800xh880/900 mm

230/1N 50Hz

199 kg

2.55 m3

UC-R134/TN

-2° +8°

1 033,^{Eur}

- (FR) Groupe compresseur T° positive, 2,3 et 4 portes
(NL) Hermetische koelgroep positieve T°, 2,3 en 4 deuren



345x511xh304 mm

0.61 kW

230/1N 50Hz

30 kg

0.05 m3

(FR) Tables de congélation, ventilées, EURONORM

- Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque. Top supérieur indépendant (démontable).
- Crémaillères et glissières en inox (capacité maximale 8 glissières, espacement 68 mm), fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Portes réversibles (voir Kit, TKDX-H ou TKSX-H), fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique. Résistance chauffante placée dans la contre-porte.
- Evaporateur (latéral) ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché. Evaporation automatique du condensat.

(NL) Diepvriestafels, geventileerd, EURONORM

- AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig) interieur en exterior, monocoque frame. Onafhankelijk (verwijderbaar) bovenblad.
- Roestvrijstalen rekken en rails (capaciteit maximaal 8 geleiders, tussenruimte 68 mm), diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken.
- Omkeerbare deuren (zie kit, TKDX-H of TKSX-H), drieluiddige kamerafdichtingen en magnetische drukafdichtingen, scharnieren met 100° aanslag, automatische terugloop.
- Geventileerde verdampers (zijkant) behandeld tegen zout en voedingszuren. Automatische verdamping van condensaat.

800



TP2B/H-R2

-20 °-10 °

4 718, Eur

(FR) Table de congélation, ventilée, 2 portes EN 600x400

- Top avec bord de 50 mm (15/10ème).
- En dotation: 4 couples de glissières pour platines 600x400 mm, par porte.
- 4 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.

(NL) Diepvriestafel, geventileerd 2 deuren EN 600x400

- Bovenkant met 50 mm rand (15/10e).
- Inbegrepen: 4 paar geleiders voor 600x400 mm platen, per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.



1505x800xh880/900 mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

181 kg

1.58 m3



TP2B/HA-R2

-20 °-10 °

4 954, Eur

(FR) Table de congélation "murale", ventilée, 2 portes EN 600x400, 345 lit

(NL) Wand diepvriestafel, geventileerd, 2 deuren EN 600x400, 345 liter



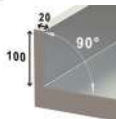
1505x800xh880/900 (+100) mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

181 kg

1.58 m3



Refrigeration & Freezing Tables

PASTRY LINE PLUS



A T G	D	TP2B/HG-R2	-20 ⁰ -10 ⁰	5 048, Eur	
				1505x800xh880/900 mm	
				(FR) Table de congélation, ventilée, 2 portes EN 600x400 - Top en granit	
				• Top de travail en granit "bords biseautés" (30 mm d'épaisseur).	
				(NL) Diepvriestafel, geventileerd, 2 deuren EN 600x400 - Top in graniet	
				• Afgeschuind granieten werkblad (30 mm dik).	
				     	



D	TP3B/H-R2		-20 °-10 °		5 748, Eur	
					2030x800xh880/900 mm	
	(FR) Table de congélation, ventilée, 3 portes EN 600x400				0.73 kW	
	• Top avec bord de 50 mm (15/10 éme).					
	• En dotation: 4 couples de glissières pour platines 600x400 mm, par porte.				230/1N 50Hz	
	• 4 pieds en inox réglables.					
	• Installation possible sur socle.					
	(NL) Diepvriestafel, geventileerd-statisch, 3 deuren EN 600x400				224 kg	
	• Bovenkant met 50 mm rand (15/10e).				1.97 m3	
	• Inbegrepen: 4 paar geleiders voor 600x400 mm platen, per deur.					
	• 4 verstelbare roestvrijstalen poten.					
	• Kan op een basis worden geïnstalleerd.					
						



D TG 	TP3B/HA-R2	-20 °-10 °	6 035, Eur	
	(FR) Table de congélation "murale", ventilée, 3 portes EN 600x400, 550 litres	2030x800xh880/900 (+100) mm		
	(NL) Wand diepvriestafel, geventileerd, 3 deuren EN 600x400, 550 liter	0.73 kW		
	     	230/1N 50Hz		
		224 kg		
		1.97 m3		



TP3B/HG-R2

-20 ° - 10 °

6 091, Eur

(FR) Table de congélation, ventilée, 3 portes EN 600x400 - Top en granit

- Top de travail en granit "bords biseautés" (30 mm d'épaisseur).

2030x800xh880/900 mm

0.73 kW

(NL) Diepvriestafel, geventileerd, 3 deuren EN 600x400 - Top in graniet

- Afgeschuind granieten werkblad (30 mm dik).

230/1N 50Hz

224 kg

1.97 m3



TP4B/H-R2

-20 ° - 10 °

6 756, Eur

(FR) Table de congélation, ventilée, 4 portes EN 600x400

- Top avec bord de 50 mm (15/10 éme).
- En dotation: 4 couples de glissières pour platines 600x400 mm, par porte.
- 6 pieds en inox réglables.
- Installation possible sur socle.

2550x800xh880/900 mm

0.73 kW

(NL) Diepvriestafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400

- Bovenkant met 50 mm rand (15/10e).
- Inbegrepen: 4 paar geleiders voor 600x400 mm platen, per deur.
- 6 verstelbare roestvrijstalen poten.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.

230/1N 50Hz

267 kg

2.55 m3



TP4B/HA-R2

-20 ° - 10 °

7 094, Eur

(FR) Table de congélation "murale", ventilée, 4 portes EN 600x400, 760 litres

(NL) Wand diepvriestafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400, 760 liter

2550x800xh880/900 (+100) mm

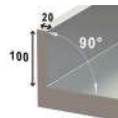
0.73 kW



230/1N 50Hz

267 kg

2.55 m3





TP4B/HG-R2

-20 °C - 10 °C

7 224, ^{Eur}

(FR) Table de congélation, ventilée, 4 portes EN 600x400 - Top en granit

2550x800xh880/900 mm

- Top de travail en granit "bords biseautés" (30 mm d'épaisseur).

0.73 kW

(NL) Diepvriestafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400 - Top in graniet

230/1N 50Hz

- Afgeschuind granieten werkblad (30 mm dik).

267 kg



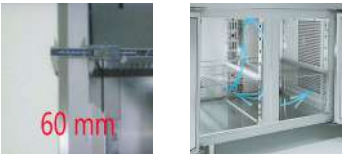
2.55 m3

(FR) Tables de congélation, ventilées, EN 600x400 (Sans groupe)

- Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque. Top supérieur indépendant (démontable).
- Crémaillères et glissières en inox (capacité maximale 8 glissières, espacement 68 mm), fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Portes réversibles (voir Kit, TKDX-H ou TKSX-H), fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique. Résistance chauffante placée dans la contre-porte.
- Evaporateur (latéral) ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires "coating".
- Expansion réfrigérant par détendeur thermostatique.
- Bac de récupération du condensat, avec évaporation automatique.

(NL) Diepvriestafels, geventileerd, EN 600x400 (zonder groep)

- AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig) interieur en exterieur, monocoque frame. Onafhankelijk (verwijderbaar) bovenblad.
- Roestvrijstalen rekken en rails (capaciteit maximaal 8 geleiders, tussenruimte 68 mm), diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken.
- Omkeerbare deuren (zie kit, TKDX-H of TKSX-H), drieluikdige kamerafdichtingen en magnetische drukafdichtingen, scharnieren met 100° aanslag, automatische terugloop. Verwarmingselement geplaatst in de tegendeur.
- Geventileerde verdampers (zijkant) behandeld tegen zout en voedingszuren.
- Koelmiddel, met thermostatisch expansieventiel.
- Opvangbak voor het condenswater, met automatische verdamping.



800



TPS2B/H

-20 °-10 °

4 315, Eur

(FR) Table de congélation, ventilée, 2 portes EN 600x400, (Sans groupe)

- Prédisposée pour groupe compresseur à distance.
- Top avec bord de 50 mm (15/10ème).
- En dotation: 4 couples de glissières pour platines 600x400 mm, par porte.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Diepvriestafel, geventileerd 2 deuren EN 600x400, (zonder groep)

- Uitgerust voor plaatsing van de groep op afstand.
- Bovenkant met 50 mm rand (15/10e).
- Inbegrepen: 4 paar geleiders voor 600x400 mm platen, per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.



1295x800xh880/900 mm

230/1N 50Hz

132 kg

1.58 m3

TPS2B/HA

-20 °-10 °

4 531, Eur

(FR) Table de congélation, "murale", ventilée, 2 portes EN 600x400, 345 Lit.(Sans groupe)

(NL) Wand diepvriestafel, geventileerd, 2 deuren EN 600x400, 345 liter (zonder groep)



1295x800xh880/900 (+100) mm

230/1N 50Hz

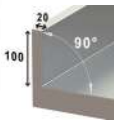
132 kg

1.58 m3



Refrigeration & Freezing Tables

PASTRY LINE PLUS



TPS2B/HG	-20 °-10 °	4 737, ^{Eur}
(FR) Table de congélation, vent., 2 portes EN 600x400 - Top en granit (Sans groupe)		1295x800xh880/900 mm
(NL) Diepvriestafel, gevent., 2 deuren EN 600x400 - Top in graniet (zonder groep)		
		230/1N 50Hz
		134 kg
		1.58 m3

TPS3B/H	-20 °-10 °	5 168, ^{Eur}
(FR) Table de congélation, ventilée, 3 portes EN 600x400, (Sans groupe)		1820x800xh880/900 mm
• Prédisposée pour groupe compresseur à distance. • Top avec bord de 50 mm (15/10ème). • En dotation: 4 couples de glissières pour platines 600x400 mm, par porte. • 4 pieds en inox réglables. Installation possible sur socle.		230/1N 50Hz
(NL) Diepvriestafel, geventileerd-statisch, 3 deuren EN 600x400, (zonder groep)		
• Uitgerust voor plaatsing van de groep op afstand. • Bovenkant met 50 mm rand (15/10e). • Inbegrepen: 4 paar geleiders voor 600x400 mm platen, per deur. • 4 verstelbare roestvrijstalen poten. Kan op een basis worden geïnstalleerd		168 kg
		1.97 m3

TPS3B/HA	-20 °-10 °	5 426, ^{Eur}
(FR) Table de congélation,"murale", ventilée, 3 portes EN 600x400, 550 Lit.(Sans groupe)		1820x800xh880/900 (+100) mm
(NL) Wand diepvriestafel, geventileerd, 3 deuren EN 600x400, 550 liter (zonder groep)		
		230/1N 50Hz
		168 kg
		1.97 m3



TPS3B/HG

-20 °C - 10 °C

5 656,^{Eur}

(FR) Table de congélation, vent., 3 portes EN 600x400 - Top en granit (Sans groupe)

1820x800xh880/900 mm

(NL) Diepvriestafel, gevent., 3 deuren EN 600x400 - Top in graniet (zonder groep)



230/1N 50Hz

170 kg

1.97 m3



TPS4B/H

-20 °C - 10 °C

6 174,^{Eur}

(FR) Table de congélation, ventilée, 4 portes EN 600x400, (Sans groupe)

2340x800xh880/900 mm

- Prédisposée pour groupe compresseur à distance. -Top avec bord de 50 mm (15/10ème).
- En dotation: 4 couples de glissières pour platines 600x400 mm, par porte.
- 4 pieds en inox réglables. Installation possible sur socle.

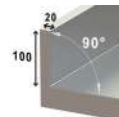
230/1N 50Hz

199 kg

2.55 m3

(NL) Diepvriestafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400, (zonder groep)

- Uitgerust voor plaatsing van de groep op afstand.
- Bovenkant met 50 mm rand (15/10e).
- Inbegrepen: 4 paar geleiders voor 600x400 mm platen, per deur.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten. Kan op een basis worden geïnstalleerd.



TPS4B/HA

-20 °C - 10 °C

6 483,^{Eur}

(FR) Table de congélation, "murale", ventilée, 4 portes EN 600x400, 760 Lit.(Sans groupe)

2340x800xh880/900 (+100) mm

(NL) Wand diepvriestafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400, 760 liter (zonder groep)



230/1N 50Hz

199 kg

2.55 m3

Refrigeration & Freezing Tables

PASTRY LINE PLUS



TPS4B/HG

-20 ° - 10 °

6 782,^{Eur}

- (FR) Table de congélation, vent., 4 portes EN 600x400 - Top en granit (Sans groupe)
- (NL) Diepvriestafel, gevent., 4 deuren EN 600x400 - Top in graniet (zonder groep)



2340x800xh880/900 mm

230/1N 50Hz

203 kg

2.55 m3

UC-R452/NB

-20 ° - 10 °

1 318,^{Eur}

- (FR) Groupe compresseur T° négative, 2,3 et 4 portes
- (NL) Koelgroep negatieve T°, 2,3 en 4 deuren



432x487xh340 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

33 kg

0.07 m3

CIVX-L 129,^{Eur}

400x600xh7 mm



- (FR) Grille inox 600x400
- (NL) Rooster R.V.S. 600x400

TICP-L 33,^{Eur}

590x40xh20 mm



- (FR) Glissières Dx et Gx pour tables pâtisserie
- (NL) Geleiders rechts en links voor patisserie tafels

TIPR-L 33,^{Eur}

400x600xh40 mm



- (FR) Grille rilsanisée en 600x400
- (NL) Rooster gerilsaniseerd EN 600x400

CUSB-L 463,^{Eur}



- (FR) Option : Module port USB
- (NL) Optie: Module USB poort

TIK4-L 314,^{Eur}

125 mm



- (FR) Kit 4 roues inox, pivotantes, 2x freins
- (NL) Set van 4 R.V.S zwenkwielen, waarvan 2 met rem

TIK6-L 431,^{Eur}

125 mm



- (FR) Kit 6 roues inox, pivotantes, 2x freins
- (NL) SeSet van 6 R.V.S zwenkwielen, waarvan 2 met rem

TKDX-H 22,^{Eur}



- (FR) Kit charnière droite, portes tables GOLD Line PLUS
- (NL) Kit rechtse scharnier voor deuren tafels GOLD Line PLUS

TKSX-H 22,^{Eur}



- (FR) Kit charnière gauche, portes tables GOLD Line PLUS
- (NL) Kit scharnier links voor deuren tafels GOLD Line PLUS

TOS-H 45,^{Eur}



- (FR) Option porte table: serrure "montée"
- (NL) Optie tafeldeur: sleutels "gemonteerd"

High-Base Planetary Mixers

PLANETARY LINE

(FR) Batteurs mélangeurs professionnels de table

- Versions de table.
- Châssis en acier peint (époxy), couvercle supérieur en ABS, 4 vérins inférieures permettant la mise à niveau.
- Cuve fixe, blocage automatique en position de travail, plexiglass de protection avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.
- Toutes les parties en contact avec la cuve sont en acier inoxydable.
- Opération d'insérer et d'extraire les ustensiles aisée, encrage ustensiles avec sécurité.
- A l'arrêt de la machine, la rotation de l'outil est freinée.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Moteur puissant, transmission par poulies, systèmes de traction en acier spécial, très silencieux (autolubrifiant).
- Groupe raccord ustensiles en acier inox, étanche, très solide.

(NL) Professionele klopper-mengers tafelmodel

- Tafelmodellen.
- Epoxygelakt stalen frame, ABS bovendeksel, 4 onderste cilinders voor nivellering.
- Vaste kuip, automatische vergrendeling in werkstand, beschermend plexiglas met veiligheidsvoorziening door microschakelaar.
- Alle onderdelen die in contact komen met de kuip zijn gemaakt van roestvrij staal.
- Gemakkelijk plaatsen en verwijderen van gereedschappen, gereedschaphouder met veiligheidspal.
- Wanneer de machine stopt, wordt de rotatie van het gereedschap vertraagd.
- Noodstopknop van het "vuist"-type.
- Krachtige motor met katroloverbrenging, tractiesystemen van roestvrij staal, zeer stil (zelfsmerend).
- Zeer stevige, waterdichte roestvrijstalen gereedschapsaansluiting.



SPEED VARIATOR

HBM-12B/VV

(FR) Batteur-mélangeur, de table, 10 LT, vitesse variable.

- Vitesse variable (Min. 53 tours/m & Max. 517 tours/m), avec Inverter.
- Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu.
- Accessoires livrés de série : fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 10 Lt.

(NL) Klopper-menger, tafelmodel, 10 liter, variabele snelheid.

- Variabel snelheid (min. 53 rpm/min en max. 517 rpm/min), met omvormer.
- Timer van 0 tot 30 minuten of continue werking.
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en roestvrijstalen kuip van 10L.



2 829,^{Eur}

520x400xh630 mm

0.55 kW

230/1N 50-60Hz

55 kg

0.33 m3

AVANTAGES

Les batteurs mélangeurs de table Diamond sont polyvalents, performants et de construction robuste. Idéalement conçu pour les petites productions, pour tous types de préparations, pâtes, farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige, etc..... Avec variateur de vitesse (de série avec inverter, solution idéale pour préparations délicates).....

VOORDELEN

Diamond tafelmodel mengers zijn veelzijdig, krachtig en robuust gebouwd. Ideaal voor kleine producties, voor alle soorten bereidingen, deeg, vullingen, mousses, crèmes en andere producten die tot sneeuw moeten worden opgeklopt, enz. Met snelheidsaandrijving (standaard met omvormer, ideaal voor delicate bereidingen).

230/3 50Hz for HBM-40T/VV & HBM-60T/VV (On request)

(FR) Batteurs mélangeurs professionnels

- Versions "Haute" sur socle.
- Châssis très robuste en acier peint (époxy), couvercle supérieur en ABS, 4 vérins inférieurs permettant la mise à niveau.
- Montée et descente de la cuve avec levier, blocage automatique de la cuve en position de travail, grille de protection (et visseries) en acier inox, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.
- Toutes les parties en contact avec la cuve sont en acier inoxydable.
- Possibilité d'extraire les ustensiles (position cuve abaissée) sans devoir enlever la cuve et inversement, encrage ustensiles avec sécurité.
- A l'arrêt de la machine, la rotation de l'outil est freinée.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Moteur très puissant, transmission par poulies, systèmes de traction en acier spécial, très silencieux (autolubrifiant).
- Groupe raccord ustensiles en acier inox, étanche, très solide (renforcé!).

(NL) Professionele klopper-mengers

- "Hoge" versies op onderstel.
- Zeer robuust epoxy gelakt stalen frame, ABS bovendeksel, 4 onderste cilinders voor nivellering.
- De kuip gaat omhoog en omlaag dmv een hendel, automatische vergrendeling van de kuip in werkstand, beschermingsrooster (en schroeven) in roestvrij staal, met veiligheidsvoorziening door microscharnelaar.
- Alle onderdelen die in contact komen met de kuip zijn gemaakt van roestvrij staal.
- Mogelijkheid om gereedschappen te verwijderen (verlaagde kuippositie) zonder de kom te verwijderen en omgekeerd, gereedschap houder met veiligheidspal.
- Bij het stoppen van de machine, wordt de rotatie van het gereedschap vertraagd.
- Noodstopknop van het "vuist"-type.
- Krachtige motor met katroloverbrenging, tractiesystemen van roestvrij staal, zeer stil (zelfsmerend).
- Zeer stevige, waterdichte roestvrijstalen gereedschapsaansluiting.

3 SPEEDS



HBM-20T/S3

(FR) Batteur-mélangeur, base haute, 20 litres, 3 vitesses.

- 3 vitesses (1ère Vit. 107 tours/m et 2ème Vit. 214 tours/m et 3ème Vit. 428 tours/m).
- Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu.
- Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 20 Lt.

(NL) Klopper-menger, hoge basis, 20 liter, 3 snelheden.

- 3 snelheden (1ste snelheid 107 rpm, 2de snelheid 214 rpm en 3de snelheid 428 rpm).
- Timer van 0 tot 30 minuten of continue werking.
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en roestvrijstalen kuip van 20L.



4 520,^{Eur}

500x700xh1200 mm

1.1 kW

400/3N 50Hz

136 kg

0.85 m3



SPEED VARIATOR

HBM-20M/VV

(FR) Batteur-mélangeur, base haute, 20 litres, vitesse variable.

- Vitesse variable (Min. 56 tours/m & Max. 477 tours/m), avec inverter.
- Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu.
- Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 20 Lt.

(NL) Klopper-menger, hoge basis, 20 liter, variabele snelheid.

- Variabele snelheid (min. 56 rpm/min en max. 477 rpm/min), met omvormer.
- Timer van 0 tot 30 minuten of continue werking.
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en roestvrijstalen kuip van 20L.



4 920,^{Eur}

500x700xh1200 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

136 kg

0.85 m3



High-Base Planetary Mixers

PLANETARY LINE



3 SPEEDS



HBM-40T/S3

6 918,^{Eur}

(FR) Batteur-mélangeur, base haute, 40 LT, 3 vitesses

- 3 vitesses (1ère Vit. 77 tours/m et 2ème Vit. 154 tours/m et 3ème Vit. 308 tours/m).
- Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu.
- Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 40 Lt.

650x910xh1520 mm

1.3 kW

400/3N 50Hz

260 kg

1.58 m3

(NL) Klopper-menger, hoge basis, 40 liter, 3 snelheden.

- 3 snelheden (1ste snelheid 77 rpm, 2de snelheid 154 rpm en 3de snelheid 308 rpm).
- Timer van 0 tot 30 minuten of continue werking.
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en roestvrijstalen kuip van 40L.



SPEED VARIATOR



HBM-40T/VV

7 591,^{Eur}

(FR) Batteur-mélangeur, base haute, 40 LT, vitesse variable.

- Vitesse variable (Min. 65 tours/m & Max. 551 tours/m), avec Inverter.
- Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu.
- Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 40 Lt.

650x910xh1520 mm

2.2 kW

400/3N 50-60Hz

260 kg

1.58 m3

(NL) Klopper-menger, hoge basis, 40 LT, variabele snelheid.

- Variabele snelheid (min. 65 rpm/min en max. 551 rpm/min), met omvormer.
- Timer van 0 tot 30 minuten of continue werking.
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en roestvrijstalen kuip van 40L.



SPEED VARIATOR



HBM-60T/VV

8 675,^{Eur}

(FR) Batteur-mélangeur, base haute, 60 LT, vitesse variable.

- Vitesse variable (Min. 65 tours/m & Max. 551 tours/m), avec Inverter.
- Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu.
- Accessoires livrés de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox de 60 Lt.

680x1000xh1600 mm

3 kW

400/3N 50-60Hz

295 kg

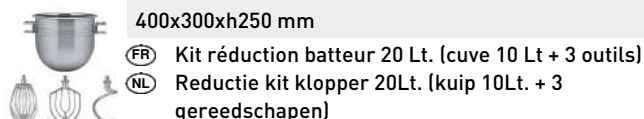
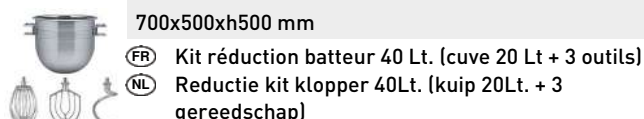
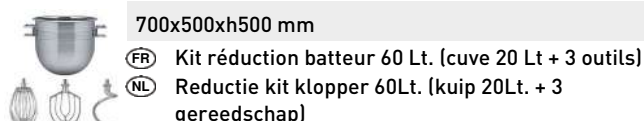
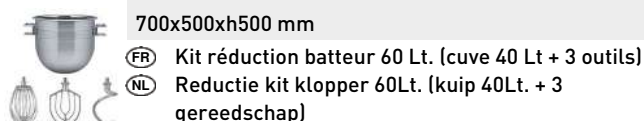
1.58 m3

(NL) Klopper-menger, hoge basis, 60 LT, variabele snelheid.

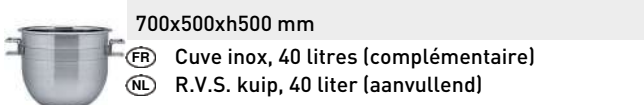
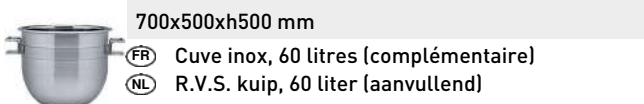
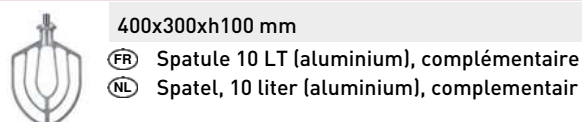
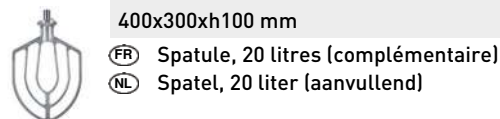
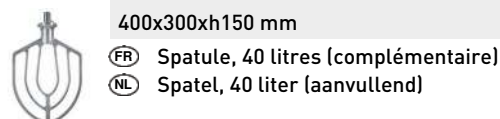
- Variabele snelheid (min. 65 rpm/min en max. 551 rpm/min), met omvormer.
- Timer van 0 tot 30 minuten of continue werking.
- Standaard accessoires: klopper, spatel, haak en roestvrijstalen kuip van 60L.

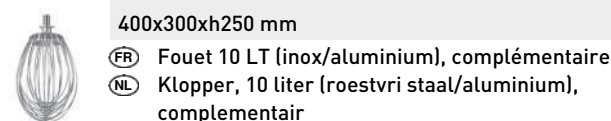
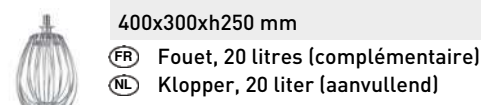
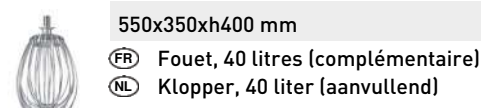
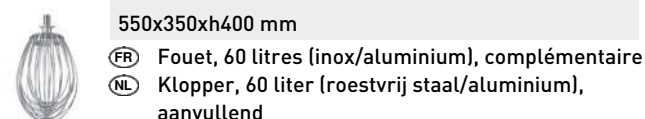
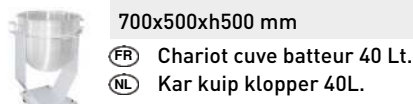
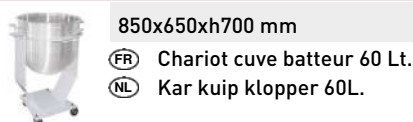


230/3 50Hz for HBM-40T/VV & HBM-60T/VV (On request)

MKR20-10 901,^{Eur}

MKR40-20 1 415,^{Eur}

MKR60-20 1 640,^{Eur}

MKR60-40 1 930,^{Eur}

MBV-12 383,^{Eur}

MBV-20 523,^{Eur}

MBV-40 967,^{Eur}

MBV-60 1 121,^{Eur}

MES-12 123,^{Eur}

MES-20 154,^{Eur}

MES-40 185,^{Eur}

MES-60 246,^{Eur}

MDF-12 291,^{Eur}

MDF-20 338,^{Eur}

MDF-40 431,^{Eur}

MDF-60 492,^{Eur}

MHB-40 812,^{Eur}

MHB-60 812,^{Eur}


Options & Accessories

MFR-12

123,^{Eur}


400x300xh200 mm

-  Crochet spirale 10 LT (inox), complémentaire
-  Spiraal haak, 10 liter (roestvrij staal), complementair

MFR-20

154,^{Eur}


400x300xh200 mm

-  Crochet spirale, 20 litres (complémentaire)
-  Spiraal haak, 20 liter (aanvullend)

MFR-40

198,^{Eur}


400x300xh250 mm

-  Crochet spirale, 40 litres (complémentaire)
-  Spiraal haak, 40 liter (aanvullend)

MFR-60

260,^{Eur}


400x300xh250 mm

-  Crochet spirale, 60 litres (aluminium), complémentaire
-  Spiraal haak, 60 liter (aluminium), aanvullend

MRV-60-80

515,^{Eur}


-  Option: roues pour cuve batteur-mélangeur 60 & 80 Lt
-  Optie: wielen voor kuip klopper-menger 60 & 80 Lt

(FR) Laminoirs à bande

- Bandes réalisées avec des matériaux spécifiques pour usage alimentaire.
- Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante.
- Racloirs et supports réalisés avec des matériaux spécifiques (POM-C) pour usage alimentaire, démontage et remontage des racloirs aisé, sans outillage.
- Cylindres en acier chromé et rectifié.
- Bac récolteur sous les cylindres.
- Bande avec double sens de marche (Droite & Gauche).
- Châssis en acier peint (époxy).
- Commandes à basse tension 24V. Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing". Grilles de protection rouleaux, en acier inox.
- Système de traction, auto-lubrifié.
- Bac à farine supérieur.
- Possibilité de relever les tables, pour diminuer l'encombrement au moment du rangement.

(NL) Banduitrolmachines

- Banden gemaakt van specifieke materialen voor gebruik in voedingsmiddelen.
- Nauwkeurige regeling van de deegblad dikte, constante productie.
- Schrapers en steunen gemaakt met specifieke materialen (POM-C) voor gebruik in voedingsmiddelen, gemakkelijk gedemonteerd en weer gemonteerd worden zonder gereedschap.
- Verchroomde en geslepen stalen cilinders.
- Oogstbak onder de cilinders.
- Riem met dubbele rijrichting (rechts en links).
- Epoxy gelakt stalen frame.
- Laagspanningsbediening 24V. Noodstopknop "vuist"-type. Roestvrijstalen rolbescherming.
- Zelfsmerend tractiesysteem.
- Bovenste bak voor bloem.
- Mogelijkheid om de tafels te verhogen, zodat er minder ruimte nodig is voor opslag.

1 SPEED



LB50-75/SS

(FR) Laminoir à bande de table, 500x700 mm

- 1 vitesse, commandes tapis par joystick.
- Longueur cylindres 500 mm, tables latérales de 700x500 mm (relevables).
- Ouverture des cylindres de 0-36 mm, diamètre de laminage 60 mm.
- Vitesse d'avancement 35 mètres/minute.
- De série: 2 rouleaux à pâtisserie, dimensions fermé 380x920xh850.

(NL) Banduitrolmachine, tafelmodel, 500x700 mm

- 1 snelheid, joystickbediening.
- Rollengte 500 mm, zijtafels 700x500 mm (hefbaar).
- Rolopening 0-36 mm, walsdiameter 60 mm.
- Aanvoersnelheid 35 meter/minuut.
- Standaard: 2 deegrollen, gesloten afmetingen 380x920xh850.



5 174,^{Eur}

1520x920xh700 mm

0.55 kW

400/3N 50-60Hz

150 kg

1.01 m3

AVANTAGES

Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tous types de pâtes (feuilleté, brisées, douces levées, brioches...). Tables latérales relevables, déplacements et rangement aisé. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats).....

VOORDELEN

Onze Diamond banduitrolmachines zijn gebruiksvriendelijk en snel te reinigen. Door hun robuuste constructie en prestaties zijn ze ideaal voor kleine en middelgrote producties. Ze kunnen gebruikt worden om alle soorten deeg te vormen (bladerdeeg, korstdeeg, gistdeeg, brioche, enz.). De zijtafels kunnen opgeklapt of verwijderd worden voor eenvoudige verplaatsing en opslag. Verkrijgbaar met variabele snelheidsaandrijving (standaard met inverter, voor delicatesse verwerking) of enkele snelheid (standaard).



SPEED VARIATOR



LB50-75/MVV		5 732, ^{Eur}
FR Laminoir à bande de table, 500x700 mm - Vitesse variable - Vitesse variable avec Inverter, commandes tapis par joystick. - Longueur cylindres 500 mm, tables latérales de 700x500 mm, dim fermé 380x920xh850. - Ouverture cylindres 0-36 mm, Ø laminage 60 mm. Vitesse 35 mètres/min. - De série: 2 rouleaux à pâtisserie. NL Banduitrolmachine, tafelmodel, 500x700 mm - Variabele snelheid - Variabele toerental met omvormer, joystickbediening van transportband. - Rollengte 500 mm, zijtafels 700x500 mm, gesloten afmetingen 380x920xh850. - Rolopening 0-36 mm, wals Ø 60 mm. Aanvoersnelheid 35 meter/min. - Standaard: 2 deegrollen. ⚡ 🧑 🔧	1520x920xh700 mm	
	0.55 kW	
	230/1N 50-60Hz	
	150 kg	
	1.01 m3	



1 SPEED



LB50-100/SS		5 312, ^{Eur}
FR Laminoir à bande, de table, 500x1000 mm 1 vitesse, commandes tapis par joystick. - Longueur cylindres 500 mm, tables latérales de 1000x500 mm, dim fermé 380x920xh1240. - Ouverture cylindres 0-36 mm, Ø laminage 60 mm. Vitesse 35 mètres/min. - De série: Bacs récolteurs sous les tapis, 2 terminaux récolteurs et 2 rouleaux. NL Banduitrolmachine, tafelmodel, 500x1000 mm 1 snelheid, joystickbediening van transportband. - Rollengte 500 mm, zijtafels 1000x500 mm, gesloten afmetingen 380x920xh1240. - Rolopening 0-36 mm, wals Ø 60 mm. Aanvoersnelheid 35 meter/min. - Standaard: oogstbakken onder de banden, 2 oogstterminals en 2 deegrollen. ⚡ 🧑 🔧	2370x920xh700 mm	
	0.55 kW	
	400/3N 50-60Hz	
	165 kg	
	1.65 m3	

230/3 50-60Hz (On request)



SPEED VARIATOR

LB50-100/MVV

- (FR) Laminoir à bande, de table, 500x1000 mm - Vitesse variable**
- Vitesse variable avec Inverter, commandes tapis par joystick.
 - Longueur cylindres 500 mm, tables latérales de 1000x500 mm, Dim. fermé 380x920xh1240.
 - Ouverture cylindres 0-36 mm, Ø laminage 60 mm. Vitesse 35 mètres/min.
 - De série: Bacs récolteurs sous les tapis, 2 terminaux récolteurs et 2 rouleaux.

- (NL) Banduitrolmachine, tafelmodel, 500x1000 mm - Variabele snelheid**
- Variabele toerental met omvormer, joystickbediening van transportband.
 - Rollengte 500 mm, zijtafels 1000x500 mm, gesloten afmetingen 380x920xh1240.
 - Rolopening 0-36 mm, wals Ø 60 mm. Aanvoersnelheid 35 meter/min.
 - Standaard: oogstbakken onder de banden, 2 oogstterminals en 2 deegrollen.



5 794, ^{Eur}
2370x920xh700 mm
0.55 kW
230/1N 50-60Hz
165 kg
1.65 m3

FR Laminaires à bande

- Commandes manuelles et à pédale. Bandes réalisées avec des matériaux spécifiques pour usage alimentaire.
- Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante.
- Racloirs et supports réalisés avec des matériaux spécifiques (POM-C) pour usage alimentaire. Démontage et remontage des racloirs aisé, sans outillage.
- Cylindres en acier chromé et rectifié.
- Bacs récolteurs sous les cylindres et sous les tapis.
- Bande avec double sens de marche (Droite & Gauche).
- Châssis en acier peint (époxy). 4 roues, 2 fixes, 2 pivotantes avec freins.
- Commandes à basse tension 24V. Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing". Grilles de protection rouleaux, en acier inox.
- Système de traction, auto-lubrifié.
- Bac à farine supérieur.
- Possibilité de relever les tables, pour diminuer l'encombrement au moment du rangement.

NL Banduitrolmachines

- Bedieningselementen voor handbediening en pedaal. Banden gemaakt van specifieke materialen voor gebruik in voedingsmiddelen.
- Nauwkeurige regeling van de deegblad dikte, constante productie.
- Schrapers en steunen gemaakt met specifieke materialen (POM-C) voor gebruik in voedingsmiddelen, gemakkelijk gedemonteerd en weer gemonteerd worden zonder gereedschap.
- Verchroomde en geslepen stalen cilinders.
- Oogstbak onder de cilinders en onder de banden.
- Riem met dubbele rijrichting (rechts en links).
- Epoxy gelakt stalen frame, 4 wielen, 2 vaste, 2 zwenkwielen met remmen.
- Laagspanningsbediening 24V. Noodstopknop "vuist"-type. Roestvrijstalen rolbescherming.
- Zelfsmerend tractiesysteem.
- Bovenste bak voor bloem.
- Mogelijkheid om de tafels te verhogen, zodat er minder ruimte nodig is voor opslag.

1 SPEED



LM/50-10SS

FR Laminier à bande, sur socle, 500x1000 mm

- 1 vitesse, commandes tapis par joystick.
- Longueur cylindres 500 mm, tables latérales de 1000x500 mm, dim. fermé 580x920x1940.
- Ouverture cylindres 0-36 mm, Ø laminage 60 mm. Vitesse 35 mètres/min.
- De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.

NL Banduitrolmachine op sokkel, 500x1000 mm

- 1 snelheid, joystickbediening van transportband.
- Rollengte 500 mm, zijtafels 1000x500 mm, gesloten afmetingen 580x920x1940.
- Rolopening 0-36 mm, wals Ø 60 mm. Aanvoersnelheid 35 meter/min.
- Standaard: 2 oogstterminals en 2 deegrollen.



6 104, Eur

2370x2700x1380 mm

0.55 kW

400/3N 50-60Hz

240 kg

2.84 m3

AVANTAGES

Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tous types de pâtes (feuilleté, brisées, douces levées, brioches...). Commandes manuelles et à pédale, laissant libre les mains de l'opérateur. Tables latérales relevables ou démontables, déplacements et rangement aisé. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats).....

VOORDELEN

Onze Diamond banduitrolmachines zijn gebruiksvriendelijk en snel te reinigen. Door hun robuuste constructie en prestaties zijn ze ideaal voor kleine en middelgrote producties. Ze kunnen gebruikt worden om alle soorten deeg te vormen (bladerdeeg, korstdeeg, gistdeeg, brioche, enz.). Hand- en pedaalbedieningselementen, zodat de bestuurder zijn handen vrij heeft. De zijtafels kunnen opgeklapt of verwijderd worden voor eenvoudige verplaatsing en opslag. Verkrijgbaar met variabele snelheidsaandrijving (standaard met inverter, voor delicatesse verwerking) of enkele snelheid (standaard).

230/3 50-60Hz (On request)



SPEED VARIATOR



LM/50-10MV

- (FR) Laminoir à bande, sur socle, 500x1000 mm - Vitesse variable**
- Vitesse variable avec Inverter, commandes tapis par joystick.
 - Longueur cylindres 500 mm, tables latérales de 1000x500 mm, dim. fermé 580x920xh1940.
 - Ouverture cylindres 0-36 mm, Ø laminage 60 mm, Vitesse 35 mètres/min.
 - Bac à farine supérieur.
 - De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.

6 662, ^{Eur}
2370x2700xh1380 mm
0.55 kW
230/1N 50-60Hz
240 kg
2.84 m3

- (NL) Banduitrolmachine op sokkel, 500x1000 mm - Variabele snelheid**
- Variabele toerental met omvormer, joystickbediening van transportband.
 - Rollengte 500 mm, zijtafels 1000x500 mm, gesloten afmetingen 580x920xh1940.
 - Rolopening 0-36 mm, wals Ø 60 mm. Aanvoersnelheid 35 meter/min.
 - Bovenste bak voor bloem.
 - Standaard: 2 oogstterminals en 2 deegrollen.



1 SPEED

LM/60-120SS

- (FR) Laminoir à bande sur socle, 600x1200 mm**
- 1 vitesse, commandes tapis par un bras de levier.
 - Longueur cylindres 600 mm, tables latérales de 1200x600 mm, Dim. fermé 620x1060xh2050.
 - Ouverture cylindres 0-50 mm, Ø laminage 80 mm, vitesse 35 mètres/min.
 - Relevage grilles de sécurité assisté par pistons, bac à farine supérieur.
 - De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.

6 816, ^{Eur}
2770x3290xh1170 mm
0.75 kW
400/3N 50-60Hz
292 kg
2.38 m3

- (NL) Banduitrolmachine op sokkel, 600x1200 mm**
- 1 snelheid, transportbandbediening door een hefboomarm.
 - Rollengte 600 mm, zijtafels 1200x600 mm, gesloten afmetingen 620x1060xh2050.
 - Rolopening 0-50 mm, wals Ø 80 mm. Aanvoersnelheid 35 meter/min.
 - Heffen van veiligheidsroosters met behulp van zuigers. Bovenste bak voor bloem.
 - Standaard: 2 oogstterminals en 2 deegrollen.



Dough Sheeters

SHEETER LINE



SPEED VARIATOR

LM/60-120VV

7 684,^{Eur}

(FR) Laminoir à bande sur socle, 600x1200 mm - Vitesse variable

2770x3290xh1170 mm

0.75 kW

400/3N 50-60Hz

292 kg

2.38 m3

- Vitesse variable avec Inverter, commandes tapis par un bras de levier.
- Longueur cylindres 600 mm, tables latérales de 1200x600 mm. Dim. fermé 620x1060xh2050.
- Ouverture cylindres 0-50 mm, Ø laminage 80 mm, vitesse 35 mètres/min.
- Relevage grilles de sécurité assisté par pistons, Bac à farine supérieur.
- De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.

(NL) Banduitrolmachine op sokkel, 600x1200 mm - Variabele snelheid

- Variabele snelheid met omvormer, transportbandbediening door een hefboomarm.
- Rollengte 600 mm, zijtafels 1200x600 mm, gesloten afmetingen 620x1060xh2050.
- Rolopening 0-50 mm, wals Ø 80 mm. Aanvoersnelheid 35 meter/min.
- Heffen van veiligheidsroosters met behulp van zuigers. Bovenste bak voor bloem.
- Standaard: 2 oogstterminals en 2 deegrollen.



LM/60-140SS

6 941,^{Eur}

(FR) Laminoir à bande sur socle, 600x1400 mm

3170x3690xh1170 mm

0.75 kW

400/3N 50-60Hz

308 kg

2.38 m3

- 1 vitesse, commandes tapis par un bras de levier.
- Longueur cylindres 600 mm, tables latérales de 1400x600 mm, Dim. fermé 620x1060xh2300.
- Ouverture cylindres 0-50 mm, Ø laminage 80 mm, Vitesse 35 mètres/min.
- Relevage grilles de sécurité assisté par pistons, bac à farine supérieur.
- De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.

(NL) Banduitrolmachine op sokkel, 600x1400 mm

- 1 snelheid, transportbandbediening door een hefboomarm.
- Rollengte 600 mm, zijtafels 1400x600 mm, gesloten afmetingen 620x1060xh2300.
- Rolopening 0-50 mm, wals Ø 80 mm. Aanvoersnelheid 35 meter/min.
- Heffen van veiligheidsroosters met behulp van zuigers. Bovenste bak voor bloem.
- Standaard: 2 oogstterminals en 2 deegrollen.



1 SPEED

230/3 50-60Hz (On request)



SPEED VARIATOR

LM/60-140VV

7 808,^{Eur}

- (FR) Laminoir à bande sur socle, 600x1400 mm - Vitesse variable**
- Vitesse variable avec Inverter, commandes tapis par un bras de levier.
 - Longueur cylindres 600 mm, tables latérales de 1400x600 mm, dim. fermé 620x1060xh2300.
 - Ouverture cylindres 0-50 mm, Ø laminage 80 mm, vitesse 35 mètres/min.
 - Relevage grilles de sécurité assisté par pistons, bac à farine supérieur.
 - De série: 2 récolteurs terminaux en acier inox, 2 rouleaux à pâtisserie.

3170x3690xh1170 mm

0.75 kW

400/3N 50-60Hz

308 kg

2.38 m3

- (NL) Banduitrolmachine op sokkel, 600x1400 mm - Variabele snelheid**
- Variabele snelheid met omvormer, transportbandbediening door een hefboomarm.
 - Rollengte 600 mm, zijtafels 1400x600 mm, gesloten afmetingen 620x1060xh2300.
 - Rolopening 0-50 mm, wals Ø 80 mm. Aanvoersnelheid 35 meter/min.
 - Heffen van veiligheidsroosters met behulp van zuigers. Bovenste bak voor bloem.
 - Standaard: 2 oogstterminals en 2 deegrollen.



SHEETER LINE

Pâtisserie - Boulangerie • Gebak - Bakkerij

FR Laminoirs de table

- Tablettes latérales réalisées en acier traité alimentaire et laissant glisser le produit.
- Régulation avec précision de l'épaisseur de la feuille de pâte, production constante.
- Racloirs et supports réalisés avec des matériaux spécifiques (POM-C) pour usage alimentaire.
- Démontage et remontage de racloirs aisé, sans outillage.
- Cylindres en acier chromé et rectifié.
- Bac récolteur sous les cylindres.
- Châssis en acier peint (époxy).
- Commandes à basse tension 24V. Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing". Grilles de protection rouleaux, en acier inox.
- Système de traction, auto-lubrifié.
- Bac à farine supérieur.

NL Tafeluitrolmachine

- Zijplanken van voedselbehandeld staal waar het product langs kan schuiven.
- Nauwkeurige regeling van de deegblad dikte, constante productie.
- Schrapers en steunen gemaakt met specifieke materialen (POM-C) voor gebruik van voedingsmiddelen, gemakkelijk gedemonteerd en weer gemonteerd worden zonder gereedschap.
- Verchroomde en geslepen stalen cilinders.
- Oogstbak onder de cilinders.
- Epoxy gelakt stalen frame.
- Laagspanningsbediening 24V. Noodstopknop "vuist"-type. Roestvrijstalen rolbescherming.
- Zelfsmerend tractiesysteem.
- Bovenste bak voor bloem.

1 SPEED



LB50-TT/SS

FR Laminoir de table 500 mm, avec 2 tablettes

- 1 vitesse, commandes tapis par joystick.
- Longueur cylindres 500 mm. Tablettes latérales de 500x500 mm.
- Ouverture des cylindres de 0-36 mm, diamètre de laminage 60 mm.
- Vitesse d'avancement 35 mètres/minute.
- Version de table (très compacte), 4 vérins réglables.

NL Tafeluitrolmachine, 500 mm, met 2 schappen

- 1 snelheid, joystickbediening van transportband.
- Rollengte 500 mm, zijtafels 500x500 mm.
- Rolopening 0-36 mm, wals Ø 60 mm.
- Aanvoersnelheid 35 meter/min.
- Tafelmodel (zeer compact), 4 verstelbare cilinders.



3 036, Eur

980x950xh570 mm

0.5 kW

400/3N 50-60Hz

100 kg

0.5 m3

AVANTAGES

Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs de table Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour petites productions. Tablettes latérales relevables ou démontables, déplacements et rangement aisé.

VOORDELEN

Diamond tafeluitrolmachines zijn gebruiksvriendelijk en snel te reinigen. Door hun robuuste constructie en prestaties zijn ze ideaal voor kleine producties. De zijtafels kunnen opgeklapt of verwijderd worden voor eenvoudige verplaatsing en opslag.

230/3 50-60Hz (On request)

OLM/20
1 982,^{Eur}


(FR)

Kit : groupe de coupe laminoirs à bande - VV (600 mm)

(NL)

Kit : snijeenheid band-uitroller - VV (600 mm)

• FOR ONLY : LM/60-120VV, LM/60-140VV

OLM/21
2 265,^{Eur}


(FR)

Kit : rouleau croissants 140x130 mm x OLM/20

(NL)

Kit: rollen voor croissants 140x130 mm x OLM/20

• INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST

OLM/22
2 265,^{Eur}


(FR)

Kit : rouleau croissants 140x173 mm x OLM/20

(NL)

Kit: rollen voor croissants 140x173 mm x OLM/20

• INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST

OLM/23
3 117,^{Eur}


(FR)

Kit : rouleau pains chocolat 100x35 mm x OLM/20

(NL)

Kit : rollen voor chocoladebroodjes 100x35 mm x OLM/20

• INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST

OLM/24
2 831,^{Eur}


(FR)

Kit : rouleau pizzas de Ø 130 mm x OLM/20

(NL)

Kit : rollen voor pizzas Ø 130 mm x OLM/20

• INFO: OTHER DIMENSIONS ON REQUEST

FR Pétrins à fourche

- Panneau de commande analogique à basse tension 24V.
- Moteur à 2 vitesses, traction par réducteur (indépendant cuve et fourche), autolubrifiant, transmission par poulies, fonctionnement très silencieux.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Châssis en acier peint de forte épaisseur.
- Cuve, fourche et arbre porte-outil sont réalisés en acier inox AISI 304 de forte épaisseur.
- Groupe raccord fourche acier inox étanche et très solide (renforcé!).
- Toutes les parties rotatives sont montées sur des coussinets sphériques.
- Grille de protection de la cuve en acier inox avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.

2 SPEEDS



PBR-35/T2V

FR Pétrins à fourche 35 Kg. 2 vit. - Timer, sur roues

- 2 vitesses (Fourche : 1ère Vit. 19 tours/m et 2ème Vit. 27 tours/m) & (Cuve : 1ère Vit. 6 tours/m et 2ème Vit. 10 tours/m).
- Minuterie.
- Diamètre de la spirale 27 mm.
- Diamètre de la cuve 580 mm hauteur 230 mm (40 litres) = 35 kg de pâton.
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins.
- En option: racloir en cuve, en acier inox et polyéthylène.

5 842, Eur

500x850xh755 mm

1.1 kW

400/3N 50Hz

158 kg

0.67 m3

NL Vorkkneder, 35 kg, 2 snelheden, timer, op wielen

- 2 snelheden (vork: 1ste snelheid 19 tpm en 2de snelheid 27 tpm) & (kuip: 1ste snelheid 6 tpm en 2de snelheid 10 tpm).
- Timer.
- Spiraal diameter 27 mm.
- Diameter van de kuip 580 mm, hoogte 230 mm (40L) = 35 kg deeg.
- Wordt standaard geleverd met wielen, waarvan 2 met rem.
- Optioneel: schraper in kuip, in roestvrij staal en polyethyleen.



RV/PBR-35

431, Eur

FR Kit: Racloir cuve pour PBR-35/T2V

NL Kit: Kuipschraper voor PBR-35/T2V



2 SPEEDS

PBR-60/T2V

- (FR) Pétrins à fourche 60 Kg. 2 vit. - Timer, 2 roues + 2 vérins**
- 2 vitesses (Fourche: 1ère Vit. 19 tours/m et 2ème Vit. 29 tours/m) & (Cuve: 1ère Vit. 6 tours/m et 2ème Vit. 9 tours/m).
 - Minuterie.
 - Racloir en cuve, en acier inox et polyéthylène livré de série.
 - Diamètre de la spirale 31 mm.
 - Diamètre de la cuve 660 mm hauteur 330 mm (70 litres) = 60 kg de pâton.
 - De série livré avec 2 roues fixes (nylon) et 2 vérins à l'avant.

11 070,^{Eur}
660x1068xh1025 mm
1.5 kW
400/3N 50Hz
338 kg
1.25 m3

- (NL) Vorkkneeder, 60 kg, 2 snelheden - Timer, op wielen**
- 2 snelheden (vork: 1ste snelheid 19 tpm en 2de snelheid 29 tpm) en (kuip: 1ste snelheid 6 tpm en 2de snelheid 9 tpm).
 - Timer.
 - Schraper in kuip, in roestvrij staal en polyethyleen standaard mee geleverd.
 - Spiraal diameter 31 mm.
 - Diameter van de kuip 660 mm, hoogte 330 mm (70L) = 60 kg deeg.
 - Wordt standaard geleverd met 2 vaste wielen (nylon) en 2 verstelbare poten aan de voorkant.



AVANTAGES

Les pétrins à fourche Diamond, grâce à la forme ergonomique de leur cuve et de leur fourche (axe oblique), sont particulièrement indiqués pour pétrir des pâtes délicates. Très robustes et performants, ils sont conçus pour de grandes productions et pour une utilisation intensive, sans échauffement du mélange et en permettant une bonne oxygénation du produit final. Deux vitesses permettant de s'adapter aux masses dures (1ère Vit.) ou molles (2ème Vit.).

VOORDELEN

Dankzij de ergonomische vorm van de kom en de vork (schuine as) zijn Diamond vorkkneders bijzonder geschikt voor het kneden van delicate degen. Ze zijn uiterst robuust en krachtig en zijn ontworpen voor grootschalige productie en intensief gebruik, zonder oververhitting van het deeg en met een goede oxygenatie van het eindproduct. Er zijn twee snelheden beschikbaar voor harde (1e snelheid) of zachte (2e snelheid) degen.

Plumbing Arms Mixers

FR Pétrins à bras plongeurs

- Panneau de commande analogique à basse tension 24 V (IP55).
- Traction par engrenages réalisés nylon (haute dureté), fonctionnement très silencieux.
- Toutes les parties en mouvement sont montées sur des coussinets sphériques.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur.
- Cuve, bras plongeurs en acier inox AISI 304 de forte épaisseur.
- Plexiglass de protection, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.
- De série livré avec 2 roues en nylon arrière fixes et 1 roue pivotante et 2 vérins réglables à l'avant.

NL Dompelarmkneders

- Analooq bedieningspaneel met laagspanning 24 V (IP55).
- Tractie door tandwielen van nylon (hoge hardheid), zeer stille werking.
- Alle bewegende delen zijn gemonteerd op sferische lagers.
- Noodstopknop "vuist"-type.
- Gelakt epoxy staal frame, zeer dik.
- Kuip en dompelarmen van dik AISI 304 roestvrij staal.
- Beveiliging van plexiglas, met veiligheidsvoorziening door microscharelaar.
- Standaard geleverd met 2 vaste nylon wielen aan de achterkant en 1 zwenkwiel en 2 verstelbare poten aan de voorkant.

PLUNGING LINE

VARIABLE SPEED



PBP-25/MVV

FR Pétrin à bras plongeurs, 25Kg, - Vitesse variable

- Vitesse variable (de 35 à 60 mouvements minutes).
- Capacité de production 5 à 23 kg (40 Lt).
- Capacité farine 3 à 15 kg.
- Timer livré de série.
- Cuve Ø 425xh295 mm.

NL Dompelarmkneeder, 25 Kg - Variabele snelheid

- Variabele snelheid (van 35 tot 60 slagen per minuut).
- Productiecapaciteit 5 tot 23 kg (40L).
- Bloem capaciteit 3 tot 15 kg.
- Timer standaard meegeleverd.
- Kuip Ø 425xh295 mm.



7 967,^{Eur}

460x690xh1100 mm

2.2 kW

230/1N 50-60Hz

145 kg

1.19 m3



PBP-50/MVV

FR Pétrin à bras plongeurs, 50 Kg, - Vitesse variable

- Vitesse variable (de 35 à 60 mouvements minutes).
- Capacité de production 5 à 45 kg (65 Lt).
- Capacité farine 3 à 25 kg.
- Timer livré de série.
- Cuve Ø 500xh340 mm.

NL Dompelarmkneeder, 50 Kg - Variabele snelheid

- Variabele snelheid (van 35 tot 60 slagen per minuut).
- Productiecapaciteit 5 tot 45 kg (65L).
- Bloem capaciteit 3 tot 25 kg.
- Timer standaard meegeleverd.
- Kuip Ø 500xh340 mm.



8 869,^{Eur}

540x790xh1200 mm

2.2 kW

230/1N 50-60Hz

170 kg

1.19 m3



VARIABLE SPEED

230/3 50Hz (On request)

(FR) Pétrins à bras plongeurs, réglables

- Panneau de commande analogique à basse tension 24 V (IP55).
- Bras plongeur réglable (celui à droite).
- Traction par engrenages réalisés en fonte traitée et rectifiée, autolubrifiants, boîte parfaitement étanche, fonctionnement très silencieux.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur.
- Cuve, bras plongeurs en acier inox AISI 304 de forte épaisseur.
- Plexiglass de protection, avec dispositif de sécurité par micro-interrupteur.
- De série livré avec 2 roues en nylon arrière fixes et 1 roue pivotante et 2 vérins réglables à l'avant.

(NL) Dompelarmkneders, verstelbaar

- Analooq bedieningspaneel met laagspanning 24 V (IP55).
- Verstelbare rechterarm.
- Tractie door tandwielen van behandeld en geslepen gietijzer, zelfsmerend, perfect afgedichte tandwielkast, zeer stille werking.
- Noodstopknop "vuist"-type.
- Gelakt epoxy staal frame, zeer dik.
- Kuip en dompelarmen van dik AISI 304 roestvrij staal.
- Beveiliging van plexiglas, met veiligheidsvoorziening door microschakelaar.
- Standaard geleverd met 2 vaste nylon wielen aan de achterkant en 1 zwenkwiel en 2 verstelbare poten aan de voorkant.

2 SPEEDS



PBP-40/T2V

11 623,^{Eur}

(FR) Pétrin à bras plongeurs, 40 Kg, - 2 vitesses

- 2 vitesses (40 à 60 mouvements minutes).
- Capacité de production 5 à 40 kg (70 Lt).
- Capacité farine 3 à 25 kg.
- Timer livré de série.
- Bras droit réglable.
- Cuve Ø 530xh320 mm.

600x770xh1350 mm

1.5 kW

400/3N 50Hz

270 kg

1.3 m3

(NL) Dompelarmkneuder, 40 Kg - 2 snelheden

- 2 snelheden (van 40 tot 60 slagen per minuut).
- Productiecapaciteit 5 tot 40 kg (70L).
- Bloem capaciteit 3 tot 25 kg.
- Timer standaard meegeleverd.
- Verstelbare rechterarm.
- Kuip Ø 530xh320 mm.



PBP-40/VV

12 833,^{Eur}

(FR) Pétrin à bras plongeurs, 40 Kg, - Vitesse variable

- Vitesse variable (de 35 à 60 mouvements minutes).
- Capacité de production 5 à 40 kg (70 Lt).
- Capacité farine 3 à 25 kg.
- Timer livré de série.
- Bras droit réglable.
- Cuve Ø 530xh320 mm.

600x770xh1350 mm

2.2 kW

400/3N 50-60Hz

270 kg

1.3 m3

(NL) Dompelarmkneuder, 40 Kg - Variabele snelheid

- Variabele snelheid (van 40 tot 60 slagen per minuut).
- Productiecapaciteit 5 tot 40 kg (70L).
- Bloem capaciteit 3 tot 25 kg.
- Timer standaard meegeleverd.
- Verstelbare rechterarm.
- Kuip Ø 530xh320 mm.



VARIABLE SPEED

PLUNGING LINE



VARIABLE SPEED



PBP-60/VV

14 783,^{Eur}

(FR) Pétrin à bras plongeants,, 60 Kg, - Vitesse variable

- Vitesse variable (de 35 à 60 mouvements minutes).
- Capacité de production 5 à 60 kg (92 Lt).
- Capacité farine 3 à 40 kg.
- Timer livré de série.
- Bras droit réglable.
- Cuve Ø 550xh390 mm.

600x770xh1350 mm

2.2 kW

400/3N 50-60Hz

290 kg

1.3 m3

(NL) Dompelarmkneder, 60 Kg - Variabele snelheid

- Variabele snelheid (van 35 tot 60 slagen per minuut).
- Productiecapaciteit 5 tot 60 kg (92L).
- Bloem capaciteit 3 tot 40 kg.
- Timer standaard meegeleverd.
- Verstelbare rechterarm.
- Kuip Ø 550xh390 mm.



230/3 50Hz (On request)

(FR) Pétrins à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers

- Panneau de commande, à basse tension 24V. (IP55).
- Moteur avec transmissions à poulies.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur.
- Cuve spirale, arbre porte-outil et soc diviseur sont réalisés en acier inox AISI 304, de forte épaisseur.
- Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et très solide.
- Grille de protection de la cuve en acier inox avec dispositif par micro interrupteur.
- De série livré avec 2 roues en nylon arrière et 1 roue pivotante e 2 vérins réglables à l'avant.



1 MOTOR



PSB-41M/2V

(FR) Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 40 Kg

- Capacité de production 40 kg (80 Lt).
- Capacité farine 25 kg.
- 2 vitesses, réglables automatiquement (Spirale & Cuve).
- 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
- Cuve Ø 530xh320 mm.

(NL) Automatische spiraalkneder, 2 snelheden, 2 timers, 40 Kg.

- Productiecapaciteit 40 kg (80L).
- Bloem capaciteit 25 kg.
- 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal & kuip).
- 2 elektronische timers voor het automatisch beheer van elke snelheid.
- Kuip Ø 530xh320 mm.



7 365,^{Eur}

1230x1020xh550 mm

3 kW

400/3N 50Hz

300 kg

1.44 m3



1 MOTOR



PSB-61M/2V

(FR) Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 60 Kg

- Capacité de production 60 kg (100 Lt).
- Capacité farine 35 kg.
- 2 vitesses, réglables automatiquement (Spirale & Cuve).
- 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
- Cuve Ø580xh360 mm.

(NL) Automatische spiraalkneder, 2 snelheden, 2 timers, 60 Kg.

- Productiecapaciteit 60 kg (100L).
- Bloem capaciteit 35 kg.
- 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal & kuip).
- 2 elektronische timers voor het automatisch beheer van elke snelheid.
- Kuip Ø 580xh360 mm.



8 933,^{Eur}

1230x1070xh620 mm

3 kW

400/3N 50Hz

325 kg

1.44 m3

(FR) Pétrins à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs

- Panneau de commande, à basse tension 24 V. (IP55).
- Moteurs avec transmissions à poulies.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur.
- Cuve, spirale, arbre porte-outil et soc diviseur sont réalisés en acier inox AISI 304, de forte épaisseur.
- Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et très solide.
- Grille de protection de la cuve en acier inox avec dispositif par micro interrupteur.
- De série livré avec 2 roues en nylon arrière fixes et 1 roue pivotante et 2 vérins réglables à l'avant.

(NL) Automatische spiraalkneters, 2 snelh., 2 timers, 2 motoren

- Bedieningspaneel, laagspanning 24 V. (IP55).
- Motoren met katrolverbinding.
- Noodstopknop "vuist"-type.
- Epoxy gelakt staal frame, zeer dik.
- Kom, spiraal, gereedschapshouders en deelstukken gemaakt van dik AISI 304 roestvrij staal.
- Roestvrijstalen spiraalverbinding, waterdicht en zeer stevig.
- Roestvrijstalen beschermingsrooster voor de kuip met microschakelaar.
- Standaard geleverd met 2 vaste nylon wielen aan de achterkant en 1 zwenkwiel en 2 verstelbare cilinders aan de voorkant.



2 MOTORS



PSB-62MI/2V

(FR) Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 60 Kg

- Capacité de production 60 kg (100 Lt). Capacité farine 40 kg.
- 2 vitesses, réglables automatiquement (Spirale & Cuve).
- 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
- 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale.
- Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation cuve.
- Cuve Ø 600xh360 mm.

(NL) Automatische spiraalkneder, 2 snel., 2 timers, 2 motoren, 60 Kg.

- Productiecapaciteit 60 kg (100L). Bloem capaciteit 40 kg.
- 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal & (kuip).
- 2 elektronische timers voor het automatisch beheer van elke snelheid.
- 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal.
- Apparaat voor het draaien van de kom door impuls en het omkeren van de draairichting van de kuip.
- Kuip Ø 600xh360 mm.



10 085,^{Eur}

630x1180xh1312 mm

3 kW

400/3N 50Hz

370 kg

1.44 m3

230/3 50Hz (On request)



2 MOTORS



PSB-82MI/2V

- (FR) Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 80 Kg**
- Capacité de production 80 kg (130 Lt). Capacité farine 53 kg.
 - 2 vitesses, réglables automatiquement (Spirale & Cuve).
 - 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
 - 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale.
 - Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation de la cuve.
 - Cuve Ø 700xh370 mm.

- (NL) Automatische spiraalkneder, 2 snel., 2 timers, 2 motoren, 80 Kg.**
- Productiecapaciteit 80 kg (130L). Bloem capaciteit 53 kg.
 - 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal & kuip).
 - 2 elektronische timers voor het automatisch beheer van elke snelheid.
 - 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal.
 - Apparaat voor het draaien van de kom door impuls en het omkeren van de draairichting van de kuip.
 - Kuip Ø 700xh370 mm.



12 204,^{Eur}

730x1305xh1460 mm

5.2 kW

400/3N 50Hz

510 kg

2.17 m3



2 MOTORS



PSB-102MI/2V

- (FR) Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 100 Kg**
- Capacité de production 100 kg (160 Lt). Capacité farine 66 kg.
 - 2 vitesses, réglables automatiquement (Spirale & Cuve).
 - 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
 - 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale.
 - Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation cuve.
 - Cuve Ø 700xh410 mm.

- (NL) Automatische spiraalkneder, 2 snel, 2 timers, 2 motor, 100 Kg.**
- Productiecapaciteit 100 kg (160L). – Bloem capaciteit 66 kg.
 - 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal & kuip).
 - 2 elektronische timers voor het automatisch beheer van elke snelheid.
 - 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal.
 - Apparaat het draaien van de kom door impuls en het omkeren van de draairichting van de kom.
 - Kuip Ø 700xh410 mm.



12 770,^{Eur}

730x1305xh1460 mm

5.2 kW

400/3N 50Hz

520 kg

2.17 m3



2 MOTORS



PSB-132MI/2V

13 776,^{Eur}

(FR) Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 130 Kg

830x1355xh1460 mm

5.2 kW

400/3N 50Hz

580 kg

2.17 m3

- Capacité de production 130 kg (200 Lt). Capacité farine 86 kg.
- 2 vitesses, réglables automatiquement (spirale & Cuve).
- 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
- 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale.
- Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation cuve.
- Cuve Ø 800xh430 mm.

(NL) Automatische spiraalkneder, 2 snel., 2 timers, 2 motoren, 130 Kg.

- Productiecapaciteit 130 kg (200L). Bloem capaciteit 86 kg.
- 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal & kuip).
- 2 elektronische timers voor het automatisch beheer van elke snelheid.
- 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal.
- Apparaat het draaien van de kom door impuls en het omkeren van de draairichting van de kom.
- Kuip Ø 800xh430 mm.



2 MOTORS



PSB-162MI/2V

15 790,^{Eur}

(FR) Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 160 Kg

930x1440xh1560 mm

7.8 kW

400/3N 50Hz

790 kg

3.52 m3

- Capacité de production 160 kg (250 Lt)- Capacité farine 106 kg.
- 2 vitesses, réglables automatiquement (spirale & Cuve).
- 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
- 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale.
- Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation cuve.
- Cuve Ø 900xh430 mm.

(NL) Automatische spiraalkneder, 2 snelheden, 2 timers, 2 motor, 160 Kg.

- Productiecapaciteit 160 kg (250L). Bloem capaciteit 106 kg.
- 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal & kuip).
- 2 elektronische timers voor het automatisch beheer van elke snelheid.
- 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal.
- Apparaat het draaien van de kom door impuls en het omkeren van de draairichting van de kom.
- Kuip Ø 900xh430 mm.



230/3 50Hz (On request)



2 MOTORS



PSB-202MI/2V

- (FR) Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 200 Kg**
- Capacité de production 200 kg (290 Lt). Capacité farine 133 kg.
 - 2 vitesses, réglables automatiquement (spirale & Cuve).
 - 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
 - 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale.
 - Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation cuve.
 - Cuve Ø 900xh470 mm.

- (NL) Automatische spiraalkneder, 2 snel., 2 timers, 2 motoren, 200 Kg.**
- Productiecapaciteit 200 kg (290L). – Bloem capaciteit 133 kg.
 - 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal & kuip).
 - 2 elektronische timers voor het automatisch beheer van elke snelheid.
 - 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal.
 - Apparaat het draaien van de kom door impuls en het omkeren van de draairichting van de kom.
 - Kuip Ø 900xh470 mm.



17 048,^{Eur}

930x1490xh1560 mm

11 kW

400/3N 50Hz

830 kg

3.52 m3



2 MOTORS



PSB-252MI/2V

- (FR) Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses, 2 timers, 2 moteurs, 250 Kg**
- Capacité de production 250 kg (390Lt). Capacité farine 166 kg.
 - 2 vitesses, réglables automatiquement (spirale & Cuve).
 - 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
 - 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale.
 - Dispositif rotation cuve par impulsion et inversion sens de rotation cuve.
 - Cuve Ø 1000xh470 mm.

- (NL) Automatische spiraalkneder, 2 snel., 2 timers, 2 motoren, 250 Kg.**
- Productiecapaciteit 250 kg (390L). Bloem capaciteit 166 kg.
 - 2 snelheden, automatisch instelbaar (spiraal & kuip).
 - 2 elektronische timers voor het automatisch beheer van elke snelheid.
 - 2 onafhankelijke motoren, één voor de kuip en één voor de spiraal.
 - Apparaat het draaien van de kom door impuls en het omkeren van de draairichting van de kom.
 - Kuip Ø 1000xh470 mm.



21 955,^{Eur}

1030x1580xh1560 mm

11 kW

400/3N 50Hz

870 kg

3.52 m3



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



Pizza - Pasta
Pizza - Pasta

Electric Pizza Ovens

(FR) Fours électriques à pizzas

- Chambre en acier inox, sol en pierre réfractaire.
- "Oura" électrique, pour l'évacuation des fumées & vapeur.
- Eclairage " halogène intérieur " encastré "haute T°".
- Porte "contrebalancée", hublot en verre securit "panoramique".
- Chauffage par résistances blindées en acier inox, placées sous la sole et sur la voûte du four, arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon.
- Panneau de commandes "indépendant" et extractible, facilité pour le SAV, ventilateur de refroidissement.

(NL) Elektrische pizzaovens

- Kamer in R.V.S., vloer in vuurvaste steen.
- Elektrisch ventilatieventiel, voor de evacuatie van de stoomdam.
- Ingebouwde interne verlichting "Hoge T°".
- "Uitgebalanceerde" deur, "panoramisch" raam in veiligheidsglas.
- Verwarming door gepantserde weerstanden in R.V.S., geplaatst onder de bodem en op het plafond van de oven, arcade in R.V.S., om het vermijden van warmteverlies bij het openen van de deur.
- "Onafhankelijk" en uitneembaar bedieningspaneel, gemakkelijke toegang voor de naverkoopdienst.

DIGITAL PANEL



GDX4/35-DP

(FR) Four électrique, 1 chambre, 4 pizzas Ø 350 mm

- Chambre 720x720xx140 mm (5,8 kW).
- 4 pizzas de diam. 350 mm (ou) 1 pizza de diam. 500 mm

(NL) Elektrische oven, 1 kamer, 4 pizza's Ø 350 mm

- Kamer 720x720xx140 mm (5,8 kW).
- 4 pizzas van diam. 350 mm (of) 1 pizza van diam. 500 mm.


4 553,^{Eur}

1190x1100xh440 mm

5.8 kW

400/3N 50-60Hz

159 kg

0.81 m3

AVANTAGES

Façade aux formes arrondies en acier inox. Panneau de commande à touches sensibles, régulation par thermostat électronique (400°C), affichage digital, 2 commutateurs permettent de gérer la puissance de la voûte et de la sole indépendamment. Allumage du four programmable, avec compte à rebours, alarme acoustique de fin de cuisson. Récupérateur de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.

VOORDELEN

Gevel met afgeronde roestvrij staal. Gevoelige toetsen op het bedieningspaneel, elektronische thermostaat (400 ° C), digitale display, 2 schakelaars laten toe om de temperatuur van het plafond en van de bodem apart te beheren. Programmeerbare ontsteking, oven met timer, een geluidssignaal aan het einde van het kookcyclus. Warmterecuperatie, toestel dat energiebesparing mogelijk maakt door het benutten van de warmte opgeslagen in de vloer.



GDX6/35-DP

6 124,^{Eur}

(FR) Four électrique, 1 chambre, 6 pizzas Ø 350 mm

- Chambre: 720x1080xh140 mm (8,4 kW).
- 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2 pizzas de diam. 500 mm.

1190x1460xh440 mm

8.4 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische oven, 1 kamer, 6 pizza's Ø 350 mm

- Kamer: 720x1080xh140 mm (8,4 kW).
- 6 pizzas van diam. 350 mm (of) 2 pizzas van diam. 500 mm.

202 kg

1.07 m3



AVANTAGES

Façade aux formes arrondies en acier inox. Panneau de commande à touches sensibles, régulation par thermostat électronique (400°C), affichage digital, 2 commutateurs permettent de gérer la puissance de la voûte et de la sole indépendamment. Allumage du four programmable, avec compte à rebours, alarme acoustique de fin de cuisson. Récupérateur de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.

VOORDELEN

Gevel met afgeronde roestvrij staal. Gevoelige toetsen op het bedieningspaneel, elektronische thermostaat (400 ° C), digitale display, 2 schakelaars laten toe om de temperatuur van het plafond en van de bodem apart te beheren. Programmeerbare ontsteking, oven met timer, een geluidssignaal aan het einde van het kookcyclus. Warmterecuperatie, toestel dat energiebesparing mogelijk maakt door het benutten van de warmte opgeslagen in de vloer.



EXTRA LARGE

GDX6/35-LDP

6 406,^{Eur}

(FR) Four électrique, 1 chambre, 6 pizzas Ø 350 mm

- Chambre 1080x720xh140 mm (8,6 kW).
- 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2 pizzas de diam. 500 mm.

1550x1100xh440 mm

8.6 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische oven, 1 kamer, 6 pizza's Ø 350 mm

- Kamer 1080x720xh140 mm (8,6 kW).
- 6 pizzas van diam. 350 mm (of) 2 pizzas van diam. 500 mm.

208 kg

1.05 m3



GDX9/35-DP

6 771,^{Eur}

(FR) Four électrique, 1 chambre, 9 pizzas Ø 350 mm

- Chambre 1080x1080xh140 mm (12,6 kW).
- 9 pizzas de diam. 350 mm (ou) 4 pizzas de diam. 500 mm.

1550x1460xh440 mm

12.6 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische oven, 1 kamer, 9 pizza's Ø 350 mm

- Kamer 1080x1080xh140 mm (12,6 kW).
- 9 pizzas van diam. 350 mm (of) 4 pizzas van diam. 500 mm.

263 kg

1.39 m3



Electric Pizza Ovens

GENIUS LINE PLUS



GDX8/35-DP

7 155,^{Eur}

- (FR) Four électrique, 2 chambres, 2x 4 pizzas 350 mm**
- 2 chambres 720x720x140 mm (5,8 + 5,8 kW).
 - 2x 4 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 1 pizza de diam. 500 mm.
- (NL) Elektrische oven, 2 kamers, 2x 4 pizza's Ø 350 mm**
- 2 kamers 720x720x140 mm (5,8 + 5,8 kW).
 - 2x 4 pizzas van diam. 350 mm (of) 2x 1 pizza van diam. 500 mm.



1190x1100xh780 mm

11.6 kW

400/3N 50-60Hz

265 kg

1.24 m3



GDX12/35-DP

9 843,^{Eur}

- (FR) Four électrique, 2 chambres, 2x 6 pizzas 350 mm**
- 2 chambres 720x1080x140 mm (8,4 + 8,4 kW).
 - 2x 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 2 pizzas de diam. 500 mm.
- (NL) Elektrische oven, 2 kamers, 2x 6 pizza's Ø 350 mm**
- 2 kamers 720x1080x140 mm (8,4 + 8,4 kW).
 - 2x 6 pizzas van diam. 350 mm (of) 2x 2 pizzas van diam. 500 mm.



1190x1460xh780 mm

16.8 kW

400/3N 50-60Hz

335 kg

1.63 m3



GDX12/35-LDP

10 855,^{Eur}

- (FR) Four électrique, 2 chambres, 2x 6 pizzas Ø 350 mm**
- 2 chambres: 1080x720x140 mm (8,6 + 8,6 kW)- 2x 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 2 pizzas de diam. 500 mm
- (NL) Elektrische oven, 2 kamers, 2x 6 pizza's Ø 350 mm**
- 2 kamers: 1080x720x140 mm (8,6 + 8,6 kW)- 2x 6 pizzas van diam. 350 mm (of) 2x 2 pizzas van diam. 500 mm



1550x1100xh780 mm

17.2 kW

400/3N 50-60Hz

343 kg

1.6 m3

EXTRA LARGE



GDX18/35-DP

11 970,^{Eur}

- (FR) Four électrique, 2 chambres, 2x 9 pizzas Ø 350 mm**
- 2 chambres 1080x1080x140 mm (12,6 + 12,6 kW).
 - 2x 9 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 4 pizzas de diam. 500 mm.
- (NL) Elektrische oven, 2 kamers, 2x 9 pizza's Ø 350 mm**
- 2 kamers 1080x1080x140 mm (12,6 + 12,6 kW).
 - 2x 9 pizzas van diam. 350 mm (of) 2x 4 pizzas van diam. 500 mm.



1550x1460xh780 mm

25.2 kW

400/3N 50-60Hz

437 kg

2.11 m3

SGD4-RSI
1 433,^{Eur}


1180x950xh1100 mm

- (FR) Support "simili inox" x GDX4/35-DP, 4 roues, 2 avec freins
- (NL) Steun in "imitatie R.V.S." voor GDX4/35-DP + 4 wielen, 2 met rem

SGD6-RSI
1 532,^{Eur}


1180x1310xh1100 mm

- (FR) Support "simili inox" x GDX6/35-DP, 4 roues, 2 avec freins
- (NL) Steun in "imitatie R.V.S." voor GDX6/35-DP + 4 wielen, 2 met rem

SGD6-LRSI
1 549,^{Eur}


1540x950xh1100 mm

- (FR) Support "simili inox" x GDX6/35-LDP "extra large", 4 roues, 2 avec freins
- (NL) Steun in "imitatie R.V.S." voor GDX6/35-LDP "XL", 4 wielen, 2 met rem

SGD9-RSI
1 647,^{Eur}


1540x1310xh1100 mm

- (FR) Support "simili inox" x GDX9/35-DP, 4 roues, 2 avec freins
- (NL) Steun in "imitatie R.V.S." voor GDX9/35-DP + 4 wielen, 2 met rem

SGD8-RSI
1 433,^{Eur}


1180x950xh900 mm

- (FR) Support "simili inox" x GDX8/35-DP, 4 roues, 2 avec freins
- (NL) Steun in "imitatie R.V.S." voor GDX8/35-DP + 4 wielen, 2 met rem

SGD12-RSI
1 532,^{Eur}


1180x1310xh900 mm

- (FR) Support "simili inox" x GDX12/35-DP, 4 roues, 2 avec freins
- (NL) Steun in "imitatie R.V.S." voor GDX12/35-DP + 4 wielen, 2 met rem

SGD12-LRSI
1 549,^{Eur}


1540x950xh900 mm

- (FR) Support "simili inox" x GDX12/35-LDP "extra large", 4 roues, 2 avec freins
- (NL) Steun in "imitatie R.V.S." voor GDX12/35-LDP "XL", 4 wielen, 2 met rem

SGD18-RSI
1 647,^{Eur}


1540x1310xh900 mm

- (FR) Support "simili inox" x GDX18/35-DP, 4 roues, 2 avec freins
- (NL) Steun in "imitatie R.V.S." voor GDX18/35-DP + 4 wielen, 2 met rem

KGD4/AS-DPS
2 300,^{Eur}


1188x1200xh410 mm

- (FR) Hotte "avec moteur" pour four 4 & 8 pizzas
- (NL) Dampkap "met motor", oven 4 & 8 pizza's

KGD6/AS-DPS
2 345,^{Eur}


1188x1200xh410 mm

- (FR) Hotte "avec moteur", four 6 & 12 pizzas
- (NL) Dampkap "met motor", oven 6 & 12 pizza's

KGD6/AS-LDPS
2 557,^{Eur}


1546x1200xh410 mm

- (FR) Hotte "avec moteur", four "extra large" 6 & 12 pizzas
- (NL) Dampkap "met motor", oven "extra large" 6 & 12 pizza's

KGD9/AS-DPS
2 602,^{Eur}


1546x1200xh410 mm

- (FR) Hotte "avec moteur", pour four 9 & 18 pizzas
- (NL) Dampkap "met motor", oven 9 & 18 pizza's

Electric Pizza Ovens

GENIUS LINE PLUS

(FR) Fours électriques à pizzas "CORNER"

- Chambre en acier inox, sole en pierre réfractaire.
- Ouverture porte: 700xh160 mm.
- "Oura" électrique pour l'évacuation des fumées, vapeurs.
- Porte "contrebalancée", 2 poignées "athermiques", hublot en verre securit "panoramique". Joints en fibre de verre céramique.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox, placées sous la sole et sur la voûte du four, arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon.
- Panneau de commandes "indépendant" et extractible, facilité pour le SAV.

(NL) Elektrische pizzaovens "CORNER"

- Roestvrijstalen kamer, vuurvaste stenen vloer.
- Deur opening: 700xh160 mm.
- Elektrische schouw ("oura") voor damp- en rookgasafvoer.
- Deur met tegengewicht, 2 geïsoleerde handgrepen, panoramisch venster van veiligheidsglas. Keramische glasvezel afdichtingen.
- Verwarming door gepantserde roestvrijstalen weerstanden, geplaatst onder de vuurhaard en op het dak van de oven, met een roestvrijstalen boog om temperatuurdaling te voorkomen wanneer de deur geopend wordt.
- Onafhankelijk, afneembaar bedieningspaneel voor eenvoudig onderhoud, koelventilator.

CORNER OVENS



CGD/1-DG		7 532, ^{Eur}
(FR) Four électrique d'angle, 1 chambre, 8 pizzas Ø 350 mm	• Chambre 1180x1180xh138 mm (11,8 kW).	1445x1639xh430 mm
	• 8 pizzas de diam. 350 mm (ou) 4 pizzas de diam. 500 mm	11.8 kW
(NL) Elektrische oven hoekmodel, 1 kamer 8 pizza's Ø 350 mm		400/3N 50-60Hz
	• Kamer 1180x1180xh138 mm (11,8 kW).	306 kg
	• 8 pizza's van Ø 350 mm of 4 pizza's van Ø 500 mm.	1.6 m3
		



CGD/2-DG		13 315, ^{Eur}
(FR) Four électrique d'angle, 2 chambres, 2 x 8 pizzas Ø 350 mm	• 2 chambres 1180x1180xh138 mm (11,8 kW).	1445x1639xh777 mm
	• 2x 8 pizzas de diam. 350 mm (ou) 2x 4 pizzas de diam. 500 mm.	23.6 kW
(NL) Elektrische hoekoven, 2 kamers, 2x 8 pizza's Ø 350 mm		400/3N 50-60Hz
	• 2x kamers 1180x1180xh138 mm (11,8 kW).	570 kg
	• 2x 8 pizza's van Ø 350 mm of 2x 4 pizza's van Ø 500 mm.	2.6 m3
		

PLUS

Conception innovante en acier inox. Four de très grande capacité avec un faible encombrement, placement en coin. Panneau de commande à touches sensibles, régulation électronique (400°C), affichage digital, 2 commutateurs permettant de gérer la puissance de la voûte et de la sole indépendamment. Allumage du four programmable avec compte à rebours, alarme acoustique de fin de cuisson. Récupérateur de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.

PLUS

Innovatief roestvrijstalen ontwerp. Oven met zeer hoge capaciteit en een kleine voetafdruk, plaatsing in een hoek. Bedieningspaneel met aanraakgevoelige toetsen, elektronische regeling (400°C), digitaal display, 2 schakelaars voor onafhankelijke vermogensregeling van boven- en onderkant. Programmeerbare ovenontsteking met afteltimer, akoestisch einde kookalarm. Warmterecuperator, een unieke functie voor energiebesparing door gebruik te maken van de warmte die onder de vuurhaard wordt geaccumuleerd.

SCGD1-DG

1 865,^{Eur}

1419x1419xh1100 mm


^(FR) Support "simili inox" x CGD/1-DG 5 roues, 2 avec freins

^(NL) Steun " imitatie roestvrijstaal" x CGD/1-DG 5 wielen, waarvan 2 met remmen

SCGD2-DG

1 865,^{Eur}

1419x1419xh900 mm


^(FR) Support "simili inox" x CGD/2-DG 5 roues, 2 avec freins

^(NL) Steun " imitatie roestvrijstaal" x CGD/2-DG 5 wielen, waarvan 2 met remmen

KCGD/AS-DG

3 514,^{Eur}

1056x1526xh390 mm


^(FR) Hotte aspirante 5 vitesses x four CGD-DG

^(NL) Afzuigkap 5-versnellingen x oven CGD-DG

Gas Pizza Ovens

GAZ LINE

FR Fours gaz à pizzas

- Chambre en acier inox, sole en matériau réfractaire, isolation en laine de roche.
- "Oura" pour l'évacuation des fumées. Double éclairage intérieur encastré "haute T°"
- Rappel de porte via ressort poignée inox sur toute la longueur de la porte, hublot en verre securit "panoramique", joint en fibre de verre céramique.
- Contrôle par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et de dispositifs de sécurité.
- Arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon.
- Panneau de commandes "indépendant" et extractible, SAV facilité, avec double affichage digitale (T° sélectionnée et réelle).

NL Pizzaovens op gas

- Roestvaststalen kamer, vuurvaste stenen vloer, dikke isolatie van steenwol.
- Schouw ("oura") voor damp- en rookgasafvoer. Ingebouwde "hoge T°" dubbele binnenverlichting.
- Deur met terugloop (door middel van een veer), roestvrijstalen handgreep over de hele lengte van de deur, "panoramisch" venster van veiligheidsglas, afdichting van keramisch glasvezel.
- Elektronische klepregeling, met bougie en veiligheidsvoorzieningen.
- Roestvrijstalen boog om temperatuurdaling te voorkomen wanneer de deur wordt geopend.
- Onafhankelijk, afneembaar bedieningspaneel met dubbele digitale weergave (geselecteerde en werkelijke T°), eenvoudige dienst na verkoop.

STACKABLE



GL4/35-D		5 864, ^{Eur}
FR	Four gaz, 4 pizzas Ø 350 mm	1230x1120xh760 mm
	• Chambre: 720x720xh185 mm (15 kW), 4 pizzas de diam. 350 mm (ou) 1 pizza de diam. 500 mm.	12898 kcal
	• Capacité productive: 32 à 36 pizzas /H (Diam. 350mm).	230/1N 50Hz
NL	Gasoven, 4 pizzas Ø 350 mm	176 kg
	• Kamer: 720x720xh185 mm (15 kW), 4 pizza's Ø 350 mm of 1 pizza Ø 500 mm.	1.1 m3
	• Productiecapaciteit: 32 tot 36 pizza's/u (Ø 350mm).	

AVANTAGES

Four alliant performances et économies. Panneau de commande à touches sensibles, Régulation par thermostat électronique (450°C), affichage digital. Chauffage gaz, la sole est portée à température par "conduction" grâce à des échangeurs de chaleur, alimentés par 4 brûleurs, placés dans la chambre de combustion et celle-ci est chauffée par "convection". Récupération de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.

VOORDELEN

Oven die prestaties en besparingen combineert. Aanraakgevoelig bedieningspaneel, elektronische thermostaatregeling (450°C), digitaal display. Gasverwarming: de haard wordt verwarmd door "geleiding" met behulp van roestvrijstalen warmtewisselaars, gevoed door 4 branders in de verbrandingskamer; de kamer zelf wordt verwarmd door "convectie". Warmterecuperator, een uniek apparaat dat energie bespaart door gebruik te maken van de warmte die onder de haard wordt geaccumuleerd.



STACKABLE

GL6/35-D		6 667, ^{Eur}
FR	Four gaz, 6 pizzas Ø 350 mm	1230x1480xh760 mm
	• Chambre: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 1 pizza de diam. 500 mm.	15907 kcal
	• Capacité productive: 48 à 54 pizzas /H (Diam. 350mm).	230/1N 50Hz
NL	Gasoven, 6 pizza's Ø 350 mm	219 kg
	• Kamer: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 pizza's Ø 350 mm of 1 pizza Ø 500 mm.	1.4 m3
	• Productiecapaciteit: 48 tot 54 pizza's/u (Ø 350mm).	

1000 kcal/h = 1,16 kW



STACKABLE



GL6/35-XLD

6 929,^{Eur}

(FR) Four gaz, 6 pizzas Ø 350 mm

- Chambre: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 pizzas de diam. 350 mm (ou) 1 pizza de diam. 500 mm.
- Capacité productive: 48 à 54 pizzas /H (Diam. 350mm).

1590x1120xh760 mm

15907 kcal

230/1N 50Hz

(NL) Gasoven, 6 pizza's Ø 350 mm

- Kamer: 720x1080xh185 mm (18,5 kW), 6 pizza's Ø 350 mm of 1 pizza Ø 500 mm.
- Productiecapaciteit: 48 tot 54 pizza's/u (Ø 350mm).

219 kg

1.4 m3



STACKABLE



GL9/35-D

7 836,^{Eur}

(FR) Four gaz, 9 pizzas Ø 350 mm

- Chambre: 1080x1080xh185 mm (24,5 kW), 9 pizzas de diam. 350 mm.
- Capacité productive: 72 à 81 pizzas /H (Diam. 350mm).

1590x1480xh760 mm

21066 kcal

230/1N 50Hz

(NL) Gasoven, 9 pizza's Ø 350 mm

- Kamer: 1080x1080xh185 mm (24,5 kW), 9 pizza's Ø 350 mm.
- Productiecapaciteit: 72 tot 81 pizza's/u (Ø 350mm).

271 kg

1.8 m3



Options & Accessories

SGL12/35-D

1 480,^{Eur}


1210x1215xh700 mm

- (FR) Support en acier "simili inox" x 2x GL6/35-D, avec roues, 2 avec freins
- (NL) Imitatie RVS steun voor 2x GL6/35-D, wielen, 2 met rem

SGL12/35-XLD

1 497,^{Eur}


1570x860xh700 mm

- (FR) Support en acier "simili inox" x 2x GL6/35-XLD, avec roues, 2 avec freins
- (NL) Imitatie RVS steun voor 2x GL6/35-XLD, wielen, 2 met rem

SGL18/35-D

1 590,^{Eur}


1570x1215xh700 mm

- (FR) Support en acier "simili inox" x 2x GL9/35-D, avec roues, 2 avec freins
- (NL) Imitatie RVS steun voor 2x GL9/35-D, wielen, 2 met rem

SGL4/35-D

1 385,^{Eur}


1210x860xh1100 mm

- (FR) Support en acier "simili inox" x GL4/35-D, avec roues, 2 avec freins
- (NL) Imitatie RVS steun voor GL4/35-D, met wielen, 2 met rem

SGL6/35-D

1 480,^{Eur}


1210x1215xh1100 mm

- (FR) Support en acier "simili inox" x GL6/35-D, avec roues, 2 avec freins
- (NL) Imitatie RVS steun GL6/35-D, met wielen, 2 met rem

SGL6/35-XLD

1 497,^{Eur}


1570x860xh1100 mm

- (FR) Support en acier "simili inox" x GL6/35-XLD, avec roues, 2 avec freins
- (NL) Imitatie RVS steun GL6/35-XLD, met wielen, 2 met rem

SGL8/35-D

1 385,^{Eur}


1210x860xh700 mm

- (FR) Support en acier "simili inox" x 2x GL4/35-D, avec roues, 2 avec freins
- (NL) Imitatie RVS steun voor 2x GL4/35-D, met wielen, 2 met rem

SGL9/35-D

1 590,^{Eur}


1570x1215xh1100 mm

- (FR) Support en acier "simili inox" x GL9/35-D, avec roues, 2 avec freins
- (NL) Imitatie RVS steun voor GL9/35-D, met wielen, 2 met rem

KGL4/AS-D

1 833,^{Eur}


1215x1473xh540 mm

- (FR) Hotte neutre pour four gaz GL4/35-D
- (NL) Neutrale afzuigkap voor gasoven GL4/35-D

KGL6/AS-D

2 024,^{Eur}


1215x1831xh540 mm

- (FR) Hotte neutre pour four gaz GL6/35-D
- (NL) Neutrale afzuigkap voor gasoven GL6/35-D

KGL6/AS-XLD

2 214,^{Eur}


1573x1473xh540 mm

- (FR) Hotte neutre pour four gaz GL6/35-XLD
- (NL) Neutrale afzuigkap voor gasoven GL6/35-XLD

KGL9/AS-D

2 403,^{Eur}


1573x1831xh540 mm

- (FR) Hotte neutre pour four gaz GL9/35-D
- (NL) Neutrale afzuigkap voor gasoven GL9/35-D

FR Four électrique à translation

- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique.
- Tunnel de cuisson : réglage électronique de la température et de la vitesse de translation. Mise en température rapide, accès facile pour l'entretien.
- Température maximale 320°C.
- Chauffage électrique : régulation indépendante de la puissance (haut/bas).
- Panneau de commande électronique "digital" accessibilité frontale, avec gestion de 6 programmes de cuisson, facilité et rapidité pour le SAV.

NL Elektrische transportband oven

- Interne en externe constructie in AISI 304 roestvrij staal, thermische isolatie in keramische vezel.
- Kooktunnel: elektronische temperatuur- en snelheidsregeling. Snelle opwarming, gemakkelijk toegankelijk voor onderhoud.
- Maximum temperatuur 320°C.
- Elektrische verwarming: onafhankelijke regeling van het vermogen (boven en onder).
- Digitaal elektronisch bedieningspaneel, toegankelijk vanaf de voorkant, met beheer van 6 kookprogramma's, waardoor onderhoud snel en eenvoudig is.

COMPACT



FTEV40/57-CB

FR Four électrique à translation de table, ventilé, bande largeur 400 mm

- Dimensions internes 400x570xh90.
- Production pizzas/heure : de Ø 150 mm "80 gr." = 130 pizzas, jusqu'à Ø 400 mm "585 gr." = 18 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4 minutes).
- 4 pieds en acier inox.

NL Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 400mm

- Interne afmetingen 400x570xh90.
- Pizza productie/uur: Ø 150 mm "80g" = 130 pizza's, tot Ø 400 mm "585g" = 18 pizza's (baktijd 3,5 tot 4 minuten).
- 4 roestvrijstalen poten.


6 775, Eur

800x1270xh390 mm

6.3 kW

400-230/3N 50Hz

77 kg

0.35 m3

CONVEYOR LINE

Pizza - Pasta • Pizza - Pasta

AVANTAGES

Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagnes etc... Un brevet unique Diamond® permet une distribution homogène du flux d'air chaud, permettant une cuisson à une température plus basse que les fours traditionnels, entraînant une meilleure qualité de cuisson ainsi que des économies d'énergie.

VOORDELEN

Ideaal ontworpen voor het continu bakken van pizza's, toast, taart, croissants, lasagne enz. Een uniek Diamond® patent zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de hete luchtstroom, waardoor koken op een lagere temperatuur mogelijk is dan bij traditionele ovens, wat resulteert in een betere kookkwaliteit en energiebesparing.

CONVEYOR LINE



400MM WIDTH



500MM WIDTH

FTEV40/58-N		8 761, ^{Eur}
(FR) Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 400 mm		980x1300xh440/1060 mm
		7.9 kW
		400-230/3N 50Hz
		105 kg
		1.14 m3
	• Dimensions internes 400x580xh95. • Production pizzas/heure : de Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizzas, jusqu'à Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4 minutes). • Sur demande: piétement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins) (voir SFTEV40/58-N). • Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle.	

(NL) Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 400 mm	
• Interne afmetingen 400x580xh95. • Pizza productie/uur: Ø 150 mm "80g" = 145 pizza's, tot Ø 400 mm "585g" = 21 pizza's (baktijd 3,5 tot 4 minuten). • Op aanvraag: roestvrijstalen voet op zwenkwielen (met rem) ref.: SFTEV40/58-N. • Mogelijkheid om tot 3 ovens van hetzelfde model op elkaar te stapelen.	
	

FTEV50/85-N		15 142, ^{Eur}
(FR) Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 500 mm		1260x1750xh490/1070 mm
		14.2 kW
		400-230/3N 50Hz
		180 kg
		2.23 m3
	• Dimensions internes 500x850xh100. • Production pizzas/heure : de Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizzas, jusqu'à Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4,5 minutes). • Livré de série avec piétement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins). • Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle.	

(NL) Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 500 mm	
• Interne afmetingen 500x850xh100. • Pizza productie/uur: Ø 200 mm "145g" = 135 pizza's, tot Ø 450 mm "740 g" = 25 pizza's (baktijd 3,5 tot 4,5 minuten). • Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met rem). • Mogelijkheid om tot 3 ovens van hetzelfde model op elkaar te stapelen.	
	



650MM WIDTH

FTEV65/110-N		19 589, ^{Eur}
(FR) Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 650 mm		1400x2000xh550/1100 mm
		18.5 kW
		400-230/3N 50Hz
		222 kg
		3.65 m3

- Dimensions internes 650x1100xh100.
- Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes).
- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins).
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle.

- (NL) Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 650 mm
- Interne afmetingen 650x1100xh100.
- Pizza productie/uur: van Ø 250 mm "230g" = 155 pizza's, tot Ø 500 mm "915g" = 25 pizza's (kooktijd van 3,5 tot 5 minuten).
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met rem).
- Mogelijkheid om tot 3 ovens van hetzelfde model op elkaar te stapelen.



AVANTAGES

Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagnes etc...Un brevet unique Diamond® permet une distribution homogène du flux d'air chaud, permettant une cuisson à une température plus basse que les fours traditionnels, entraînant une meilleure qualité de cuisson ainsi que des économies d'énergie.

VOORDELEN

Ideaal ontworpen voor het continu bakken van pizza's, toast, taart, croissants, lasagne enz.Een uniek Diamond® patent zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de hete luchtstroom, waardoor koken op een lagere temperatuur mogelijk is dan bij traditionele ovens, wat resulteert in een betere kookkwaliteit en energiebesparing.



800MM WIDTH

FTEV80/120-N		21 391, ^{Eur}
(FR) Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 800 mm		1650x2180xh600/1130 mm
		24.9 kW
		400-230/3N 50Hz
		295 kg
		4.35 m3

- Dimensions internes 800x1200xh100.
- Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes).
- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins).
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle.

- (NL) Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 800 mm
- Interne afmetingen 800x1200xh100.
- Pizza productie/uur: van Ø 250 mm "230g" = 220 pizza's, tot Ø 500 mm "915g" = 35 pizza's (kooktijd 3,5 tot 5 minuten).
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met rem).
- Mogelijkheid om tot 3 ovens van hetzelfde model op elkaar te stapelen.



Conveyor Pizza Ovens



CONVEYOR LINE



1000MM WIDTH

FTEV100/130-N

25 958,^{Eur}

(FR) Four électrique à translation, ventilé, bande largeur 1000 mm

1820x2450xh720/1190 mm

44.9 kW

400-230/3N 50Hz

450 kg

5.2 m3

- Dimensions internes 1000x1300xh100.
- Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes).
- Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins).

(NL) Elektrische tunnel-oven geventileerd, breedte 1000 mm

- Interne afmetingen 1000x1300xh100.
- Pizza productie/uur: van Ø 250 mm "230g" = 330 pizza's, tot Ø 500 mm "915g" = 60 pizza's (kooktijd 3,5 tot 5 minuten).
- Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met rem).



(FR) Four gaz à translation

- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique.
- Tunnel de cuisson: réglage électronique de la température et de la vitesse de translation. Mise en température rapide, accès facile pour l'entretien.
- Température maximale 320°C.
- Chauffage gaz : contrôle électronique de la flamme, régulation minimum/maximum.
- Panneau de commandes électroniques "digital" accessibilité frontale, avec gestion de 6 programmes de cuisson, facilité et rapidité pour le SAV.

(NL) Gas transportband oven

- Interne en externe constructie in AISI 304 roestvrij staal, thermische isolatie in keramische vezel.
- Kooktunnel: elektronische temperatuur- en snelheidsregeling. Snelle opwarming, gemakkelijk toegankelijk voor onderhoud.
- Maximum temperatuur 320°C.
- Gasverwarming: elektronische controle van de vlam, minimum/maximum regeling.
- Digitaal elektronisch bedieningspaneel, toegankelijk vanaf de voorkant, met beheer van 6 kookprogramma's, waardoor onderhoud snel en eenvoudig is.

400MM WIDTH



FTGV40/58-N

8 994, Eur

(FR) Four gaz à translation, ventilé, bande largeur 400 mm

- Dimensions internes 400x580xh95.
- Production pizzas/heure : de Ø 150 mm "80 gr." = 145 pizzas, jusqu'à Ø 400 mm "585 gr." = 21 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4 minutes).
- Sur demande: piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins) réf.: SFTGV40/58-N.
- Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle.

1030x1300xh440/1060 mm

0.44 kW

7550 kcal

230/1N 50Hz

115 kg

1.14 m3

(NL) Gas tunnel-oven geventileerd, breedte 400 mm

- Interne afmetingen 400x580xh95.
- Pizza productie/uur: van Ø 150 mm "80g" = 145 pizza's, tot Ø 400 mm "585g" = 21 pizza's (kooktijd 3,5 tot 4 minuten).
- Op aanvraag: roestvrijstalen basis op zwenkwielen (met rem) ref: SFTGV40/58-N.
- Mogelijkheid om tot 3 ovens van hetzelfde model op elkaar te stapelen.



AVANTAGES

Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagne etc... Un brevet unique Diamond® permet une distribution homogène du flux d'air chaud, permettant une cuisson à une température plus basse que les fours traditionnels, entraînant une meilleure qualité de cuisson ainsi que des économies d'énergie.

VOORDELEN

Ideaal ontworpen voor het continu bakken van pizza's, toast, taart, croissants, lasagne enz. Een uniek Diamond® patent zorgt voor een gelijkmatige verdeling van de hete luchtstroom, waardoor koken op een lagere temperatuur mogelijk is dan bij traditionele ovens, wat resulteert in een betere kookkwaliteit en energiebesparing.

Conveyor Pizza Ovens



CONVEYOR LINE



500MM WIDTH



650MM WIDTH

FTGV50/85-N

15 382, ^{Eur}

- (FR) Four gaz à translation, ventilé, bande largeur 500 mm**
- Dimensions internes 500x850x100.
 - Production pizzas/heure : de Ø 200 mm "145 gr." = 135 pizzas, jusqu'à Ø 450 mm "740 gr." = 25 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 4,5 minutes).
 - Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins).
 - Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle.

1260x1750xh490/1070 mm

0.44 kW

12000 kcal

230/1N 50Hz

200 kg

2.23 m3

- (NL) Gas tunnel-oven geventileerd, breedte 500 mm**
- Interne afmetingen 500x850x100.
 - Pizza productie/uur: van Ø 200 mm "145g" = 135 pizza's, tot Ø 450 mm "740g" = 25 pizza's (kooktijd 3,5 tot 4,5 minuten).
 - Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met rem).
 - Mogelijkheid om tot 3 ovens van hetzelfde model op elkaar te stapelen.



FTGV65/110-N

19 709, ^{Eur}

- (FR) Four gaz à translation, ventilé, bande largeur 650 mm**
- Dimensions internes 650x1100x100.
 - Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 155 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 25 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes).
 - Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins).
 - Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle.

1550x2000xh550/1100 mm

0.44 kW

20650 kcal

230/1N 50Hz

252 kg

3.65 m3

- (NL) Gas tunnel-oven geventileerd, breedte 650 mm**
- Interne afmetingen 650x1100x100.
 - Pizza productie/uur: van Ø 250 mm "230g" = 155 pizza's, tot Ø 500 mm "915g" = 25 pizza's (kooktijd 3,5 tot 5 minuten).
 - Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met rem).
 - Mogelijkheid om tot 3 ovens van hetzelfde model op elkaar te stapelen.



1000 kcal/h = 1,16 kW



800MM WIDTH



1000MM WIDTH

FTGV80/120-N

21 632, Eur

- (FR) Four gaz à translation, ventilé, bande largeur 800 mm**
- Dimensions internes 800x1200xh100.
 - Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 220 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 35 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes).
 - Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins).
 - Possibilité de superposition jusqu'à 3 fours du même modèle.

1680x2180xh600/1130 mm
0.44 kW
25800 kcal
230/1N 50Hz
315 kg
4.35 m3

- (NL) Gas tunnel-oven geventileerd, breedte 800 mm**
- Interne afmetingen 800x1200xh100.
 - Pizza productie/uur: van Ø 250 mm "230g" = 220 pizza's, tot Ø 500 mm "915g" = 35 pizza's (kooktijd 3,5 tot 5 minuten).
 - Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met rem).
 - Mogelijkheid om tot 3 ovens van hetzelfde model op elkaar te stapelen.



FTGV100/130-N

27 280, Eur

- (FR) Four gaz à translation, ventilé, bande largeur 1000 mm**
- Dimensions internes 1000x1300xh100.
 - Production pizzas/heure : de Ø 250 mm "230 gr." = 330 pizzas, jusqu'à Ø 500 mm "915 gr." = 60 pizzas (temps de cuisson de 3,5 à 5 minutes).
 - Livré de série avec piètement en acier inox sur roues pivotantes (avec freins).

1980x2450xh720/1190 mm
0.88 kW
38700 kcal
230/1N 50Hz
315 kg
5.72 m3

- (NL) Gas tunnel-oven geventileerd, breedte 1000 mm**
- Interne afmetingen 1000x1300xh100.
 - Pizza productie/uur: van Ø 250 mm "230g" = 330 pizza's, tot Ø 500 mm "915g" = 60 pizza's (kooktijd 3,5 tot 5 minuten).
 - Standaard geleverd met roestvrijstalen onderstel op zwenkwielen (met rem).





Fours à pizza traditionnel NAPOLI LINE

Bénéficiez des avantages de la cuisson traditionnelle. Ce four issu de l'expérience des plus grands artisans italiens, vous apportera une cuisson irréprochable grâce à la qualité des matériaux réfractaires utilisés.

Traditionele pizza-ovens NAPOLI LINE

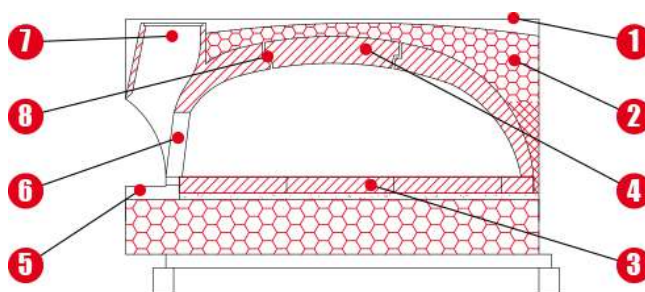
Geniet van de voordelen van het traditionele koken. Afkomstig uit de ervaring van de grootste artisanale vakmensen uit Italië, bieden onze ovens u een onberispelijke kookkunst, dankzij de kwaliteit van het vuurvaste materiaal gebruikt tijdens de vervaardiging.

• Il est nécessaire de posséder une ouverture de minimum 1050 mm de large (hauteur min. 1250 mm & max 2080) pour le passage des composants (châssis). Insérez entre les parois du four et du mur de finitions, des matériaux isolants (ex.: laine de roche). La sortie de la cheminée peut être ronde ou carrée, l'aspiration sera naturelle, sans dispositif mécanique.

NB: le four, une fois achevé, doit être chauffé à basse température pendant 48 heures sans le portillon.
Tous nos fours peuvent être prédisposés pour recevoir un brûleur à gaz.

• Het is nodig over een opening te beschikken van een minimum breedte van 1050 mm (hoogte min. 1250 mm & max 2080) voor de doorgang van de componenten (frame). Steek tussen de wanden van de oven en de afwerkingmuur isolerend materiaal (bvb rotswol). De uitgang van de schouw mag rond of vierkant zijn. De afzuiging zal natuurlijk zijn, zonder enige mechanische tussenkomst.

NB : Eens de oven geïnstalleerd is, moet deze 48 uur verwarmd worden op een lage temperatuur, met de klapdeur open. Al onze ovens kunnen worden voorzien van een gasbrander.



- 1 : Châssis circulaire avec fond pour l'assemblage du four en acier peint.
- 2 : Matériaux isolant.
- 3: Sole en matériaux réfractaire.
- 4: Voute en quartier tout en matériaux réfractaire.
- 5: Tablette d'enfouement en granit "porino".
- 6: Arcade en brique réfractaire.
- 7: Raccordement cheminée.
- 8: Joints en ciment réfractaire (1400°C.).

- 1 : Circulaire frame met bodem voor de ineenzetten van de oven in geschilderd staal.
- 2 : Isolatiematerialen.
- 3: Vloer in vuurvast materiaal.
- 4 : Grondplaat in segmenten, volledig van vuurvast materiaal.
- 5 : Invoertablet in "Porino" graniet.
- 6 : Boog van vuurvaste bakstenen.
- 7 : Verbinding voor schouw.
- 8 : Voegen in vuurvast cement (1400°C).



DELIVERY IN PARTS



FBK-1100

5 901,^{Eur}

- (FR) Four à pizzas traditionnel à bois Ø 1100 mm - Démonté**
• Capacité 4/5 pizzas Ø 300 mm, arcade 440 mm de large.

1300x1100xh1050 mm

- (NL) Traditionele pizzaoven op hout Ø 1100 mm - Gedemonteerd**
• Capaciteit voor 4/5 pizza's Ø 300 mm, 440 mm brede boog.

800 kg

1.9 m3



DELIVERY IN PARTS



FBK-1300

6 755,^{Eur}

- (FR) Four à pizzas traditionnel à bois Ø 1300 mm - Démonté**
• Capacité 6/7 pizzas Ø 300 mm, arcade 540 mm de large.

1540x1540xh1050 mm

- (NL) Traditionele pizzaoven op hout Ø 1300 mm - Gedemonteerd**
• Capaciteit voor 6/7 pizza's Ø 300 mm, 540 mm brede boog.

1200 kg

2.6 m3



DELIVERY IN PARTS



FBK-1450

7 550,^{Eur}

- (FR) Four à pizzas traditionnel à bois Ø 1450 mm - Démonté**
• Capacité 8/10 pizzas Ø 300 mm, arcade 540 mm de large.

1680x1680xh1050 mm

- (NL) Traditionele pizzaoven op hout Ø 1450 mm - Gedemonteerd**
• Capaciteit voor 8/10 pizza's Ø 300 mm, 540 mm brede boog.

1400 kg

2.9 m3



DELIVERY IN PARTS



FBK-1540

8 345,^{Eur}

- (FR) Four à pizzas traditionnel à bois Ø 1540 mm - Démonté**
• Capacité 10/12 pizzas Ø 300 mm, arcade 540 mm de large.

1790x1790xh1050 mm

- (NL) Traditionele pizzaoven op hout Ø 1540 mm - Gedemonteerd**
• Capaciteit voor 10/12 pizza's Ø 300 mm, 540 mm brede boog.

1600 kg

3.7 m3





BVR-29/N		2 653,^{Eur}
FR Brûleur à gaz pour four à voûte réfractaire - Atmosphérique à double flammes (sans ventilateur), 1 brûleur de mise en température et 1 de maintien. Brevet exclusif Diamond. - Brûleur spécialement conçu pour les fours à pizza traditionnels- Raccordement au gaz en 1/2".		110x27xh31 mm 29200 kcal 230/1N 50-60Hz 10 kg 0.05 m3
NL Gasbrander voor oven met vuurvast gewelf - Atmosferische dubbele vlam (zonder ventilator), 1 brander voor het op gang brengen van de temperatuur en 1 onderhoudsbrander. Exclusief patent van Diamond. - Brander speciaal ontworpen voor traditionele pizzaovens. 1/2" gasaansluiting.		
TDF-EK		1 156,^{Eur}
FR Tableau de contrôle - Tableau de commandes séparé, thermostat électronique, LED rouge température à l'intérieur du four, LED vert, température programmée. - Allumage automatique (sans veilleuse), grande économie d'énergie. - Fonction "booster" temporisée.		230/1N 50-60Hz 2 kg 0.02 m3
NL Bedieningspaneel - Afgezonderd bedieningspaneel, elektronische thermostaat, rode LED voor de temperatuur in de oven, groene LED, voorgeprogrammeerde temperatuur. - Automatische ontsteking (geen waakvlam), grote energiebesparing. - Getimed "booster"-functie.		
PFF-V		287,^{Eur}
FR Kit de fixation du brûleur (carottage 150 mm de Ø) NL Installatiekit voor de brander (boorgat 150 mm de Ø)		1 kg 0.01 m3

Factory assembled REF:..../MONT (On request)

FR

Pétrins à pâtes automatiques, contrôle digital

- Panneau commande digital (fonctionnement manuel ou automatique).
- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four.
- Cuve tournante (non amovible) en acier inox AISI 304.
- Spirale en acier haute dureté réglable en hauteur (intervention par un technicien spécialisé), soc diviseur et visseries en acier inox AISI 304.
- Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et très solide (renforcé!).
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, très robuste (surdimensionné), fiable, performant, conçu pour un usage intensif.
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance.
- Commandes à basse tension 24 V. (IP55).
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins.

NL

Automatische deegkneders, digitale bediening

- Digitaal bedieningspaneel (handmatig of automatisch).
- Structuur vervaardigd uit geveerd staal.
- Roterende kuip (niet afneembaar) in AISI 304 roestvrij staal.
- Hoge hardheid stalen spiraal in hoogte verstelbaar (interventie door een gespecialiseerde technicus), verdeler en schroeven in AISI 304 roestvrijstaal.
- Roestvrijstalen spiraalverbindingseenheid, waterdicht en zeer stevig (versterkt!).
- Roestvrijstalen rooster met microveiligheidsschakelaar.
- Transmissie door een oliebadmotor-reductor, zeer robuust (oversized), betrouwbaar, efficiënt, ontworpen voor intensief gebruik.
- Hangende motor, betere ventilatie, eenvoudig onderhoud.
- Laagspanning 24V (IP55).
- Standaard geleverd met wielen, 2 met rem.



AUTOMATIC &
2 SPEEDS

DH33/T2V

FR

Pétrin à spirale 33 Lt 2 vit. - Automatique, digital, sur roues

- 2 vitesses (Spirale: 1ère Vit. 100 tours/m et 2ème Vit. 200 tours/m) & (Cuve: 1ère Vit. 10 tours/m et 2ème Vit. 20 tours/m) et minuterie avec possibilité de programmation automatique.
- Diamètre de la spirale 22 mm.
- Diamètre de la cuve 400 mm hauteur 260 mm (33 litres) = 25 kg de pâton.

NL

Spiraalkneder 33 liters, 2 snelheden, Automatisch, digitaal, op wielen

- 2 snelheden (spiraal: 1ste snelheid 100rpm en 2de snelheid 200rpm) & (kuip : 1ste snelheid 10rpm. en 2de snelheid 20rpm) met mogelijkheid tot automatische programmering.
- Spiraal diameter 22 mm.
- Diameter van de kuip 400 mm, hoogte 260 mm (33L) = 25 kg deeg.



2 144, ^{Eur}
420x785xh700 mm
1.4 kW
400/3N 50Hz
92 kg
0.33 m3

AVANTAGES

Les pétrins automatiques Diamond, vous permettront non seulement de sélectionner la vitesse, mais également de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite votre intervention !!! Ils s'adaptent ainsi à tous types de mélanges. Commandes digitales très intuitives, faciles d'emploi. Livrés sur roues dont deux, munies de freins.

VOORDELEN

Met de Diamond kneedmachines kun je niet alleen de snelheid kiezen, maar ook de kneedtijd voor elke snelheid programmeren. Ze passen zich aan elk type mengsel. Zeer intuïtieve digitale bediening, gemakkelijk te gebruiken. Geleverd op wielen inclusief 2 voorzien van remmen.



DH42/T2V

2 481,^{Eur}

(FR) Pétrin à spirale 42 Lt 2 vit. - Automatique, digital, sur roues

- 2 vitesses (Spirale: 1ère Vit. 100 tours/m et 2ème Vit. 200 tours/m) & (Cuve: 1ère Vit. 10 tours/m et 2ème Vit. 20 tours/m) avec possibilité de programmation automatique ou manuelle avec minuterie ou en continu.
- Diamètre de la spirale 22 mm.
- Diamètre de la cuve 452 mm hauteur 260 mm (42 litres) = 38 kg de pâton.

470x830xh770 mm

3 kW

400/3N 50Hz

105 kg

0.38 m3

(NL) Spiraalkneder 42 liters, 2 snelheden, - Automatisch, digitaal, op wielen

- 2 snelheden (spiraal: 1ste snelheid 100rpm en 2de snelheid 200rpm) & (kuip: 1ste snelheid 10rpm en 2de snelheid 20rpm) met de mogelijkheid van automatische of handmatige programmering, met timer of doorlopend.
- Diameter van de spiraal 22 mm.
- Diameter van de kuip 452 mm, hoogte 260 mm (42L) = 38 kg deeg.



DH53/T2V

2 697,^{Eur}

(FR) Pétrin à spirale 53 Lt 2 vit. - Automatique, digital, sur roues

- 2 vitesses (Spirale: 1ère Vit. 100 tours/m et 2ème Vit. 200 tours/m) & (Cuve: 1ère Vit. 10 tours/m et 2ème Vit. 20 tours/m) avec possibilité de programmation automatique ou manuelle avec minuterie ou en continu.
- Diamètre de la spirale 24 mm.
- Diamètre de la cuve 500 mm hauteur 270 mm (53 litres) = 44 kg de pâton.

520x870xh770 mm

3 kW

400/3N 50Hz

110 kg

0.42 m3

(NL) Spiraalkneder 53 liters, 2 snelheden, - Automatisch, digitaal, op wielen

- 2 snelheden (spiraal: 1ste snelheid 100rpm en 2de snelheid 200rpm) & (kuip: 1ste snelheid 10rpm en 2de snelheid 20rpm) met de mogelijkheid van automatische of handmatige programmering, met timer of doorlopend.
- Diameter van de spiraal 24 mm.
- Diameter van de kuip 500 mm, hoogte 270 mm (53L) = 44 kg deeg.



230/3 50Hz (On request)

(FR) Pétrins à pâtes automatiques, contrôle digital

- Panneau commande digital (fonctionnement manuel ou automatique).
- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four
- Cuve tournante (non amovible) en acier inox AISI 304.
- Spirale en acier inox haute dureté réglable en hauteur (intervention par un technicien spécialisé), soc diviseur et visseries en acier inox AISI 304.
- Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et très solide.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, très robuste (surdimensionné), fiable, performant, conçu pour un usage intensif.
- Commandes à basse tension 24 V. (IP55).
- De série livré avec 2 roues en nylon arrière fixes et 2 vérins réglables à l'avant.

(NL) Automatische deegkneders, digitale bediening

- Digitaal bedieningspaneel (handmatig of automatisch).
- Structuur vervaardigd uit geveerd staal.
- Roterende kuip in AISI 304 roestvrij staal.
- Hoge hardheid roestvrij staal spiraal in hoogte verstelbaar (interventie door een gespecialiseerde technicus), kneedas en schroeven in AISI 304 roestvrij staal.
- Roestvaststalen spiraalverbingsunit, waterdicht en zeer stevig (versterkt!).
- Roestvrijstalen rooster met microveiligheidsschakelaar.
- Transmissie door middel van een oliebadmotor, zeer robuust (oversized), betrouwbaar, efficiënt, ontworpen voor intensief gebruik.
- Lage spanning 24V (IP55).
- Standaard voorzien van 2 vaste nylon achterwielen en 2 verstelbare cilinders aan de voorzijde.
- Het apparaat is gebouwd in overeenstemming met de huidige CE-normen.

AUTOMATIC & 2 SPEEDS

DH80B/T2V
(FR) Pétrin à spirale 85 Lt 2 vit. - Automatique, digital, 2 roues et 2 vérins

- 2 vitesses (Spirale : 1ère Vit. 100 tours/m et 2ème Vit. 200 tours/m) & (Cuve : 1ère Vit. 10 tours/m et 2ème Vit. 20 tours/m) avec possibilité de programmation automatique ou manuelle avec minuterie ou en continu.
- Diamètre de la spirale 24 mm
- Diamètre de la cuve 550 mm hauteur 370 mm (85 litres) = 60 kg de pâte.

(NL) Spiraalkneder 85 liters, 2 snelheden, - Automatisch, digitaal, 2 wielen en 2 cilinders

- 2 snelheden (spiraal: 1ste snelheid 100 rpm en 2de snelheid 200 rpm) & (kuip: 1ste snelheid 10 rpm en 2de snelheid 20 rpm) met mogelijkheid tot automatische of handmatige programmering, met timer of doorlopend.
- Spiraal diameter 24 mm.
- Diameter van de kuip 550 mm, hoogte 370 mm (85L) = 60 kg deeg.


5 661,^{Eur}

1020x575xh1010 mm

3.3 kW

400/3N 50Hz

285 kg

1.25 m3

AVANTAGES

Les pétrins automatiques Diamond, vous permettront non seulement de sélectionner la vitesse, mais également de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite votre intervention !! De série livré avec 2 roues en nylon arrière fixes et 2 vérins réglables à l'avant.

VOORDELEN

Met de automatische Diamond kneedmachines kun je niet alleen de snelheid kiezen, maar ook de kneedtijd voor elke snelheid programmeren. Ze passen zich aan elk type mengsel. Zeer intuïtieve digitale bediening, gemakkelijk te gebruiken. Standaard voorzien van 2 vaste nylon achterwielen en 2 verstelbare cilinders aan de voorzijde.

(FR) Pétrins à pâtes automatiques, tête basculante, contrôle digital

- Panneau commande digital (fonctionnement manuel ou automatique)- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four.
- Cuve tournante en acier inox AISI 304.
- Spirale en acier inox haute dureté réglable en hauteur (intervention par un technicien spécialisé), soc diviseur et visseries en acier inox AISI 304.
- Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et très solide (renforcé!).
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, très robuste (surdimensionné), fiable, performant, conçu pour un usage intensif.
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance.
- Commandes à basse tension 24 V. (IP55).
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins.

(NL) Automatische pasta kneders, kantelbare kop, digitale bediening

- Digitaal bedieningspaneel (handmatig of automatisch).
- Structuur vervaardigd uit geveerd staal.
- Roterende kuip in AISI 304 roestvrij staal.
- Hoge hardheid roestvrij staal spiraal in hoogte verstelbaar (interventie door een gespecialiseerde technicus), kneedas en schroeven in AISI 304 roestvrij staal.
- Roestvaststalen spiraalverbingsunit, waterdicht en zeer stevig (versterkt!).
- Roestvrijstalen rooster met microveiligheidsschakelaar.
- Transmissie door middel van een oliebadmotor, zeer robuust (oversized), betrouwbaar, efficiënt, ontworpen voor intensief gebruik.
- Hangende motor, betere ventilatie, eenvoudig onderhoud.
- Lage spanning 24V (IP55).
- Standaard geleverd met wielen, 2 met rem.

AUTOMATIC & 2 SPEEDS



DH33AL/T2V

(FR) Pétrin à spirale 33 Lt 2 vit. - Tête relevable, cuve amovible - Automatique, digital, sur roues

- Tête relevable et cuve amovible.
- 2 vitesses (Spirale: 100 tours/m et 200 tours/m) & [Cuve: 10 tours/m et 20 tours/m], possibilité de programmation automatique ou manuel avec minuterie ou en continu.
- Diamètre de la spirale 22 mm.
- Diamètre de la cuve 400 mm hauteur 260 mm (33 litres) = 25 kg de pâton.

(NL) Spiraalkneder 33 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, - Automatisch, digitaal, op wielen

- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden (spiraal: 100rpm en 200rpm) & (kuip : 10rpm. en 20rpm), met mogelijkheid tot automatische of handmatig programmering, met timer of continue werking.
- Spiraal diameter 22 mm.
- Diameter van de kuip 400 mm, hoogte 260 mm (33L) = 25 kg deeg.



2 631,^{Eur}
420x785xh700 mm
1.4 kW
400/3N 50Hz
105 kg
0.33 m3

AVANTAGES

Les pétrins automatiques Diamond, vous permettront non seulement de sélectionner la vitesse, mais également de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite votre intervention !!..... Ils s'adaptent ainsi à tous types de mélanges. Commandes digitales très intuitives, faciles d'emploi. Tête basculante et cuve amovible rendent plus aisée l'extraction de la pâte. Livrés sur roues dont deux, munies de freins.

VOORDELEN

Met de automatische Diamond kneedmachines kun je niet alleen de snelheid kiezen, maar ook de kneedtijd voor elke snelheid programmeren. Ze passen zich aan elk type mengsel. Zeer intuïtieve digitale bediening, gemakkelijk te gebruiken. Geleverd op wielen inclusief 2 voorzien van remmen. Kantelbare kop en uitneembare kuip voor eenvoudig verwijderen van de deeg.

230/3 50Hz (On request)


DH42AL/T2V
3 082,^{Eur}
(FR) Pétrin à spirale 42 Lt 2 vit. - Tête relevable, cuve amovible - Automatique, digital, sur roues

- Tête relevable et cuve amovible.
- 2 vitesses (Spirale: 100 tours/m et 200 tours/m) & [Cuve: 10 tours/m et 20 tours/m], possibilité de programmation automatique ou manuel avec minuterie ou en continu.
- Diamètre de la spirale 22 mm.
- Diamètre de la cuve 452 mm hauteur 260 mm (42 litres) = 38 kg de pâte.

470x830xh770 mm

2.2 kW

400/3N 50Hz

120 kg

0.38 m3

(NL) Spiraalkneder 42 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, - Automatisch, digitaal, op wielen

- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden (spiraal: 100rpm en 200rpm) & (kuip: 10rpm en 20rpm), mogelijkheid van automatische of handmatige programmering, met timer of doorlopend.
- Diameter van de spiraal 22 mm.
- Diameter van de kuip 452 mm, hoogte 260 mm (42L) = 38 kg deeg.


DH53AL/T2V
3 195,^{Eur}
(FR) Pétrin à spirale 53 Lt 2 vit. - Tête relevable, cuve amovible - Automatique, digital, sur roues

- Tête relevable et cuve amovible.
- 2 vitesses (Spirale: 100 tours/m et 200 tours/m) & [Cuve: 10 tours/m et 20 tours/m], possibilité de programmation automatique ou manuel avec minuterie ou en continu.
- Diamètre de la spirale 24 mm.
- Diamètre de la cuve 500 mm hauteur 270 mm (53 litres) = 44 kg de pâte.

520x870xh770 mm

2.2 kW

400/3N 50Hz

124 kg

0.42 m3

(NL) Spiraalkneder 53 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, - Automatisch, digitaal, op wielen

- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden (spiraal: 100rpm en 200rpm) & (kuip: 10rpm en 20rpm), mogelijkheid van automatische of handmatige programmering met timer of doorlopend.
- Diameter van de spiraal 24 mm.
- Diameter van de kuip 500 mm, hoogte 270 mm (53L) = 44 kg deeg.



Forming Machines

PRESS LINE



DP35-EK-230/1-

6 473,^{Eur}

(FR) Formeuse pour pizzas Ø 350 mm

- Plaques en acier inox, chauffées par résistances électriques.
- Sonde du thermostat de type "thermocouple", plus sensible.
- Grille de protection entourant les plaques en acier inox.
- Panneau de commande électronique "digital" composé de : interrupteur ON/OFF, 2 thermostats (1 par plaque), timer pour la régulation du temps de contact, poussoir "START", arrêt d'urgence de type "Coup de poing".
- Châssis en acier inox.

500x610x770 mm

3.8 kW

230/1N 50Hz

155 kg

0.35 m3

(NL) Pizzavormer Ø 350 mm

- Roestvrijstalen platen verwarmd door elektrische weerstanden.
- "Thermokoppel"- type thermostaat sonde, veel gevoeliger.
- Beschermmrooster rond de roestvrijstalen platen.
- Digitaal elektronisch bedieningspaneel bestaande uit: Aan/Uit schakelaar, 2 thermostaten (1 per plaat), timer voor het regelen van de contactduur, drukknop "START", noodstopknop.
- Roestvrijstalen chassis.



AVANTAGES

Grand espacement entre les plaques, meilleure visibilité, travail plus aisé et une meilleure productivité. Contour des plaques arrondis, permettant un bord périphérique uniforme. Facilité d'emploi grâce au levier placé sous la plaque inférieure, permettant le réglage de l'épaisseur.

VOORDELEN

Grote afstand tussen de platen, betere zichtbaarheid, gemakkelijker werken voor een hogere productiviteit. Afgeronde plaatcontouren, voor een uniforme rand van het deeg. Gemakkelijk te gebruiken dankzij de hendel onder de bodemplaat, voor het instellen van de dikte.



DP45-EK

8 665,^{Eur}

(FR) Formeuse pour pizzas Ø 450 mm

- Plaques en acier inox, chauffées par résistances électriques.
- Sonde du thermostat de type "thermocouple", plus sensible.
- Grille de protection entourant les plaques en acier inox.
- Panneau de commande électronique "digital" composé de : interrupteur ON/OFF, 2 thermostats (1 par plaque), timer pour la régulation du temps de contact, poussoir "START", arrêt d'urgence de type "Coup de poing".
- Châssis en acier inox.

550x710x845 mm

6 kW

400/3N 50Hz

205 kg

0.48 m3

(NL) Pizzapletter voor pizza's Ø 450 mm

- Roestvrijstalen platen verwarmd door elektrische weerstanden.
- "Thermokoppel"- type thermostaat sonde, veel gevoeliger.
- Beschermmrooster rond de roestvrijstalen platen.
- Digitaal elektronisch bedieningspaneel bestaande uit: Aan/Uit schakelaar, 2 thermostaten (1 per plaat), timer voor het regelen van de contactduur, drukknop "START", noodstopknop.
- Roestvrijstalen chassis.



230/3 50Hz (On request)



SDP/PF

- Ⓡ Support en inox + tiroir, sur roues, pour formeuses
- Ⓡ R.V.S. onderstel + lade, op wielen, voor pizzapletter

1 410,^{Eur}

615x710xh800 mm

51 kg

0.35 m³



BSL-300VS

3 971,^{Eur}

(FR) Bouleuse 2500 pcs/h de 20/300 gr

350x570xh810 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

58 kg

0.48 m3

- Réalisation extérieure avec revêtement MAT certifié TUV Moca, apte au contact alimentaire.
- Moteur à faible consommation et haute efficacité énergétique.
- Spirale et plateau porte-pâte amovibles, revêtus de téflon céramique haute température.
- Sur le côté arrière, une ouverture avec micro-interrupteur de sécurité qui permet un nettoyage rapide et efficace de l'intérieur.
- Les quatre roues avec freins et la poignée sur la partie avant garantissent une grande facilité de déplacement.
- Équipé d'un moteur triphasé puissant et silencieux et d'une connexion à la prise électrique monophasée.
- Variateur pour ajuster la vitesse de rotation qui s'adapte à différents types de pâtes.
- Cylindre en PVC alimentaire, enveloppé d'une gaine en aluminium extrudé.

(NL) Opboller 2500 stuks/uur 20/300 gr

- Externe uitvoering met TUV-gecertificeerde MAT-bekleding, geschikt voor contact met voedsel.
- Motor met laag verbruik en hoge energie-efficiëntie.
- Verwijderbare spiraal en deegplaat, bekleed met keramisch Teflon voor hoge temperaturen.
- Aan de achterzijde bevindt zich een opening met een veiligheidsschakelaar die een snelle en efficiënte reiniging van het interieur mogelijk maakt.
- De vier wielen met remmen en de handgreep aan de voorkant zorgen voor gemakkelijke verplaatsing.
- Uitgerust met een krachtige en stille drie-fasenmotor en een aansluiting voor een enkel-fase stopcontact.
- Variabele snelheidsregelaar die zich aanpast aan verschillende deegsoorten.
- Voedings-PVC-cilinder, omhuld met een geëxtrudeerde aluminium hoes.





PPL-800VS

8 059,^{Eur}

(FR) Portionneuse 2400/800 pcs/h de 50/300gr, piètement et entonnoir

550x790xh530/1480 mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

90 kg

0.7 m3

- Production 2400/800 pièces/heure.
- Portions de 50 à 300 gr.contrôle de la coupe "millimétrique" par photocellule.
- Couvercle transparent muni d'un micro-interrupteur.
- Cuve capacité 30 kg, couteaux et vis sans fin en acier inoxydable.
- Commande à basse tension 24 V. Bouton d'arrêt d'urgence.
- Entièrement démontable pour un entretien facile.
- Réalisation extérieur en acier "peinture époxy".
- Livré avec 2 forme CN/45 & CN70, support & entonnoir pour accouplement BSL-300VS.

(NL) Portioneermachine 2400/800 st/u. van 50/300gr, onderstel en trechter

- Productie 2400/800 stuks/u.
- Porties van 50 tot 300 gr., op "millimeter" snijcontrole door fotovoltage.
- Transparant deksel voorzien van een microschakelaar.
- Capaciteit van de kuip: 30kg, roestvrijstalen messen en vijzel.
- 24 V laagspanningsregeling. Noodstopknop.
- Volledig demonteerbaar voor een eenvoudig onderhoud.
- Epoxygelakte stalen buitenkant.
- Standaard geleverd met 2 vormen CN/45 & CN70, onderstel & trechter voor koppeling BSL-300VS.



CN/45

337,^{Eur}

(FR) Forme diam. 45 mm pour portions de 50/150 gr

h45 mm mm

(NL) Vorm Ø45mm voor porties van 50 tot 150 gr

CN/70

337,^{Eur}

(FR) Forme diam. 70 mm pour portions de 150/300 gr

h70 mm mm

(NL) Vorm Ø70mm voor porties van 150 tot 300 gr



170 mm

0,8 mm

1,5 mm

1,9 mm

2,6 mm

4,5 mm



✓



✓

✓

✓

✓

✓

✓



✓

✓

✓

✓

✓

✓



✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓



✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓



✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓



2,5 mm

6 mm

8 mm

14 mm

3x1,5 mm

6 mm

10 mm



✓

✓



✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓



✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓



✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓



✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓



✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓



4,5 mm 6 mm 10 mm 13 mm 11 mm

✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓



20x20 mm 34x40 mm 40x50 mm 34x95 mm 80x80 mm 70x70x70 mm Big Small

	✓						
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	✓					✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓		

Pasta Machines



SHEETER LINE



IMP-M/L		3 059, ^{Eur}
FR Laminoir à pâtes motorisé larg 220 mm avec attelage latéral - Châssis en acier inox, toutes les parties en contact avec le pàton sont également en acier inox. - Réglage de l'épaisseur de la feuille. - Dispositif de protection des rouleaux. NL Pastasnijder met motor 220 mm, met zijkoppeling - Frame in R.V.S. alle delen in contact met het deeg zijn eveneens in R.V.S. - Regelbare dikte van het deeg. - Dispositief ter bescherming van de rollen.	300x220xh250 mm	
	0.19 kW	
	230/1N 50Hz	
	17 kg	
	0.09 m3	
TP1-5/L		292, ^{Eur}
FR Accessoire coupe-pâtes 1,5 mm NL Toebehoren voor pasta snijden 1,5 mm	280x65xh50 mm	
	0.01 m3	
	2 kg	
TP2/L		292, ^{Eur}
FR Accessoire coupe-pâtes 2 mm NL Toebehoren voor pasta snijden 2 mm	280x65xh50 mm	
	0.01 m3	
	2 kg	
TP4/L		292, ^{Eur}
FR Accessoire coupe-pâtes 4 mm NL Toebehoren voor pasta snijden 4 mm	280x65xh50 mm	
	0.01 m3	
	2 kg	
TP6-5/L		292, ^{Eur}
FR Accessoire coupe-pâtes 6,5 mm NL Toebehoren voor pasta snijden 6,5 mm	280x65xh50 mm	
	0.01 m3	
	2 kg	
TP12/L		292, ^{Eur}
FR Accessoire coupe-pâtes 12 mm NL Toebehoren voor pasta snijden 12 mm	280x65xh50 mm	
	0.01 m3	
	2 kg	

(FR) Laminoir à pâtes combiné "multifonction"

- Entièrement réalisé en acier inoxydable.
- Cette machine est conçue pour une production de pâtes à partir de matières premières telles que la farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou d'oeufs, ou même des épinards pour les pâtes vertes ou concentré de tomate pour les rouges.
- De base, elle permet de laminer des feuilles de pâtes, largeur 170 mm (épaisseur réglable), ainsi que la possibilité de couper des pâtes longues en 2 mm et 6 mm.



CL17

- (FR) Laminoir à pâtes combiné "multifonction"**
(NL) Gecombineerde deegroller "multifunctie"



6 371,^{Eur}

360x400xh320 mm

0.75 kW

400/3N 50Hz

35 kg

0.18 m3

SHEETER LINE

(FR) Pétrin et laminoir à pâtes combiné "multifonction"

- Entièrement réalisé en acier inoxydable.
- Cette machine est conçue pour une production de pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou d'oeufs, de même des épinards pour les pâtes vertes ou concentré de tomate pour les rouges.
- De base, elle permet de pétrir de la pâte (capacité cuve 4 kg de farine) ainsi que laminer des feuilles de pâtes largeur 170 mm (épaisseur réglable).



LP17M

- (FR) Pétrin et laminoir à pâtes combiné "multifonction"**
 • Pour production avec matrices n° 7-28-89 (accessoire: GP-6KG+CP).

- (NL) Gecombineerde kneder en deegroller "multifunctie"**
 • Voor productie met matrijzen nr 7-28-89 (toebehoren: GP-6KG+CP).



9 136,^{Eur}

400x520xh630 mm

0.9 kW

400/3N 50Hz

62 kg

0.28 m3

Pizza - Pasta • Pizza - Pasta

(FR) Machine à pâtes

- Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou oeufs, ou même d'épinards pour des pâtes vertes ou concentré de tomates pour les pâtes rouges.
- Réalisation de la cuve en acier inoxydable.
- Châssis peint au four.
- De base, elle permet le pétrissage de la pâte (capacité de cuve: 2 kg de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 6 kg/h).
- Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues.
- Dispositif variateur des vitesses.

(NL) Pastamachine

- Deze machine is ontworpen om pasta te maken van grondstoffen zoals harde of zachte tarwebloem met toevoeging van water en/of eieren, of zelfs spinazie voor groene pasta of tomatenpuree voor rode pasta.
- Volledig gemaakt van roestvrij staal.
- Geschilderd oven frame.
- Kan worden gebruikt voor het kneden van deeg (inhoud kuip: 2 kg bloem) en voor de automatische productie van "harde tarwe" pasta (productie 6 kg/u).
- Mes voor het automatisch snijden van korte of lange pasta.
- Snelheidsvariator.



MPS6_CP-230/1

(FR) Machine à pâtes "automatique" 6 kg/h

- Matrice de type "P".
- Livrée de série avec matrices n° 7-28-89 et 170P.

(NL) Automatische deegmachine 6 kg/u

- Matrijs type "P".
- Standaard geleverd met matrijzen n° 7-28-89 en 170P.



5 560,^{Eur}

500x300xh250 mm

0.6 kW

230/1N 50-60Hz

27 kg

0.15 m3

230/1N 50Hz & 230/3N 50Hz (On request)

(FR) Machine à pâtes "automatique"

- Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou oeufs, ou même d'épinards pour des pâtes vertes ou concentré de tomates pour les pâtes rouges.
- Entièrement réalisé en acier inoxydable.
- De base, elle permet le pétrissage de la pâte (capacité de cuve: 3 kg de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 8/10 kg/h).
- Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues.
- Dispositif variateur des vitesses standard.
- Ventilateur inférieur de séchage rapide des pâtes en sortie.



(NL) "Automatische" deegmachine

- Deze machine is ontworpen om pasta te maken van grondstoffen zoals harde of zachte tarwebloem met toevoeging van water en/of eieren, of zelfs spinazie voor groene pasta of tomatenpuree voor rode pasta.
- Volledig gemaakt van roestvrij staal.
- Kan worden gebruikt voor het kneden van deeg (inhoud kuip: 3 kg bloem) en voor de automatische productie van "harde tarwe" pasta (productie 8-10 kg/u).
- Mes voor automatisch snijden van korte of lange pasta.
- Standaard snelheidsvariator.
- Onderste ventilator voor het snel drogen van de pasta aan de uitgang.

MPS10/1

(FR) Machine à pâtes "automatique" 8/10 kg/h

- Matrice de type "M".
- Livrée de série avec matrices n° 7-28-89 et 170M.

(NL) Automatische deegmachine 8/10 kg/u

- Matrijs type "M".
- Standaard geleverd met matrijzen nr 7-28-89 en 170M.



7 800,^{Eur}

365x500xh445 mm

0.75 kW

400/3N 50Hz

65 kg

0.2 m3

INFO

Préparation de pâtes de semoule (Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, etc...): pour ce type de pâtes, on utilise exclusivement de la semoule de blé dur et de l'eau dans un pourcentage de 30-33%. En cas d'utilisation de plusieurs types de farines, bien mélanger avant d'ajouter le liquide. En fonction du goût du consommateur il est possible d'ajouter du sel dans une proportion d'environ 2 gr par kg de farine en ayant soin de diluer dans le liquide afin d'éviter qu'il ne forme des grumeaux.

INFO

Bereiding van griesmeelpasta (Type: rigatoni, fusilli, conchiglie, spaghetti, enz...): Voor dit type pasta wordt alleen griesmeel van harde tarwe en water gebruikt (griesmeel van harde tarwe 30%-33% water). Als er verschillende soorten bloemen gebruikt worden, moet u goed mengen voordat u de vloeistof toevoegt. Naargelang de smaak van de gebruiker is het mogelijk om zout bij te voegen (+/- 2 gr per kg meel), opgelost in water om klonters te vermijden.

Pasta Machines

EXTRUDERS LINE

Machine à pâtes "automatique"

- Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou oeufs, ou même d'épinards pour des pâtes vertes ou concentré de tomates pour les pâtes rouges.
- Entièrement réalisé en acier inoxydable.
- De base, elle permet le pétrissage de la pâte (capacité de cuve: 6 kg de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 15/18 kg/h).
- Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues.
- Dispositif variateur des vitesses standard.
- Ventilateur inférieur de séchage rapide des pâtes en sortie.
- Livré avec châssis sur roues pivotantes.



MPS18/1

Machine à pâtes "automatique" 15-18 kg/h

- Matrice de type "G".
- Livrée de série avec matrices n° 7-28-89 et 170G.

Automatische deegmachine 15-18 kg/u

- Matrijs type "G".
- Standaard geleverd met matrijzen nr 7-28-89 en 170G.



10 994,^{Eur}

400x580xh1120 mm

1.2 kW

400/3N 50Hz

95 kg

0.55 m3

Machine à pâtes "automatique"

- Cette machine est conçue pour une fabrication des pâtes à partir de matières premières telles que farine de blé dur ou tendre avec adjonction d'eau et/ou oeufs, ou même d'épinards pour des pâtes vertes ou concentré de tomates pour les pâtes rouges.
- Entièrement réalisé en acier inoxydable.
- De base, elle permet le pétrissage de la pâte (capacité de cuve: 2x 6 kg de farine), ainsi que la production en automatique de pâtes "de blé dur" (production 25-35 kg/h).
- Couteau pour la coupe automatique des pâtes courtes ou longues.
- Dispositif variateur des vitesses standard.
- Ventilateur inférieur de séchage rapide des pâtes en sortie.
- Refroidissement à eau du groupe.
- Livré avec châssis sur roues pivotantes.



MPS35/2

Machine à pâtes "automatique" 25-35 kg/h

- Matrice de type "G".
- Livrée de série avec matrices n° 7-28-89 et 170G.

Automatische deegmachine 25-35 kg/u

- Matrijs type "G".
- Standaard geleverd met matrijzen nr 7-28-89 en 170G.



16 158,^{Eur}

550x580xh1550 mm

2.1 kW

400/3N 50Hz

125 kg

0.8 m3

230/1N 50Hz & 230/3N 50Hz (On request)

RAV-20-20
5 132,^{Eur}


20x20 mm

- (FR) Groupe pour ravioli 20x20 mm (pour LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- (NL) Groep voor ravioli 20x20 mm (voor LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

RAV-34-40
5 132,^{Eur}


34x40 mm

- (FR) Groupe pour ravioli 34x40 mm (pour LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- (NL) Groep voor ravioli 34x40 mm (voor LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

RAV-40-50
5 132,^{Eur}


40x50 mm

- (FR) Groupe pour ravioli 40x50 mm (pour LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- (NL) Groep voor ravioli 40x50 mm (voor LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

RAV-70-70-70
5 132,^{Eur}


70x70x70 mm

- (FR) Groupe pour ravioli 70x70x70 mm (pour LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)
- (NL) Groep voor ravioli 70x70x70 mm (voor LP17M - MPS18/1 - MPS35/2)

CP2-6-12
2 256,^{Eur}


- (FR) Groupe tagliatelle (Pour LP17M).
- (NL) Groep tagliatelle (voor LP17M).

GN-BIG
5 513,^{Eur}


- (FR) Groupe gnocchi "big" (pour LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)
- (NL) Groep gnocchi "big" (voor LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)

GN-SML
5 513,^{Eur}


- (FR) Groupe gnocchi "small" (pour LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)
- (NL) Groep gnocchi "small" (voor LP17M - MPS10/1 - MPS18/1)

RAV-MU
4 131,^{Eur}


34x40 mm

- (FR) Groupe ravioli 34x40 mm (pour machines MPS10/1 - CL17)
- (NL) Groep ravioli 34x40 mm (voor machines MPS10/1 - CL17)

IMP-CL17
1 780,^{Eur}


- (FR) Pétrin, capacité 3 kg de farine (pour machine CL17)
- (NL) Kneder, capaciteit 3 kg meel (voor machine CL17)

GP-6KG_CP
3 782,^{Eur}


- (FR) Groupe avec pétrin (6 kg/h) (pour machine LP17M)
- (NL) Groep met deegkneder (6 kg/u) (voor machine LP17M)

Pasta Machines

170P
233,^{Eur}


(FR) Matrice feuille à pâtes 170 mm
(NL) Matrijs pastablad 170mm

170M
341,^{Eur}


(FR) Matrice feuille à pâtes
(NL) Matrijs voor bladerdeeg

170G
420,^{Eur}


(FR) Matrice feuille à pâtes
(NL) Matrijs voor bladerdeeg

FPM
1 279,^{Eur}


(FR) Matrice pour "penne" avec coupe pâte spécial
(NL) Matrijs voor "penne" met speciale pastasnijde

FPG
1 589,^{Eur}


(FR) Matrice pour "penne" avec coupe pâte spécial
(NL) Matrijs voor "penne" met speciale pastasnijder

4P
192,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "spaghetti" 0,8 mm
(NL) Matrijs in brons "spaghetti" 0,8 mm

4M
280,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "spaghetti" 0.8m
(NL) Matrijs uit brons "spaghetti" 0.8m

4G
367,^{Eur}


(FR) Matrice bronze "spaghetti" 0.8mm
(NL) Matrijs uit brons "spaghetti" 0.8mm

7P
192,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "spaghetti" 1,5 mm"
(NL) Matrijs in brons "spaghetti" 1,5 mm"

7M
280,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "spaghetti" 1.5MM
(NL) Matrijs uit brons "spaghetti" 1.5MM

7G
367,^{Eur}


(FR) Matrice bronze "spaghetti" 1.5m
(NL) Matrijs uit brons "spaghetti" 1.5mm

9P
192,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "spaghetti 1,9 mm"
(NL) Matrijs in brons "spaghetti 1,9 mm"

9M
280,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "spaghetti" 1.9 mm
(NL) Matrijs uit brons "spaghetti" 1.9m

9G
367,^{Eur}


(FR) Matrice bronze "spaghetti" 1.9m
(NL) Matrijs uit brons "spaghetti" 1.9mm

58P
192,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "bucatini 2,6 mm"
(NL) Matrijs in brons "bucatini 2,6 mm"

58M
280,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "bucatini" 2.6m
(NL) Matrijs uit brons "bucatini" 2.6m

58G
367,^{Eur}


(FR) Matrice bronze "bucatini" 2.6m
(NL) Matrijs uit brons "bucatini" 2.6mm

62P
192,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "bucatini 4,5 mm"
(NL) Matrijs in brons "bucatini 4,5 mm"

62M
280,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "bucatini" 4,5 mm
(NL) Matrijs uit brons "bucatini" 4,5 mm

62G
367,^{Eur}


(FR) Matrice bronze "bucatini" 4.5m
(NL) Matrijs uit brons "bucatini" 4.5mm

426P
192,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "orecchiette"
(NL) Matrijs in brons "orecchiette"

426M
280,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "orecchiette"
(NL) Matrijs in brons "orecchiette"

426G
367,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "orecchiette"
(NL) Matrijs in brons "orecchiette"

75P
192,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "sedani" 4.5 mm
(NL) Matrijs uit brons "sedani" 4.5mm

75M
280,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "sedani" 4.5mm
(NL) Matrijs uit brons "sedani" 4.5mm

75G
367,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "sedani 4,5 mm"
(NL) Matrijs in brons "sedani 4,5 mm"

81P
192,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "sedani 6 mm"
(NL) Matrijs in brons "sedani 6 mm"

81M
280,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "sedani" 6 m
(NL) Matrijs uit brons "sedani" 6 m

81G
367,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "sedani 6 mm"
(NL) Matrijs in brons "sedani 6mm"

225P
192,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "conchiglie"
(NL) Matrijs in brons "conchiglie"

225M
280,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "conchiglie"
(NL) Matrijs uit brons "conchiglie"

225G
367,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "conchiglie"
(NL) Matrijs in brons "conchiglie"

89P
192,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "maccheroni 10 mm"
(NL) Matrijs in brons "maccheroni 10 mm"

89M
280,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "maccheroni" 10m
(NL) Matrijs uit brons "maccheroni" 10m

89G
367,^{Eur}


(FR) Matrice bronze "maccheroni" 10m
(NL) Matrijs uit brons "maccheroni" 10mm

98P
192,^{Eur}


(FR) Matrice en bronze "maccheroni 13 mm"
(NL) Matrijs in brons "maccheroni 13 mm"

Pasta Machines

98M **280, Eur**



(FR) Matrice en bronze "maccheroni 13 mm"
(NL) Matrijs uit brons "maccheroni" 13mm

98G **367, Eur**



(FR) Matrice en bronze "maccheroni 13 mm"
(NL) Matrijs in brons "maccheroni 13 mm"

24P **192, Eur**



(FR) Matrice en bronze "tagliatelle 2,5 mm"
(NL) Matrijs in brons "tagliatelle 2,5 mm"

24M **280, Eur**



(FR) Matrice en bronze "tagliatelle" 2.5m
(NL) Matrijs uit brons "tagliatelle" 2.5m

24G **367, Eur**



(FR) Matrice bronze "tagliatelle" 2.5m
(NL) Matrijs uit brons "tagliatelle" 2.5mm

28P **192, Eur**



(FR) Matrice en bronze "tagliatelle 6 mm"
(NL) Matrijs in brons "tagliatelle 6 mm"

28M **280, Eur**



(FR) Matrice en bronze "tagliatelle" 6mm"
(NL) Matrice en brons "tagliatelle" 6mm"

28G **367, Eur**



(FR) Matrice en bronze "tagliatelle" 6mm"
(NL) Matrice en brons "tagliatelle" 6mm"

29P **192, Eur**



(FR) Matrice en bronze "tagliatelle 8 mm"
(NL) Matrijs in brons "tagliatelle 8 mm"

29M **280, Eur**



(FR) Matrice en bronze "tagliatelle" 8m
(NL) Matrijs uit brons "tagliatelle" 8m

29G **367, Eur**



(FR) Matrice bronze "tagliatelle" 8m
(NL) Matrijs uit brons "tagliatelle" 8mm

32P **192, Eur**



(FR) Matrice en bronze "tagliatelle 14 mm"
(NL) Matrijs in brons "tagliatelle 14 mm"

32M **280, Eur**



(FR) Matrice en bronze "tagliatelle" 14m
(NL) Matrijs uit brons "tagliatelle" 14m

32G **367, Eur**



(FR) Matrice bronze "tagliatelle" 14m
(NL) Matrijs uit brons "tagliatelle" 14mm

48P **192, Eur**



(FR) Matrice en bronze "mafaldine 11 mm"
(NL) Matrijs in brons "mafaldine 11 mm"

48M **280, Eur**



(FR) Matrice en bronze "mafaldine" 11m
(NL) Matrijs uit brons "mafaldine" 11m

48G **367, Eur**



(FR) Matrice bronze "mafaldine" 11m
(NL) Matrijs uit brons "mafaldine" 11mm

21P **192, Eur**



(FR) Matrice en bronze "bavette 3 x1,5 mm"
(NL) Matrice in bronzo "bavette 3 x1,5 mm"

21M
280,^{Eur}


-  Matrice en bronze "bavette" 3x1.5m"
-  Matrice e bavette in bronzo" 3x1.5m"

21G
367,^{Eur}


-  Matrice en bronze ""bavette"" 3x1.5mm"
-  Matrice in bronzo ""bavette"" 3x1.5mm"

468P
192,^{Eur}


-  Matrice en bronze "fusilli 6 mm"
-  Matrijs in brons "fusilli 6 mm"

468M
280,^{Eur}


-  Matrice en bronze "fusili" 6m
-  Matrijs uit brons "fusili" 6m

468G
367,^{Eur}


-  Matrice bronze "fusili" 6m
-  Matrijs uit brons "fusili" 6mm

370P
192,^{Eur}


-  Matrice en bronze "fusilli 10 mm"
-  Matrijs in brons "fusilli 10 mm"

370M
280,^{Eur}


-  Matrice en bronze "fusili" 10m
-  Matrijs uit brons "fusili" 10m

370G
367,^{Eur}


-  Matrice bronze "fusili" 10m
-  Matrijs uit brons "fusili" 10mm



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



Selfs-Service - Buffets
Selfs-Service - Buffetten

Self-Service Units Drop In+

SELF DROP IN ARMONIA

(FR) Eléments bain-marie

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Cuve emboutie GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop-plein.
- Remplissage de la cuve par électrovanne.
- Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Attention: prévoir une évacuation au réseau.

(NL) Bain-marie element

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand.
- Diepgetrokken kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Vulling van de kuip d.m.v. elektroventiel.
- Elektrische verwarming d.m.v. verwarmingselementen onder de kuip.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Opgelet: aansluiting op afvoer te voorzien.



+65 °+90 °



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BM08	2	800 x 700 x h380 mm	2	230/1N 50-60Hz	50	0.5	1 591, ^{Eur}
DPA/BM12	3	1125 x 700 x h380 mm	3	400-230/3N 50-60Hz	56	0.7	2 054, ^{Eur}
DPA/BM15	4	1455 x 700 x h380 mm	3	400-230/3N 50-60Hz	64	0.9	2 254, ^{Eur}
DPA/BM18	5	1780 x 700 x h380 mm	5	400-230/3N 50-60Hz	72	1.1	2 598, ^{Eur}

(FR) Eléments bain-marie "à sec"

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Chaleur statique avec résistances dans la cuve.
- Cuve emboutie GN-150mm, angles arrondis.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) "Droge" bain-marie elementen

- Bovenkant 1,5 mm, afgeronde rand.
- Statische warmte met verwarmingselementen in de kuip.
- Diepgetrokken kuip GN-150 mm, afgeronde hoeken.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.



+65 °



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BSC12	3	1125 x 700 x h380 mm	1.5	230/1N 50-60Hz	56	0.7	2 121, ^{Eur}
DPA/BSC15	4	1455 x 700 x h380 mm	2	230/1N 50-60Hz	64	0.9	2 320, ^{Eur}
DPA/BSC18	5	1780 x 700 x h380 mm	2.6	230/1N 50-60Hz	68	1.1	2 689, ^{Eur}

FR Eléments plaques vitrocéramiques

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- Chauffage par résistances en acier inox en dessous de la plaque.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Panneau de contrôle digital.



+120°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/PVV08-D	2	800 x 700 x h190 mm	1.2	230/1N 50-60Hz	40	0.4	1 790, Eur
DPA/PVV12-D	3	1125 x 700 x h190 mm	1.8	230/1N 50-60Hz	45	0.6	2 121, Eur
DPA/PVV15-D	4	1455 x 700 x h190 mm	2.4	230/1N 50-60Hz	51	0.7	2 320, Eur

FR Eléments vitrines chauffantes, ventilées et humidifiées

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Cuve emboutie GN-100 mm, angles arrondis, décharge et trop-plein.
- Chaud ventilé avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène de la chaleur.
- Humidification grâce à une cuvette d'eau placée dans le fond de la cuve, munie d'une résistance, mise à niveau de l'eau automatique.
- Vitre intermédiaire bombée, permettant également de déposer des assiettes.
- Superstructure munie de lampes halogènes. Côté service 2 portillons coulissants.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Attention: prévoir une évacuation au réseau.



+65° +85°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CVV08	2	800 x 700 x h1110 mm	2	230/1N 50-60Hz	95	1.1	5 234, Eur
DPA/CVV12	3	1125 x 700 x h1110 mm	3	230/1N 50-60Hz	120	1.4	5 696, Eur
DPA/CVV15	4	1455 x 700 x h1110 mm	3.2	230/1N 50-60Hz	165	1.8	6 028, Eur
DPA/CVV18	5	1780 x 700 x h1110 mm	4	230/1N 50-60Hz	202	2.2	6 366, Eur

NL Vitrokeramische kookplaatellemen

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand.
- Voorzien van een vitrokeramische warmhoudplaat.
- Roestvrijstalen verwarmingselementen onder de plaat.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Digitaal bedieningspaneel.

NL Verwarmd vitrine elementen, geventileerd en met bevochtiger

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand.
- Diepgetrokken kuip GN-100 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Geventileerde verwarming met een gelijkmatige luchtstroom om een homogene verdeling van de warmte te garanderen.
- Bevochtiging door middel van een waterkom in de bodem van de kuip, voorzien van een verwarmingselement en automatische watervivellering.
- Gebogen tussenglas, ook geschikt om borden neer te zetten.
- Boven structuur voorzien van halogeenverlichting. 2 schuifdeuren aan servicezijde.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Opgelet: aansluiting op afvoer te voorzien.

(FR) Éléments cuves réfrigérées, ventilées

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid.
- Cuve emboutie GN-150 mm, angles arrondis, décharge.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée. (Modèles sans unité voir réf. DPA/... -S).
- Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC.

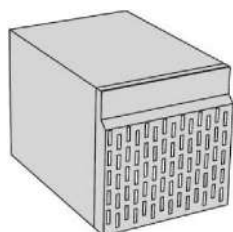


+2° +5°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RCV08-R2	2	800 x 700 x h750 mm	0.5	230/1N 50Hz	78	0.9	3 777, Eur
DPA/RCV12-R2	3	1125 x 700 x h750 mm	0.7	230/1N 50Hz	87	1.2	4 055, Eur
DPA/RCV15-R2	4	1455 x 700 x h750 mm	0.9	230/1N 50Hz	97	1.5	4 439, Eur
DPA/RCV18-R2	5	1780 x 700 x h750 mm	1.1	230/1N 50Hz	101	1.8	5 107, Eur
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	275, Eur

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/RCV08-S	2	800 x 700 x h585 mm	230/1N 50Hz	63	0.6	3 072, ^{Eur}
DPA/RCV12-S	3	1125 x 700 x h585 mm	230/1N 50Hz	72	0.8	3 286, ^{Eur}
DPA/RCV15-S	4	1455 x 700 x h585 mm	230/1N 50Hz	82	1	3 609, ^{Eur}
DPA/RCV18-S	5	1780 x 700 x h585 mm	230/1N 50Hz	86	1.2	4 214, ^{Eur}



DPA/UCIX

1 606, Eur

- (FR) Unité indépendante pour élément réfrigéré**
(NL) Onafhankelijke eenheid voor gekoeld element



440x580xh400 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.25 m3

FR Eléments tops réfrigérés, ventilés

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée. (Modèles sans unité voir réf. DPA/... -S).
- Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC.

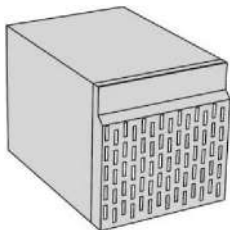


+20+5°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TRV08-R2	2	800 x 700 x h570 mm	0.5	230/1N 50Hz	72	0.75	3 644, ^{Eur}
DPA/TRV12-R2	3	1125 x 700 x h570 mm	0.7	230/1N 50Hz	78	1	3 950, ^{Eur}
DPA/TRV15-R2	4	1455 x 700 x h570 mm	0.9	230/1N 50Hz	83	1.3	4 280, ^{Eur}
DPA/TRV18-R2	5	1780 x 700 x h570 mm	1.1	230/1N 50Hz	101	1.5	4 914, ^{Eur}
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	275, ^{Eur}

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/TRV08-S	2	800 x 700 x h405 mm	230/1N 50Hz	57	0.5	2 938, ^{Eur}
DPA/TRV12-S	3	1125 x 700 x h405 mm	230/1N 50Hz	63	0.6	3 181, ^{Eur}
DPA/TRV15-S	4	1455 x 700 x h405 mm	230/1N 50Hz	68	0.8	3 449, ^{Eur}
DPA/TRV18-S	5	1780 x 700 x h405 mm	230/1N 50Hz	86	1	4 021, ^{Eur}



DPA/UCIX

- FR Unité indépendante pour élément réfrigéré
- NL Onafhankelijke eenheid voor gekoeld element



1 606, ^{Eur}
440x580xh400 mm
0.5 kW
230/1N 50Hz
45 kg
0.25 m3

Self-Service Units Drop In+

SELF DROP IN ARMONIA

- FR** **Eléments cuves et vitrines fermées, réfrigérées, ventilées**
- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
 - Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
 - Cuve emboutie GN-150 mm, angles arrondis, décharge. Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service.
 - Réalisation en acier inox AISI 304.
 - Unité hermétique incorporée. (Modèles sans unité voir réf. DPA/... -S).
 - Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC.



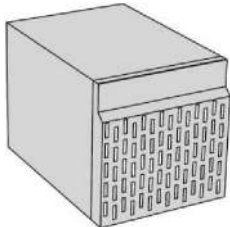
- | 0 +5°



- NL** **Kuiplementen en gesloten vitrines, gekoeld, geventileerd**
- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand.
 - Geventileerde koeling met gelijkmatige luchtstroom voor een gelijkmatige koudeverdeling, zelfs op de displayplanken, dankzij het speciale koudegeleidingssysteem.
 - Diepgetrokken kuip GN-150 mm, afgeronde hoeken en afvoer.
 - Vitrine met 3 niveaus, schuifdeuren aan de serveerzijde, open aan de klantzijde.
 - Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
 - Ingebouwde hermetische eenheid. (Modellen zonder eenheid, zie ref. DPA/... -S).
 - Aansluiting op afvoer te voorzien of zelf-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC.

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RVF308-R2	 2	800 x 700 x h1580 mm	0.7	230/1N 50Hz	130	1.5	6 756, ^{Eur}
DPA/RVF312-R2	 3	1125 x 700 x h1580 mm	0.9	230/1N 50Hz	154	2	7 353, ^{Eur}
DPA/RVF315-R2	 4	1455 x 700 x h1580 mm	1.1	230/1N 50Hz	175	2.6	7 948, ^{Eur}
DPA/RVF318-R2	 5	1780 x 700 x h1580 mm	1.2	230/1N 50Hz	205	3.1	8 617, ^{Eur}
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	275, ^{Eur}

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/RVF308-S	2	800 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	115	1.2	6 051, ^{Eur}
DPA/RVF312-S	3	1125 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	139	1.6	6 585, ^{Eur}
DPA/RVF315-S	4	1455 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	160	2	7 119, ^{Eur}
DPA/RVF318-S	5	1780 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	190	2.5	7 723, ^{Eur}



DPA/UCIX

- FR** **Unité indépendante pour élément réfrigéré**
NL **Onafhankelijke eenheid voor gekoeld element**



1 606,^{Eur}

440x580xh400 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.25 m3

FR Eléments tops et vitrines fermés, réfrigérés, ventilés

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée. (Modèles sans unité voir réf. DPA/... -S).
- Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC.



-10+5°

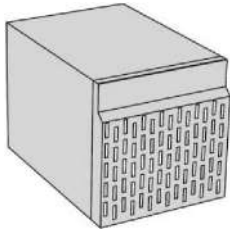


NL Topelementen en gesloten vitrines, gekoeld, geventileerd

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand.
- Geventileerde koeling met gelijkmatige luchtstroom voor een gelijkmatige koudeverdeling, zelfs op de displayplanken, dankzij het speciale koudegeleidingssysteem.
- Diepgetrokken kuip GN-200 mm, met GN-afmetingen, afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 3 niveaus, schuifdeuren aan de serveerzijde, open aan de klantzijde.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Ingebouwde hermetische eenheid. (Modellen zonder eenheid, zie ref. DPA/... -S).
- Aansluiting op afvoer te voorzien of zelf-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC..

		GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TVF308-R2		2	800 x 700 x h1400 mm	0.7	230/1N 50Hz	124	1.5	6 624, Eur
DPA/TVF312-R2		3	1125 x 700 x h1400 mm	0.9	230/1N 50Hz	148	1.8	7 247, Eur
DPA/TVF315-R2		4	1455 x 700 x h1400 mm	1.1	230/1N 50Hz	169	2.3	7 789, Eur
DPA/TVF318-R2		5	1780 x 700 x h1400 mm	1.2	230/1N 50Hz	199	2.8	8 526, Eur
DPA/AEC		-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	275, Eur

	mm	V	kg	m3	
DPA/TVF308-S	800 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	109	1	5 919, Eur
DPA/TVF312-S	1125 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	133	1.4	6 479, Eur
DPA/TVF315-S	1455 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	154	1.8	6 958, Eur
DPA/TVF318-S	1780 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	184	2.2	7 634, Eur



DPA/UCIX

- FR Unité indépendante pour élément réfrigéré
- NL Onafhankelijke eenheid voor gekoeld element



1 606, Eur

440x580xh400 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.25 m3

Self-Service Units Drop In+

SELF DROP IN ARMONIA

FR Eléments cuves & vitrines ouv. (rideau), réfrigérées, ventilées

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
- Cuve emboutie GN-150 mm, angles arrondis, décharge.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service, ouverte côté client.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée. (Modèles sans unité voir réf. DPA/... -S).
- Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC.

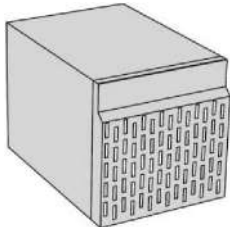


-107°



		GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/RVA308-R2		2	800 x 700 x h1580 mm	0.7	230/1N 50Hz	120	1.5	6 863, ^{Eur}
DPA/RVA312-R2		3	1125 x 700 x h1580 mm	0.9	230/1N 50Hz	145	2	7 498, ^{Eur}
DPA/RVA315-R2		4	1455 x 700 x h1580 mm	1.1	230/1N 50Hz	183	2.6	8 108, ^{Eur}
DPA/RVA318-R2		5	1780 x 700 x h1580 mm	1.2	230/1N 50Hz	224	3.1	8 717, ^{Eur}
DPA/AEC		-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	275, ^{Eur}

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/RVA308-S	2	800 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	105	1.2	6 158, Eur
DPA/RVA312-S	3	1125 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	130	1.6	6 730, Eur
DPA/RVA315-S	4	1455 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	168	2	7 278, Eur
DPA/RVA318-S	5	1780 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	209	2.5	7 825, Eur



DPA/UCIX

- FR Unité indépendante pour élément réfrigéré
- NL Onafhankelijke eenheid voor gekoeld element



1 606, Eur

440x580xh400 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.25 m3

FR Eléments tops & vitrines ouvertes (rideau), réfrigérés, ventilés

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service, ouverte côté client.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée. (Modèles sans unité voir réf. DPA/... -S).
- Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC.



-10+70

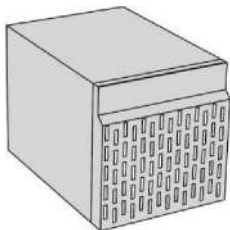


NL Topelem. & open vitrines (gordijn), gekoeld, geventileerd

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand.
- Geventileerde koeling met gelijkmatige luchtstroom voor een gelijkmatige koudeverdeling, zelfs op de displayplanken, dankzij het speciale koudegeleidingssysteem.
- Diepgetrokken kuip GN-200 mm, met GN-afmetingen, afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 3 niveaus, schuifdeuren aan de serveerzijde, open aan de klantzijde.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Ingebouwde hermetische eenheid. (Modellen zonder eenheid, zie ref. DPA/... -S).
- Aansluiting op afvoer te voorzien of zelf-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC.

		GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/TVA308-R2		2	800 x 700 x h1400 mm	0.7	230/1N 50Hz	120	1.5	6 729, ^{Eur}
DPA/TVA312-R2		3	1125 x 700 x h1400 mm	0.9	230/1N 50Hz	145	1.85	7 391, ^{Eur}
DPA/TVA315-R2		4	1455 x 700 x h1400 mm	1.1	230/1N 50Hz	170	2.3	7 948, ^{Eur}
DPA/TVA318-R2		5	1780 x 700 x h1400 mm	1.2	230/1N 50Hz	183	2.9	8 617, ^{Eur}
DPA/AEC		-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	275, ^{Eur}

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/TVA308-S	2	800 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	105	1	6 023, Eur
DPA/TVA312-S	3	1125 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	130	1.5	6 624, Eur
DPA/TVA315-S	4	1455 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	155	1.8	7 119, Eur
DPA/TVA318-S	5	1780 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	168	2.2	7 723, Eur



DPA/UCIX

- FR Unité indépendante pour élément réfrigéré
- NL Onafhankelijke eenheid voor gekoeld element



1 606, Eur

440x580xh400 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.25 m3

Self-Service Units Drop In+

SELF DROP IN ARMONIA

- FR** Muraux cuves & vitrines ouvertes (rideau), réfrigérées, ventilées
- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
 - Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
 - Cuve emboutie GN-150 mm, angles arrondis, décharge.
 - Vitrine à 3 niveaux, ouverte côté client.
 - Réalisation en acier inox AISI 304.
 - Unité hermétique incorporée. (Modèles sans unité voir réf. DPA/... -S).
 - Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC.

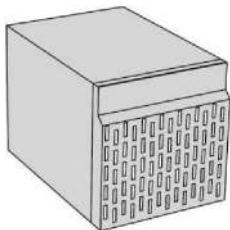


-10+70



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BCVA312-R2	3	1125 x 700 x h1580 mm	0.9	230/1N 50Hz	145	2	7 383, Eur
DPA/BCVA315-R2	4	1455 x 700 x h1580 mm	1.1	230/1N 50Hz	170	2.6	7 987, Eur
DPA/BCVA318-R2	5	1780 x 700 x h1580 mm	1.2	230/1N 50Hz	183	3.1	8 604, Eur
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	275, Eur

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/BCVA312-S	3	1125 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	130	1.6	6 614, Eur
DPA/BCVA315-S	4	1455 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	155	2	7 156, Eur
DPA/BCVA318-S	5	1780 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	168	2.5	7 711, Eur



DPA/UCIX

- FR** Unité indépendante pour élément réfrigéré
- NL** Onafhankelijke eenheid voor gekoeld element



1 606, Eur

440x580xh400 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.25 m3

FR Muraux tops & vitrines ouvertes (rideau), réfrigérés, ventilés

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
- Vitrine à 3 niveaux, ouverte côté client.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée. (Modèles sans unité voir réf. DPA/... -S).
- Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC.

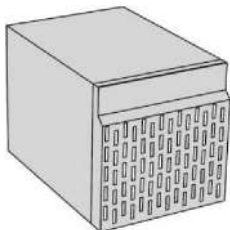


-10+70



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/BTVA312-R2	3	1125 x 700 x h1400 mm	0.9	230/1N 50Hz	145	2	7 267, Eur
DPA/BTVA315-R2	4	1455 x 700 x h1400 mm	1.1	230/1N 50Hz	170	2.6	7 871, Eur
DPA/BTVA318-R2	5	1780 x 700 x h1400 mm	1.2	230/1N 50Hz	183	3.1	8 487, Eur
DPA/AEC	-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	275, Eur

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/BTVA312-S	3	1125 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	130	1.4	6 499, Eur
DPA/BTVA315-S	4	1455 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	155	1.8	7 041, Eur
DPA/BTVA318-S	5	1780 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	168	2.2	7 595, Eur



DPA/UCIX

- FR Unité indépendante pour élément réfrigéré
- NL Onafhankelijke eenheid voor gekoeld element



1 606, Eur
440x580xh400 mm
0.5 kW
230/1N 50Hz
45 kg
0.25 m3

Self-Service Units Drop In+

SELF DROP IN ARMONIA

FR Muraux cuves & vitrines "carrées" ouv. (rideau), réfrig., ventil.

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
- Cuve emboutie GN-150 mm, angles arrondis, décharge. Vitrine à 3 niveaux, ouverte côté client.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée. (Modèles sans unité voir réf. DPA/... -S).
- Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC.



-10+7°

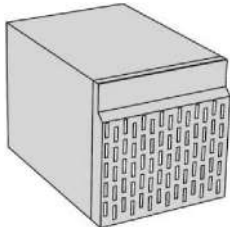


NL Muurmod. kuipen & vierk. open vitrine (gordijn) gek., gevent.

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand.
- Geventileerde koeling met gelijkmatige luchtstroom voor een gelijkmatige koudeverdeling, zelfs op de displayplanken, dankzij het speciale koudegeleidingssysteem.
- Diepgetrokken kuip GN-150 mm, met GN-afmetingen, afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 3 niveaus, open aan de klantzijde.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Ingebouwde hermetische eenheid. (Modellen zonder eenheid, zie ref. DPA/... -S).
- Aansluiting op afvoer te voorzien of zelf-verdamping van het condenswater in optie zie ref. DPA/AEC.

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3		
DPA/CCVA312-R2		3	1125 x 700 x h1580 mm	0.9	230/1N 50Hz	145	2	7 331, ^{Eur}
DPA/CCVA315-R2		4	1455 x 700 x h1580 mm	1.1	230/1N 50Hz	170	2.6	7 948, ^{Eur}
DPA/CCVA318-R2		5	1780 x 700 x h1580 mm	1.2	230/1N 50Hz	183	3.1	8 565, ^{Eur}
DPA/AEC		-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	275, ^{Eur}

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/CCVA312-S	3	1125 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	130	1.6	6 562, Eur
DPA/CCVA315-S	4	1455 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	155	2	7 119, Eur
DPA/CCVA318-S	5	1780 x 700 x h1415 mm	230/1N 50Hz	168	2.5	7 673, Eur



DPA/UCIX

- FR Unité indépendante pour élément réfrigéré
NL Onafhankelijke eenheid voor gekoeld element



1 606, Eur
440x580xh400 mm
0.5 kW
230/1N 50Hz
45 kg
0.25 m3

FR Muraux tops & vitrines "carrées" ouv. (rideau), réfrig., ventil.

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Réfrigération ventilée avec des flux d'air uniformes afin de garantir la distribution homogène du froid, même sur les étagères de la vitrine, grâce à son système particulier de canalisation du froid.
- Vitrine à 3 niveaux, ouverte côté client.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée. (Modèles sans unité voir réf. DPA/... -S).
- Prévoir une évacuation au réseau. (ou) auto évaporation du condensat en option voir réf. DPA/AEC.

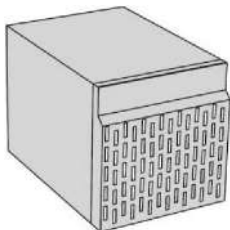


-10+7°



		GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
DPA/CTVA312-R2		3	1125 x 700 x h1400 mm	0.9	230/1N 50Hz	145	1.8	7 228, ^{Eur}
DPA/CTVA315-R2		4	1455 x 700 x h1400 mm	1.1	230/1N 50Hz	170	2.3	7 844, ^{Eur}
DPA/CTVA318-R2		5	1780 x 700 x h1400 mm	1.2	230/1N 50Hz	183	2.8	8 463, ^{Eur}
DPA/AEC		-	660 x 460 x h580 mm	0.63	230/1N 50-60Hz	1	0.01	275, ^{Eur}

	GN1/1	mm	V	kg	m3	
DPA/CTVA312-S	3	1125 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	130	1.4	6 460, Eur
DPA/CTVA315-S	4	1455 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	155	1.8	7 015, Eur
DPA/CTVA318-S	5	1780 x 700 x h1235 mm	230/1N 50Hz	168	2.2	7 571, Eur



DPA/UCIX

- FR Unité indépendante pour élément réfrigéré
- NL Onafhankelijke eenheid voor gekoeld element



1 606, Eur
440x580xh400 mm
0.5 kW
230/1N 50Hz
45 kg
0.25 m3

Self-Service Units Drop In+

SELF DROP IN ARMONIA

DPA/RE08

454,^{Eur}



805 mm



Elément éclairant Led, pour superstructure
Verlichtingselement Led, voor bovenstructuur

DPA/RE12

483,^{Eur}



1135 mm



Elément éclairant Led, pour superstructure
Verlichtingselement Led, voor bovenstructuur

DPA/RE15

511,^{Eur}



1455 mm



Elément éclairant Led, pour superstructure
Verlichtingselement Led, voor bovenstructuur

DPA/RE18

626,^{Eur}



1780 mm



Elément éclairant Led, pour superstructure
Verlichtingselement Led, voor bovenstructuur

DPA/V208

670,^{Eur}



785x460xh400 mm



Superstructure avec vitre courbe, double
Bovenstructuur met gebogen ruit, dubbel

DPA/V212

692,^{Eur}



1110x460xh400 mm



Superstructure avec vitre courbe, double
Bovenstructuur met gebogen ruit, dubbel

DPA/V215

724,^{Eur}



1440x460xh400 mm



Superstructure avec vitre courbe, double
Bovenstructuur met gebogen ruit, dubbel

DPA/V218

896,^{Eur}



1765x460xh400 mm



Superstructure avec vitre courbe, double
Bovenstructuur met gebogen ruit, dubbel

DPA/V108

657,^{Eur}



785x360xh400 mm



Superstructure avec vitre courbe
Bovenstructuur met gebogen ruit

DPA/V112

678,^{Eur}



1110x360xh400 mm



Superstructure avec vitre courbe
Bovenstructuur met gebogen ruit

DPA/V115

709,^{Eur}



1440x360xh400 mm



Superstructure avec vitre courbe
Bovenstructuur met gebogen ruit

DPA/V118

879,^{Eur}



1765x360xh400 mm



Superstructure avec vitre courbe
Bovenstructuur met gebogen ruit

DPA/VF08

116,^{Eur}



805 mm



Vitre frontale pour superstructure
Voorruit voor bovenstructuur

DPA/VF12

122,^{Eur}



1135 mm



Vitre frontale pour superstructure
Voorruit voor bovenstructuur

DPA/VF15

129,^{Eur}



1455 mm



Vitre frontale pour superstructure
Voorruit voor bovenstructuur

DPA/VF18

159,^{Eur}



1780 mm



Vitre frontale pour superstructure
Voorruit voor bovenstructuur

IN/CM08

1 868,^{Eur}



795x625xh560 mm



Superstructure avec coupole, remontée automatique
Bovenbouw met koepel, automatische verhoging

IN/CM12

1 981,^{Eur}



1120x625xh560 mm



Superstructure avec coupole, remontée automatique
Bovenbouw met koepel, automatische verhoging

IN/CM15

2 004,^{Eur}



1450x625x560 mm

- (FR) Superstructure avec coupole, remontée automatique
- (NL) Bovenbouw met koepel, automatische verhoging

DPA/RC08

554,^{Eur}



805 mm

- (FR) Élément chauffant (par résistance), pour superstructure
- (NL) Verwarmingselement (met weerstand), voor bovenstructuur

DPA/RC12

575,^{Eur}



1135 mm

- (FR) Élément chauffant (Par résistance), pour superstructure
- (NL) Verwarmingselement (met weerstand), voor bovenstructuur

DPA/RC15

596,^{Eur}



1455 mm

- (FR) Élément chauffant (par résistance), pour superstructure
- (NL) Verwarmingselement (met weerstand), voor bovenstructuur

DPA/RC18

729,^{Eur}



1780 mm

- (FR) Élément chauffant (par résistance), pour superstructure
- (NL) Verwarmingselement (met weerstand), voor bovenstructuur

DPA/SC08

1 789,^{Eur}



762x684x460 mm

- (FR) Vitrine avec élément chauffant (par résistance) fermée, avec portes coulissantes
- (NL) Vitrine met verlichtingselement (met weerstand) gesloten, met schuifdeuren

DPA/SC12

1 892,^{Eur}



1087x684x460 mm

- (FR) Vitrine avec élément chauffant (par résistance) fermée, avec portes coulissantes
- (NL) Vitrine met verlichtingselement (met weerstand) gesloten, met schuifdeuren

DPA/SC15

2 032,^{Eur}



1440x684x460 mm

- (FR) Vitrine avec élément chauffant (par résistance) fermée, avec portes coulissantes
- (NL) Vitrine met verlichtingselement (met weerstand) gesloten, met schuifdeuren

DPA/SP08

1 684,^{Eur}



762x684x460 mm

- (FR) Vitrine avec élément éclairant (LED) fermée, avec portes coulissantes
- (NL) Vitrine met verlichtingselement (LED) gesloten, met schuifdeuren

DPA/SP12

1 789,^{Eur}



1087x684x460 mm

- (FR) Vitrine avec élément éclairant (LED) fermée, avec portes coulissantes
- (NL) Vitrine met verlichtingselement (LED) gesloten, met schuifdeuren

DPA/SP15

1 930,^{Eur}



1440x684x460 mm

- (FR) Vitrine avec élément éclairant (LED) fermée, avec portes coulissantes
- (NL) Vitrine met verlichtingselement (LED) gesloten, met schuifdeuren

DPA/SAN28

540,^{Eur}



391x391x730 mm

- (FR) Élévateur neutre pour assiettes, capacité 50-60 Ø 180-280 mm
- (NL) Neutrale bordenlowerator, capaciteit 50-60 Ø 180-280 mm

DPA/SAN34

670,^{Eur}



451x451x730 mm

- (FR) Élévateur neutre pour assiettes, capacité 40-50 Ø 240 - 340 mm
- (NL) Neutrale bordenlowerator, capaciteit 40-50 Ø 240 - 340 mm

DPA/CS28

110,^{Eur}



400x400x80 mm

- (FR) Couvercle en polycarbonate pour élévateur assiettes Ø 280 mm
- (NL) Deksel in polycarbonaat voor bordenlowerator Ø 280 mm

DPA/CS34

114,^{Eur}



450x450x80 mm

- (FR) Couvercle en polycarbonate pour élévateur assiettes Ø 340 mm
- (NL) Deksel in polycarbonaat voor bordenlowerator Ø 340 mm

DPA/SAC28

1 205,^{Eur}



420x420x730 mm

- (FR) Élévateur chauffant pour assiettes, capacité 50-60 Ø 180-280mm
- (NL) Verwarmde bordenlowerator, capaciteit 50-60 Ø 180-280mm

Self-Service Units Drop In+

SELF DROP IN ARMONIA

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/SPN50-P

1 234,^{Eur}



600x640xh710 mm

(FR) Elévateur neutre de paniers 500x500 mm

(NL) Neutrale mandenlowerator 500x500 mm

FR Elément meuble ouvert

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.



	GN1/1	mm	V	kg	m3	
S80/NT08	2	750 x 800 x h900 mm	-	93	0.7	1 211, ^{Eur}
S80/NT12	3	1125 x 800 x h900 mm	-	110	1.1	1 560, ^{Eur}
S80/NT15	4	1500 x 800 x h900 mm	-	120	1.4	1 670, ^{Eur}

FR Elément armoire neutre

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Fermé du côté service par portes battantes.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.



	GN1/1	mm	V	kg	m3	
S80/NA08	2	750 x 800 x h900 mm	-	93	0.7	1 479, ^{Eur}
S80/NA12	3	1125 x 800 x h900 mm	-	110	1.1	2 016, ^{Eur}
S80/NA15	4	1500 x 800 x h900 mm	-	120	1.4	2 430, ^{Eur}

NL Open kastelement

- Bovenkant 1,5 mm, afgeronde rand 70 mm.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.

NL Neutraal kastelement

- Bovenkant 1,5 mm, afgeronde rand 70 mm.
- Gesloten aan de serveerzijde met 2 klapdeuren.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.

SELF 800

FR Elément bain-marie sur meuble ouvert

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Cuve emboutie GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop plein.
- Remplissage de la cuve par électrovanne.
- Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.



+30 °+90 °



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/BT08	2	750 x 800 x h900 mm	2	230/1N 50-60Hz	95	0.7	2 848, Eur
S80/BT12	3	1125 x 800 x h900 mm	3	400-230/3N 50-60Hz	115	1.1	3 561, Eur
S80/BT15	4	1500 x 800 x h900 mm	3	400-230/3N 50-60Hz	130	1.4	3 746, Eur
S80/BT23	6	2250 x 800 x h900 mm	6	400-230/3N 50-60Hz	140	2	4 695, Eur

FR Elément bain-marie sur armoire chauffante

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Cuve emboutie GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop plein.
- Remplissage de la cuve par électrovanne.
- Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
- Armoire ventilée, chauffée par résistance électrique.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.



+30 °+90 ° +30 °+60 °



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/BC08	2	750 x 800 x h900 mm	3.05	230/1N 50-60Hz	95	0.7	4 179, Eur
S80/BC12	3	1125 x 800 x h900 mm	4.6	400-230/3N 50-60Hz	118	1.1	4 312, Eur
S80/BC15	4	1500 x 800 x h900 mm	4.6	400-230/3N 50-60Hz	122	1.4	4 767, Eur
S80/BC23/2	6	2250 x 800 x h900 mm	8.2	400-230/3N 50-60Hz	130	2	7 589, Eur

NL Bain-marie element op open kast

- Bovenkant 1,5 mm, afgeronde rand 70 mm.
- Diepgetrokken kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Vulling van de kuip d.m.v. elektroventiel.
- Elektrische verwarming d.m.v. verwarmingselementen onder de kuip.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.

NL Bain-marie element op warmte kast

- Bovenkant 1,5 mm, afgeronde rand 70 mm.
- Diepgetrokken kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Vulling van de kuip d.m.v. elektroventiel.
- Elektrische verwarming d.m.v. verwarmingselementen onder de kuip.
- Geventileerde kast, verwarmd met elektrische weerstanden.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.

FR Elément vitrocéramique sur meuble

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Chauffage par résistances en acier inox en dessous de la plaque.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.



+120°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/VT12	3	1125 x 800 x h900 mm	2.2	400-230/3N 50-60Hz	100	1.1	3 249, ^{Eur}
S80/VT15	4	1500 x 800 x h900 mm	2.2	400-230/3N 50-60Hz	118	1.4	3 828, ^{Eur}

FR Elément vitrocéramique sur armoire chauffante

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Chauffage par résistances en acier inox en dessous de la plaque.
- Armoire ventilée, chauffée par résistance électrique.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.



+120°

+30°+60°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/VC12	3	1125 x 800 x h900 mm	3.3	400-230/3N 50-60Hz	100	1.1	4 056, ^{Eur}
S80/VC15	4	1500 x 800 x h900 mm	3.3	400-230/3N 50-60Hz	118	1.4	4 582, ^{Eur}

NL Vitrokeramisch element op kast

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand 70mm.
- Voorzien van een vitrokeramische warmhoudplaat.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Roestvrijstalen verwarmingselementen onder de plaat.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.

NL Vitrokeramisch element op verwarmingskast

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand.
- Voorzien van een vitrokeramische warmhoudplaat.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm.
- Roestvrijstalen verwarmingselementen onder de plaat.
- Geventileerde kast, verwarmd met elektrische weerstanden.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.

Self-Service Units 800

SELF 800

FR Elément top réfrigéré sur meuble ouvert

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.



-10°-3°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RPT12-R2	3	1125 x 800 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	116	1.1	3 885, ^{Eur}
S80/RPT15-R2	4	1500 x 800 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	130	1.4	4 109, ^{Eur}
S80/RPT23-R2	6	2250 x 800 x h900 mm	0.6	230/1N 50Hz	175	2	6 174, ^{Eur}

NL Gekoeld bovenelement op open kast

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand 70mm, diepgetrokken kuip GN-20 mm, met GN-afmetingen, afgeronde hoeken en afvoer.
- 3 GN 1/1 = 960x510 mm, 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.
- Ingebouwde hermetische eenheid.
- Condensbak onder eenheid.

FR Elément top réfrigéré sur armoire réfrigérée

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.
- Armoire frigorifique GASTRONORM avec angles arrondis.



-10°-3° +2°+10°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RPR15-R2	4	1500 x 800 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	165	1.4	5 903, ^{Eur}
S80/RPR23-R2	6	2250 x 800 x h900 mm	0.6	230/1N 50Hz	225	2	7 615, ^{Eur}

NL Gekoeld bovenelement op koelkast

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand 70mm, diepgetrokken kuip GN-200 mm, met GN-afmetingen, afgeronde hoeken en afvoer.
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.
- Ingebouwde hermetische eenheid.
- Condensbak onder eenheid.
- GASTRONORM koelmeubel met afgeronde hoeken.

(FR) Élément cuve réfrigérée sur meuble

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.



+40+170



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RCT12-R2	3	1125 x 800 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	116	1.1	4 343,- ^{Eur}
S80/RCT15-R2	4	1500 x 800 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	130	1.4	4 667,- ^{Eur}
S80/RCT23-R2	6	2250 x 800 x h900 mm	0.6	230/1N 50Hz	175	2	6 851,- ^{Eur}

FR **Elément cuve sur armoire réfrigérée**

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.
- Armoire frigorifique GASTRONORM avec angles arrondis.

 $+4^0 + 10^0$ $+2^0 + 10^0$ 

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RCR15-R2	4	1500 x 800 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	165	1.4	6 702, Eur
S80/RCR23-R2	6	2250 x 800 x h900 mm	0.6	230/1N 50Hz	225	2	9 643, Eur

NL Element met gekoelde kuip op meubel

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken en afvoer.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.
- Ingebouwde hermetische eenheid.
- Condensbak onder eenheid.

NL Element met gekoelde kuip op koelkast

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken en afvoer.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.
- Ingebouwde hermetische eenheid.
- Condensbak onder eenheid.
- GASTRONORM koelmeubel met afgeronde hoeken.

SELF 800

FR Elément vitrine et cuve réfrigérée

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.
- Vitrine à 2 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client (2x3).
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.



+4°+12°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RCTV15-R2	4	1500 x 800 x h1600 mm	0.6	230/1N 50Hz	185	2.5	11 577, Eur
S80/RCTV23-R2	6	2250 x 800 x h1600 mm	1.2	230/1N 50Hz	225	3.2	16 202, Eur

FR Elément vitrine et cuve réfrigérée

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.
- Vitrine à 2 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client (2x3).
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Armoire frigorifique GASTRONORM avec angles arrondis.



+4°+12° +2°+10°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RCRV15-R2	4	1500 x 800 x h1600 mm	1.2	230/1N 50Hz	215	2.5	12 454, Eur
S80/RCRV23-R2	6	2250 x 800 x h1600 mm	1.8	230/1N 50Hz	255	3.2	17 398, Eur

NL Vitrine-element en gekoelde kuip

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand 70mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken en afvoer.
- Ingebouwde hermetische eenheid.
- Condensbak onder eenheid.
- Vitrine met 2 niveaus, schuifdeuren aan de serveerzijde en klapdeuren aan de klantzijde (2x 3).
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.

NL Vitrine-element en gekoelde kuip

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken en afvoer.
- Ingebouwde hermetische eenheid.
- Condensbak onder eenheid.
- Vitrine met 2 niveaus, schuifdeuren aan de serveerzijde en klapdeuren aan de klantzijde (2x 3).
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.
- GASTRONORM koelmeubel met afgeronde hoeken.

FR Elément vitrine et top réfrigéré

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm, embouti de 20 mm aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Vitrine à 2 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client (2x3).
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.



+4°+12°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RPTV15-R2	4	1500 x 800 x h1600 mm	0.6	230/1N 50Hz	185	2.5	10 153, Eur
S80/RPTV23-R2	6	2250 x 800 x h1600 mm	1.2	230/1N 50Hz	225	3.2	15 440, Eur

FR Elément vitrine et top réfrigéré

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm, embouti de 20 mm aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Vitrine à 2 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client (2x3).
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- Unité hermétique incorporée.
- Cuvette de récupération du condensat sous l'unité.
- Armoire frigorifique GASTRONORM avec angles arrondis.



+4°+12° +2°+10°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/RPRV15-R2	4	1500 x 800 x h1600 mm	1.2	230/1N 50Hz	215	2.5	12 281, Eur
S80/RPRV23-R2	6	2250 x 800 x h1600 mm	1.8	230/1N 50Hz	255	3.2	17 119, Eur

NL Vitrine-element en gekoelde kuip

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand 70mm, kuip GN-200 mm, met GN-afmetingen, afgeronde hoeken en afvoer.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.
- Vitrine met 2 niveaus, schuifdeuren aan de serveerzijde en klapdeuren aan de klantzijde (2x 3).
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Ingebouwde hermetische eenheid.
- Condensbak onder eenheid.
- GASTRONORM koelmeubel met afgeronde hoeken.

NL Vitrine-element met gekoeld bovenblad

- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde rand 70mm.
- Diepgetrokken kuip GN-200 mm, met GN-afmetingen, afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 2 niveaus, schuifdeuren aan de serveerzijde en klapdeuren aan de klantzijde (2x 3).
- 4 GN 1/1 = 1300x510 mm, 6 GN 1/1 = 1900x510 mm.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.
- Ingebouwde hermetische eenheid.
- Condensbak onder eenheid.
- GASTRONORM koelmeubel met afgeronde hoeken.

SELF 800

FR Vitrine réfrigérée

- Livrée avec fond isolant.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client (2x4).
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.
- Vitrine neutre voir réf. S80/VNN...



+4/+12°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/VAF15-R2	4	1410 x 730 x h1150 mm	1.2	230/1N 50Hz	165	1.6	8 199, ^{Eur}
S80/VAF22-R2	6	2160 x 730 x h1150 mm	1.2	230/1N 50Hz	185	2.3	11 439, ^{Eur}
S80/VNN15	4	1410 x 730 x h1000 mm	0.1	230/1N 50Hz	100	1.6	5 391, ^{Eur}
S80/VNN22	6	2160 x 730 x h1000 mm	0.1	230/1N 50Hz	120	2.3	7 380, ^{Eur}

FR Vitrine réfrigérée avec rideau

- Livrée avec fond isolant.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Unité hermétique incorporée.
- Avec rideau de nuit.



+4/+12°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
S80/VRAF15-R2	4	1410 x 730 x h1150 mm	1.2	230/1N 50Hz	165	1.6	8 943, ^{Eur}
S80/VRAF22-R2	6	2160 x 730 x h1150 mm	1.2	230/1N 50Hz	185	2.3	12 280, ^{Eur}

NL Gekoelde vitrine

- Geleverd met geïsoleerde bodem.
- Vitrine met 3 niveaus, schuifdeuren aan de serveerzijde en klapdeuren aan de klantzijde (2x 4).
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Ingebouwde hermetische eenheid.
- Neutrale Vitrine zie réf. S80/VNN...

NL Gekoelde vitrine met gordijn

- Geleverd met geïsoleerde bodem.
- Vitrine met 3 niveaus, schuifdeuren aan de serveerzijde.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Ingebouwde hermetische eenheid.
- Met nachtgordijn.

FR Elément de caisse

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Equipé d'une prise de courant 230V/1.
- Tiroir avec serrure.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.



S80/CD15



	mm	V	kg	m3	
S80/CD15	1500 x 800 x h900 mm	-	105	1.6	2 365, ^{Eur}
S80/CG15	1500 x 800 x h900 mm	-	105	1.6	2 365, ^{Eur}

FR Elément pour chariots

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm, avec retour gauche et droite.
- 750 = 514x650 mm, 1125 = 889x650 mm, 1500 = 1264x650 mm.
- Equipé de 2 prises de courant 230V/1.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.



	mm	V	kg	m3	
S80/NI08	750 x 800 x h900 mm	-	80	1.1	1 340, ^{Eur}
S80/NI12	1125 x 800 x h900 mm	-	100	1.4	1 560, ^{Eur}
S80/NI15	1500 x 800 x h900 mm	-	120	1.6	1 871, ^{Eur}

NL Element voor kassa

- Bovenkant 1,5 mm, afgeronde rand 70 mm.
- Voorzien van 230V/1 stopcontact.
- Lade met slot.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.

NL Invoegelement voor trolleys

- Bovenkant 1,5 mm, afgeronde rand 70 mm, met links- en rechtsomkeer.
- 750 = 514x650 mm, 1125 = 889x650 mm, 1500 = 1264x650 mm.
- Voorzien van 2x 230V/1 stopcontacten.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.

Self-Service Units 800



SELF 800

(FR) Elément pour appareils de cuisson

- Top supérieur 1,5 mm, bord arrondi 70 mm.
- Equipé de 2 tablettes de base, une intermédiaire réglable.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox 150 mm réglables.
- 1125 = 810x650 mm, 1500 = 1210x650mm.

(NL) Element voor kookapparatuur

- Bovenkant 1,5 mm, afgeronde rand 70 mm.
- Voorzien van 2 basisplanken en een verstelbare tussenplank.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.
- 1125 = 810x650 mm, 1500 = 1210x650mm.



	mm	V	kg	m3	
S80/NZ12	1125 x 800 x h900 mm	-	105	1.4	1 792, ^{Eur}
S80/NZ15	1500 x 800 x h900 mm	-	125	1.6	1 920, ^{Eur}



S80/AI45

1 066,^{Eur}

- (FR) Elément d'angle 45° (interne)**
(NL) Hoekelement 45° (intern)



800x612xh900 mm

-

45 kg

0.7 m3



S80/AE45

1 211,^{Eur}

- (FR) Elément d'angle 45° (externe)**
(NL) Hoekelement 45° (extern)



800x612xh900 mm

-

45 kg

0.7 m3



S80/AE90	1 300,^{Eur}
(FR) Elément d'angle 90° (externe)	800x800xh900 mm
(NL) Hoekelement 90° (extern)	
	-
	70 kg
	1.1 m3



S80/AI90	1 246,^{Eur}
(FR) Elément d'angle 90° (interne)	800x800xh900 mm
(NL) Hoekelement 90° (intern)	
	-
	70 kg
	1.1 m3



PCP7	1 929,^{Eur}
(FR) Elément porte plateaux, pains et couverts	800x700xh1750 mm
• 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.	
	70 kg
	1.4 m3
(NL) Dienbladen, brood en bestekelement	
• Distributie dienbladen, glazen of servietten. • Broodjesmand met deksel en bestekverdelers bovenaan. • Uitgevoerd in R.V.S AISI 304, op regelbare PVC voeten.	



PCX	1 005,^{Eur}
(FR) Elément porte plateaux et couverts	720x400xh1300 mm
• Deux étagères basses pour distribution de plateaux. • Étagère supérieure 4 GN 1/4 pour couverts et/ou serviettes. • Réalisation en acier inox AISI 304, 4 roues, 2 avec frein.	
	50 kg
	1.2 m3
(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.	

SELF 800



S80/PBPC

3 096,^{Eur}

(FR) Élément porte-plateaux, couverts, pains et verres

1500x700xh1480 mm

- Etagère basse pour rangement des plateaux. Container à pains (bac GN 2/1 en polycarbonate); Porte-couverts supérieur (3 bacs GN 1/3 en polycarbonate);- Rangement pour verres (5 niveaux).
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds en inox réglables.

90 kg

2.2 m3

(NL) Element voor dienbladen, brood, bestek en glazen

- Lage plank voor het opslagen van dienbladen.
- Broodcontainer (bak GN 2/1 in polycarbonaat).
- Bovenste bestekbak (3 bakken GN 1/3 in polycarbonaat).
- Opslagvak voor glazen (5 niveaus).
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal op 150 mm verstelbare roestvrijstalen poten.

S80/SV

695,^{Eur}

(FR) Élément porte-verres, 3 niveaux

620x570xh680 mm

- 3 tablettes inclinées.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Element voor glazen, 3 niveaus

- 3 schuine schappen.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.

25 kg

0.6 m3



S80/TLD
358,^{Eur}


65x800xh750 mm

- (FR) Terminaux latéraux (droite)
- (NL) Zijdelingseindpanelen (rechts)
- ESSENTIAL

S80/TLG
358,^{Eur}


65x800xh750 mm

- (FR) Terminaux latéraux (gauche)
- (NL) Zijdelings eindpanelen (links)
- ESSENTIAL

S80/RID912
313,^{Eur}


1125x300xh40 mm

- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite S80/AI90)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern rechts S80/AI90)

S80/RID915
330,^{Eur}


1500x300xh40 mm

- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite S80/AI90)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern rechts S80/AI90)

S80/RID923
486,^{Eur}


2250x300xh40 mm

- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite S80/AI90)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern rechts S80/ AI90)

S80/RID98
271,^{Eur}


750x300xh40 mm

- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite S80/AI90)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern rechts S80/AI90)

S80/RIG98
271,^{Eur}


750x300xh40 mm

- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne gauche S80/AI90)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links S80/ AI90)

S80/RIG912
313,^{Eur}


1125x300xh40 mm

- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne gauche S80/AI90)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links S80/ AI90)

S80/RIG915
330,^{Eur}


1500x300xh40 mm

- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne gauche S80/AI90)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links S80/ AI90)

S80/RIG923
486,^{Eur}


2250x300xh40 mm

- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90°
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links S80/ AI90)

S80/RI45
477,^{Eur}


- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (externe S80/AE45)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (extern S80/ AE45)

S80/RI90
477,^{Eur}


- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (externe S80/AE90)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (extern S80/AE90)

S80/R8
263,^{Eur}


750x300xh40 mm

- (FR) Rampe à plateaux linéaire
- (NL) Dienbladenglijbaan

S80/R12
307,^{Eur}


1125x300xh40 mm

- (FR) Rampe à plateaux linéaire
- (NL) Dienbladenglijbaan

S80/R15
322,^{Eur}


1500x300xh40 mm

- (FR) Rampe à plateaux linéaire
- (NL) Dienbladenglijbaan

S80/R23
428,^{Eur}


2250x300xh40 mm

- (FR) Rampe à plateaux linéaire
- (NL) Dienbladenglijbaan

S80/RID48
271,^{Eur}


750x300xh40 mm

- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite S80/AI45)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern rechts S80/ AI45)

Self-Service Units 800

SELF 800

S80/RID412 313,^{Eur}

1125x300xh40 mm

-  (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite S80/AI45)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern rechts S80/ AI45)

S80/RID415 330,^{Eur}

1500x300xh40 mm

-  (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite S80/AI45)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern rechts S80/ AI45)

S80/RID423 486,^{Eur}

2250x300xh40 mm

-  (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite S80/AI45)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern rechts S80/ AI45)

S80/RIG48 271,^{Eur}

750x300xh40 mm

-  (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche S80/AI45)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links S80/ AI45)

S80/RIG412 313,^{Eur}

1125x300xh40 mm

-  (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche S80/AI45)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links S80/ AI45)

S80/RIG415 330,^{Eur}

1500x300xh40 mm

-  (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche S80/AI45)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links S80/ AI45)

S80/RIG423 486,^{Eur}

2250x300xh40 mm

-  (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche S80/AI45)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links S80/ AI45)

S80/V8 231,^{Eur}

750 mm

-  (FR) Etagère supérieure ou intermédiaire courbée superstructure, en verre trempé
- (NL) Bovenste en middelste schap gebogen bovenbouw, in gehard glas.

S80/V12 286,^{Eur}

1125 mm

-  (FR) Etagère supérieure ou intermédiaire courbée superstructure, en verre trempé
- (NL) Bovenste en middelste schap gebogen bovenbouw, in gehard glas.

S80/V15 300,^{Eur}

1500 mm

-  (FR) Etagère supérieure ou intermédiaire courbée superstructure, en verre trempé
- (NL) Bovenste en middelste schap gebogen bovenbouw, in gehard glas.

S80/V23 549,^{Eur}

2250 mm

-  (FR) Etagère supérieure ou intermédiaire courbée superstructure, en verre trempé
- (NL) Bovenste en middelste schap gebogen bovenbouw, in gehard glas.

S80/V212 411,^{Eur}

1125 mm

-  (FR) Etagère supérieure courbée superstructure "île centrale", en verre trempé
- (NL) Bovenste schap gebogen bovenbouw "centraal eiland", in gehard glas.

S80/V215 471,^{Eur}

1500 mm

-  (FR) Etagère supérieure courbée superstructure "île centrale", en verre trempé
- (NL) Bovenste schap gebogen bovenbouw "centraal eiland", in gehard glas.

S80/V223 817,^{Eur}

2250 mm

-  (FR) Etagère supérieure courbée superstructure "île centrale", en verre trempé
- (NL) Bovenste schap gebogen bovenbouw "centraal eiland", in gehard glas.

S80/VF8 95,^{Eur}

750 mm

-  (FR) Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
- (NL) Frontale ruit met hoestscherm, in gehard glas

S80/VF12 130,^{Eur}

1125 mm

-  (FR) Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
- (NL) Frontale ruit met hoestscherm, in gehard glas

S80/VF15 **156,^{Eur}**

1500 mm



- (FR) Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
- (NL) Frontale ruit met hoestscherf, in gehard glas

S80/VF23 **249,^{Eur}**

2250 mm



- (FR) Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
- (NL) Frontale ruit met hoestscherf, in gehard glas

S80/RC8 **589,^{Eur}**

750x100 mm



- (FR) Élément chauffant pour superstructure
- (NL) Verwarmingselement voor bovenbouw

S80/RC12 **692,^{Eur}**

1125x100 mm



- (FR) Élément chauffant pour superstructure
- (NL) Verwarmingselement voor bovenbouw

S80/RC15 **831,^{Eur}**

1500x100 mm



- (FR) Élément chauffant pour superstructure
- (NL) Verwarmingselement voor bovenbouw

S80/RC23 **1 372,^{Eur}**

2250x100 mm



- (FR) Élément chauffant pour superstructure
- (NL) Verwarmingselement voor bovenbouw

S80/RE8 **399,^{Eur}**

750x100 mm



- (FR) Armature d'éclairage en inox pour superstructure
- (NL) R.V.S. verlichtingsarmatuur voor bovenbouw

S80/RE12 **433,^{Eur}**

1125x100 mm



- (FR) Armature d'éclairage en inox pour superstructure
- (NL) R.V.S. verlichtingsarmatuur voor bovenbouw

S80/RE15 **503,^{Eur}**

1500x100 mm



- (FR) Armature d'éclairage en inox pour superstructure
- (NL) R.V.S. verlichtingsarmatuur voor bovenbouw

S80/RE23 **847,^{Eur}**

2250x100 mm



- (FR) Armature d'éclairage en inox pour superstructure
- (NL) R.V.S. verlichtingsarmatuur voor bovenbouw

S80/TX8 **371,^{Eur}**

750 mm



- (FR) Étagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
- (NL) Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal

S80/TX12 **454,^{Eur}**

1125 mm



- (FR) Étagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
- (NL) Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal

S80/TX15 **538,^{Eur}**

1500 mm



- (FR) Étagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
- (NL) Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal

S80/TX23 **905,^{Eur}**

2250 mm



- (FR) Étagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
- (NL) Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal

S80/SV1 **140,^{Eur}**

h350 mm



- (FR) Support étagère simple
- (NL) Steun enkel schap

S80/SV2 **210,^{Eur}**

h560 mm



- (FR) Support étagère double
- (NL) Steun dubbel schap

S80/SVC **342,^{Eur}**

h400 mm



- (FR) Support étagère courbe pour élément île
- (NL) Steun voor gebogen schap voor eilandelement

S80/PF88 **68,^{Eur}**

750 mm



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

Self-Service Units 800

SELF 800

S80/PF128 **83, Eur**

1125 mm

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

S80/PF158 **108, Eur**

1500 mm

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

S80/PF238 **140, Eur**

2250 mm

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

S80/PE48 **95, Eur**

- (FR) Plinthe frontale inox angle externe
- (NL) Frontale plint in R.V.S. extern hoekelement

S80/PE98 **108, Eur**

- (FR) Plinthe frontale inox angle externe
- (NL) Frontale plint in R.V.S. extern hoekelement

S80/PI48 **41, Eur**

- (FR) Plinthe en inox à angle interne
- (NL) Plint in R.V.S. binnenhoek

S80/PI98 **52, Eur**

- (FR) Plinthe en inox à angle interne
- (NL) Plint in R.V.S. binnenhoek

S80/PL8 **88, Eur**

- (FR) Plinthe latérale en inox
- (NL) Zijdelingse plint in R.V.S.

S80/SAC **2 023, Eur**

400 mm

- (FR) Elévateur chauffant pour assiettes (avec couvercle), capacité 50-60 diam. 190 - 260 mm
- (NL) Verwarmde lift voor borden (met deksel), capaciteit 50-60 diam. 190-260 mm

S80/SAN **1 413, Eur**

400 mm

- (FR) Elévateur neutre pour assiettes, capacité 50-60 diam. 190 - 260 mm
- (NL) Neutrale lift voor borden, capaciteit 50-60 diam. 190-260 mm.

S80/SPN **2 116, Eur**

- (FR) Silo neutre pour paniers lave-vaisselle 500x500 mm
- (NL) Neutrale korvensilo voor vaatwasser 500x500 mm

S80/BDP14 **555, Eur**

1440xh900 mm

- (FR) Barrière de protection
- (NL) Veiligheidsstang

S80/BDP22 **658, Eur**

2100xh900 mm

- (FR) Barrière de protection
- (NL) Veiligheidsstang

S80/KR2F **162, Eur**

- (FR) Kit de 4 roues, 2 avec freins
- (NL) Set van 4 wielen, 2 met rem

S80/HBL **361, Eur**

- (FR) Panneau de décoration latéral "bleu"
- (NL) Bekledingspaneel "blauw" zijdelings

S80/HBF **136, Eur**

- (FR) Panneau de décoration frontal "bleu"
- (NL) Bekledingspaneel "blauw"

S80/HB4 **418, Eur**

- (FR) Panneau de décoration bleu angle extérieur 45°
- (NL) Bekledingspaneel blauw hoeklement 45°

S80/HB9 **485, Eur**

- (FR) Panneau de décoration bleu angle extérieur 90°
- (NL) Bekledingspaneel blauw hoeklement 90°

S80/HLL**361,^{Eur}**

- (FR) Panneau habillage "bois" latéral
- (NL) Bekledingspaneel "hout" zijdelings

S80/HLF**136,^{Eur}**

- (FR) Panneau de décoration frontal "bois"
- (NL) Bekledingspaneel "hout"

S80/HL4**418,^{Eur}**

- (FR) Panneau de décoration "bois" éléments angles 45°
- (NL) Bekledingspaneel "hout" hoekelement 45°

S80/HL9**485,^{Eur}**

- (FR) Panneau de décoration "bois" éléments angles 90°
- (NL) Bekledingspaneel "hout" hoekelement 90°

SELF 800**Selfs-Service - Buffets • Selfs-Service - Buffetten**

Heated Display Cases

AOSTA LINE - HAS

FR Vitrines chauffantes, libre-service, avec porte vitrée, sur roues - H.1497mm - NOIR

- Profondeur exposition 487 mm.
- Réalisation extérieure et intérieur en tôle d'acier peint en noir (Epoxy), latérales " panoramiques " double vitrage "Thermopane@"- Portes battantes renforcées.
- Chauffage ventilé via l'interrupteur on/off, température homogène.
- Eclairage supérieur de type LED, avec interrupteur.
- Étagères en grilles acier inox AISI 304 (487 mm) réglables et incliné à 9°.
- Régulateur électronique (affichage digital), interrupteur général On-Off.
- Hauteur de 1497mm et 3 étagères.
- Livrée avec 4 roues, 2 avec freins.

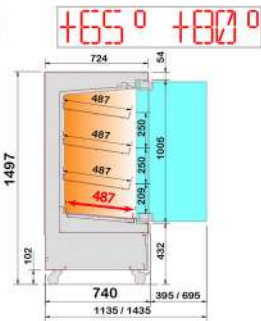
NL Warmte vitrine, zelfbediening, met glazen deur, op wielen - H.1497mm - FULL BLACK

- Displaydiepte 487 mm.
- Buiten- en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal (epoxy), panoramische "Thermopane@" zijwanden met dubbele beglazing,
- Versterkte draaideuren.
- Geventileerde verwarming via de aan/uit-schakelaar, homogene temperatuur.
- LED-verlichting in het bovenste gedeelte met schakelaar.
- Verstelbare roestvrijstalen AISI 304 roosters (487 mm), gekanteld op 9°.
- Elektronische regeling (digitaal display) met aan/uit hoofdschakelaar.
- Geleverd met 4 wielen, 2 met rem.
- Verkrijgbaar in hoogtes van 1497mm met 3 roosterplanken.



HOT

LED



	mm	P	kW	V	kg	m3	
HAS08-P5	800x741xh1497 mm	1	3.1	230/1N 50Hz	130	1.56	4 434, ^{Eur}
HAS10-P5	1000x741xh1497 mm	2	3.7	230/1N 50Hz	165	1.90	5 051, ^{Eur}

P= doors

FR Vitrines chauffantes, libre-service, avec porte vitrée, sur roues -
H.1917mm - NOIR

- Profondeur exposition 487 mm.
- Réalisation extérieure et intérieur en tôle d'acier peint en noir (Epoxy), latérales " panoramiques " double vitrage "Thermopane@".
- Portes battantes renforcées.
- Chauffage ventilé via l'interrupteur on/off, température homogène.
- Eclairage supérieur de type LED, avec interrupteur.
- Étagères en grilles acier inox AISI 304 (487 mm) réglables et incliné à 9°.
- Régulateur électronique (affichage digital), interrupteur général On-Off.
- Hauteurs de 1917mm et 4 étagères.
- Livrée avec 4 roues, 2 avec freins.

NL Warmte vitrine, zelfbediening, met glazen deur, op wielen -
H.1917mm - FULL BLACK

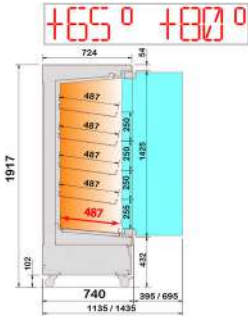
- Displaydiepte 487 mm.
- Buiten- en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal (epoxy), panoramische "Thermopane@" zijwanden met dubbele beglazing,
- Versterkte draaideuren.
- Geventileerde verwarming via de aan/uit-schakelaar, homogene temperatuur.
- LED-verlichting in het bovenste gedeelte met schakelaar.
- Verstelbare roestvrijstalen AISI 304 roosters (487 mm), gekanteld op 9°.
- Elektronische regeling (digitaal display) met aan/uit hoofdschakelaar.
- Geleverd met 4 wielen, 2 met rem.
- Hoogte van 1917mm met 3 roosterplanken.



HOT

AOSTA LINE - HAS

LED



	mm	P	kW	V	kg	m3	
HAS08-G5	800x741xh1917 mm	1	3.1	230/1N 50Hz	195	1.56	4 963, ^{Eur}
HAS10-G5	1000x741xh1917 mm	2	3.1	230/1N 50Hz	245	1.90	5 504, ^{Eur}

P= doors

Selfs-Service - Buffets • Buffets • Selfs-Service - Buffetten



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



Coffee bar - Tea room
Coffee bar - Tea room

Espresso Machines

AROMA LINE PLUS

Machines à café espresso

- Machines électroniques avec doseur "volumétrique", clavier de commandes avec touches rétroéclairées (double contact).
- Groupe réalisé en laiton (finition chromé), thermie garantie, avec pré-infusion, électrovanne pour chaque groupe. Programme de nettoyage automatique des groupes.
- Sortie d'eau chaude, pour thé, tisanes, etc... Avec programmation de la quantité.
- Chaudière en cuivre, avec échangeur thermique pour chaque groupe, double sonde de contrôle pour éviter le chauffage à sec, chauffage par résistance électrique, control du niveau d'eau automatique, dispositif d'alarme visuel (touches clavier clignotantes).
- Aimant anticalcaire placé à la sortie de l'échangeur thermique de chaque groupe.
- Motopompe incorporé.
- Interrupteur générale On/Off, avec voyant lumineux et un manomètre analogique pour visualiser la pression de la pompe.
- Chauffe tasses supérieur, muni d'interrupteur ON/OFF, avec un treillis amovible antibactériens et lavable en machine.
- Tablette inferieure 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 inferieurs réglables.

Espresso koffiemachines

- Elektronische machines met "volumetrische" doseereenheid, bedieningspaneel met verlichte toetsen (dubbel contact).
- Eenheid gemaakt van messing (chrom afwerking), gegarandeerde temperatuur, met pre-infusie, magneetventiel voor elke groep. Automatisch reinigingsprogramma van de groepen.
- Warmwaterafvoer voor thee, kruidenthee, enz. Met programmeerbare hoeveelheid.
- Koperen boiler, met warmtewisselaar voor elke groep, dubbele controlesonde om droge verwarmen te voorkomen, elektrische weerstandsverwarming, automatische waterniveauregeling, visueel alarm (knipperend toetsenbord).
- Antikalkmagneet geplaatst aan de uitgang van de warmtewisselaar van elke groep.
- Ingebouwde motorpomp.
- Algemene aan/uit-schakelaar, met indicatielampje en een analoge drukmeter om de pompdruk weer te geven.
- Bovenste kopjesverwarmer, uitgerust met AAN/UIT-schakelaar, met verwijderbaar antibacterieel en machinewasbaar gaas.
- Onderste plank met afvoer en verwijderbare bovenste roosters, allemaal in roestvrij staal voor eenvoudig onderhoud.
- Behuizing in roestvrij staal en gelakt staal.

DIGITAL



AROMA/2EB

Machine à café 2 groupes, automatique (avec display) - NOIR

- Café espresso et café américain (grille repose-tasse relevable).
- Chaudière capacité 11 litres.
- 2 robinets à vapeur, tube et tête vaporisant tout inox.
- 1 sortie d'eau chaude, contrôle électronique, programmable.
- Livrée avec 3 bcs verseurs, 2x (2 tasses) et 1x (1 tasse) et filtre "aveugle" permettant l'entretien journalier des groupes.

Koffiemachine 2 groepen, automatisch (met display) - ZWART

- Versie voor espresso en Americano koffie (kleine opklapbare kopjeshouder).
- Boilerinhoud 11 liter.
- 2 stoomkranen, volledig roestvrij stalen buis en sproeikop.
- 1 warmwateruitloop, elektronische regeling, programmeerbaar.
- Geleverd met 3 koffiehouders, 2x (2 koppen), 1x (1 kop) en onzichtbaar filter voor het dagelijks onderhoud van de groep.



3 726, Eur

750x600xh595 mm

3.7 kW

230/1N 50-60Hz

69 kg

0.39 m3



AROMA/2EW

Machine à café 2 groupes, automatique (avec display) - BLANC

Koffiemachine 2 groepen, automatisch (met display) - WIT

3 726, Eur

750x600xh595 mm

3.7 kW

230/1N 50-60Hz

69 kg

0.39 m3



AROMA/3EB		4 685, ^{Eur}
(FR) Machine à café 3 groupes, automatique.(avec display)-NOIR • Café espresso et café américain (grille repose-tasse relevable). • Chaudière capacité 18 litres. • 2 robinets de vapeur, tube et tête vaporisant tout inox. • 1 sortie d'eau chaude, contrôle électronique, programmable. • Livrée avec 4 becs verseurs, 3x (2 tasses) et 1x (1 tasse) et filtre "aveugle" permettant l'entretien journalier des groupes.	960x600xh595 mm	
	4.6 kW	
	230/1N 50-60Hz	
	87 kg	
	0.49 m3	

(NL) Espresso machine 3 groepen, automatisch (met display)-ZWART • Versie voor espresso en Americano koffie (kleine opklapbare kopjeshouder). • Boilerinhoud 18 liter. • 2 stoomkranen, volledig roestvrij stalen buis en sproeikop. • 1 warmwateruitloop, elektronische regeling, programmeerbaar. • Geleverd met 4 koffiehouders, 3x (2 koppen), 1x (1 kop) en onzichtbaar filter voor het dagelijks onderhoud van de groep.		
		



AROMA/3EW		4 685, ^{Eur}
(FR) Machine à café 3 groupes, automatique.(avec display)-BLANC	960x600xh595 mm	
	4.6 kW	
	230/1N 50-60Hz	
	87 kg	
	0.49 m3	

AC-CPL/RF		128, ^{Eur}
(FR) Dispositif pour "Cappuccino" sur lance vapeur (NL) Apparaat voor "Cappuccino" op stoomlans	150x140xh120 mm	
	0.29 m3	



DVA8		97, ^{Eur}
(FR) Adoucisseur d'eau en inox 8 litres (NL) Waterverzachter in R.V.S. 8 liter	185x185xh400 mm	
	0.04 m3	
	5 kg	



DVA12		115, ^{Eur}
(FR) Adoucisseur d'eau en inox 12 litres (NL) Waterverzachter in R.V.S. 12 liter	185x185xh500 mm	
	0.05 m3	
	7 kg	



Coffee Grinders



GRINDER LINE



AUTOMATIC



AUTOMATIC



AUTO-80/B		554, ^{Eur}
(FR)	Moulin à café "automatique" avec doseur + stop automatique • Cloche capacité 2 kg. Réglage doseur de 5 à 12 g. • Meule Ø 60 mm. Durée de service en continu 30 min. • Degré de protection IP 21. • N.B. : valeur du bruit acoustique (80 dB).	210x355xh650 mm
		0.36 kW
		230/1N 50Hz
(NL)	Koffiemolen met doseerder + automatic stop • Bel met een capaciteit van 2 kg. Doseringsaanpassing van 5 tot 12 g. • Ø 60 mm slijpschijf. Continue gebruikstijd 30 min. • IP 21 bescherming. • NB: akoestische geluidswaarde (80 dB).	9 kg
		0.11 m3
BEL-63/B		701, ^{Eur}
(FR)	Moulin à café "automatique" avec doseur • Châssis anti-vibrations. Cloche capacité 1,5 kg. • Réglage doseur de 5 à 12 g. Meule Ø 65 mm. • Durée de service en continu 30 min. Degré de protection IP 21. • NB: valeur du bruit acoustique (63 dB).	270x460xh630 mm
		0.5 kW
		230/1N 50Hz
(NL)	Automatische koffiemolen met doseerder • Trillingsbestendig onderstel. Bel met een capaciteit van 1,5 kg. • Doseringsaanpassing van 5 tot 12 g. Ø 65 mm slijpschijf. • Continue gebruikstijd 30 min. IP 21 bescherming. • NB: akoestische geluidswaarde (63 dB).	13 kg
		0.16 m3
BA/25-MC		257, ^{Eur}
(FR)	Base avec tiroir à marc de café	250x375xh85 mm
(NL)	Basis met lade voor koffiedik • FOR : COFFEE GRINDERS	
		1 kg
		0.01 m3


COMPACT

ASD/FC
2 451,^{Eur}
(FR) Presse-oranges automatique - compact

- Production : 10/12 oranges (diamètre maximum 70 mm) par minute.
- Capacité de stockage : 3 oranges.
- Rampe de chargement et bac de récupération livrés de série.
- Contrôle de la pression. Arrêt automatique.
- Réalisation en matériaux "alimentaires".
- Conçu pour un entretien facile, extérieur et intérieur.

290x360xh725 mm

0.12 kW

230/1N 50-60Hz

29 kg

0.09 m3

(NL) Automatische sinaasappelpers - compact

- Productie: 10/12 sinaasappelen (maximale Ø 70 mm) per minuut.
- Opslagcapaciteit: 3 sinaasappelen.
- Laadklep en lekbak standaard meegeleverd.
- Drukregeling. Automatische stopzetting.
- Gemaakt van "food-grade" materialen die niet bederven wanneer ze in contact komen met sinaasappelsap.
- Ontworpen voor eenvoudig onderhoud, van binnen en van buiten.


ASD/50
3 081,^{Eur}
(FR) Presse agrumes automatique

- Production : 20/25 oranges (diamètre maximum 80 mm) par minute.
- Capacité de stockage : 4 Kg.
- Rampe de chargement et bac de récupération livrés de série.
- Contrôle de la pression. Arrêt automatique.
- Réalisation en matériaux "alimentaires".
- Conçu pour un entretien facile, extérieur et intérieur.

470x370xh735 mm

0.3 kW

230/1N 50-60Hz

39 kg

0.14 m3

(NL) Automatische citruspers

- Productie: 20/25 sinaasappelen (maximale diameter 85 mm) per minuut.
- Opslagcapaciteit: 4kg.
- Laadklep en lekbak standaard meegeleverd.
- Drukregeling. Automatische stopzetting.
- Gemaakt van "food-grade" materialen.
- Ontworpen voor eenvoudig onderhoud, van binnen en van buiten.



JUICER LINE



SELF-SERVICE

ASD/50FA	4 164, ^{Eur}
(FR) Presse-agrumes automatique - alimentation automatique • Production : 20/25 oranges (diamètre Maximum 80 mm) par minute. • Capacité de stockage : 12Kg. • Rampe de chargement et bac de récupération livrés de série. • Contrôle de la pression. Arrêt automatique. • Réalisation en matériaux "alimentaires". • Conçu pour un entretien facile, extérieur et intérieur.	460x620xh785 mm 0.46 kW 230/1N 50-60Hz 60 kg 0.23 m3

(NL) Automatische citruspersers - automatische aanvulling • Productie: 20/25 sinaasappelen (maximale Ø 80 mm) per minuut. • Opslagcapaciteit: 12kg. • Laadklep en lekbak standaard meegeleverd. • Drukregeling. Automatische stopzetting. • Gemaakt van "food-grade" materialen. • Ontworpen voor eenvoudig onderhoud, van binnen en van buiten.	

ASD/M-SS	6 615, ^{Eur}
(FR) Presse-agrumes automatique - self-service - sur meuble • Production : 20/25 oranges (diamètre maximum 80 mm) par minute. • Capacité de stockage : 12Kg. • Possibilité de réglage de la hauteur du support à verres/bouteilles. • On/Off contrôlé via le robinet de service. • Rampe de chargement, meuble (sur roues) et bac de récupération livrés de série. • Contrôle de la pression. Arrêt automatique. • Réalisation en matériaux "alimentaires" ne subissant aucune altération au contact du jus d'orange. • Conçu pour un entretien facile, extérieur et intérieur.	580x750xh1620 mm 0.46 kW 230/1N 50-60Hz 102 kg 0.32 m3

(NL) Automatische citrus persers - self bediening - op meubel • Productie: 20/25 sinaasappelen (maximale Ø 80 mm) per minuut. • Opslagcapaciteit: 12kg. • De hoogte van de glas/flessenhouder kan worden aangepast. • Aan/uit regeling te bedienen via de servicekraan. • Laadklep, meubel (op wielen) en lekbak standaard meegeleverd. • Drukregeling. Automatische stopzetting. • Gemaakt van "food-grade" materialen die niet bederven wanneer ze in contact komen met sinaasappelsap. • Ontworpen voor eenvoudig onderhoud, van binnen en van buiten.	



REFRIGERATED

ASD/M-FR

- (FR) Presse-agrumes automatique - réfrigéré - sur meuble**
- Production : 20/25 oranges (diamètre maximum 80 mm) par minute.
 - Capacité de stockage : 12Kg.
 - Réserve réfrigérée de 7L.
 - Rampe de chargement, meuble (sur roues) et bac de récupération livrés de série.
 - Contrôle de la pression. Arrêt automatique.
 - Réalisation en matériaux "alimentaires" ne subissant aucune altération au contact du jus d'orange.
 - Conçu pour un entretien facile, extérieur et intérieur.

- (NL) Automatische citrus pers - gekoeld - op meubel**
- Productie: 20/25 sinaasappelen (maximale Ø 80 mm) per minuut.
 - Opslagcapaciteit: 12kg.
 - Gekoelde reserve van 7L.
 - Laadklep, meubel (op wielen) en lekbak standaard meegeleverd.
 - Drukregeling. Automatische stopzetting.
 - Gemaakt van "food-grade" materialen die niet bederven wanneer ze in contact komen met sinaasappelsap.
 - Ontworpen voor eenvoudig onderhoud, van binnen en van buiten.



7 595,^{Eur}
580x720xh1790 mm
0.61 kW
230/1N 50-60Hz
113 kg
0.31 m3

JUICER LINE

Coffee bar - Tea room • Coffee bar - Tea room



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



Préparation Dynamique Dynamische Bereidingen

FR Trancheuses professionnelles

- Réalisée en fusion d'alliage d'aluminium.
- Lame en acier trempée, 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 à basse tension 24 V, Indice de protection IP 54, touches imperméables, NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.
- Affûteur intégré en aluminium avec 2 émeris et cuvette inférieure de protection.
- Vérins réglables.



NL Professionele snijmachines

- Gemaakt van een geanodiseerde en gepolijste aluminiumlegering.
- Gehard, verchroomd en geslepen stalen mes, vaste beschermring en mesafdekking voorzien van microscharnelaar.
- Trolley op onderstel op roestvrijstalen kogellagers, beschermingsplexiglas standaard inbegrepen.
- Duwplaat voor alle producten (zelfs de aller kleinste).
- Roestvrijstalen schroeven (niet zichtbaar) en deflector.
- Geventileerde motor, onderste elektrische onderdelen voorzien van beschermkap, afdichting op transmissiepoelie.
- Laagspanningsregeling 24 V, beschermingsklasse IP 54, waterdichte toetsen, NVR (No-Voltage Release) om onbedoeld starten te voorkomen.
- Geïntegreerde aluminium slijper met 2 slijpwielen en onderste beschermbak.
- In de hoogte verstelbare cilinders.

350/GL

2 576,^{Eur}

FR Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm

- Lame oblique, inclinaison à 35° (extracteur lame de série).
- Capacité max. de coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm.
- Espace de 50 mm, entre lame et châssis.

575x615xh530 mm

0.28 kW

230/1N 50Hz

NL Professionele snijmachine, Ø 350 mm

- Schuin snijblad, gekanteld op 35° (bladafzuiging standaard inbegrepen).
- Max. snijcapaciteit: 270xh230mm (Ø 255mm), dikte van 0-30mm.
- Ruimte van 50mm tussen het snijblad en het frame.

42 kg

0.37 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 sécurisée par la butée, position "0"; 4°) couvre lame, amovible; 5°) anneau de protection, fixé autour de la lame.

PLUS

1°) afgeronde vormen zonder scherpe randen en zonder zichtbare schroeven; 2°) grote afstand tussen het blad en het frame; 3°) "veilige ontgrendeling", waardoor de slede kan worden verwijderd, met het blad beveiligd door de aanslag in positie "0"; 4°) afneembare bladkap; 5°) beschermring, bevestigd rond het blad.



TRANSMITION GEARS



AUTOMATIC

350/GXS	2 986, ^{Eur}
(FR) Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm "engrenages" • Système d'entraînement par engrenages "vis sans fin" à bain d'huile "autolubrifiants". • Lame oblique, inclinaison à 35° (extracteur lame de série). • Capacité max. de coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm. • Espace de 50 mm, entre lame et châssis.	575x575xh530 mm 0.4 kW 230/1N 50Hz 43 kg 0.37 m3

- (NL) Professionele snijmachine, Ø 350 mm "tandwielaandrijving"**
- Tandwielaandrijvingssysteem via een "zelfsmerend" oliebad.
 - Schuin snijblad, gekanteld op 35° (bladafzuiging standaard inbegrepen).
 - Max. snijcapaciteit: 270xh230 m (Ø 255mm), dikte van 0-30mm.
 - Ruimte van 50mm tussen het snijblad en het frame.



350/AVV	5 128, ^{Eur}
(FR) Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm "automatique" • Avancement automatique du chariot, avec variateur de vitesse (également possibilité manuelle). • Commandes de la lame et de l'avancement du chariot indépendantes. • Équipée d'un chariot avec "fixation intégrale" (brevet exclusif) permettant de soutenir fermement tous produits, doté également d'un contrepoids sur ressorts poussant systématiquement le produit vers la lame. • Base en acier inox. • Lame oblique, inclinaison à 35° (extracteur lame de série). • Capacité max. de coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm. • Espace de 50 mm, entre lame et châssis.	575x685xh650 mm 0.82 kW 230/1N 50Hz 72 kg 0.57 m3

- (NL) Professionele snijmachine, Ø 350 mm "automatisch"**
- Automatische trolley toevoer, met snelheidsregelaar (handmatige toevoer ook mogelijk).
 - Onafhankelijke bediening voor het snijblad en de trolley toevoer.
 - Uitgerust met een trolley met "integrale bevestiging" (exclusief brevet), om alle producten stevig te ondersteunen, ook uitgerust met een tegengewicht op veren dat het product systematisch tegen het snijblad duwt.
 - Roestvrijstalen basis.
 - Schuin snijblad, gekanteld op 35° (bladafzuiging standaard inbegrepen).
 - Maximale snijcapaciteit: 270xh230mm (Ø 255mm), dikte van 0-30mm.
 - Ruimte van 50mm tussen het snijblad en het frame.



TOP LINE

Trancheuses professionnelles "Stonehenge"

- Entièrement revêtues d'un traitement céramique spécial.
- Lame en acier trempée, 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 à basse tension 24 V, Indice de protection IP 67, touches imperméables, NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.
- Affûteur intégré en aluminium avec 2 émeris et cuvette inférieure de protection.
- Vérins réglables.

CERAMIC



Professionele snijmachines "Stonehenge"

- Volledig bedekt met een speciale keramische behandeling.
- Snijblad in getemperd, verchroomd en verbeterd staal, vaste beschermingsring en de bescherming van het snijblad is uitgerust met een micro-schakelaar.
- Onderstel op kogellager uit RVS, plexiglas-bescherming standaard inbegrepen.
- Duwplaat voor alle producten (zelfs de allerkleinste).
- Schroeven (niet zichtbaar) en deflector in RVS.
- Geventileerde motor, elektrische onderdelen onderaan zijn uitgerust met een beschermingskap, waterdichte ring rond de transmissie.
- Laagspanningsbediening 24 V, beschermingsgraad IP 67, waterdichte knoppen, NVR (No-Voltage Release) voorkomt onbedoelde starts.
- Ingebouwde slijper in aluminium met 2 amarillen en ingebouwd bakje als bescherming.
- In de hoogte regelbare vizels.

350/GL-ST

3 200,^{Eur}

Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm
STONEHENGE PLUS

- Lame oblique, inclinaison à 35° (extracteur lame de série).
- Capacité max. de coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm.
- Espace de 50 mm, entre lame et châssis.

575x615xh530 mm

0.28 kW

230/1N 50Hz

42 kg

0.37 m3

Professionele snijmachine, Ø 350 mm STONEHENGE PLUS

- Schuin snijblad, helling van 35° (verwijderaar van het snijblad standaard inbegrepen).
- Max. snijcapaciteit: 270xh230mm (Ø 255mm), dikte van 0-30mm.
- Ruimte van 50mm, tussen snijblad en het frame.



AVANTAGES

Le revêtement céramique est parfait pour la découpe de produits particulièrement collants. Il est facile à nettoyer (IP 67) et offre une excellente résistance aux acides ainsi qu'aux produits chimiques désinfectants. De plus, les pièces démontables peuvent être lavées au lave-vaisselle.

VOORDELEN

De keramische behandeling is ideaal voor het snijden van bijzonder plakkerige producten. Het is gemakkelijk schoon te maken (IP 67) en biedt uitstekende weerstand tegen zuren en desinfecterende chemicaliën. Bovendien zijn de demonteerbare onderdelen vaatwasmachinebestendig.



TRANSMITION GEARS

350/GXS-ST		3 610, ^{Eur}
(FR) Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm "engrenages" STONEHENGE PLUS	• Système d'entraînement par engrenages "vis sans fin" à bain d'huile "autolubrifiants".	575x575xh530 mm
	• lame oblique, inclinaison à 35° (extracteur lame de série).	0.4 kW
	• Capacité max. de coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm.	230/1N 50Hz
	• Espace de 50 mm, entre lame et châssis.	43 kg
		0.37 m3
(NL) Professionele snijmachine, Ø 350 mm "tandwielaandrijving" STONEHENGE PLUS	• Tandwielaandrijvingssysteem via een "zelfsmerend" oliebad.	
	• Schuin snijblad, helling van 35° (verwijderaar van het snijblad standaard inbegrepen).	
	• Max. snijcapaciteit: 270xh230 m (Ø 255mm), dikte van 0-30mm.	
	• Ruimte van 50mm, tussen het snijblad en het frame.	

FR Trancheuses professionnelles

- Réalisées en fusion d'alliage d'aluminium.
- Lame en acier trempé, chromée et rectifiée, anneau de protection fixe et couvre lame muni de micro-interrupteur.
- Mallette avec Kit de manutention de série (extracteur lame inclus).
- Chariot sur coussinets à billes en inox. Plexiglas de protection de série.
- Pousse-talon pour tous produits (même les plus petits).
- Toutes les poignées et vérins inférieurs en aluminium plein! Visserie (non apparente) et déflecteur en acier inox.
- Poulie de lame sans trou central (sans tirant), parfaitement hermétique.
- Moteur ventilé, parties électriques inférieures munies d'une coiffe de protection, bague d'étanchéité sur la poulie de transmission.
- Commandes (24 V), indice de protection (IP67), touches en acier inoxydable, imperméables.
- Affûteur intégré en aluminium avec 2 émeris et cuvette inférieure de protection.

NL Professionele snijmachines

- Gemaakt van een geanodiseerde en gepolijste aluminiumlegering.
- Gehard, verchroomd en geslepen stalen mes, vaste beschermring en mesafdekking voorzien van microschakelaar.
- Koffer met onderhoudskit standaard inbegrepen (snijbladafzuiging inbegrepen).
- Trolley op onderstel op roestvrijstalen kogellagers, beschermingsplexiglas standaard inbegrepen.
- Duwplaat voor alle producten (zelfs de aller kleinste).
- Alle handgrepen en onderste cilinders van massief aluminium.
- Roestvrijstalen schroeven (niet zichtbaar) en deflector.
- Bladpoelie zonder centraal gat (zonder trekstang), perfect afgedicht.
- Geventileerde motor, onderste elektrische onderdelen voorzien van beschermkap, afdichtring op transmissiepoelie.
- Laagspanningsregeling 24 V, beschermingsklasse IP 54, roestvrijstalen waterdichte toetsen.
- Geïntegreerde aluminium slijper met 2 slijpwielen en onderste beschermbak.



350/MKD-C

3 131,^{Eur}

FR Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm "Grande distribution"

570x665xh595 mm

0.37 kW

230/1N 50Hz

38 kg

0.35 m3

- Gros débit, pour grande distribution.
- Lame oblique allemande "Grund & Bunse", inclinaison à 35°.
- Mouvement d'ouverture précise de la lame sur les 3 premiers mm.
- Capacité max. de coupe: 307xh220 mm (Ø 250 mm), épaisseur de 0-24 mm.
- Espace de 49 mm, entre lame et châssis.

NL Professionele snijmachine, Ø 350 mm "Hoog rendement"

- Groot debiet, voor grote distributie.
- Duitse schuin blad "Grund & Bunse", gekanteld op 35°.
- Nauwkeurige openingsbeweging van het mes over de eerste 3 mm.
- Max. snijcapaciteit: 307xh220 mm (Ø 250 mm), dikte 0-24 mm.
- 49 mm ruimte tussen snijblad en frame.



AVANTAGES

Formes arrondies sans arêtes vives et sans vis apparentes. Large espacement, entre lame et châssis. Décrochage sécurisé, permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisée par la butée, position "0". Couvre lame, amovible. Anneau de protection, fixé autour de la lame.

VOORDELEN

Afgeronde vormen, geen scherpe randen en geen zichtbare schroeven. Veel ruimte tussen snijblad en frame. Beveiligd afhaaksysteem, om de trolley af te nemen, het snijblad wordt beschermd door de aanslag, 0-positie. Afneembaar snijblad bescherming. Beschermring bevestigd rond het snijblad.



DELICATESSEN



MEAT

350/BSS-N	3 352,^{Eur}
(FR) Trancheuse professionnelle verticale, Ø 350 mm "Charcuteries"	600x660xh715 mm
• Version avec lame verticale.	0.37 kW
• Double chariot coulissant et munie d'un bras spécialement conçu (brevet exclusif), pour la découpe des jambons et autres charcuteries.	230/1N 50Hz
• Capacité max. de coupe: 270xh250 mm (Ø 250 mm), épaisseur de 0-30 mm.	52 kg
• Espace de 50 mm, entre lame et châssis.	0.62 m3

- (NL) Professionele verticale snijmachine, Ø 350 mm "fijnkost"**
- Versie met verticaal snijblad.
 - Dubbele schuifrolley met een arm speciaal ontworpen (exclusief brevet) voor het snijden van hespen en andere fijnkost.
 - Maximale snijcapaciteit: 270xh250 mm (Ø 250 mm), dikte van 0-30 mm.
 - Ruimte van 50 mm tussen snijblad en frame.



350/VCS-N	3 488,^{Eur}
(FR) Trancheuse professionnelle verticale, Ø 350 mm "Viandes"	685x660xh560 mm
• Version avec lame verticale.	0.37 kW
• Double chariot coulissant, spécialement conçu (brevet exclusif), pour couper des viandes fraîches.	230/1N 50Hz
• Capacité max. de coupe: 250xh245 mm (Ø 245 mm), épaisseur de 0-30 mm.	55 kg
• Espace de 50 mm, entre lame et châssis.	0.62 m3

- (NL) Professionele snijmachine verticaal, Ø 350 mm "Vlees"**
- Versie met verticaal snijblad.
 - Dubbele schuifrolley met een arm speciaal ontworpen (exclusief brevet) voor het snijden van vers vlees.
 - Maximale snijcapaciteit: 250xh245 mm (Ø 245 mm), dikte van 0-30 mm.
 - Ruimte van 50 mm, tussen snijblad en chassis.



RETRO LINE



RET-300

5 762,^{Eur}

550x800xh500 mm

(FR) Trancheuse verticale "RETRO", lame Ø 300 mm

- Traction manuelle de la lame par volant (pas d'alimentation électrique).
- Lame en acier trempé, aiguisage automatique incorporé.
- Protège lame incorporé (norme CEE).
- Capacité de coupe 230x190 mm, réglage de coupe de 0-8 mm, course du chariot 230 mm, assiette 240x275 mm.
- Réalisée fonte (rouge vif) et aluminium anodisé.

40 kg

0.4 m3

(NL) Vertikale snijmachine "RETRO", mes Ø 300 mm

- Mesaandrijving d.m.v. manuele hendel (geen elektrische voeding).
- Gehard stalen snijblad, ingebouwde automatische slijpinrichting.
- Ingebouwde mesbescherming (CEE normen).
- Snijcapaciteit 230x190 mm, dikteregeling van 0 tot 8 mm, looplengte trolley 230 mm, bord 240x275 mm.
- Gemaakt van gietijzer (fel rood) en geanodiseerd aluminium.



SU-RET

1 464,^{Eur}

500x500xh800 mm

(FR) Socle en fonte (rouge vif) pour trancheuse

(NL) Gietijzeren sokkel voor snijmachine (fel rood)

45 kg

0.35 m3



(FR) Cutters Horizontaux

- Idéalement conçu pour viandes, légumes, mais également adapté pour de nombreuses autres opérations.
- Entièrement construit en acier inox AISI 304.
- Lames entraînées pour un moteur asynchrone, ventilé.
- Cuve très robuste en acier inox AISI 304, démontable.
- Couvercle inter-verrouillé, ainsi que le couvre lame, facilement démontable pour en faciliter l'entretien.
- Commandes en inox IP 67 (encastrée).
- Moyeu à 3 lames, facilement amovible.
- Protection maximale, pas d'infiltration de liquides sur l'arbre.



(NL) Horizontale cutters

- Ideaal voor vlees, groenten, maar ook geschikt voor vele andere bewerkingen.
- Volledig vervaardigd in roestvrij staal AISI 304.
- Messen aangedreven door een geventileerde asynchrone motor.
- Zeer robuuste, verwijderbare AISI 304 roestvrijstalen kom.
- Vergrendeld deksel en bladdeksel zijn gemakkelijk te verwijderen voor onderhoud.
- Bedieningen in staal, IP 67 (ingebouwd).
- Naaf van 3 messen, gemakkelijk afneembaar.
- Maximale bescherming, geen infiltratie van vloeistoffen op de as.

CUT-H6/N

4 784,^{Eur}

(FR) Cutter Horizontal 6 Lit. (4 Kg)

- Moteur 1440 Tour/Min

832x582xh472/760 mm

0.37 kW

(NL) Horizontale cutter 6 liters. (4 Kg)

- Motor 1440 rpm.

230/1N 50Hz

80 kg

0.64 m3



CUT-H12/N

5 105,^{Eur}

(FR) Cutter Horizontal 12 Lit. (7 Kg)

- Moteur 1440 Tour/Min

902x680xh508/850 mm

0.75 kW

(NL) Horizontale cutter 12 lit (7 Kg)

- Motor 1440 rpm.

230/1N 50Hz

100 kg

0.64 m3



CUT-H12/NVV

5 506,^{Eur}

(FR) Cutter Horizontal 12 Lit. (7 Kg)

- Moteur 600-2600 Tour/Min.
- Version avec variateur de vitesse

902x680xh508/850 mm

0.75 kW

(NL) Horizontale cutter 12 Lit. (7 Kg)

- Motor 600-2600 rpm.
- Versie met snelheidsvariator.

230/1N 50Hz

100 kg

0.64 m3



CUT-H12/N in 400V/3N (On request)

Bowl Cutters

(FR) Cutters

- Réalisé en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox 18/10, fond thermo-diffuseur, cuve transportable équipée de anses, facile à vider et à laver.
- Moteur ventilé, (pour usages intensifs).
- Couteau très robuste (de série 1 couteau lisse), avec lames courbées en acier trempé de "coutellerie".
- Haute sécurité garantie, par un double micro-interrupteur sur le couvercle.
- Couvercle en Lexan transparent, le rajout d'ingrédients est possible grâce à un orifice sur le couvercle.
- Raclette et pierre à aiguiser, livrés de série.
- Commandes (24 V), indice de protection (IP54).

(NL) Cutters

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Kuip van roestvrij staal 18/10, thermisch verdeelde bodem, transporteerbare kuip met handgrepen, gemakkelijk te legen en reinigen.
- Geventileerde motor (voor intensief gebruik).
- Zeer robuust mes (standaard 1 glad mes), met gebogen messen van gehard bestekstaal.
- Hoge veiligheid gegarandeerd door een dubbele microscharrelaar op het deksel.
- Transparant Lexan deksel voor optimaal zicht op het product, met een opening in het deksel voor het toevoegen van ingrediënten.
- Zuigmond en slijpsteen standaard meegeleverd.
- Laagspanning 24V besturing, IP54 beschermingsklasse, NVR (No-Voltage Release) om onbedoeld opstarten te voorkomen.

VEGETABLE LINE



CSP/4

(FR) Cutter inox, 4 litres

- Tours minute: 2600 rpm.
- Capacité cuve: 3,3 Lt.
- Capacité utile cuve: 1,5 Lt.

(NL) Cutter in R.V.S., 4 liter

- Toeren/minuut: 2600 rpm.
- Kuip inhoud: 3,3L.
- Nuttige kuipinhoud: 1,5L.



1 080,^{Eur}

320x380xh270 mm

0.35 kW

230/1N 50-60Hz

11 kg

0.05 m3

CSP/6V

(FR) Cutter inox, 6 litres, variateur de vitesse

- De série avec variateur de vitesse.
- Tours minute: 1100/2600 rpm.
- Capacité cuve: 5,3 Lt.
- Capacité utile cuve: 3,1 Lt.

(NL) Cutter in R.V.S., 6 liter, met snelheidsregelaar

- Standaard met snelheidsregelaar.
- Toeren/minuut: 1100/2600 rpm.
- Kuip inhoud: 5,3L.
- Nuttige kuip inhoud: 3,1L.



1 306,^{Eur}

320x380xh320 mm

0.35 kW

230/1N 50-60Hz

12 kg

0.06 m3



2 MOTORS

(FR) Cutters

- Réalisé en acier inox.
- Cuve an acier inox AISI 304, fond thermo-diffuseur, cuve transportable équipée de anses, facile à vider et à laver.
- Moteur ventilé, (pour usages intensifs).
- Pas de transmission de chaleur sur le produit (moteur et cuve sont côte à côte).
- Couteau très robuste (de série 1 couteau lisse), avec lames courbées en acier trempé de "coutellerie".
- Haute sécurité garantie, par un double micro-interrupteur sur le couvercle.
- Couvercle en Lexan transparent, pour une visibilité optimale du produit , le rajout d'ingrédients est possible grâce à un orifice sur le couvercle.
- Raclette et pierre à aiguiser, livrés de série.
- Commandes à basse tension 24V, indice de protection (IP54), NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.

2 MOTORS



CSP2/9V

(FR) Cutter inox, 9 litres, variateur de vitesse

- Version avec 2 moteurs.
- De série avec variateur de vitesse.
- Tours minute: 1100/2600 rpm.
- Capacité cuve: 9,4 Lt.
- Capacité utile cuve: 5,4 Lt.

(NL) Cutter in R.V.S., 9 liter, met snelheidsregelaar

- Versie met 2 motoren.
- Standaard met snelheidsregelaar.
- Toeren/minuut: 1100/2600 rpm.
- Kuip inhoud: 9,4L.
- Nuttige kuip inhoud: 5,4L.



2 128,^{Eur}

330x470x400 mm

0.7 kW

230/1N 50-60Hz

12 kg

0.07 m3

(NL) Cutters

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Kuip van roestvrij staal AISI 304, thermisch verdeelde bodem, transporteerbare kuip met handgrepen, gemakkelijk te legen en reinigen.
- Geventileerde motor (voor intensief gebruik).
- Geen warmteoverdracht naar het product (motor en kuip staan naast elkaar).
- Zeer robuust mes (standaard 1 glad mes), met gebogen messen van gehard bestekstaal.
- Hoge veiligheid gegarandeerd door een dubbele microscharnelaar op het deksel.
- Transparant Lexan deksel voor optimaal zicht op het product, met een opening in het deksel voor het toevoegen van ingrediënten.
- Zuigmond en slijpsteen standaard meegeleverd.
- Laagspanning 24V besturing, IP54 beschermingsklasse, NVR (No-Voltage Release) om onbedoeld opstarten te voorkomen.

CSP2/15B

(FR) Cutter inox, 15 Lit, de table, 2 vitesses

- Version avec 2 moteurs.
- De série 2 vitesses.
- Tours minute: 1400/2800 rpm.
- Capacité cuve: 14,5 Lt.
- Capacité utile cuve: 8,2 Lt.

(NL) Cutter in R.V.S., 15 liter, tafelmodel, 2 snelheden

- Versie met 2 motoren.
- Standaard 2 snelheden.
- Toeren/minuut: 1400/2800 rpm.
- Kuip inhoud: 14,5L.
- Nuttige kuip inhoud: 8,2L.



4 807,^{Eur}

380x610x530/700 mm

3.6 kW

400/3N 50Hz

67 kg

0.32 m3

Options & Accessories

AL/4S
141,^{Eur}


(FR) Couteau lisse pour cutter 4 litres
(NL) Vlak mes voor cutter 4 liter

AL/6S
153,^{Eur}


(FR) Couteau lisse pour cutter 6 litres
(NL) Vlak mes voor cutter 6 liter

AL/9S
182,^{Eur}


(FR) Couteau lisse cutter 9 litres
(NL) Vlak mes cutter 9 liter

AL/15S
257,^{Eur}


(FR) Couteau lisse cutter 15 litres
(NL) Vlak mes cutter 15 liter

AC/4S
135,^{Eur}


(FR) Couteau cranté cutter 4 litres
(NL) Gekarteld mes cutter 4 liter

AC/6S
141,^{Eur}


(FR) Couteau cranté cutter 6 litres
(NL) Gekarteld mes cutter 6 liter

AC/9S
166,^{Eur}


(FR) Couteau cranté cutter 9 litres
(NL) Gekarteld mes cutter 9 liter

AC/15S
229,^{Eur}


(FR) Couteau cranté cutter 15 litres
(NL) Gekarteld mes cutter 15 liter

AM/4S
119,^{Eur}


(FR) Couteau mélangeur 4 litres
(NL) Mes om te mengen 4 liter

AM/6S
135,^{Eur}


(FR) Couteau mélangeur 6 litres
(NL) Mes om te mengen 6 liter

AM/9S
160,^{Eur}


(FR) Couteau mélangeur 9 litres
(NL) Mes om te mengen 9 liter

AM/15S
229,^{Eur}


(FR) Couteau mélangeur 15 litres
(NL) Mes om te mengen 15 liter


TCX22/NC
2 066,^{Eur}
(FR) Hachoir en inox N° 22 de table, Ø 4,5 mm, 200 kg/h

- Châssis en acier inox AISI 304. Moteur ventilé (IP 55), pour usage intensif.
- Entraînement par engrenages sous bain d'huile, double protection des liquides (entre la tête du hachoir et le moteur).
- Tête du hachoir en acier inox AISI 304, y compris la trémie supérieure (amovible), fixation de la tête très simple et sans outils, totalement démontable, entretien aisé et hygiénique.
- Commandes à basse tension 24 V, indice de protection IP 54 avec inversion de rotation (en cas de blocage).

500x415xh432/568 mm

1.47 kW

230/1N 50Hz

35 kg

0.15 m3

(NL) Hakmolen in R.V.S. N° 22, tafelmodel, Ø 4,5 mm, 200 kg/h

- AISI 304 roestvrij stalen frame. Geventileerde motor (IP 55), voor een intensief gebruik.
- Tandwielaandrijving in oliebad, dubbele bescherming tegen vloeistoffen (tussen de hakselkop en de motor).
- Hakerkop van AISI 304 roestvrij staal, inclusief bovenste trechter (verwijderbaar), eenvoudig te bevestigen zonder gereedschap, volledig verwijderbaar, eenvoudig en hygiënisch onderhoud.
- Laagspanningsbediening 24 V, beschermingsklasse IP 54 met omgekeerde draairichting (bij blokkering).


TCX32/ND
2 787,^{Eur}
(FR) Hachoir en inox N° 32 de table, Ø 6 mm, 300 kg/h
(NL) Hakmolen in R.V.S. N° 22, tafelmodel, Ø 4,5 mm, 200 kg/h


610x479xh462/568 mm

2.2 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.32 m3



Meat Mincers

MEAT LINE

FR Hachoirs à viande "réfrigérés"

- Hachoir réfrigéré innovant super-compact, machine silencieuse, puissante et fiable, réalisée en acier inox AISI 304.
- SAV simplifié, pas besoin de frigoriste spécialisé.
- Température auto-thermostatique, température ambiante de travail max. 24°C, thermomètre digital de contrôle.
- Entretien aisé, trémie et col inox amovibles.
- Commandes (24V), avec inversion de marche, indice de protection (IP54).
- Moteur puissant et ventilé (pour usages intensifs), muni d'un thermique.
- Réducteur hermétique en bain d'huile protégé contre les liquides avec un double système d'isolation.
- Bouche et pivot d'hélice en acier AISI 304, système de fixation de la bouche rapide et robuste.
- Ample trémie amovible, en-dessous un compartiment pour rangement des plaques et couteaux.

NL Gekoelde vleesmolens

- Innovatieve supercompacte koel vleesmolen, een stille, krachtige en betrouwbare machine gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Vereenvoudigde dienst na verkoop, geen gespecialiseerde koeltechnicus nodig.
- Zelf thermostatische temperatuur, max. werkende omgevingstemperatuur 24°C, digitale thermometer voor controle.
- Eenvoudig onderhoud, uitneembare roestvrijstalen trechter en hals.
- Laagspanning 24V-besturing, met omkeerfunctie, IP54-bescherming.
- Krachtig geventileerde motor (voor intensief gebruik), uitgerust met een thermistor.
- Hermetisch afgesloten tandwielkast in oliebad beschermd tegen vloeistoffen door een dubbel isolatiesysteem.
- AISI 304 stalen toevoer en propeller draaipunt, met snel, stevig toevoerbevestigingssysteem.
- Grote uitneembare vultrechter, met daaronder een compartiment voor het opbergen van borden en messen.

REFRIGERATED



TC22/ICE		3 573, ^{Eur}
FR	Hachoir à viande N°22 réfrigéré, monobloc inox	310x350xh615 mm
	• Productivité horaire: 350 kg.	1.1 kW
	• En dotation: grille 4,5 mm et couteau inox.	
NL	Gekoelde vleesmolen N°22, monoblok in R.V.S.	230/1N 50Hz
	• Productiviteit/uur: 350 kg.	36 kg
	• Inbegrepen: rooster 4,5 mm en mes in R.V.S.	0.18 m3
	 	

TB32/ICE		4 499, ^{Eur}
FR	Hachoir à viande N°32 réfrigéré, monobloc inox	355x500xh690 mm
	• Productivité horaire: 650 kg.	1.84 kW
	• En dotation: grille 4,5 mm et couteau inox.	
NL	Gekoelde vleesmolen N°32, monoblok in R.V.S.	230/1N 50Hz
	• Uurproductiviteit: 650 kg.	60 kg
	• Inclusief: 4,5 mm rooster en roestvrijstalen mes.	0.37 m3
	 	

(FR) Hachoirs en inox

- Châssis en acier inox AISI 304.
- Moteur ventilé (IP 55) conçu pour usage intensif.
- Entraînement par engrenages sous bain d'huile, double protection des liquides (entre la tête du hachoir et le moteur).
- Tête du hachoir en acier inox AISI 304, connexion sans outils (fixation moyennant levier), totalement démontable, entretien aisé et hygiénique.
- Trémie supérieure en acier inox AISI 304 (amovible), avec introduction "carrée", pour un 2ème passage très rapide.
- Commandes 24 V (IP 67), avec inversion de rotation (en cas de blocage).


UNGER SYSTEM
(NL) Vleesmolens in R.V.S.

- AISI 304 roestvrij stalen frame.
- Geventileerde motor (IP 55), voor een intensief gebruik.
- Tandwielaandrijving in oliebad, dubbele bescherming tegen vloeistoffen (tussen de hakselkop en de motor).
- Hakerkop van AISI 304 roestvrij staal, eenvoudig te bevestigen zonder gereedschap (bevestiging door middel van een hendel), volledig verwijderbaar, eenvoudig en hygiënisch onderhoud.
- Roestvrijstalen AISI 304 bovenste trechter (verwijderbaar), met "vierkante" invoering, voor een zeer snelle 2e doorgang.
- Bediening 24V (IP 67) met omkeerrotatie (in geval van blokkering).

TGD22/AT-N
2 996,^{Eur}
(FR) Hachoir en inox N° 22 de table, Ø 4,5 mm, 350 kg/h

- Avec protection sur la tête du hachoir, permettant de travailler avec grilles supérieures à Ø 8 mm (10-12...)

512x390xh531 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

40 kg

0.15 m3

(NL) Vleesmolen in R.V.S. N° 22, tafelmodel, Ø 4,5 mm, 350 kg/h

- Met bescherming op de hakerkop, voor gebruik met roosters groter dan Ø 8 mm (10-12...).


TGD22/AT-PAH
2 996,^{Eur}
(FR) Hachoir en inox N° 22 de table, Ø 4,5 mm, 350 kg/h

- Avec adaptateur pour dispositif hamburger.

512x390xh531 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

40 kg

0.15 m3

(NL) Vleesmolen in R.V.S. N° 22, tafelmodel, Ø 4,5 mm, 350 kg/h

- Met hulpstuk voor het maken van hamburgers.


TSU22/AT-N
3 031,^{Eur}
(FR) Hachoir en inox N° 22 de table, système Unger (partiel), 300 kg/h

- Système avec deux filières et un couteau (un seul passage).

512x390xh531 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

40 kg

0.15 m3

(NL) Vleesmolen in R.V.S. N° 22, tafelmodel, Unger-systeem (gedeeltelijk), 300 kg/h

- Systeem met twee matrijzen en een mes (enkele doorgang).



NB: TGD22/AT-PAH & TGD32/BT-PBH (On request)

Meat Mincers



MEAT LINE



UNGER SYSTEM

TGD32/BT-N

3 967,^{Eur}

- (FR) Hachoir en inox N° 32 de table, Ø 6 mm, 500kg/h**
 • Avec protection sur la tête du hachoir, permettant de travailler avec grilles supérieures à Ø 8 mm (10-12...)
- (NL) Vleesmolen in R.V.S. N° 22, tafelmodel, Ø 6 mm, 500kg/h**
 • Met bescherming op de hakerkop, voor gebruik met roosters groter dan Ø 8 mm (10-12...).



637x455xh551 mm

2.2 kW

230/1N 50Hz

65 kg

0.32 m3

TGD32/BT-PBH

3 967,^{Eur}

- (FR) Hachoir en inox N° 32 de table, Ø 6 mm, 500 kg/h**
 • Avec adaptateur pour dispositif hamburger.
- (NL) Vleesmolen in R.V.S. N° 22, tafelmodel, Ø 6 mm, 500 kg/h**
 • Met hulpstuk voor het maken van hamburgers.



637x455xh551 mm

2.2 kW

230/1N 50Hz

65 kg

0.32 m3

TSU32/BT-N

4 004,^{Eur}

- (FR) Hachoir en inox N° 32 de table, système Unger (partiel), 440kg/h**
 • Système avec deux filières et un couteau (un seul passage).
- (NL) Vleesmolen in R.V.S. N° 32, tafelmodel, Unger-systeem (gedeeltelijk), 440kg/h**
 • Systeem met twee matrijzen en een mes (enkele doorgang).



637x455xh551 mm

2.2 kW

230/1N 50Hz

65 kg

0.32 m3

NB: TGD22/AT-PAH & TGD32/BT-PBH (On request)



TMGD-32/CA

- (FR) Hachoir en inox N° 32, Ø 6 mm, 600 kg/h, piètement sur roues**
- Conçu pour grand débit. Châssis en acier inox AISI 304.
 - Moteur ventilé (IP 55). Entraînement par engrenages sous bain d'huile, double protection des liquides (entre la tête du hachoir et le moteur).
 - Tête du hachoir en acier inox AISI 304, dispositif de fixation rapide à baïonnette (sans outils), totalement démontable, entretien aisé et hygiénique.
 - Trémie supérieure en acier inox AISI 304 (amovible), avec introduction "carrée" pour un 2ème passage très rapide.
 - Commandes à basse tension 24 V, en acier inox indice de protection IP67, avec inversion de rotation (en cas de blocage).

- (NL) Vleesmolen in R.V.S. N° 32, Ø 6 mm, 600 kg/h, onderstel op wielen**
- Ontworpen voor hoge debieten. AISI 304 roestvrij stalen frame.
 - Geventileerde motor (IP 55). Tandwielaandrijving in oliebad, dubbele vloeistofbescherming (tussen de hakselkop en de motor).
 - Hakerkop van AISI 304 roestvrij staal, snelle bajonetsluiting (geen gereedschap nodig), volledig verwijderbaar, eenvoudig en hygiënisch onderhoud.
 - Roestvrijstalen AISI 304 bovenste trechter (verwijderbaar), met "vierkante" invoering, voor een zeer snelle 2e doorgang.
 - Laagspanningsbediening 24 V, roestvrij staal, beschermingsklasse IP67, met omgekeerde draairichting (bij blokkering).



6 362, ^{Eur}
535x505xh1026 mm
2.2 kW
230/1N 50Hz
80 kg
0.45 m3

MEAT LINE

Préparation Dynamique • Dynamische Bereidingen

Meat Mincers

MEAT LINE



TTGD-32/CB-N

7 661,^{Eur}

- (FR) Hachoir en inox N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/h, sur roues**
- Avec protection sur la tête du hachoir, permettant de travailler avec grilles supérieures à Ø 8 mm (10-12...). Conçu pour grande productivité. Châssis en acier inox AISI 304 (lavable avec jet d'eau), avec roues munies de freins.
 - Moteur ventilé (IP 55). Entraînement par motoréducteur hermétique, sous bain d'huile, double protection des liquides (entre la tête du hachoir et le moteur).
 - Tête du hachoir en acier inox AISI 304, totalement démontable, entretien aisé et hygiénique.
 - Grande trémie supérieure (563x900xh120 mm) en acier inox AISI 304 (amovible), dispositif de sécurité par micro-interrupteur, avec introduction "carrée" pour un 2ème passage très rapide.
 - Commandes 24 V, en acier inox (IP 67), avec inversion de rotation (en cas de blocage).

564x911xh1237 mm

2.94 kW

400-230/3N 50Hz

115 kg

1.95 m3

- (NL) Vleesmolen in R.V.S. N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/h, op wielen**
- Met bescherming op de hakerkop, voor gebruik met roosters groter dan Ø 8 mm (10-12...).
 - Ontworpen voor een hoge productiviteit. Frame in AISI 304 roestvrij staal (wasbaar met waterstraal), met wielen voorzien van remmen.
 - Geventileerde motor (IP 55). Aandrijving door hermetische motorreductor, in oliebad, dubbele bescherming van vloeistoffen (tussen de hakerkop en de motor).
 - Hakerkop in AISI 304 roestvrij staal, volledig verwijderbaar, gemakkelijk te onderhouden en hygiënisch.
 - Grote bovenste trechter (563x900xh120 mm) in roestvrij staal AISI 304 (uitneembaar), veiligheidsdispositief met microschakelaar, met vierkante invoering, voor een zeer snelle 2e doorgang.
 - Bediening 24V (IP 67) met omkeerrotatie (in geval van blokkering).



TTGD-32/CB-PCH

7 661,^{Eur}

- (FR) Hachoir en inox N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/h, sur roues**
- Avec adaptateur pour dispositif hamburger.

560x900xh1126 mm

2.94 kW

400-230/3N 50Hz

112 kg

0.75 m3

- (NL) Vleesmolen in R.V.S. N° 32, Ø 4.5 mm, 700 kg/h, op wielen**
- Met hulpstuk voor het maken van hamburgers.



NB: TTGD-32/CB-PCH & TTGD-42/DC-PDH (On request)



TTGD-42/DC-N

8 353,^{Eur}

(FR) Hachoir en inox N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/h, sur roues

- Avec protection sur la tête du hachoir, permettant de travailler avec grilles supérieures à Ø 8 mm (10-12...)

564x973xh1241 mm

3.68 kW

400-230/3N 50Hz

(NL) Vleesmolen in R.V.S. N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/h, op wielen

- Met bescherming op de hakerkop, voor gebruik met roosters groter dan Ø 8 mm (10-12...).

137 kg

1.95 m3



TTGD-42/DC-PDH

8 353,^{Eur}

(FR) Hachoir en inox N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/h, sur roues

- Avec adaptateur pour dispositif hamburger.

560x970xh1126 mm

3.68 kW

400-230/3N 50Hz

(NL) Vleesmolen in R.V.S. N° 42, Ø 4.5 mm, 800/1000 kg/h, op wielen

- Met hulpstuk voor het maken van hamburgers.

116 kg

0.75 m3



Meat Mincers

CX/22
36,^{Eur}


(FR) Couteau inox N°22
(NL) R.V.S. mes N° 22

CX/32
48,^{Eur}


(FR) Couteau inox N°32
(NL) R.V.S. mes N° 32

CX/42
87,^{Eur}


(FR) Couteau inox N°42
(NL) R.V.S. mes N°42

G22/4-5
56,^{Eur}


4xh5 mm
(FR) Grille inox N° 22, Ø 4,5 mm
(NL) R.V.S. rooster N° 22, Ø 4,5 mm

G22/6
63,^{Eur}


h6 mm
(FR) Grille inox N° 22, Ø 6 mm
(NL) R.V.S. rooster N° 22, Ø 6 mm

G22/8
71,^{Eur}


h8 mm
(FR) Grille inox N° 22, Ø 8 mm
(NL) R.V.S. rooster N° 22, Ø 8 mm

G22/10
63,^{Eur}


h10 mm
(FR) Grille inox N° 22, Ø 10 mm
(NL) R.V.S. rooster N° 22, Ø 10 mm

G22/12
63,^{Eur}


h12 mm
(FR) Grille inox N° 22, Ø 12 mm
(NL) R.V.S. rooster N° 22, Ø 12 mm

G32/4-5
79,^{Eur}


4xh5 mm
(FR) Grille inox N°32, Ø 4,5 mm
(NL) R.V.S. rooster N° 32, Ø 4,5 mm

G32/6
83,^{Eur}


h6 mm
(FR) Grille inox N°32, Ø 6 mm
(NL) R.V.S. rooster N° 32, Ø 6 mm

G32/8
107,^{Eur}


h8 mm
(FR) Grille inox N°32, Ø 8 mm
(NL) R.V.S. rooster N° 32, Ø 8 mm

G32/10
103,^{Eur}


h10 mm
(FR) Grille inox N°32, Ø 10 mm
(NL) R.V.S. rooster N° 32, Ø 10 mm

G32/12
95,^{Eur}


h12 mm
(FR) Grille inox N°32, Ø 12 mm
(NL) R.V.S. rooster N° 32, Ø 12 mm

G42/4-5
159,^{Eur}


4xh5 mm
(FR) Grille inox 42, Ø 4,5 mm
(NL) R.V.S. rooster 42, Ø 4,5 mm

G42/6
214,^{Eur}


h6 mm
(FR) Grille inox 42, Ø 6 mm
(NL) R.V.S. rooster 42, Ø 6 mm

G42/8
159,^{Eur}


h8 mm
(FR) Grille inox 42, Ø 8 mm
(NL) R.V.S. rooster 42, Ø 8 mm

G42/10
214,^{Eur}


h10 mm
(FR) Grille inox 42, Ø 10 mm
(NL) R.V.S. rooster 42, Ø 10 mm

G42/12
214,^{Eur}


h12 mm
(FR) Grille inox 42, Ø 12 mm
(NL) R.V.S. rooster 42, Ø 12 mm

PAH/22C
575,^{Eur}


-  Kit hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
-  Kit hamburgers, Ø 100 mm (140 gr)
- FOR: TGD22/AT-PAH

PAH/22U
575,^{Eur}


-  Kit hamburger, ovale (130 gr)
-  Kit hamburgers, ovale vorm (130 gr)
- FOR: TGD22/AT-PAH

PBH/32C
575,^{Eur}


-  Kit hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
-  Kit hamburgers, Ø 100 mm (140 gr)
- FOR: TGD32/AT-PBH

PBH/32U
575,^{Eur}


-  Kit hamburger, ovale (130 gr)
-  Kit hamburgers, ovale vorm (130 gr)
- FOR: TGD32/AT-PBH

PCH/32C
886,^{Eur}


-  Kit hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
-  Kit hamburgers, Ø 100 mm (140 gr)
- FOR: TTGD-32/CB-PCH

PDH/42C
886,^{Eur}


-  Kit hamburger, Ø 100 mm (140 gr)
-  Kit hamburgers, Ø 100 mm (140 gr)
- FOR: TTGD-42/DC-PDH

(FR) Mélangeurs à viande en inox

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Moteur puissant, ventilé, entraînement par motoréducteur hermétique, sous bain d'huile, double protection des liquides.
- Couvercle muni d'un micro-interrupteur de sécurité.
- Bras mélangeur démontable (sans outils), entretien aisé.
- Ouverture de la cuve sur le côté, pour l'évacuation du mélange et du bras mélangeur.
- Commandes 24 V (IP 54), avec inversion de rotation (meilleure homogénéisation).

(NL) Vleesmengers in R.V.S.

- Vervaardigt in R.V.S. AISI 304.
- Krachtige, geventileerde motor, aangedreven door een hermetische tandwielmotor, in oliebad, dubbele vloeistofbescherming.
- Deksel voorzien van veiligheidsmicroschakelaar.
- Demonteerbare mengarm (zonder gereedschap), voor een eenvoudig onderhoud.
- Opening van de kuip langs de zijkant, voor het uithalen van het mengsel en de mengarm.
- Bedieningen 24 V (IP 54), met omkeerrotatie (betere homogenisering).



MCR-30T/N

(FR) Mélangeur à viande en inox, 30 kg

- Version de table.

(NL) Vleesmenger in R.V.S., 30 kg

- Tafelmodel.



3 365,^{Eur}

680x365xh530/975 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

59 kg

0.35 m3



MCR-50P/NS

(FR) Mélangeur à viande en inox 50 kg, piètement sur roues

- Version sur piètement avec roues (avec freins).

(NL) Vleesmenger in R.V.S. 50 kg, onderstel op wielen

- Uitvoering op onderstel met wielen (met remmen).



4 261,^{Eur}

750x465xh595/1120 mm

1.46 kW

230/1N 50Hz

74 kg

0.57 m3

(FR) Mélangeurs à viande en inox

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Moteur puissant, ventilé, entraînement par motoréducteur hermétique, sous bain d'huile, double protection des liquides.
- Idéaux pour mélanges durs ou pour salades (charge minimum 40%).
- Cuve avec double protection des liquides, rabattable (avec levier), blocage automatique et dispositif blocage de sécurité.
- Couvercle muni d'un micro-interrupteur de sécurité.
- 2 bras mélangeurs (côte à côte), démontables (sans outils), entretien aisé.
- Motoréducteur logé dans le carter latéral (IP 54), commandes 24 V (IP 67) avec inversion de rotation (meilleure homogénéisation) et temporisateur avec arrêt automatique.

(NL) Vleesmengers in R.V.S.

- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Krachtige, geventileerde motor, aangedreven door een hermetische tandwielmotor, in oliebad, dubbele vloeistofbescherming.
- Ideaal voor harde mixten of salades (minimale belasting 40%).
- Kuip met dubbele vloeistofbescherming, scharnierend (met hendel), automatische vergrendeling en veiligheidsvergrendeling.
- Deksel voorzien van veiligheidsmicroschakelaar.
- 2 mengarmen (naast elkaar), afneembaar (zonder gereedschap), gemakkelijk te onderhouden.
- Motor met tandwielkast in zijbehuizing (IP 54), 24 V bediening (IP 67) met omkeerrotatie (betere homogenisering) en timer met automatische stop.



MCR-80P/N

7 483,^{Eur}

(FR) Mélangeur à viande en inox 80 kg, piètement sur roues

- Version sur châssis avec roues (avec freins).

1000x630xh1220/1617 mm

1.1 kW

(NL) Vleesmenger in R.V.S. 80 kg, onderstel op wielen

- Versie op frame met wielen (met remmen).

400-230/3N 50Hz



110 kg

1.15 m3



MCR-120P/N

8 629,^{Eur}

(FR) Mélangeur à viande en inox 120 kg, piètement sur roues

- Version sur châssis avec roues (avec freins).

1030x670xh1080/1260 mm

2.2 kW

(NL) Vleesmenger in R.V.S. 120 kg, onderstel op wielen

- Versie op frame met wielen (met remmen).

400-230/3N 50Hz



167 kg

1.25 m3

Sausage Stuffers



PROCESSING LINE



AVM-X		2 458, ^{Eur}
(FR) Attendrisseur à viande manuel en inox		400x450xh470 mm
• Réalisation en acier inox AISI 304. Tablette en polyéthylène amovible. • Ressorts de retour étanches et protégés, hygiène assurée. • Démontage aisé des blocs-couteaux, permettant son entretien. • Axes de coulisse en acier inox AISI 304 (rectifiés), coulisses sur roulements à billes, protégés.		35 kg
		0.35 m3
(NL) Manuele vleesvermalser in R.V.S.		
• Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal. Verwijderbare polyethyleen tablet. • Waterdichte en beschermde terugloopveren, voor optimale hygiëne. • Messenblokken zijn gemakkelijk te verwijderen voor onderhoud. • AISI 304 roestvrij stalen glijpennen (geslepen), geleiders op beschermde kogellagers.		



BSX7		1 303, ^{Eur}
(FR) Bourreuse à saucisses 7 litres		660x220xh280 mm
• Châssis extérieur en acier inox. • Cylindre Ø 160x320 mm en acier inox. • 2 vitesses. • Set d'entonnoirs inclus.		20 kg
		0.04 m3
(NL) Worstenvuller 7 liter		
• Roestvrijstalen buitenframe. • Roestvrijstalen cilinder Ø 160x320 mm. • 2 snelheden. • Set trechters inbegrepen.		



BSX14		1 527, ^{Eur}
(FR) Bourreuse à saucisses 14 litres		800x270xh300 mm
• Châssis extérieur en acier inox. • Cylindre Ø 200x480 mm en acier inox. • 2 vitesses. • Set d'entonnoirs inclus.		30 kg
		0.06 m3
(NL) Worstenvuller 14 liter		
• Roestvrijstalen buitenframe. • Roestvrijstalen cilinder Ø 200x480 mm. • 2 snelheden. • Set trechters inbegrepen.		



MANUAL



AUTOMATIC

BSM-12V		1 427, ^{Eur}
(FR) Poussoir manuel vertical en inox, 12 litres		435x260xh800/1100 mm
• Cylindre Ø 200xh380 mm, set de 3 entonnoirs et kit de fixation inclus. • Châssis et cylindre en acier inox AISI 304. • Cylindre (chargement vertical) avec double soudure du fond, piston en nylon, muni d'une soupape de dépression. • Engrenages en acier trempé, coulissement sur 4 roulements à billes hermétiques.		32 kg
		0.22 m3
(NL) Verticale manuele worstenvuller in R.V.S., 12 liter		
• Cilinder Ø 200xh380 mm, set van 3 trechters en bevestiging set inbegrepen. • Frame en cilinder in AISI 304 roestvrij staal. • Cilinder (verticale belasting) met dubbel gelaste bodem, nylon zuiger, voorzien van vacuümklep. • Gehard stalen tandwielen, glijdend op 4 afgedichte kogellagers.		

BSH-15A		4 031, ^{Eur}
(FR) Poussoir hydraulique vertical en inox, 15 litres sur roues		490x370xh1200 mm
• Cylindre Ø 200xh495 mm, set de 3 entonnoirs. • Châssis, cylindre et couvercle en acier inox AISI 304 (cylindre démontable). • Entièrement démontable (sans outils) pour un entretien aisé. • Circuit hydraulique hermétique (120 bar), régulateur du circuit hydraulique, réservoir d'huile, avec indicateur du niveau. • Moteur ventilé (2800 rpm), très silencieux, action directe. • Axe du piston en acier inox, retour du piston automatique, à l'arrêt du moteur. • Châssis sur roues de série, commandes 24 V (IP 54).		0.52 kW
		230/1N 50Hz
		63 kg
		0.58 m3
(NL) Hydraulische verticale worstenvuller in R.V.S., 15 liter op wielen		
• Cilinder Ø 200xh495 mm, set van 3 trechters. • Frame, cilinder en deksel in AISI 304 roestvrij staal (verwijderbare cilinder). • Volledig demonteerbaar (zonder gereedschap) voor een eenvoudig onderhoud. • Hermetisch hydraulisch systeem (120 bar), hydraulische systeemregelaar, olietank, met niveau-indicator. • Geventileerde motor (2800 rpm), zeer stil, directe werking. • Roestvrijstalen zuigerpen, automatische terugloop van de zuiger wanneer de motor stopt. • Frame op wielen (standaard), 24 V-regelaar (IP 54).		
 		

MEAT LINE

Préparation Dynamique • Dynamische Bereidingen

MEAT LINE



AUTOMATIC



AUTOMATIC

BSH-25B		5 563, ^{Eur}
FR Poussoir hydraulique vertical en inox, 25 litres sur roues • Cylindre Ø 260xh460 mm, set de 3 entonnoirs. • Châssis, cylindre et couvercle en acier inox AISI 304 (cylindre démontable). • Entièrement démontable (sans outils) pour un entretien aisé. • Circuit hydraulique hermétique (120 bar), régulateur du circuit hydraulique, réservoir d'huile, avec indicateur du niveau. • Moteur ventilé (2800 rpm), très silencieux, action directe. • Axe du piston en acier inox, retour du piston automatique, à l'arrêt du moteur. • Châssis sur roues de série, commandes 24 V (IP 54).	565x450xh1160 mm	
	0.52 kW	
	230/1N 50Hz	
	103 kg	
	0.58 m3	

NL Hydraulische verticale worstenvuller in R.V.S., 25 liter, op wielen • Cilinder Ø 260xh460 mm, set van 3 trechters. • Frame, cilinder en deksel in AISI 304 roestvrij staal (verwijderbare cilinder). • Volledig demonteerbaar (zonder gereedschap) voor een eenvoudig onderhoud. • Hermetisch hydraulisch systeem (120 bar), hydraulische systeemregelaar, olietank, met niveau-indicator. • Geventileerde motor (2800 rpm), zeer stil, directe werking. • Roestvrijstalen zuigerpen, automatische terugloop van de zuiger wanneer de motor stopt. • Frame op wielen (standaard), 24 V-regelaar (IP 54).		

BSH-35C		8 194, ^{Eur}
FR Poussoir hydraulique vertical en inox, 35 litres sur roues • Cylindre Ø 320xh460 mm, set de 3 entonnoirs. • Châssis, cylindre et couvercle en acier inox AISI 304 (cylindre démontable). • Entièrement démontable (sans outils) pour un entretien aisé. • Circuit hydraulique hermétique (120 bar), régulateur du circuit hydraulique, réservoir d'huile, avec indicateur du niveau. • Moteur ventilé (2800 rpm), très silencieux, action directe. • Axe du piston en acier inox, retour du piston automatique, à l'arrêt du moteur. • Châssis sur roues de série, commandes 24 V (IP 54).	640x480xh1160 mm	
	0.52 kW	
	230/1N 50Hz	
	113 kg	
	0.7 m3	

NL Hydraulische verticale worstenvuller in R.V.S., 35 liter op wielen • Cilinder Ø 320xh460 mm, set van 3 trechters. • Frame, cilinder en deksel in AISI 304 roestvrij staal (verwijderbare cilinder). • Volledig demonteerbaar (zonder gereedschap) voor een eenvoudig onderhoud. • Hermetisch hydraulisch systeem (120 bar), hydraulische systeemregelaar, olietank, met niveau-indicator. • Geventileerde motor (2800 rpm), zeer stil, directe werking. • Roestvrijstalen zuigerpen, automatische terugloop van de zuiger wanneer de motor stopt. • Frame op wielen (standaard), 24 V-regelaar (IP 54).		



SA-155/2

2 667,^{Eur}

(FR) Scie à os, 1550 mm

- Scie à ruban en acier inox de 1550 mm, conçue également pour la découpe de la viande et poissons surgelés.
- Hauteur de coupe max. 170 mm.
- Moteur 1 Hp, régulation de la tension de la lame.
- Micro-interrupteur de sécurité, frein moteur, commandes (24 V).
- Equipée d'un poussoir, d'une plaque de calibrage en acier inox AISI 304.
- Châssis en aluminium anodisé.

420x350xh850 mm

0.75 kW

230/1N 50Hz

28 kg

0.24 m3

(NL) Beenderenzaag, 1550mm

- 1550 mm roestvrijstalen lintzaag, ook ontworpen voor het snijden van bevroren vlees en vis.
- Max. zaaghoogte 170 mm.
- 1 Hp motor, messpanningsregeling.
- Veiligheidsmicroschakelaar, motorrem, bedieningselementen (24 V).
- Uitgerust met een drukknop, een kalibratieplaat in AISI 304 roestvrij staal.
- Geanodiseerd aluminium frame.



SA-183/2

2 828,^{Eur}

(FR) Scie à os, 1830 mm

- Scie à ruban en acier inox de 1830 mm, conçue également pour la découpe de la viande et poissons surgelés.
- Hauteur de coupe max. 210 mm.
- Moteur 1 Hp, régulation de la tension de la lame.
- Micro-interrupteur de sécurité, frein moteur, commandes (24V).
- Equipée d'un poussoir, d'une plaque de calibrage en acier inox AISI 304.
- Châssis en aluminium anodisé.

500x400xh980 mm

0.75 kW

230/1N 50Hz

34 kg

0.38 m3

(NL) Beenderenzaag, 1830 mm

- 1830 mm roestvrijstalen lintzaag, ook ontworpen voor het snijden van bevroren vlees en vis.
- Max. snijhoogte 210 mm.
- 1 Hp motor, bladspanningsregeling.
- Veiligheidsmicroschakelaar, motorrem, bedieningselementen (24V).
- Uitgerust met een drukknop, een kalibratieplaat in AISI 304 roestvrij staal.
- Geanodiseerd aluminium frame.



Scies à os en inox

- Châssis en acier inox AISI 304 (lavable avec jet d'eau).
- Equipée d'un pousse-talon et d'une plaque de calibrage de coupe.
- Tiroir pour recueillir les résidus, accessible de l'extérieur.
- Carter amovible et poulie supérieure amovible, pour un entretien aisé.
- Poulies en aluminium, roulements à billes hermétiques.
- Moteur avec dispositif de sécurité.
- Système de tension de la lame externe pour rendre très simple le remplacement de la lame.
- Racleurs lame en PVC, facilement démontables et remplaçables, régulation de la tension de la lame.
- Commandes 24 V (IP 54), micro-interrupteur de sécurité.



SAX-165/9

3 856,^{Eur}

FR Scie à os en inox, 1650 mm, 900 tours/min

- Lame en acier inox de 1650 mm.
- Hauteur de coupe max. 250 mm.

545x650xh815 mm

0.75 kW

230/1N 50Hz

NL Beenzaag in R.V.S., 1650 mm, 900 toeren/min

- Roestvrij stalen zaagblad van 1650 mm.
- Max. snijhoogte 250 mm.

59 kg

0.43 m3



SAX-202/9

4 630,^{Eur}

FR Scie à os en inox, 2020 mm, 900 tours/min

- Lame en acier inox de 2020 mm.
- Hauteur de coupe max. 330 mm.

600x750xh980 mm

0.75 kW

230/1N 50Hz

NL Beenzaag in R.V.S., 2020 mm, 900 toeren/min

- Roestvrij stalen zaagblad 2020 mm.
- Max. snijhoogte 330 mm.

73 kg

0.7 m3



SAX-240/7

7 064,^{Eur}

FR Scie à os en inox sur soubassement, 2400 mm, 700 tours/min

- Lame en acier inox de 2400 mm.
- Hauteur de coupe max. 365 mm.

710x830xh1630 mm

1.34 kW

400-230/3N 50Hz

NL Beenzaag in R.V.S. op onderstel, 2400 mm, 700 toeren/min

- Roestvrij stalen zaagblad van 2400 mm.
- Max. snijhoogte 365 mm.

125 kg

1.95 m3





SAX-310/7

10 692,^{Eur}

(FR) Scie à os en inox sur soubassement, 3000 mm, 700 tours/min

- Lame en acier inox de 2400 mm.
- Hauteur de coupe max. 460 mm.

810x930xh1870 mm

1.86 kW

400-230/3N 50Hz

(NL) Beenzaag in R.V.S. op onderstel, 3000 mm, 700 toeren/min

- Roestvrij stalen zaagblad van 2400 mm.
- Max. snijhoogte 460 mm.

195 kg

1.95 m3



PHM-100

406,^{Eur}

(FR) Presse hamburger manuel

- Réalisation en aluminium anodisé.
- Diamètre du cylindre: 100 mm.

190x250xh320 mm

5 kg

(NL) Manuele hamburgerpers

- Gemaakt van geanodiseerd aluminium.
- Cilinderdiameter: 100 mm.

0.03 m3



PHM-130B

539,^{Eur}

(FR) Presse Hamburger manuel

- Réalisation en aluminium anodisé.
- Diamètre du cylindre: 130 mm.

190x300xh280 mm

7 kg

(NL) Manuele hamburgerpers

- Gemaakt van geanodiseerd aluminium.
- Cilinderdiameter: 130 mm.

0.04 m3

Chopping Blocks & Cutting Boards

PROCESSING LINE



CIT5-BN		642,^{Eur}
		500x500xh900 mm
(FR) Billot a viande en polyéthylène, sur pieds inox 500x500		
• Réalisation du support en acier inox AISI 441. • Épaisseur du bloc: 100 mm en polyéthylène blanc.		
		37 kg
		0.38 m3
(NL) Hakblok op poten in polyethyleen, 500x500 mm		
• Steun van roestvrij staal AISI 441. • Blokdikte 100 mm in wit polyethyleen.		

CIT7-BN		803,^{Eur}
		500x700xh900 mm
(FR) Billot a viande en polyéthylène, sur pieds inox 500x700		
• Réalisation du support en acier inox AISI 441. • Épaisseur du bloc: 100 mm en polyéthylène blanc.		
		44 kg
		0.38 m3
(NL) Hakblok op poten in polyethyleen, 500x700		
• Steun van roestvrij staal AISI 441. • Blokdikte 100 mm in wit polyethyleen.		

AS/P1-N		353,^{Eur}
		482x155xh613 mm
(FR) Armoire stérilisateur de couteaux(25/30 pcs)		0.02 kW
• Réalisation en acier inox, fixation murale, minuterie de 0 à 2h. • Portillons avec hublot, serrure 1/4 de tour, micro-interrupteur de sécurité, drainage inférieur. • Support pour couteaux en acier inox amovible. • Stérilisation par lampes UV-C (ultraviolets), décontamination microbiologique (bactéries, virus, germes, etc.).		230/1N 50-60Hz
		10 kg
		0.07 m3
(NL) Messensterilisatorkast (25/30 stuks)		
• Gemaakt van roestvrij staal, muurbevestiging, timer van 0 tot en met 2 uur. • Deuren met patrijspoort, 1/4-draaibewegingsslot, veiligheidsmicroschakelaar, bodem afvoer. • Afneembare roestvrijstalen messenhouder. • Sterilisatie door UV-C (ultraviolet) lampen, microbiologische ontsmetting (bacteriën, virussen, ziektekiemen, enz).		
 		



PDP/BL-A

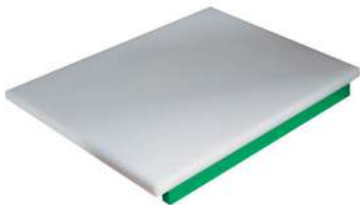
114,^{Eur}

500x420xh20 mm

- (FR) Planche de découpe en polyéthylène pour poisson (bleu)
- (NL) Snijplank in polyethyleen voor vis (blauw)

5 kg

0.01 m3



PDP/GR-C

114,^{Eur}

500x420xh20 mm

- (FR) Planche de découpe en polyéthylène pour légumes (vert)
- (NL) Snijplank in polyethyleen voor groenten (groen)

5 kg

0.01 m3



PDP/RE-D

114,^{Eur}

500x420xh20 mm

- (FR) Planche de découpe en polyéthylène pour viande (rouge)
- (NL) Snijplank in polyethyleen voor vlees (rood)

5 kg

0.01 m3



PDP/YL-B

114,^{Eur}

500x420xh20 mm

- (FR) Planche de découpe en polyéthylène pour poulet (jaune)
- (NL) Snijplank in polyethyleen voor kip (geel)

5 kg

0.01 m3

FR Machines sous-vide, de table IVP

- Machine sous vide au design novateur, réalisée tout en acier inox AISI 304.
- Cuve interne avec angles largement rayonnés, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite. Couvercle novateur (remonté automatique par vérins) d'une très haute transparence et incassable.
- Large écran LCD couleur haute résolution, permettant de visualiser toutes les étapes de la mise sous vide. Programmation directement sur le clavier de la machine ou bien à partir d'un PC (Mémorisation de 20 recettes ou produits spécifiques), transfert des données par port USB.
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance. Possibilité d'attribuer un code utilisateur à chaque opérateur.
- Toutes les opérations sont gardées en mémoire dans la puce de la carte électronique et le "log book" d'utilisation peut être exporté sur PC, garantissant un contrôle HACCP et une gestion optimisée de toutes les opérations de mise sous vide.

TA-85/IVP				4 228, Eur
450x510xh420 mm	1.1 kW	67 kg	0.2 m3	

Vacuum by BUSCH

TA-90/IVP				4 964, Eur
480x515xh440 mm	1.6 kW	72 kg	0.23 m3	

Vacuum by BUSCH

NL Vacuümmachines, tafel modellen IVP

- Vacuümmachine met innovatief design, volledig in roestvrij staal AISI 304.
- Binnenkuip met afgeronde hoeken, voor eenvoudig onderhoud en een perfecte hygiëne. Innovatief deksel (gaat automatisch omhoog met cilinders), heel transparant en onbreekbaar.
- Groot LCD-kleurenscherm met hoge resolutie waarop u de verschillende stappen van het vacuümproces kan opvolgen. Rechtstreekse programmering op het toetsenbord van de machine of vanop een PC (memoriseren van 20 specifieke producten of recepten), overdracht van gegevens via een USB-poort.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of in mbar met behulp van de geïntegreerde vacuümsensor waardoor het risico van onbedoeld onvolledig vacuüm wordt geëlimineerd. Het is mogelijk om elke gebruiker een gebruikerscode toe te wijzen.
- Alle bewerkingen worden bewaard in het geheugen op de chip van de elektronische kaart, en het logboek kan worden geüpload naar een PC. Zo kan een HACCP-controle worden uitgevoerd en is een optimaal beheer van alle vacuümbewerkingen mogelijk.

FR Machine sous-vide, cuve inox 350x370xh150 mm. -16 m3/h écran LCD

- 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 Vacuümmachine, inox kamer 350x370xh150 mm. -16 m³/u LCD-scherm.

- Vacuümpomp capaciteit 16m3/u (Busch type). Cyclustijd 15-30 seconden.
- Kamerafmetingen: 350x370xh150 mm (afichting lengte: 350mm).
- Gebogen transparante deksel.

FR Machine sous-vide, cuve inox 420x370xh180 mm. -21 m3/h écran LCD

- 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 Vacuümmachine, inox kamer 420x370xh180 mm. -21 m³/u LCD-scherm.

- Vacuümpomp capaciteit 21m3/u (Busch type). Cyclustijd 15-35 seconden.
- Kamerafmetingen: 420x370xh180 mm (afdichting lengte: 420mm).
- Gebogen transparante deksel.



PLUS "I.V.P."

Machines sous vide les plus avancées du marché. Une technologie de pointe, performante pour la mise en oeuvre optimale de la "cuisine sous vide". Voici quelques atouts du panneau de commande I.V.P., avec un large écran couleur LCD: Fonction viande rouge pour éviter la perte d'exsudat (Liquide séreux). Fonction vide séquentiel spécialement développée pour les terrines, pâtés, mousses etc... très appréciée également en pâtisserie et boulangerie. Fonction marinade, spécialement développée pour permettre une infusion encore plus intense. "log book" des opérations de maintenance, détection automatique d'éventuels dysfonctionnements. 6 langues préprogrammées (Fr, Nl, De, It, En, Es, Ru,...). Nombreuses options sur demande, imprimante pour étiquettes, injection gaz "Azote", sensor de contrôle des liquides, ...

De meest geavanceerde vacuüm machines op de markt. Cutting-edge, high-performance technologie voor optimaal "vacuüm koken". Dit zijn slechts enkele van de voordelen van het I.V.P. bedieningspaneel, met zijn grote LCD kleurendisplay: rood vlees functie om verlies van exsudaat (sereus vocht) te voorkomen. Sequentiële vacuümfunctie, speciaal ontwikkeld voor terrines, patés, mousses, enz ook erg populair bij patissiers en bakkers. Marinade-functie, speciaal ontwikkeld voor een nog intensievere infusie. Logboek voor onderhoudswerkzaamheden, automatische detectie van eventuele storingen. 6 voorgeprogrammeerde talen (Fr, Nl, De, It, En, Es, Ru). Talrijke opties en accessoires op aanvraag, labelprinter, stikstofgasinjectie, vloeistofregelsensor, enz.

(FR) Machine sous-vide, cuve inox 420x460xh180 mm. -21 m³/h écran LCD

- 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) Vacuüm machine, inox kamer 420x460xh180 mm. -21 m³/u LCD-scherm.

- Vacuümpomp capaciteit 21m³/u (Busch type). Cyclustijd 15-40 seconden.
- Kamer afmetingen: 420x460xh180 mm (afdichting lengte: 420mm).
- Gebogen transparante deksel.

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

IMP/LX
838,^{Eur}


- (FR) Imprimante thermique direct - ZEBRA
- (NL) Printer thermisch direct - ZEBRA

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/IVP
613,^{Eur}


- (FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
- (NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/TA-90/IVP
613,^{Eur}


- (FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
- (NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/TA-90B/IVP
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) Machines sous-vide, sur meuble

- Machines professionnelles sur socle, 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.
- Panneau de commande digital avec 10 programmes.
- Vaste choix, couvrant tous les besoins de la gastronomie, boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes, etc.
- Idéal pour toutes activités nécessitant une production importante. Grâce à une conception moderne et fonctionnelle, elles s'insèrent dans tous processus de production, garant de valeur ajoutée.
- Ergonomie, robustesse, et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Barre de soudure (soudure double) amovible.

(NL) Vacuümmachines, op kast model

- Professionele machines op basis, gebruikt voor vacuümverpakkingen, innovatief concept, waardoor een langere houdbaarheid voor bederfelijke producten mogelijk is.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of mbar dankzij de geïntegreerde vacuümsensor, geen risico meer op onbedoeld onvolledig vacuüm.
- Digitaal bedieningspaneel met 10 programma's.
- Een ruime keuze, die voldoet aan alle behoeften van de gastronomie, bakkerij, kaas, slagerij, maar ook van fruit en groenten, enz.
- Ideaal voor alle activiteiten die een hoge productie vereisen. Dankzij het moderne en functionele ontwerp kunnen ze in elke productieproces worden geïntegreerd, wat een toegevoegde waarde garandeert.
- Ergonomie, robuustheid en geavanceerde technologie zijn hun belangrijkste troeven.
- Uitneembare lesbalk (dubbele lassing).

SC-120/S
 680x630xh1020 mm 2.5 kW 181 kg 0.8 m3

8 407, Eur



H = 200 mm

475

600



(FR) Machine sous-vide, chambre 600x475xh200 mm - 63 m3/h

- Pompe à vide capacité 63m3/h. (de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Couvercle transparent bombé.
- Dimensions de la chambre : 600x475xh200 mm (Longueur de soudure: 2 x 520mm).
- Chambre à vide emboutie & chassis en acier inox AISI 304.

(NL) Vacuümmachine, kamer 600x475xh200 mm - 63 m3/h

- Vacuümpomp met een capaciteit van 63m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-40 seconden.
- Transparante, bolvormige deksel.
- Kamerafmelingen: 600x475xh200 mm (Laslengte: 2 x 520mm).
- Gestempelde vacuümkamer en AISI 304 roestvrijstalen frame.

SC-123T/S
 680x630xh1020 mm 2.5 kW 181 kg 0.8 m3

11 024, Eur



H = 200 mm

520

500



(FR) Machine sous-vide, chambre 500x520xh200 mm - 63 m3/h

- Pompe à vide capacité 63m3/h. (de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Couvercle en acier inoxydable.
- Dimensions de la chambre : 500x520xh200 mm (Longueur de soudure: 2 x 520mm).
- Chassis en acier inox AISI 304.

(NL) Vacuümmachine, kamer 500x520xh200 mm - 63 m3/h

- Vacuümpomp met een capaciteit van 63m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-40 seconden.
- Roestvrijstalen deksel.
- Kamerafmelingen: 500x520xh200 mm (Laslengte: 2 x 520mm).
- AISI 304 roestvrijstalen frame.

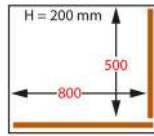
Vacuum Packaging Machines

FLOOR LINE

SC-124T/S

15 450,^{Eur}

910x740xh1120 mm 3.5 kW 317 kg 1.5 m3



(FR) Machine sous-vide, chambre 500x800xh200 mm - 100 m3/h

- Pompe à vide capacité 100m3/h. (de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Couvercle en acier inoxydable.
- Dimensions de la chambre : 500x800xh200 mm (Longueur de soudure: 1 x 510mm et 1 x 760mm).
- Chassis en acier inox AISI 304.

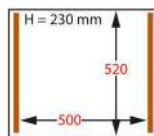
(NL) Vacuümmachine, kamer 500x800xh200 mm - 100 m3/h

- Vacuümpomp met een capaciteit van 100m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-40 seconden.
- Roestvrijstalen deksel.
- Kamerafmetingen: 500x800xh200 mm (Laslengte: 1 x 510mm en 1 x 760mm).
- AISI 304 roestvrijstalen frame.

SC-123V/S

10 466,^{Eur}

680x630xh1060 mm 2.5 kW 181 kg 1 m3



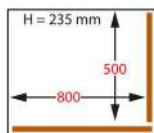
(FR) Machine sous-vide, chambre 500x520xh230 mm - 63 m3/h

- Pompe à vide capacité 63m3/h.(de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Couvercle en aluminium avec hublot de visualisation.
- Dimensions de la chambre : 500x520xh230 mm (Longueur de soudure: 2 x 520mm).
- Chambre à vide emboutie en aluminium et chassis en acier inoxydable AISI 304.

(NL) Vacuümmachine, kamer 500x520xh230 mm - 63 m3/h

- Vacuümpomp met een capaciteit van 63m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-40 seconden.
- Aluminium deksel met kijkvenster.
- Kamerafmetingen: 500x520xh230 mm (Laslengte: 2 x 520mm).
- Geperste vacuümkamer in aluminium en AISI 304 roestvrijstalen frame.

SC-124V/S
14 632,^{Eur}

910x740xh1060 mm 3.5 kW 273 kg 1.35 m³


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.

(FR) Machine sous-vide, chambre 500x800xh200 mm - 100 m³/h

- Pompe à vide capacité 100m³/h. (de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Couvercle en aluminium avec hublot de visualisation.
- Dimensions de la chambre : 500x800xh200 mm (Longueur de soudure: 1 x 510mm et 1 x 760mm).
- Chambre à vide emboutie en aluminium et châssis en acier inoxydable AISI 304.

(NL) Vacuümmachine, kamer 500x800xh200 mm - 100 m³/h

- Vacuümpomp met een capaciteit van 100m³/h (Busch-type), cyclustijd 15-40 seconden.
- Aluminium deksel met kijkvenster.
- Kamerafmetingen: 500x800xh200 mm (Laslengte: 1 x 510mm en 1 x 760mm).
- Geperste vacuümkamer in aluminium en AISI 304 roestvrijstalen frame.

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



IDG/SC-120/N **700, Eur**



(FR) Injection gaz
(NL) Gasinjectie

IDG/SC-123V/N **688, Eur**



(FR) Injection gaz
(NL) Gasinjectie

IDG/SC-124V/N **800, Eur**



(FR) Injection gaz
(NL) Gasinjectie

IDG/SC-123T/N **700, Eur**



(FR) Injection gaz
(NL) Gasinjectie

IDG/SC-124T/N **825, Eur**



(FR) Injection gaz
(NL) Gasinjectie

PIL/SC-120/N **225, Eur**



(FR) Plaque pour produits liquides
(NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/SC-123V/N **138, Eur**



(FR) Plaque pour produits liquides
(NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/SC-124V/N **150, Eur**



(FR) Plaque pour produits liquides
(NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

TSC/SC-120/N **25, Eur**



(FR) Simple soudure avec coupure
(NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/SC-123V/N **25, Eur**



(FR) Simple soudure avec coupure
(NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/SC-124V/N **25, Eur**



(FR) Simple soudure avec coupure
(NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/SC-123T/N **25, Eur**



(FR) Simple soudure avec coupure
(NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/SC-124T/N **25, Eur**



(FR) Simple soudure avec coupure
(NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

LIQ/SC-120/N **338, Eur**



(FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
(NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/SC-123V/N **338, Eur**



(FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
(NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/SC-124V/N **338, Eur**



(FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
(NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/SC-123T/N **613, Eur**



(FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
(NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/SC-124T/N **613, Eur**



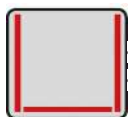
(FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
(NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

RLS/SC-123V/N
238,^{Eur}


(FR) Remise lente Soft-air
 (NL) Soft -air

RLS/SC-124V/N
238,^{Eur}


(FR) Remise lente Soft-air
 (NL) Soft -air

3BS/SC-124T/N
1 038,^{Eur}


(FR) 3 barres de soudure
 (NL) 3 lasbalken

3BS/SC-124V/N
1 038,^{Eur}


(FR) 3 barres de soudure
 (NL) 3 lasbalken

Vacuum Packaging Machines

FLOOR LINE

(FR) Machines sous-vide, sur meuble IVP

- Machine sous vide au design novateur.
- Couvercle novateur (remonté automatique par vérins).
- Large écran LCD couleur haute résolution, permettant de visualiser toutes les étapes de la mise sous vide. Programmation directement sur le clavier de la machine ou bien à partir d'un PC (Mémorisation de 20 recettes ou produits spécifiques), transfert des données par port USB
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance. Possibilité d'attribuer un code utilisateur à chaque opérateur.
- Toutes les opérations sont gardées en mémoire dans la puce de la carte électronique et le "log book" d'utilisation peut être exporté sur PC, garantissant un contrôle HACCP et une gestion optimisée de toutes les opérations de mise sous vide.
- Barre de soudure (soudure double) amovible.

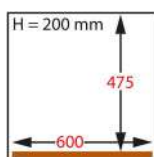
(NL) Vacuümmachines, op kast model IVP

- Vacuümmachine met innovatief design.
- Innovatief deksel (gaat automatisch omhoog met cilinders).
- Groot LCD-kleurenscherm met hoge resolutie waarop u de verschillende stappen van het vacuümproces kan opvolgen. Rechtstreekse programmatie op het toetsenbord van de machine of vanop een PC (memoriseren van 20 specifieke producten of recepten), overdracht van gegevens via een USB-poort.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of in mbar met behulp van de geïntegreerde vacuümsensor waardoor het risico van onbedoeld onvolledig vacuüm wordt geëlimineerd. Het is mogelijk om elke gebruiker een gebruikerscode toe te wijzen.
- Alle bewerkingen worden bewaard in het geheugen op de chip van de elektronische kaart, en het logboek kan worden geüpload naar een PC. Zo kan een HACCP-controle worden uitgevoerd en is een optimaal beheer van alle vacuümbewerkingen mogelijk.
- Uitneembare lasbalk (dubbele lassing).

SC-120/IVP

8 816, Eur

680x630xh1020 mm 2.5 kW 181 kg 0.8 m3



(FR) Machine sous-vide, cuve inox 600x475xh200 mm. -63 m3/h écran LCD

- Pompe à vide capacité 63m3/h. (de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Couvercle transparent bombé.
- Dimensions de la chambre : 600x475xh200 mm (Longueur de soudure: 2 x 520mm).
- Chambre à vide emboutie & chassis en acier inox AISI 304.

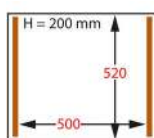
(NL) Vacuümmachine, inox kamer 600x475xh200 mm - 63 m3/h LCD-scherm.

- Vacuümpomp met een capaciteit van 63m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-40 seconden.
- Transparante, bolvormige deksel.
- Kamerafmetingen: 600x475xh200 mm (Laslengte: 2 x 520mm).
- Gestempelde vacuümkamer en AISI 304 roestvrijstalen frame.

SC-123T/IVP

11 805, Eur

680x630xh1020 mm 2.5 kW 181 kg 0.8 m3



(FR) Machine sous-vide, cuve inox 500x520xh200 mm. -63 m3/h écran LCD

- Pompe à vide capacité 63m3/h. (de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Couvercle en acier inoxydable.
- Dimensions de la chambre : 500x520xh200 mm (Longueur de soudure: 2 x 520mm).
- Chassis en acier inox AISI 304.

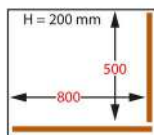
(NL) Vacuümmachine, inox kamer 500x520xh200 mm - 63 m3/h LCD-scherm.

- Vacuümpomp met een capaciteit van 63m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-40 seconden.
- Roestvrijstalen deksel.
- Kamerafmetingen: 500x520xh200 mm (Laslengte: 2 x 520mm).
- AISI 304 roestvrijstalen frame.

SC-124T/IVP

16 232,^{Eur}

910x740xh1120 mm 3.5 kW 317 kg 1.5 m3



(FR) Machine sous-vide, cuve inox 800x500xh200 mm. -100 m3/h écran LCD

- Pompe à vide capacité 100m3/h. (de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Couvercle en acier inoxydable.
- Dimensions de la chambre : 500x800xh200 mm (Longueur de soudure: 1 x 510mm et 1 x 760mm).
- Chassis en acier inox AISI 304.

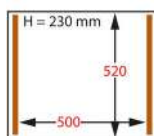
(NL) Vacuümmachine, inox kamer 800x500xh200 mm - 100 m3/h LCD-scherm

- Vacuümpomp met een capaciteit van 100m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-40 seconden.
- Roestvrijstalen deksel.
- Kamerafmelingen: 500x800xh200 mm (Laslengte: 1 x 510mm en 1 x 760mm).
- AISI 304 roestvrijstalen frame.

SC-123V/IVP

10 875,^{Eur}

680x630xh1060 mm 2.5 kW 181 kg 1 m3



(FR) Machine sous-vide, cuve alum. 500x520xh230 mm - 63 m3/h écran LCD

- Pompe à vide capacité 63m3/h.(de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Couvercle en aluminium avec hublot de visualisation.
- Dimensions de la chambre : 500x520xh230 mm (Longueur de soudure: 2 x 520mm).
- Chambre à vide emboutie en aluminium et chassis en acier inoxydable AISI 304.

(NL) Vacuümmachine, inox kamer 500x520xh230 mm - 63 m3/h LCD-scherm

- Vacuümpomp met een capaciteit van 63m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-40 seconden.
- Aluminium deksel met kijkvenster.
- Kamerafmelingen: 500x520xh230 mm (Laslengte: 2 x 520mm).
- Geperste vacuümkamer in aluminium en AISI 304 roestvrijstalen frame.

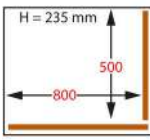
Vacuum Packaging Machines

FLOOR LINE

SC-124V/IVP
 910x740xh1060 mm 3.5 kW 273 kg 1.35 m³

15 413,^{Eur}







PLUS "I.V.P."

Machines sous vide les plus avancées du marché. Une technologie de pointe, performante pour la mise en oeuvre optimale de la " cuisine sous vide". Voici quelques atouts du panneau de commande I.V.P., avec un large écran couleur LCD: Fonction viande rouge pour éviter la perte d' exsudat (Liquide séreux). Fonction vide séquentiel spécialement développée pour les terrines, pattés, mousses etc... très appréciée également. en pâtisserie et boulangerie. Fonction marinade, spécialement développée pour permettre une infusion encore plus intense. "log book" des opérations de maintenance, détection automatique d' éventuels dysfonctionnements. 6 langues préprogrammées (Fr, Nl, De, It, En, Es, Ru,...). Nombreuses options sur demande, imprimante pour étiquettes, injection gaz "Azote", sensor de contrôle des liquides, ...

De meest geavanceerde vacuüm machines op de markt. Cutting-edge, high-performance technologie voor optimaal "vacuüm koken". Dit zijn slechts enkele van de voordelen van het I.V.P. bedieningspaneel, met zijn grote LCD kleurendisplay: rood vlees functie om verlies van exsudaat (sereus vocht) te voorkomen. Sequentiële vacuümfunctie, speciaal ontwikkeld voor terrines, patés, mousses, enz ook erg populair bij patissiers en bakkers. Marinade-functie, speciaal ontwikkeld voor een nog intensievere infusie. Logboek voor onderhoudswerkzaamheden, automatische detectie van eventuele storingen. 6 voorgeprogrammeerde talen (Fr, Nl, De, It, En, Es, Ru). Talrijke opties en accessoires op aanvraag, labelprinter, stikstofgasinjectie, vloeistofregelsensor, enz.

(FR) Machine sous-vide, cuve alum. 800x500xh235 mm .-100 m3/h écran LCD

- Pompe à vide capacité 100m3/h. (de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Couvercle en aluminium avec hublot de visualisation.
- Dimensions de la chambre : 500x800xh200 mm (Longueur de soudure: 1 x 510mm et 1 x 760mm).
- Chambre à vide emboutie en aluminium et châssis en acier inoxydable AISI 304.

(NL) Vacuüm machine, inox kamer 500x800xh200 mm - 100 m3/h LCD-scherm

- Vacuümpomp met een capaciteit van 100m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-40 seconden.
- Aluminium deksel met kijkvenster.
- Kamer afmetingen: 500x800xh200 mm (Lanslengte: 1 x 510mm en 1 x 760mm).
- Geperste vacuümkamer in aluminium en AISI 304 roestvrijstalen frame.

IMP/LX **838, Eur**



- (FR) Imprimante thermique direct - ZEBRA
- (NL) Printer thermisch direct - ZEBRA

IDG/SC-120/N **700, Eur**



- (FR) Injection gaz
- (NL) Gasinjectie

IDG/SC-123V/N **688, Eur**



- (FR) Injection gaz
- (NL) Gasinjectie

IDG/SC-124V/N **800, Eur**



- (FR) Injection gaz
- (NL) Gasinjectie

IDG/SC-123T/N **700, Eur**



- (FR) Injection gaz
- (NL) Gasinjectie

IDG/SC-124T/N **825, Eur**



- (FR) Injection gaz
- (NL) Gasinjectie

PIL/SC-120/N **225, Eur**



- (FR) Plaque pour produits liquides
- (NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/SC-123V/N **138, Eur**



- (FR) Plaque pour produits liquides
- (NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/SC-124V/N **150, Eur**



- (FR) Plaque pour produits liquides
- (NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

LIQ/SC-120/IVP **338, Eur**



- (FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
- (NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/SC-123T/IVP **613, Eur**



- (FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
- (NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/SC-124T/IVP **613, Eur**



- (FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
- (NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/SC-123V/IVP **338, Eur**



- (FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
- (NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/SC-124V/IVP **338, Eur**



- (FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
- (NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

TSC/SC-120/N **25, Eur**



- (FR) Simple soudure avec coupure
- (NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/SC-123V/N **25, Eur**



- (FR) Simple soudure avec coupure
- (NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/SC-124V/N **25, Eur**



- (FR) Simple soudure avec coupure
- (NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/SC-123T/N **25, Eur**



- (FR) Simple soudure avec coupure
- (NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

Vacuum Packaging Machines

TSC/SC-124T/N
25,^{Eur}


- FR Simple soudure avec coupe
- NL Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

RLS/SC-123V/N
238,^{Eur}


- FR Remise lente Soft-air
- NL Soft -air

RLS/SC-124V/N
238,^{Eur}


- FR Remise lente Soft-air
- NL Soft -air

3BS/SC-124T/N
1 038,^{Eur}


- FR 3 barres de soudure
- NL 3 lasbalken

3BS/SC-124V/N
1 038,^{Eur}


- FR 3 barres de soudure
- NL 3 lasbalken

(FR) Machines sous-vide, double chambre

- Machines professionnelles sur socle, servant à l'emballage sous-vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Panneau de commande digital avec 10 programmes.
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.
- Spécifiquement conçu pour répondre à tous les besoins industriels dans le domaine agroalimentaire.
- Ergonomie, robustesse et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Barre de soudure amovible.

(NL) Vacuümmachines, dubbele kamer

- Professionele toestellen voor het vacuüm verpakken van producten, vernieuwend concept waardoor de bewaartijden van producten verlengd worden.
- Digitaal bedieningspaneel met 10 programma's.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of mbar dankzij de geïntegreerde vacuümsensor, geen risico meer op onbedoeld onvolledig vacuüm.
- Specifiek ontworpen voor het bereik van industriële toepassingen in het domein van de agro-alimentatie.
- Stevige en ergonomische opbouw alsook de toepassing van spitstechnologie zijn de voornaamste kenmerken.
- Uitneembare lasbalk.

CF-165T/S
20 919, Eur

1500x895xh1150 mm 3.5 kW 479 kg 2.4 m3



H = 240 mm
500
620



- (FR) **Machine sous-vide, double chambre 620x500xh240 mm. - 100 m3/h**
- Pompe à vide capacité 100m3/h (de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
 - Couvercle en acier inoxydable.
 - Dimensions de la chambre : 2x 620x500xh240 mm (Longueur de soudure: 4 x 620mm).
 - Châssis & Chambre à vide en acier inox AISI 304.

- (NL) **Vacuümmachine, dubbele kamer 620x500xh240 mm. - 100 m3/u**
- Vacuümpomp met een capaciteit van 100m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-40 seconden.
 - Roestvrijstalen deksel.
 - Kamerafmetingen: 2 x 620x500xh240 mm (Laslengte: 4 x 620mm).
 - AISI 304 roestvrijstalen frame & vacuümkamer.

CF-175T/S
27 615, Eur

1550x1145xh1160 mm 5 kW 660 kg 3 m3



H = 210 mm
750
620



- (FR) **Machine sous-vide, double chambre 620x750xh210 mm.**
- Pompe à vide capacité 160m3/h (de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
 - Couvercle en acier inoxydable.
 - Dimensions de la chambre : 2x 620x750xh210 mm (Longueur de soudure: 4 x 620mm).
 - Châssis & Chambre à vide en acier inox AISI 304.

- (NL) **Vacuümmachine, dubbele kamer 620x750xh210 mm.**
- Vacuümpomp met een capaciteit van 160m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-40 seconden.
 - Roestvrijstalen deksel.
 - Kamerafmetingen: 2 x 620x750xh210 mm (Laslengte: 4 x 620mm).
 - AISI 304 roestvrijstalen frame & vacuümkamer.

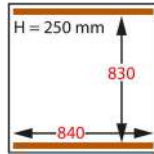
Vacuum Packaging Machines

DOUBLE CHAMBER LINE

CF-180T/S

31 653,^{Eur}

1985x1215xh1170 mm 7 kW 855 kg 4 m3



(FR) Machine sous-vide, double chambre 840x830xh250 mm. - 250 m3/h

- Pompe à vide capacité 250m3/h (de type Busch), Durée du cycle 15-30 secondes.
- Couvercle en acier inoxydable.
- Dimensions de la chambre : 2x 840x830xh250 mm (Longueur de soudure: 4 x 840mm).
- Châssis & Chambre à vide en acier inox AISI 304.

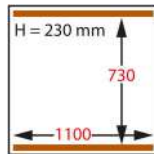
(NL) Vacuümachine, dubbele kamer 840x830xh250 mm. - 250 m3/u

- Vacuümpomp met een capaciteit van 250m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-30 seconden.
- Roestvrijstalen deksel.
- Kamerafmelingen: 2 x 840x830xh250 mm (Laslengte: 4 x 840mm).
- AISI 304 roestvrijstalen frame & vacuümkamer.

CF-195T/S

38 589,^{Eur}

2420x1210xh1130 mm 9 kW 955 kg 4.58 m3



(FR) Machine sous-vide, double chambre 1100x730x230 mm. - 250 m3/h

- Pompe à vide capacité 250m3/h (de type Busch), Durée du cycle 15-30 secondes.
- Couvercle en acier inoxydable.
- Dimensions de la chambre : 2x 1100x730x230 mm (Longueur de soudure: 4 x 1100mm).
- Châssis & Chambre à vide en acier inox AISI 304.

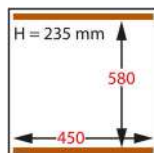
(NL) Vacuümachine, dubbele kamer 1100x730x230 mm. - 250 m3/u

- Vacuümpomp met een capaciteit van 250m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-30 seconden.
- Roestvrijstalen deksel.
- Kamerafmelingen: 2 x 1100x730x230 mm (Laslengte: 4 x 1100mm).
- AISI 304 roestvrijstalen frame & vacuümkamer.

CF-150/S

15 289,^{Eur}

1075x890xh1040 mm 2.5 kW 293 kg 1.75 m3



(FR) Machine sous-vide, double chambre 450x580xh235 mm. - 63 m3/h

- Pompe à vide capacité 63m3/h (de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Couvercle en aluminium avec fenêtre.
- Dimensions de la chambre: 2x 450x580xh235 mm (longueur de soudure: 4 x 450mm).
- Châssis en acier inox AISI 304 & Chambre à vide en aluminium.

(NL) Vacuümachine, dubbele kamer 450x580xh235 mm. - 63 m3/u

- Vacuümpomp met een capaciteit van 63m3/h (Busch-type), cyclustijd 15-40 seconden.
- Aluminium deksel met raam.
- Kamerafmelingen: 2 x 450x580xh235 mm (Laslengte: 4 x 450mm).
- AISI 304 roestvrijstalen frame & aluminium vacuümkamer.

CF-170/S
20 014,^{Eur}

1270x1020xh1040 mm 3.5 kW 387 kg 2.21 m³


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.

(FR) Machine sous-vide, double chambre 550x700xh235 mm. - 100 m³/h

- Pompe à vide capacité 100m³/h (de type Busch), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Couvercle en aluminium avec hublot de visualisation.
- Dimensions de la chambre : 2x 550x700xh235 mm (Longueur de soudure: 4 x 550mm).
- Châssis en acier inox AISI 304 & Chambre à vide en aluminium.

(NL) Vacuümmachine, dubbele kamer 550x700xh235 mm. - 100 m³/u

- Vacuümpomp capaciteit 100m³/h (Busch type), Cyclustijd 15-40 seconden.
- Aluminium deksel met kijkvenster.
- Kamerafmetingen: 2x 550x700xh235 mm (afdichting lengte: 4 x 550 mm).
- AISI 304 roestvrijstalen frame & aluminium vacuümkamer.

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



IDG/CF-150/N **925,^{Eur}**



(FR) Injection gaz
(NL) Gasinjectie

IDG/CF-165T/N **1 325,^{Eur}**



(FR) Injection gaz
(NL) Gasinjectie

IDG/CF-170/N **1 325,^{Eur}**



(FR) Injection gaz
(NL) Gasinjectie

IDG/CF-175T/N **1 325,^{Eur}**



(FR) Injection gaz
(NL) Gasinjectie

IDG/CF-180T/N **2 075,^{Eur}**



(FR) Injection gaz
(NL) Gasinjectie

IDG/CF-195T/N **2 100,^{Eur}**



(FR) Injection gaz
(NL) Gasinjectie.

PIL/CF-150/N **138,^{Eur}**



(FR) Plaque pour produits liquides
(NL) Inlegplaat voor vloeibare producten

PIL/CF-170/N **138,^{Eur}**



(FR) Plaque pour produits liquides
(NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

RLS/CF-150/N **375,^{Eur}**



(FR) Remise lente Soft-air
(NL) Soft -air

RLS/CF-170/N **375,^{Eur}**



(FR) Remise lente Soft-air
(NL) Soft -air

TSC/CF-150/N **25,^{Eur}**



(FR) Simple soudure avec coupure
(NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/CF-165T/N **25,^{Eur}**



(FR) Simple soudure avec coupure
(NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/CF-170/N **25,^{Eur}**



(FR) Simple soudure avec coupure
(NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/CF-175T/N **25,^{Eur}**



(FR) Simple soudure avec coupure
(NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/CF-180T/N **25,^{Eur}**



(FR) Simple soudure avec coupure
(NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/CF-195T/N **25,^{Eur}**



(FR) Simple soudure avec coupure
(NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

**(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}

- (FR) 1000 sachets sous vide lisses 150x300 mm**
(NL) 1000 gladde vacuümzakken 150x300 mm
 • 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

400x600xh180 mm

20 kg

0.03 m3

A20-2030-N

161,^{Eur}

- (FR) 1000 sachets sous vide lisses 200x300 mm**
(NL) 1000 gladde vacuümzakken 200x300 mm
 • 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

400x600xh180 mm

20 kg

0.03 m3

A16-2535-N

118,^{Eur}

- (FR) 500 sachets sous vide lisses 250x350 mm**
(NL) 500 gladde vacuümzakken 250x350 mm
 • 5 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

400x600xh180 mm

20 kg

0.03 m3

A10-3040-N

161,^{Eur}

- (FR) 500 sachets sous vide lisses 300x400 mm**
(NL) 500 gladde vacuümzakken 300x400 mm
 • 5 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

400x600xh180 mm

20 kg

0.03 m3

A06-4050-N

215,^{Eur}

- (FR) 400 sachets sous vide lisses 400x500 mm**
(NL) 400 gladde vacuümzakken 400x500 mm
 • 4 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

400x600xh180 mm

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) Vacuümszakken voor vacuümverpakkingsmachines -40°C +121°C

- Gladde vacuümszakken 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}

(FR) 1000 sachets sous vide cuisson 150x300 mm

(NL) 1000 Vacuümkookzakken 150x300 mm

- 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

400x600xh180 mm

20 kg

0.03 m3

C20-2030-N

264,^{Eur}

(FR) 1000 sachets sous vide cuisson 200x300 mm

(NL) 1000 gladde vacuümkookzakken 200x300 mm

- 10 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

400x600xh180 mm

20 kg

0.03 m3

C16-2535-N

192,^{Eur}

(FR) 500 sachets sous vide cuisson 250x350 mm

(NL) 500 vacuümkookzakken 250x350 mm

- 5 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

400x600xh180 mm

20 kg

0.03 m3

C10-3040-N

263,^{Eur}

(FR) 500 sachets sous vide cuisson 300x400 mm

(NL) 500 vacuümkookzakken 300x400 mm

- 5 PACKAGING / EACH = 100 PIECES

400x600xh180 mm

20 kg

0.03 m3



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

(FR) Table sur armoire, portes coulissantes

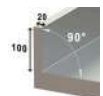
- Réalisation en acier inox AISI 304 (finition type "Scotch brite").
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes, poignées intégrées.
- Pieds en acier inox avec vérins réglables.

(NL) Werktafelkasten, schuifdeuren

- Uitvoering in AISI 304 roestvrij staal (type "Scotch Brite" afwerking).
- Geluiddicht en versterkt werkblad.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren met geïntegreerde handgrepen.
- Roestvrijstalen poten met verstelbare steunen.

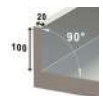


600



	mm	V	kg	m3	...-D	
TA106/U	1000 x 600 x h880/900 mm	-	63	0.8	1 071, ^{EUR}	1 114, ^{EUR}
TA126/U	1200 x 600 x h880/900 mm	-	77	0.95	1 212, ^{EUR}	1 262, ^{EUR}
TA146/U	1400 x 600 x h880/900 mm	-	85	1.12	1 240, ^{EUR}	1 317, ^{EUR}
TA166/U	1600 x 600 x h880/900 mm	-	96	1.2	1 392, ^{EUR}	1 470, ^{EUR}

700



	mm	V	kg	m3	...-D	
TA107/U	1000 x 700 x h880/900 mm	-	67	0.84	1 173, ^{EUR}	1 244, ^{EUR}
TA127/U	1200 x 700 x h880/900 mm	-	85	1	1 248, ^{EUR}	1 300, ^{EUR}
TA147/U	1400 x 700 x h880/900 mm	-	116	0.94	1 351, ^{EUR}	1 378, ^{EUR}
TA167/U	1600 x 700 x h880/900 mm	-	110	1.3	1 448, ^{EUR}	1 470, ^{EUR}
TA187/U	1800 x 700 x h880/900 mm	-	130	1.45	1 562, ^{EUR}	1 618, ^{EUR}
TA207/U	2000 x 700 x h880/900 mm	-	135	1.6	1 639, ^{EUR}	1 696, ^{EUR}

FR Tables sur armoire "traversante centrale

- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes des 2 côtés, poignées intégrées.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (finition type "Scotch brite").
- Pieds en acier inox avec vérins réglables.

NL Werktafelkasten "doorgeefversie"

- Geluiddicht en versterkt werkoppervlak.
- Verwijderbaar, verstelbaar en verstevigd tussenblad.
- Schuifdeuren aan beide zijden, geïntegreerde handgrepen.
- Uitvoering in AISI 304 roestvrij staal (type "Scotch Brite" afwerking).
- Roestvrijstalen poten met verstelbare cilinders.



LUX LINE

700

	mm	V	kg	m3	
TAP127/U	1200x700xh880/900 mm	-	88	1	1 434, ^{Eur}
TAP167/U	1600x700xh880/900 mm	-	115	1.3	1 631, ^{Eur}
TAP207/U	2000x700xh880/900 mm	-	139	1.6	1 817, ^{Eur}

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

(FR) Tables sur armoire, portes battantes

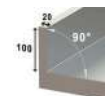
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes battantes, poignées intégrées.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Werktafelkasten, klapdeuren

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Klapdeuren met ingewerkte handgrepen.
- R.V.S. poten met R.V.S. regelbare stelvoeten.



700



	mm	V	kg	m3		...-D
TA87/U	800 x 700 x h880/900 mm	-	57	0.69	1 048, ^{Eur}	1 138, ^{Eur}

(FR) Table sur armoire, angle 90°

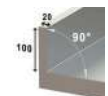
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Porte battante, poignée intégrée.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (finition type "Scotch brite").
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Hoekwerktafelkasten 90°

- Geluiddicht en versterkt werkblad.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Draaideuren met geïntegreerde handgrepen.
- Uitvoering in AISI 304 roestvrij staal (type "Scotch Brite" afwerking).
- Roestvrijstalen poten met verstelbare steunen.



700



	mm	V	kg	m3		...-D
TAN100/U	1000 x 1000 x h880/900 mm	-	70	1.15	1 822, ^{Eur}	2 069, ^{Eur}

(FR) Tables sur armoire, avec tiroirs

- Réalisation en acier inox AISI 304 (finition type "Scotch brite").
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes, poignées intégrées.
- Pieds en acier inox avec vérins réglables.
- 3 tiroirs GN 1/1.

(NL) Werktafelkasten, met laden

- Uitvoering in AISI 304 roestvrij staal (type "Scotch Brite" afwerking).
- Geluiddicht en versterkt werkblad.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren met geïntegreerde handgrepen.
- Roestvrijstalen poten met verstelbare cilinders.
- 3 GN 1/1 laden.



LUX LINE

700



	mm	V	kg	m3	...	...-D
TA167CD/U	1600 x 700 x h880/900 mm	-	165	1.3	2 258, ^{Eur}	2 267, ^{Eur}
TA207CD/U	2000 x 700 x h880/900 mm	-	189	1.6	2 435, ^{Eur}	2 474, ^{Eur}

(FR) Tables sur armoire, avec tiroirs

- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tiroirs GN 1/1 sur glissières à roulement à billes, poignées intégrées.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (finition type "Scotch brite").
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Werktafelkasten, met laden

- Geluiddicht en versterkt werkblad.
- GN 1/1 laden op kogelgelagerde geleiders, geïntegreerde handgrepen.
- Uitvoering in AISI 304 roestvrij staal (type "Scotch Brite" afwerking).
- Roestvrijstalen poten met verstelbare roestvrijstalen cilinders.



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

700



	mm	V	kg	m3	...	...-D
TACS67/U	600 x 700 x h880/900 mm	-	78	0.53	1 415, ^{Eur}	1 491, ^{Eur}
TACS107/U	1000 x 700 x h880/900 mm	-	130	0.69	1 880, ^{Eur}	1 923, ^{Eur}

Hot Cupboards

LUX LINE

(FR) Tables sur armoire chauffante, portes coulissantes

- Réalisation en acier inox AISI 304 (finition type "Scotch brite").
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes, poignées intégrées.
- Ventilée avec régulation thermostatique.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Warmkasten, schuifdeuren

- Uitvoering in AISI 304 roestvrij staal (type "Scotch Brite" afwerking).
- Geluiddicht en versterkt werkblad.
- Verwijderbare, verstelbare en versterkte tussenplank.
- Schuifdeuren met geïntegreerde handgrepen.
- Geventileerd met thermostatische regeling.
- Roestvrijstalen poten met verstelbare cilinders.



HOT • VENTILATED

+30° +65°

600



	mm	kW	V	kg	m3	...-D	
TE106/U	1000 x 600 x h880/900 mm	1.5	230/1N 50-60Hz	85	0.9	1 595, ^{Eur}	1 631, ^{Eur}
TE126/U	1200 x 600 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	108	1.2	1 743, ^{Eur}	1 840, ^{Eur}
TE146/U	1400 x 600 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	131	1.45	1 833, ^{Eur}	1 937, ^{Eur}

700



	mm	kW	V	kg	m3	...-D	
TE127/U	1200 x 700 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	95	1	1 790, ^{Eur}	1 895, ^{Eur}
TE167/U	1600 x 700 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	120	1.3	1 973, ^{Eur}	2 092, ^{Eur}
TE207/U	2000 x 700 x h880/900 mm	3	230/1N 50-60Hz	145	1.6	2 203, ^{Eur}	2 299, ^{Eur}

(FR) Tables sur armoire chauffante, "traversante centrale"

- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes des 2 côtés, poignées intégrées.
- Ventilée avec régulation thermostatique.
- Chauffage par résistance électrique, maximum 80°C.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (finition type "Scotch brite").
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Centrale warmkasten, "doorgeef"

- Geluiddicht en versterkt werkoppervlak.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren aan beide zijden, geïntegreerde handgrepen.
- Geventileerd met thermostatische regeling.
- Elektrische weerstandsverwarming, maximaal 80°C.
- Uitvoering in AISI 304 roestvrij staal (type "Scotch Brite" afwerking).
- Roestvrijstalen poten met verstelbare cilinders.

PASS THROUGH



LUX LINE

HOT • VENTILATED

+30° +65°

700



	mm	kW	V	kg	m3	
TEP127/U	1200x700xh880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	98	1	1 973,^{Eur}
TEP167/U	1600x700xh880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	125	1.3	2 183,^{Eur}
TEP207/U	2000x700xh880/900 mm	3	230/1N 50-60Hz	149	1.6	2 417,^{Eur}



ATG0136/U

110,^{Eur}

(FR) Option: serrure à clé pour armoires

(NL) Optie: slot voor kasten

1 kg



A77KIT/X-U

448,^{Eur}

(FR) Kit de 4 roues "Inox" armoires, 2 avec freins

(NL) 4 "R.V.S" zwenkwielen kit in RVS voor kast, 2 met rem

8 kg

0.05 m3

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

(FR) Armoires murales, ouvertes

- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (finition type "Scotch brite").

(NL) Open muurkasten

- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Uitvoering in AISI 304 roestvrij staal (type "Scotch Brite" afwerking).



	mm	kg	m3	
PA60/U	600x400xh600 mm	18	0.25	423, ^{Eur}
PA80/U	800x400xh600 mm	22	0.3	487, ^{Eur}
PA100/U	1000x400xh600 mm	27	0.38	558, ^{Eur}
PA120/U	1200x400xh600 mm	30	0.45	619, ^{Eur}
PA140/U	1400x400xh600 mm	34	0.54	670, ^{Eur}
PA160/U	1600x400xh600 mm	40	0.64	741, ^{Eur}
PA180/U	1800x400xh600 mm	44	0.68	811, ^{Eur}
PA200/U	2000x400xh600 mm	48	0.74	879, ^{Eur}

(FR) Armoire murale, portes battantes

- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes battantes, poignées intégrées.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (finition type "Scotch brite").

(NL) Muurkast, klapdeuren

- Verwijderbare, verstelbare en versterkte tussenplank.
- Klapdeuren met geïntegreerde handgrepen.
- Uitvoering in AISI 304 roestvrij staal (type "Scotch Brite" afwerking).



	mm	kg	m3	
PSC80/U	800x400xh600 mm	25	0.3	797, ^{Eur}

(FR) Armoires murales, portes coulissantes

- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes, poignées intégrées.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (finition type "Scotch brite").

(NL) Muurkasten, schuifdeuren

- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren met geïntegreerde handgreep.
- Uitvoering in AISI 304 roestvrij staal (type "Scotch Brite" afwerking).



LUX LINE

	mm	kg	m3	
PSC100/U	1000x400xh600 mm	28	0.38	723, ^{Eur}
PSC120/U	1200x400xh600 mm	36	0.45	802, ^{Eur}
PSC140/U	1400x400xh600 mm	43	0.54	873, ^{Eur}
PSC160/U	1600x400xh600 mm	50	0.64	949, ^{Eur}
PSC180/U	1800x400xh600 mm	58	0.68	1 023, ^{Eur}
PSC200/U	2000x400xh600 mm	65	0.74	1 093, ^{Eur}

(FR) Armoire murale, angle 90°

- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Porte battante, poignée intégrée.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (finition type "Scotch brite").

(NL) Muurhoekkast 90°

- Verwijderbare, verstelbare en versterkte tussenplank.
- Klapdeur met geïntegreerde handgreep.
- Uitvoering in AISI 304 roestvrij staal (type "Scotch Brite" afwerking).



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

	mm	kg	m3	
PSCA80/U	800x800xh600 mm	30	0.46	1 131, ^{Eur}

LUX LINE

(FR) Armoires de rangement, portes coulissantes

- 4 tablettes intermédiaires amovibles, réglables et renforcées.
- Portes coulissantes, poignées intégrées.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (finition type "Scotch brite").
- Pieds en acier inox avec vérins réglables.

(NL) Opbergkasten, schuifdeuren

- 4 uitneembare, verstelbare en versterkte tussenplanken.
- Schuifdeuren met geïntegreerde handgreep.
- Uitvoering in AISI 304 roestvrij staal (type "Scotch Brite" afwerking).
- Roestvrijstalen poten met verstelbare steunen.



600

	mm	V	kg	m3	
AR126V1/U	1200x600xh2000 mm	-	138	1.98	2 157, ^{Eur}
AR166V1/U	1600x600xh2000 mm	-	150	2.7	2 601, ^{Eur}
AR206V1/U	2000x600xh2000 mm	-	170	3.35	3 043, ^{Eur}

700

	mm	V	kg	m3	
AR127V1/U	1200x700xh2000 mm	-	148	2.19	2 236, ^{Eur}
AR167V1/U	1600x700xh2000 mm	-	165	2.85	2 641, ^{Eur}
AR207V1/U	2000x700xh2000 mm	-	182	3.52	3 159, ^{Eur}

TSP/06-U
153,^{Eur}

600x400xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../U" et "PSC.../U"
- (NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../U" en "PSC.../U"

TSP/08-U
155,^{Eur}

800x400xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../U" et "PSC.../U"
- (NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../U" en "PSC.../U"

TSP/10-U
167,^{Eur}

1000x400xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../U" et "PSC.../U"
- (NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../U" en "PSC.../U"

TSP/12-U
180,^{Eur}

1200x400xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../U" et "PSC.../U"
- (NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../U" en "PSC.../U"

TSP/14-U
193,^{Eur}

1400x400xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../U" et "PSC.../U"
- (NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../U" en "PSC.../U"

TSP/16-U
192,^{Eur}

1600x400xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../U" et "PSC.../U"
- (NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../U" en "PSC.../U"

TSP/18-U
208,^{Eur}

1800x400xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../U" et "PSC.../U"
- (NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../U" en "PSC.../U"

TSP/20-U
222,^{Eur}

2000x400xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../U" et "PSC.../U"
- (NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../U" en "PSC.../U"

TR6/12-U
207,^{Eur}

1200x600xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../U"
- (NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../U"

TR6/16-U
241,^{Eur}

1600x600xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../U"
- (NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../U"

TR6/20-U
277,^{Eur}

2000x600xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../U"
- (NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../U"

TR7/12-U
220,^{Eur}

1200x700xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../U"
- (NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../U"

TR7/16-U
258,^{Eur}

1600x700xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../U"
- (NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../U"

TR7/20-U
297,^{Eur}

2000x700xh170 mm



- (FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../U"
- (NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../U"

ATG0136/U
110,^{Eur}


- (FR) Option: serrure à clé pour armoires
- (NL) Optie: slot voor kasten
- ONLY FOR: LUX LINE



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



Aspiration - Ventilation
Aspiratie - Ventilatie

KUBO LINE



(FR) Hottes murales

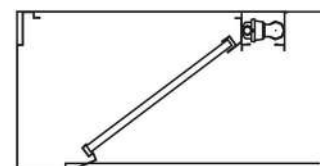
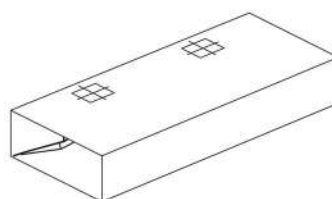
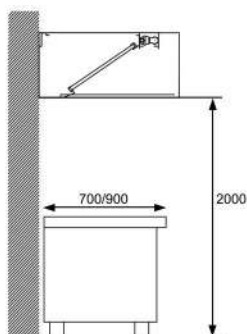
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Faces non visibles acier inox AISI 430.
- Joints latéraux soudés par "point".
- Filtres inox à "labyrinthes".
- Goulotte périphérique soudée pour la récupération des graisses.
- Robinet d'évacuation inférieur.
- Eclairage encastré de type LED "IP65".

(NL) Muurdampkappen

- Roestvrijstalen "labyrint" filters.
- Gemaakt van AISI 304 18/10 roestvrij staal.
- Niet-zichtbare zijkanten van roestvrij staal AISI 430.
- Puntgelaste zijwangen.
- Rondom gelast vetkanaal.
- Aftapkraan onderaan.
- IP65 LED inbouwverlichting.



	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
KUP1211	1200x1100xh450 mm	2B	1000-2000	-	45	0.89	1 476, ^{Eur}
KUP1411	1400x1100xh450 mm	2B	1000-2000	-	50	1.03	1 576, ^{Eur}
KUP1611	1600x1100xh450 mm	3B	2000-3000	-	58	1.17	1 705, ^{Eur}
KUP1811	1800x1100xh450 mm	3B	2000-3000	-	62	1.31	1 834, ^{Eur}
KUP2011	2000x1100xh450 mm	3B	2000-3000	-	68	1.44	1 960, ^{Eur}
KUP2211	2200x1100xh450 mm	3B	2000-3000	-	75	1.58	2 075, ^{Eur}
KUP2411	2400x1100xh450 mm	4B	3000-4000	-	78	1.72	1 978, ^{Eur}
KUP2611	2600x1100xh450 mm	4B	3000-4000	-	84	1.86	2 323, ^{Eur}
KUP2811	2800x1100xh450 mm	5B	3000-5000	-	90	1.99	2 458, ^{Eur}
KUP3011	3000x1100xh450 mm	6B	4000-6000	-	95	2.13	2 572, ^{Eur}
KUP3211	3200x1100xh450 mm	6B	4000-6000	-	100	2.27	2 801, ^{Eur}
KUP3611	3600x1100xh450 mm	7B	5000-7000	-	110	2.54	3 034, ^{Eur}
KUP4011	4000x1100xh450 mm	7B	5000-7000	-	118	3.57	3 266, ^{Eur}



* A=400x400mm, B= 500x400mm



(FR) Hottes murales

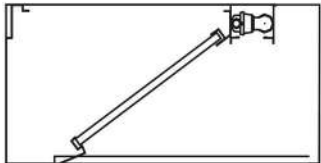
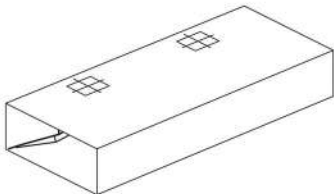
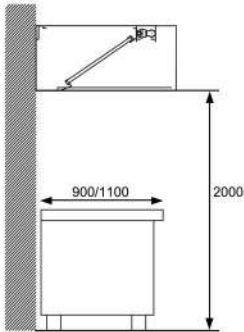
- Réalisation en acier Inox 18/10 AISI 304.
- Faces non visibles acier inox AISI 430.
- Joints latéraux soudés par "point".
- Filtres inox à "labyrinthes".
- Goulotte périphérique soudée pour la récupération des graisses.
- Robinet d'évacuation inférieur.
- Eclairage encastré de type LED "IP65".

(NL) Muurdampkappen

- Roestvrijstalen "labyrint" filters.
- Gemaakt van AISI 304 18/10 roestvrij staal.
- Niet-zichtbare zijkanten van roestvrij staal AISI 430.
- Puntgelaste zijwangen.
- Rondom gelast vetkanaal.
- Aftapkraan onderaan.
- IP65 LED inbouwverlichting.



	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
KUP1213	1200x1300xh450 mm	2B	1000-2000	-	45	0.89	1 571, ^{Eur}
KUP1413	1400x1300xh450 mm	2B	1000-2000	-	54	1.03	1 686, ^{Eur}
KUP1613	1600x1300xh450 mm	3B	2000-3000	-	61	1.17	1 799, ^{Eur}
KUP1813	1800x1300xh450 mm	3B	2000-3000	-	66	1.31	1 940, ^{Eur}
KUP2013	2000x1300xh450 mm	3B	2000-3000	-	74	1.44	2 083, ^{Eur}
KUP2213	2200x1300xh450 mm	3B	2000-3000	-	81	1.58	2 201, ^{Eur}
KUP2413	2400x1300xh450 mm	4B	3000-4000	-	87	1.72	2 322, ^{Eur}
KUP2613	2600x1300xh450 mm	4B	3000-4000	-	92	1.86	2 463, ^{Eur}
KUP2813	2800x1300xh450 mm	5B	3000-5000	-	98	1.99	2 605, ^{Eur}
KUP3013	3000x1300xh450 mm	6B	4000-6000	-	106	2.13	2 731, ^{Eur}
KUP3213	3200x1300xh450 mm	6B	4000-6000	-	111	2.27	2 961, ^{Eur}
KUP3613	3600x1300xh450 mm	7B	5000-7000	-	120	2.54	3 196, ^{Eur}
KUP4013	4000x1300xh450 mm	7B	5000-7000	-	129	3.57	3 430, ^{Eur}



* A=400x400mm, B= 500x400mm

KUBO LINE



(FR) Hottes centrales

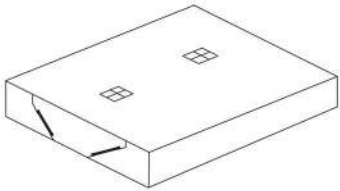
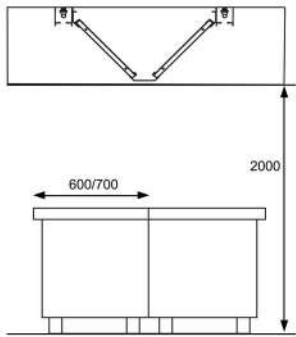
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Faces non visibles acier inox AISI 430.
- Joes latérales soudées par "point".
- Filtres inox à "labyrinthes".
- Goulotte périphérique soudée. pour la récupération des graisses.
- Robinet d'évacuation inférieur.
- Eclairage encastré de type LED "IP65".

(NL) Centrale dampkappen

- Roestvrijstalen "labyrint" filters.
- Gemaakt van AISI 304 18/10 roestvrij staal.
- Niet-zichtbare zijkanten van roestvrij staal AISI 430.
- Puntgelaste zijwangen.
- Rondom gelast vetkanaal.
- Aftapkraan onderaan.
- IP65 LED inbouwverlichting.



	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
KCC1615	1600x1500xh450 mm	6A	3000-5000	-	82	1.54	1 999, ^{Eur}
KCC1815	1800x1500xh450 mm	6A	3000-5000	-	88	1.72	2 174, ^{Eur}
KCC2015	2000x1500xh450 mm	6A	3000-5000	-	95	1.91	2 349, ^{Eur}
KCC2215	2200x1500xh450 mm	6A	3000-5000	-	100	2.09	2 497, ^{Eur}
KCC2415	2400x1500xh450 mm	8A	4000-6000	-	106	2.27	2 646, ^{Eur}
KCC2615	2600x1500xh450 mm	8A	4000-6000	-	118	2.45	2 822, ^{Eur}
KCC2815	2800x1500xh450 mm	10A	6000-8000	-	125	2.63	2 997, ^{Eur}
KCC3015	3000x1500xh450 mm	12A	7000-10000	-	133	2.81	3 146, ^{Eur}
KCC3215	3200x1500xh450 mm	12A	7000-10000	-	140	2.99	3 638, ^{Eur}
KCC3615	3600x1500xh450 mm	14A	8000-12000	-	150	3.36	4 015, ^{Eur}
KCC4015	4000x1500xh450 mm	14A	8000-12000	-	160	3.72	4 330, ^{Eur}



* A=400x400mm, B= 500x400mm



- FR

Hottes centrales

 - Réalisation en acier inox AISI 304.
 - Faces non visibles acier inox AISI 430.
 - Joues latérales soudées par "point".
 - Filtres inox à "labyrinthes".
 - Goulotte périphérique soudée pour la récupération des graisses.
 - Robinet d'évacuation inférieur.
 - Eclairage encastré de type LED "IP65".

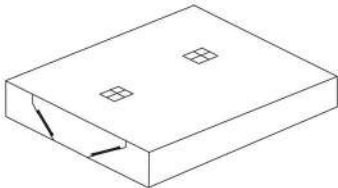
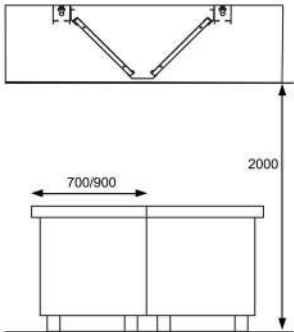
- NL

Centrale dampkappen

 - Roestvrijstalen "labyrint" filters.
 - Gemaakt van AISI 304 18/10 roestvrij staal.
 - Niet-zichtbare zijkanalen van roestvrij staal AISI 430.
 - Puntgelaste zijwangen.
 - Rondom gelast vetkanaal.
 - Aftapkraan onderaan.
 - IP65 LED inbouwverlichting.



	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
KCC1622	1600x2200xh450 mm	6B	3000-5000	-	103	2.2	2 759, ^{Eur}
KCC1822	1800x2200xh450 mm	6B	3000-5000	-	120	2.46	2 942, ^{Eur}
KCC2022	2000x2200xh450 mm	6B	3000-5000	-	128	2.71	3 132, ^{Eur}
KCC2222	2200x2200xh450 mm	6B	3000-5000	-	135	2.97	3 335, ^{Eur}
KCC2422	2400x2200xh450 mm	8B	4000-6000	-	145	3.23	3 538, ^{Eur}
KCC2622	2600x2200xh450 mm	8B	4000-6000	-	160	3.49	3 652, ^{Eur}
KCC2822	2800x2200xh450 mm	10B	6000-8000	-	170	3.75	3 767, ^{Eur}
KCC3022	3000x2200xh450 mm	12B	7000-10000	-	180	4.01	3 927, ^{Eur}
KCC3222	3200x2200xh450 mm	12B	7000-10000	-	190	4.27	4 543, ^{Eur}
KCC3622	3600x2200xh450 mm	14B	8000-12000	-	200	4.78	4 510, ^{Eur}
KCC4022	4000x2200xh450 mm	14B	8000-12000	-	215	5.3	4 813, ^{Eur}



* A=400x400mm, B= 500x400mm

Balanced Flux Central Hoods



(FR) Hottes centrales à induction et compensation

- Réalisation en acier inox AISI 304, finitions plis "écrasés".
- Joints entièrement soudés.
- Chambre d'émission d'air frais isolée.
- Réglage du débit d'air frais entrant.
- Grilles d'apport d'air frais réglables.
- Goulotte périphérique soudée.
- Eclairage encastré de type LED "IP65".

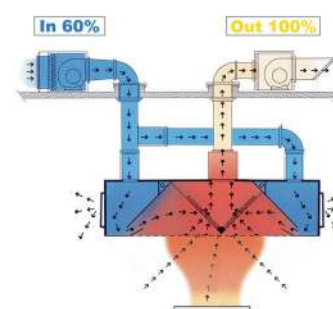
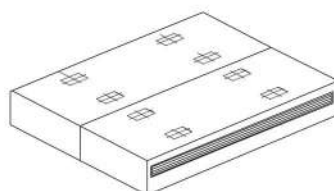
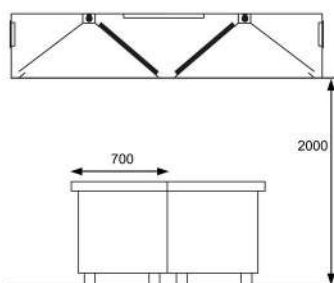
(NL) Centrale dampkappen met dubbele lucht compensatie

- Gemaakt van AISI 304 18/10 roestvrij staal, "geplooid" afwerking.
- volledig gelaste wanden.
- Geïsoleerde toevoerluchtkamer.
- Instelbare toevoer van verse lucht.
- Verstelbare toevoerroosters voor verse lucht.
- Rondom gelast vetkanaal.
- IP65 LED inbouwverlichting.

AMBIANCE LINE



	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
ACC1618	1600x1800xh500 mm	6A	3000-5000	-	105	1.99	7 525, ^{Eur}
ACC1818	1800x1800xh500 mm	6A	3000-5000	-	110	2.22	8 006, ^{Eur}
ACC2018	2000x1800xh500 mm	6A	3000-5000	-	120	2.46	8 516, ^{Eur}
ACC2218	2200x1800xh500 mm	6A	3000-5000	-	125	2.69	8 946, ^{Eur}
ACC2418	2400x1800xh500 mm	8A	3000-5000	-	130	2.93	9 375, ^{Eur}
ACC2618	2600x1800xh500 mm	8A	3000-5000	-	150	3.16	9 840, ^{Eur}
ACC2818	2800x1800xh500 mm	10A	4400-6800	-	160	3.39	10 306, ^{Eur}
ACC3018	3000x1800xh500 mm	12A	4400-6800	-	180	3.63	10 949, ^{Eur}
ACC3218	3200x1800xh500 mm	12A	5000-8000	-	200	3.86	11 665, ^{Eur}
ACC3618	3600x1800xh500 mm	14A	5000-8000	-	220	4.33	12 596, ^{Eur}
ACC4018	4000x1800xh500 mm	14A	5000-8000	-	235	4.8	13 526, ^{Eur}



* A=400x400mm, B= 500x400mm



(FR) Hottes centrales à induction et compensation

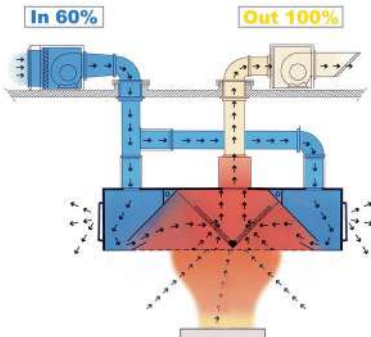
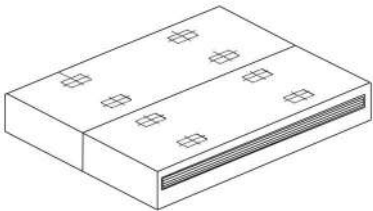
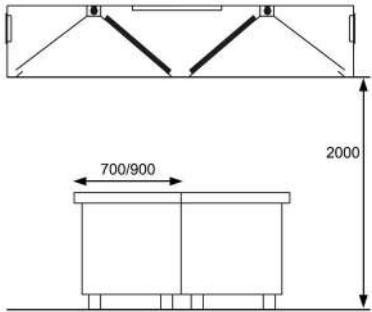
- Réalisation en acier inox AISI 304, finitions plis "écrasés".
- Joints entièrement soudés.
- Chambre d'émission d'air frais isolée.
- Réglage débit d'air frais entrant.
- Grilles d'apport d'air frais réglables.
- Goulotte périphérique soudée.
- Eclairage encastré de type LED "IP65".

(NL) Centrale dampkappen met dubbele lucht compensatie

- Gemaakt van AISI 304 18/10 roestvrij staal, "geplooid" afwerking.
- Volledig gelaste wangen.
- Geïsoleerde toevoerluchtkamer.
- Instelbare toevoer van verse lucht.
- Verstelbare toevoerroosters voor verse lucht.
- Rondom gelast vetkanaal.
- IP65 LED inbouwverlichting.



	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
ACC1626	1600x2600xh500 mm	6B	3000-5000	-	115	2.81	9 107, ^{Eur}
ACC1826	1800x2600xh500 mm	6B	3000-5000	-	120	3.14	9 689, ^{Eur}
ACC2026	2000x2600xh500 mm	6B	4400-6800	-	130	3.47	10 308, ^{Eur}
ACC2226	2200x2600xh500 mm	6B	4400-6800	-	140	3.8	10 966, ^{Eur}
ACC2426	2400x2600xh500 mm	8B	4400-6800	-	150	4.13	11 665, ^{Eur}
ACC2626	2600x2600xh500 mm	8B	4400-6800	-	170	4.46	12 131, ^{Eur}
ACC2826	2800x2600xh500 mm	10B	4400-6800	-	180	4.79	12 596, ^{Eur}
ACC3026	3000x2600xh500 mm	12B	4400-6800	-	195	5.12	13 312, ^{Eur}
ACC3226	3200x2600xh500 mm	12B	5000-8000	-	210	5.45	14 170, ^{Eur}
ACC3626	3600x2600xh500 mm	14B	8900-13000	-	225	6.11	15 386, ^{Eur}
ACC4026	4000x2600xh500 mm	14B	8900-13000	-	240	6.77	16 675, ^{Eur}



* A=400x400mm, B= 500x400mm

Balanced Flux Wall Hoods

AMBIANCE LINE



FR Hottes murales à induction et compensation

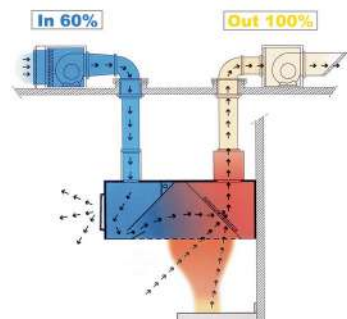
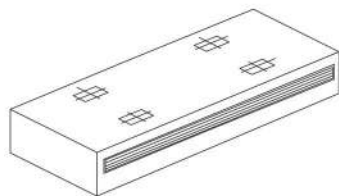
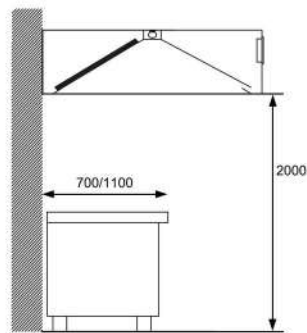
- Réalisation en acier inox AISI 304, finitions plus "écrasés".
- Faces non visibles acier inox AISI 430, joues soudées.
- Chambre d'émission d'air frais isolée.
- Réglage du débit d'air frais entrant.
- Grilles d'apport d'air frais réglables.
- Goulotte périphérique soudée.
- Eclairage encastré de type LED "IP65".

NL Muurdampkappen met lucht compensatie

- Roestvrijstalen "labyrint" filters.
- Gemaakt van AISI 304 18/10 roestvrij staal, "geplooid" afwerking.
- Niet-zichtbare zijkanten van AISI 430 roestvrij staal, volledig gelaste wangen.
- Geïsoleerde toevoerlucht kamer.
- Instelbare toevoer van verse lucht.
- Verstelbare toevoerroosters voor verse lucht.
- Rondom gelast vetkanaal.
- IP65 LED inbouwverlichting.



	mm	Filters*	m3/h	V	kg	m3	
AUP1613	1600x1300xh500 mm	3C	2000-3000	-	57	1.48	4 294, Eur
AUP1813	1800x1300xh500 mm	3C	2000-3000	-	67	1.65	4 580, Eur
AUP2013	2000x1300xh500 mm	3C	2000-3000	-	77	1.83	4 866, Eur
AUP2213	2200x1300xh500 mm	3C	2000-3000	-	87	2	5 153, Eur
AUP2413	2400x1300xh500 mm	4C	3000-4000	-	97	2.18	5 439, Eur
AUP2613	2600x1300xh500 mm	4C	3000-4000	-	105	2.35	5 762, Eur
AUP2813	2800x1300xh500 mm	5C	3000-5000	-	115	2.52	6 083, Eur
AUP3013	3000x1300xh500 mm	6C	4000-6000	-	120	2.7	6 441, Eur
AUP3213	3200x1300xh500 mm	6C	4000-6000	-	125	2.87	6 870, Eur
AUP3613	3600x1300xh500 mm	7C	5000-7000	-	130	3.22	7 443, Eur
AUP4013	4000x1300xh500 mm	7C	5000-7000	-	140	3.57	8 087, Eur



* A=400x400mm, B= 500x400mm



(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.

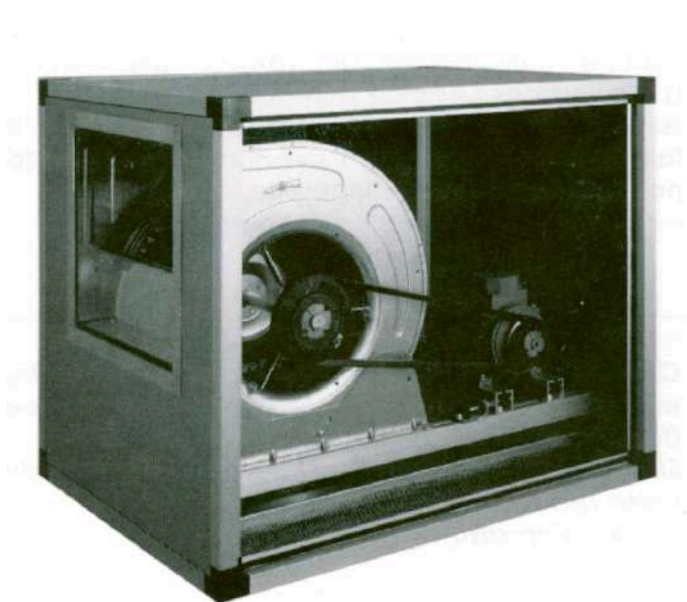
(NL) Centrifugale ventilators met omkasting

- Centrifugale ventilatiekasten met dubbele inlaat en ingebouwde motor (bedrijfstemperatuur/weerstand: -20°C tot 40°C).
- Gesloten motor, beschermingsklasse IP54.
- Gegalaniseerde 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}

Extraction Units



(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



(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

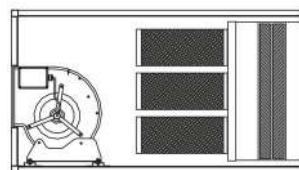


(FR) Groupes d'extraction filtrants

- Cadre en profilé d'aluminium.
- Panneaux à double parois isolés.
- Inspection latérale.
- Ventilateur à traction directe.
- Triple filtrage.

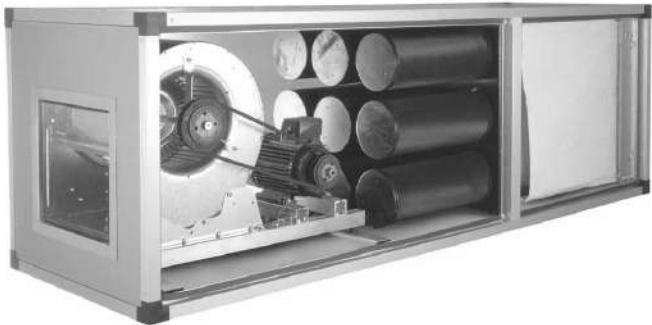
(NL) Filterextractie-eenheden

- Profielkader in aluminium.
- Panelen met geïsoleerde dubbele wand.
- Laterale inspectie.
- Direct aangedreven ventilator.
- Drievoudige filtering.



	mm	m3/h	Pa	amp	kW	V	kg	m3	
GF14-1V	700x1100xh450 mm	1400	100	1,8	0.4	230/1N 50Hz	70	0.56	2 482,^{Eur}
GF30-1V	700x1200xh700 mm	2500	150	1,8	0.4	230/1N 50Hz	100	0.82	3 139,^{Eur}

230/3 50Hz on request

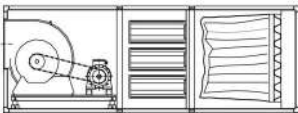


FR Groupes d'extraction filtrants

- Cadre en profilé d'aluminium.
- Panneaux à double parois isolés.
- Inspection latérale.
- Ventilateur à transmission par courroie à 2 vitesses.
- Triple filtrage.

NL Filterextractie-eenheden

- Profielkader in aluminium.
- Panelen met geïsoleerde dubbele wand.
- Laterale inspectie.
- Riemaangedreven ventilator met 2 snelheden.
- Drievoudige filtering.



	mm	m3/h	Pa	amp	kW	V	kg	m3	
GF30-2V	670x2000xh670 mm	2600	250	2.6	1.1	400/3N 50Hz	180	1.2	4 964, ^{Eur}
GF45-2V	980x2140xh750 mm	4000	250	3.8	1.7	400/3N 50Hz	220	1.7	6 643, ^{Eur}
GF60-2V	1280x2040xh800 mm	5200	250	4.9	2.2	400/3N 50Hz	320	2.5	8 103, ^{Eur}
GF75-2V	1590x2040xh800 mm	6700	250	3	3	400/3N 50Hz	360	3.7	9 490, ^{Eur}
GF90-2V	1280x2240xh980 mm	8200	300	6.7	3	400/3N 50Hz	400	3.5	11 387, ^{Eur}
GF120-2V	1280x2200xh1280 mm	10400	300	8.9	4.1	400/3N 50Hz	450	4.6	13 505, ^{Eur}

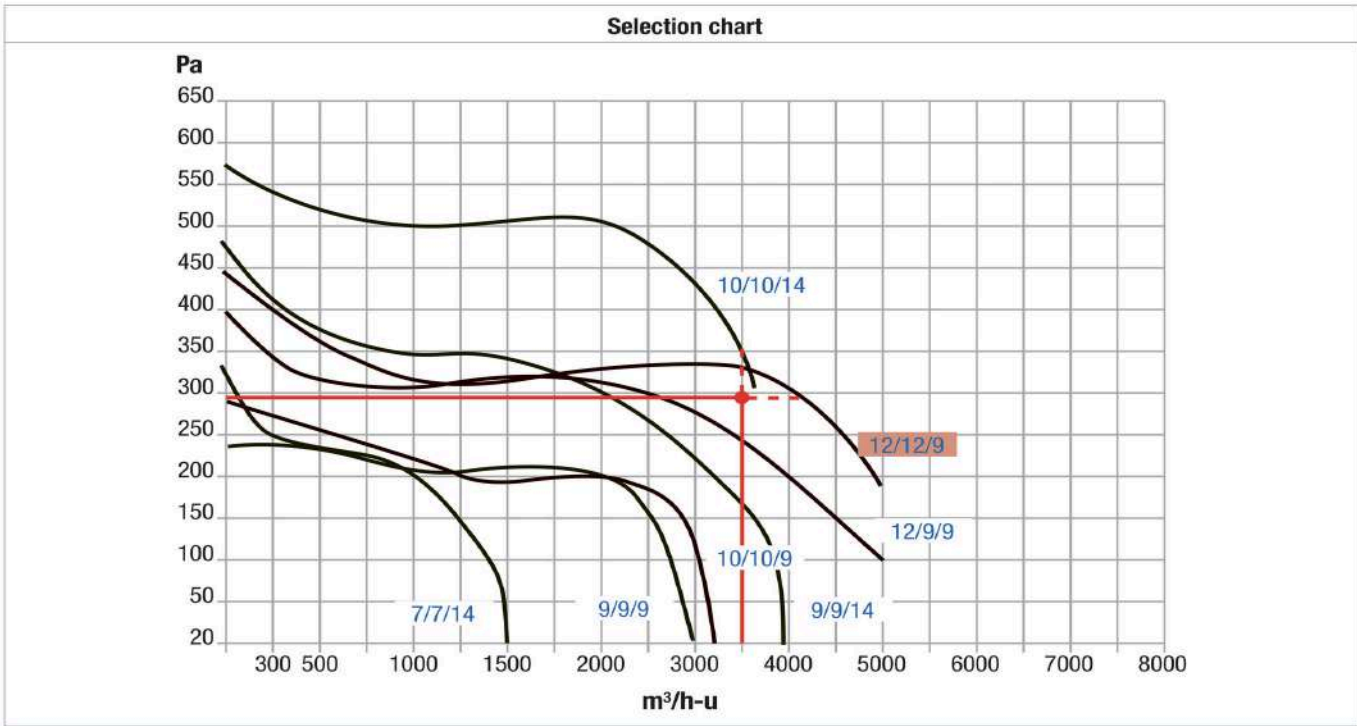
Quantity of air has to aspire by type of equipment			
Type of equipment	Depth mm	m³/h	
		Gas equipment	Electrical equipment
Bain-marie	700	250	200
Frying pan		1000	800
Gas range 4 burners		650	500
Gas range 6 burners		1000	800
Pasta cooker		600	500
Stove		300	200
Fryer		1600	1300
Plate has cooking		1600	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 range 8 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									
1000	1500	2000	2500	3000	3500	4000	4500	5000	Debit m3/h*
200	250	250	315	315	355	355	400	400	Ø recommended 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



Ⓡ 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.



IP55



IP50



IP55



IP50

Ⓡ 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.

VS4/A

Ⓡ Variateur électronique

- Absorption maximale puissance moteur : 4,5A.

Ⓡ Elektronische regelaar

- Maximale opname motorvermogen: 4,5A.
- FOR: CA7/7/15, CA9/7/25, CVX/2M, CVX/4M, CVX/6M.



138,^{Eur}

128x88x73 mm

230/1N 50-60Hz

1 kg

0.1 m3

VS8/A

Ⓡ Variateur électronique

- Absorption maximale puissance moteur : 8A.

Ⓡ Electronische regelaar

- Maximale opname motorvermogen: 8A.
- FOR: CA10/8/30, CA12/12/45, CVX/8M.



197,^{Eur}

158x130x95 mm

230/1N 50-60Hz

1 kg

0.2 m3

VK5/B

Ⓡ Variateur électronique + interrupteur pour LED

- Absorption maximale puissance moteur : 4,5A.
- Absorption maximale puissance lumière : 5A.

Ⓡ 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.



143,^{Eur}

128x88x73 mm

230/1N 50-60Hz

1 kg

0.1 m3

VK8/B

Ⓡ Variateur électronique + interrupteur pour LED

- Absorption maximale puissance moteur : 8A.
- Absorption maximale puissance lumière : 5A.

Ⓡ Electronische regelaar + LED- schakelaar

- Maximale opname motorvermogen: 8A.
- Maximale opname lichtvermogen: 5A.
- FOR: CA10/8/30, CA12/12/45, CVX/8M.



218,^{Eur}

150x110x130 mm

230/1N 50-60Hz

1 kg

0.2 m3



VM-1		180,^{Eur}
(FR) Variateur de vitesse, interrupteur LED		17x16xh14 mm
(NL) Snelheidsvariator, schakelaar LED		
• FOR: GF14-1V, GF30-1V		
		230/1N 50Hz
		1 kg
		0.01 m3

(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}
(FR) Variateur de fréquence - IP20		123x83xh173 mm
• Adapté à une utilisation intérieur, indice de protection IP20.		
• Bornier de contrôle externe.		
(NL) Frequentieregelaar - IP20		400/3N 50-60Hz
• Geschikt voor binnen gebruik, beschermingsgraad IP20.		2 kg
• Extern besturingsklemmenblok.		0.2 m3
• FOR: CVX/4T, CVX/6T, CVX/8T.		



VF46/C		1 259, ^{Eur}
(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.	162x161xh232 mm	
	400/3N 50-60Hz	
	3 kg	
	0.62 m3	
	(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	
	(FR) Coffret électrique 2 vitesses + interrupteur LED (NL) Electrisch bedieningspaneel, 2 snelheden + schakelaar LED • FOR: CT10/10752VS, CT10/10112VS, GF30-2V	



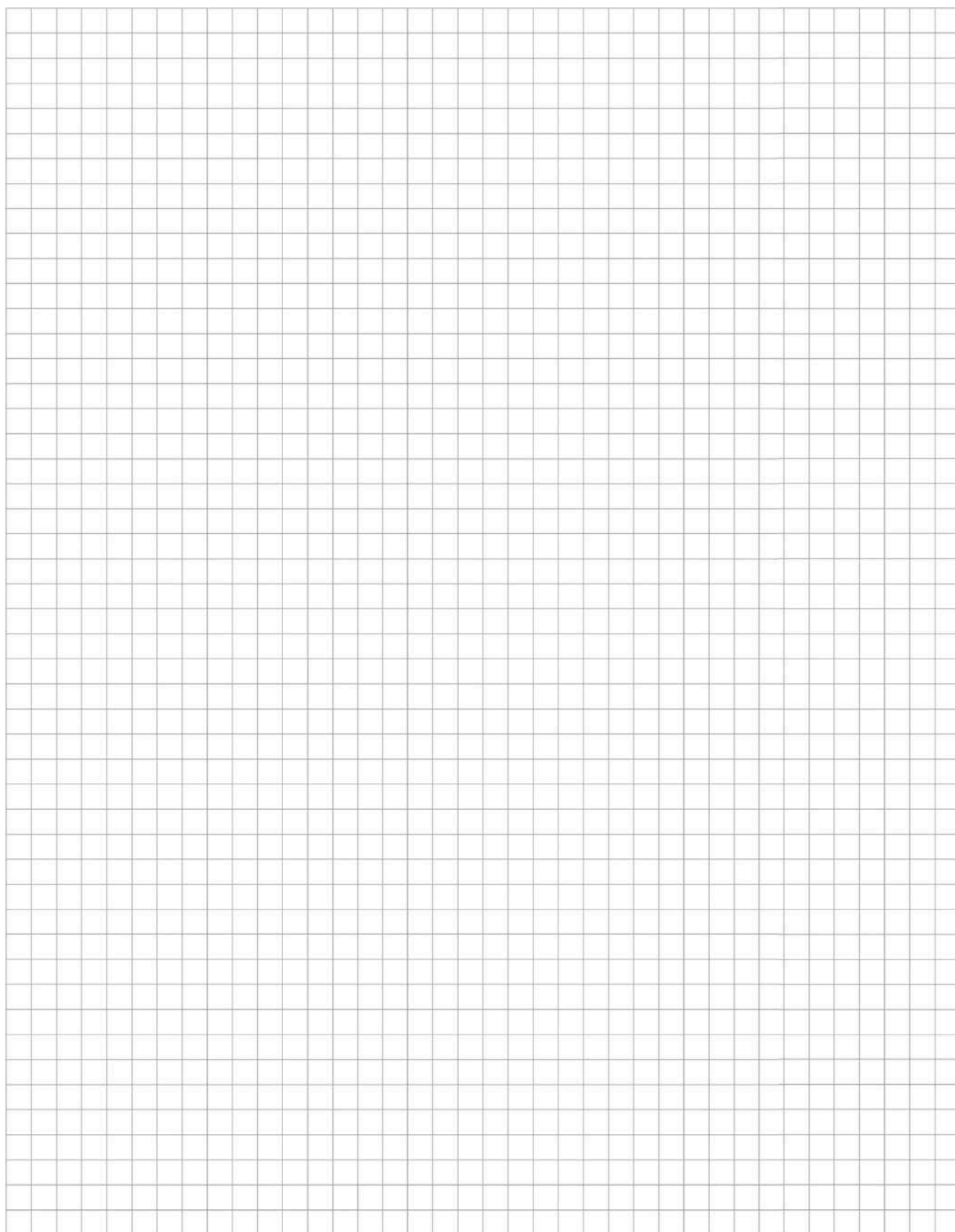
CF-MET/2T		1 169, ^{Eur}
(FR) Coffret électrique 2 vitesses + interrupteur LED (NL) Electrisch bedieningspaneel, 2 snelheden + schakelaar LED • FOR: CT10/10152VS, CT12/12152VS, GF45-2V	316x236xh128 mm	
	400-230/3N 50-60Hz	
	6 kg	
	0.01 m3	
	(FR) Coffret électrique 2 vitesses + interrupteur LED (NL) Electrisch bedieningspaneel, 2 snelheden + schakelaar LED • FOR: CT10/10152VS, CT12/12152VS, GF45-2V	

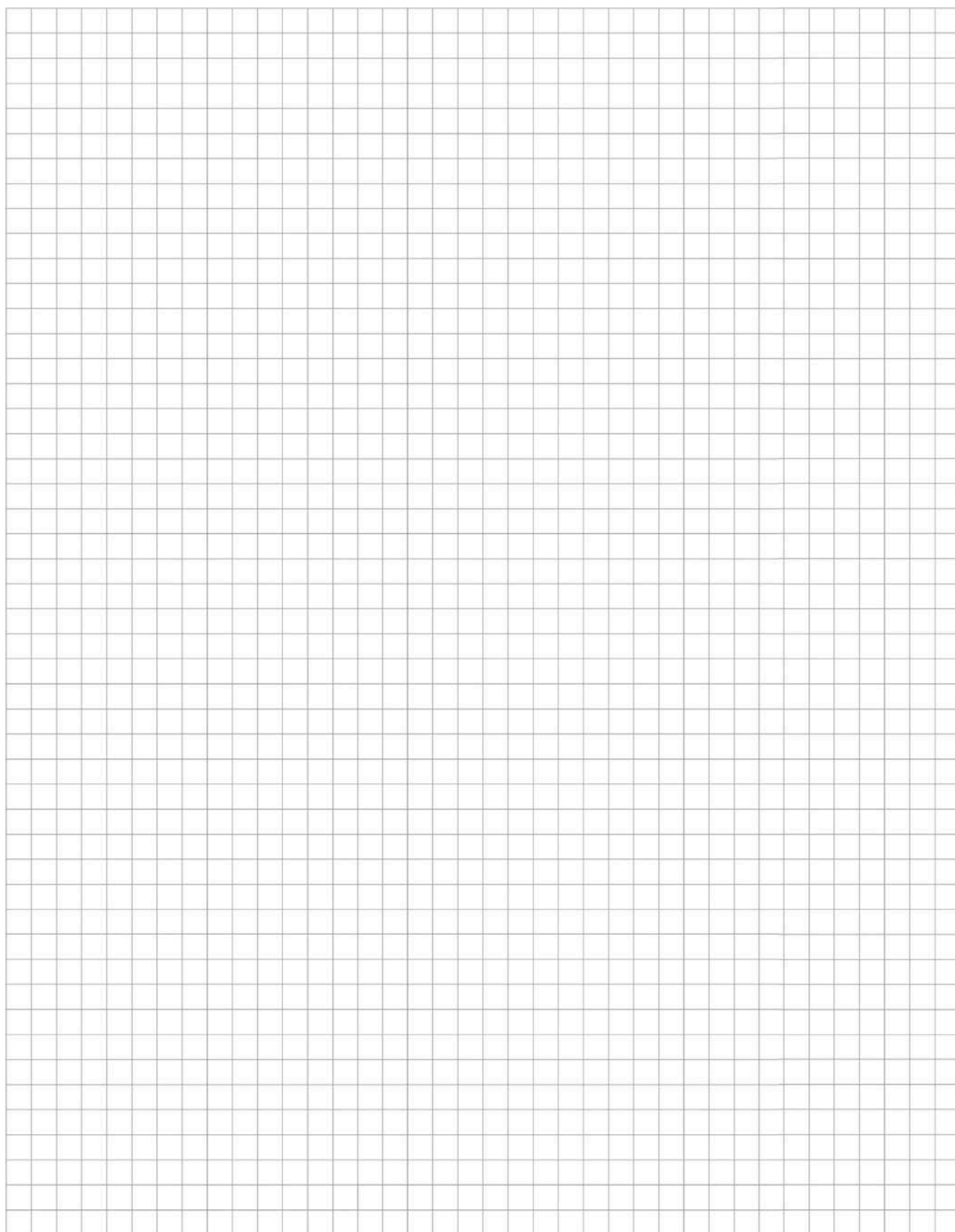


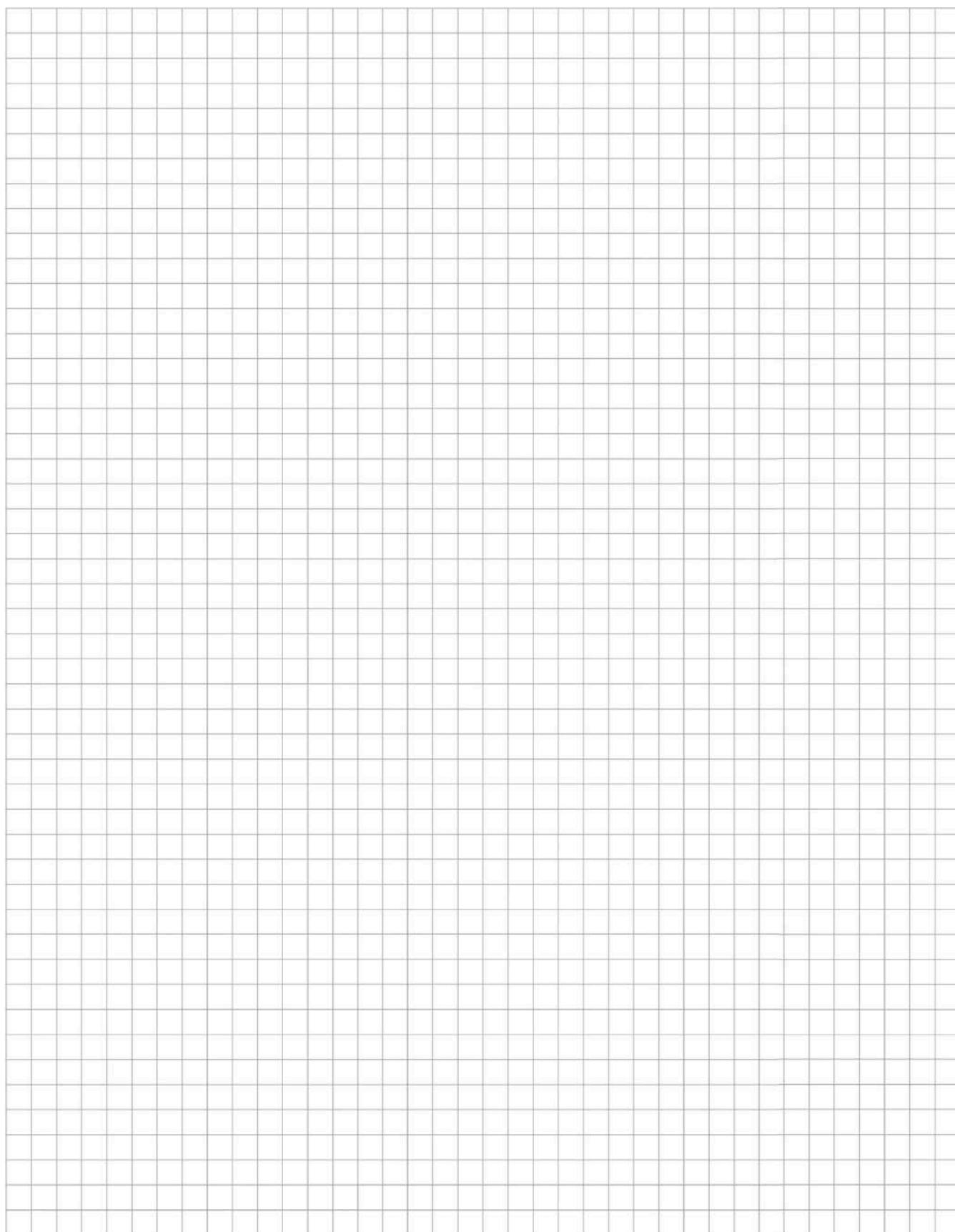


CF-MET/3T		1 169,^{Eur}
(FR) Coffret électrique 2 vitesses + interrupteur LED		316x236xh128 mm
(NL) Electrisch bedieningspaneel, 2 snelheden + schakelaar LED		
• FOR: CT12/12222VS, GF60-2V.		
		400-230/3N 50-60Hz
		6 kg
		0.01 m3

CF-MET/4T		1 304,^{Eur}
(FR) Coffret électrique 2 vitesses + interrupteur LED		316x236xh128 mm
(NL) Electrisch bedieningspaneel, 2 snelheden + schakelaar LED		
• FOR GF75-2V, GF90-2V, GF120-2V		
		400-230/3N 50-60Hz
		6 kg
		0.01 m3







COMMENT RECEPIONNER 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.

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.





(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) Convector



(FR) Réfrigération ventilé
(NL) Geventileerde loeling



(FR) Réfrigération statique
(NL) Statische 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.

