

2025
2026

SILVER





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

Lavage Vaattwassers

213

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

Buanderie Wasserij

233

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

Réfrigération Koeling

243

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

Ice cream Ice cream

387

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

Pâtisserie - Boulangerie Gebak - Bakkerij

393

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

Pizza - Pasta Pizza - Pasta

409

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

Selfs-Service - Buffets
441
Selfs-Service - Buffetten

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

Chariots - Bacs GN
479
Trolley - GN Bakken

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

Hospitality - Cleaning
501
Hospitality - Cleaning

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

Coffee bar - Tea room
517
Coffee bar - Tea room

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

Préparation Dynamique
539
Dynamische Bereidingen

Hand-Held Mixers	540

Slicing Machines	544

Meat Grinders	546

Potatos Peelers	550

Mussels Cleaners	552

Vegetable Cutters	554

Vegetable Washers	558

Scales	559

Wrapping Machines	564

Vacuum Packaging Machines	565

Vacuum Bags	573

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

Work Tables	576

Processing Tables	579

Work Top Cupboards	582

Hot Cupboards	586

Work Tables & Top Cupboard Accessories	587

Wall Cupboards	588

Storage Cabinets	590

Wall Cupboards & Storage Cabinets Accessories	591

Sinks	592

Cupboard Sinks	596

Special Sinks	597

Solid Shelves	598

Wall Shelves	599

Chef Shelves	601

Shelving System	602

Water Taps	605

Hand Wash Basins	610

Dustbins	611

Insects Killers	614

Floor Drains	615

Aspiration - Ventilation
617
Aspiratie - Ventilatie

Wall Hoods Full Equiped	618

Wall Hoods	619

Lighting Devices	621

Extraction Units	622

Speed Variators	627



**Cuisson
Koken**

Modular Cooking 600

FR Fourneaux gaz

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

NL Gasfornuizen

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

PRO 600 EVO



G60/4BFEV6-N

FR Fourneau 4 feux gaz et four convection électrique GN 2/3

- 4 brûleurs (2x 3,3 kW et 2x 3,6 kW).
- Four électrique à convection GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

NL Gasfornuis 4 branders en elektrische convection-oven GN 2/3

- 4 branders (2x 3,3 kW en 2x 3,6 kW).
- Elektrische convectionoven GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.



2 503,^{Eur}

600x600xh850/970 mm

3 kW

11870 kcal

230/1N 50-60Hz

62 kg

0.47 m3



G60/5BFEV9-N

FR Fourneau 5 feux gaz et four convection électrique GN 1/1

- 5 brûleurs (2x 3,3 kW et 3x 3,6 kW).
- Four électrique à convection GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.

NL Gasfornuis 5 branders en elektrische convection-oven GN 1/1

- 5 branders (2x 3,3 kW en 3x 3,6 kW).
- Elektrische convectionoven GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.



2 854,^{Eur}

900x600xh850/970 mm

3 kW

14965 kcal

230/1N 50-60Hz

77 kg

0.65 m3

OVEN GN 1/1



G60/2F3T-N

FR Cuisinière 2 feux gaz -Top-

- 2 brûleurs (1x 3,3 kW et 1x 3,6 kW).

NL Gasfornuis 2 branders -Top-

- 2 branders (1x 3,3 kW en 1x 3,6 kW).



684,^{Eur}

300x600xh280/400 mm

5935 kcal

15 kg

0.13 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW


G60/4F6T-N
1 169,^{Eur}
(FR) Cuisinière 4 feux gaz -Top-

600x600xh280/400 mm

- 4 brûleurs (2x 3,3 kW et 2x 3,6 kW).

(NL) Gasfornuis 4 branders -Top-

11870 kcal

- 4 branders (2x 3,3 kW en 2x 3,6 kW).

25 kg



0.24 m3


G60/5F9T-N
1 449,^{Eur}
(FR) Cuisinière 5 feux gaz -Top-

900x600xh280/400 mm

- 5 brûleurs (2x 3,3 kW et 3x 3,6 kW).

(NL) Gasfornuis 5 branders -Top-

14965 kcal

- 5 branders (2x 3,3 kW en 3x 3,6 kW).

40 kg



0.37 m3

FR Fourneaux électriques

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



E60/4PFV6-N

- FR Fourneau 4 plaques et four convection électrique GN 2/3**
- 4 plaques indépendantes, Ø 180 mm [4x 2 kW].
 - Four électrique à convection GN 2/3 (3 kW), 390x340xh325 mm.
- NL Fornuis 4 kookplaten en elektrische convectie-oven GN 2/3**
- 4 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm [4x 2 kW].
 - Elektrische convectieoven GN 2/3 (3 kW), 390x340xh325 mm.



2 234,^{Eur}

600x600xh850/970 mm

11 kW

400/3N 50-60Hz

64 kg

0.47 m3



E60/5PFV9-N

- FR Fourneau 5 plaques et four convection électrique GN 1/1**
- 5 plaques indépendantes, Ø 180 mm [5x 2 kW].
 - Four électrique à convection GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.
- NL Fornuis 5 kookplaten en elektrische convectie-oven GN 1/1**
- 5 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm [5x 2 kW].
 - Elektrische convectieoven GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.



2 479,^{Eur}

900x600xh850/970 mm

13 kW

400/3N 50-60Hz

79 kg

0.65 m3

OVEN GN 1/1



E60/2P3T-N

- FR Cuisinière électrique 2 plaques -Top-**
- 2 plaques indépendantes, Ø 180 mm [2x2 kW].
- NL Elektrisch fornuis 2 kookplaten -Top-**
- 2 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm [2x 2 kW].



545,^{Eur}

300x600xh280/400 mm

4 kW

400/3N 50-60Hz

16 kg

0.13 m3

230/3 50-60Hz (On request)



E60/4P6T-N	890,^{Eur}
(FR) Cuisinière électrique 4 plaques -Top- • 4 plaques indépendantes, Ø 180 mm (4x 2 kW).	600x600xh280/400 mm
	8 kW
(NL) Elektrisch fornuis 4 kookplaten -Top- • 4 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm (4x 2 kW).	400/3N 50-60Hz
	30 kg
	0.24 m3



E60/5P9T-N	1 134,^{Eur}
(FR) Cuisinière électrique 5 plaques -Top- • 5 plaques indépendantes, Ø 180 mm (5x 2 kW).	900x600xh280/400 mm
	10 kW
(NL) Elektrisch fornuis 5 kookplaten -Top- • 5 afzonderlijke kookplaten, Ø 180 mm (5x 2 kW).	400/3N 50-60Hz
	45 kg
	0.37 m3

PRO 600 EVO

(FR) Cuisinières vitrocéramiques

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

(NL) Vitrokeramisch fornuizen

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



E60/2VC3T-N

1 447,^{Eur}

(FR) Cuisinière vitrocéramique 2 plaques -Top-

- 2 plaques indépendantes (2x 1,8 kW).

300x600xh280/400 mm

3.6 kW

(NL) Vitrokeramisch fornuis 2 kookplaten -Top-

- 2 afzonderlijke kookplaten (2x 1,8 kW).

230/1N 50-60Hz

16 kg

0.13 m3



E60/4VC6T-N

2 147,^{Eur}

(FR) Cuisinière vitrocéramique 4 plaques -Top-

- 4 plaques indépendantes (2x 1,8 kW et 2x 2,5 kW).

600x600xh280/400 mm

8.6 kW

(NL) Vitrokeramisch fornuis 4 kookplaten -Top-

- 4 afzonderlijke kookplaten (2x 1,8 kW en 2x 2,5 kW).

400/3N 50-60Hz

26 kg

0.24 m3



(FR) Friteuses gaz

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



G60/F8-3T-N

1 364,^{Eur}

(FR) Friteuse gaz, 1 cuve 8 litres -Top-

300x600xh280/400 mm

- Cuve: 280x300xh230 mm.
- Panier en acier chromé : 230x255xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 7 litres, max. 8 litres.

5850 kcal

25 kg

0.13 m3

(NL) Gasfriteuse, 1 kuip 8 liter - Top-

- Kuip: 280x300xh230 mm.
- Verchroomde mand 230x255xh110 mm.
- Oliecapaciteit, min. 7 liter, max. 8 liter.



G60/F16-6T-N

2 378,^{Eur}

(FR) Friteuse gaz, 2 cuves 8 litres -Top-

600x600xh280/400 mm

- Cuves: 280x300xh230 mm.
- 2 paniers en acier chromé 230x255xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 7 litres, max. 8 litres.

11700 kcal

42 kg

0.24 m3

(NL) Gasfriteuse, 2 kuipen 8 liter -Top-

- Kuipen: 280x300xh230 mm.
- 2 verchroomde manden 230x255xh110 mm.
- Oliecapaciteit, min. 7 liter, max. 8 liter.



Modular Cooking 600

PRO 600 EVO

(FR) Friteuses électriques

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

(NL) Elektrische friteusen

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



E60/F10-3T-N

(FR) Friteuse électrique, 1 cuve 10 litres -Top-

- Cuve 244x364xh169 mm.
- Panier en acier chromé 230x255xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.

(NL) Elektrische friteuse, 1 kuip 10 liter -Top-

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



1 242,^{Eur}

300x600xh280/400 mm

7.5 kW

400/3N 50-60Hz

20 kg

0.13 m3



E60/F20-6T-N

(FR) Friteuse électrique, 2 cuves 10 litres -Top-

- Cuve 244x364xh169 mm.
- 2 paniers en acier chromé 230x255xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.

(NL) Elektrische friteuse, 2 kuipen 10 liter -Top-

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



2 132,^{Eur}

600x600xh280/400 mm

15 kW

400/3N 50-60Hz

34 kg

0.24 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Bac de salage

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



(NL) Frietensilo

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

E60/SF3T-N

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

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



692,^{Eur}
300x600xh280/480 mm
1 kW
230/1N 50-60Hz
15 kg
0.14 m3

PRO 600 EVO

Cuisson • Koken

FR Plaques de cuisson électriques

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



NL Elektrische braadplaten

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

E60/PL3T-N

963,^{Eur}

FR Plaque de cuisson électrique, surface lisse -Top-

- Surface de cuisson 295x470 mm, 14 dm².

300x600xh280/400 mm

3 kW

NL Elektrische braadplaat, glad oppervlak -Top-

- Braadoppervlakte 295x470 mm, 14 dm².

230/1N 50-60Hz

27 kg

0.13 m3



E60/PLCD3T-N

1 338,^{Eur}

FR Plaque de cuisson électrique, surface lisse "chrome" -Top-

300x600xh280/400 mm

3 kW

NL Elektrische braadplaat met vlakke plaat "chrom" -Top-

230/1N 50-60Hz

29 kg

0.13 m3



E60/PR3T-N

1 154,^{Eur}

FR Plaque de cuisson électrique, surface rainurée -Top-

- Surface de cuisson 295x470 mm, 14 dm².

300x600xh280/400 mm

3 kW

NL Elektrische braadplaat met geribde plaat -Top-

- Braadoppervlakte 295x470 mm, 14 dm².

230/1N 50-60Hz

27 kg

0.13 m3




E60/PL6T-N
1 359,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson électrique, surface lisse -Top-

- Surface de cuisson 595x470 mm, 28 dm².

600x600xh280/400 mm

6 kW

(NL) Elektrische braadplaat met glad oppervlak -Top-

- Braadoppervlakte 595x470 mm, 28 dm².

400/3N 50-60Hz

51 kg

0.24 m3


E60/PLCD6T-N
1 998,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson électrique, surface lisse "chrome" -Top-
(NL) Elektrische braadplaat met glad oppervlak "chroom" -Top-

600x600xh280/400 mm

6 kW



400/3N 50-60Hz

55 kg

0.24 m3


E60/PM6T-N
1 609,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson électrique, 2/3 lisse et 1/3 nervurée -Top-

- Surface de cuisson 595x470 mm, 28 dm².

600x600xh280/400 mm

6 kW

(NL) Elektrische braadplaat, 2/3 glad en 1/3 geribbeld -Top-

- Braadoppervlakte 595x470 mm, 28 dm².

400/3N 50-60Hz

51 kg

0.24 m3


E60/PMCD6T-N
2 053,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson électrique, 2/3 lisse et 1/3 nervurée "chrome" -Top-
(NL) Elektrische braadplaat, 2/3 glad en 1/3 geribbeld "chroom" -Top-

600x600xh280/400 mm

6 kW



400/3N 50-60Hz

55 kg

0.24 m3

PRO 600 EVO
Cuisson • Koken

FR Plaques de cuisson gaz

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



NL Braadplaten op gas

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

G60/PL3T-N

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

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



991,^{Eur}

300x600xh280/400 mm

4475 kcal

27 kg

0.13 m3

G60/PLCD3T-N

- FR Plaque de cuisson gaz, surface lisse "chrome" -Top-

- NL Braadplaat op gas met vlakke plaat "chroom" -Top-



1 481,^{Eur}

300x600xh280/400 mm

4475 kcal

29 kg

0.13 m3

G60/PR3T-N

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

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



1 097,^{Eur}

300x600xh280/400 mm

4475 kcal

27 kg

0.13 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW


G60/PL6T-N
1 384,^{Eur}

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

600x600xh280/400 mm

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

8950 kcal

51 kg

 0.24 m³

G60/PLCD6T-N
2 043,^{Eur}

- (FR) **Plaque de cuisson gaz, surface lisse "chrome" -Top-**

600x600xh280/400 mm

- (NL) **Gas braadplaat, glad oppervlak "chroom" -Top-**

8950 kcal

55 kg

 0.24 m³

G60/PM6T-N
1 572,^{Eur}

- (FR) **Plaque de cuisson gaz, surface 2/3 lisse et 1/3 nervurée -Top-**

600x600xh280/400 mm

- Surface de cuisson 595x470 mm, 28 dm².

8950 kcal

51 kg

 0.24 m³

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


G60/PMCD6T-N
2 087,^{Eur}

- (FR) **Plaque de cuisson gaz, surface 2/3 lisse, 1/3 nervurée "chrome" -Top-**

600x600xh280/400 mm

- (NL) **Braadplaat gas, 2/3 glad en 1/3 geribbeld "chroom" -Top-**

8950 kcal

55 kg

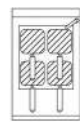
 0.24 m³


(FR) Cuiseurs à pâtes électriques

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

(NL) Elektrische pastakokers

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



E60/CP3T-N

1 086,^{Eur}

(FR) Cuiseur à pâtes électrique, cuve 14 litres -Top-

- Cuve : 245x370x190 mm.NB : en option 4 paniers A60/CP-C8-N.

300x600xh280/400 mm

3 kW

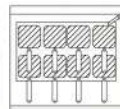
230/1N 50-60Hz

18 kg

0.13 m3

(NL) Elektrische pastakoker, kuip 14 liter -Top-

- Kuip: 245x370x190 mm.NB: in optie 4 manden A60/CP-C8-N.



E60/CP6T-N

1 458,^{Eur}

(FR) Cuiseur à pâtes électrique, cuve 30 litres -Top-

- Cuve : 545x370x190 mm.NB : en option 8 paniers A60/CP-C8-N.

600x600xh280/400 mm

9 kW

400/3N 50-60Hz

28 kg

0.24 m3

(NL) Elektrische pastakoker, kuip 30 liter -Top-

- Kuip: 545x370x190 mm.NB: in optie 8 manden A60/CP-C8-N.



(FR) Bains-marie électriques

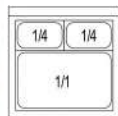
- Réalisation en acier inox AISI 304, niveleurs réglables.
- Cuve en acier inox AISI 304, munie de série d'une grille perforée de fond, un robinet de vidange (à billes) est placé sur la face avant de l'appareil.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond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


E60/BM3T-N
(FR) Bain-marie électrique, 3x GN 1/4 -Top-

- Cuve : 245x465xh170 mm, GN jusqu'à 150 mm.
- NB : livré sans bacs gastronorm.

(NL) Elektrische bain-marie, 3x GN 1/4 -Top-

- Kuip: 245x465xh170 mm, GN tot 150 mm.
- NB: wordt zonder GN bakken geleverd.


834,^{Eur}
300x600xh280/400 mm
1.5 kW
230/1N 50-60Hz
16 kg
0.13 m3
PRO 600 EVO

E60/BM6T-N
(FR) Bain-marie électrique, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top-

- Cuve : 510x465xh170 mm, GN jusqu'à 150 mm.
- NB : livré sans bacs gastronorm.

(NL) Elektrische bain-marie, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top-

- Kuip: 510x465xh170 mm, GN tot 150 mm.
- NB: wordt zonder GN bakken geleverd.


1 033,^{Eur}
600x600xh280/400 mm
3 kW
230/1N 50-60Hz
32 kg
0.24 m3
Cuisson • Koken

(FR) Grills et pierres de lave à gaz

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

(NL) Lavasteengrils op gas

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

2 LEVELS



G60/GPL3T-N

1 324,^{Eur}

(FR) Grill pierres de lave gaz avec grille de cuisson en fonte -Top-

300x600xh280/400 mm

- Grille de cuisson en fonte 270x440 mm.

3850 kcal

30 kg

0.13 m3

(NL) Lavasteengril op gas met braadrooster in gietijzer -Top-

- Braadrooster in gietijzer 270x440 mm.



G60/GPL6T-N

1 985,^{Eur}

(FR) Grill pierres de lave gaz avec grille de cuisson en fonte -Top-

600x600xh280/400 mm

- Grille de cuisson en fonte 2x 270x440 mm.

7700 kcal

52 kg

0.24 m3

(NL) Lavasteengril op gas met braadrooster in gietijzer -Top-

- Braadrooster in gietijzer 2x 270x440 mm.



1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Eléments neutres

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

(NL) Neutrale werkelementen

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


N60/PTC3T-N
424,^{Eur}
(FR) Élément neutre avec tiroir -Top-
300x600xh280/400 mm

- Tiroir: 205x470xh143 mm.

(NL) Neutraal element met lade -Top-

- Lade: 205x470xh143 mm.


17 kg
0.13 m3

PRO 600 EVO

N60/PTC6T-N
532,^{Eur}
(FR) Élément neutre avec tiroir -Top-
600x600xh280/400 mm

- Tiroir coulissant sur glissières 505x470xh143 mm.

(NL) Neutraal element met lade -Top-

- Uitschuifbare lade op geleiders, 505x470xh143 mm.

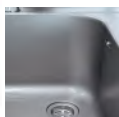

26 kg
0.24 m3

N60/LV6T-N
777,^{Eur}
(FR) Evier 400x400xH200, avec robinet mélangeur et siphon
600x600xh280/400 mm

- Cuve: 400x400xH200 mm.

(NL) Spoelbak 400x400xH200 met mengkraan en sifon

- Kuip: 400x400xH200 mm.


14 kg
0.24 m3

Cuisson • Koken

PRO 600 EVO



N60/BA3-N

279,^{Eur}

(FR) Soubassement ouvert 300 mm

300x490xh570 mm

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

(NL) Open onderstel 300 mm

13 kg

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

0.12 m3



N60/BA6-N

314,^{Eur}

(FR) Soubassement ouvert 600 mm

600x490xh570 mm

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

(NL) Open onderstel 600 mm

16 kg

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

0.23 m3



N60/BA9-N

370,^{Eur}

(FR) Soubassement ouvert 900 mm

900x490xh570 mm

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

(NL) Open onderstel 900 mm

20 kg

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

0.35 m3



N60/PDX3-N 110, Eur


300x40xh400 mm

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

N60/PGX3-N 110, Eur


300x40xh400 mm

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

N60/PDGX6-N 256, Eur


600x40xh400 mm

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

A60/G36-N 44, Eur


230x480 mm

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

A60/G66-N 56, Eur

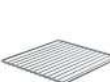

530x480 mm

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

A60/G-RID6-N 15, Eur


160x160 mm

- (FR) Grille de réduction
- (NL) Reductierooster

A60/GF-GN2/3-N 44, Eur


354x325xh30 mm

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

A65/GF-GN1/1-N 55, Eur


530x325xh30 mm

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

A65/RAS-FT-N 76, Eur


530x15xh7 mm

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

A65/10L-RAS-N 26, Eur


15xh7 mm

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

A65/C1-FRE-N 84, Eur


220x225xh110 mm

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

A65/C1-FRG-N 80, Eur


230x255xh110 mm

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

A65/C1/2-FR-N 72, Eur


110x225xh110 mm

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

A60/CP-C8-N 112, Eur


100x140xh160 mm

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

A60/KP3-N 341, Eur


210x430xh50 mm

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

A60/KG6-N 397, Eur


410x430xh50 mm

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

A60/CG6-N 32, Eur


530x15xh7 mm

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

A60/CGFT-DX6-N 58, Eur


530x80xh7 mm

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

Modular Cooking 600

A60/CGFT-SX6-N

58,^{Eur}

530x80xh7 mm



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

A60/CGFT-FT6-N

58,^{Eur}

530x80xh7 mm



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

A60/PFX3-N

104,^{Eur}

300x20xh175 mm



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

A60/PFX6-N

120,^{Eur}

600x20xh175 mm



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

A60/PFX9-N

133,^{Eur}

900x20xh175 mm



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

A60/PFX12-N

173,^{Eur}

1200x20xh175 mm



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

A60/PFX15-N

185,^{Eur}

1500x20xh175 mm



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

A60/PFX18-N

225,^{Eur}

1800x20xh175 mm



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

A60/PFX-LT-N

108,^{Eur}

515x20xh175 mm



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

A60/RTL-DG-N

38,^{Eur}

420x20xh50 mm



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

FR Fourneaux gaz

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

NL Gasfornuizen

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



G65/4BF7-N

2 513,^{Eur}

FR Fourneau 4 feux vifs gaz avec four gaz

- 4 brûleurs (2x 3,6 kW et 2x de 5 kW).
- Four à gaz (5 kW), 530x540xh250 mm.

700x650xh850/950 mm

19100 kcal

90 kg

0.59 m3

NL Gasfornuis 4 branders met gasoven

- 4 branders (2x 3,6kW en 2x 5kW).
- Gasoven (5 kW), 530x540xh250 mm.



G65/4BFEV7-N

3 204,^{Eur}

FR Fourneau gaz 4 feux vifs, avec four électrique à convection GN 1/1

- 4 brûleurs, (2x 3,6 kW et 2x de 5 kW).
- Four électrique à convection GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.

700x650xh850/950 mm

3.96 kW

14800 kcal

400/3N 50-60Hz

90 kg

0.59 m3

NL Gasfornuis 4 branders met elektrische convection-oven GN 1/1

- 4 branders, (2x 3,6kW en 2x 5kW).
- Elektrische convectionoven GN 1/1 (3,96kW), 530x340xh325 mm.





G65/6BFA11-N

3 669,^{Eur}

(FR) Fourneau 6 feux vifs, sur four gaz et armoire neutre

- 6 brûleurs à feu vif (3x3,6 kW et 3x5 kW).
- Four gaz (5 kW), 530x540xh250 mm.
- Armoire neutre GN 1/1, 340x540xh390 mm.

1100x650xh850/950 mm

26500 kcal

124 kg

0.92 m3

(NL) Fornuis met 6 gasbranders op gasoven en neutrale kast

- 6 gasbranders (3x 3,6kW en 3x 5kW).
- Gasoven (5kW), 530x540xh250 mm.
- Neutrale kast GN 1/1, 340x540xh390 mm.



G65/T2BFA11-N

4 150,^{Eur}

(FR) Fourneau gaz plaque coup de feu, 2 feux vifs, four gaz et armoire neutre

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

1100x650xh850/950 mm

18750 kcal

125 kg

0.92 m3

(NL) Fornuis, doorkookplaat, 2 gasbranders, gasoven en neutrale kast

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



G65/2F4T-N

872,^{Eur}

(FR) Cuisinière gaz 2 feux vifs -Top-

- 2 brûleurs (1x3,6 kW et 1x5 kW).

400x650xh280/380 mm

7400 kcal

26 kg

0.18 m3

(NL) Gasfornuis 2 branders -Top-

- 2 branders (1x 3,6kW en 1x 5kW).



G65/4F7T-N

1 497,^{Eur}

(FR) Cuisinière gaz 4 feux vifs -Top-

- 4 brûleurs (2x3,6 kW et 2x5 kW).

700x650xh280/380 mm

14800 kcal

43 kg

0.29 m3

(NL) Gasfornuis 4 branders -Top-

- 4 branders (2x 3,6kW en 2x 5kW).



1000 kcal/h = 1,16 kW


G65/T7T-N

- (FR) Cuisinière plaque coup de feu -Top-**
 • Plaque coup de feu 650x540 mm, (8,2 kW).

- (NL) Gasfornuis doorkookplaat -Top-**
 • Kookplaat 650x540mm, (8,2 kW).


1 818,^{Eur}

700x650xh280/380 mm

7052 kcal

50 kg

0.29 m3

ALPHA 650 EVO
Cuisson • Koken

Modular Cooking 650

ALPHA 650 EVO

FR Fourneaux électriques

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



E65/4PFV7-N

2 970,^{Eur}

FR Fourneau 4 plaques électriques rondes, four GN 1/1 à convection

- 4 plaques indépendantes (4x 2,6 kW).
- Four élect. à convection 5x GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.

700x650xh850/950 mm

14.36 kW

400/3N 50-60Hz

80 kg

0.59 m3

NL Elektrisch fornuis met 4 ronde kookplaten met convectie-oven GN 1/1

- 4 afzonderlijke kookplaten (4x 2,6kW).
- Elektr. convectieoven 5x GN 1/1 (3,96kW), 530x340xh325 mm.



E65/2P4T-N

765,^{Eur}

FR Cuisinière électrique 2 plaques -Top-

- 2 plaques 2,6 kW de diamètre 220 mm.

400x650xh280/380 mm

5.2 kW

400/3N 50-60Hz

23 kg

0.18 m3

NL Elektrisch fornuis 2 ronde kookplaten -Top-

- 2 platen 2,4kW, diameter van 220mm.



E65/4P7T-N

1 335,^{Eur}

FR Cuisinière électrique 4 plaques -Top-

- 4 plaques 2,6 kW de diamètre 220 mm.

700x650xh280/380 mm

10.4 kW

400/3N 50-60Hz

38 kg

0.29 m3

NL Elektrisch fornuis 4 ronde kookplaten -Top-

- 4 platen 2,6kW, diameter van 220mm.



230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Cuisinières électriques vitrocéramiques

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

(NL) Elektrische vitrokeramische platen

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



E65/2VC4T-N

1 902,^{Eur}

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

400x650xh280/380 mm
4.6 kW

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

400/3N 50-60Hz



20 kg

0.18 m3



E65/4VC7T-N

3 172,^{Eur}

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

700x650xh280/380 mm
9.2 kW

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

400/3N 50-60Hz



35 kg

0.29 m3



(FR) Friteuses électriques

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



E65/F10-4T-N

(FR) Friteuse électrique 1 cuve 10 litres -Top-

- Cuve 250x370xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.
- Panier en acier chromé 220x300xh110 mm.

(NL) Elektrische friteuse 1 kuip van 10 liter -Top-

- Kuip 250x370xh210 mm.
- Oliecapaciteit, min. 9 liter, max. 10 liter.
- Verchroomde mand, 220x300xh110 mm.
- Version S-POWER FULL 9 kW (On request)



1 416,^{Eur}

400x650xh280/380 mm

7.5 kW

400/3N 50-60Hz

25 kg

0.18 m3



E65/F20-7T-N

(FR) Friteuse électrique 2 cuves 10 litres -Top-

- Cuve 2x 250x370xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 9 litres, max. 10 litres.
- Panier en acier chromé 220x300xh110 mm.

(NL) Elektrische friteuse 2 kuipen 10 liter -Top-

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



2 437,^{Eur}

700x650xh280/380 mm

15 kW

400/3N 50-60Hz

47 kg

0.29 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Friteuses à gaz

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



G65/F8-4T-N

(FR) Friteuse gaz 1 cuve de 8 litres -Top-

- Cuve 280x300xh230 mm.
- Panier en acier chromé 260x230xh110 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 7 litres, max. 8 litres.

(NL) Gasfriteuse 1 kuip van 8 liter -Top-

- Kuip 280x300xh230 mm.
- Verchroomde mand 260x230xh110 mm.
- Oliecapaciteit, min. 7 liter, max. 8 liter.



1 506,^{Eur}

400x650xh280/380 mm

5400 kcal

25 kg

0.18 m3



G65/F16-7T-N

(FR) Friteuse gaz 2 cuves 8 litres -Top-

- Cuve 280x300xh230 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 7 litres, max. 8 litres.
- 2 paniers en acier chromé 255x230xh110 mm.

(NL) Gasfriteuse met 2 kuipen van 8 liter -Top-

- Kuip 280x300xh230 mm.
- Oliecapaciteit, min. 7 liter, max. 8 liter.
- 2 verchroomde manden 255 X 230 XH 110 mm.



2 612,^{Eur}

700x650xh280/380 mm

10850 kcal

47 kg

0.29 m3

FR Plaques de cuisson gaz

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



G65/PL4T-N

1 156,^{Eur}

FR Plaque de cuisson gaz lisse -Top-

- Surface de cuisson 395x520 mm, 20,5 dm².

400x650xh280/380 mm

4900 kcal

39 kg

0.18 m3

NL Braadplaat op gas met vlakke plaat -Top-

- Braadoppervlakte 395x520 mm, 20,5 dm².



G65/PLCD4T-N

1 819,^{Eur}

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

400x650xh280/380 mm

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

4900 kcal

39 kg

0.18 m3



G65/PR4T-N

1 358,^{Eur}

FR Plaque de cuisson à gaz rainurée -Top-

- Surface de cuisson 395x520 mm, 20,5 dm².

400x650xh280/380 mm

4900 kcal

41 kg

0.18 m3

NL Braadplaat op gas met geribde plaat -Top-

- Braadoppervlakte 395x520 mm, 20,5 dm².



1000 kcal/h = 1,16 kW


G65/PL7T-N
1 628,^{Eur}

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

700x650xh280/380 mm

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

9800 kcal

75 kg

0.29 m³

G65/PLCD7T-N
2 554,^{Eur}

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

700x650xh280/380 mm

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

9800 kcal

75 kg

0.29 m³

G65/PM7T-N
1 859,^{Eur}

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

700x650xh280/380 mm

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

9800 kcal

75 kg

0.29 m³

G65/PMCD7T-N
2 798,^{Eur}

- (FR) **Plaque de cuisson à gaz 2/3 lisse - 1/3 rainurée -Top- chrome dur "50 µm"**

700x650xh280/380 mm

- (NL) **Braadplaat op gas 2/3 vlak - 1/3 geribbeld -Top- hard verchromde "50 µm"**

9800 kcal

75 kg

0.29 m³


Modular Cooking 650

ALPHA 650 EVO



G65/PL10T-N

2 299,^{Eur}

(FR) Plaque de cuisson gaz EXTRA-LARGE, surface lisse

- Surface de cuisson 995x520 mm, 49,40 dm².

1000x650xh280/380 mm

13330 kcal

90 kg

0.4 m3

(NL) Bakplaat op gas EXTRA-BREED met vlakke plaat

- Braadoppervlakte 995x520 mm, 49,40 dm².



G65/PLCD10T-N

3 155,^{Eur}

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

1000x650xh280/380 mm

(NL) Braadplaat op gas EXTRA-BREED vlak verchromd



13330 kcal

90 kg

0.4 m3

AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Plaques de cuisson électriques

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


E65/PL4T-N
1 148,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson électrique lisse -Top-
400x650xh280/380 mm

- Surface de cuisson 395x520 mm, 20,5 dm².

4.5 kW
(NL) Elektrische braadplaat met vlakke plaat -Top-
400/3N 50-60Hz

- Braadoppervlakte 395x520 mm, 20,5 dm².


38 kg
0.18 m3

E65/PLCD4T-N
1 703,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson électrique lisse -Top- chrome
400x650xh280/380 mm
(NL) Elektrische braadplaat met vlakke plaat -Top- verchromde
4.5 kW

400/3N 50-60Hz
38 kg
0.18 m3

E65/PR4T-N
1 341,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson électrique rainurée -Top-
400x650xh280/380 mm

- Surface de cuisson 395x520 mm, 20,5 dm².

4.5 kW
(NL) Elektrische braadplaat met geribde plaat -Top-
400/3N 50-60Hz

- Braadoppervlakte 395x520 mm, 20,5 dm².


41 kg
0.18 m3


Modular Cooking 650

ALPHA 650 EVO



E65/PL7T-N

1 674,^{Eur}

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

700x650xh280/380 mm

9 kW

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

400/3N 50-60Hz



74 kg

0.29 m3



E65/PLCD7T-N

2 396,^{Eur}

- (FR) **Plaque de cuisson électrique lisse -Top- chrome**

700x650xh280/380 mm

- (NL) **Elektrische braadplaat met vlakke plaat -Top-verchroomde**

9 kW



400/3N 50-60Hz

74 kg

0.29 m3



E65/PM7T-N

1 866,^{Eur}

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

700x650xh280/380 mm

9 kW

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

400/3N 50-60Hz



74 kg

0.29 m3



E65/PMCD7T-N

2 770,^{Eur}

- (FR) **Plaque élec. 2/3 lisse et 1/3 rainurée -Top- , chrome**

700x650xh280/380 mm

- (NL) **Elektrische braadplaat 2/3 glad en 1/3 gegroefd -Top-verchroomd**

9 kW



400/3N 50-60Hz

75 kg

0.32 m3

230/3 50-60Hz (On request)


E65/PL10T-N
2 228,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson électrique EXTRA-LARGE, surface lisse

- Surface de cuisson 995x520 mm, 49,4 dm².

1000x650xh280/380 mm

12 kW

(NL) Elektrische braadplaat EXTRA-BREED met vlakke plaat

- Braadoppervlakte 995x520 mm, 49,40 dm².

400/3N 50-60Hz

90 kg

0.4 m³

E65/PLCD10T-N
3 119,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson électrique EXTRA-LARGE, surface lisse, chromé

1000x650xh280/380 mm

12 kW

(NL) Elektrische braadplaat EXTRA-BREED met vlakke plaat verchromde

400/3N 50-60Hz

90 kg

0.4 m³

AVANTAGES

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

VOORDELEN

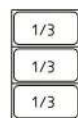
De behandeling van de plaat met hard chroom (dikte "50 µm") garandeert u:1 Perfecte hygiëne.2 Eenvoudig onderhoud.3 Vermindert de warmtereflectie naar de operator.

Modular Cooking 650

ALPHA 650 EVO

(FR) Bains-marie électriques

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



E65/BM4T-N

(FR) Bain-marie électrique GN 1/1 h150 mm -Top-

- Cuve : 325x535xh175 mm, GN jusqu'à 150 mm.
- NB : livré sans bacs gastronorm.

(NL) Elektrische Bain-marie GN 1/1 h150 mm -Top-

- Kuip : 325x535xh175 mm, GN tot 150mm.
- NB: wordt zonder GN bakken geleverd .



989,^{Eur}

400x650xh280/380 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

22 kg

0.18 m3



E65/BM7T-N

(FR) Bain-marie électrique GN 2/1 h150 mm -Top-

- Cuve : 650x535xh175 mm, GN jusqu'à 150 mm.
- NB : livré sans bacs gastronorm.

(NL) Elektrische Bain-marie GN 2/1 h150 mm -Top-

- Kuip : 650x535xh175 mm, GN tot 150mm.
- NB: wordt zonder GN bakken geleverd .



1 294,^{Eur}

700x650xh280/380 mm

3 kW

400/3N 50-60Hz

30 kg

0.29 m3

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Cuiseurs à pâtes électriques

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



E65/CP4T-N

(FR) Cuiseur à pâtes électrique, capacité 20 litres -Top-

- Cuve 320x370x160 mm.
- NB : en option 4 paniers A65/CP-C4-N.

(NL) Elektrisch pastakoker, capaciteit 20 liter -Top-

- Kuip 320x370x160 mm.
- NB: in optie 4 manden A65/CP-C4-N.



1 261,^{Eur}

400x650xh280/380 mm

6 kW

400/3N 50-60Hz

24 kg

0.18 m3



E65/CP7T-N

(FR) Cuiseur à pâte électrique, capacité 40 litres -Top-

- Cuve 620x370x160 mm.
- NB : en option 8 paniers A65/CP-C4-N.

(NL) Pastakoker elektrisch capaciteit 40 liter -Top-

- Kuip 620x370x160 mm.
- NB: in optie 8 manden A65/CP-C4-N.



1 699,^{Eur}

700x650xh280/380 mm

9 kW

400/3N 50-60Hz

36 kg

0.29 m3

Modular Cooking 650

ALPHA 650 EVO

(FR) Grills pierre de lave gaz

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

(NL) Lavasteengrils op gas

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

2 LEVELS



G65/GPL4T-N

(FR) Grill pierre de lave gaz, grille de cuisson en fonte -Top-

- Grille de cuisson en fonte 330x500 mm.

(NL) Lavasteengril op gas met braadrooster in gietijzer -Top-

- Braadrooster in gietijzer 330x500 mm.



1 660,^{Eur}

400x650xh280/380 mm

4750 kcal

45 kg

0.18 m3



G65/GPL7T-N

(FR) Grill pierre de lave gaz, grille de cuisson en fonte -Top-

- Grille de cuisson en fonte 2x 330x500 mm.

(NL) Lavasteengrill op gas met bakrooster in gietijzer -Top-

- Braadrooster in gietijzer 2x 330x500 mm.



2 367,^{Eur}

700x650xh280/380 mm

9460 kcal

59 kg

0.29 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

FR Grill-vapeur gaz

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



NL Stoom-grill op gas

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

G65/GGF4T-N

1 477,^{Eur}

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

400x650xh280/380 mm

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

6450 kcal

34 kg

0.18 m3



G65/GGF7T-N

2 074,^{Eur}

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

700x650xh280/380 mm

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

12900 kcal

59 kg

0.29 m3



ALPHA 650 EVO

Cuisson • Koken

ALPHA 650 EVO

(FR) Sautreuse électrique

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

TIP-UP



(NL) Elektrische braadpan

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

E65/BRI7T-N

(FR) Sautreuse électrique basculante, cuve inox, capacité 30 litres

- Cuve 490x440xh140 mm, surface de 21,56 dm².

(NL) Elektrische kantelbare braadpan, R.V.S. kuip, capaciteit 30 liter

- Kuip 490x440xh140 mm, oppervlakte 21,56 dm².



3 234,^{Eur}

700x650xh300/400 mm

6.3 kW

400/3N 50-60Hz

64 kg

0.29 m³

(FR) Bac de salage

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



(NL) Frietensilo

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

E65/SF4T-N

(FR) Bac de salage pour pommes frites -Top-

- Cuve 325x530xh150 mm.

(NL) Frietensilo -Top-

- Kuip 325x530xh150 mm.



908,^{Eur}

400x650xh280/470 mm

1 kW

230/1N 50-60Hz

22 kg

0.19 m³

230/3 50-60Hz (On request)

(FR) Éléments neutres

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


N65/PTC4T-N
585, Eur
(FR) Élément neutre de travail avec tiroir -Top-

- Tiroir coulissant sur glissières.

400x650xh280/380 mm
(NL) Neutraal werkelement met lade -Top-

- Schuiflade op rails.

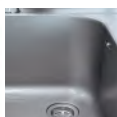
19 kg
0.18 m3

N65/PTC7T-N
791, Eur
(FR) Élément neutre de travail avec tiroir -Top-

- Tiroir coulissant sur glissières.

700x650xh280/380 mm
(NL) Neutraal werkelement met lade -Top-

- Schuiflade op rails.

32 kg
0.3 m3

N65/LV7T-N
1 096, Eur
(FR) Plonge avec robinet mélangeur -Top-

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

700x650xh280/380 mm
18 kg
0.29 m3
(NL) Spoelbak met mengkraan -Top-

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



ALPHA 650 EVO



N65/BA4-N	393,^{Eur}
(FR) Soubassement ouvert en acier inox AISI 304 • Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.	400x540xh570 mm
(NL) Open onderstel in roestvrij staal AISI 304 • Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Verstelbare poten in R.V.S.	9 kg
	0.18 m3
N65/BA7-N	454,^{Eur}
(FR) Soubassement ouvert en acier inox AISI 304 • Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.	700x540xh570 mm
(NL) Open onderstel in roestvrij staal AISI 304 • Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Verstelbare poten in R.V.S.	11 kg
	0.29 m3
N65/BA8-N	519,^{Eur}
(FR) Soubassement ouvert en acier inox AISI 304 • Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.	800x540xh570 mm
(NL) Open onderstel in roestvrij staal AISI 304 • Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Verstelbare poten in R.V.S.	13 kg
	0.33 m3
N65/BA10-N	628,^{Eur}
(FR) Soubassement ouvert en acier inox AISI 304 • Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.	1000x540xh570 mm
(NL) Open onderstel in roestvrij staal AISI 304 • Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Verstelbare poten in R.V.S.	16 kg
	0.42 m3
N65/BA11-N	631,^{Eur}
(FR) Soubassement ouvert en acier inox AISI 304 • Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.	1100x540xh570 mm
(NL) Open onderstel in roestvrij staal AISI 304 • Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Verstelbare poten in R.V.S.	18 kg
	0.47 m3

N65/PDGX4-N 183, Eur


400x20xh400 mm

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

N65/PDG7-N 293, Eur


700x20xh400 mm

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

N65/2TR4-N 476, Eur


400x540xh400 mm

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

N65/2TR7-N 598, Eur


700x540xh400 mm

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

N65/40RV-N 133, Eur


335x535xh30 mm

- (FR) Tablette intermédiaire
- (NL) Tussenblad

N65/70RV-N 154, Eur


635x535xh30 mm

- (FR) Tablette intermédiaire
- (NL) Tussenblad

A65/40GR-N 346, Eur


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

A65/70GR-N 403, Eur


510x530xh50 mm

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

A65/CG-N 42, Eur


580x150xh7 mm

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

A65/CGFT-SX-N 62, Eur


580x80xh7 mm

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

A65/CGFT-DX-N 62, Eur


580x80xh7 mm

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

A65/CGFT-FT-N 62, Eur


580x80xh7 mm

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

A65/CGGR-GR-N 62, Eur


555x80xh7 mm

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

A65/CGBR-N 42, Eur


555x15xh7 mm

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

A65/CGGR-DX-N 62, Eur


555x80xh7 mm

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

A65/CGGR-SX-N 62, Eur


555x80xh7 mm

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

A65/RG2-N 125, Eur


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

A65/G1/1-N 54, Eur


530x325xh20 mm

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

Modular Cooking 650

A65/G-N 76,^{Eur}

625x325xh20 mm



- (FR) Grille armoire module 700 mm
- (NL) Rooster voor kast module 700 mm

A65/GF-GN1/1-N 55,^{Eur}

530x325xh30 mm



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

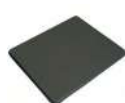
A65/G-RID-N 18,^{Eur}



260x260 mm

- (FR) Grille de réduction
- (NL) Reductierooster

A65/PL1F-N 158,^{Eur}



320x270xh15 mm

- (FR) Plaque lisse pour 1 brûleur
- (NL) Vlakke plaat voor 1 brander

A65/PB2F-N 256,^{Eur}



320x560xh50 mm

- (FR) Plaque rainurée pour 2 brûleurs
- (NL) Geribde plaat voor 2 branders

A65/C1/2-FR-N 72,^{Eur}



110x225xh110 mm

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

A65/C1-FRE-N 84,^{Eur}



220x225xh110 mm

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

A65/C1-FRG-N 80,^{Eur}



230x255xh110 mm

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

A65/CP-C4-N 116,^{Eur}



140x140xh160 mm

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

A65/RAS-FT-N 76,^{Eur}

530x15xh7 mm



- (FR) Racleur à lame pour plaque de cuisson
- (NL) Schrapper 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 schrapper

A65/CA-SB-N 448,^{Eur}



50x50xh1500 mm

- (FR) Colonne avec robinet d'eau
- (NL) Kolom met waterkraan

A65/T53X53X2-N 82,^{Eur}



530x530xh20 mm

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

A65/T53X53X4-N 99,^{Eur}



530x530xh40 mm

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

A65/T53X53X6-5-N 109,^{Eur}



530x530xh65 mm

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

1/1-L 6,^{Eur}



530 mm

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

1/2-L 6,^{Eur}



325x20 mm

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

(FR) Cuisinière gaz

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



(NL) Gasfornuis

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

GDI/2F4

(FR) Cuisinière gaz 2 feux vifs, à encastrer

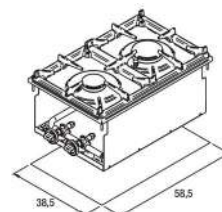
- 2 brûleurs à feu vif 1x3,5 & 1x6 kW.
- Découpe pour encastrement 385x585 mm.
- Rampe d'alimentation des robinets gaz, ajustable en profondeur (+/- 100 mm).

(NL) Gasfornuis 2 branders, inbouw

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



854,^{Eur}
400x600 mm
8170 kcal
26 kg
0.19 m3



(FR) Cusinière plaque vitrocéramique électrique

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



(NL) Elektrische fornuis vitrokeramische platen

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

EDI/2VC4

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

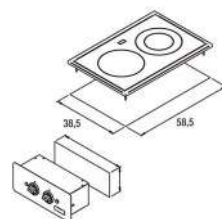
- 2 foyers indépendants 1x2,1 & 1x2,5 kW.
- Découpe pour encastrement 385x585 mm.
- Boîtier des commandes livré séparément.

(NL) Elektrisch fornuis met 2 vitrokeramische platen, inbouw

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



1 811,^{Eur}
400x600 mm
4.6 kW
400/3N 50-60Hz



1000 kcal/h = 1,16 kW

Drop In Cooking Units

SHOW COOKING

FR Plaques de cuisson électriques

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



EDI/PLCD4

FR Plaque de cuisson lisse, électrique, chromée, à encastrer

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

NL Elektrische braadplaat met verchromde vlakke plaat , inbouw

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



1 707,^{Eur}

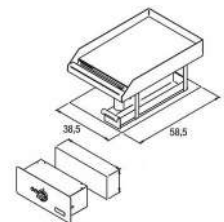
400x600 mm

4.5 kW

400/3N 50-60Hz

46 kg

0.17 m3



EDI/PLCD7

FR Plaque de cuisson lisse, électrique, chromée, à encastrer

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

NL Elektrische braadplaat met verchromde vlakke plaat , inbouw

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



2 379,^{Eur}

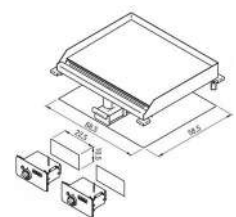
700x600 mm

9 kW

400/3N 50-60Hz

72 kg

0.29 m3



(FR) Cuiseurs à pâtes électriques

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



(NL) Elektrische pastakokers

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

EDI/CP4

(FR) Cuiseur à pâtes électrique, 20 litres, à encastrer

- Cuve 320x370x145 mm (20 L).
- Découpe pour encastrement 385x585 mm.
- Boitier des commandes livré séparément.
- NB : paniers A65/CP-C4-N non inclus.

(NL) Elektrisch pastakoker, 20 liters, inbouw

- Kuip 320x370x145 mm (20L).
- Opening voor inbouw 385x585 mm.
- Bedieningspaneel afzonderlijk geleverd.
- NB: exclusief A65/CP-C4-N.


1 210,^{Eur}

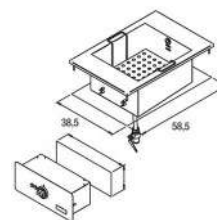
400x600 mm

6 kW

400/3N 50-60Hz

22 kg

0.17 m3



SHOW COOKING

EDI/CP7

(FR) Cuiseur à pâte électrique, 40 litres, à encastrer

- Cuve 620x370x145 mm (40 L).
- Découpe pour encastrement 685x585 mm.
- Boitier des commandes livré séparément.
- NB : paniers A65/CP-C4-N non inclus.

(NL) Elektrisch pastakoker, 40 liters, inbouw

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


1 603,^{Eur}

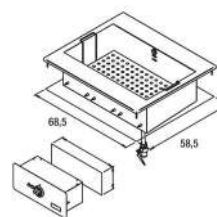
700x600 mm

9 kW

400/3N 50-60Hz

28 kg

0.29 m3



Cuisson • Koken

(FR) Bains-marie électriques

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

(NL) Elektrische bain-marieën

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



EDI/BM4

958,^{Eur}

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

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

400x600 mm

1.5 kW

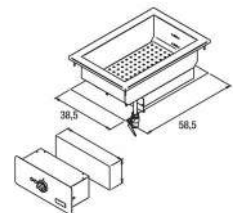
230/1N 50-60Hz

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

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

20 kg

0.17 m3



A65/G-RID-N
18,^{Eur}


260x260 mm

-  Grille de réduction
-  Reductierooster

A65/CP-C4-N
116,^{Eur}


140x140xh160 mm

-  Panier 1/4 pour cuiseur à pâtes
-  Mand 1/4 voor pastakoker

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

Modular Cooking 700

OPTIMA 700 EVO

FR Fourneaux à gaz

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

NL Gasfornuizen

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



G7/4BF7-N

FR Fourneau 4 feux vif, four gaz GN 2/1

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

NL Gasfornuis 4 branders met gasoven GN 2/1

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



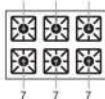
3 164,^{Eur}

700x700xh850/920 mm

29240 kcal

90 kg

0.8 m3



G7/6BFA11-N

FR Fourneau 6 feux vifs, four gaz GN 2/1, armoire neutre

- 6 brûleurs (6x 7 kW) high efficiency & flexibility.
- Four à gaz (6 kW), GN 2/1 dimensions : 560x630xh310 mm.
- Armoire neutre GN 1/1, dimensions : 325x535xh320 mm.

NL Gasfornuis 6 branders, gasoven GN 2/1, neutrale kast

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



4 136,^{Eur}

1100x700xh850/920 mm

41280 kcal

125 kg

1.1 m3



G7/2B4T-N

FR Cuisinière gaz 2 feux vifs -Top-

- 2 brûleurs (2x7 kW) High Efficiency & Flexibility.

NL Gasfornuis 2 branders - Top-

- 2 branders (2x 7kW) High Efficiency & Flexibility.



1 089,^{Eur}

400x700xh250/320 mm

12040 kcal

30 kg

0.2 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW


G7/4B7T-N
(FR) Cuisinière gaz 4 feux vifs -Top-

- 4 brûleurs (4x7 kW) high efficiency & flexibility.

(NL) Gasfornuis 4 branders -Top-

- 4 branders (4x 7kW) High Efficiency & Flexibility.


1 704,^{Eur}

700x700xh250/320 mm

24080 kcal

50 kg

0.32 m3


G7/6B11T-N
(FR) Cuisinière gaz 6 feux vifs -Top-

- 6 brûleurs (6x7 kW) high efficiency & flexibility.

(NL) Gasfornuis 6 branders -Top-

- 6 branders (6x 7kW) High Efficiency & Flexibility.


2 192,^{Eur}

1100x700xh250/320 mm

36120 kcal

64 kg

0.5 m3

AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

FR Fourneaux à gaz avec four électrique

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

NL Gas fornuizen met elektrisch oven

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



G7/4BFEV7-N

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

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

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

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



3 680,^{Eur}

700x700xh850/920 mm

2.6 kW

24080 kcal

230/1N 50-60Hz

83 kg

0.8 m3



G7/6BFEVA11-N

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

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

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

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



4 806,^{Eur}

1100x700xh850/920 mm

2.6 kW

36120 kcal

230/1N 50-60Hz

128 kg

1.1 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW



OVEN GN 2/1



G7/4BFE7-N

- (FR) Fourneau 4 feux vifs gaz, four électrique GN 2/1
- 4 brûleurs (4x7 kW) high efficiency & flexibility.
 - Four électrique (5,3 kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).
- (NL) Gasfornuis 4 gasbranders, elektrische oven GN 2/1
- 4 branders (4x 7kW) High Efficiency & Flexibility.
 - Elektrische oven (5,3kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).



3 813, Eur

700x700xh850/920 mm

5.3 kW

24080 kcal

400-230/3N 50-60Hz

91 kg

0.8 m3

OPTIMA 700 EVO

Cuisson • Koken

Modular Cooking 700

OPTIMA 700 EVO

FR Fourneaux gaz

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

NL Gas Fornuizen

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

OVEN GN 2/1



G7/TF7-N		3 335, ^{Eur}
FR Fourneau taque coup de feu gaz, four gaz GN 2/1		700x700xh850/920 mm
- Plaque coup de feu (10 kW), dimensions : 670x585 mm. - Four à gaz (6 kW), dimensions : 560x660xh310 mm.		13760 kcal
		120 kg
		0.73 m3
NL Fornois doorkookplaat, gasoven GN 2/1		
- Warmhoudplaat, afmetingen 670x585 mm (10kW). - Gasoven (6kW), afmetingen 560x660xh310 mm.		

G7/T2BFA11-N		4 982, ^{Eur}
FR Fourneau taque coup de feu, 2 feux gaz, four GN 2/1, armoire GN1/1		1100x700xh850/920 mm
2 brûleurs (2x7 kW) high efficiency & flexibility. - Plaque coup de feu, dimensions : 670x585 mm (10kW). - Four à gaz 6 kW, GN 2/1 (560x660xh310 mm). - Armoire neutre GN 1/1.		25800 kcal
		150 kg
		1.1 m3
NL Fornois, doorkookplaat, 2 gasbranders, gasoven GN 2/1, kast GN 1/1		
2 branders (2x 7kW) High Efficiency & Flexibility. - Warmhoudplaat, afmetingen 670x585 mm (10kW). - Gasoven (6kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm). - Neutrale kast GN 1/1.		

1000 kcal/h = 1,16 kW


G7/T4B2F15-N
6 498,^{Eur}
(FR) Fourneau gaz 4 feux vifs, taque coup de feu centrale, 2 fours gaz GN 2/1

1500x700xh850/920 mm

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

42995 kcal

320 kg

1.4 m3

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

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


G7/T7T-N
2 140,^{Eur}
(FR) Cuisinière taque coup de feu gaz -Top-

700x700xh250/320 mm

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

8600 kcal

68 kg

0.3 m3

(NL) Gas doorkookplaat -Top-

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


G7/T2B11T-N
2 769,^{Eur}
(FR) Cuisinière 2 feux vifs, taque coup de feu gaz-Top-

1100x700xh250/320 mm

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

20640 kcal

85 kg

0.52 m3

(NL) Gasfornuis 2 branders, doorkookplaat -Top-

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


G7/T4B15T-N
3 382,^{Eur}
(FR) Cuisinière 4 feux vifs, plaque coup de feu centrale gaz -Top-

1500x700xh250/320 mm

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

32675 kcal

110 kg

0.64 m3

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

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



Modular Cooking 700

FR Fourneaux à gaz

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

NL Gasfornuizen

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

OPTIMA 700 EVO

MAXI OVEN



G7/6BFM11-N

FR Fourneau 6 feux vifs, four maxi gaz 1 grande porte

- 6 brûleurs (6x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Four maxi gaz (8 kW), dimensions : 770x660xh360 mm.

NL Fornois 6 branders, maxi gasoven 1 groote deur

- 6 branders (6x 7kW) High Efficiency & Flexibility.
- Maxi gasoven (8kW), afmetingen 770x660xh360 mm



4 988,^{Eur}

1100x700xh850/920 mm

43000 kcal

115 kg

1.1 m3



G7/TM4BFA11-N

FR Fourneau 4 feux vifs, plaque à mijoter, four gaz GN 2/1, armoire GN 1/1

- 4 brûleurs (4x7 kW) high efficiency & flexibility.
- Plaque à mijoter (5,5 kW), dimensions : 320x585 mm.
- Four à gaz 6 kW (560x660xh310 mm). Armoire neutre GN 1/1.

NL Gasfornuis 4 branders, sudderplaat, gasoven GN 2/1 en kast GN 1/1

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



5 062,^{Eur}

1100x700xh850/920 mm

33970 kcal

140 kg

1.1 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

FR Fourneaux électriques

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

NL Elektrische fornuizen

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

OPTIMA 700 EVO



E7/4PF7-N

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

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



3 386,^{Eur}

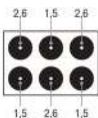
700x700xh850/920 mm

13.5 kW

400-230/3N 50-60Hz

90 kg

0.73 m3



E7/6PFA11-N

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

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



4 031,^{Eur}

1100x700xh850/920 mm

17.6 kW

400-230/3N 50-60Hz

136 kg

1.1 m3

Cuisson • Koken

Modular Cooking 700

OPTIMA 700 EVO



E7/2P4T-N

- (FR) Cuisinière électrique 2 plaques rondes -Top-**
 - 2 plaques (1x1,5 kW Ø 150 mm et 1x2,6 kW Ø 220 mm).
- (NL) Elektrische kookplaat 2 ronde platen -Top-**
 - 2 kookplaten (1x 1,5kW Ø 150mm en 1x 2,6kW Ø 220mm).



1 121,^{Eur}
400x700xh250/320 mm
4.1 kW
400-230/3N 50-60Hz
20 kg
0.2 m3



E7/4P7T-N

- (FR) Cuisinière électrique 4 plaques rondes -Top-**
 - 4 plaques (2x 1,5 kW Ø 150mm et 2x de 2,6 kW Ø 220 mm).
- (NL) Elektrische kookplaat 4 ronde platen -Top-**
 - 4 kookplaten (2x 1,5kW Ø 150 mm en 2x 2,6kW Ø 220 mm).



1 652,^{Eur}
700x700xh250/320 mm
8.2 kW
400-230/3N 50-60Hz
32 kg
0.32 m3



E7/4PQF7-N

- (FR) Fourneau 4 plaques carrées avec four électrique GN 2/1 et grill**
 - 4 plaques (2,6 kW), dimensions : 220x220 mm.
 - Four électrique GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.
- (NL) Elektrisch fornuis 4 vierkante platen op elektrische oven GN 2/1 en grill**
 - 4 kookplaten (2,6kW), afmetingen 220x220 mm.
 - Elektrische oven GN 2/1 (5,3kW) afm. 560x660xh310 mm, grill.



4 398,^{Eur}
700x700xh850/920 mm
15.7 kW
400-230/3N 50-60Hz
99 kg
0.8 m3



E7/2PQ4T-N

- (FR) Cuisinière électrique 2 plaques carrées -Top-**
 - 2 plaques (2,6 kW), dimensions : 220x220 mm.
- (NL) Elektrische kookplaat 2 vierkante platen -Top-**
 - 2 kookplaten (2,6kW), afmetingen 220x220mm.



1 795,^{Eur}
400x700xh250/320 mm
5.2 kW
400-230/3N 50-60Hz
27 kg
0.2 m3



E7/4PQ7T-N

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

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



3 129,^{Eur}

700x700xh250/320 mm

10.4 kW

400-230/3N 50-60Hz

46 kg

0.32 m³

OPTIMA 700 EVO

Cuisson • Koken

Modular Cooking 700

OPTIMA 700 EVO

FR Fourneaux avec plaques affleurantes électriques

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

NL Elektrische fornuizen met uitgelijnde platen

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



E7/2SPA4-N

FR Fourneaux électriques 2 plaques affleurantes, sur armoire ouverte

- 2 plaques 300x300 mm (2x2,5 kW).

NL Elektrisch fornuis met 2 uitgelijnde platen, op open kast

- 2 platen 300x300 mm (2x 2,5kW).



2 339,^{Eur}

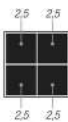
400x700xh850/920 mm

5 kW

400-230/3N 50-60Hz

58 kg

0.4 m3



E7/4SPA7-N

FR Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, sur armoire ouverte

- 4 plaques 300x300 mm, indépendantes (4x2,5 kW).

NL Elektrisch fornuis met 4 uitgelijnde platen, op open kast.

- 4 platen 300x300 mm, onafhankelijk (4x 2,5kW).



3 670,^{Eur}

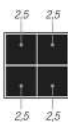
700x700xh850/920 mm

10 kW

400-230/3N 50-60Hz

92 kg

0.8 m3



E7/4SPF7-N

FR Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, sur four GN 2/1

- 4 plaques 300x300 mm, indépendantes (4x 2,5 kW).
- Four (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

NL Elektrisch fornuis met 4 uitgelijnde platen, op oven GN 2/1

- 4 platen 300x300 mm, onafhankelijk (4x 2,5kW).
- Oven (5,3kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).



4 930,^{Eur}

700x700xh850/920 mm

15.3 kW

400-230/3N 50-60Hz

125 kg

0.8 m3


OVEN GN 1/1

E7/4SPFV7-N

- (FR) Fourneaux électriques 4 plaques affleurantes, sur four convection GN 1/1**
- 4 plaques 300x300 mm, indépendantes (4x 2,5 kW).
 - Four électrique à convection (2,6 kW), GN 1/1 dimensions : 560x370xh320 mm.

- (NL) Elektrisch fornuis met 4 uitgelijnde platen, op convection oven GN 1/1**
- 4 platen 300x300 mm, onafhankelijk (4x 2,5kW).
 - Elektrische convection oven (2,6kW) GN 1/1, afmetingen 560x370xh320 mm.


4 391,^{Eur}

700x700xh850/920 mm

12.6 kW

400-230/3N 50-60Hz

117 kg

0.8 m³
OPTIMA 700 EVO
Cuisson • Koken

Modular Cooking 700

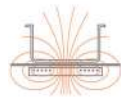
OPTIMA 700 EVO

(FR) Wok à induction

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

(NL) Inductie Wok

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



E7/WIDA4-N

(FR) Wok induction, sur armoire ouverte

- 1 foyers Ø 300 mm.

(NL) Inductie wok, op open kast

- 1 zone Ø 300mm.



7 214,^{Eur}

400x700xh850/920 mm

5 kW

400/3 50-60Hz

50 kg

0.25 m3

AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

(FR) Taques électriques

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

(NL) Elektrische kookplaat

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



E7/ST7T-N

3 491,^{Eur}

(FR) Taque électrique, 1/1 module -Top-

- Plaque (670x585 mm) avec 4 foyers (4x 2,25 kW).

700x700xh250/320 mm

9 kW

(NL) Elektrische kookplaat, 1/1 module -Top-

- Plaat (670x585mm), met 4 kookzones (4x 2,25kW).

400-230/3N 50-60Hz

69 kg

0.3 m3



E7/STF7-N

5 291,^{Eur}

(FR) Fourneau taque électrique , module 1/1, sur four GN 2/1

- Plaque (670x585 mm) avec 4 foyers (4x 2,25 kW).
- Four (5,3 kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).

700x700xh850/920 mm

14.3 kW

(NL) Fornuis met elektrische kookplaat, module 1/1, op oven GN 2/1

- Plaat (670x585 mm), met 4 kookzones (4x 2,25kW)
- Oven (5,3kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

400-230/3N 50-60Hz

117 kg

0.8 m3

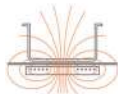


Modular Cooking 700

OPTIMA 700 EVO

FR Cuisinières électriques à induction

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



NL Elektrische inductiekookplaat

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

E7/2ID4T-N

8 022, Eur

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

400x700xh250/320 mm
7 kW

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

400/3 50-60Hz



38 kg
0.2 m3

E7/4ID7T-N

14 005, Eur

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

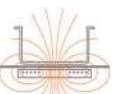
700x700xh250/320 mm
14 kW

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

400/3 50-60Hz



61 kg
0.3 m3



FR Fourneaux électriques en vitrocéramique

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



NL Elektrische fornuizen vitrokeramisch

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

E7/4VCF7-N

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

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



5 165,^{Eur}

700x700xh850/920 mm

13.9 kW

400-230/3N 50-60Hz

99 kg

0.8 m3

OPTIMA 700 EVO

Cuisson • Koken

E7/2VC4T-N

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

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



2 094,^{Eur}

400x700xh250/320 mm

4.3 kW

400-230/3N 50-60Hz

27 kg

0.2 m3

E7/4VC7T-N

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

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



3 621,^{Eur}

700x700xh250/320 mm

8.6 kW

400-230/3N 50-60Hz

49 kg

0.3 m3

Modular Cooking 700

OPTIMA 700 EVO

FR Friteuses gaz

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

NL Gasfriteusen

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



G7/F14A4-N

2 571,^{Eur}

FR Friteuse gaz 1 cuve 14 litres sur armoire

- Dimensions de la cuve : 280x340xh300 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 13 litres, max. 14 litres.
- Panier en acier chromé, dimensions : 260x295xh120 mm.

400x700xh850/1180 mm

10750 kcal

57 kg

0.6 m3

NL Gasfriteuse 1 kuip 14 liter op kast

- Afmetingen van de kuip 280x340xh300 mm.
- Oliecapaciteit min. 13 liter max. 14 liter.
- Verchroomde mand, afmetingen 260x295xh120 mm.



G7/F28A7-N

4 575,^{Eur}

FR Friteuse gaz 2 cuves 14 litres sur armoire

- Dimensions de la cuve : 280x340xh300 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 13 litres, max. 14 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions : 260x295xh120 mm.

700x700xh850/1180 mm

21500 kcal

97 kg

1 m3

NL Gasfriteuse 2 kuipen 14 liter op kast

- Afmetingen van de kuip 280x340xh300 mm.
- Oliecapaciteit min. 13 liter max. 14 liter.
- 2 verchroomde manden, afmetingen 260x295xh120 mm.



G7/F2V7A4-N

3 391,^{Eur}

FR Friteuse gaz 2 cuves de 7 litres sur armoire

- Dimensions de la cuve : 140x340xh300 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 6 litres, max. 7 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions : 120x295xh120 mm.

400x700xh850/1180 mm

10750 kcal

62 kg

0.6 m3

NL Gasfriteuse 2 kuipen van 7 liter op kast

- Afmetingen van de kuip 140x340xh300 mm.
- Oliecapaciteit min. 6 liter max. 7 liter.
- 2 verchroomde mand, afmetingen 120x295xh120 mm.



1000 kcal/h = 1,16 kW


G7/F124T-N
2 324,^{Eur}
(FR) Friteuse gaz, 1 cuve de 9 litres -Top-
400x700xh250/580 mm

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

6364 kcal
33 kg
0.33 m3
(NL) Gasfriteuse, 1 kuip van 9 liter -Top-

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


AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

OPTIMA 700 EVO
Cuisson • Koken

Modular Cooking 700

OPTIMA 700 EVO

(FR) Friteuse à gaz avec cuve "Y"

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



(NL) Gasfriteuse kuip "Y"

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

G7/F14A4-NY

3 775, Eur

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

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

400x700xh850/1180 mm

12898 kcal

230/1N 50-60Hz

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

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

57 kg

0.6 m3



AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

FR Friteuses électriques

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



E7/F13A4-N

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

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



2 372,^{Eur}

400x700xh850/920 mm

9 kW

400-230/3N 50-60Hz

53 kg

0.5 m3



E7/F26A7-N

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

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



3 860,^{Eur}

700x700xh850/920 mm

18 kW

400-230/3N 50-60Hz

80 kg

0.73 m3



E7/F2V7A4-N

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

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



3 787,^{Eur}

400x700xh850/920 mm

10.5 kW

400-230/3N 50-60Hz

60 kg

0.4 m3

OPTIMA 700 EVO

Cuisson • Koken



E7/F124T-N

1 944,^{Eur}

(FR) Friteuse électrique 1 cuve de 12 litres -Top-

- Dimensions de la cuve : 240x340xh215 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 11 litres max. 12 litres..
- Panier en acier chromé, dimensions 225x260xh115 mm.

400x700xh250/320 mm

9 kW

400-230/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische friteuse 1 kuip van 12 liter -Top-

- Afmetingen van de kuip 240x340xh215 mm.
- Oliecapaciteit min. 11 lit. max. 12 lit.
- Verchroomde mand, afmetingen 225x260xh115 mm.

30 kg

0.19 m3



E7/F2V64T-N

2 833,^{Eur}

(FR) Friteuse électrique 2 cuves de 7 litres -Top-

- Dimensions de la cuve : 140x340xh210 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 6 litres max. 7 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions : 120x295xh120 mm.

400x700xh250/320 mm

10.5 kW

400-230/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische friteuse 2 kuipen van 7 liter -Top-

- Afmetingen van de kuip 140x340xh210 mm.
- Oliecapaciteit min. 6 lit. max. 7 lit.
- 2 verchroomde manden, afmetingen 120x295xh120 mm.

53 kg

0.19 m3



(FR) Friteuse électrique high power - DIGIT

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

(NL) Elektrische friteuse high power - DIGIT

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



E7/F15A4-NAP

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

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

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

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



4 478,^{Eur}

400x700xh850/920 mm

15 kW

400-230/3N 50-60Hz

59 kg

0.5 m3

OPTIMA 700 EVO

Cuisson • Koken

AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

(FR) Bac de salage

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

(NL) Frietensilos

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



E7/SF4T-N

(FR) Bac de salage pour pommes frites -Top-

- Dimensions de la cuve : 310x510xh180 mm.

(NL) Frietensilo -Top-

- Afmetingen van de kuip 310x510xh180 mm.



1 557,^{Eur}

400x700xh520 mm

1.35 kW

230/1N 50-60Hz

20 kg

0.2 m3

(FR) Plaques de cuisson à gaz

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


(NL) Braadplaten op gas

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

G7/PL4T-N
1 699,^{Eur}
(FR) Plaques de cuisson gaz lisse, module 1/2 -Top-
400x700xh250/320 mm

- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 330x540 mm, 17,85 dm².

6020 kcal
36 kg
0.19 m³
(NL) Braadplaat op gas met vlakke plaat, module 1/2 -Top-

- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 330x540 mm, 17,85 dm².


G7/PLCD4T-N
2 356,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson gaz lisse chrome dur, module 1/2 -Top-
400x700xh250/320 mm
(NL) Braadplaat op gas met vlakke plaat, hard verchroomde, module 1/2 -Top-
6020 kcal
43 kg
0.2 m³

G7/PR4T-N
1 878,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson gaz rainurée, module 1/2 -Top-
400x700xh250/320 mm

- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 330x540 mm, 17,85 dm².

6020 kcal
43 kg
0.2 m³
(NL) Braadplaat op gas met geribde plaat, module 1/2 -Top-

- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 330x540 mm, 17,85 dm².


OPTIMA 700 EVO
Cuisson • Koken

OPTIMA 700 EVO



G7/PL7T-N		2 292, ^{Eur}
(FR) Plaques de cuisson gaz lisse, module 1/1 -Top-		700x700xh250/320 mm
• Dimensions utiles de la surface de cuisson : 630x540 mm, 34 dm².		12040 kcal
• 2 zones de cuisson indépendantes.		75 kg
(NL) Braadplaat op gas met vlakke plaat , module 1/1 -Top-		0.3 m3
• Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 630x540 mm, 34 dm².		
• 2 afzonderlijke kookzones.		
		



G7/PLCD7T-N		3 232, ^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson gaz lisse chrome dur, module 1/1 -Top-		700x700xh250/320 mm
(NL) Braadplaat op gas met vlakke plaat, hard verchroomde, module 1/1 -Top-		12040 kcal
		75 kg
		0.3 m3



G7/PM7T-N		2 531, ^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson gaz 1/2 lisse 1/2 rainurée, module 1/1 -Top-		700x700xh250/320 mm
• Dimensions utiles de la surface de cuisson : 630x540 mm, 34 dm².		12040 kcal
• 2 zones de cuisson indépendantes.		70 kg
(NL) Braadplaat op gas 1/2 vlak, 1/2 geribbeld, module 1/1 -Top-		0.32 m3
• Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 630x540 mm, 34 dm².		
• 2 afzonderlijke kookzones.		
		



G7/PMCD7T-N		3 439, ^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson gaz 1/2 lisse 1/2 rain. chrome dur, mod. 1/1 -Top-		700x700xh250/320 mm
(NL) Braadplaat op gas, 1/2 ger. 1/2 vlak, hard verchroomde , mod. 1/1 -Top-		12040 kcal
		75 kg
		0.3 m3

AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Plaques de cuisson électriques

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


(NL) Elektrische bakplaten

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

E7/PL4T-N
(FR) Plaque de cuisson électrique avec plaque lisse, module 1/2 -Top-

- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 330x540 mm, 17,85 dm².

(NL) Elektrische bakplaat met vlakke plaat, module 1/2 -Top-

- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 330x540 mm, 17,85 dm².


1 739,^{Eur}

400x700xh250/320 mm

5 kW

400-230/3N 50-60Hz

43 kg

0.2 m³
E7/PLCD4T-N
(FR) Plaque de cuisson électrique, lisse au chrome dur, module 1/2 -Top-
(NL) Elektrische bakplaat, vlakke hard verchromde plaat, module 1/2 -Top-
2 269,^{Eur}

400x700xh250/320 mm

5 kW

400-230/3N 50-60Hz

43 kg

0.2 m³
E7/PR4T-N
(FR) Plaque de cuisson électrique rainurée, module 1/2 -Top-

- Dimensions utiles de la surface de cuisson : 330x540 mm, 17,85 dm².

(NL) Elektrische bakplaat met geribde plaat, module 1/2 -Top-

- Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 330x540 mm, 17,85 dm².


1 968,^{Eur}

400x700xh250/320 mm

5 kW

400-230/3N 50-60Hz

36 kg

0.19 m³

OPTIMA 700 EVO

Cuisson • Koken



E7/PL7T-N		2 411, ^{Eur}
(FR)	Plaque de cuisson électrique avec plaque lisse, module 1/1 -Top- • Dimensions utiles de la surface de cuisson : 630x540 mm, 34 dm². • 2 zones de cuisson indépendantes.	700x700xh250/320 mm 10 kW 400-230/3N 50-60Hz
(NL)	Elektrische bakplaat met vlakke plaat, module 1/1 -Top- • Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 630x540 mm, 34 dm². • 2 afzonderlijke kookzones.	70 kg 0.32 m3



E7/PLCD7T-N		3 399, ^{Eur}
(FR)	Plaque de cuisson élec., plaque lisse chrome dur, mod. 1/1 -Top-	700x700xh250/320 mm 10 kW
(NL)	Elek.bakplaat, vlakke hard verchroomde plaat, mod. 1/1 -Top-	400-230/3N 50-60Hz
		75 kg 0.3 m3



E7/PM7T-N		2 687, ^{Eur}
(FR)	Plaque de cuisson électrique, 1/2 lisse 1/2 rainurée, module 1/1 -Top- • Dimensions utiles de la surface de cuisson : 630x540 mm, 34dm². • 2 zones de cuisson indépendantes.	700x700xh250/320 mm 10 kW 400-230/3N 50-60Hz
(NL)	Elektrische bakplaat met 1/2 vlakke 1/2 geribde plaat, module 1/1 -Top- • Nuttige afmetingen van het braadoppervlak 630x540 mm, 34dm². • 2 afzonderlijke kookzones.	75 kg 0.3 m3



E7/PMCD7T-N		3 557, ^{Eur}
(FR)	Plaque cuisson élec., 1/2 lisse 1/2 rainurée, chrome dur, mod. 1/1 -Top-	700x700xh250/320 mm 10 kW
(NL)	Elek. bakplaat, 1/2 vlakke 1/2 geribde, hard verchr., module 1/1 -Top-	400-230/3N 50-60Hz
		75 kg 0.3 m3

AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

(FR) Cuiseurs à pâtes

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

(NL) Pastakokers

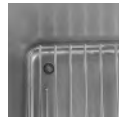
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken en waterdichte top (15/10 mm) in R.V.S. AISI 304.
- Diepgetrokken kuip in R.V.S. AISI 316 met alle binnenhoeken afgerond voor een eenvoudig en hygiënisch onderhoud, dikte (15/10 mm), bestendig tegen corrosie en slijtage, uitgerust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


G7/CPA4-N
2 518,^{Eur}
(FR) Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve 26 Lt (s/paniers), sur armoire
400x700xh850/920 mm

- Cuve GN 2/3, dimensions : 310x340xh300 mm.
- NB : paniers en option.

7310 kcal
230/1N 50-60Hz
50 kg
0.5 m3
(NL) Pastakoker op gas, 1 kuip 26 liter (zonder manden), op kast

- Kuip GN 2/3, afmetingen 310x340xh300 mm.
- NB: manden in optie.


G7/CPA7-N
3 347,^{Eur}
(FR) Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve 40 Lt (s/paniers), sur armoire
700x700xh850/920 mm

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

11438 kcal
230/1N 50-60Hz
68 kg
0.8 m3
(NL) Gaspastakoker 1 kuip 40 liter (zonder mander), op kast

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


E7/CPA4-N
2 980,^{Eur}
(FR) Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 26 Lt (s/paniers), sur armoire
400x700xh850/920 mm

- Cuve GN 2/3, dimensions : 310x340xh300 mm.
- NB : paniers en option.

5.5 kW
400-230/3N 50-60Hz
(NL) Electrische pastakoker 1 kuip 26 liter (zonder manden), op kast

- Kuip GN 2/3, afmetingen 310x340xh300 mm.
- NB: manden in optie.


1000 kcal/h = 1,16 kW



E7/CPA7-N		3 835, ^{Eur}
(FR) Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve 40 Lt (s/paniers), sur armoire • Cuve GN 1/1, dimensions : 510x310xh300 mm. • NB : paniers en option.		700x700xh850/920 mm
		9 kW
		400-230/3N 50-60Hz
(NL) Elektrische pastakoker 1 kuip 40 liter (zonder manden), op kast • Kuip GN 1/1, afmetingen 510x310xh300 mm. • NB: manden in optie.		60 kg
		0.73 m3
		

AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

1000 kcal/h = 1,16 kW

Grills à vapeur à gaz

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



G7/GVQA4-N

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

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



2 876,^{Eur}

400x700xh850/920 mm

7308 kcal

53 kg

0.56 m3



G7/GVQA8-N

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

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



4 550,^{Eur}

800x700xh850/920 mm

14618 kcal

85 kg

1 m3

OPTIMA 700 EVO

Cuisson • Koken

Grills à vapeur électriques

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



E7/GVQA4-N

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

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



3 115,^{Eur}

400x700xh850/920 mm

6 kW

400-230/3N 50-60Hz

50 kg

0.56 m³



E7/GVQA8-N

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

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



4 927,^{Eur}

800x700xh850/920 mm

12 kW

400-230/3N 50-60Hz

82 kg

1 m³

AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Grills pierre de lave au gaz

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

(NL) Lavasteengrill op gas

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



G7/GPL4T-ZN

2 178, Eur

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

400x700xh250/320 mm

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

6450 kcal

36 kg

0.2 m3

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

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



G7/GPL8T-ZN

3 354, Eur

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

800x700xh250/320 mm

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

12900 kcal

74 kg

0.3 m3

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

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



AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

Modular Cooking 700

OPTIMA 700 EVO

FR Bain-marie électriques

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



E7/BM4T-N

FR Bain-marie électrique GN 1/1 h150 mm -Top-

- Dimensions de la cuve : 310x510xh160mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
- NB: livré sans bacs gastronom.

NL Elektrische bain-marie GN 1/1 h150 mm -Top-

- Kuipafmetingen: 310x510xh160mm, voor bacs GN tot 150mm.
- NB: zonder gastronom bakken geleverd.



1 177,^{Eur}

400x700xh250/320 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

20 kg

0.2 m3



E7/BM8T-N

FR Bain-marie électrique GN 2/1 h 150 mm -Top-

- Dimensions cuve : 630x510xh160mm, pour bacs GN jusqu'à 150 mm.
- NB : livré sans bacs gastronom.

NL Elektrische bain-marie GN 2/1, h 150 mm -Top-

- Afmetingen kuip: 630x510xh160mm, voor GN bakken tot 150mm.
- NB: zonder GN bakken geleverd.



1 814,^{Eur}

800x700xh250/320 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

30 kg

0.3 m3

(FR) Sauteuses basculantes

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

(NL) Kipbare braadpannen

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

OPTIMA 700 EVO

G7/BRI8-N
(FR) Sauteuse gaz basculante cuve inox, 60 litres

- Cuve de dimensions : 710x480x150 mm, surface de 34 dm².
- Basculement de la cuve par un volant manuel.

(NL) Kipbare gasbraadpan 60 liter, kuip R.V.S.

- Kuip afmetingen 710x480x150 mm, oppervlakte 34 d m².
- Kantelen van de kuip door een handwiel.


5 495,^{Eur}

800x700xh850/920 mm

11610 kcal

115 kg

0.83 m³

E7/BRI8-N
(FR) Sauteuse électrique basculante cuve inox, 60 litres

- Cuve dimensions 710x480x150 mm, surface de 34 dm².
- Basculement de la cuve par un volant manuel.

(NL) Elektrische kipbare braadpan, 60 liter R.V.S.

- Kuip afmetingen 710x480x150 mm, oppervlakte 34 dm².
- Kantelen van de kuip door een handwiel.


5 162,^{Eur}

800x700xh850/920 mm

Cuisson • Koken

9 kW

400-230/3N 50-60Hz

115 kg

0.83 m³
AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

Modular Cooking 700

OPTIMA 700 EVO

FR Marmites

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

NL kookpotten

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



G7/M50I7-N

- FR **Marmite ronde gaz 50 litres, chauffage indirect**
 - Diamètre de la cuve : 400 mm, profondeur : 420 mm.
 - Robinet de vidange de 6/4".
- NL **Ronde gas kookketel 50 liter, indirecte verwarming**
 - Diameter van de kuip 400mm, diepte 420mm.
 - Afvoerkraan van 6/4".



7 109,^{Eur}

700x700xh850/920 mm

10750 kcal

98 kg

0.8 m3

AVANTAGE

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

VOORDEEL

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



E7/M50I7-N

- (FR) Marmite ronde électrique 50 litres, chauffage indirect**
- Diamètre de la cuve 400 mm, profondeur 420 mm.
 - Robinet de vidange de 6/4".
- (NL) Ronde elektrische kookketel 50 liter, indirecte verwarming**
- Diameter van de kuip 400 mm, diepte 420 mm.
 - Afvoerkraan van 6/4".
- ⚡ ⚠ ⚙ ⚙

7 530, Eur

700x700xh850/920 mm

9 kW

400-230/3N 50-60Hz

98 kg

0.8 m3

OPTIMA 700 EVO

Cuisson • Koken

Modular Cooking 700

OPTIMA 700 EVO



N7/P1T-N		256, ^{Eur}
		100x700xh250/320 mm
(FR) Élément neutre de compensation -Top- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304. Cheminée arrière en acier inox AISI 304.		
		5 kg
		0.02 m3
(NL) Neutraal compensatie element -Top- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven. Bovenblad (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304. Schoorsteen achteraan in AISI 304 roestvrij staal.		
		

N7/P2T-N		349, ^{Eur}
		200x700xh250/320 mm
(FR) Élément neutre de compensation -Top- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304. Cheminée arrière en acier inox AISI 304.		
		10 kg
		0.1 m3
(NL) Neutraal compensatie element -Top- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven. Bovenblad (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304. Schoorsteen achteraan in AISI 304 roestvrij staal.		
		

N7/PT4T-N		585, ^{Eur}
		400x700xh250/320 mm
(FR) Élément neutre de travail, module 1/2 -Top- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. Top (15/10 mm) en acier inox AISI 304. Cheminée arrière en acier inox AISI 304.		
		18 kg
		0.2 m3
(NL) Neutraal werkelement, module 1/2 -Top- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven. Bovenblad (15/10 mm) in roestvrij staal AISI 304. Schoorsteen achteraan in AISI 304 roestvrij staal.		
		

N7/PT7T-N		721, ^{Eur}
		700x700xh250/320 mm
(FR) Élément neutre de travail, module 1/1 -Top- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables en inox.		
		25 kg
		0.3 m3
(NL) Neutraal werkelement, module 1/1 -Top- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven in R.V.S.		
		



N7/PTC4T-N		757, ^{Eur}
(FR) Élément neutre de travail, module 1/2, avec tiroir -Top- - Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables. - Tiroir coulissant sur glissières extractibles, bacs GN h150 mm.		400x700xh250/320 mm
(NL) Neutraal element, module 1/2, met lade -Top- - Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven . - Ladeschuif op verwijderbare geleiders, bakken GN h150 mm.		21 kg
		0.2 m3



N7/BA4-RN		524, ^{Eur}
(FR) Soubassement ouvert, sur pieds inox réglables Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.		400x655xh600 mm
(NL) Open onderstel op verstelbare poten in R.V.S. Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten.		18 kg
		0.2 m3



N7/BA7-RN		576, ^{Eur}
(FR) Soubassement ouvert, sur pieds inox réglables Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.		700x655xh600 mm
(NL) Open onderstel op verstelbare poten in R.V.S. Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten.		22 kg
		0.3 m3



N7/BA8-RN		604, ^{Eur}
(FR) Soubassement ouvert, sur pieds inox réglables Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.		800x655xh600 mm
(NL) Open onderstel op verstelbare poten in R.V.S. Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten.		24 kg
		0.4 m3



N7/BA11-RN		660, ^{Eur}
(FR) Soubassement ouvert, sur pieds inox réglables Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds réglables en inox.		1100x655xh600 mm
(NL) Open onderstel op verstelbare poten in R.V.S. Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Regelbare poten.		30 kg
		0.5 m3

OPTIMA 700 EVO



N7/BA2C-RN

546,^{Eur}

200x655xh600 mm

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

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



10 kg

0.1 m3

N7/PCF2-W
1 443, Eur


200x700xh850 mm

- (FR) Elément neutre de travail avec colonne d'eau
- Réalisation en acier inox AISI 304, vérins réglables en inox.
- (NL) Neutraal werkend element met waterkolom
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare stelschroeven in R.V.S.

A7/PB4-N
165, Eur


390x50xh420 mm

- (FR) Porte pour soubassement (droite ou gauche) 400 mm
- (NL) Deur voor onderstel (links of rechts) 400 mm

A7/PB7-N
279, Eur


690x50xh420 mm

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

A7/PB8-N
302, Eur


790x50xh420 mm

- (FR) Portes pour soubassement 800 mm
- (NL) Deuren voor onderstel 800 mm

A7/PB11-N
431, Eur


1090x50xh420 mm

- (FR) Portes pour soubassement 1100 mm
- (NL) Deuren voor onderstel 1100 mm

A7/K2C1-RN
543, Eur


400x530xh420 mm

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

A7/K2C2-RN
640, Eur


700x590xh420 mm

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

A7/KCH41
481, Eur


230x595xh50 mm

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

A7/KCH82
673, Eur


530x595xh50 mm

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

A7/GLA-N
36, Eur


585x200xh385 mm

- (FR) Guide latérale (droite ou gauche) pour placard
- (NL) Zijdelingse (L of R) roostergeleider voor onderkast
- NB: The piece

A7/GF11-RN
55, Eur


325x590xh30 mm

- (FR) Grille armoire 400 mm
- (NL) Rooster kast 400 mm

A7/GF21-RN
66, Eur


530x590xh30 mm

- (FR) Grille armoire 700 mm
- (NL) Rooster kast 700 mm

A7/GFV7-N
53, Eur


320x530 mm

- (FR) Grille GN 1/1 pour four à convection
- (NL) Rooster GN 1/1 voor convectie-oven

A7/GF21-N
66, Eur


530x650 mm

- (FR) Grille GN 2/1 pour four
- (NL) Rooster GN 2/1 oven

A7/GPCX-N
72, Eur


330x300xh50 mm

- (FR) Grille fonte émaillée pour feux vifs
- (NL) Gietijzeren rooster

A7/GPHD-N
104, Eur

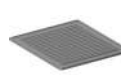

330x300xh50 mm

- (FR) Grille fonte émaillée Heavy-Duty feux vifs
- (NL) Rooster geëmailleerd gietijzer Heavy-Duty brander

A7/PL1B-XN
322, Eur


334x298xh20 mm

- (FR) Plaque lisse acier inox 1 brûleur
- (NL) Vlakke plaat roestvrij staal 1 brander

A7/PR1B-XN
399, Eur


334x298xh20 mm

- (FR) Plaque rainurée acier inox 1 brûleur
- (NL) Geribde plaat roestvrij staal 1 brander

A7/GRC-N

39,^{Eur}

260x260xh10 mm



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

A7/PG23-EN

112,^{Eur}

225x260xh115 mm



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

A7/PP23-EN

98,^{Eur}

110x260xh115 mm



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

A7/PH15-EN

163,^{Eur}

295x290xh130 mm



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

A7/PMB-1/1N

101,^{Eur}

260x295xh120 mm



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

A7/PMB-1/2N

92,^{Eur}

120x295xh120 mm



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

A7/PT1/2-EN

116,^{Eur}

120x295xh120 mm



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

A7/PT1/1-GN

115,^{Eur}

225x280xh115 mm



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

A7/PT1/2-GN

101,^{Eur}

110x280xh115 mm



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

A7/CFH-FN

157,^{Eur}

300x485xh155 mm



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

A7/1P-2N

101,^{Eur}

145x295xh215 mm



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

A7/1PB-3N

119,^{Eur}

165x295xh215 mm



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

A7/1PD-6N

89,^{Eur}

165x145xh215 mm



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

A7/1PG-6N

89,^{Eur}

165x145xh215 mm



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

A7/1PS-3N

116,^{Eur}

95x295xh215 mm



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

A7/2PB-1N

230,^{Eur}

490x295xh215 mm



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

A7/2PS-1N

177,^{Eur}

300x325xh215 mm



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

A7/CC-4N

128,^{Eur}

300x325xh215 mm



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

A7/CC-7N
147,^{Eur}


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

A7/CWT-N1
646,^{Eur}


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

A7/CWT-N2
646,^{Eur}


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

A7/CWT-N3
646,^{Eur}


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

A7/MAI4-N
215,^{Eur}


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

A7/MAI7-N
239,^{Eur}


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

A7/MAI8-N
244,^{Eur}


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

A7/MAI11-N
260,^{Eur}


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

A7/MAI12-N
290,^{Eur}


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

A7/MAI14-N
306,^{Eur}


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

A7/MAI15-N
321,^{Eur}


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

A7/SK4-N
116,^{Eur}


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

A7/SK8-N
148,^{Eur}


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

A7/SPL-6N
62,^{Eur}


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

A7/TB79-N
281,^{Eur}


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

A7/PF50-2N
847,^{Eur}


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

A7/PF50-N
742,^{Eur}


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

A7/C-DP-N
629,^{Eur}


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

Modular Cooking 700

A7/PS11-N
135,^{Eur}


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

A7/PS12-N
111,^{Eur}


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

A7/FL7-ND
788,^{Eur}


735x50xh735 mm

(FR) Joue intégrale (droite) 700
(NL) Volledige zijkant (rechts) 700

A7/FL7-NF
788,^{Eur}


735x50xh735 mm

(FR) Joue intégrale (gauche) 700
(NL) Volledige zijkant (links) 700

A7/FL77-N
1 100,^{Eur}


1460x50xh735 mm

(FR) Joue intégrale 700+700
(NL) Volledige zijkant 700+700

A7/FL79-N
1 171,^{Eur}


1660x50xh735 mm

(FR) Joue intégrale 700+900
(NL) Volledige zijkant 700+900

A7/FL97-N
1 171,^{Eur}


1660x50xh735 mm

(FR) Joue intégrale 900+700
(NL) Volledige zijkant 900+700

A7/FLD-N
128,^{Eur}


735x3xh75 mm

(FR) Finition latérale (droite)
(NL) Zijdelinkse afwerking (rechts)

A7/FLS-N
128,^{Eur}


735x3xh75 mm

(FR) Finition latérale (gauche)
(NL) Zijdelinkse afwerking (links)

A7/PF4-N
36,^{Eur}


400x20xh140 mm

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

A7/PF7-N
44,^{Eur}


700x20xh140 mm

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

A7/PF8-N
53,^{Eur}


800x20xh140 mm

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

A7/PF11-N
57,^{Eur}


1100x20xh140 mm

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

A7/PF12-N
66,^{Eur}


1200x20xh140 mm

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

A7/PF14-N
76,^{Eur}


1400x20xh140 mm

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

A7/PF15-N
80,^{Eur}


1500x20xh140 mm

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

A7/PLG7-N
44,^{Eur}


570x20xh145 mm

(FR) Plinthe latérale gauche
(NL) Plint lateraal links

A7/PLD7-N
44,^{Eur}


570x20xh145 mm

(FR) Plinthe latérale droite
(NL) Plint lateraal rechts

A7/PLD7-NT
85,^{Eur}

620x20xh145 mm



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

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

A7/PLG7-NF
129,^{Eur}

1240x20xh145 mm



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

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

A7/PL79-NG
174,^{Eur}

1320x20xh145 mm



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

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

A7/KRT-2F
268,^{Eur}


h) 100 mm

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

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

A7/KRT-2L
151,^{Eur}


h) 100 mm

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

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

Modular Cooking 900

OPTIMA 900 EVO

FR Fourneaux

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

NL Fornuizen

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



G9/2BA4-N

FR Fourneau 2 feux gaz, armoire ouverte

- 2 brûleurs (1x7 kW ,1x11 kW) high efficiency & flexibility.
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740x360 mm).

NL Gasfornuis met 2 branders, open kast

- 2 branders (1x 7 kW ,1x 11 kW) High Efficiency & Flexibility.
- Open kast (GN 1/1) (360x740x360 mm).



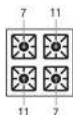
1 641,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

15480 kcal

48 kg

0.5 m3



G9/4BA8-N

FR Fourneau 4 feux gaz, armoire ouverte

- 4 brûleurs (2x7 kW ,2x11 kW) high efficiency & flexibility.
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740x360 mm).

NL Gasfornuis met 4 branders op open kast

- 4 branders (2x 7kW, 2x 11kW) High Efficiency & Flexibility.
- Open kast (GN 2/1) (760x740x360 mm).



2 529,^{Eur}

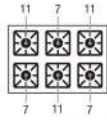
800x900xh850/920 mm

30960 kcal

74 kg

1 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW


G9/6BA12-N
3 663,^{Eur}
(FR) Fourneau 6 feux gaz, armoire ouverte

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

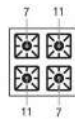
1200x900xh850/920 mm

46440 kcal

104 kg

1.04 m³
(NL) Gasfornuis met 6 branders op open kast

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


G9/4BF8-N
3 631,^{Eur}
(FR) Fourneau 4 feux sur four gaz GN 2/1

- 4 brûleurs (2x7 kW, 2x11 kW) high efficiency & flexibility.
- Four (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

800x900xh850/920 mm

36980 kcal

106 kg

1 m³
(NL) Fornois 4 branders op gasoven GN 2/1

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


AVANTAGES

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

VOORDELEN

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


G9/4BFE8-N
4 102,^{Eur}
(FR) Fourneau 4 feux gaz, four électrique GN 2/1

- 4 brûleurs (2x7 kW, 2x11 kW) high efficiency & flexibility.
- Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

800x900xh850/920 mm

6 kW

30960 kcal

400-230/3N 50-60Hz

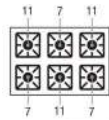
(NL) Gasfornuis met 4 branders op elektrische oven GN 2/1

- 4 branders (2x 7kW, 2x 11kW) High Efficiency & Flexibility.
- Oven (6kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).



Modular Cooking 900

OPTIMA 900 EVO



G9/6BFA12-N

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

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

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

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



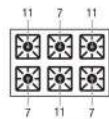
4 904,^{Eur}

1200x900xh850/920 mm

52460 kcal

143 kg

1.4 m3



G9/6BFM12-N

(FR) Fourneau 6 feux sur MAXI four gaz

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

(NL) Forno met 6 branders "MAXI" gasoven

- 6 branders (3x 7kW, 3x 11 kW) High Efficiency & Flexibility.
- Oven (10kW) (1000x700xh300 mm).



5 291,^{Eur}

1200x900xh850/920 mm

55040 kcal

171 kg

1.4 m3

MAXI OVEN

PLUS

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

PLUS

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

1000 kcal/h = 1,16 kW

FR Fourneaux électriques à induction

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

NL Elektrische fornuizen inductie

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



E9/2IDA4-N

FR Fourneau électrique 2 foyers à induction, armoire ouverte

- 2 plaques indépendantes (2x5 kW).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

NL Elektrisch fornuis met 2 inductie kookplaten op open kast

- 2 afzonderlijke platen (2x 5kW).
- Open kast (GN1/1) (350x740xh360 mm).



8 564, Eur

400x900xh850/920 mm

10 kW

400/3 50-60Hz

58 kg

0.25 m3



E9/4IDA8-N

FR Fourneau électrique 4 foyers à induction, armoire ouverte

- 4 plaques indépendantes (4x 5 kW).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

NL Elektrisch fornuis met 4 inductie kookplaten op open kast

- 4 afzonderlijke platen (4x 5kW).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).



15 935, Eur

800x900xh850/920 mm

20 kW

400/3 50-60Hz

83 kg

0.4 m3

PLUS

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

PLUS

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

OPTIMA 900 EVO

Cuisson • Koken

Modular Cooking 900

OPTIMA 900 EVO

FR Fourneaux et taque coup de feu à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti (20/10 mm), cuvette de récolte de liquide en acier inox AISI 304, emboutie et étanche.
- Brûleurs à feux vifs en fonte traitée "étanches", couronne en laiton (à très haut rendement). Régulation des brûleurs de 1,5 à 7 kW et de 2 à 11 kW par vanne de gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple.
- Grilles en fonte émaillée : 390x380 mm (lavables en lave-vaisselle).
- Plaque coup de feu en fonte (10 mm) à haute conductibilité thermique, anneau central amovible, chauffage à gaz par brûleur en fonte positionné au centre de la chambre de combustion, isolation en céramique. Régulation par une vanne de gaz (+/- 500°C), allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple.
- Four à gaz, chauffage par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de 160°C à 310°C, par une vanne de gaz thermostatique, allumage par piézoélectrique et sécurité par thermocouple, en dotation 1 grille.
- Enceinte et porte du four à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et munies d'une isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux, porte sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

NL Gasfornuizen met doorkookplaat

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Diepgetrokken top (20/10mm), kom voor het verzamelen van vloeistof in roestvrij staal AISI 304, diepgetrokken en waterdicht.
- Open branders in behandeld gietijzer "waterdicht", kroon in messing (met zeer hoog rendement). Regeling van branders van 1,5 tot 7kW en van 2 tot 11kW per gasklep, ontsteking van de waakvlam en veiligheid door thermokoppel.
- Roosters in geëmailleerd gietijzer 390x380 mm (vaatwasmachinebestendig).
- Doorkookplaat in gietijzer (10mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, centrale verwijderbare brander, gasverwarming door een brander die zich in het midden van de verbrandingskamer bevindt, keramische isolatie. Regeling d.m.v. gaskraan (+/- 500°C), piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid.
- Gasoven, verwarming d.m.v. R.V.S. branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van 160°C tot 310°C, door thermostatische gaskraan, piëzo-elektrische ontsteking en thermokoppelveiligheid, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) van roestvrij staal en zijn uitgerust met thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus, ovendeur op scharnieren met veersysteem, handgreep in roestvrij staal.



G9/TA8-N

FR Fourneau taque coup de feu gaz, armoire ouverte

- Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

NL Gasfornuis met doorkookplaat op open kast

- Doorkookplaat, (755x625mm) (12kW).
- Open kast GN 2/1 (760x740xh360 mm).



3 250,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

10320 kcal

100 kg

1 m3

PLUS

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

PLUS

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

1000 kcal/h = 1,16 kW


G9/TF8-N
4 441, Eur

- (FR) Fourneau taque coup de feu sur four gaz**
- Plaque (12 kW) coup de feu (755x625 mm).
 - Four (7 kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).

800x900xh850/920 mm

16340 kcal

125 kg

1 m3

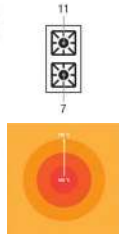
- (NL) Fornuis met doorkookplaat op gasoven**
- Doorkookplaat (755x625mm) (12kW).
 - Oven (7kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).


PLUS

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

PLUS

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


G9/T2BFA12-N
5 515, Eur

- (FR) Fourneau taque coup de feu, 2 feux, four GN 2/1, armoire neutre fermée**
- Plaque 12 kW (755x625 mm), 2 brûleurs (1x7, 1x11 kW) H.E.F..
 - Four 7 kW, GN 2/1 (535x650xh300 mm).
 - Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm).

1200x900xh850/920 mm

31820 kcal

143 kg

1.4 m3

- (NL) Gasfornuis doorkookplaat, 2 branders, oven GN 2/1, neutrale gesloten kast**
- Kookplaat 12kW (755x625mm), 2 branders (1x 7kW, 1x 11kW) H.E.F..
 - Oven 7kW, GN 2/1 (535x650xh300 mm).
 - Neutrale kast (GN 1/1) (360x740xh360).



(FR) Fourneaux électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaques carrées en fonte, 300x300 mm, avec un bord d'étanchéité en acier inox, dispositif de sécurité en cas de surchauffe. Régulation de la puissance de chauffe par commutateur à 7 positions.
- Four électrique, chauffage par résistances en acier inox, 3 placées dans la voûte et 3 sous le sol du four, interrupteur ON/OFF, régulation de la température du four de 125°C à 300°C, par thermostat, grill avec régulation indépendante, équipé de thermostat de sécurité, en dotation : 1 grille.
- Enceinte du four ainsi que la porte à double paroi (emboutie) réalisées en acier inox et sont munies d'une isolation thermique, guides latérales sur 3 niveaux, Porte du four sur charnières à ressort, poignée en acier inox.

(NL) Elektrisch fornuizen

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Vierkante kookplaten in gietijzer, 300x300 mm, met dichtingsrand in roestvrij staal, veiligheidsapparaat in geval van oververhitting. Regeling van het verwarmingsvermogen door middel van een schakelaar met 7 standen.
- Elektrische oven, verwarming d.m.v. weerstanden in R.V.S., 3 geplaatst op plafond en 3 in bodem van de oven, aan/uit schakelaar, temperatuurregeling van de oven van 125°C tot 300°C, per thermostaat, grill met onafhankelijke regeling, uitgerust met veiligheidsthermostaat, standaard toebehoren 1 rooster.
- Ovenkamer en dubbelwandige deur (diepgetrokken) uitgevoerd in roestvrij staal en is voorzien van thermische isolatie, zijgeleiders op 3 niveaus, ovendeur op veerscharnieren, roestvrij stalen handgreep.



E9/2PQA4-N

(FR) Fourneau 2 plaques carrées électriques, armoire ouverte

- 2 plaques carrées indépendantes (2x3 kW).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

(NL) Elektrisch fornuis met 2 kookplaten op open kast

- 2 onafhankelijke platen (2x 3kW).
- Open kast (GN 1/1)(360x740xh360 mm).



2 435,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

6 kW

400-230/3N 50-60Hz

78 kg

0.5 m3



E9/4PQA8-N

(FR) Fourneau électrique 4 plaques sur armoire ouverte

- 4 plaques carrées indépendantes (3x3 kW, 1x4 kW).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

(NL) Elektrisch fornuis met 4 kookplaten op open kast

- 4 onafhankelijke vierkante platen (3x 3kW, 1x 4kW).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).



3 730,^{Eur}

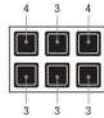
800x900xh850/920 mm

13 kW

400-230/3N 50-60Hz

102 kg

1 m3


E9/6PQA12-N

- (FR) Fourneau électrique 6 plaques sur armoire ouverte**
- 6 plaques carrées indépendantes (4x3 kW, 2x4 kW).
 - Armoire (GN 2/1+GN 1/1) ouverte (1160x740xh360 mm).
- (NL) Elektrisch fornuis met 6 kookplaten op open kast**
- 6 onafhankelijke vierkante platen (4x 3kW, 2x 4kW).
 - Open kast (GN 2/1+GN 1/1) (1160x740xh360 mm).


5 396,^{Eur}

1200x900xh850/920 mm

20 kW

400-230/3N 50-60Hz

126 kg

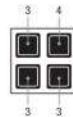
1.4 m3

PLUS

Conçue et réalisée pour durer dans le temps, des performances et une fiabilité à toutes épreuves. Une gamme complète pour répondre aux besoins de chaque professionnel. Nouvelle modularité 400, 800 et 1200 mm, facilitant tout remplacement dans des cuisines existantes !

PLUS

Ontworpen en gebouwd om lang mee te gaan, met bijbehorende prestaties en betrouwbaarheid. Een compleet assortiment dat voldoet aan de behoeften van elke professional. Nieuwe modulariteit van 400, 800 en 1200 mm, voor eenvoudige vervanging in bestaande keukens!


E9/4PQF8-N

- (FR) Fourneau électrique 4 plaques avec four GN 2/1 électrique**
- 4 plaques carrées indépendantes (3x3 kW, 1x4 kW).
 - Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- (NL) Elektrisch fornuis met 4 vierkante kookplaten op elektrische GN 2/1 oven**
- 4 onafhankelijke vierkante platen (3x 3kW, 1x 4kW).
 - Oven (6kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).


5 436,^{Eur}

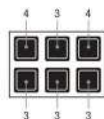
800x900xh850/920 mm

19 kW

400-230/3N 50-60Hz

142 kg

1 m3


E9/6PQFA12-N

- (FR) Fourneau électrique 6 plaques sur four électrique GN 2/1, armoire neutre fermée**
- 6 plaques indépendantes (4x3 kW, 2x4 kW).
 - Four (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
 - Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm)..
- (NL) Elektrisch fornuis met 6 vierkante kookplaten op elektrische oven GN 2/1, gesloten neutrale kast**
- 6 onafhankelijke platen (4x 3kW, 2x 4kW).
 - Oven (6kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
 - Neutrale kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).


7 469,^{Eur}

1200x900xh850/920 mm

26 kW

400-230/3N 50-60Hz

187 kg

1.4 m3

Modular Cooking 900

OPTIMA 900 EVO

FR Fourneaux plaques affleurantes électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaques en fonte de forte épaisseur (h 40 mm) "affleurantes", avec dispositif de sécurité en cas de surchauffe.
- Four en acier inox, angles arrondis, sole en acier émaillé (structure interne amovible), muni d'isolation thermique, guides latéraux sur 3 niveaux.
- Chauffage du four, par résistances en inox, placées sur la voûte et sous la sole. Régulation voute et sole indépendante (fonction grill), T° 100°C à 290°C par thermostat, thermostat de sécurité, en dotation : 1 grille.



E9/2SPA4-N

- FR

Fourneau électrique 2 plaques affleurantes, armoire ouverte

 - 2 plaques 300x300 mm (2x2,5 kW), Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).
- NL

Elektrisch fornuis met 2 uitgelijnde kookplaten op open kast

 - 2 platen 300x300 mm (2x 2,5kW), open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).



3 014,^{Eur}

400x900xh850/920 mm
5 kW
400-230/3N 50-60Hz

63 kg
0.5 m3

PLUS

Montée en température rapide. Maintien en fonctionnement, même sans récipient. Entretien aisé, tiroir de récupération. Plaques alignées au plan de cuisson, transfert aisé, fini les efforts, plus besoin de soulever !



E9/4SPA8-N

- FR

Fourneau électrique 4 plaques affleurantes, armoire ouverte

 - 4 plaques 300x300 mm, indépendantes (4x2,5 kW). Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).
- NL

Elektrisch fornuis met 4 uitgelijnde kookplaten op open kast

 - 4 platen 300x300 mm, onafhankelijk (4x 2,5kW). Open kast (GN2/1) (760x740xh360 mm).



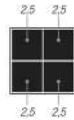
4 578,^{Eur}

800x900xh850/920 mm
10 kW
400-230/3N 50-60Hz

126 kg
1 m3

PLUS

Snelle temperatuurstijging. Behoud in functie, zelfs zonder recipiënt. Eenvoudig onderhoud, een afvalbak. Kookplaat evenwijdig met het werkvlak, gemakkelijke overdracht, gedaan met inspanningen, gedaan met opheffen!


E9/4SPF8-N
(FR) Fourneau électrique 4 plaques affleurantes, four GN 2/1

- 4 plaques 300x300 mm (4x2,5 kW).
- Four (6 kW) GN 2/1(540x700x300 mm).

(NL) Elektrisch fornuis met 4 uitgelijnde kookplaten op oven GN 2/1

- 4 platen 300x300 mm (4x 2,5kW).
- Oven (6kW) GN2/1(540x700x300 mm).


6 514,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

16 kW

400-230/3N 50-60Hz

162 kg

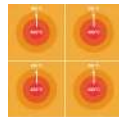
1 m3

(FR) Taques électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque (15 mm) coup de feu en fonte, chauffage par des résistances positionnés en dessous.
- Chambre de combustion isolée thermiquement par de la laine de verre.
- Régulation (de 80° à 450°C) par commutateur à 7 positions (chaque foyer), avec lampe témoin.

(NL) Elektrische kookplaten

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Plaat (15 mm) gietijzeren kookplaat, verwarming door weerstanden onderaan automatisch ingesteld.
- Verbrandingskamer thermisch geïsoleerd met glaswol.
- Regeling (van 80° tot 450°C) d.m.v. een schakelaar met 7 standen (elke zone), met controlelampje.


E9/STA8-N
(FR) Taque électrique, module 1/1, armoire ouverte

- Plaque (755x625 mm) avec 4 foyers (4x 3,5 kW)
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740x360 mm).

(NL) Elektrisch kookplaat, module 1/1, open kast

- Plaat (755x625 mm), met 4 zones (4x 3,5kW).
- Open kast (GN 2/1) (760x740x360 mm).


4 298,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

14 kW

400-230/3N 50-60Hz

143 kg

1 m3

AVANTAGES

Une seule grande taque, mais dotée de foyers distincts, chacun avec température "différenciée" de (+/-) 80 à 450°C, idéale pour mijoter. Maintien en fonctionnement des foyers, même sans utilisation (sans récipient). Une taque entière (une seule pièce) permettant de cuire en "simultané" sur poêles, casseroles,... de différentes tailles, transfert aisé de sauteuses, marmites,... Fini les efforts, plus besoin de soulever !

VOORDELEN

Eén grote kookplaat, maar met afzonderlijke kookplaten, elk met een "gedifferentieerde" temperatuur van (+/-) 80 tot 450°C, ideaal om te sudderen. De kookplaten blijven operationeel, zelfs wanneer ze niet in gebruik zijn (zonder recipiënt). Een volledige kookplaat (in 1 geheel) om "gelijktijdig" te koken op pannen, kookpotten,... van verschillende afmetingen, gemakkelijke overdracht, gedaan met inspanningen, gedaan met opheffen!

(FR) Friteuses électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins intérieurs arrondis, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à billes) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.
- Chauffage électrique par résistances blindées, en acier inox, immergées dans la cuve. Résistances relevables permettant un nettoyage de la cuve aisé (SAUF E9/F2V...), régulation de 100°C à 180°C, thermostat de sécurité de série.



E9/F18A4-N

(FR) Friteuse électrique 1 cuve 18 lit. sur meuble fermé

- Dimensions de la cuve : 300x400xh250 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 16 litres max. 18 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions : 270x325xh140 mm.

(NL) Elektrische friteuse met 1 kuip van 18 liter op gesloten kast

- Afmetingen van de kuip 300x400xh250 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16L max. 18L.
- 1 mand in verchroomd staal, afmetingen 270x325xh140 mm.



3 228,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

16 kW

400-230/3N 50-60Hz

56 kg

0.5 m3



E9/F36A8-N

(FR) Friteuse électrique 2 cuves 18 lit. sur meuble fermée

- Dimensions de la cuve : 300x400xh250 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 16 litres max. 18 litres.
- 3 paniers en acier chromé, dimensions (1x) 270x325xh140 mm & (2x) 130x325xh140mm.

(NL) Elektrische friteuse met 2 kuipen 18 lit. op gesloten kast

- Afmetingen van de kuipen 300x400xh250 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16L max. 18L.
- 3 manden in verchroomd staal, afmetingen (1x) 270x325xh140 mm & (2x) 130x325xh140mm.



5 745,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

32 kW

400-230/3N 50-60Hz

91 kg

1 m3



E9/F2V8A4-N

(FR) Friteuse électrique 2 cuves 8 lit. sur meuble fermé

- 2 cuves de 140x340xh250 mm (5,25 + 5,25 kW)
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 6,5 litres max. 8 litres.
- 2 paniers en acier chromé, dimensions : 120x295xh125 mm.

(NL) Elektrische friteuse 2 kuipen 8liter op gesloten kast

- 2 kuipen 140x340xh250 mm (5,25 + 5,25kW)
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 6,5L max. 8L.
- 2 manden in verchroomd staal, afmetingen 120x295xh125 mm.



5 016,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

10.5 kW

400-230/3N 50-60Hz

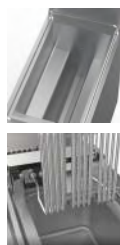
58 kg

(FR) Friteuse électrique high power DIGIT

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cheminée arrière en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins intérieurs arrondis, entièrement soudée au top, pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à billes) placé dans le meuble.
- Panneau de commande digital programmable. Affichage du temps de cuisson, de la température. Fonction "melting cycle" : préchauffage lent pour les graisses animales ou végétales.
- Chauffage électrique par résistances blindées, en acier inox, immergées dans la cuve. Résistances relevable permettant un nettoyage de la cuve aisé, régulation de 100°C à 180°C, thermostat de sécurité de série.

(NL) Elektrische friteuse High Power DIGIT

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Waterdichte bovenkant (20/10 mm) in AISI 304 roestvrij staal.
- Achterschoorsteen in roestvrij staal AISI 304.
- Diepgetrokken kuip in AISI 304 roestvrij staal met afgeronde binnenhoeken, volledig gelast aan de bovenkant voor eenvoudig en hygiënisch onderhoud, met koude zone en aftapkraan (kogel) in de kast.
- Digitaal programmeerbaar bedieningspaneel. Weergave van kooktijd en temperatuur. Functie "smeltcyclus" voor het langzaam voorverwarmen van dierlijke of plantaardige vetten.
- Elektrische verwarming door gepantserde roestvrijstalen weerstanden ondergedompeld in de kuip. Ophefbare weerstanden voor eenvoudige reiniging van de kuip, regeling van 100°C tot 180°C, veiligheidsthermostaat standaard.


E9/F21A4-NAP
(FR) Friteuse électrique HP 1 cuve "Y" de 21 litres sur meuble fermé - DIGIT

- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis.
- Quantité d'huile à l'utilisation, min. 20 litres max. 21 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions : 280x455xh130 mm.

(NL) Elektrische friteuse HP 1 kuip "Y" 21 liter op gesloten kas - "DIGIT"

- Kuip diepgetrokken in "Y" met afgeronde hoeken.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 20L max. 21L.
- 1 mand in verchroomd staal, afmetingen 280x455xh130 mm.


5 788,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

22.5 kW

400/3N 50-60Hz

59 kg

0.5 m3

AVANTAGES

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

VOORDELEN

De kuip is gemaakt van AISI 304 (18/10) roestvrij staal, volledig (doorlopend) gelast aan de TOP voor eenvoudige reiniging. In de bodem van de kuip is een speciale koude zone ingebouwd die de kwaliteit en lange levensduur van de bakoliën garandeert. Eenvoudig aftappen van de olie dankzij de aftapkraan aan de onderkant van het apparaat en de bezinkbak met roestvrijstalen filter (standaard meegeleverd).

FR Friteuses à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins et angles intérieurs arrondis, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à billes) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.
- Chauffage à gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.



G9/F18A4-N

FR Friteuse gaz 1 cuve 18 lit. (18 kW) sur meuble fermé

- Dimensions de la cuve : 300x400xh315 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 16 litres, max. 18 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions : 270x360xh140 mm.

NL Gasfriteuse 1 kuip van 18 liter (18 kW) op gesloten kast

- Afmetingen van de kuip 300x400xh315 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16L max. 18L.
- 1 mand in verchromd staal, afmetingen 270x360xh140 mm.



3 313,^{Eur}

400x900xh850/1180 mm

15480 kcal

65 kg

0.5 m3



G9/F36A8-N

FR Friteuse gaz 2 cuve 18 lit. (2x 18 kW) sur meuble fermé

- Dimensions de la cuve : 300x400xh315 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 16 litres, max. 18 litres.
- 3 paniers en acier chromé, (1x) dimensions : 270x360xh140 mm & (2x) : 130x360xh140 mm.

NL Gasfriteuse met 2 kuipen van 18 liter (2x 18 kW) op gesloten kast

- Afmetingen van de kuipen 300x400xh315 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik: min. 16 liter max. 18 liter.
- 3 manden in verchromd staal, (1x) afmetingen 270x360xh140 mm & (2x) 130x360xh140 mm.



6 215,^{Eur}

800x900xh850/1180 mm

30960 kcal

106 kg

1 m3

PLUS

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

PLUS

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

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Friteuse à gaz avec cuve en "Y"

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304, coins et angles intérieurs arrondis, entièrement soudée au top, pour un entretien facile et hygiénique, munie d'une zone froide, robinet de vidange (à billes) placé dans le meuble. Couvercle en acier inox. Bac pour décantation de l'huile, rangé dans l'armoire inférieure.
- Chauffage à gaz, par des échangeurs de chaleur immergés dans la cuve, brûleurs en fonte à flamme horizontale. Régulation de 90°C à 190°C, par vanne thermostatique, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.


G9/F21A4-NY
(FR) Friteuse gaz 1 cuve "Y" 21 lit. (21 kW) sur meuble fermé

- Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis.
- Dimensions de la cuve : 310x610x290 mm.
- Quantité d'huile à l'utilisation : min. 20 litres, max. 21 litres.
- 1 panier en acier chromé, dimensions : 280x455x130 mm.

(NL) Gasfriteuse 1 kuip van "Y" 21 liter (21 kW) op gesloten kast

- Diepgetrokken "Y"-ketel met afgeronde hoeken.
- Afmetingen tank 310x610x290 mm.
- Hoeveelheid olie in gebruik, min. 20 liter max. 21 liter.
- 1 chroomstalen korf, afmetingen 280x455x130 mm.


(NL) Gasfriteuse kuip "Y"

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Waterdichte bovenkant (20/10 mm) in AISI 304 roestvrij staal.
- Diepgetrokken kuip in AISI 304 roestvrij staal, met afgeronde hoeken en interne hoeken, volledig gelast aan de bovenkant voor eenvoudig, hygiënisch onderhoud, met koude zone en aftapkraan (kogel) in de kast. Roestvrijstalen deksel. Lekbak voor olie in onderkast.
- Gas verwarming, door warmtewisselaars ondergedompeld in de kuip, gietijzeren branders met horizontale vlam. Regeling van 90°C tot 190°C, door thermostatische gaskraan, ontsteking van de waakvlam en thermokoppelveiligheid, piëzo-elektrische ontsteking.

4 517,^{Eur}

400x900xh850/1180 mm

17626 kcal

230/1N 50-60Hz

65 kg

0.5 m3

OPTIMA 900 EVO

Cuisson • Koken

AVANTAGES

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

VOORDELEN

De kuip is gemaakt van AISI 304 (18/10) roestvrij staal, volledig (doorlopend) gelast aan de TOP voor eenvoudige reiniging. In de bodem van de kuip is een speciale koude zone ingebouwd die de kwaliteit en lange levensduur van de bakoliën garandeert. Eenvoudig aftappen van de olie dankzij de aftapkraan aan de onderkant van het apparaat en de bezinkbak met roestvrijstalen filter (standaard meegeleverd).

Modular Cooking 900

OPTIMA 900 EVO

FR Bains-marie électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 304 soudée (en continu), avec tous les coins et angles intérieurs arrondis pour un entretien facile et hygiénique, un robinet de vidange (à billes) et de remplissage (électrovanne) de la cuve sont placés sur la face avant de l'appareil. Une évacuation au réseau d'eau usagée est à prévoir.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox, placées en dessous du fond de la cuve, à l'extérieur. Régulation de 30°C à 90°C.



E9/BMA4-N

- FR **Bain-marie électrique 4x GN 1/3-150 mm, armoire ouverte**
- Cuve : 310x690xh160 mm, bacs GN-150 mm (NB : livré sans bacs GN).
 - Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm).

- NL **Elektrische bain-marie 4x GN 1/3 h.150 mm, op open kast**
- Kuip: 310x690xh160 mm, GN bakken 150 mm (NB: zonder GN bakken geleverd).
 - Neutrale kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).



2 009,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

2.5 kW

230/1N 50-60Hz

48 kg

0.5 m3



E9/BMA8-N

- FR **Bain-marie électrique 8x GN 1/3-150 mm, armoire ouverte**
- Cuve : 700x630xh155 mm, bacs GN-150 mm (NB : livré sans bacs GN).
 - Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

- NL **Elektrische bain-marie 8 GN 1/3 h.150 mm, open kast**
- Kuip: 630x690xh160 mm, GN bakken 150 mm (NB: zonder GN bakken geleverd).
 - Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).



2 901,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

6 kW

400-230/3N 50-60Hz

68 kg

1 m3

(FR) Plaques de cuisson à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304. Top embouti (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique entièrement soudée au top, inclinée en avant. Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (voir A7/PS12-N ou A9/PS11-N). Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Régulation de la flamme des brûleurs, par une vanne de gaz (version en chrome, vanne thermostatique gaz T° 300°C), allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.


(NL) Bakplaat op gas

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304. Diepgetrokken top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Bakplaat in gietijzer (15 mm) met hoge warmtegeleiding, volledig gelast aan de bovenzijde, schuin aan de voorzijde. Anti-spatrand aan 3 zijden (zie A7/PS12-N of A9/PS11-N). Ovanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Gasverwarming met roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam. Regeling van de vlam van de branders door een gasventiel (uitvoering chroom, thermostatisch gasventiel T° 300°C), ontsteking door waakvlam en veiligheidssysteem door thermokoppel, elektrisch piëzo-apparaat.

G9/PLA4-N
2 283,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson lisse gaz module 1/2, armoire ouverte
400x900xh850/920 mm

- Surface de cuisson : 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

7910 kcal
82 kg
0.5 m3
(NL) Bakplaat op gas, vlakke plaat module 1/2, op open kast

- Braadoppervlakte 380x720 mm (27,36 dm²).
- Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).


G9/PLCA4-N
2 687,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson lisse gaz, chromée module 1/2, armoire ouverte
400x900xh850/920 mm
(NL) Vlakke gasbakplaat verchroomd, module 1/2, op open kast
7910 kcal
82 kg
0.5 m3

G9/PRA4-N
2 382,^{Eur}
(FR) Plaque de cuisson rainurée gaz module 1/2, armoire ouverte
400x900xh850/920 mm

- Surface de cuisson : 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

7910 kcal
82 kg
0.5 m3
(NL) Bakplaat op gas met geribde plaat, module 1/2, op open kast

- Braadoppervlakte 380x720 mm (27,36 dm²).
- Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).


1000 kcal/h = 1,16 kW

OPTIMA 900 EVO



G9/PLA8-N

3 250,^{Eur}

(FR) Plaque de cuisson lisse gaz module 1/1, armoire ouverte

800x900xh850/920 mm

- Surface de cuisson : 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

15821 kcal

135 kg

1 m3

(NL) Bakplaat op gas, vlakke plaat module 1/1, op open kast

- Braadoppervlakte 780x720 mm (56,16 dm²).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm)



G9/PLCA8-N

3 952,^{Eur}

(FR) Plaque de cuisson lisse gaz, chromée module 1/1, armoire ouverte

800x900xh850/920 mm

(NL) Bakplaat op gas met vlakke verchroomde plaat, module 1/1, op open kast.

15821 kcal

135 kg

1 m3



G9/PMA8-N

3 383,^{Eur}

(FR) Plaque de cuisson 2/3 lisse & 1/3 rainurée gaz module 1/1, armoire ouverte

800x900xh850/920 mm

- Surface de cuisson : 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

15821 kcal

135 kg

1 m3

(NL) Gas bakplaat 2/3 vlak, 1/3 geribd, module 1/1, op open kast

- Braadoppervlakte 780x720 mm (56,16 dm²).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).



G9/PMCA8-N

4 280,^{Eur}

(FR) Plaque de cuisson 2/3 lisse & 1/3 rain., chrom. Mod. 1/1, armoire ouv.

800x900xh850/920 mm

(NL) Verchroomde bakplaat 2/3 vlak, 1/3 geribd, Mod.1/1, op open kast

15821 kcal

135 kg

1 m3



1000 kcal/h = 1,16 kW

Plaques de cuisson électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304. Top embouti (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Plaque de cuisson en fonte (15 mm) à haute conductibilité thermique entièrement soudée au top, inclinée en avant. Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (voir A7/PS12-N ou A9/PS11-N). Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- Chauffage électrique par résistances en inox placées en dessous de la plaque même. Régulation de la température de 50°C à 300°C, par thermostat, accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.



Elektrische braadplaten

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304. Diepgetrokken top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Bakplaat in gietijzer (15 mm) met hoge warmtegeleiding, volledig gelast aan de bovenzijde, schuin aan de voorzijde. Anti-spatrand aan 3 zijden (zie A7/PS12-N of A9/PS11-N). Ovanglade voor recuperatie van het kookvocht.
- Elektrische verwarming door roestvrij stalen weerstanden, geplaatst onder de plaat. Temperatuurregeling van 50°C tot 300°C, door thermostaat, toegang aan de voorkant voor eenvoudig onderhoud.

E9/PLA4-N

- Plaquette de cuisson lisse électrique module 1/2, armoire ouverte
 - Surface de cuisson : 380x720 mm (27,36 dm²).
 - Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

- Elektrische vlakke bakplaat module 1/2, op open kast
 - Braadoppervlakte 380x720 mm (27,36 dm²).
 - Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm)



2 379, Eur

400x900xh850/920 mm
7 kW
400-230/3N 50-60Hz

82 kg
0.5 m3

E9/PLCA4-N

- Plaquette de cuisson lisse électrique, chromée module 1/2, armoire ouverte
- Elek. vlakke bakplaat verchromd, mod 1/2, op open kast



2 772, Eur

400x900xh850/920 mm
7 kW
400-230/3N 50-60Hz

82 kg
0.5 m3

E9/PRA4-N

- Plaquette de cuisson rainurée électrique module 1/2, armoire ouverte
 - Surface de cuisson : 380x720 mm (27,36 dm²).
 - Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

- Elektrische bakplaat geribbeld module 1/2, op open kast
 - Braadoppervlakte 380x720 mm (27,36 dm²).
 - Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).



2 485, Eur

400x900xh850/920 mm
7 kW
400-230/3N 50-60Hz

82 kg
0.5 m3

OPTIMA 900 EVO

Cuisson • Koken

Modular Cooking 900

OPTIMA 900 EVO



E9/PLA8-N

(FR) Plaque de cuisson lisse électrique module 1/1, armoire ouverte

- Surface de cuisson : 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

(NL) Elektrische vlakke bakplaat module 1/1, op open kast

- Braadoppervlakte 780x720 mm (56,16 dm²).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).



3 938,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

14 kW

400-230/3N 50-60Hz

135 kg

1 m3

E9/PLCA8-N

(FR) Plaque de cuisson lisse électrique, chromée module 1/1, armoire ouverte

(NL) Elektrische verchromde vlakke bakplaat module 1/1, op open kast



4 890,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

14 kW

400-230/3N 50-60Hz

135 kg

1 m3

E9/PMA8-N

(FR) Plaque de cuisson 2/3 lisse & 1/3 rainurée électrique module 1/1, armoire ouverte

- Surface de cuisson: 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

(NL) Elektrische bakplaat, 2/3 vlak, 1/3 geribd module 1/1, op open kast.

- Braadoppervlakte 780x720 mm (56,16 dm²).
- Open kast (GN 2/1) (760x740xh360 mm).



4 133,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

14 kW

400-230/3N 50-60Hz

135 kg

1 m3

E9/PMCA8-N

(FR) Plaque cuisson 2/3 lisse & 1/3 rain. élec. chromée mod.1/1, armoire ouv.

(NL) El. bakplaat, verchromd, 2/3 vlak 1/3 geribd, module 1/1, op open kast



5 055,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

14 kW

400-230/3N 50-60Hz

135 kg

1 m3

(FR) Cuiseur à pâtes à gaz et électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" en acier inox AISI 316 avec tous les coins et angles intérieurs arrondis, épaisseur 15/10 mm, résistant à la corrosion du sel et à l'usure, munie d'un trop plein pour les amidons et d'un double fond perforé en acier inox AISI 304. La vanne du robinet d'eau pour le remplissage de la cuve est placée sur la face avant de l'appareil (électrovanne), la vanne de décharge (à billes) dans le meuble.
- Chauffage à gaz, brûleurs à flamme horizontale, placés en dessous de la cuve. Régulation par une vanne de gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inox placées à l'intérieur de la cuve, régulation 4 positions, thermostat de sécurité de série.


G9/CPA4-N
(FR) Cuiseur à pâtes gaz, 1 cuve 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)

- Cuve GN 1/1, dimensions : 350x510xh300 mm.
- NB : paniers en option.

(NL) Pastakoker op gas, 1 kuip, 40 liter, op gesloten kast (zonder manden)

- Kuip GN 1/1, afmetingen 350x510xh300 mm.
- NB: manden in optie.


3 125,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

11438 kcal

230/1N 50-60Hz

57 kg

0.5 m3

OPTIMA 900 EVO
Cuisson • Koken

G9/CPA8-N
(FR) Cuiseur à pâtes gaz, 2 cuves 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)

- Cuve GN 1/1, dimensions : 350x510xh300 mm.
- NB : paniers en option.

(NL) Pastakoker op gas, 2 kuipen, 40 liter, op gesloten kast (zonder manden)

- Kuip GN 1/1, afmetingen 350x510xh300 mm.
- NB: manden in optie.


5 533,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

22876 kcal

230/1N 50-60Hz

94 kg

1 m3


E9/CPA4-N
(FR) Cuiseur à pâtes électrique, Cuve 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)

- Cuve GN 1/1, dimensions : 350x510xh300 mm.
- NB : paniers en option.

(NL) Elektrische pastakoker GN 1/1, inhoud 40 liter, op gesloten kast (zonder manden)

- Kuip GN 1/1, afmetingen 350x510xh300 mm.
- NB: manden in optie.


3 357,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

9 kW

400-230/3N 50-60Hz

51 kg

0.5 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

OPTIMA 900 EVO



E9/CPA8-N		5 908, ^{Eur}
(FR) Cuiseur à pâtes électrique, 2 cuves 40 lit. sur meuble fermé (s/paniers)		800x900xh850/920 mm
		18 kW
		400-230/3N 50-60Hz
(NL) Elektrische pastakoker 2 kuipen 40 liter, op gesloten kast (zonder manden)		81 kg
		1 m3
    		

AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Grills pierre de lave gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande/poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox. Cuvette(s) de récupération du jus de cuisson en acier inox AISI 304. Kit soulèvement des grilles voir A9/SK41-N & A9/SK82-N.
- Chauffage à gaz, par brûleurs en inox à flamme stabilisée. Chambre de combustion entièrement en acier inox et grille support pierre de lave, régulation par une vanne de gaz, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézoélectrique.


G9/GPLA4-ZN
(FR) Grill pierre de lave, module 1/2, grille "2 faces" en fonte, armoire ouverte

- Grille de cuisson en fonte (368x638 mm) "double face" avec 1 côté poisson et 1 côté viande.
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740x360 mm).

(NL) Gaslavasteengrill, 1/2 module , 2-zijdig gietijzeren rooster, open kast

- Gietijzeren rooster (368x638 mm) "dubbelzijdig" 1 zijde vis en 1 zijde vlees.
- Open kast (GN 1/1) (360x740x360 mm).


2 561,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

8600 kcal

72 kg

0.5 m3


G9/GPLA8-ZN
(FR) Grill pierre de lave, module 1/1, grille "2 faces" en fonte, armoire ouverte

- 2 grilles de cuisson en fonte (368x638 mm) "double face" avec 1 côté poisson et 1 côté viande.
- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740x360 mm).

(NL) Gaslavasteengrill, module 1/1, 2-zijdige gietijzeren rooster, open kast

- 2 bakrooster in gietijzer (368x638mm) "dubbelzijdig", 1 zijde voor vis en 1 zijde voor vlees.
- Open kast (GN 2/1) (760x740x360 mm).


4 098,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

17200 kcal

113 kg

0.95 m3

Grills à vapeur électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande/poisson), munie d'un rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés (3 mm) en acier inox.
- Tiroir(s) à eau extractible(s) et amovible(s) en acier inox AISI 304 positionné(s) sur la façade avant de l'appareil.
- Chauffage électrique par résistances en acier inox, placées en dessous de la grille de cuisson. Régulation par commutateur.



E9/GVQA4-N

- Grill Vapeur électrique, grille en fonte "double face", module 1/2**
- Grille de cuisson (viande/poisson), dimensions : 370x640 mm, 23,68 dm².
- Elektrische stoomgrill, module 1/2, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"**
- Braadrooster (vlees/vis), afmetingen 370x640 mm, 23,68 dm².



3 803,^{Eur}

400x900xh850/920 mm

7 kW

400-230/3N 50-60Hz

70 kg

0.56 m3



E9/GVQA8-N

- Grill Vapeur électrique, grille en fonte "double face", module 1/1**
- Grille (2 pièces) de cuisson (viande/poisson), dimensions : 740x640 mm, 47,36 dm².
 - 2 zones de cuisson indépendantes.
- Elektrische stoomgrill, module 1/1, rooster in gietijzer "dubbelzijdig"**
- Braadrooster (2 stuks) (vlees/vis), afmetingen 740x640 mm, 47,36 dm².
 - 2 onafhankelijke kookzones.



6 017,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

14 kW

400-230/3N 50-60Hz

110 kg

1 m3

AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

(FR) Marmites au gaz

- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier inox AISI 316 (30/10 mm, parois latérales en 20/10 mm), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, crépine amovible pour protection de la vanne de vidange, angles intérieurs arrondis. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve, avec la commande positionnée en façade. Couvercle "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique latérale.
- Chauffage à gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation par vanne, allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo mécanique.
- Chauffage indirect : cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet, un deuxième faisant office de trop-plein, permet de vérifier l'achèvement du remplissage voyant de surveillance et robinet de vidange. Contrôle de la pression de la double enveloppe à 0.5 BAR par pressostat, dispositif de sécurité avec manomètre, et soupape de dépression placé sur le top.

(NL) Gaskookketels

- Diepgetrokken en waterdichte bovenblad (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip gemaakt van roestvrij staal AISI 304, bodem in roestvrij staal AISI 316 (30/10 mm, zijwanden 20/10 mm), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, uitgerust met een verwijderbare zeef als beveiliging van de afvoerkraan, alle hoeken zijn afgerond. Waterkraan voor de vulling van de kuip, met bediening aan de voorzijde. "Diepgetrokken" deksel, scharnieren met "spanveer" voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische zijdelinkse handgreep.
- Gas verwarming, door roestvrij stalen branders met gestabiliseerde vlam, vlamregeling door gasklep, waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piézo-mechanische ontsteking.
- Indirecte verwarming: dubbelwandige kuip, watervulling door een kraan, een tweede dient als overloop, staat toe om de voltooiing te controleren van het vullen door controlelampje en aftapkraan. Regeling van de druk van de dubbele wand via een veiligheidsklep geijkt op 0.5 bar, door drukschakelaar, veiligheidsinrichting met manometer, en vacuümklep geplaatst op de bovenkant van de top.

OPTIMA 900 EVO
Cuisson • Koken

G9/M10D8-N
(FR) Marmite gaz, cuve 100 lit. chauffage direct, sur meuble

- Diamètre de la cuve : 600 mm, profondeur : 420 mm.
- Robinet de vidange de 2".

(NL) Gaskookketel directe verwarming, 100 liter, op meubel

- Diameter van de kuip 600mm, diepte 420mm.
- Afvoerkraan van 2".


5 843, Eur

800x900xh850/920 mm

18060 kcal

118 kg

1.1 m3

AVANTAGES

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

VOORDELEN

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

Modular Cooking 900

OPTIMA 900 EVO



G9/M15D8-N

6 285,^{Eur}

- (FR) Marmite gaz, cuve 150 lit. chauffage direct, sur meuble**
- Diamètre de la cuve : 600 mm, profondeur : 540 mm.
 - Robinet de vidange de 2".

800x900xh850/920 mm

18060 kcal

123 kg

1.1 m3

- (NL) Gaskookketel directe verwarming, 150 liter, op meubel**
- Diameter van de kuip 600mm, diepte 540mm.
 - Afvoerkraan van 2".



G9/M10I8-N

8 034,^{Eur}

- (FR) Marmite gaz, cuve 100 lit. chauffage indirect, sur meuble**
- Diamètre de la cuve : 600 mm, profondeur : 420 mm.
 - Robinet de vidange de 2".

800x900xh850/920 mm

18060 kcal

143 kg

1.1 m3

- (NL) Gaskookketel indirecte verwarming, 100 liter, op meubel**
- Diameter van de kuip 600mm, diepte 420mm.
 - Afvoerkraan van 2".



INDIRECT WARMING



G9/M15I8-N

8 361,^{Eur}

- (FR) Marmite gaz, cuve 150 lit. chauffage indirect, sur meuble**
- Diamètre de la cuve : 600 mm, profondeur : 540 mm.
 - Robinet de vidange de 2".

800x900xh850/920 mm

18060 kcal

148 kg

1.1 m3

- (NL) Gaskookketel indirecte verwarming, 150 liter, op meubel**
- Diameter van de kuip 600mm, diepte 540mm.
 - Afvoerkraan van 2".



INDIRECT WARMING

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Marmites électriques

- Top embouti et étanche (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve "emboutie" réalisée en acier inox AISI 304, fond en acier AISI 316 (30/10 mm, parois 20/10 mm), résistant à la corrosion du sel et à l'usure, crépine amovible pour protection de la vanne de vidange, angles intérieurs arrondis. Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve, avec la commande positionnée en façade. Couverture "embouti", charnières avec "ressort à torsion" permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique latérale.
- Chauffage électrique par résistances à immersion dans la double enveloppe, régulation par un commutateur à 4 positions.
- Chauffage indirect : cuve à double enveloppe, remplissage d'eau par un robinet, un deuxième faisant office de trop-plein, permet de vérifier l'achèvement du remplissage voyant de surveillance et robinet de vidange. Contrôle de la pression de la double enveloppe à 0.5 BAR par pressostat, dispositif de sécurité avec manomètre, et soupape de dépression placé sur le top.

(NL) Elektrische kookketels

- Diepgetrokken en waterdichte top (20/10mm) in roestvrij staal AISI 304.
- "Diepgetrokken" kuip gemaakt van roestvrij staal AISI 304, bodem in roestvrij staal AISI 316 (30/10mm, zijwanden 20/10 mm), bestand tegen zoutcorrosie en slijtage, uitgerust met een verwijderbare zeef als beveiliging van de afvoerkraan, alle hoeken zijn afgerond. Waterkraan voor de vulling van de kuip, met bediening aan de voorzijde. "Diepgetrokken" deksel, scharnieren met "spanveer" voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische zijdelinkse handgreep.
- Elektrische verwarming d.m.v. onderdompelingsweerstand aangebracht in de dubbele wand, regeling per schakelaar met 4 standen.
- Indirecte verwarming: dubbelwandige kuip, vulling d.m.v. een kraan geplaatst op het voorpaneel van het toestel, een tweede die dienst doet als overloop, hetgeen toelaat de volledige vulling te controleren, controletoezicht en afvoerkraan. Controle van de druk binnen de dubbele wand via een veiligheidsklep geijkt op 0.5 bar, met manometer, en overdrukventiel geplaatst op de bovenplaat.

INDIRECT WARMING

E9/M1018-N
(FR) Marmite électrique, cuve 100 lit. chauffage indirect, sur meuble

- Diamètre de la cuve : 600 mm, profondeur : 420 mm.
- Robinet de vidange de 2".

(NL) Elektrische kookketel indirecte verwarming, 100 liter, op meubel

- Diameter van de kuip 600mm, diepte 420mm.
- Afvoerkraan van 2".


7 424,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

14.4 kW

400-230/3N 50-60Hz

128 kg

1.1 m3


E9/M1518-N
(FR) Marmite électrique, cuve 150 lit. chauffage indirect, sur meuble

- Diamètre de la cuve : 600 mm, profondeur : 540 mm.
- Robinet de vidange de 2".

(NL) Elektrische kookketel indirecte verwarming, 150 liter, op meubel

- Diameter van de kuip 600mm, diepte 540mm.
- Afvoerkraan van 2".


7 810,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

14.4 kW

400-230/3N 50-60Hz

134 kg

1.1 m3

Modular Cooking 900

OPTIMA 900 EVO

FR Sauteuses à gaz

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve basculante réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur (13 mm) à haute conductibilité thermique, coins en angles intérieurs arrondis. Couvercle supérieur de la cuve "embouti", charnières avec "ressort à torsion" en acier inox, permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique frontale.
- Chauffage à gaz, par des brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, régulation de 90 à 300°C (température uniforme sur tout le fond de la cuve).
- Dispositif de sécurité pour l'interruption du fonctionnement pendant la remontée de la cuve de série. Un robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve est fixé sur le top supérieur.
- Accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

NL Gasbraadpannen

- Uitvoering in roestvrij staal AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Kantelbare kuip uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 dikte (13mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, alle hoeken zijn afgerond. Bovenste deksel van de kuip uitgerust op scharnieren met "spanveer" in roestvrij staal, voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische frontale handgreep.
- Gas verwarming, d.m.v. RVS branders met gestabiliseerde vlam, regeling van 90°C tot 300°C (uniforme temperatuur over de hele bodem van de kuip).
- Veiligheidsvoorziening voor onderbreking van de werking tijdens het opstijgen van de standaard kuip. Een waterkraan om de kuip te vullen is bevestigd aan de bovenkant.
- Toegankelijkheid aan de voorzijde voor een zeer eenvoudig onderhoud.



G9/BRI8-N

FR Sauteuse basculante gaz, cuve inox 80 lit. sur meuble

- Dim. de la cuve : 790x690xh200 mm, surface de 50 dm².
- Allumage par veilleuse et système de sécurité par thermocouple, dispositif piézo-mécanique.
- Basculement de la cuve par un volant manuel.

NL Kantelbare gasbraadpan, R.V.S. kuip 80 liter op meubel

- Kuip afm. 790x690xh200 mm, oppervlakte 50 dm².
- Waakvlamontsteking en thermokoppelbeveiligingssysteem, piézo-mecanica ontsteking.
- Kantelmechanisme van de kuip bediend door een handmatige hendel.



6 883,^{Eur}

800x900xh850/920 mm

0.02 kW

17200 kcal

230/1N 50-60Hz

164 kg

1.1 m3



G9/BRI12-N

FR Sauteuse basculante gaz, cuve inox 120 lit. sur meuble

- Dim. de la cuve : 1013x660xh245 mm, surface de 66 dm².
- Allumage par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et de dispositif de sécurité.
- Basculement électrique de la cuve.

NL Kantelbare gasbraadpan, R.V.S. kuip 120 liter op meubel

- Kuip afm. 1013x660xh245 mm, oppervlakte van 66 dm².
- Elektronische ontsteking met ontstekingskaars en veiligheidsvoorzieningen.
- Elektrische kanteling van de kuip.



11 201,^{Eur}

1200x900xh850(920) mm

0.02 kW

24935 kcal

230/1N 50-60Hz

210 kg

1.3 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Sauteuses électriques

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Cuve basculante réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur (13 mm) à haute conductibilité thermique, coins en angles intérieurs arrondis.
- Couvercle supérieur de la cuve "embouti", charnières avec "ressort à torsion" en acier inox, permettant une fermeture et une ouverture graduelle, muni d'une poignée ergonomique frontale.
- Chauffage électrique, par résistances blindées en acier inox, positionnées en dessous de la cuve (cuisson uniforme sur toute la surface de la cuve). Régulation de 75°C à 300°C par thermostat.
- Dispositif de sécurité pour l'interruption du fonctionnement pendant la remontée de la cuve de série. Un robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve est fixé sur le top supérieur.
- Accessibilité frontale permettant une maintenance très aisée.

(NL) Elektrische braadpannen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in R.V.S.
- Top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Kantelbare kuip uitgevoerd in roestvrij staal AISI 304 dikte (13mm) met hoog warmtegeleidingsvermogen, alle hoeken zijn afgerond.
- Bovenste deksel van de kuip uitgerust op scharnieren met "spanveer" in roestvrij staal, voor een graduele opening en sluiting, voorzien van een ergonomische frontale handgreep.
- Elektrische verwarming, door gepantserde weerstanden in roestvrij staal, gepositioneerd onder de kuip (uniform koken op het hele oppervlakte van de kuip). Temperatuurregeling van 75°C tot 300°C per thermostaat.
- Veiligheidsvoorziening voor onderbreking van de werking tijdens het opstijgen van de standaard kuip. Een waterkraan om de kuip te vullen is bevestigd aan de top bovenaan.
- Toegankelijkheid aan de voorzijde voor een zeer eenvoudig onderhoud.

OPTIMA 900 EVO

E9/BRI8-N
(FR) Sauteuse basculante électrique, cuve inox 80lit. sur meuble

- Dim. de la cuve 815x610xh200 mm, surface de 50 dm².
- Basculement de la cuve par un volant manuel.

(NL) Elektrische kantelbare braadpan, R.V.S. kuip 80liter op meubel

- Kuip afm. 815x610xh200 mm, oppervlakte 50 dm².
- Kantelmechanisme van de kuip bediend door een handmatige hendel.



7 090,^{Eur}
800x900xh850/920 mm
12 kW
400-230/3N 50-60Hz
160 kg
1.1 m3


E9/BRI12-N
(FR) Sauteuse basculante électrique, cuve inox 120 lit. sur meuble

- Dim. de la cuve : 1013x660xh245 mm, surface de 66 dm².
- Basculement électrique de la cuve.

(NL) Elektrische kantelbare braadpan, R.V.S. kuip 120 liter op meubel

- Kuip afm. 1013x660xh245 mm, oppervlakte van 66 dm².
- Elektrische kanteling van de kuip.



9 849,^{Eur}
1200x900xh850(920) mm
20.3 kW
400-230/3N 50-60Hz
210 kg
1.3 m3

Cuisson • Koken

Modular Cooking 900

Eléments neutres

- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox.
- Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304.
- Surface de travail lisse.

Neutraal werkelementen

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, verstelbare poten in roestvrij staal.
- Top (20/10 mm) in roestvrij staal AISI 304.
- Vlak werkblad.

OPTIMA 900 EVO



N9/PTA4-N

1 072,^{Eur}

Elément neutre module 1/2 , armoire ouverte

400x900xh850/920 mm

- Armoire GN 1/1 ouverte (360x740xh360 mm).

Neutraal werkelement module 1/2 , open kast

- Open kast GN 1/1 (360x740xh360 mm).



26 kg

0.25 m3



N9/PTAC4-N

1 259,^{Eur}

Elément neutre avec tiroir GN module 1/2 , armoire ouverte

400x900xh850/920 mm

- Tiroir coulissant sur glissières télescopiques.
- Armoire (GN 1/1) ouverte (360x740xh360 mm).

Neutraal werkelement met lade GN, module 1/2 , op kast

- Schuiflade op telescopische rails.
- Open kast (GN 1/1) (360x740xh360 mm).



29 kg

0.25 m3



N9/PTA8-N

1 410,^{Eur}

Elément neutre module 1/1, armoire ouverte

800x900xh850/920 mm

- Armoire (GN 2/1) ouverte (760x740xh360 mm).

Neutraal element module 1/1, op open kast

- Open kast (GN 1/1) (760x740xh360 mm).



40 kg

0.4 m3

A9/FLD-N 136, Eur

900x3xh75 mm



- (FR) Finition latérale monobloc (droite)
- (NL) Zijdelinkse afwerking monoblok (rechts)

A9/FLS-N 136, Eur

900x3xh75 mm



- (FR) Finition latérale monobloc (gauche)
- (NL) Zijdelinkse afwerking monoblok (links)

A7/PB4-N 165, Eur

390x50xh420 mm



- (FR) Porte pour soubassement (droite ou gauche) 400 mm
- (NL) Deur voor onderstel (links of rechts) 400 mm

A7/K2C1-RN 543, Eur

400x530xh420 mm



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

A7/GLA-N 36, Eur

585x200xh385 mm



- (FR) Guide latérale (droite ou gauche) pour placard
- (NL) Zijdelingse (L of R) roostergeleider voor onderkast
- NB: The piece

A9/KCH1-N 488, Eur

320x650xh50 mm



- (FR) Kit chauffant armoire 400 mm
- (NL) Verwarmingskit voor kast lengte 400mm
- INCLUDED: 2x A7/GLA-N & 1x GRID

A9/KCH2-N 812, Eur

530x650xh50 mm



- (FR) Kit chauffant armoire 800 mm
- (NL) Verwarmingskit voor kast 800mm
- INCLUDED: 2x A7/GLA-N & 1x GRID

A7/GF11-RN 55, Eur

325x590xh30 mm



- (FR) Grille armoire 400 mm
- (NL) Rooster kast 400 mm

A7/GF21-RN 66, Eur

530x590xh30 mm



- (FR) Grille armoire 700 mm
- (NL) Rooster kast 700 mm

A7/GF21-N 66, Eur

530x650 mm



- (FR) Grille GN 2/1 pour four
- (NL) Rooster GN 2/1 oven

A9/GP-DGN 158, Eur

390x380xh65 mm



- (FR) Grille fonte émaillée feux vifs
- (NL) Rooster geëmailleerd gietijzerbrander

A9/GP-HDN 163, Eur

390x380xh65 mm



- (FR) Grille fonte émaillée Heavy-Duty feux vifs
- (NL) Rooster geëmailleerd gietijzer Heavy-Duty brander

A7/GRC-N 39, Eur

260x260xh10 mm



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

A9/PL1B-N 399, Eur

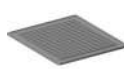
370x370 mm



- (FR) Plaque lisse ACIER INOX 1 brûleur
- (NL) Vlakke plaat roestvrij staal 1 brander

A9/PR1B-N 481, Eur

370x370 mm



- (FR) Plaque rainurée ACIER INOX 1 brûleur
- (NL) Geribde plaat roestvrij staal 1 brander

A9/DEC-2N 196, Eur


- (FR) Opt.: Décharge (1 pc) cuvette brûleurs (2 feux)
- (NL) Opt.: Ontlading (1 stuk) kom branders (2 branders)

A9/DEC-4N 391, Eur


- (FR) Option: Décharge (2 pcs) cuvette brûleurs (4 feux)
- (NL) Optie: Ontlading (2 stuk) kom branders (4 branders)

A9/DEC-6N 563, Eur


- (FR) Option: Décharge (3 pcs) cuvette brûleurs (6 feux)
- (NL) Optie: Ontlading (3 stuk) kom branders (6 branders)

Modular Cooking 900

A7/CWT-N1
646,^{Eur}


650x650xh600 mm

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

A7/CWT-N2
646,^{Eur}


650x650xh600 mm

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

A7/2PB-1N
230,^{Eur}


490x295xh215 mm

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

A7/2PS-1N
177,^{Eur}


300x325xh215 mm

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

A9/2P9-2N
137,^{Eur}


240x290xh215 mm

- (FR) Panier pour cuiseur à pâtes avec 2 poignées
- (NL) Mand voor pastakoker met 2 handgrepen

A7/1P-2N
101,^{Eur}


145x295xh215 mm

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

A9/3LP-3N
146,^{Eur}


160x290xh215 mm

- (FR) Panier cuiseur à pâtes avec 2 poignées
- (NL) Mand voor pastakoker met 2 handgrepen

A7/1PD-6N
89,^{Eur}


165x145xh215 mm

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

A7/1PG-6N
89,^{Eur}


165x145xh215 mm

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

A9/1PRP-6N
146,^{Eur}


145x145xh200 mm

- (FR) Panier cuiseur à pâtes rond avec poignée latérale
- (NL) Ronde mand voor pastakoker met zijdelingse handgreep

A9/CC-48N
152,^{Eur}


- (FR) Couvercle cuiseur à pâtes - module 400 / 800 mm
- (NL) Deksel pastakoker - module 400/800 mm

A7/MAI4-N
215,^{Eur}


400x70xh40 mm

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

A7/MAI8-N
244,^{Eur}


800x70xh40 mm

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

A7/MAI12-N
290,^{Eur}


1200x70xh40 mm

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

A9/PG18-N
145,^{Eur}


270x360xh140 mm

- (FR) Panier pour friteuse gas 18 Lt
- (NL) Mand voor friteuse gas 18 Lt

A9/PG18-1/2-N
125,^{Eur}


130x360xh140 mm

- (FR) Panier (1/2 cuve) pour friteuse gas 18 Lt
- (NL) Mand (1/2 kuip) voor friteuse gas 18 Lt

A7/PMB-1/2N
92,^{Eur}


120x295xh120 mm

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

A9/PE18-1/2-N
125,^{Eur}


130x325xh140 mm

- (FR) Panier (1/2 cuve) pour friteuse élec. 18 Lt
- (NL) Mand (1/2 kuip) voor friteuse elec. 18 Lt

A9/PE18-N 145,^{Eur}

270x325xh140 mm



- (FR) Panier pour friteuse élec. 18 Lt
- (NL) Mand voor friteuse elec. 18 Lt

A9/PE21-1/2-N 125,^{Eur}

130x455xh130 mm



- (FR) Panier (1/2 cuve) pour friteuse 21 Lt
- (NL) Mand (1/2 kuip) voor friteuse 21 Lt

A9/PE21-N 145,^{Eur}

280x455xh130 mm



- (FR) Panier pour friteuse 21 Lt
- (NL) Mand voor friteuse 21 Lt

A9/CFH-FN 175,^{Eur}

300x670xh155 mm



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

A9/CP-101N 955,^{Eur}

510x510xh410 mm



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

A9/CP-151N 1 124,^{Eur}

510x510xh470 mm



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

A9/CP-102N 1 196,^{Eur}

510x510xh410 mm



- (FR) Panier 2 secteurs, 100 litres
- (NL) Mand 2 sectoren, 100 liter

A9/CP-152N 1 377,^{Eur}

510x510xh470 mm



- (FR) Panier 2 secteurs, 150 litres
- (NL) Mand 2 sectoren, 150 liter

A9/CP-103N 1 493,^{Eur}

510x510xh410 mm



- (FR) Panier 3 secteurs, 100 litres
- (NL) Mand 3 sectoren, 100 liter

A9/CP-153N 1 631,^{Eur}

510x510xh470 mm



- (FR) Panier 3 secteurs, 150 litres
- (NL) Mand 3 sectoren, 150 liter

A9/C-DPN 846,^{Eur}


- (FR) Option: Couverture marmite réalisé en double paroi
- (NL) Optie: deksel kookketels gemaakt met dubbele wand

A9/SK41-N 233,^{Eur}

380x620 mm



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

A9/SK82-N 268,^{Eur}

720x620 mm



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

A7/SPL-6N 62,^{Eur}


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

A9/PS12-N 116,^{Eur}


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

A9/PS11-N 149,^{Eur}


- (FR) Rebord anti-éclaboussures inox, plaque 800mm
- (NL) Roestvrij stalen spatscher, plaat van 800 mm

A9/FL9-ND 905,^{Eur}

935x50xh735 mm



- (FR) Joue intégrale (droite) 900
- (NL) Volledige zijkant (rechts) 900

A9/FL9-NF 905,^{Eur}

935x50xh735 mm



- (FR) Joue intégrale (gauche) 900
- (NL) Volledige zijkant (links) 900

Modular Cooking 900

A9/FL99-N
1 241,^{Eur}

1860x50xh735 mm



-  Joue intégrale 900+900
-  Volledige zijkant 900+900

A7/FL79-N
1 171,^{Eur}

1660x50xh735 mm



-  Joue intégrale 700+900
-  Volledige zijkant 700+900

A7/FL97-N
1 171,^{Eur}

1660x50xh735 mm



-  Joue intégrale 900+700
-  Volledige zijkant 900+700

A9/PF4-N
46,^{Eur}

400x20xh145 mm



-  Plinthe frontale en inox, 400 mm
-  Frontale plint in roestvrij staal, 400 mm

A9/PF8-N
90,^{Eur}

800x20xh145 mm



-  Plinthe frontale en inox, 800 mm
-  Frontale plint in roestvrij staal, 800 mm

A9/PF12-N
120,^{Eur}

1200x20xh145 mm



-  Plinthe frontale en inox, 1200 mm
-  Frontale plint in roestvrij staal, 1200 mm

A9/PF16-N
153,^{Eur}

1600x20xh145 mm



-  Plinthe frontale en inox, 1600 mm
-  Frontale plint in roestvrij staal, 1600 mm

A9/PLDS9-N
59,^{Eur}

700x20xh145 mm



-  Plinthe latérale (1 pc) droite (ou) gauche
-  Zijdelinkse plint (1 st) rechts (of) links

A9/PLG9-NF
230,^{Eur}

1400x20xh145 mm



-  Plinthe latérale droite ou gauche 900+900 "îlot central"
-  Zijdelingse plint rechts of links 900+900 "centraal eiland"

A7/KRT-2F
268,^{Eur}


h) 100 mm

-  Roues en acier inox avec frein Ø 100 mm (2 pièces)
-  Roestvrij stalen wielen met rem Ø 100 mm (2 stuks)

A7/KRT-2L
151,^{Eur}


h) 100 mm

-  Roues en acier inox Ø 100 mm (2 pièces)
-  Roestvrij stalen wielen Ø 100 mm (2 stuks)

(FR) Cuiseur sous vide à basse température

- Régulation électronique de T° 20° à 95°, haute précision (0,03 C°), 25 programmes préprogrammés en mémoire (modifiables à souhait) ou fonctionnement en mode manuel (température + temps).
- Possibilité de démarrage différé pour chaque programme de 10 minutes à 24 heures (par pas de 10 minutes).
- Changement rapide de l'affichage entre T° sélectionnée, T° réelle, temps prédéfini, temps restant ainsi que l'affichage de C° à F°.
- Agitateur d'eau avec hélice, permettant une T° de cuisson uniforme.
- Serre-joint pour placement dans tout récipient de cuisson (hauteur max. 165 mm et capacité d'eau max. 50 litres).
- Poignée en acier inox, manipulation et utilisation très facile.
- Dispositif de sécurité en cas d'utilisation à sec, surchauffe ou surtension.
- Résistance de chauffe et agitateur protégés par une grille en inox, évitant ainsi le contact avec les sachets.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (IP X3).


(NL) Vacuümkoeker op lage temperatuur

- Elektronische regeling T°: 20° tot 95°, hoge precisie (0,03 C°), 25 voorgeprogrammeerde programma's in het geheugen (naar wens aanpasbaar) of handmatige bediening (temperatuur + tijd).
- Mogelijkheid van uitgestelde start voor elk programma van 10 minuten tot 24 uur (in stappen van 10 minuten).
- Snelle verandering van display tussen geselecteerde T°, werkelijke T°, voorinstelde tijd, resterende tijd en C° naar F° weergave.
- Waterroerder met propeller, waardoor een gelijkmatige kooktemperatuur ontstaat.
- Klem voor installatie in elk kooktoestel (max. hoogte 165 mm en max. waterinhoud 50 liter).
- Roestvrijstalen handvat, zeer gemakkelijk te hanteren en te gebruiken.
- Veiligheidsvoorziening voor droog gebruik, oververhitting of overspanning.
- Verwarmingsweerstand en roerwerk beschermd door een roestvrijstalen rooster, waardoor contact met de zakken wordt vermeden.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal (IP X3).

H0T-BLOC/XP

- (FR) **Cuiseur sous vide à basse température, NFC, électrique**
 (NL) **Vacuümkoeker op lage temperatuur, NFC, elektrisch**


1 421,^{Eur}

165x203xh377 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

6 kg

0.04 m3

V1/1C

- (FR) **Cuve GN 1/1 pour sous-vide, avec couvercle**

- Cuve GN 1/1-h 200 mm, capacité de la cuve : 27 litres.
- Poignées athermiques.
- Couvercle transparent en polycarbonate de série.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

386,^{Eur}

360x565xh230 mm

12 kg

0.07 m3

- (NL) **Sous-vide waterbak GN1/1, met deksel**

- GN kuip 1/1-h 200mm, kuipinhoud 27 liter.
- Athermische handgrepen.
- Standaard voorzien van een transparante polycarbonaat deksel.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.



V2/1C	620, ^{Eur}
(FR) Cuve GN 2/1 pour sous-vide, avec couvercle • Cuve GN 2/1-h 200 mm, capacité de la cuve 50 litres. • Poignées athermiques. • Couvercle transparent en polycarbonate de série. • Réalisation en acier inox AISI 304.	565x685xh230 mm
	19 kg
	0.11 m3
(NL) Sous-vide waterbak GN 2/1, met deksel • GN kuip 2/1-h 200mm, kuipinhoud 50 liter. • Athermische handgrepen. • Standaard voorzien van een transparante polycarbonaat deksel. • Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.	
SPC/XP	92, ^{Eur}
(FR) Séparateur de sachets sous vide (NL) Vakscheider voor vacuümzakken	
SSV/XP	423, ^{Eur}
(FR) Kit de 6 sondes wireless (NL) Set van 6 draadloze sondes	
C25-1530-N	197, ^{Eur}
(FR) 1000 sachets sous vide cuisson 150x300 mm (NL) 1000 Vacuümcookzakken 150x300 mm	400x600xh180 mm
	20 kg
	0.03 m3
C20-2030-N	264, ^{Eur}
(FR) 1000 sachets sous vide cuisson 200x300 mm (NL) 1000 gladde vacuümcookzakken 200x300 mm	400x600xh180 mm
	20 kg
	0.03 m3
C16-2535-N	192, ^{Eur}
(FR) 500 sachets sous vide cuisson 250x350 mm (NL) 500 vacuümcookzakken 250x350 mm	400x600xh180 mm
	20 kg
	0.03 m3
C10-3040-N	263, ^{Eur}
(FR) 500 sachets sous vide cuisson 300x400 mm (NL) 500 vacuümcookzakken 300x400 mm	400x600xh180 mm
	20 kg
	0.03 m3


SX/80E
1 737,^{Eur}
(FR) Salamandre électrique, 4 niveaux de réglage

- 2 zones de chauffe, surface utile : 740x375mm, plat intérieur amovible GN.
- Résistances blindées en acier inox traité "incoloy", sélecteur de puissance. 1/2 ou pleine puissance. Châssis en inox.

800x590xh590 mm

4 kW

400-230/3N 50-60Hz

37 kg

0.4 m3

(NL) Elektrische salamander, regelbaar 4 verdiepingen

- 2 verwarmingszones, nuttige oppervlakte 740x375mm, verwijderbare GN.
- Gepantserde weerstanden in "Incoloy" behandeld roestvrij staal, power selector. 1/2 of vol vermogen. Roestvrij stalen frame.


SX/81G
2 408,^{Eur}
(FR) Salamandre gaz, 4 niveaux de réglage

- 1 zone de chauffe, surface utile : 740x375mm, plat intérieur amovible GN.
- 2 rampes de brûleurs céramiques haute pression, régulation par vannes. 1/2 ou pleine puissance, châssis en inox.

800x590xh590 mm

7000 kcal

40 kg

0.4 m3

(NL) Gassalamander, regelbare 4 niveau's

- 1 verwarmingszone, nuttige oppervlakte 740x375mm, verwijderbare GN.
- 2 hogedruk keramische branderstroken, regeling via kleppen. 1/2 of vol vermogen, roestvrij stalen frame.


SA/60E
2 405,^{Eur}
(FR) Salamandre électrique, avec plafond mobile

- 2 zones de chauffe, surface utile : 540x375mm, plat intérieur amovible GN.
- Résistances blindées en acier inox traité "incoloy", sélecteur de puissance. 1/2 ou pleine puissance. Châssis en inox.

600x590xh590 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

44 kg

0.3 m3

(NL) Elektrische salamander, met mobiele bovenkant

- 2 warmzones, nuttige oppervlakte 540x375mm, verwijderbare GN.
- Gepantserde weerstanden "incoloy" behandeld R.V.S., kracht schakelaar. Volle of halve vermogen. Frame in R.V.S.



Salamanders



SALAMANDER LINE



SA/61G		3 021, ^{Eur}
(FR) Salamandre gaz, avec plafond mobile	600x590xh590 mm	
• 1 zone de chauffe, surface utile : 540x375mm, plat intérieur amovible GN.		4550 kcal
• 2 rampes de brûleurs céramique haute pression, régulation par vanne, 1/2 ou pleine puissance. Châssis en inox.		49 kg
		0.3 m3
(NL) Gassalamander, met mobiele bovenkant		
• 1 verwarmingszone, nuttige oppervlakte 540x375mm, verwijderbare GN.		
• 2 hogedruk keramische branderstroken, geregeld door middel van klep, 1/2 of vol vermogen. Roestvrij stalen frame.		
   		
SSM/1		82, ^{Eur}
(FR) Support mural pour salamandre 600 mm		
(NL) Wand onderstel voor salamander 600 mm		
		3 kg
		0.02 m3
SSM/2		89, ^{Eur}
(FR) Support mural pour salamandre 800 mm		
(NL) Wand onderstel voor salamander 800 mm		
		3 kg
		0.02 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Salamandres vitrocéramiques

- SYSTÈME S.R.S = démarrage et arrêt automatique (au contact du plat).
- Mise en température ultra rapide, 575°C en 5 secondes grâce au principe des foyers radiants.
- Plaque vitrocéramique à foyers indépendants, régulation par commutateur.
- T° maximale de travail 350°C.
- Nettoyage facile, en toute sécurité.
- Ajustement du plafond amovible, sans effort (brevet exclusif), 2 latéraux ouverts.
- Sur demande : support mural (SSM/1 ou SSM/2).

(NL) Vitroceramische salamander

- S.R.S. SYSTEEM = Automatisch starten en stoppen (bij contact met de schotel).
- Zeer snel op temperatuur, 575°C, in 5 seconden, dankzij het principe van de uitstralingshaarden.
- Vitrokeramische platen, met aparte vuren, regeling per schakelaar.
- Maximale werktemperatuur 350°C.
- Aanpassing van de mobiele bovenkant, zonder moeite (exclusief brevet), 2 open zijden.
- Gemakkelijk schoon te maken, in alle veiligheid.
- Op aanvraag: muurbeugel (SSM/1 of SSM/2).



SA/60VC-SW

- (FR) Salamandre vitrocéramique, plafond mobile, 2 foyers**
 • 2 foyers indépendants. Surface utile : 540x375mm.

- (NL) Vitroceramische salamander, mobiele bovenkant, 2 vuren**
 • 2 aparte vuren. Nuttige oppervlakte 540x375mm.



2 961,^{Eur}

600x590xh590 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

45 kg

0.3 m3



SA/80VC-SW

- (FR) Salamandre vitrocéramique, plafond mobile, 3 foyers**
 • 3 foyers indépendants. Surface utile : 740x375mm.

- (NL) Vitroceramische salamander, mobiele bovenkant, 3 vuren**
 • 3 aparte vuren. Nuttige oppervlakte 740x375mm.



3 848,^{Eur}

800x590xh590 mm

4.5 kW

400-230/3N 50-60Hz

57 kg

0.4 m3



DIGIT

SA/60VC-DIG

- (FR) Salamandre vitrocéramique électronique, plafond mobile, 2 foyers (digit)**
 • Panneau de commande digitale, minuterie électronique.
 • 2 foyers indépendants. Surface utile : 540x375mm.

- (NL) Elektronische glaskeramische salamander, met mobiele bovenkant, 2 kookzones (digit)**
 • Digitaal bedieningspaneel, elektronische timer.
 • 2 aparte vuren. Nuttige oppervlakte 540x375mm.



3 125,^{Eur}

600x640xh590 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

45 kg

0.3 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW



DIGIT



SA/80VC-DIG

(FR) Salamandre vitrocéramique électronique , plafond mobile, 3 foyers (digit)

- Panneau de commande digitale, minuterie electronique.
- 3 foyers indépendants. Surface utile : 740x375mm.

(NL) Elektronische glaskeramische salamander, met mobiele bovenkant, 3 kookzones (digit)

- Digitaal bedieningspaneel, elektronische timer.
- 3 aparte vuren. Nuttige oppervlakte 740x375mm.



4 098,^{Eur}

800x640xh590 mm

4.5 kW

400-230/3N 50-60Hz

57 kg

0.4 m3

PLUS

SYSTÈME S.R.S = démarrage et arrêt automatique (au contact du plat).Montée en température instantan e.Grande  conomie d' nergie (35%!), plus besoin de le garder allumé toute la journée !Nettoyage facile : pièces démontables.400 C en 5'' et 570 C sur la plaque vitrocéramique.

PLUS

S.R.S. SYSTEEM = Automatisch starten en stoppen (bij contact met de schotel).Onmiddellijke temperatuurstijging.Grote energiebesparing (35%!), geen noodzaak om het de hele dag lang aan te houden!Eenvoudige reiniging: verwijderbare onderdelen.400 C in 5'' en 570 C op de keramische glasplaat.



SSM/1

(FR) Support mural pour salamandre 600 mm

(NL) Wand onderstel voor salamander 600 mm

82,^{Eur}

3 kg

0.02 m3



SSM/2

(FR) Support mural pour salamandre 800 mm

(NL) Wand onderstel voor salamander 800 mm

89,^{Eur}

3 kg

0.02 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

Plaques à induction professionnelles -TOP-

- Plaque en vitrocéramique noire, haute température, 100% étanche.
- Commandes par touches sensibles, affichage digital, sélecteur de puissance ou de température, minuterie, fonction "MAX".
- Filtre lavable, livré de série.
- Châssis en acier inox AISI 304.

Professionele inductieplaten -Top-

- Zwarte glaskeramische plaat, hoge temperatuur, 100% waterdicht.
- Bedieningselementen via gevoelige toetsen, digitale display, stroom- of temperatuurselector, timer, "MAX" functie.
- Wasbaar filter, standaard geleverd.
- Frame in AISI 304 roestvrij staal.



IND-25/DH

- Plaque à induction 2500 watt, touches sensibles**
- Plaque de 4 mm, surface utile : 280x280 mm. Inducteur : Ø 180 mm.
 - Température réglable de 30°C à 250°C (par 5°C).
 - Régulation sur 34 positions de 50W à 2500W, minuterie de 0 à 99 minutes.

- Inductieplaat 2500 watt, tactiele toetsen**
- 4mm plaat, bruikbare oppervlakte 280x280 mm. Inductor Ø 180mm.
 - Instelbare temperatuur van 30°C tot 250°C (5°C).
 - 34 positieregeling van 50W tot 2500W, van 0 tot 99 min. timer



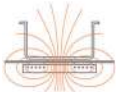
963, Eur
280x360xh105 mm
2.5 kW
230/1N 50-60Hz
4 kg
0.03 m3

AVANTAGES

Un peu de technique : la chaleur est produite par un champ magnétique directement à l'intérieur du récipient. La cuisson s'effectue pratiquement sans aucune perte de chaleur, le retrait du récipient suffit à stopper la cuisson. Trois phénomènes physiques sont donc successivement mis en jeu :Le transfert d'énergie de l'inducteur au récipient par voie électromagnétique.La transformation de l'énergie électrique en chaleur dans le récipient par effet Joule.La transmission de la chaleur du récipient à l'aliment par conduction thermique.C'est une technologie propre et écologique qui est de loin la plus performante et efficace.

VOORDELEN

Een kleine technische uitleg: De warmte wordt geproduceerd door een magnetisch veld direct in het recipiënt. Het koken gebeurt praktisch zonder warmteverlies, het afvoeren van het recipiënt is voldoende om het koken te stoppen. Het gaat dus achtereenvolgens om drie natuurkundige fenomenen: De overdracht van energie van de inductor naar het recipiënt via elektromagnetische middelen.De omzetting van elektrische energie in warmte in het recipiënt door het Joule-effect.De overdracht van warmte van het recipiënt naar het voedsel door warmtegeleiding.Het is een zuivere en ecologische technologie die vervult de meest krachtigste en efficienste is.



IND-30/DH

- Plaque à induction 3000 watt, touches sensibles**
- Plaque de 4 mm, surface utile : 280x280 mm.. Inducteur de Ø180 mm.
 - Régulation sur 39 positions de 50 W à 3000 W (par 50W entre 50W et 900W et par 100W entre 1000W et 3000W), minuterie de 0 à 99 minutes.
 - Température réglable de 30 à 250°C par 5°C.

- Inductieplaat 3000 watt, tactiele toetsen**
- 4mm plaat, bruikbaar oppervlak 280x280 mm.. Ø180mm inductor.
 - Regeling met 39 posities van 50W tot 3000W (per 50W tussen 50W en 900W en per 100W tussen 1000W en 3000W), van 0 tot 99 minuten timer.
 - Temperatuur instelbaar van 30 tot 250°C bij 5°C.



1 060, Eur
280x360xh105 mm
3 kW
230/1N 50-60Hz
4 kg
0.04 m3

Induction Plates

INDUCTION COOKING



IND-35/DH

- (FR) Plaque à induction 3500 watt, touches sensibles**
- Plaque de 4 mm, surface utile : 280x280 mm. Inducteur de Ø210 mm.
 - Régulation sur 44 positions de 50 W à 3500 W, minuterie de 0 à 99 minutes.
 - Température réglable de 30 à 250°C par 5°C.

- (NL) Inductieplaat 3500 watt, tactiele toetsen**
- 4mm plaat, nuttige oppervlakte 280x280 mm. Ø210mm inductor.
 - Regeling op 44 posities van 50W tot 3500W, timer van 0 tot 99 minuten.
 - Temperatuur instelbaar van 30 tot 250°C (met 5°C).



1 387,^{Eur}

280x360xh105 mm

3.5 kW

230/1N 50-60Hz

5 kg

0.03 m3



IND-2F35/DH

- (FR) Plaque à induction 2 foyers (2x 1750 watt), touches sensibles**
- Plaque de 4 mm, surface utile : 560x280 mm. 2 inducteurs de Ø180mm.
 - Régulation sur 30 positions de 50 W à 1750 W chaque foyer, minuterie de 0 à 99 minutes.
 - Température réglable de 30 à 250°C par 5°C.

- (NL) Inductieplaat 2 kookzones (2x 1750 watt), tactiele toetsen**
- 4mm plaat, bruikbaar oppervlak 560x280 mm. 2 inductoren van Ø180mm.
 - Controle op 30 posities van 50 W tot 1750W op elke kookzone, van 0 tot 99 minuten timer.
 - Temperatuur instelbaar van 30 tot 250°C bij 5°C.



1 775,^{Eur}

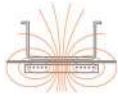
560x360xh105 mm

3.5 kW

230/1N 50-60Hz

8 kg

0.05 m3



WOKI-35/DH

- (FR) Plaque à induction "wok" 3500 watt, touches sensibles**
- Bol "wok" en vitrocéramique, de 6 mm. Inducteur Ø 280 mm
 - Régulation de 50 à 3500 W, minuterie de 0 à 99 minutes.

- (NL) Inductieplaat "wok" 3500 watt, tactiele toetsen**
- "Wok" glaskeramische kom, 6mm. Inductor Ø 280mm
 - Regeling van 50 tot 3500W, timer van 0 tot 99 minuten.



2 574,^{Eur}

390x430xh160 mm

3.5 kW

230/1N 50-60Hz

11 kg

0.11 m3


RF1G/Q
674,^{Eur}
(FR) Réchaud de table 1 feu vif (7 kW)

- Brûleur en fonte avec couronne en laiton à haut rendement (1x7 kW). Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple.
- Grille en fonte émaillée 350x290 mm. Réalisation en acier inox.

370x510xh195 mm

7 kW

6020 kcal

12 kg

0.07 m3

(NL) Brander, tafelmodel - 1 brander (7 kW)

- Gietijzeren brander met kroon in messing hoog rendement (1x 7kW). Ontsteking door waakvlam, veiligheid door thermokoppel.
- Geëmailleerd gietijzeren rooster 350 x 290 mm. Gemaakt van roestvrij staal.


RF2G/Q
929,^{Eur}
(FR) Réchaud de table - 2 feux vifs (7+5 kW)

- Brûleurs en fonte avec couronne en laiton à haut rendement (1x7 kW et 1x5 kW). Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple.
- Grilles en fonte émaillée 350x290 mm. Réalisation en acier inox.

690x510xh195 mm

10320 kcal

22 kg

0.12 m3

(NL) Brander, tafelmodel - 2 branders (7+5 kW)

- Gietijzeren brander met kroon in messing hoog rendement (1x 7kW en 1x 5kW). Ontsteking door waakvlam, veiligheid door thermokoppel.
- Geëmailleerd gietijzeren rooster 350 x 290 mm. Gemaakt van roestvrij staal.


RF3G/Q
1 419,^{Eur}
(FR) Réchaud de table - 3 feux vifs (7+5+7 kW)

- Brûleurs en fonte avec couronne en laiton à haut rendement (1x7 kW, 1x5 kW et 1x7 kW). Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple..
- Grilles en fonte émaillée 350 x 290 mm. Réalisation en acier inox.

1005x510xh195 mm

16340 kcal

32 kg

0.17 m3

(NL) Brander, tafelmodel - 3 branders (7+5+7 kW)

- Gietijzeren brander met kroon in messing hoog rendement (1x 7kW, 1x 5kW en 1x 7kW). Ontsteking door waakvlam, veiligheid door thermokoppel.
- Geëmailleerd gietijzeren rooster 350 x 290 mm. Gemaakt van roestvrij staal.



1000 kcal/h = 1,16 kW



BBRV-N

(FR) Réchaud bas 1 feux vif

- Brûleur en fonte à haut rendement (12 kW).
- Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple.
- Grille support récipients en fonte émaillée 550x550 mm.
- Ramasse-gouttes.
- Réalisation en acier inox AISI 304. Pieds inox réglables.

(NL) Lage brander 1 laag vuur

- Gietijzeren brander met hoog rendement (12kW).
- Ontsteking door waakvlam, veiligheid door thermokoppel.
- Draagrooster in geëmailleerde gietijzeren voor recipiënten 550x550 mm.
- Druppelopvang.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal. Verstelbare roestvrijstalen poten.



890,^{Eur}

580x580xh520 mm

10300 kcal

34 kg

0.3 m3



EERV

(FR) Réchaud bas électrique

- Plaque électrique en fonte, 400x400 mm (5 kW).
- Régulation par commutateur à 4 positions.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables.

(NL) Lage elektrische brander

- Elektrische gietijzeren plaat, 400x400 mm (5kW).
- Regeling door 4 standen schakelaar.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare poten.



1 364,^{Eur}

580x580xh520 mm

5 kW

400-230/3N 50-60Hz

34 kg

0.3 m3



RGH-50

(FR) Réchaud bas à gaz, 1 feu (13Kw)

- Brûleur en fonte à haut rendement (13 kW).
- Grille support récipients en fonte émaillée 500x500 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds inox réglables.

(NL) Lage gasbrander, 1 vuur (13Kw)

- Gietijzeren brander met hoog rendement (13kW).
- Draagrooster in geëmailleerde gietijzeren voor recipiënten van 500x500 mm.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten.



848,^{Eur}

500x500xh450 mm

11180 kcal

25 kg

0.22 m3



CAW/1-N

(FR) Couronne wok, amovible, réchaud bas

(NL) Wok kroon afneembaar gasbrander

246,^{Eur}

468x468xh100 mm

5 kg

0.02 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW


BPG/10
755,^{Eur}
(FR) Brûleur gaz paella, diam 250, à poser (10 kW)

- Finition externe, émail noir "anti-calorique".
- Couronne monobloc, en fonte de graphite.
- 1 robinet de sécurité et valves EC avec thermocouple et veilleuses d'allumage.

623x355xh230 mm

8600 kcal

10 kg

0.07 m3

(NL) Tafelmodel gasbrander paelle, diam. 250 (10 kW)

- Externe afwerking, zwart geëmailleerd en "hittebestendig".
- Monoblokkroon, gemaakt van gegoten grafiet.
- 1 veiligheidsklep en EC kleppen met thermokoppel en controlelampjes.


BPG/27
1 577,^{Eur}
(FR) Brûleur gaz paella, diam 450, à poser (27.2 kW)

- Finition externe, émail noir "anti-calorique".
- Double couronne monobloc, en fonte de graphite.
- 2 robinets de sécurité et valves EC avec thermocouple et veilleuses d'allumage.

790x480xh230 mm

23400 kcal

40 kg

0.1 m3

(NL) Tafelmodel gasbrander paelle, Ø 450 (27.2 kW)

- Buitenafwerking, zwart geëmailleerd en "hittebestendig".
- Dubbele monoblokkroon, gemaakt van gegoten grafiet.
- 2 veiligheidskleppen en EC kleppen met thermokoppel en controlelampjes.


BPG/10-SP
2 340,^{Eur}
(FR) Brûleur gaz paella, diam 250, sur support (10 kW)

- Châssis en acier inox.
- Couronne monobloc, en fonte de graphite.
- 1 robinet de sécurité et valve EC avec thermocouple et veilleuse d'allumage.

600x600xh550 mm

8600 kcal

60 kg

0.22 m3

(NL) Gasbrander paelle, Ø 250 op onderstel (10 kW)

- Roestvrij stalen frame.
- Monoblokkroon, gemaakt van gegoten grafiet.
- 1 veiligheidsklep en EC kleppen met thermokoppel en ontstekings waakvlammen.





BPG/27-SP

2 958,^{Eur}

(FR) Brûleur gaz paella, diam 450, sur support (27.2 kW)

800x900xh550 mm

- Châssis en acier inox.
- Double couronne monobloc, en fonte de graphite.
- 2 robinets de sécurité et valves EC avec thermocouple et veilleuses d'allumage.

23400 kcal

70 kg

0.35 m3

(NL) Gasbrander paelle, Ø 450 op onderstel (27.2 kW)

- Roestvrij stalen frame.
- Dubbele monoblokkroon, gemaakt van gegoten grafiet.
- 2 veiligheidskleppen en EC kleppen met thermokoppel en controlelampjes.



1000 kcal/h = 1,16 kW



CHINA/1S

2 193,^{Eur}

(FR) Fourneau wok 1 brûleur

- Brûleur en ligne type wok Ø 290 mm (21,44 kW).
- Plan de cuisson embouti et étanche servant à canaliser l'eau pour le refroidissement du top.
- Évacuation latérale de l'eau, munie d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur (raccordement gaz 1/2").
- Tiroirs de récupération.

600x630xh760 mm

18435 kcal

70 kg

0.61 m3

(NL) Wok-fornuis 1 brander

- In line wokbrander Ø 290mm (21,44kW).
- Diepgetrokken en waterdichte kookoppervlak gebruikt om water af te voeren voor de koeling van de bovenkant.
- Zijdelingse waterafvoer, voorzien van een overloopafvoer.
- 1 regelventiel per brander, aansluiting (gas 1/2").
- Opvanglade.



CHINA/2S

3 449,^{Eur}

(FR) Fourneau wok 2 brûleurs

- Brûleurs en ligne type wok Ø 290 mm (21,44 kW).
- Plan de cuisson embouti et étanche servant à canaliser l'eau pour le refroidissement du top.
- Évacuation latérale de l'eau, munie d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur (raccordement gaz 3/4").
- Tiroirs de récupération.

1200x630xh760 mm

36870 kcal

115 kg

1.08 m3

(NL) Wok-fornuis 2 branders

- In line wokbranders Ø 290mm (21,44kW).
- Diepgetrokken en waterdichte kookoppervlak dat wordt gebruikt om water af te voeren voor de koeling van het blad.
- Zijdelingse waterafvoer, voorzien van een overloopafvoer.
- 1 regelklep per brander, aansluiting (gas 3/4").
- Opvanglade.



CHINA/3S

4 670,^{Eur}

(FR) Fourneau wok 3 brûleurs

- Brûleurs en ligne type wok Ø 290 mm 21,44 kW.
- Plan de cuisson embouti et étanche servant à canaliser l'eau pour le refroidissement du top.
- Évacuation latérale de l'eau, munie d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur (raccordement gaz 3/4").
- Tiroirs de récupération.

1500x630xh780 mm

55305 kcal

160 kg

1.31 m3

(NL) Wok-fornuis 3 branders

- In line wokbranders Ø 290mm 21,44kW.
- Diepgetrokken en waterdicht kookoppervlak dat wordt gebruikt om water af te voeren voor de koeling van het blad.
- Zijdelingse waterafvoer, voorzien van een overloopafvoer.
- 1 regelklep per brander, aansluiting (gas 3/4").
- Opvanglade.



1000 kcal/h = 1,16 kW



CHINA/3L

5 546,^{Eur}

(FR) Fourneau wok 3 brûleurs avec rideau d'eau

1100x900xh760/1300 mm

- Brûleurs type wok 2x Ø 290 mm 21,44 kW 1x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Plan de cuisson embouti, bacs de récupération inférieurs.
- Évacuation latérale, bac de décantation avec filtre amovible muni d'un couvercle et d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur (raccordement gaz 3/4").
- Rideau d'eau comprend un robinet et une étagère.

50645 kcal

150 kg

1.37 m3

(NL) Wok-fornuis 3 branders met watergordijn

- Wokvormige branders 2x Ø 290mm 21,44kW 1x Ø 230mm 10,13kW.
- Diepgetrokken kookoppervlak, lagere opvangbakken.
- Zijdelingse afvoer, bezinkingstank met afneembaar filter met deksel en overloopafvoer.
- 1 regelklep per brander, aansluiting (gas 3/4").
- Het watergordijn bestaat uit een kraan en een plank.



CHINA/5L

7 692,^{Eur}

(FR) Fourneau wok 5 brûleurs avec rideau d'eau

1800x900xh760/1300 mm

- Brûleurs type wok 3x Ø 290 mm 21,44 kW 2x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Plan de cuisson embouti, bacs de récupération inférieurs.
- Évacuation latérale, bac de décantation avec filtre amovible muni d'un couvercle et d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur (raccordement gaz 4/4").
- Rideau d'eau comprend un robinet et une étagère.

80805 kcal

195 kg

2.16 m3

(NL) Wok-fornuis 5 branders met watergordijn

- Wokbranders type 3x Ø 290mm 21,44kW 2x Ø 230mm 10,13kW.
- Diepgetrokken kookoppervlak, lagere opvangbakken.
- Zijdelingse afvoer, bezinkingstank met afneembaar filter met deksel en overloopafvoer.
- 1 regelklep per brander, gasaansluiting (4/4").
- Het watergordijn bestaat uit een kraan en een plank.



1000 kcal/h = 1,16 kW


CHINA/7L
10 328,^{Eur}
(FR) Fourneau wok 7 brûleurs avec rideau d'eau

2100x900xh760/1300 mm

- Brûleurs type wok 4x Ø 290 mm 21,44 kW et 3x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Plan de cuisson embouti, bacs de récupération inférieurs.
- Évacuation latérale, bac de décantation avec filtre amovible muni d'un couvercle et d'une bonde de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur (raccordement gaz 4/4").
- Rideau d'eau comprend un robinet et une étagère.

110965 kcal

280 kg

2.65 m3

(NL) Wok-fornuis 7 branders met watergordijn

- Wokvormige branders 4x Ø 290mm 21,44kW en 3x Ø 230mm 10,13kW.
- Diepgetrokken kookoppervlak, lagere opvangbakken.
- Zijdelingse afvoer, bezinkingstank met afneembaar filter met deksel en overloopafvoer.
- 1 regelklep per brander, aansluiting (gas 4/4").
- Het watergordijn bestaat uit een kraan en een plank.


WG1-4/T
1 333,^{Eur}
(FR) Feu wok gaz de table, 1 feu (13 kW)

400x600xh280/325 mm

- Brûleurs en fonte, chapeaux en inox, Ø 180 mm (13 kW), aisément démontables, sans outils, entretien facile.
- Régulation par vannes de gaz avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Chaque brûleur est muni d'une plaque de récupération des résidus de cuisson. Couronne à wok, amovible, en acier inox. Pieds réglables.

11178 kcal

23 kg

0.15 m3

(NL) Wok gasvuur tafelmodel, 1 vuur (13 kW)

- Gietijzeren branders, roestvrijstalen deksels, Ø 180mm (13 kW), eenvoudig te verwijderen, zonder gereedschap, eenvoudig in onderhoud.
- Bediening door gaskleppen met waakvlam en veiligheidsthermokoppel. Elke brander is uitgerust met een plaat voor het verzamelen van kookresten. Afneembare wokkroon in roestvrij staal. Verstelbare poten.


WG2-8/T
2 173,^{Eur}
(FR) Feux wok gaz de table, 2 feux (2x 13 kW)

800x600xh275/325 mm

(NL) Wok gasvuur tafelmodel, 2 vuren (2x 13 kW)


22356 kcal

45 kg

0.27 m3

FR Fourneaux wok gaz

- Top supérieure en acier inox, de forte épaisseur (5 mm).
- Brûleurs en fonte, chapeaux en inox, diam. : 180 mm (15 kW), aisément démontables sans outil, entretien facile.
- Régulation par vannes de gaz, avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
- Chaque brûleur est muni d'une plaque de récupération des résidus de cuisson.
- Couronne à wok, amovible, en acier inox.
- Système de refroidissement et de nettoyage, par rideau d'eau, rigole de récupération, bonde de surverse.
- Réalisation en acier inox (2 mm). Châssis sur pieds "ronds", avec une tablette inférieure, tout inox. Pieds inox réglables.
- Robinet d'eau froide, sur le dossier arrière (central, 1 de chaque côté).



NL Gaswokfornuizen

- Bovenblad in roestvrij staal, dikte 5 mm.
- Gietijzeren branders, roestvrijstalen kapjes, diam.180mm (15kW), eenvoudig te verwijderen, zonder gereedschap, eenvoudig in onderhoud.
- Regeling door gaskleppen, met waakvlam en veiligheidsthermokoppel.
- Elke brander is uitgerust met een plaat voor het verzamelen van kookresten.
- Afneembare wokkroon in roestvrij staal.
- Koel en reinigingssysteem, door watergordijn, terugwinningskanaal, overloopafvoer.
- Gemaakt van roestvrij staal (2mm). Frame op ronde poten, met een onderste plank, geheel van roestvrij staal. Verstelbare roestvrijstalen poten.
- Koudwaterkraan, op de achterkant (centraal, 1 aan elke kant).

WGL1-7

2 611,^{Eur}

FR Fourneau wok gaz, 1 feu (13 kW)

700x700xh800/1100 mm

NL Wok-gasfornuis, 1 vuur (13 kW)



11178 kcal

50 kg

0.61 m3

WGL2-13

3 844,^{Eur}

FR Fourneau wok gaz, 2 feux (2x 13 kW)

1300x700xh800/1100 mm

NL Wok-gasfornuis, 2 vuren (2x 13 kW)



22356 kcal

85 kg

1.06 m3

WGL3-20

5 266,^{Eur}

FR Fourneau wok gaz, 3 feux (3x 13 kW)

2000x700xh800/1100 mm

NL Wok-gasfornuis, 3 vuren (3x 13 kW)



33534 kcal

136 kg

1.6 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

FR Fourneaux work à induction

- Construction en acier inoxydable AISI 430.
- Dessus renforcé et incliné (3.2 mm) en acier inoxydable AISI 304.
- Panneaux avant et côtés en acier inoxydable AISI 430.
- Dossieret arrière de 300 mm en acier inoxydable AISI 304 avec robinet pivotant d'eau froide.
- Vitre wok résistante aux impacts de diamètre Ø 300 mm..
- Protection en acier inoxydable pour éviter l'endommagement de la vitre induction..
- Manette avec réglage de la puissance 9 niveaux et fonction minuteur.
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe.
- Rigole d'évacuation à l'arrière du wok avec filtre amovible.
- Pieds réglables en hauteur (25mm) en acier inoxydable.

NL Inductie wokfornuizen

- Constructie van roestvrij staal AISI 430.
- Versterkt en schuin aflopend bovenblad (3,2 mm) van roestvrij staal AISI 304.
- Voor en zijpanelen van roestvrij staal AISI 430.
- Achterwand van 300 mm van roestvrij staal AISI 304 met draaibare koudwaterkraan.
- Slagvast wokglas met Ø 300 mm diameter.
- Roestvrijstalen bescherming om schade aan het inductieglas te voorkomen.
- Draaiknop met 9 vermogensinstellingen en timerfunctie.
- LED display van het geselecteerde vermogen en de verwarmingsmodus.
- Achterafvoergroef op de wok met verwijderbaar filter.
- In hoogte verstelbare poten (25 mm) van roestvrij staal.

WOK LINE



WIN1-7

FR Fourneau wok induction 1 zone - Ø300 MM

- Diamètre de l'induction Ø300 mm.
- 5KW.

NL Inductie-wokfornuis 1 zone - Ø300 MM

- Diameter van de inductie Ø300 mm.
- 5KW.



4 889,^{Eur}

700x750xh750 mm

5 kW

400/3N 50-60Hz

50 kg

0.61 m3



WIN2-14

FR Fourneau wok induction 2 zones - Ø300 MM

- Diamètre de l'induction Ø300 mm
- 2x 5KW.

NL Inductie-wokfornuis 2 zones - Ø300 MM

- Diameter van de inductie Ø300 mm
- 2x 5KW.



6 985,^{Eur}

1400x750xh750/1050 mm

10 kW

400/3N 50-60Hz

50 kg

0.61 m3

Cuisson • Koken

(FR) Fourneaux work à induction - TOP

- Construction en acier inoxydable AISI 430.
- Dessus (1.5 mm) en acier inoxydable AISI 304.
- 9 niveaux de réglage de la puissance et fonction minuteur.
- Affichage LED de la puissance sélectionnée et du mode de chauffe.
- Puissance induction de 3.5 kW.
- Refroidissement du générateur induction avec un système de filtre.
- Protection contre la surchauffe.
- Certifié protection à l'eau IPX4.

(NL) Inductie wokfornuizen - TOP

- Constructie van roestvrij staal AISI 430.
- Bovenkant (1,5 mm) van roestvrij staal AISI 304.
- 9 vermogensinstellingen en timerfunctie.
- LED display van het geselecteerde vermogen en de verwarmingsmodus.
- Inductievermogen van 3,5 kW.
- Koeling van de inductiegenerator met een filtersysteem.
- Oververhittingsbeveiliging.
- Waterbescherming gecertificeerd IPX4.



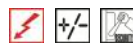
WIN1-4

(FR) Fourneau wok induction - 3.5 KW - Ø290 MM

- Diamètre de l'induction Ø 290 mm.
- Accessoires inclus: 1 Poêle wok Ø 400

(NL) Inductie-wokfornuis - 3,5 KW - Ø290 MM

- Diameter van de inductie Ø 290 mm.
- Inclusief accessoires: 1 Wokpan Ø 400 mm



1 748,^{Eur}

400x455xh238 mm

3.5 kW

230/1N 50-60Hz

50 kg

0.61 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Plaque "Teppanyaki"

- Plaque en acier haute température (alliage spécial) poli, épaisseur (20 mm).
- Gorge périphérique avec découpe pour évacuation des graisses, tiroir de récolte à l'avant, nettoyage aisé.
- Version électrique : chauffage par résistance électrique, plaque fraisée sur toute la surface, pour loger les résistances, haut rendement et répartition optimale de la chaleur, régulation par commutateurs, (de 50°C à 250°C), équipé de thermostat de sécurité.
- Version gaz : chauffage par rampes de brûleurs en ligne (7 kW), répartition optimale de la chaleur. Régulation par vannes de gaz, avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
- Cheminée amovible, facilité d'entretien.
- Isolation de l'appareil, avec plaque en "aluman" de (10 mm).
- Réalisation en acier inox.

(NL) "Teppanyaki" plaat

- Hoge temperatuur staalplaat (speciale legering), gepolijst, dikte 20mm.
- Randgroef met uitsparing voor vetverwijdering, voorste oogstlade, eenvoudige reiniging.
- Elektrische uitvoering: elektrische weerstandsverwarming, gefreesde plaat over het gehele oppervlak om de weerstanden te huisvesten, hoog rendement en optimale warmteverdeling, regeling door middel van schakelaars (van 50°C tot 250°C), uitgerust met veiligheidsthermostaat.
- Gasuitvoering: verwarming door in line branderhellingen (7kW), optimale warmteverdeling. Regeling door gaskleppen, met waakvlam en veiligheidsthermokoppel.
- Afneembare schoorsteen, gemakkelijk te onderhouden.
- Isolatie van het apparaat, met "alumane" plaat (10mm).
- Gemaakt van roestvrij staal.


TPG2-12/T
4 994,^{Eur}

- (FR) Plaque "Teppanyaki" gaz, 2 zones (2x 7 kW), de table -Top-**
 • Surface de chauffe : 910x525mm.

1200x770xh450 mm

- (NL) Teppanyaki gasplaat, 2 zones (2x 7 kW), tafelmodel -Top-**
 • Verwarmingsoppervlakte 910x525 mm.

12040 kcal

140 kg

0.65 m3


TPG3-15/T
6 083,^{Eur}

- (FR) Plaque "Teppanyaki" gaz, 3 zones (3x 7 kW), de table -Top-**
 • Surface de chauffe : 1150x525mm.

1440x770xh450 mm

- (NL) Teppanyaki gasplaat, 3 zones (3x 7 kW), tafelmodel -Top-**
 • Verwarmingsoppervlakte 1150x525 mm.

18060 kcal

195 kg

0.75 m3


TPE2-12/T
6 311,^{Eur}

- (FR) Plaque "Teppanyaki" électrique, 2 zones (2x 5,85 kW), de table -Top-**
 • Surface de chauffe 910x525mm.

1200x770xh450 mm

11.7 kW

400-230/3N 50-60Hz

- (NL) Elektrische "Teppanyaki" plaat, 2 zones (2x 5,85 kW), tafelmodel -Top-**
 • Verwarmingsoppervlakte 910x525mm.

145 kg

0.65 m3



1000 kcal/h = 1,16 kW



TPE3-15/T

7 741,^{Eur}

(FR) Plaque "Teppanyaki" électrique, 3 zones (3x 4,7 kW), de table -Top-

- Surface de chauffe : 1150x525mm.

1440x770xh450 mm

14.3 kW

400-230/3N 50-60Hz

190 kg

0.75 m3

(NL) Elektrische "Teppanyaki" plaat, 3 zones (3x 4,7 kW), tafelmodel -Top-

- Verwarmingsoppervlakte 1150x525 mm.



TPG2-12

6 832,^{Eur}

(FR) Plaque "Teppanyaki" gaz, 2 zones (2x 7 kW), sur armoire

- Surface de chauffe : 910x525mm.
- Armoire inférieure de rangement, avec 2 portes coulissantes.

1200x770xh850 mm

12040 kcal

190 kg

1.13 m3

(NL) Teppanyaki gasplaat, 2 zones (2x 7 kW), op kast

- Verwarmingsoppervlakte 910x525 mm.
- Lagere opbergkast, met 2 schuifdeuren.



TPG3-15

8 110,^{Eur}

(FR) Plaque "Teppanyaki" gaz, 3 zones (3x 7 kW), sur armoire

- Surface de chauffe : 1150x525mm.
- Armoire inférieure de rangement, avec 2 portes coulissantes.

1440x770xh850 mm

18060 kcal

260 kg

1.34 m3

(NL) Teppanyaki gasplaat, 3 zones (3x 7 kW), op kast

- Verwarmingsoppervlakte 1150x525 mm.
- Lagere opbergkast, met 2 schuifdeuren.



TPE2-12

8 092,^{Eur}

(FR) Plaque "Teppanyaki" électrique, 2 zones (2x 5,85 kW), sur armoire

- Surface de chauffe : 910x525mm.
- Armoire inférieure de rangement, avec 2 portes coulissantes.

1200x770xh850 mm

11.7 kW

400-230/3N 50-60Hz

185 kg

1.13 m3

(NL) Elektrische "Teppanyaki" plaat, 2 zones (2x 5,85 kW), op kast

- Verwarmingsoppervlakte 910x525mm.
- Lagere opbergkast, met 2 schuifdeuren.



1000 kcal/h = 1,16 kW



TPE3-15		10 007, ^{Eur}
(FR) Plaque "Teppanyaki " électrique, 3 zones (3x 4,7 kW), sur armoire		1440x770xh850 mm
		14.3 kW
		400-230/3N 50-60Hz
(NL) Elektrische "Teppanyaki" plaat, 3 zones (3x 4,7 kW), op kast		255 kg
		1.34 m3
		



TYE-58/T-N		5 448, ^{Eur}
(FR) Plaque "Teppanyaki " électrique, 2 zones (2x 3,15 kW), de table		580x500xh125 mm
		6.3 kW
		400-230/3N 50-60Hz
		54 kg
		0.16 m3
(NL) Teppanyaki elektrische plaat, 2 zones (2x 3,15 kW), tafelmodel		
		



TYE-90/T-N		6 652, ^{Eur}
(FR) Plaque "Teppanyaki " électrique, 2 zones (2x 5 kW), de table		900x500xh125 mm
(NL) Teppanyaki elektrische plaat, 2 zones (2x 5 kW), tafelmodel		10 kW
		400-230/3N 50-60Hz
		85 kg
		0.25 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Cuiseurs à Nouilles électriques

- Construction en acier inoxydable AISI 430.
- Dessus et côtés de 1.5 mm d'épaisseur.
- Cuve spéciale en acier inoxydable 316 résistante au sel et à l'acide.
- 1 résistance par zone de chauffe – 6 au total.
- Robinet d'eau avec commande en façade.
- 6 paniers à nouilles avec support inclus.
- Certifié protection IPX4.
- Pieds réglables.



(NL) Elektrische noedelkokers

- Constructie van roestvrij staal AISI 430.
- Boven en zijpanelen van 1,5 mm dik.
- Speciale kuip van zout- en zuurresistent roestvrij staal 316.
- 1 verwarmingselement per verwarmingszone – in totaal 6.
- Waterkraan met bediening aan de voorkant.
- 6 noedelmanden met ondersteuning inbegrepen.
- Gecertificeerde bescherming IPX4.
- Verstelbare poten.

CNE/6P

5 012,^{Eur}

(FR) Cuiseur à Nouilles électrique 12KW

- Capacité: 30 L.
- Température: max 100°C.

400x750xh850/990 mm

12 kW

(NL) Elektrische noedelkoker 12KW

- Inhoud: 30 L.
- Temperatuur: max. 100°C.

400/3N 50-60Hz

52 kg

0.45 m3



CNE/6PRA

7 718,^{Eur}

(FR) Cuiseur à Nouilles électrique avec relevage automatique 12 KW

- Capacité: 30 L- Température: max 100°C- 6 paniers à nouilles avec relevage automatique et avec support inclus

600x750xh850/1200 mm

12 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische noedelkoker met automatische lift 12KW

- Inhoud: 30 L- Temperatuur: max. 100°C- 6 noedelmanden met automatische verhoging en ondersteuning inbegrepen

52 kg

0.45 m3



(FR) Cuiseurs vapeurs électriques à DIM SUM

- Construction en acier inoxydable AISI 430.
- Panneau supérieur de 1,2 mm d'épaisseur.
- Finition orbitale :résistante aux rayures.
- Pieds en caoutchouc, hauteur 40 mm.
- Niveau de protection contre l'eau IPX4.
- Alimenté par 2 plaques chauffantes de 3 kW.
- Réservoir AISI 304 de 5L entièrement soudé pour un nettoyage facile et une hygiène accrue.
- Système de remplissage d'eau manuel.
- Vanne de vidange avec 3/4" (DN20) montée sur le panneau avant.
- Coupure thermique en cas de surchauffe.


(NL) Elektrische DIM SUM stoomkoker

- Constructie van roestvrij staal AISI 430.
- Bovenpaneel 1,2 mm dik.
- Orbitaal afwerking: krasbestendig.
- Rubberen poten, hoogte 40 mm.
- Waterbeschermingsklasse IPX4.
- Aangedreven door 2 verwarmingsplaten van 3 kW.
- 5L AISI 304-kuip volledig gelast voor gemakkelijke reiniging en verbeterde hygiëne.
- Handmatig watervulsysteem.
- Afsluitklep met 3/4" (DN20) gemonteerd op het voorpaneel.
- Thermische uitschakeling bij oververhitting.

CEV5/4-13
3 080,^{Eur}
(FR) Cuiseur vapeur électrique DIM SUM, 380x600 mm

- Cuiseur vapeur électrique à poser.
- Surface de cuisson : 310 x 510 mm.
- Contenance : 5L.
- Accessoires inclus : Plaque Dim sum 4 trous pour paniers bambou.

380x600xh260 mm

6 kW

400/3N 50-60Hz

52 kg

0.45 m3

(NL) Elektrische DIM SUM-stoomkoker, 380x600 mm

- Elektrische stoomkoker voor op tafel.
- Kookoppervlak: 310 x 510 mm.
- Inhoud: 5L.
- Meegeleverde accessoires: 4-gats Dim sum-plaat voor bamboemanden.


CEV27/9-13
5 735,^{Eur}
(FR) Cuiseur vapeur électrique DIM SUM, 600x750 mm - 12KW

- Surface de cuisson : 465 x 465 mm- Contenance : 27L- 2 Résistances 6KW- Température d'utilisation de 30°C à 110°C

600x750xh750/1050 mm

12 kW

400/3N 50-60Hz

52 kg

0.45 m3

(NL) Elektrische DIM SUM-stoomkoker, 600x750 mm - 12KW

- Kookoppervlak: 465 x 465 mm- Inhoud: 27L- 2 Verwarmingselementen 6KW- Gebruiks temperatuur: van 30°C tot 110°C


CEV40/6-14
5 494,^{Eur}
(FR) Cuiseur vapeur électrique DIM SUM, 400x750 mm

- Surface de cuisson : 332 x 487 mm- Contenance : 2 x 20L- 1 résistance pour chaque zone de cuisson
- 6 au total
- Température: max 100°C- Kit dim sum 6 trous.

400x750xh850 mm

13.8 kW

400/3N 50-60Hz

52 kg

0.45 m3

(NL) Elektrische DIM SUM-stoomkoker, 400x750 mm

- Kookoppervlak: 332 x 487 mm- Inhoud: 2 x 20L- 1 verwarmingselement per kookzone (in totaal 6)- Temperatuur: max 100°C- 6 gats dim sum kit





SR-UH36FL

705,^{Eur}

(FR) Cuiseur à riz, 3,6 litres

- Capacité 3,6 litres, 20 portions. Fonction de maintien jusqu'à 12 h.
- La casserole interne en matériel anti-adhésif est amovible pour faciliter le nettoyage, couvercle d'ouverture facile.
- Manipulation aisée grâce à leur morphologie.

430x385xh350 mm

1.4 kW

230/1N 50Hz

10 kg

0.05 m3

(NL) Rijstkoker, 3,6 liters

- Capaciteit 3,6 liter, 20 porties. Houdfunctie tot 12 uur.
- De anti-aanbak binnenpan is uitneembaar voor eenvoudig schoonmaken en het deksel is eenvoudig te openen.
- Eenvoudige bediening dankzij hun vormgeving.



(FR) Grill Brochettes gaz

- Construction en acier inoxydable AISI 430.
- Brûleur de 7 kW.
- Système de chauffe indirect avec pierres de lave.
- 1 zone de cuisson avec contrôle individuel.
- Grille amovible pour un nettoyage aisé.
- Bac d'égouttage de 5L inclus. Peut être utilisé pour le yakitori ou tout type de brochette.
- Modèle portable.
- Allumage piezo.
- Pieds réglables.

(NL) Gaskebabgrill

- Constructie van roestvrij staal AISI 430.
- 7 kW brander.
- Indirect verwarmingssysteem met lavastenen.
- 1 kookzone met individuele regeling.
- Verwijderbare grill voor gemakkelijke reiniging.
- 5L opvangbak inbegrepen. Kan worden gebruikt voor yakitori of elk type spies.
- Draagbaar model.
- Piezo ontsteking.
- In hoogte verstelbare poten.



GBG1-7

1 855,^{Eur}

(FR) Grill Brochettes gaz - 1 brûleur - 1 x7 KW

- Surface de cuisson : 1 x (550 x 136 mm).

700x200xh285/310 mm

(NL) Gaskebabgrill - 1 brander - 1 x7 KW

- Kookoppervlak: 1 x (550 x 136 mm).

6019 kcal

400/3N 50-60Hz

190 kg

1.13 m3



1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Friteuses gaz à pots HEAVY DUTY, mécaniques

- Top supérieur de forte épaisseur (20/10ème), soudé.
- Robinet de vidange inférieur pour chaque cuve et bac de vidange (ou filtration) amovible avec bec verseur (utilisation aisée en toute sécurité).
- Bac supérieur pour les aliments précuits, muni d'un fond perforé permettant l'égouttage.
- Portes battantes à double parois et isolées.
- Chauffage par brûleur circulaire en fonte à très haut rendement, chambre de combustion isolée.
- Cheminée (une pour chaque cuve) d'évacuation pour les gaz de combustion.
- Vanne de type "SIT".
- Affichage "analogique" de la température en façade avant pour chaque cuve.
- Fabrication en acier inox AISI 441.

(NL) Gasfriteuses met ronde kuipen HEAVY DUTY, mechanisch

- Zwaar uitgevoerd (20/10e) gelast bovenblad.
- Onderste aftapkraan voor elke kuip en afvoerbak (of filtratie) met afneembare uitloop (gemakkelijk gebruik in alle veiligheid).
- Bovenste bak voor vóór gebakken voedsel, met een geperforeerde bodem voor drainage.
- Draaideuren met dubbele wanden en geïsoleerd.
- Verwarming door cirkelvormige gietijzeren brander met een zeer hoog rendement, geïsoleerde verbrandingskamer.
- Schouw (1 per kuip) om de verbrandingsgassen af te voeren.
- Gaskraan type "SIT".
- Analooq afbeelding van de temperatuur aan de voorzijde voor elke kuip.
- Constructie in roestvrij staal AISI 441.


MIKA/1-MC
4 358,^{Eur}
(FR) Friteuse gaz HEAVY DUTY, 1 cuve ronde, mécanique
535x870x930/1507 mm

- 1 cuve 13 litres Ø 360 mm (16,16 kW). 1 porte battante. En dotation : 1 couvercle en acier inox par cuve.

13760 kcal
85 kg
0.8 m3
(NL) Gasfriteuse HEAVY DUTY, 1 ronde kuip, mechanisch

- 1 kuip 13 liters Ø 360 mm (16,16 kW). 1 draaideur. Standaard toebehoren : 1 deksel in RVS per kuip.


MIKA/2-MC
7 252,^{Eur}
(FR) Friteuse gaz HEAVY DUTY, 2 cuves rondes, mécanique
960x870x930/1507 mm

- 2 cuves de 13 litres Ø 360 mm (2x 16,16 kW). 2 portes battantes. En dotation : 1 couvercle en acier inox par cuve.

27520 kcal
150 kg
1.25 m3
(NL) Gasfriteuse HEAVY DUTY, 2 ronde kuipen, mechanisch

- 2 kuipen 13 liters Ø 360 mm (2x 16,16 kW). 2 draaideuren. Standaard toebehoren : 1 deksel in RVS per kuip.


MIKA/3-MC
10 404,^{Eur}
(FR) Friteuse gaz HEAVY DUTY, 3 cuves rondes, mécanique
1445x870x930/1507 mm

- 3 cuves de 13 litres Ø 360 mm (3x 16,16 kW). 3 portes battantes. En dotation : 1 couvercle en acier inox par cuve.

41280 kcal
230 kg
1.75 m3
(NL) Gasfriteuse HEAVY DUTY, 3 ronde kuipen, mechanisch

- 3 kuipen 13 liters Ø 360 mm (3x 16,16 kW). 3 draaideuren. Standaard toebehoren : 1 deksel in RVS per kuip.


1000 kcal/h = 1,16 kW

Fryers

FRYERS LINE PLUS



FSM-8GT/S

1 299,^{Eur}

(FR) Friteuse gaz, 1 cuve 8 lit., à TOP

- Panier avec poignée athermique (128x270xh110 mm).
- Cuve emboutie (250x270xh110 mm) à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. Filtre pour résidus, possibilité de frire sans le panier.
- Vidange par robinet tout en inox.
- Réglage thermostatique 190°C. 2 brûleurs très puissants placés sous la cuve.
- Réalisation en acier inox.

250x700xh500 mm

5360 kcal

25 kg

0.35 m3

(NL) Gas friteuse 1 kuip 8 Lit. - TOP-

- Mand met athermisch handvat (128x270xh110 mm).
- Gestempelde kuip (250x270xh110 mm) met afschuining aan onderkant voor makkelijke olieversing. Filter voor grote resten, frituren mogelijk zonder de manden te gebruiken, olieafvoer d.m.v. kraan in RVS.
- Thermostatische regeling 190°C, 2 krachtige branders onder de kuip geplaatst.
- Vervaardigd in RVS.



FSM-12GT/N

1 828,^{Eur}

(FR) Friteuse gaz 12 lit. -TOP-

- Panier avec poignée athermique (250x270xh110 mm).
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. Filtre pour résidus, possibilité de frire sans le panier. Vidange par robinet tout en inox.
- Réglage thermostatique 190°C. 2 brûleurs très puissants placés hors de la cuve.
- Réalisation en acier inox.

400x700xh525 mm

7740 kcal

34 kg

0.16 m3

(NL) Gas friteuse 12 Lit. - TOP-

- Mand athermische handgreep (250x270xh110 mm).
- Diepgetrokken kuip met schuine bodem voor een afvoer zonder olieresten. Filter voor resten, mogelijkheid om zonder de mand te frituren. Olieafvoer d.m.v. kraan in RVS.
- Thermostatische regeling 190°C. 2 zeer krachtige branders buiten de kuip geplaatst.
- Gemaakt van roestvrij staal.



FSM-MF/N

359,^{Eur}

(FR) Meuble pour friteuses 12Lit

400x600xh525 mm

(NL) Kast voor friteuse 12Lit

12 kg

0.16 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW



FSM-16G/C

2 089,^{Eur}

(FR) Friteuse gaz, 1 cuve 16 lit., sur meuble

- Panier poignée athermique (250x300xh145 mm).
- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile, couvercle tout en inox.
- Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.
- Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre.
- Réglage thermostatique 190°C. 2 brûleurs très puissants placés sous la cuve.
- Pieds en inox (H.100 mm) réglables.
- Réalisation en acier inox.

400x700xh875/1062 mm

12040 kcal

42 kg

0.35 m3

(NL) Gas friteuse 1 kuip 16 Lit. - op kast

- Mand athermische handgreep (250x300xh145 mm).
- Diepgetrokken kuip met schuine bodem voor het aftappen zonder olieresten, volledig roestvrijstalen deksel.
- Filter voor grote resten en mogelijkheid om donuts of grote stukken te bakken zonder de mand.
- Leegmaken door middel van een kraan in de kast, opvangbak met filter.
- Thermostatische aanpassing 190°C. 2 zeer krachtige branders onder de kuip geplaatst.
- Verstelbare roestvrijstalen poten (H.100 mm).
- Vervaardigd uit roestvrij staal.



FGHR-23/N

3 447,^{Eur}

(FR) Friteuse gaz "haut rendement", cuve 23 litres

- Cuve (349x580x400mm), avec zone froide.
- 2x½ paniers (165x335x150mm).
- 4 brûleurs « haut rendement » (21 kW).
- Régulation de 100° à 200°C.
- Vidange par robinet de sécurité. 1 bac de récolte.
- Pieds réglables.
- Construction en acier inox.

400x735xh870/1133 mm

18060 kcal

52 kg

0.45 m3

(NL) Gas friteuse "hoog rendement", kuip 23 liter

- Kuip (349x580x400mm), met koude zone.
- 2 x ½ manden (165x335x150mm).
- 4 "hoog rendement" branders (21 kW).
- Regeling van 100° tot 200°C.
- Afvoer door veiligheidsklep. 1 opvangbak.
- Verstelbare poten.
- Roestvrijstalen uitvoering.



PP23-1/N

94,^{Eur}

(FR) Panier (1/2), petit modèle, friteuse 23 litres

(NL) Mand (1/2), klein model, friteuse 23 liter

165x335xh150 mm

3 kg

0.02 m3



1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Friteuses électriques

- Réalisation en acier inoxydable.
- Panier en acier nickelé, (très robuste), avec poignée athermique.
- Cuve en inox, munie de couvercle.
- Chauffage par résistance blindée "traitée", immergée en cuve.
- Zone froide : pas de carbonisation des déchets alimentaires, ni transmission de goût.
- Commutateur. -Thermostat de 0° à 190°C, ainsi qu'un thermostat de sécurité (en cas de surchauffe ou insuffisance d'huile) muni de voyants lumineux.
- Robinet de vidange (tout en acier inox) avec dispositif de sécurité.
- Entretien facile : boîtier de commandes démontable (muni d'un micro-interrupteur de sécurité).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
- Fait en Europe.

(NL) Elektrische friteuses

- Vervaardigd in R.V.S.
- Mand in vernikkeld staal (zeer robuust), met warmtebestendig handvat.
- Kuip in R.V.S., met deksel.
- Verwarming met gepantserde "behandelde" weerstanden, ondergedompeld in de kuip.
- Koude zone: geen carbonisatie van voedingsresten, noch smaakoverdracht.
- Schakelaar-thermostaat van 0° tot 190°C, evenals een veiligheidsthermostaat (in geval van oververhitting of onvoldoende olie), voorzien van indicatielampje.
- Afvoerkraan (volledig in roestvrij staal) met veiligheidsvoorziening.
- Eenvoudig onderhoud: bedieningspaneel verwijderbaar (uitgerust met een micro-schakelaar).
- Apparaat vervaardigd volgens de geldende EC-normen.
- Made in Europe.



F8E/D1		351, ^{Eur}
(FR)	Friteuse électrique.de table 8 Lit.+ robinet de vidange	265x445xh350 mm
	• Panier de dimensions 220x250xh100 mm. • Cuve avec capacité utile (+/- 7 litres).	3 kW
		230/1N 50-60Hz
(NL)	Elektrische friteuse tafelmodel 8 liter + aftapkraan	8 kg
	• Afmetingen mand: 220x250xh100 mm. • Bruikbare capaciteit van de kuip: +/- 7 liter.	0.04 m3



F8E/D2		610, ^{Eur}
(FR)	Friteuse de table électrique 2x 8 litres + robinet de vidange	545x445xh350 mm
	• 2 paniers de dim. 220x250xh100 mm. • 2 cuves avec capacité utile (+/- 7 litres).	6 kW
		2x 230/1N 50-60Hz
(NL)	Elektrische friteuse tafelmodel 2x 8 liter + aftapkraan	16 kg
	• 2 manden afmetingen: 220x250xh100 mm. • 2 kuipen met bruikbare capaciteit (+/- 7 Liter).	0.1 m3



F12E/D1		533, ^{Eur}
(FR)	Friteuse électrique.de table 12 Lit.+ robinet de vidange	350x470xh350 mm
	• Panier de dimensions 280x250xh110 mm. • Cuve avec capacité utile (+/- 12 litres).	6.4 kW
		400/3 50-60Hz
(NL)	Elektrische friteuse tafelmodel 12 liter + aftapkraan	8 kg
	• Afmetingen mand: 280x250xh110 mm. • Bruikbare capaciteit van de kuip: +/- 12 liter.	0.04 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW


F12E/D2
1 038,^{Eur}
(FR) Friteuse de table électrique 2x 12 litres + robinet de vidange

- 2 paniers de dim. 280x250x110 mm.
- 2 cuves avec capacité utile (+/- 12 litres).

720x470x350 mm

6.4 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische friteuse tafelmodel 2x 12 liter + aftapkraan

- 2 manden afmetingen: 280x250x110 mm.
- 2 kuipen met bruikbare capaciteit (+/- 12 Liter).

16 kg

0.1 m3


F12TR/SP
634,^{Eur}
(FR) Friteuse de table électrique "S-POWER" 12 litres + robinet

- Cuve capacité utile (11 litres).
- Panier dimensions 255x255x110mm.

325x430x510 mm

7.5 kW

400-230/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische friteuse tafelmodel "S-POWER" 12 liter + kraan

- Nuttige inhoud kuip (11 liter).
- Korfafmetingen 255x255x110mm.

10 kg

0.08 m3


F16E/D-N
874,^{Eur}
(FR) Friteuse électrique, 1 cuve 16 litres

- Idéale pour les beignets, muffins, chips,... Cuve en inox AISI 304 avec zone froide et robinet de vidange, grille de fond.
- Capacité min. 14 et max. 16 litres. Régulation de 50°C à 190°C.
- 1 panier 475x245x80 mm, 2 poignées athermiques.
- Châssis en acier inox, muni de 2 poignées athermiques.

540x450x370 mm

9 kW

400-230/3N 50-60Hz

15 kg

0.18 m3

(NL) Elektrische friteuse, kuip van 16 liter

- Ideaal voor smoutebollen, muffins, chips.... Roestvrijstalen kuip AISI 304 koude zone en aftapkraan, bodemrooster.
- Capaciteit min. 14 en max. 16 liter. Temperatuurregeling van 50°C tot 190°C.
- 1 mand 475x245x80 mm, 2 athermische handgrepen.
- Roestvrijstalen frame, voorzien van 2 athermische handgrepen.





F30E/D-N		1 236, ^{Eur}
FR Friteuse électrique, 1 cuve 30 litres • Idéale pour les beignets, muffins, chips,... Cuve en inox AISI 304 avec zone froide et robinet de vidange, grille de fond. • Capacité d'huile min. 27 litres et max. 30 litres. Régulation de 50°C à 190°C. • Livré avec 1 panier 585x445xh80 mm, avec 2 poignées athermiques. • Châssis en acier inox, muni de 2 poignées athermiques.		670x650xh370 mm
		15 kW
		400-230/3N 50-60Hz
		25 kg
		0.3 m3
NL Elektrische friteuse, kuip van 30 liter • Ideaal voor smoutebollen, chips, donuts, enz. Kuip in R.V.S. AISI 304 met koude zone en aftapkraan. • Olie inhoud min. 27 liter en max. 30 liter. Temperatuurregelaar van 50 tot 190°C. • Geleverd met 1 mand (585x445xh80 mm) met 2 hittebestendige handvatten. • Roestvrijstalen frame uitgerust met 2 hittebestendige handvatten.		
FR Electrisches friteuses -TOP- • Diepgetrokken kuip met schuine bodem voor een afvoer zonder olieresten. • Manden met athermische handgrepen. • Olieafvoer d.m.v. kraan in RVS met veiligheidssysteem. • Filter voor hoge residu's en mogelijkheid om zonder mand donuts of grote delen te bakken. • Thermostaatschakelaar 190°C. Hoge vermogensweerstand. • Controle lampen. • Volledig afneembare bedieningskast voor eenvoudig onderhoud. • Vervaardigd uit roestvrij staal.		
FR Friteuses électriques - TOP - • Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. • Paniers aux poignées athermiques. • Vidange par robinet tout en inox avec système de sécurité. • Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier. • Commutateur-thermostat 190°C. Résistance à forte puissance. • Voyants de contrôle. • Boîtier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé. • Réalisation en acier inox.		



FSM-12ET/N		1 055, ^{Eur}
FR Friteuse électrique 12 lit. -TOP- • Panier 250x270xh110 mm.		400x600xh445 mm
		9 kW
		400-230/3N 50-60Hz
		25 kg
		0.16 m3
NL Electrische friteuse 12 Lit. - TOP- • Mand 250x270xh110mm.		



FSM-MF/N		359, ^{Eur}
FR Meuble pour friteuses 12Lit NL Kast voor friteuse 12Lit		400x600xh525 mm
		12 kg
		0.16 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW



FSM-2V5ET/S

1 180,^{Eur}

(FR) Friteuse électrique 2 x 8 Lit. - TOP

- Panier 131x320xh145mm. 2x 4,5 kW par cuve.

400x600xh445 mm

9 kW

(NL) Electrische friteuse 2 x 8 Lit. - TOP

- Mand 131x320xh145mm. 2x 4,5 kW per kuip.

400-230/3N 50-60Hz



30 kg

0.16 m3

FSM-WP

959,^{Eur}

(FR) Bac de salage électrique, capacité 12 Lit. à TOP

- 2 sources de chauffe indépendantes sélectionnées par commutateur, thermostat (20 à 90°C).
- Résistance céramique sur le bac, résistance blindée inférieure sous le bac.
- Cuve emboutie à fond incliné, bac incurvé d'égouttage totalement amovible, vidange par robinet tout inox.

400x600xh500 mm

0.85 kW

230/1N 50-60Hz

20 kg

0.13 m3

(NL) Elektrische frietensilo capaciteit 12 Lit. - TOP-

- 2 onafhankelijke verwarmingsbronnen geselecteerd door middel van een schakelaar, thermostaat (+20° +90°C).
- Keramische weerstand boven de kuip, onderste gepantserde weerstand onder de kuip.
- Diepgetrokken kuip met schuine bodem, gebogen lekbak volledig afneembaar, afvoer via alle roestvrijstalen kranen met veiligheidssysteem.



Fryers

FRYERS LINE PLUS

(FR) Friteuses électriques sur meuble

- Cuve (isolée) en inox avec égouttoir.
- Bloc de résistance amovible, entretien aisé.
- Filtrage de l'huile par décantation, permet de cuire successivement poissons, frites, beignets,... Avec une consommation minimale d'huile, sans carbonisation des déchets alimentaires ni transmission de goût.
- Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre.
- Paniers, poignée athermique.
- Thermostat à bulbe inox, très précis, T° de 0 à 180°C.
- Thermostat de sécurité, réarmement en façade.
- Réalisation en acier inox, pieds en inox réglables.



(NL) Elektrische friteuses

- Kuip (geïsoleerd) in roestvrij staal met lekbak.
- Verwijderbaar weerstandsblok, gemakkelijk te onderhouden.
- Olie wordt gefilterd door te decaneren, zodat vis, frietjes, beignets, enz. na elkaar kunnen bereid worden. Met minimaal oliegebruik, geen verkoling van etensresten en geen smaakoverdracht.
- Leegmaken door middel van een kraan in de kast, opvangbak met filter.
- Manden, athermisch handvat.
- Roestvrijstalen bolthermostaat, zeer nauwkeurig, T° van 0 tot 180°C.
- Veiligheidsthermostaat, reset op het frontpaneel.
- Gemaakt van roestvrij staal, verstelbare roestvrijstalen poten.

FSM-16E/N

1 797,^{Eur}

(FR) Friteuse électrique 16 lit. sur meuble, 4-8-12 Kw

- Résistances modulables pour adapter la puissance au mode de cuisson (4, 8, 12 kW).
- Panier 205x305xh145 mm.

400x650xh980 mm

12 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische friteuse 16 lit. op kast 4-8-12 Kw

- Modulaire weerstanden om het vermogen aan te passen aan de kookmodus (4, 8, 12 kW).
- Mand 205x305xh145 mm.

34 kg

0.35 m3



FSM-2V6E/N

1 993,^{Eur}

(FR) Friteuse électrique 2x 10 lit. sur meuble

- Paniers 128x320xh145mm (2x).

400x650xh980 mm

12 kW

(NL) Elektrische friteuse 2x 10 lit. op kast

- Mand 128x320xh145mm (x2).

400/3N 50-60Hz

38 kg

0.35 m3



1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Friteuse électrique avec système de filtration

- Réalisation en acier inox.
- Montée sur des pieds réglables tout inox de 150 mm (CE-UL/NSF), cette friteuse est équipée d'un commutateur de puissance, d'une vidange à grand débit et d'une cuve parfaitement isolée avec un niveau d'huile 'mini-maxi' intégré.
- Deux brides en acier inoxydable maintiennent le corps de chauffe et les bulbes thermostatiques.
- Thermostat de sécurité à réarmement dans le coffre.
- Livré avec 2 lots de 50 filtres.
- Rendement de 35 kg de frites/h.
- Maxi puissance (12 KW) cuisson des aliments surgelés, montée en température rapide.
- Midi power (8 KW) cuisson des aliments frais.
- Mini puissance (4 KW) pour le maintien au chaud de l'huile.
- Cette friteuse est équipée d'un système tout inox de filtration automatique de l'huile.
- Economie d'huile : jusqu'à 30 L / semaine.
- Triple sécurité : mise en sécurité des résistances, niveau d'huile minimum, protection de la pompe.

(NL) Elektrische friteuse met filtersysteem

- Gemaakt van roestvrij staal.
- Gemonteerd op volledig verstelbare roestvrijstalen poten van 150 mm (CE-UL/NSF), is deze friteuse uitgerust met een vermogensschakelaar, een hogedoorstroomafvoer en een perfect geïsoleerde tank met geïntegreerde 'min-max' oliepeilindicator.
- Twee roestvrijstalen beugels ondersteunen het verwarmingselement en de thermostaatlampen.
- Veiligheidsthermostaat met resetfunctie in de kast.
- Geleverd met 2 sets van 50 filters.
- Opbrengst van 35 kg friet per uur.
- Maximaal vermogen (12 KW) voor het koken van diepvriesproducten, met snelle temperatuurstijging.
- Gemiddeld vermogen (8 KW) voor het koken van verse producten.
- Laag vermogen (4 KW) om de olie warm te houden.
- Deze friteuse is uitgerust met een volledig roestvrijstalen, automatisch oliefilteringssysteem.
- Oliebesparing: tot 30 L per week.
- Driedubbele veiligheid: veiligheidssluiting voor verwarmingsweerstand, minimaal oliepeil, bescherming van de pomp.

**AUTOMATIC
DRAIN & REFILL**



FSM-16E/FL

(FR) Friteuse électrique avec système de filtration, 1 cuve 16 lit., sur meuble

- Panier 250x300xh145 mm

(NL) Elektrische friteuse met filtersysteem, 1 kuip van 16 liter, op meube

- Mand 250x300xh145 mm



4 554,^{Eur}

400x700xh980 mm

12 kW

400/3N 50-60Hz

42 kg

0.35 m3

Churros Fryers



FRYERS LINE



FCT/G25

7 204,^{Eur}

(FR) Friteuse gaz "turbo" à churros 1x 22 litres

- Brûleur à haut rendement de 25,6 kW.
- Allumage électronique, gain d'énergie et de consommation d'huile.
- Chambre de combustion hautement isolée.
- Brûleur avec double sécurité. Régulation électronique.

800x900xh850 mm

0.1 kW

21760 kcal

230/1N 50Hz

90 kg

0.62 m3

(NL) Gasfriteuse 'turbo' voor churros , 1x 22 Liter

- Hoogrendementsbrander van 25,6 kW.
- Elektronische ontsteking, besparing van energie en olieverbruik.
- Goed geïsoleerde verbrandingskamer.
- Brander met dubbele beveiliging. Elektronische regeling.



FCT/DM1

1 017,^{Eur}

(FR) Doseur manuel à churros (1.5Kg)

(NL) manuele doseerder voor churros (1.5Kg)

450x360xh200 mm

15 kg

0.03 m3



FCT/DA2

3 138,^{Eur}

(FR) Doseur manuel à churros (4.5Kg) + fixation murale

(NL) Manuele doseerder voor churros (4.5Kg) + wandfixatie

500x600xh400 mm

35 kg

0.12 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW


CONTACTSM1/SN
792,^{Eur}
(FR) Contact-grill MEDIUM, plaques émaillées

- Modèle spécifiquement étudié pour la cuisson de panini. Dimensions utiles de la plaque : 360x240 mm.

430x385xh220 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

(NL) Contact grill MEDIUM, geëmailleerde platen

- Model speciaal ontworpen om panini's te bereiden.
- Nuttig oppervlak van de plaat: 360 x 240mm

23 kg

0.09 m3


CONTACTDG2/SN
1 055,^{Eur}
(FR) Contact-grill DOUBLE, plaques émaillées

- Modèle double pour alterner tous types de cuissons. Dimensions utiles de la plaque : 535x240 mm.

600x385xh220 mm

4 kW

2x 230/1N 50-60Hz

(NL) Contact-grill DUBBEL, geëmailleerde platen

- Dubbel model voor afwisselend koken.
- Nuttig oppervlak van de plaat : 360 x 240mm

34 kg

0.11 m3


BIGFOOD/SN
1 036,^{Eur}
(FR) Contact-grill "HAUT RENDEMENT", plaques émaillées

- Spécialement étudié pour les chaînes de fast-food, franchises et tout établissement à fort débit.
- Plaque inférieure munie d'un sélecteur indépendant.

410x620xh340 mm

3.6 kW

230/1N 50-60Hz

(NL) Contact-grill "HOOG RENDEMENT", geëmailleerde platen

- Speciaal ontworpen voor fastfoodketens, franchises en andere grote voedselketens.
- Bodemplaat, voorzien van een onafhankelijke keuzeschakelaar.

34 kg

0.17 m3


INFO

Rien ne vaut les contact-grills DIAMOND, avec ses plaques émaillées (EASY COOKING coated : brevet exclusif), ils permettent une cuisson rapide, mais parfaitement homogène et 100% hygiénique (surface non poreuse), idéale pour saisir vos steaks, hamburgers à coeur, sandwiches, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés "organoleptiques". De série avec plaque inférieure lisse (supérieure rainurée) permettant également la cuisson d'omelettes, oeufs sur le plat, galettes, pains suédois, blinis, wraps,...

INFO

Er gaat niets boven de DIAMOND grillplaten, met hun geëmailleerde platen (EASY COOKING coating: exclusief octrooi), ze bakken snel maar perfect gelijkmatig en zijn 100% hygiënisch (niet-poreus oppervlak), ideaal voor steaks, hamburgers, sandwiches, zonder gewichtsverlies en met behoud van alle "organoleptische" eigenschappen. Standaard met gladde bodemplaat (gegroefde bovenplaat) voor het bakken van omeletten, spiegeleieren, galetten, Zweeds brood, blini's, wraps, enz.

Gyros Grills

GYROS LINE

FR Gyros grill

- Mise en place aisée de la broche grâce à un dispositif mécanique simple.
- Support de broche complètement hermétique, moteur protégé de toute infiltration de jus de viande. Monté sur roulement à billes, il supporte le poids et protégé de toutes torsions.
- Ramasse-jus embouti, muni d'une grille perforée et tiroir de récupération amovible.
- Électrique : résistances blindées en acier inox traité "incoloy", pierre réfractaire permettant d'accumuler la chaleur. Régulation par commutateurs.
- Gaz : radiants infrarouges à haute pression, régulation par vanne, thermocouples de sécurité.
- Réalisation en acier inoxydable.

NL Gyros grill

- Eenvoudig inbrengen van het spit dankzij een eenvoudig mechanisch systeem.
- De spithouder is volledig afgesloten, de motor is beschermd tegen het binnendringen van vleessap. Gemonteerd op kogellagers, het ondersteunt het gewicht en is beschermd tegen verdraaiing.
- Diepgetrokken sapverzamelaar, voorzien van een geperforeerd rooster en afneembare opvanglade.
- Elektrisch: Gepantserde weerstanden van "incoloy" behandeld roestvrij staal, vuurvaste steen voor de opslag van warmte. Schakelaarbediening.
- Gas: hogedruk infrarood stralers, klepregeling, veiligheidsthermokoppels.
- Vervaardigd uit roestvrij staal.



KEB-G41

FR Gyros grill gaz 20 kg

- Capacité de cuisson : 15 à 20 kg, broche 400 mm.

NL Gas gyros grill 20 kg

- Kookcapaciteit 15 tot 20 kg, spit 400mm.



1 311, Eur

580x660xh695 mm

0.15 kW

6020 kcal

230/1N 50-60Hz

30 kg

0.4 m3



KEB-E40

FR Gyros grill électrique 20 kg

- Capacité de cuisson : 15 à 20 kg, broche 400 mm.

NL Elektrische gyros grill 20 kg

- Kookcapaciteit 15 tot 20 kg, spit 400mm.



1 211, Eur

580x660xh695 mm

3.6 kW

230/1N 50-60Hz

30 kg

0.4 m3



KEB-G61

FR Gyros grill gaz 35 kg

- Capacité : 25 à 35 kg, broche 600 mm.

NL Gyros grill gas 35 kg

- Kookcapaciteit 25 tot 35 kg, spit 600mm.



1 732, Eur

580x660xh870 mm

0.15 kW

9030 kcal

230/1N 50-60Hz

31 kg

0.43 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW



KEB-E60

1 620,^{Eur}

(FR) Gyros grill électrique 35 kg

- Capacité de 25 à 35 kg, broche 600 mm.

580x660xh870 mm

5.8 kW

(NL) Elektrische gyros grill 35 kg

- Kookcapaciteit 25 tot 35 kg, spit 600mm.

400-230/3N 50-60Hz



31 kg

0.43 m3



KEB-G81

2 072,^{Eur}

(FR) Gyros grill gaz 55 kg

- Capacité de cuisson : 40 à 55 kg, broche h. 800 mm.

580x660xh1045 mm

0.15 kW

(NL) Gyros grill gas 55 kg

- Kookcapaciteit 40 tot 55 kg, spit h. 800mm.

12040 kcal

230/1N 50-60Hz



35 kg

0.52 m3



KEB-E80

1 928,^{Eur}

(FR) Gyros grill électrique 55 kg

- Capacité de cuisson : 40 à 55 kg, broche h. 800 mm

580x660xh1045 mm

7.2 kW

(NL) Elektrische gyros grill 55 kg

- Kookcapaciteit 40 tot 55 kg, spit h. 800mm.

400-230/3N 50-60Hz



35 kg

0.52 m3



SD14/D	903, ^{Eur}
(FR) Couteau Gyros, électrique - Couteau avec poignée ergonomique et athermique. Lame (en acier inox) de diamètre de 80 mm, livré en dotation : "kit d'aiguisage lame", coupe réglable. - Très puissant, production journalière 70 kg (2000g/cm). - Moteur 4900 tours/minute, avec interrupteur ON/OFF. - Livré avec transformateur, câble d'alimentation renforcé de (1500 mm).	210x80x80 mm 0.09 kW 230/1N 50-60Hz 4 kg 0.03 m3

(NL) Gyrosmes, elektrisch - Mes met ergonomisch en athermisch handvat. Mes (roestvrij staal) met een diameter van 80mm, geleverd met "slijpkit", verstelbare snit. - Zeer krachtige, dagelijkse productie 70 kg (2000g/cm). - Motor 4900 tpm, met aan/uit schakelaar. - Geleverd met transformator, versterkte stroomkabel (1500 mm).	



BV-K	65, ^{Eur}
(FR) Bavette en inox (NL) Bescherming plaat in R.V.S.	1 kg 0.01 m3



PL/K	97, ^{Eur}
(FR) Pelle supplémentaire en inox, poignée athermique (NL) Suppletaire schep in R.V.S., thermische handvat	1 kg 0.01 m3



BR4/K	140, ^{Eur}
(FR) Broche 8x8, supplémentaire 40, disque 210 mm & coupille (NL) Spit 8x8, supp 40, schijf 210 mm & vlindermoer	1 kg 0.01 m3



BR6/K	162, ^{Eur}
(FR) Broche supplémentaire 60 mm, disque 210 mm (NL) Suppletaire spit 60 mm, schijf 210 mm	1 kg 0.01 m3



BR8/K	176, ^{Eur}
(FR) Broche supplémentaire 80 mm, disque 210 mm (NL) Suppletaire spit 80 mm, schijf 210 mm	1 kg 0.01 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW

(FR) Plaques à snacker émaillées

- Plaque (épaisseur 10 mm), en émail alimentaire (NF 12983-1), à forte valeur de conduction thermique, cuisson parfaitement homogène sans perte de chaleur en périphérie grâce aux résistances "incoloy", montée en température rapide, jusqu'à 300°C.
- Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus en façade et à la surface de la plaque qui est 100% lisse.
- Version électrique : résistance(s) traitées "incoloy", interrupteur(s)marche/arrêt, thermostat(s) 0-300°C, voyant(s) lumineux.
- Version gaz : brûleurs 6 à 8 branches en étoile, vanne(s) de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité et allumage par piézoélectrique.

(NL) Geëmailleerde bakplaten

- Plaat (dikte 10mm), in geëmailleerd voor voeding (NF 12983-1), met een hoge warmtegeleidingswaarde, perfect homogeen koken zonder warmteverlies aan de omtrek dankzij de "Incoloy"-weerstand, snelle temperatuurstijging, tot 300°C.
- Eenvoudig en gemakkelijk te onderhouden, dankzij de sapopvanglade aan de voorzijde en het 100% gladde oppervlak van de plaat.
- Elektrische uitvoering: weerstand(en) behandeld "Incoloy", schakelaar(s)aans/uit, thermostaat (of thermostaten) 0-300°C, indicatielampje(s).
- Gasversie: 6 tot 8 sterren branders, regelklep(en) met ruststand, veiligheidsthermokoppels en piëzo-elektrische ontsteking.



FTE-40/SS

649,^{Eur}

(FR) Plaque à snacker électrique, surface émaillée

- Surface de cuisson : 400x400 mm.

400x450xh190 mm

3 kW

(NL) Elektrische bakplaat, geëmailleerd oppervlak

- Kookoppervlakte: 400x400 mm.

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.08 m3



FTE-60/SS

868,^{Eur}

(FR) Plaque à snacker électrique, double, surface émaillée

- Surface de cuisson : 600x400 mm (2 zones).

600x450xh190 mm

6 kW

(NL) Elektrische bakplaat, dubbel, geëmailleerd oppervlak

- Kookoppervlakte: 600x400 mm (2 zone's).

2x 230/1N 50-60Hz

29 kg

0.11 m3



FTG-40/SS

691,^{Eur}

(FR) Plaque à snacker gaz, surface émaillée

- Surface de cuisson : 400x400 mm.

400x450xh190 mm

2750 kcal

17 kg

0.08 m3

(NL) Gas bakplaat, geëmailleerd oppervlak

- Kookoppervlakte: 400x400 mm.



1000 kcal/h = 1,16 kW

Cooking Plates

SNACKING LINE



FTG-60/SS

923,^{Eur}

(FR) Plaque à snacker gaz, double, surface émaillée

- Surface de cuisson : 600x400 mm (2 zones).

600x450xh190 mm

5500 kcal

32 kg

0.11 m3

(NL) Gas bakplaat, dubbel, geëmailleerd oppervlak

- Kookoppervlakte: 600x400 mm (2 zone's).



INFO

Plaque de cuisson avec revêtement émaillé (EASY COOKING coated : brevet exclusif), très puissante, pour saisir rapidement toutes viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi oeufs sur le plat, omelettes, etc. Ce traitement de surface, permet également de couper sur la plaque même sans danger (idéal pour gyros, kebab, shoarma...). Une cuisson saine (100% hygiénique), grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque (surface non poreuse), pour un transfert direct de chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés "organoleptiques".

INFO

Geëmailleerde bakplaat (EASY COOKING coated: exclusief brevet), zeer krachtig voor het snel bereiden van alles soorten vlees, vis, hamburgers, worsten, ajuin, maar ook spiegeleieren, omeletten, enz. Deze oppervlaktebehandeling maakt het ook mogelijk om zonder gevaar te snijden op de bakplaat zelf, ideaal voor gyros, kebab, shoarma. Een gezond kookproces, 100% hygiënisch dankzij de perfect effen plaat (niet-poreus oppervlak), directe warmte-overdracht naar de voeding, zonder gewichtsverlies en met behoud van alle organoleptische eigenschappen.

(FR) Plaque à snacker, surface en acier inox

- Plaque (épaisseur 4 mm) en acier inox + contre plaque en aluminium (épaisseur 2 mm) pour répartir la chaleur sur toute la surface de cuisson de manière uniforme.
- Cuisson parfaitement homogène sans perte de chaleur en périphérie grâce aux résistances "incoloy", montée en température rapide, jusqu'à 300°C.
- Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus en façade et à la surface de la plaque qui est 100% lisse.
- Réalisation en acier inoxydable et isolation renforcée.
- Version électrique : résistance(s) traitées "incoloy", commutateurs-thermostat(s) 0-300°C et voyant(s) lumineux.
- Version gaz : brûleurs 6 à 8 branches en étoile, vanne(s) de régulation avec position ralenti, munie(s) de thermocouples de sécurité et allumage par piézoélectrique.
- Vérin(s) réglable(s).

(NL) Bakplaten, roestvrijstalen oppervlak

- Roestvrijstalen plaat (dikte 4mm) + aluminium tegenplaat (dikte 2mm) om de warmte gelijkmatig over het hele kookoppervlak te verdelen.
- Perfect homogeen koken zonder warmteverlies aan de omtrek dankzij de "Incoloy" weerstanden, snelle temperatuurstijging tot 300°C.
- Gemakkelijk en handig onderhoud, dankzij de schuiflade vooraan en het 100% gladde oppervlak van de plaat.
- Roestvrij stalen constructie en versterkte isolatie.
- elektrische uitvoering: "Incoloy" behandelde weerstand(en), 0-300°C thermostatschakelaar(s) en indicatielampje(s).
- Gasversie: 6 tot 8 sterbranders, regelklep(pen) met stationaire stand, uitgerust met veiligheidsthermokoppels en piëzo-elektrische ontsteking.
- Verstelbare cilinder(s).



FTE-60/XC

855,^{Eur}

(FR) Plaque à snacker électrique, double, surface en acier inox

- Surface de cuisson : 580x380 mm (2 zones indépendantes).

600x450xh190 mm

3.5 kW

230/1N 50-60Hz

29 kg

0.11 m3

(NL) Elektrische bakplaat, dubbel, roestvrij staal oppervlak

- Kookoppervlak: 580x380 mm (2 onafhankelijke zones).



1000 kcal/h = 1,16 kW


FTG-60/XC
909,^{Eur}

- (FR) Plaque à snacker gaz, double, surface en acier inox**
 • Surface de cuisson : 580x380 mm (2 zones indépendantes).

600x450x190 mm

- (NL) Gas bakplaat, dubbel, roestvrij staal oppervlak**
 • Kookoppervlak: 580x380 mm (2 onafhankelijke zones).

4729 kcal

32 kg

 0.11 m³

INFO

Plaque de cuisson en acier inoxydable (10 ans de garantie), pour saisir rapidement toutes viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi œufs sur le plat, omelettes, etc. Ce traitement de surface, permet également de couper sur la plaque même sans danger (idéal pour gyros, kebab, shoarma.....). Une cuisson saine (100% hygiénique), grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque (surface non poreuse), pour un transfert direct de chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés "organoleptiques".

INFO

Roestvrij stalen kookplaat (10 jaar garantie!), voor het snel dichtschroeien van alle soorten vlees, spek, vis, hamburgers, worstjes, uien maar ook gebakken eieren, omeletten, etc. Deze oppervlakte behandeling, maakt het ook mogelijk om op de plaat zelf te snijden, zonder gevaar, ideaal voor (gyros, kebab, shoarma.....). Gezond koken (100% hygiënisch), dankzij het perfect gladde oppervlak van de plaat (niet poreus oppervlak), voor een directe overdracht van de warmte op het te koken voedsel, zonder gewichtsverlies en met behoud van alle "organoleptische" eigenschappen.

(FR) Plaques de cuisson

- Plaque de cuisson lisse, en acier (15 mm), à haute conductibilité, munie d'un rebord périphérique soudé, garantissant une parfaite étanchéité et propreté.
- Bac de récupération des jus de cuisson.
- Chauffage gaz : par brûleurs en inox, régulation par vanne de gaz, allumage piézoélectrique.
- Chauffage électrique : par résistances en inox. Régulation par thermostat (300°C).
- Châssis en acier inox, pieds réglables.

(NL) Bakplaten

- Gladde, hooggeleidende stalen bakplaat (15mm) met een gelaste rand, die een perfecte waterdichtheid en hygiëne garandeert.
- Opvangbak voor het verzamelen van kooksappen.
- Gasverwarming: door roestvrijstalen branders, gasklepregeling, piëzo-elektrische ontsteking.
- Elektrische verwarming: door middel van roestvrijstalen weerstanden. Thermostaatregeling (300°C).
- Roestvrijstalen frame, verstelbare poten.


PLANCHA/2EL-N
790,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson lisse, électrique**
 • Dimensions utiles : 555x400 mm, 24 dm².
 • Résistances électriques (2x2 kW).

608x530xh305 mm

4 kW

- (NL) Elektrische gladde bakplaat**
 • Bruikbare oppervlakte 555x400 mm, 24 dm².
 • Elektrische weerstanden (2x 2kW).

230/1N 50-60Hz

46 kg

 0.19 m³


1000 kcal/h = 1,16 kW

Cooking Plates



PLANCHA LINE



PLANCHA/2ELCR-N

1 117,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson lisse, chromée, électrique
- (NL) Elektrische gladde bakplaat, gechromoord



608x530xh305 mm

4 kW

230/1N 50-60Hz

46 kg

0.19 m3



PLANCHA/3EL-N

982,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson lisse, électrique
 - Dimensions utiles : 755x400 mm, 32 dm².
 - Résistances électriques (2x3 kW).

808x530xh305 mm

6 kW

2x 230/1N 50-60Hz

- (NL) Elektrische gladde bakplaat
 - Nuttige afmetingen 755x400 mm, 32 dm².
 - Elektrische weerstanden (2x 3kW).

57 kg

0.24 m3



PLANCHA/3ELCR-N

1 441,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson lisse, chromée, électrique
- (NL) Elektrische gladde bakplaat, gechromoord



808x530xh305 mm

6 kW

2x 230/1N 50-60Hz

57 kg

0.24 m3



PLANCHA/2-N

819,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson lisse, gaz
 - Dimensions utiles : 555x400 mm, 24 dm².
 - Chauffage à gaz, par brûleurs en inox (2x2,9 kW).

620x510xh305 mm

4990 kcal

40 kg

0.19 m3

- (NL) Gladde bakplaat, gas
 - Nuttige afmetingen 555x400 mm, 24 dm².
 - Gasverwarming, door middel van RVS branders (2x 2,9kW).



1000 kcal/h = 1,16 kW


PLANCHA/2CR-N
1 244,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson lisse, chromée, gaz
(NL) Gladde bakplaat, gechromeerd, gas



620x510xh305 mm

4990 kcal

40 kg

0.19 m³

PLANCHA/3-N
1 073,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson lisse, gaz
• Dimensions utiles : 755x400 mm, 32 dm².
• Brûleurs en inox (3x2,9 kW).

- (NL) Gladde bakplaat, gas
• Nuttige afmetingen 755x400 mm, 32 dm².
• Roestvrijstalen branders (3x 2,9kW).



820x510xh305 mm

7485 kcal

52 kg

0.24 m³

PLANCHA/3CR-N
1 609,^{Eur}

- (FR) Plaque de cuisson lisse, chromée, gaz
(NL) Gladde bakplaat, gechromeerd, gas



820x510xh305 mm

7485 kcal

52 kg

0.24 m³
PLANCHA LINE
Cuisson • Koken

Cooking Plates

SNACKING LINE

(FR) Grills clam lisses chromés

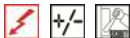
- Réalisation en acier inox AISI 430, vérins réglables.
- Plaque de cuisson en acier (10 mm) à haute conductibilité thermique, entièrement soudée.
- Surface de cuisson en chrome (épaisseur 30 µm).
- Rebord anti-éclaboussures sur 3 côtés. Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir de récupération du jus de cuisson sur la façade avant et à sa surface 100 % lisse.
- Panneau de commande digital (programmable) avec minuterie.
- Contrôle indépendant des différentes zones de cuisson.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", régulation par thermostat(s) de 0 à 300 °C, interrupteur ON/OFF et voyant(s) lumineux.
- Plaque de cuisson supérieure en téflon antiadhésive (amovible) de dimension 320 x 380 mm, régulation par thermostat(s) de 0 à 300 °C.
- Relevage automatique auto-balancé avec ressort de pression réglable, poignée entièrement en inox (très robuste).
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Gladde verchroomde clam grills

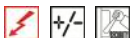
- Uitvoering in roestvrij staal AISI 430, verstelbare poten.
- Kookplaat van staal (10 mm) met hoge thermische geleiding, volledig gelast.
- Kookoppervlak van chroom (dikte 30 µm).
- Spatbescherming aan 3 zijden. Gemakkelijk te onderhouden dankzij de opvanglade aan de voorkant en het volledig gladde oppervlak.
- Digitaal bedieningspaneel (programmeerbaar) met timer.
- Onafhankelijke controle van de verschillende kookzones.
- Verwarming door middel van roestvrijstalen "incoloy" afgeschermd weerstanden, regeling door thermostaten van 0 tot 300 °C, aan/uit-schakelaar en waarschuwingslampen.
- Bovenste kookplaat van antiaanbak teflon (afneembaar) met afmetingen 320 x 380 mm, regeling door thermostaten van 0 tot 300 °C.
- Automatische zelfbalancerende hefmechanisme met verstelbare veerdruk, volledig roestvrijstalen handgreep (zeer robuust).
- Apparaten vervaardigd volgens de geldende (CE) normen.



PLC31/A6		3 289, ^{Eur}
(FR)	Grill Clam lisse, chromée, 2x 230/1V	330x762xh470 mm
	• Dimensions utiles de la surface de cuisson 320x480 mm. 1 Plaque de cuisson supérieure.	6 kW
(NL)	Gladde, verchroomde Clam Grill, 2x 230/1V	2x 230/1N 50Hz
	• Afmetingen van het bruikbare kookoppervlak 320x480 mm. 1 Bovenste kookplaat.	41 kg
		0.15 m3



PLC61/A9		3 947, ^{Eur}
(FR)	Grill Clam lisse, chromé, 3x 230/1V	658x762xh470 mm
	• Dimensions utiles de la surface de cuisson 650x480 mm (2 zones indépendantes). 1 Plaque de cuisson supérieure.	9 kW
(NL)	Gladde, verchroomde Clam Grill, 3x 230/1V	3x 230/1N 50Hz
	• Afmetingen van het bruikbare kookoppervlak 650x480 mm (2 onafhankelijke zones). 1 Bovenste kookplaat.	75 kg
		0.3 m3



1000 kcal/h = 1,16 kW


PLC62/C12
6 256,^{Eur}
(FR) Grill Clam lisse, chromé, 4x 230/1V

- Modèle double permettant d'alterner tout type de cuisson.
- Dimensions utiles de la surface de cuisson 650x480 mm (2 zones indépendantes). 2 Plaques de cuisson supérieures indépendantes.

658x762xh470 mm

12 kW

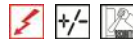
4x 230/1N 50Hz

(NL) Gladde, verchroomde Clam Grill, 4x 230/1V

- Dubbel model voor het afwisselen van verschillende soorten kookprocessen.
- Afmetingen van het bruikbare kookoppervlak 650x480 mm (2 onafhankelijke zones). 2 Onafhankelijke bovenste kookplaten.

75 kg

0.3 m3


PLUS

Découvrez le grill clam à ouverture automatique avec minuterie digitale programmable. Profitez du levage automatique de la plaque supérieure avec signal d'alerte avant la fin du programme et fonction d'interruption pratique. Sa plaque inférieure chromée et sa plaque supérieure en téflon antiadhésif garantissent une cuisson impeccable. Contrôlez indépendamment chaque zone de cuisson de 0° à 300° pour des résultats parfaits à chaque utilisation.

PLUS

Ontdek de clam grill met automatische opening en programmeerbare digitale timer. Profiteer van het automatische heffen van de bovenplaat met waarschuwingssignaal voor het einde van het programma en een handige onderbrekingsfunctie. De verchroomde onderste plaat en de antiaanbak teflon bovenplaat garanderen perfecte kookresultaten. Controleer onafhankelijk elke kookzone van 0° tot 300° voor perfecte resultaten bij elke gebruik.

Bain-Marie

BAIN-MARIE LINE



BMZR/XS

296,^{Eur}

- (FR) **Bain Marie de table électrique GN 1/1 - 150 mm + robinet**
- Cuve en inox AISI 304, emboutie GN 1/1. Robinet de vidange frontale. Résistances blindées en acier inox, Thermostat de 0 à 90°C, thermostat de sécurité. Réalisation en acier inox. NB : Livré sans bacs GN.

330x530xh240 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

11 kg

0.05 m3

- (NL) **Elektrische bain-marie tafelmodel GN 1/1 - 150 mm + kraan**

- Roestvaststalen kuip AISI 304, diepgetrokken GN 1/1. Aftapkraan vooraan. Roestvaststalen gepantserde weerstanden, Thermostaat van 0° tot 90°C, veiligheidsthermostaat. Vervaardigd uit roestvrij staal. NB: zonder GN-bakken geleverd.



BMG-1/1

374,^{Eur}

- (FR) **Bain marie gaz, de table GN 1/1 - 150 mm**

- Cuve emboutie GN 1/1 en inox AISI 304, cuve amovible. Brûleur acier inox, placé sous la cuve. Régulation par vanne gaz, allumage piézoélectrique.
- Châssis en acier inox. Vérins réglables. NB : Livré sans bacs GN.

365x575xh305 mm

1550 kcal

11 kg

0.12 m3

- (NL) **Bain-marie op gas, tafelmodel GN 1/1 - 150 mm**

- Diepgetrokken GN 1/1 kuip in AISI 304 roestvrij staal, afneembare kuip. Roestvrij stalen brander, geplaatst onder de kuip. Regeling door middel van een gasklep, piézo-elektrische ontsteking.
- Roestvrij stalen frame. Verstelbare cilinders. NB: zonder GN-bakken geleverd.





GEM/350-N

680,^{Eur}

- (FR) Armoire chauffe-assiettes 60 assiettes diam. 350mm**
- Capacité de 60 assiettes Ø max 350 mm. Thermostat jusqu'à 90°C.
 - Réalisation en acier inox, intérieure et extérieure (double parois), 1 porte battante. 1 grille intermédiaire.
- (NL) Verwarmde bordenkast 60 borden diam. 350mm**
- Capaciteit van 60 platen Ø max. 350 mm. Thermostaat tot 90°C.
 - Vervaardigd uit roestvrij staal, binnen en buiten (dubbele wanden), 1 draaideur. 1 tussenliggend rooster.



400x460xh870 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

30 kg

0.18 m3

GEMMA60/V

861,^{Eur}

- (FR) Armoire chauffante (ou) de maintien en T°, ventilée, 1 porte**
- Capacité 60 assiettes (diam. 340mm) ou bacs GN 2/3.
 - Livrée avec 3 grilles, 330x345 mm réglables.
 - Thermostat 130°C, température au cœur de 65°C (normes HACCP). Réserve d'eau pour maintien d'humidité. Porte à fermeture magnétique.
 - Réalisation en acier inox AISI 304, 4 roues, 2 avec freins.
- (NL) Geventileerde opwarm - of warmhoudkast, 1 draaideur**
- Capaciteit 60 platen (340 mm) of GN 2/3 bakken.
 - Geleverd met 3 verstelbare roosters (330x345 mm).
 - Thermostaat 130°C, kerntemperatuur 65°C (HACCP-normen). Waterreserve om de luchtvochtigheid op peil te houden. Deur met magnetische sluiting.
 - Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal, 4 wielen, waarvan 2 met rem.



425x460xh925 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

30 kg

0.18 m3

GEMMA120/V

1 287,^{Eur}

- (FR) Armoire chauffante (ou) de maintien en T°, ventilée, 2 portes**
- Capacité 120 assiettes (diam. 340mm) ou bacs GN 2/3 et GN 1/1.
 - Livrée avec 3 grilles, 700x345 mm réglables.
- (NL) Geventileerde opwarm - of warmhoudkast, 2 deuren**
- Capaciteit 120 borden (340 mm) of GN 2/3 en GN 1/1 bakken.
 - Geleverd met 3 verstelbare roosters (700x345 mm).



800x460xh925 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

45 kg

0.34 m3



LR/225-T

607,^{Eur}

(FR) Pont chauffant, lampes infrarouges (2x 250 W)

- Cadre avec lampes infrarouges (2x 250 W).
- Pieds en caoutchouc, protection en plexiglas.

700x530xh700 mm

0.5 kW

230/1N 50-60Hz

17 kg

0.57 m3

(NL) Warmhoudbrug, infrarode lampen (2x 250 W)

- Frame met infraroodlampen (2x 250W).
- Rubberen poten, plexiglas bescherming.



LR/325-T

780,^{Eur}

(FR) Pont chauffant, lampes infrarouges (3x 250 W)

1030x530xh700 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

28 kg

0.82 m3

(NL) Warmhoudbrug, infrarode lampen (3x 250 W)



LRT/225-T

804,^{Eur}

(FR) Pont et top chauffants, lampes infrarouges (2x 250 W)

- Chauffage résistance électrique, thermostat de 30 à 90°C.
- Cadre avec lampes infrarouges (2x 250 W). Interrupteurs séparés, surface et lampes infrarouges, protection en plexiglas.

700x530xh700 mm

1.15 kW

230/1N 50-60Hz

22 kg

0.57 m3

(NL) Warmhoud brug en plaat, infrarode lampen (2x 250 W)

- Elektrische weerstandsverwarming, thermostaat van 30 tot 90°C.
- Frame met infraroodlampen (2x 250W). Afzonderlijke schakelaars, oppervlakte- en infraroodlampen, plexiglasbescherming.



LRT/325-T

1 039,^{Eur}

(FR) Pont et top chauffants, lampes infrarouges (3x 250 W)

1030x530xh700 mm

1.65 kW

230/1N 50-60Hz

28 kg

0.82 m3

(NL) Warmhoud brug en plaat, infrarode lampen (3x 250 W)





DRF-BL

1 502,^{Eur}

(FR) Chauffe-aliments à poser, infra-rouge, plan GN 1/1

- Version à poser, "toggle" switch, GN 1/1.
- Espace libre en dessous du pont chauffant de 356 mm.
- Élément chauffant infrarouge au-dessus du plateau, interrupteur ON/OFF.
- Câble électrique de 1829 mm.

324x610xh406 mm

0.87 kW

230/1N 50-60Hz

14 kg

0.15 m3

(NL) Voedselverwarmer tafelmodel, infrarood, tablet GN 1/1

- Tafelversie, "toggle" schakelaar, GN 1/1.
- Vrije ruimte onder de verwarmingsbrug van 356mm.
- Infrarood verwarmingselement boven de lade, aan/uit schakelaar.
- 1829mm elektrische kabel.



DRF-FL

1 032,^{Eur}

(FR) Chauffe-aliments à poser, infra-rouge, cuve GN 1/1

- Version à poser. "Toggle" switch, cuve (GN 1/1).
- Espace libre en-dessous du pont chauffant de 356 mm.
- Élément chauffant infra-rouge au dessus de la cuve, interrupteur ON/OFF.
- Câble électrique de 1829 mm.

314x610xh403 mm

0.62 kW

230/1N 50-60Hz

14 kg

0.15 m3

(NL) Voedselverwarmer opzetmodel, infrarood, kuip GN 1/1

- Opzetmodel. "Toggle" schakelaar, kuip (GN 1/1).
- Vrije ruimte onder de verwarmingsbrug van 356 mm.
- Infrarood verwarmingselement boven de tank, aan/uit schakelaar.
- 1829mm elektrische kabel.



DRCS-24

5 417,^{Eur}

(FR) Élément coupage viande, base chaude, 660 mm

- Équipé d'éléments chauffants en céramique, interrupteur ON/OFF.
- Lumières incandescentes.
- Pare haleine côté droit, très robuste.
- Plaque de base chauffante, régulation graduelle de la chaleur.

660x711xh572/724 mm

1.29 kW

230/1N 50-60Hz

25 kg

0.34 m3

(NL) Versnijdingsunit voor vlees, verwarmde basis, 660 mm

- Voorzien van keramische verwarmingselementen, aan/uit schakelaar.
- Gloeilampen.
- Hoestscherp aan de rechterkant, zeer robuust.
- Verwarmde bodemplaat, geleidelijke warmteregeling.



Food Warmers & Bridge Heaters

WARMER LINE



DRSN-24		4 803, ^{Eur}
(FR) Élément coupage viande, base neutre, 660 mm • Équipé d'éléments chauffants en céramique, interrupteur ON/OFF. • Lumières incandescentes. • Pare haleine côté droit, très robuste. • Plaque de base neutre.		660x711xh572/724 mm
		0.99 kW
		230/1N 50-60Hz
		24 kg
		0.34 m3
(NL) Versnijdingsunit voor vlees, onverwarmde basisplaat, 660 mm • Voorzien van keramische verwarmingselementen, aan/uit schakelaar. • Gloeilampen. • Hoestscherf aan de rechterkant, zeer robuust. • Neutrale bodemplaat.		
DSCL-PAN		362, ^{Eur}
(FR) Pare haleine gauche pour DRSN-24 + DRCS-24 (NL) Spatscherf links voor DRSN-24 + DRCS-24		
DSCL-ARD		339, ^{Eur}
(FR) Egouttoir en inox, pour DRSN-24 + DRCS-24 (NL) Opvangbak in R.V.S. voor DRSN-24 + DRCS-24		
DSCL-ACC		357, ^{Eur}
(FR) Planche de découpe, pour DRSN-24 + DRCS-24 (NL) Snijplank voor DRSN-24 + DRCS-24		





RHD/86

382,^{Eur}

(FR) Chauffe-mets - avec régulateur d'énergie

- Chauffage par résistance électrique, avec réflecteur. Réalisation en acier inox.
- En dotation : 2 équerres latérales. Cordon électrique (1500 mm).

860x150xh60 mm

0.8 kW

230/1N 50-60Hz

(NL) Maaltijdenverwarmer - met energieregelaar

- Verwarming door elektrische weerstand, met reflector. Vervaardigd uit roestvrij staal.
- Inbegrepen: 2 zijbeugels. Elektrisch aansluitsnoer (1500mm).

3 kg

0.02 m3



WARMER LINE

INFO

Équipement idéal pour maintenir tous vos plats à bonne température, sans dessécher ! Version "Plafonnier". En dotation : 2 équerres latérales (en option : supports "à pont").

INFO

Ideale toestellen om al uw gerechten op een goede temperatuur te houden, zonder dat ze uitdrogen! "Plafond" versie beschikbaar: 2 zijbeugels (optioneel: "Brug" beugels)



RHD/126

412,^{Eur}

(FR) Chauffe-mets - avec régulateur d'énergie

(NL) Maaltijdenverwarmer - met energieregelaar



1260x150xh60 mm

1.25 kW

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.02 m3



RHD/156

446,^{Eur}

(FR) Chauffe-mets - avec régulateur d'énergie

(NL) Maaltijdenverwarmer - met energieregelaar



1560x150xh60 mm

1.6 kW

230/1N 50-60Hz

5 kg

0.03 m3



RHD/196

485,^{Eur}

(FR) Chauffe-mets - avec régulateur d'énergie

(NL) Maaltijdenverwarmer - met energieregelaar



1960x150xh60 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

6 kg

0.04 m3

Cuisson • Koken



SRH/NS		105, ^{Eur}
(FR)	Supports "à pont" chauffe-mets	h400 mm
(NL)	Steunen "brug" maaltijden warmer	
		1 kg
		0.01 m3



DRH-30		576, ^{Eur}
(FR)	Chauffe-aliments à plafond, 760 mm	762x152xh64 mm
	- Habillage en inox. Interrupteur ON/OFF. - Avec chaînes de suspension. Élément chauffant en acier armé. - Fils de protection renforcés, une meilleure sécurité, sans affecter la distribution de la chaleur.	0.66 kW
		230/1N 50-60Hz
		4 kg
		0.04 m3
(NL)	Voedselverwarmer plafondmodel, 760 mm	
	- Roestvrijstalen bekleding. Aan/uit schakelaar. - Met ophangkettingen. Versterkt stalen verwarmingselement. - Versterkte beschermende draden, betere veiligheid, zonder de warmteverdeling te beïnvloeden.	



DRH-42		633, ^{Eur}
(FR)	Chauffe-aliments à plafond, 1070 mm	1067x152xh60 mm
(NL)	Voedselverwarmer plafondmodel, 1070 mm	0.95 kW
		230/1N 50-60Hz
		5 kg
		0.06 m3



DRH-54		696, ^{Eur}
(FR)	Chauffe-aliments à plafond, 1370 mm	1372x152xh64 mm
(NL)	Voedselverwarmer plafondmodel, 1370 mm	1.25 kW
		230/1N 50-60Hz
		7 kg
		0.07 m3





DGH-46

458,^{Eur}

(FR) Chauffe-aliments à plafond, 460 mm

- Habillage en inox. Interrupteur ON/OFF.
- Élément chauffant en acier armé.
- Fils de protection renforcés, une meilleure sécurité, sans affecter la distribution de la chaleur.

457x152xh64 mm

0.35 kW

230/1N 50-60Hz

3 kg

0.03 m³

(NL) Voedselwarmer, plafondmodel 460 mm

- Roestvrijstalen bekleding. Aan/Uit schakelaar.
- Verwarmingselement in versterkt staal.
- Versterkte beschermende draden, betere veiligheid, zonder de warmteverdeling te beïnvloeden.



DGH-46S

630,^{Eur}

(FR) Chauffe-aliments à poser, avec supports, 460 mm

- Habillage en inox. Interrupteur ON/OFF.
- Pieds chromés en forme de "C". Élément chauffant en acier armé.
- Fils de protection renforcés, une meilleure sécurité, sans affecter la distribution de la chaleur..
- Espace libre en dessous du pont chauffant : 343 mm.

457x152xh407 mm

0.35 kW

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.03 m³

(NL) Voedselwarmer tafelmodel, met steunen, 460 mm

- Roestvrijstalen bekleding. Aan/uit schakelaar.
- Verchroomde "C"-vormige poten. Verwarmingselement in versterkt staal.
- Versterkte beschermende draden, betere veiligheid, zonder de warmteverdeling te beïnvloeden...
- Vrije ruimte onder de verwarmingsbrug: 343 mm.



WARMER LINE

Cuisson • Koken



D4GP-XP		458, ^{Eur}
FR Toaster (grille-pain) électrique 4 tranches - Acier Inox • 4 zones de chauffe (19x150xh180mm). Sélecteur partiel (2 ou 4 zones). • Possibilité de griller des grosses tranches (18 mm). • Minuterie (0-15 min) avec lampe témoin de chauffe. • Levier pour sortir les tranches. Tiroir de recueil des miettes incorporé. NL Elektrische broodrooster, 4 sneden - roestvrij staal • 4 verwarmingszones (19x150xh180mm). Keuzeschakelaar gedeeltelijk (2 of 4 zones). • Mogelijkheid om grote sneetjes (18 mm) te roosteren. Timer (0-15min) met warmte-indicatielampje. • Hendel om de schijfjes te verwijderen. Ingebouwde kruimelopvanglade.	430x200xh240 mm 2.15 kW 230/1N 50-60Hz 6 kg 0.04 m3	
D6GP-XP		535, ^{Eur}
FR Toaster (grille-pain) électrique 6 tranches - Acier inox. NL Elektrische broodrooster, 6 sneden - roestvrij staal.	480x200xh240 mm 3 kW 230/1N 50-60Hz 7 kg 0.04 m3	
D2CM-XP		444, ^{Eur}
FR Toaster (croque-monsieur) électrique 2 pinces - Acier inox. • 2 zones de chauffe (28x150xh180mm). Livré de série avec 2 pinces. • Sélecteur pour divers types de cuisson, croque-monsieur, gaufres, etc. (épaisseur maximum 20 mm). • Minuterie (0-15 min) avec lampe témoin de chauffe. Tiroir de recueil des miettes incorporé, facilitant l'entretien. NL Elektrische toaster (croque-monsieur), 2 tangen - Roestvrij staal. • 2 verwarmingszones (28x150xh180mm). Standaard geleverd met 2 klemmen. • Keuzeschakelaar voor verschillende bereidingswijzen, croque-monsieur, wafels, enz... (dikte max. 20 mm). • Timer (0-15min) met warmte-indicatielampje. Ingebouwde kruimelopvanglade voor eenvoudig onderhoud.	320x200xh225 mm 1.3 kW 230/1N 50-60Hz 5 kg 0.03 m3	



D4CM-XP

618,^{Eur}

- (FR) **Toaster (croque-monsieur) électrique 4 pinces - Acier inox.**
- (NL) **Elektrische toaster (croque-monsieur) , 4 tangen - Roestvrij staal.**

430x200xh225 mm

2.15 kW

230/1N 50-60Hz

6 kg

0.04 m3



MS12/R-N

725,^{Eur}

- (FR) **Toaster-salamandre GN 1/1 électrique, 1 étage (520x320), à "Quartz"**
 - Sélection indépendante des 2 rampes de quartz à 3 tubes : fonction toaster ou salamandre, sans préchauffage, haut rendement (200 toasts/heure).
 - Grille avec poignées athermiques. Surface utile : 510x320 mm.
 - Sélecteur de rampes quartz, minuterie 15 min. avec position en continu, voyant sous tension, voyant de chauffe. Grilles de protection "quartz".
 - Retrait de la paroi arrière pour un entretien aisé.
 - Cuvette de récupération amovible. Réalisation en acier inoxydable.

640x380xh330 mm

2.7 kW

230/1N 50-60Hz

15 kg

0.09 m3

- (NL) **Elektrische toaster-salamander GN 1/1, 1 verdieping (520x320), met "Quartz"**
 - Onafhankelijke selectie van de 2 rijen van 3 kwartslampen, per rij inschakelbaar: kan gebruikt worden als toaster of als salamander, geen voorverwarming nodig, hoog rendement (200 toasten/uur).
 - Rooster met athermische handgrepen. Nuttige oppervlakte 510x320 mm.
 - Quartz ramp selector, 15 min. timer met continue positie, aan/uit-indicator, verwarmingsindicator. Kwarts beschermingsroosters.
 - Verwijdering van de achterwand voor eenvoudig onderhoud.
 - Afneembare opvangbak. Vervaardigd uit roestvrij staal.



Toasters

TOASTER LINE



MD22/R-N		888, ^{Eur}
FR Toaster-salamandre GN 1/1 électrique, 2 étages (520x320), à "Quartz" - Sélection indépendante des 3 rampes de quartz à 3 tubes : fonction toaster ou salamandre, sans préchauffage, haut rendement (400 toasts/heure). 2 grilles avec poignées athermiques (1 avec fermeture en acier inox).	640x380xh475 mm	
	4 kW	
	2x 230/1N 50-60Hz	
	19 kg	
	0.12 m3	
NL Elektrische toaster-salamander GN 1/1, 2 verdiepingen (520x320), met "Quartz" - Onafhankelijke selectie van de 3 rijen van 3 kwartslampen, per rij inschakelbaar: kan gebruikt worden als toaster of als salamander, geen voorverwarming nodig, hoog rendement (400 toasts/uur). 2 roosters met athermische handgrepen (1 met roestvrijstalen sluiting).		



GPE/210		1 290, ^{Eur}
FR Grille pain électrique, automatique, bande 210 mm - Productivité : 1080 toasts/h, interrupteur on/off, commandes indépendantes (supérieures, inférieures). - Régulateur de vitesse du tapis, tapis en acier inox, largeur 210 mm, profondeur 500 mm, hauteur réglable de 40 à 75 mm. - Construction en acier inox, partie supérieure pour maintenir au chaud, pieds réglables.	750x435xh260/320 mm	
	3 kW	
	230/1N 50Hz	
	27 kg	
	0.12 m3	
NL Elektrische bandbroodrooster, automatisch, L.210 mm (H.75) - Productiviteit: 1080 broodroosters/uur, Aan/uit schakelaar, onafhankelijke bediening (boven, onder). - Bandsnelheidsregelaar, roestvrijstalen band, breedte 210mm, diepte 500mm, hoogte verstelbaar van 40 tot 75mm. - Roestvrijstalen uitvoering, bovenstuk om warme te houden, verstelbare poten.		



TA/540		1 399, ^{Eur}
FR Toaster automatique, 540 toasts/heure - Production 300 à 540 toasts/heure, sans préchauffage. 2 rampes de chauffe, chacune avec 4 tubes quartz. - Sélecteur de rampe, vitesse du tapis réglable. - Ouverture dim. 264xh89 mm. - Moteur autolubrifiant.	500x680xh460 mm	
	2.65 kW	
	230/1N 50-60Hz	
	20 kg	
	0.13 m3	
NL Automatische toaster, 540 toasts/uur - Productie 300 tot 540 toasts/uur, zonder voorverwarming. 2 verwarmingshellingen, elk met 4 kwartsbuizen. - Ramp selector, instelbare bandsnelheid. - Afmetingen opening: 264xh89 mm. - Zelfsmerende motor.		




TM-10H
1 433,^{Eur}
(FR) Grille pain à convoyeur

- Production : 6 tranches par minute.
- Bouton à sélection (4 fonctions), vitesse du convoyeur réglable.
- Ouverture de 264xh89 mm, racks avant et arrière démontables.
- Moteur lubrifié en permanence, éléments de chauffe à "serpentins".
- Plaque de déchargement et collecteur de miettes démontable pour nettoyage.

368x416xh387 mm

1.94 kW

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.13 m3

(NL) Broodrooster met lopende band

- Productie: 6 sneetjes per minuut.
- Keuzetoets (4 functies), instelbare bandsnelheid.
- 264xh89 mm opening, verwijderbaar voor en achterrek.
- Permanent gesmeerde motor, "spiraal" verwarmingselementen.
- Afvoerplaat en kruimelvanger uitneembaar voor reiniging.


TPW/30
2 107,^{Eur}
(FR) Four convoyeur L300 mm (H 110) au quartz "S-POWER"

- Tunnel : largeur 300 mm, profondeur 370 mm, hauteur de 70 à 110 mm.
- Mise en route instantanée, sans préchauffage infrarouges. Réglage de la vitesse de rotation et puissance.
- Réflecteurs à l'entrée et la sortie du tunnel pour réduire le temps de cuisson (1'30 en moyenne).
- Utilisation longue durée grâce au moteur ventilé. Sélecteur de chauffe.
- Plateaux avant et arrière de 150 mm.
- Réalisation en acier inox, pieds réglables.

470x720xh385 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

22 kg

0.15 m3

(NL) Bandoven L.300 mm (H.110) met quartz "S-POWER"

- Tunnel: breedte 300mm, diepte 370mm, hoogte van 70 tot 110mm.
- Onmiddellijk opstarten, zonder voorverwarmen dankzij infrarode kwarts kristallen. Rotatiesnelheid en vermogensaanpassing.
- Reflectoren bij de in en uitgang van de tunnel om de kooktijd te verkorten (gemiddeld 1'30).
- Langdurige werking dankzij de geventileerde motor. Keuzeschakelaar voor de verwarming.
- Dienbladen 150mm voor en achter.
- Vervaardigd uit roestvrij staal, verstelbare poten.



Hot-Dog Devices

HOT DOG LINE



STAR-HD/R2

535,^{Eur}

(FR) Chauffe saucisses électrique 2 plots

- Manchon en verre Pyrex ± 40 saucisses, 2 compartiments, reposant sur un bac à eau, couvercle en acier inox. Régulateur d'énergie.
- Base en acier inox, 2 poignées latérales athermiques.

260x380x400 mm

0.65 kW

230/1N 50-60Hz

8 kg

0.08 m3

(NL) Elektrische worstenwarmer, 2 staafjes

- Pyrex glaskom voor +/- 40 worsten, 2 compartimenten, rustend op een waterbak, deksel in R.V.S. Energieregelaar.
- Roestvrij stalen basis, 2 athermische zijhandgrepen.



STAR-HD/R

573,^{Eur}

(FR) Chauffe saucisses électriques 3 plots

440x300x400 mm

0.65 kW

230/1N 50-60Hz

10 kg

0.12 m3

(NL) Elektrische worstenwarmer, 3 staafjes



CSX/5R-N

875,^{Eur}

(FR) Grill saucisses électrique, à 5 rouleaux

- Flexibilité : jusqu'à 8 saucisses précuites (2 par niveau), soit 40 hot-dogs à l'heure.

545x320x240 mm

0.6 kW

230/1N 50-60Hz

(NL) Elektrische worstenbrader, 5 rollen

- Flexibiliteit: tot 8 voorgegaarde worsten (2 per niveau), d.w.z. 40 hotdogs per uur.

13 kg

0.11 m3



CSX/7R-N

1 107,^{Eur}

(FR) Grill saucisses électrique à 7 rouleaux

- Flexibilité: jusqu'à 12 saucisses précuites (2 par niveau), soit 58 hot-dogs à l'heure.

545x320x240 mm

0.9 kW

230/1N 50-60Hz

(NL) Elektrische worstenbrader, 7 rollen

- Flexibiliteit: tot 12 voorgegaarde worsten (2 per niveau), d.w.z. 58 hotdogs per uur.

14 kg

0.11 m3





BH23/R-N

705,^{Eur}

(FR) Chauffe petit pain "chauffe-bun"

- Chauffage électrique : chauffage par régulateur d'énergie de 0 à 90°C.
- Contrôle de l'humidité et de la température.
- Le tiroir est amovible et le bac gastronorm GN 2/3 est lavable en machine.

545x460xh220 mm

0.7 kW

230/1N 50-60Hz

17 kg

0.13 m3

(NL) Broodverwarmer "verwarmer-bun"

- Elektrische verwarming: verwarming door energieregelaar van 0° tot 90°C.
- Vochtigheids en temperatuurregeling.
- De lade is uitneembaar en de GN 2/3 gastronormbak is machinewasbaar.



Drawers Warmers

WARMER LINE



DDW-1

3 298,^{Eur}

(FR) Chauffe-aliments à poser, 1 tiroir (GN 1/1 - 150 mm)

- Construction très robuste, pour usage intensif.
- Tiroir avec commande thermostatique.
- Tiroir à fermeture directe.
- Ouverture intégrale du tiroir, permettant de soulever les bacs, sans déverser les aliments.

749x575xh279/381 mm

0.45 kW

230/1N 50-60Hz

44 kg

0.12 m3

(NL) Warmhoudunit tafelmodel, 1 lade (GN 1/1 - 150 mm)

- Zeer robuuste constructie, voor intensief gebruik.
- Lade met thermostatische regeling.
- Lade met automatische eindsluiting.
- Lade opent volledig, zodat de bakken kunnen worden opgetild, zonder de ingrediënten uit te gieten.



DDW-2

5 480,^{Eur}

(FR) Chauffe-aliments à poser, 2 tiroirs (GN 1/1 - 150 mm)

- Construction très robuste, pour usage intensif.
- 2 tiroirs avec commande thermostatique, séparément.
- Ouverture intégrale des tiroirs, permettant de soulever les bacs, sans déverser les aliments.

749x575xh537/639 mm

0.9 kW

230/1N 50-60Hz

76 kg

0.23 m3

(NL) Warmhoudunit tafelmodel, 2 laden (GN 1/1 - 150 mm)

- Zeer robuuste constructie, voor intensief gebruik.
- 2 laden met thermostatische regeling, afzonderlijk.
- Lade opent volledig, zodat de bakken kunnen worden opgetild, zonder de ingrediënten uit te gieten.



DDW-3

7 662,^{Eur}

(FR) Chauffe-aliments à poser, 3 tiroirs (GN 1/1 - 150 mm)

- Construction très robuste, pour usage intensif.
- 3 tiroirs avec commande thermostatique, séparément.
- Ouverture intégrale des tiroirs, permettant de soulever les bacs, sans déverser les aliments.

749x575xh794/896 mm

1.35 kW

230/1N 50-60Hz

105 kg

0.34 m3

(NL) Warmhoudunit tafelmodel, 3 laden (GN 1/1 - 150 mm)

- Zeer robuuste constructie, voor intensief gebruik.
- 3 laden met thermostatische regeling, afzonderlijk.
- Lade opent volledig, zodat de bakken kunnen worden opgetild, zonder de ingrediënten uit te gieten.



FR Rôtissoires à poulets

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Capacité de 6 poulets par broche, toutes les broches sont livrées de série avec 2 pics terminaux et 4 intermédiaires, munie de poignée athermique.
- Chauffage à gaz : par radiants céramiques, équipés de thermocouple de sécurité, déflecteurs de chaleur démontables.
- Chauffage électrique : par foyers "vitrocéramique", source de chaleur uniforme.
- Régulation indépendante de chaque broche. -Tous nos modèles sont équipés en façade de vitres "sécurité", fermeture par aimant, poignées athermiques.
- Éclairage, par lampes halogènes.
- Cuvette de récolte des graisses extractible (même avec vitres fermées) de très grande capacité.



NL Kippenspitten

- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.
- Capaciteit 6 kippen per spit, alle spitten worden standaard geleverd met 2 eindpieken en 4 tussenpieken, voorzien van athermische handgreep.
- Gasverwarming: door keramische radiatoren, voorzien van een veiligheidsthermokoppel, verwijderbare warmtegeleiders.
- Elektrische verwarming: door vitrokeramische behuizing, uniforme warmtebron.
- Onafhankelijke regeling van elke spit.
- Al onze modellen zijn uitgerust met "veiligheids"ramen aan de voorzijde, magnetische sluiting, athermische handgrepen.
- Verlichting, door halogeenlampen.
- Afneembare vetopvangbak (zelfs met gesloten ramen) met een zeer grote capaciteit.

RVG/3-CM

FR Rôtissoire gaz 3 broches (18 poulets)

- 3 broches (longueur utile : 900 mm) en dotation, chacune pour 6 poulets (1,25 kg).

NL Kippenspit gas, 3 spitten (18 kippen)

- 3 spitten (900 mm) voor 6 kippen (1,25 kg).


2 892,^{Eur}

1098x480xh820 mm

0.11 kW

15222 kcal

230/1N 50-60Hz

86 kg

0.62 m3

RVE/3C-CM

FR Rôtissoire électrique vitrocéramique, 3 broches (18 poulets)

NL Vitroceramisch kippenspit, 3 spitten (18 kippen)


3 091,^{Eur}

1098x480xh820 mm

14.4 kW

400-230/3N 50-60Hz

80 kg

0.62 m3

RVG/4-CM

FR Rôtissoire gaz 4 broches (24 poulets)

- 4 broches (longueur utile : 900 mm) en dotation, chacune pour 6 poulets (1,25 kg).

NL Kippenspit gas, 4 spitten (24 kippen)

- 4 spitten (900 mm) standaard toebehoren, elk voor 6 kippen (1,25 kg).


3 474,^{Eur}

1098x480xh1000 mm

0.11 kW

20296 kcal

230/1N 50-60Hz

103 kg

0.74 m3

Chicken Roasters



CHICKEN LINE PLUS



RVE/4C-CM		3 804, ^{Eur}
(FR)	Rôtissoire électrique vitrocéramique, 4 broches (24 poulets)	1098x480x1000 mm
(NL)	Vitrokeramisch kippenspit, 4 spitten (24 kippen)	19.2 kW
 		400-230/3N 50-60Hz
		89 kg
		0.74 m3



RVG/6-CM		4 604, ^{Eur}
(FR)	Rôtissoire gaz 6 broches (36 poulets)	1098x480x1860 mm
	• 6 broches (longueur utile : 900 mm) en dotation, chacune pour 6 poulets (1,25 kg).	0.11 kW
		30444 kcal
		230/1N 50-60Hz
(NL)	Kippenspit gas, 6 spitten, op wielen (36 kippen)	170 kg
	• 6 spitten (900 mm) standaard toebehoren, elk voor 6 kippen (1,25 kg).	1.21 m3
 		



RVE/6C-CM		5 107, ^{Eur}
(FR)	Rôtissoire électrique vitrocéramique, 6 broches (36 poulets)	1098x480x1860 mm
(NL)	Vitrokeramisch kippenspit, 6 spitten (36 kippen)	28.8 kW
 		400-230/3N 50-60Hz
		160 kg
		1.21 m3



RVG/8-CM		5 578, ^{Eur}
(FR)	Rôtissoire gaz 8 broches (48 poulets)	1098x480x1920 mm
	• 8 broches (longueur utile : 900 mm) en dotation, chacune pour 6 poulets (1,25 kg).	0.11 kW
		40592 kcal
		230/1N 50-60Hz
(NL)	Kippenspit gas, 8 spitten (48 kippen)	193 kg
	• 8 spitten (900 mm) standaard toebehoren, elk voor 6 kippen (1,25 kg).	1.24 m3
 		



RVE/8C-CM		5 962, ^{Eur}
(FR)	Rôtissoire électrique vitrocéramique, 8 broches (48 poulets)	1098x480x1920 mm
(NL)	Vitrokeramisch kippenspit, 8 spitten (48 kippen)	38.4 kW
 		400-230/3N 50-60Hz
		183 kg
		1.24 m3

1000 kcal/h = 1,16 kW



RVG/112-CM

6 330,^{Eur}

(FR) Rôtissoire à poulets gaz, 11 broches (66 poulets)

- 11 broches (longueur utile : 900 mm) en dotation, chacune pour 6 poulets (1,25 kg).
- Double rangée de broches.

1098x660xh1860 mm

0.17 kW

29930 kcal

230/1N 50-60Hz

(NL) Kippenspit gas, 11 spitten,(66 kippen)

- 11 spitten (900 mm) standaard toebehoren, elk voor 6 kippen (1,25 kg).
- Dubbele rij van spitten.

204 kg

1.6 m3



RVG/152-CM

7 481,^{Eur}

(FR) Rôtissoire gaz 15 broches (90 poulets)

- 15 broches (longueur utile : 900 mm) en dotation, chacune pour 6 poulets (1,25 kg).
- Double rangée de broches.

1098x660xh1920 mm

0.17 kW

34592 kcal

230/1N 50-60Hz

(NL) Kippenspit gas, 15 spitten (90 kippen)

- 15 spitten (900 mm) standaard toebehoren, elk voor 6 kippen (1,25 kg).
- Dubbele rij van spitten.

230 kg

1.64 m3



RAP-CM

959,^{Eur}

(FR) Armoire de support en inox, sur roues

(NL) Onderkast in RVS, op wielen

1098x480xh790 mm

34 kg

0.74 m3

RVC60-CM

+60 °+90 °

2 110,^{Eur}

(FR) Armoire vitrine chauffante 60 poulets, sur roues

(NL) Verwarmde vitrinekast 60 kippen, op wielen

1098x480xh840 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

73 kg

0.74 m3



1000 kcal/h = 1,16 kW

Chicken Roasters

RPD-CM

546,^{Eur}

1098x480x160 mm



- (FR) Plateau de découpe
- (NL) Snijplank

RBF-CM

369,^{Eur}

1010x160x80 mm



- (FR) Broche fermé, lapin, petits os, cuisses de poulet, etc...
- (NL) Gesloten spit, konijn, ribbetjes,...

SBV-CM

192,^{Eur}

1010x40x40 mm



- (FR) Broche pour poulets en "V"
- (NL) Spit voor kippen in "V"

RBP-CM

177,^{Eur}

1010x12x12 mm



- (FR) Broche à poulets complémentaire, avec pics
- (NL) Bijkomende kippenspit met pinnen

RPA-CM

177,^{Eur}

1010x160x30 mm



- (FR) Broche spéciale pour poulets "ouvert"
- (NL) Bijzondere "gepend" spit voor kippen

SFA-CM

369,^{Eur}

1010x180x80 mm



- (FR) Broche fermé pour poulets "ouverts"
- (NL) Gesloten spit voor kippen "open"

PPR-CM

337,^{Eur}

1100x593x175 mm



- (FR) Toiture pour rôtissoires, pour usage extérieur
- (NL) Dak voor kippenspit, voor buiten gebruik

HSM-CM

834,^{Eur}

1065x5450x300 mm



- (FR) Hotte simple pour rôtissoires, sans moteur et sans filtres
- (NL) Basis dampkap voor kippenspit, zonder motor en zonder filters

CPB-CM

1 443,^{Eur}

1150x500x1600 mm



- (FR) Chariot avec structure pour ranger 12 broches rôtissoires
- (NL) Wagen met structuur voor 12 spitten te plaatsen

BVM-CM

1 010,^{Eur}


580x300x990 mm

- (FR) Cuve, nettoyage broches et protection entre brûleurs gaz
- (NL) Kuip, reiniging spitten en bescherming tussen gas branders



RPB-5C

5 459,^{Eur}

(FR) Rôtissoire à balancelles, 25 poulets

- 5 balancelles (677x145 mm). Chauffage inférieur par résistances blindées, supérieur par des tubes de quartz infrarouges. Éclairage halogène.
- Régulation par thermostat, thermomètre analogique, minuterie.
- Cuvette de récolte du jus de cuisson. Réalisation en acier inox.

850x700xh940 mm

8.5 kW

400-230/3N 50-60Hz

93 kg

0.75 m3

(NL) Kippengril met korven, 25 kippen

- 5 korven (677x145 mm). Verwarming onderaan door gepantserde weerstanden, verwarming lager door gepantserde weerstandenvenkant door infrarood tubes. Verlicht door halogeen lampen.
- Regeling per thermostaat, analoge thermometer, timer.
- Opgvangbak voor sappen van het vlees. Realisatie in R.V.S.



AVANTAGE

5 balancelles rotatives, chacune 5 volailles, ou gigots, rôtis, gibier... 4 faces vitrées, 2 portes en verre "securit" sur la face avant et arrière. Entretien facile, balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vagues, tous amovibles.

VOORDEEL

5 draaiende spitten, elk 5 stuks gevogelte, of lamsbout, gebrad, wild,... 4 glazen kanten, 2 "veiligheids"-glasdeuren aan de voor- en achterkant. Eenvoudig onderhoud, korven, as, reflectoren, vlak met anti-golven, allemaal uitneembaar.



ET10-RB

2 950,^{Eur}

(FR) Étuve pour rôtissoire à balancelles, sur roues

- Livrée avec 10 grilles, GN 1/1. 4 faces vitrées, 2 portes en verre "Securit". Éclairage intérieur.
- Chaleur ventilée. Régulation par thermostat 95°C, thermomètre analogique, minuterie. Châssis sur roues, 2 avec freins.

850x700xh1050 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

80 kg

0.8 m3

(NL) Warmkast voor kippengril, op wielen

- Geleverd met 10 roosters GN 1/1. 4 kanten met glas, 2 deuren in "securit" glas. Binnenverlichting.
- Geventileerde warmte. Regeling door thermostaat 95°C, analoge thermometer, timer. Frame op wielen, met 2 remmen.



RSP-RB

1 090,^{Eur}

(FR) Armoire neutre, rôtissoire à balancelles, sur roues

(NL) Neutrale kast, zwenkende kippengril, op wielen

850x700xh1050 mm

38 kg

0.8 m3

Electric Smokers

SMOKER PLUS



FAS-164		829, ^{Eur}
(FR) Fumoir électrique pour aliments, 1 étage (400x600 mm)	• Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure.	715x415x230 mm
	• Livré avec 0,5 kg de sciure de chêne (première qualité).	0.25 kW
	• Modèle équipé d'une grille de cuisson : 400x600 mm.	230/1N 50-60Hz
		12 kg
(NL) Elektrische rookkamer voor voeding, 1 verdieping (400x600 mm)		0.8 m3
• Verwarmde pin met timer voor automatische ontsteking en zaagselverbranding.		
• Geleverd met 500g eiken zaagsel (topkwaliteit).		
• Model uitgerust met een kookrooster: 400x600 mm.		



FAD-264		1 231, ^{Eur}
(FR) Fumoir électrique pour aliments, 2 étages (400x600 mm + 340x545mm)	• Épingle chauffante avec minuterie permettant l'allumage automatique et la combustion de la sciure.	715x415x360 mm
	• Livré avec 0.5 kg de sciure de chêne (première qualité).	0.25 kW
	• Modèle équipé d'une grille de cuisson : 400x600 mm (plaque supérieure perforée de cuisson : 340x545 mm).	230/1N 50-60Hz
		14 kg
(NL) Elektrische rookkamer voor voeding, 2 verdiepingen (400x600 mm + 340x545mm)		0.11 m3
• Verwarmingspin met timer voor automatische ontsteking en zaagselverbranding.		
• Geleverd met 500g eiken zaagsel (topkwaliteit).		
• Model uitgerust met een kookrooster: 400x600 mm (geperforeerde bovenste kookplaat: 340x545 mm).		

AVANTAGES

Fumez vos poissons (saumon, truite, anguille, hareng,...), crustacés (homard, langouste, coquilles Saint-Jacques,...), viandes (magret, filet mignon,...), charcuterie (saucisse, lard, jambon,...) à un coût 3 fois moindre et "fait maison".

VOORDELEN

Rook uw vis (zalm, forel, paling, haring...), zeevruchten (kreeft, kreeft, coquilles...), vlees (eendenborst, filet mignon...), charcuterie (worst, spek, ham...) tegen een lagere (3x) kostprijs en evenals " home-made".



SBF/5KG		11, ^{Eur}
(FR) Sac de sciure (0,5 kg) de bois de chêne (première qualité)	(NL) Zak eikenzaagsel (0,5 kg) (eerste kwaliteit)	1 kg
		0.01 m3

(FR) Fours micro-ondes "Pro Duty"

- Capacité de 34 litres, pouvant acceptée des plats GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/4... assiettes jusqu'à ø 350 mm.
- Dimensions internes : 370x385xh230 mm.
- Éclairage à l'intérieur du four.
- Sole du four fixe en vitrocéramique (pas de plateau tournant).
- Porte vitrée en acier inox, fermeture automatique et ouverture aisée, poignée ergonomique et très robuste.
- Appareils superposables.
- Refroidissement du magnétron grâce à un ventilateur de type "Axial", grille d'aération frontale (en-dessous de la porte).
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox.
- Acoustique environnementale : 66 décibels (dBA).
- Cordon d'alimentation (1,5 mètre) avec fiche Schuko.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
- NB : pas d'utilisation de récipients en acier (métalliques).

(NL) Microgolfoven "Pro Duty"

- Capaciteit 34 liter, voor GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/4 ... borden tot ø 350mm.
- Binnenafmetingen: 370x385xh230 mm.
- Binnenverlichting.
- Vaste glaskeramische ovenbodem (geen draaiplateau).
- Glazen deur in roestvrij staal, automatische sluiting en eenvoudig openen, ergonomisch en stevig handvat.
- Stapelbaar.
- Afkoelen van de magnetron door middel van een ventilator type "Axiaal", ventilatierooster aan de voorkant (onderaan de deur).
- Binnen-en buitenafwerking in roestvrij staal.
- Geluidsmilieu 66 decibel (dBA).
- Netsnoer (1,5 meter) met Schuko stekker.
- Apparaat vervaardigd volgens de huidige CE-richtlijnen.
- NB: Geen gebruik van recipiënten in staal (metaal).



DW3414-DE

- (FR) Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 1400 W. (34 Lt), digital**
- Puissance de sortie (rendue) 1400 W.
 - 1 magnétron (sous la sole du four), pour usage professionnel.
 - Panneau de commande digital : 5 niveaux de puissance, minuterie (de 0 à 60 minutes) avec signal sonore de fin de cycle (10 présélections de 10 secondes à 5 minutes) ainsi qu'une touche "X2" portions multiples, touches stop & start et display d'affichage.
 - Dispositif d'auto-diagnostic en cas d'anomalies.
 - 100 programmes "mémorisables".

- (NL) Microgolfoven in R.V.S., (GN 2/3), 1400 W. (34 Lt), digitaal**
- Uitgangsvermogen (weergegeven) 1400W.
 - 1 magnetron (onder de bodem van de oven), voor professioneel gebruik.
 - Digitaal bedieningspaneel: 5 vermogensniveaus, timer (0-60 minuten) met hoorbaar eindsignaal (10 voorgeprogrammeerde van 0:10 seconden tot 5:00 minuten) evenals een "X2"-knop voor meerdere porties, knoppen Stop & Start en display.
 - Zelfdiagnose-inrichting in geval van afwijkingen.
 - 100 programma's "die kunnen opgeslagen worden".



SPD/65

- (FR) Support mural acier inox, micro-ondes Diamond**
(NL) Muursteun roestvrij staal, magnetrons Diamond

733,^{Eur}

553x488xh343 mm

1.9 kW

230/1N 50Hz

22 kg

0.15 m3

146,^{Eur}

600x480xh400 mm

7 kg

0.05 m3

Microwave Ovens

HEAVY DUTY LINE



DW3418-M

1 204,^{Eur}

(FR) Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 1800 W. (34 Lt), mécanique

- Puissance de sortie (rendue) 1800 W.
- 2 magnétrons (1 sur la voute, 1 sous la sole du four), pour un usage professionnel très intensif !
- Panneau de commande mécanique : 2 boutons, sélecteur avec 7 niveaux de puissance et sélecteur minuterie (de 0 à 60 minutes) avec signal sonore de fin de cycle et display d'affichage.
- 100 programmes "mémorisables".
- Étagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série (350x350mm).

574x528x368 mm

3 kW

230/1N 50Hz

34 kg

0.16 m3

(NL) Microgolfoven in RVS, (GN 2/3), 1800 W. (34 Lt), mechanisch

- Uitgangsvermogen (weergegeven) 1800W.
- 2 magnetrons (1 op het gewelf, 1 onder de bodem van de oven), voor intensief professioneel gebruik.
- Mechanisch bedieningspaneel: 2 knoppen, keuzeknop met 7 vermogensniveaus, timer (0-60 minuten) met geluidssignaal op het einde van de cyclus en display.
- 100 programma's "die kunnen opgeslagen worden".
- Standaard toebehoren tussenrek in behandeld glas (verwijderbaar) (350x350mm).



DW3421-DE

1 299,^{Eur}

(FR) Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 2100 W. (34 Lt), digital

- Puissance de sortie (rendue) 2100 W.
- 2 magnétrons (1 sur la voute, 1 sous la sole du four), pour un usage professionnel très intensif !- Panneau de commande digital : 5 niveaux de puissance, minuterie (de 0 à 60 minutes) avec signal sonore de fin de cycle (10 présélections de 10 secondes à 3:30 minutes) ainsi qu'une touche "X2" portions multiples, touches stop & start et display d'affichage.
- Dispositif d'auto-diagnostic en cas d'anomalies.
- 100 programmes "mémorisables".
- Étagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série (350x350mm).

574x528x368 mm

3.2 kW

230/1N 50Hz

34 kg

0.16 m3

(NL) Microgolfoven in R.V.S., (GN 2/3), 2100 W. (34 Lt), digitaal

- Uitgangsvermogen (weergegeven) 2100W.
- 2 magnetrons (1 op het gewelf, 1 onder de bodem van de oven), voor zeer intensief professioneel gebruik.
- Digitaal bedieningspaneel: 5 vermogensniveaus, timer (van 0 tot 60 minuten) met geluidssignaal aan het einde van de cyclus (10 voorkeuzes van 0:10 seconden tot 3:30 minuten) en een "X2"-knop voor meerdere porties, knoppen Stop & Start en display.
- Zelfdiagnose apparaat in geval van afwijkingen.
- 100 "memoriseerbare" programma's.
- Tussentablet in behandeld glas (uitneembaar) als standaard (350x350mm).





CM1529/N

1 126,^{Eur}

- (FR) Micro-ondes prof. GN 2/3, en inox, Digital, 1500 W. (26 Lt)**
- 2 magnétrons professionnels, pour un usage intensif.
 - 50 programmes "mémorisables" avec dispositif d'auto-diagnostic.
 - Touche préprogrammée utilisation 20 secondes (haute puissance).
 - Puissance (rendue) 1500 W, 5 niveaux de puissance.
 - Dimensions internes: 370x370xh190 mm (26 litres).
 - Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (appareils superposables).

464x557xh368 mm

3 kW

230/1N 50Hz

32 kg

0.21 m3

(NL) Professionnelle microgolfoven GN2/3, in R.V.S., digitaal, 1500 W. (26 Lt)

- 2 professionele magnetrons, voor intensief gebruik.
- 50 "memoriseerbare" programma's met zelfdiagnose apparaat.
- Voorgeprogrammeerde knop voor 20 seconden gebruik (hoog vermogen).
- Vermogen (weergegeven) 1500W, 5 vermogensniveaus.
- Interne afmetingen: 370x370xh190 mm (26 liter).
- Binnen- en buitenkant van roestvrij staal (stapelbare toestellen).



CM1919/N

1 268,^{Eur}

- (FR) Micro-ondes prof. GN 2/3, En inox, Mécanique, 1850 W (26 Lt)**
- 2 magnétrons professionnels, pour un usage intensif.
 - Touche préprogrammée utilisation 20 secondes (haute puissance).
 - Puissance (rendue) 1850 W, 5 niveaux de puissance.
 - Dimensions internes : 370x370xh190 mm (26 litres).
 - Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (appareils superposables).

464x557xh368 mm

3.2 kW

230/1N 50Hz

35 kg

0.19 m3

(NL) Professionele mechanische microgolfoven GN 2/3 in RVS, 1850 W (26L)

- 2 professionele magnetrons, voor intensief gebruik.
- Voorgeprogrammeerde knop voor 20 seconden gebruik (hoog vermogen).
- Vermogen (wergegeven) 1850W, 5 vermogensniveaus.
- Interne afmetingen: 370x370xh190 mm (26 liter).
- Binnen- en buitenkant van roestvrij staal (stapelbare toestellen).



Microwave Ovens



CM1929/N		1 268, ^{Eur}
FR Micro-ondes prof. GN 2/3, En inox, Digital, 1850 W. (26 Lt) • 2 magnétrons professionnels, pour un usage intensif. • 50 programmes "mémorisables" avec dispositif d'auto-diagnostic. • Touche préprogrammée pour utilisation pendant 20 secondes (haute puissance). • Puissance (rendue) 1850 W, 5 niveaux de puissance. • Dimensions internes: 370x370xh190 mm (26 litres). • Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (appareils superposables).	464x557xh368 mm	
	3.2 kW	
	230/1N 50Hz	
	35 kg	
	0.19 m3	

NL Professionele microgolfoven, GN2/3, in R.V.S, Digitaal, 1850W. (26Lt) • 2 professionele magnetrons, voor intensief gebruik. • 50 "memoriseerbare" programma's met zelfdiagnose apparaat. • Voorgeprogrammeerde knop voor 20 seconden gebruik (hoog vermogen). • Vermogen (weergegeven) 1850W, 5 vermogensniveaus. • Interne afmetingen: 370x370xh190 mm (26 liter). • Binnen- en buitenkant van roestvrij staal (stapelbare toestellen).   		



NEC1475		4 181, ^{Eur}
FR Micro-ondes professionnel 1350 W, "combi" inox • Chambre de 406x336xh217 mm. Capacité de 30 litres. • 2 magnétrons professionnels de 450 W, spécialement pour un usage intensif, puissance restituée de 1350 W. • Touches pré-programmées (99 programmes). Minuterie programmable (99 min), 5 niveaux de puissances. Lecteur carte micro SD. • Fonctions pouvant être utilisées séparément ou ensemble : micro-ondes de 1350 W, grill électrique de 1840 W, four à convection de 1800 W (100-250°C). • Réalisation intérieure et extérieure en inox.	600x545xh383 mm	
	3.3 kW	
	230/1N 50Hz	
	48 kg	
	0.22 m3	
NL Professionele microgolfoven 1350 W, "combi" R.V.S. • Kamer van 406x336xh217 mm. Inhoud 30 liter. • 2 professionele 450W magneetrons, speciaal voor intensief gebruik, 1350W vermogen. • Voorgeprogrammeerde knop (99 programma's). Programmeerbare timer (99 min), 5 vermogensniveaus. Micro SD-kaartlezer. • Functies die afzonderlijk of samen kunnen worden gebruikt: 1350W magnetron, 1840W elektrische grill, 1800W (100-250°C) convectie-oven. • Binnen- en buitenkant van roestvrij staal.    		



NE1840

4 247,^{Eur}

(FR) Micro-ondes professionnel GN 1/1 1800 W, inox

- Cuisson sur 2 niveaux, chambre de 535x330xh250 mm.
- 4 magnétrons professionnels de 450 W, spécialement pour un usage intensif, puissance restituée de 1800 W.
- Commande mécanique, minuterie programmable (60 min).
- Capacité de 44 litres, 4 niveaux de puissances.
- Réalisation intérieure et extérieure en inox, porte basculante.

650x526xh471 mm

3.2 kW

230/1N 50Hz

58 kg

0.27 m3

(NL) Professionele microgolfoven GN 1/1 1800 W R.V.S.

- Koken op 2 niveaus, kamer van 535x330xh250 mm.
- 4 professionele 450W magneetrons, speciaal voor intensief gebruik, 1800W vermogen.
- Mechanische regeling, programmeerbare timer (60 min.).
- Inhoud 44 liter, 4 vermogensniveaus.
- Binnen- en buitenkant van roestvrij staal, klapdeur.



NE2140

4 497,^{Eur}

(FR) Micro-ondes professionnel GN 1/1 2100 W, inox

- Cuisson sur 2 niveaux, chambre de 535x330xh250 mm.
- 4 magnétrons professionnels de 525 W, spécialement pour un usage intensif, puissance restituée 2100 W.
- Commande mécanique, minuterie programmable (60 min).
- Capacité de 44 litres, 4 niveaux de puissances.
- Réalisation intérieure et extérieure en inox, porte basculante.

650x526xh471 mm

3.65 kW

400/3N 50Hz

58 kg

0.27 m3

(NL) Professionele microgolfoven GN 1/1 2100 W R.V.S.

- Koken op 2 niveaus, kamer van 535x330xh250 mm.
- 4 professionele magnetrons van 525W, speciaal voor intensief gebruik, 2100W vermogen.
- Mechanische regeling, programmeerbare timer (60 min.).
- Inhoud 44 liter, 4 vermogensniveaus.
- Binnen- en buitenkant van roestvrij staal, klapdeur.



NE3240

5 410,^{Eur}

(FR) Micro-ondes professionnel GN 1/1 3200 W, inox

- Cuisson sur 2 niveaux, chambre de 535x330xh250 mm.
- 4 magnétrons professionnels de 800 W, spécialement pour un usage intensif, puissance restituée de 3200 W.
- Commande mécanique, minuterie programmable (60 min).
- Capacité de 44 litres, 4 niveaux de puissances.
- Réalisation intérieure et extérieure en inox, porte basculante.

650x526xh471 mm

4.96 kW

400/3N 50Hz

70 kg

0.27 m3

(NL) Professionele microgolfoven GN 1/1 3200 W R.V.S.

- Koken op 2 niveaus, kamer van 535x330xh250 mm.
- 4 professionele 800W magnetrons, speciaal voor intensief gebruik, 3200W vermogen.
- Mechanische regeling, programmeerbare timer (60 min.).
- Inhoud 44 liter, 4 vermogensniveaus.
- Binnen- en buitenkant van roestvrij staal, klapdeur.



Convection Ovens

MULTIFUNCTION PLUS



TURBO QUARTZ

FMX-4136		938,^{Eur}
FR Four électrique à convection "Multifunction" • Livré avec 3 grilles de cuisson (410x310 mm) et un plat à pâtisserie en inox (419x335 mm). • Commutateur 5 positions. • Régulation par thermostat 0-270°C, minuterie 120' ou en continu, quartz infrarouges intégrés (système breveté), résistance inférieure Incoloy. • Éclairage intérieur. • Structures latérales en inox amovibles. • Chambre intérieure tout inox, (volume 38 Lit.). • Porte en verre à double paroi. • La sole, ainsi que toutes les pièces intérieures sont entièrement démontables !		555x550xh355 mm 2.4 kW 230/1N 50-60Hz 22 kg 0.15 m3
NL Elektrische convectieoven, "Multifunctioneel" • Geleverd met 3 grillroosters (410x310 mm) en een roestvrijstalen ovenschaal (419x335 mm). • Schakelaars met 5 standen. • Thermostaatregeling 0-270°C, 120' timer of continue timer, geïntegreerde infrarood kwarts (gepatenteerd systeem), "incoloy" lagere weerstand. • Binnenverlichting. • Verwijderbare roestvrijstalen zijframes. • Volledig roestvrijstalen binnenkamer (inhoud 38 liter). • Dubbelwandige glazen deur. • De bodem en alle interne onderdelen zijn volledig demonteerbaar!		
PC-4136		32,^{Eur}
FR Plat en aluminium pour four FMX-4136 NL Aluminium schaal voor oven FMX-4136		419x335xh10 mm 1 kg 0.01 m3
PZ-4136		121,^{Eur}
FR Plaque en pierre réfractaire pour four FMX-4136 NL Vuurvaste stenen plaat voor oven FMX-4136		419x335xh10 mm 1 kg 0.01 m3
GF-4136		16,^{Eur}
FR Grille chromée pour four FMX-4136 NL Gechromeerd rooster voor oven FMX-4136		410x310xh10 mm 1 kg 0.01 m3

(FR) Fours électriques à convection "GASTRONORM"

- Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. Structure porte-plat facilement amovible (70 mm). Déflecteurs facilement démontables. Oura d'évacuation du condensat. 2 moteurs avec turbines (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. Chauffage électrique : résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.
- Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min. Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.

(NL) Elektrische convectieovens "GASTRONORM"

- Diepgetrokken bodem vangt condens op en voert het af. Gemakkelijk te verwijderen plaathouderstructuur (70 mm). Gemakkelijk verwijderbare deflectoren. Condensafvoer. Motor(en) met "autoreverse" turbines (2800 tpm) zorgen voor een gelijkmatige warmteverdeling. Microschakelaar om de ventilator te stoppen als het apparaat geopend wordt. Elektrische verwarming: roestvrijstalen gepantserde verwarmingselementen achter de turbineafleiders.
- Bedieningspaneel met bevochtigingskeuzeschakelaar, thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 min. Constructie aan binnen- en buitenkant in AISI 430 roestvrij staal.

TURBO LINE EVO

Cuisson • Koken



CGE23-L

(FR) Four électrique à convection, 4x GN 2/3 + humidificateur manuel

- Livré de série 1 grille GN 2/3.
- 1 turbine "autoreverse".
- Porte rabattable double vitrage, poignée en inox, vitre intérieure amovible pour un entretien aisé.

(NL) Elektrische convectieoven, 4x GN 2/3 + manuele bevochtiger

- Standaard geleverd met 1 GN 2/3 rooster.
- 1 "autoreverse" turbine.
- Klapdeur met dubbele beglazing, roestvrijstalen handgreep, uitneembare binnenruit voor gemakkelijke reiniging.



1 308,^{Eur}

590x700xh610 mm

3.3 kW

230/1N 50-60Hz

43 kg

0.34 m3

AVANTAGES

Mise à température rapide. Cuisson homogène et rapide, même à basse température grâce à la diffusion de la chaleur par turbines. Grâce à l'humidificateur, cuisez sans dessèchement, "autoreverse",... Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse,...

VOORDELEN

Snel temperatuurbereik. Snel en gelijkmatig bakken, zelfs op lage temperatuur dankzij de warmteverdeling door turbines. Dankzij de luchtbevochtiger, koken zonder uitdrogen, "autorevers". Een uitgebreid aanbod aan accessoires, steunen, rijstkast,...



CGE11-N

(FR) Four électrique à convection, 4x GN 1/1 + humidificateur manuel

- Livré avec une grille GN 1/1 (530x325 mm).
- 2 turbines "autoreverse".
- Humidificateur manuel.

(NL) Elektrische convectieoven, 4x GN 1/1 + manuele bevochtiger

- Geleverd met 1 GN 1/1 (530x325 mm) rooster.
- 2 ventilatoren "autoreverse".
- Manuele verdamer.



1 787,^{Eur}

885x795xh560 mm

6.4 kW

400-230/3N 50-60Hz

67 kg

0.59 m3

TURBO LINE EVO



CGE11-M-230/1-

1 838,^{Eur}

(FR) Four électrique à convection 4x GN 1/1 + humidificateur manuel (230/1N)

- Livré avec une grille GN 1/1 (530x325 mm).
- 2 turbines "autoreverse".
- Humidificateur manuel.

885x795x560 mm

3.6 kW

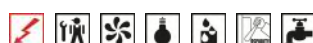
230/1N 50Hz

67 kg

0.59 m3

(NL) Elektrische convectieoven, 4x GN 1/1 + manuele bevochtiger (230/1N)

- Geleverd met 1 GN 1/1 (530x325 mm) rooster.
- 2 ventilatoren "autoreverse".
- Manuele verdamper.



CGE611-BQ

2 328,^{Eur}

(FR) Four électrique à convection 6x GN 1/1 + humidificateur manuel

- Livré avec une grille GN 1/1 (530x325 mm).
- 2 Turbines "autoreverse".
- Humidificateur manuel.

885x815x720 mm

7.8 kW

400-230/3N 50-60Hz

87 kg

0.59 m3

(NL) Elektrische convectieoven, 6x GN 1/1 + manuele bevochtiger

- Geleverd met 1 GN 1/1 (530x325 mm) rooster.
- 2 "autoreverse" ventilatoren.
- Manuele verdamper.



AMHF/BGC-1

1 112,^{Eur}

(FR) Armoire de pousse pour four, 1 porte, 8 niveaux

- Porte en verre trempé (6mm) avec poignée en inox.
- Chauffage par résistances blindées en inox.
- Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
- Structures pour platines (74mm) inclus 8 niveaux (433x333 ou 353x325 GN2/3).

585x585x934 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

56 kg

0.41 m3

(NL) Rijskast voor oven, 1 deur, 8 niveaus

- Gehard glas deur (6mm) met roestvrijstalen handgreep.
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal.
- Interne GN-schaal om de kast te bevochtigen.
- De structuren voor platen omvatten 8 niveaus (74mm), (433x333 of 353x325 GN2/3).
- FOR: GASTRO23/X-H, BRIO43/X-A, BRIO43S/X-B, CPE434-D, CGE23-L





AMHF/346-2

1 549,^{Eur}

(FR) Armoire de pousse pour four 2 portes 8 niveaux

- Porte en verre trempé (6mm) avec poignée en inox.
- Chauffage par résistances blindées en inox.
- Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
- Structure avec glissières 8 niveaux (74mm), double rangée (600x400 EN ou GN1/1).

875x706xh934 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

86 kg

0.71 m3

(NL) Rijstkast voor oven 2 deuren 8 niveau's

- Gehard glas deur (6mm) met roestvrijstalen handgreep.
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal.
- Interne GN-schaal om de kast te bevochtigen.
- Geleidersstructuur 8 niveaus (74mm), dubbele rij geleiders (600x400 EN of GN1/1).
- FOR: CGE11-M-(230/1), CGE11-N, BRIO64/X-C, CPE644-F-(230/1), CPE644-E, CGE611-BQ, CPE664-BG



TLSC1-BP-1

669,^{Eur}

(FR) Piètement four, avec tablette inférieure

- Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.

580x585xh820 mm

(NL) Onderstel oven, met bodemtablet

- Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar.
- FOR: CGE23-L, CPE434-D

12 kg

0.33 m3



STG64-BP-1

281,^{Eur}

(FR) Structures à platines, 8 niveaux, pour piètement

(NL) Structuur voor platen, 8 niveaus, voor onderstel

- FOR : TLSC1-BP-1

490x90xh490 mm

4 kg

0.03 m3

Convection Ovens



TLSC1-BG-2

732,^{Eur}

(FR) Piètement four, avec tablette inférieure

720x585xh820 mm

- Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.

(NL) Onderstel oven, met bodemtablet

13 kg

- Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar.
- FOR: CGE11-M(230/1), CGE11-N, CPE644-F-(230/1), CPE644-E, CGE611-BQ, CPE664-BG, WR-FCV4-MC, WR-FCV4-DG

0.41 m3



STG64-BG-2

281,^{Eur}

(FR) Structures à platines, 8 niveaux, pour piètement

490x120xh490 mm

(NL) Structuur voor platen, 8 niveaus, voor onderstel

- FOR : TLSC1-BG-2

5 kg

0.04 m3



GG1F-Z

20,^{Eur}

(FR) Grille chromée GN 1/1

530x325 mm

(NL) Verchromde rooster GN 1/1

0.03 m3

1 kg



GG3F-Z

16,^{Eur}

(FR) Grille chromée GN 2/3

353x325 mm

(NL) Verchromde rooster GN 2/3

0.02 m3

1 kg



PG3F-Z

24,^{Eur}

(FR) Platine en inox GN 2/3

353x325 mm

(NL) R.V.S. plaat GN 2/3

0.02 m3

1 kg



2/3P-65

20,^{Eur}

(FR) Bac gastronorm perforé 2/3 h65 mm

353x325xh65 mm

(NL) Gastronorm geperforeerde bak 2/3 h65mm

0.01 m3



1/1P-65

25,^{Eur}

(FR) Bac gastronorm perforé 1/1 h65 mm

530x325xh65 mm

(NL) Gastronorm geperforeerde bak 1/1 h65 mm

0.01 m3

(FR) Fours électriques de remise en température - maintien

- Four compact, de faible encombrement.
- Avec humidificateur de série.
- Chauffage par convection : par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines.
- Chargement en profondeur, espacement 67 mm, acceptant plats GN 1/3* 1/2* 2/3* 1/1.
- Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité.
- Chambre inox AISI 304, angles et coins arrondis, prédisposé pour filtre à graisse.
- Porte pleine, avec vitre thermique intérieure, sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique.
- Condenseur de vapeur à l'évacuation du condensat de série.
- "Oura" pour l'évacuation des fumées, vapeurs de cuisson.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Elektrische ovens, opwarmen en behouden van temperatuur

- Compacte ovens die weinig plaats innemen.
- Bevochtiger standaard inbegrepen.
- Convectieverwarming: door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal, geplaatst achter de turbine deflector.
- Laden in de diepte, tussenruimte 67 mm, voor GN 1/3* 1/2* 2/3* 1/1.
- Deflector van de turbine op scharnieren, gemakkelijk onderhoud.
- Kookkamer in R.V.S. AISI 304, afgeronde hoeken, uitgerust om een vetfilter te ontvangen.
- Volle deur, met interne thermische glas, scharnierend, gemakkelijk te reinigen, athermisch en ergonomisch handvat.
- Stoomcondensor bij de evacuatie van het condenswater, standaard inbegrepen.
- Afvoer voor de evacuatie van de dampen.
- Vervaardiging in R.V.S. AISI 304.



FRU-511/P

4 269,^{Eur}

(FR) Four électrique de remise en température - maintien 5x GN 1/1 + humidificateur

- Livré de série avec 1 grille GN 1/1.

(NL) Elektrische oven, opwarmen en behouden van temperatuur, 5x GN 1/1 + bevochtiger

- Standaard geleverd met 1 GN 1/1 rooster.



710x770xh600 mm

5 kW

400-230/3N 50-60Hz

80 kg

0.49 m3



FRU-1011/P

5 943,^{Eur}

(FR) Four électrique de remise en température - maintien 10x GN 1/1 + humidificateur

- Livré de série avec 2 grilles GN 1/1.

(NL) Elektrische oven, opwarmen en behouden van temperatuur 10x GN 1/1 + bevochtiger

- Standaard geleverd met 2 GN 1/1 roosters.



710x770xh940 mm

10 kW

400-230/3N 50-60Hz

120 kg

0.72 m3



FRU-1511/P

7 038,^{Eur}

(FR) Four électrique de remise en température - maintien 15x GN 1/1 + humidificateur

- Livré de série avec 2 grilles GN 1/1.
- Piètement inox, livré de série.

(NL) Elektrische oven, opwarmen en behouden van temperatuur 15x GN 1/1 + bevochtiger

- Standaard geleverd met 2 GN 1/1 roosters.
- R.V.S. onderstel, standaard geleverd.



750x790xh1650 mm

15 kW

400-230/3N 50-60Hz

175 kg

1.45 m3

(FR) Fours électriques vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement.
- Vapeur directe par "nébulisation".
- Chauffage convection : par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines.
- Panneau de commandes mécanique: régulateur de vapeur de 0 à 99%, thermostat de 50°C à 270°C, minuterie de 1 à 120 min.
- Chargement en profondeur, espacement 67 mm.
- S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale.
- Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité.
- Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis, prédisposée pour filtre à graisse.
- Cuvette de récolte de condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. Lumière halogène.
- Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique. Micro-porte magnétique.
- Condenseur de vapeur a l'évacuation du condensat de série.
- "Oura" pour l'évacuation des fumées
- vapeurs de cuisson.
- Réalisation en acier inox AISI 304.

(NL) Elektrische stoom/convectieoven (GN)

- Compacte, ruimtebesparende ovens.
- Directe stoom door "verneveling".
- Convectorverwarming: door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal die achter de turbine deflector zijn geplaatst.
- Mechanisch bedieningspaneel: stoomregelaar van 0 tot 99%, thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 minuten.
- Dieptebelasting, afstand 67 mm.
- Eenvoudige technisch onderhoud, toegang tot de bediening vanaf de zijkant.
- Scharnierende turbine deflector, eenvoudig in onderhoud.
- Kamer van roestvrij staal AISI 304, afgeronde hoeken, geschikt voor vetfilters.
- Geïntegreerde condensaatopvangbak (op de deur), direct aangesloten op de afvoer. Allegeen licht.
- Deur met dubbel thermisch glas, scharnierend binnenglas, eenvoudig te reinigen, athermische en ergonomische handgreep. Magnetische micro-deurschakelaar.
- Stoomcondensor voor condensaatafvoer standaard.
- "Afvoer" voor rookafzuiging-kookdampen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.



DFV-511/P

- (FR) Four électrique vapeur/convection, 5x GN 1/1**
 • Livré de série avec 1 grille GN 1/1.

- (NL) Elektrische stoom/convectieoven, 5x GN 1/1**
 • Standaard geleverd met 1 rooster GN1/1.



4 586, Eur

710x770xh600 mm

6 kW

400-230/3N 50-60Hz

83 kg

0.49 m3



DFV-1011/P

- (FR) Four électrique vapeur/convection, 10x GN 1/1**
 • Livré de série avec 2 grilles GN 1/1.

- (NL) Elektrische stoom/convectieoven, 10x GN 1/1**
 • Standaard geleverd met 2 roosters GN 1/1.



6 566, Eur

710x770xh940 mm

12 kW

400-230/3N 50-60Hz

120 kg

0.72 m3

(FR) Fours électriques vapeur/convection "TOUCH SCREEN"

- Panneau de commande "TOUCH SCREEN".
- "AUTOCLEANING", avec pompe doseuse produit de la lavage et pompe doseuse produit de rinçage liquide.
- Fours compacts, de faible encombrement. Réalisation en acier inox AISI 304.
- Vapeur directe par "nébulisation".
- Chauffage convection : par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines. Turbine(s) avec dispositif "autoreverse".
- Chargement en profondeur, espacement 67 mm, acceptant GN 1/3, 1/2, 2/3, 1/1.
- Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité. S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale.
- Chambre réalisée en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis, prédisposée pour filtre à graisse.
- Cuvette de récolte de condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. Lumière halogène.
- Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique. Micro-porte magnétique.
- Condenseur de vapeur à l'évacuation du condensat de série. "Oura" pour l'évacuation des fumées ; vapeurs de cuisson.
- TYPE of COOKING : Convection (air chaud) 20°/270°C, Vapeur 20°/100°C, Mixte convection-vapeur 20°/270°C, Maintien à température 50°C.



DFV-511/PTS

(FR) Four électrique TOUCH SCREEN vapeur - convection 5x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Livré de série avec 1 grille GN 1/1.

(NL) TOUCH SCREEN oven elektrische stoom/convectieoven, 5x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Standaard geleverd met 1 GN 1/1 rooster.



(NL) Elektrische stoom/convectieovens "TOUCH SCREEN"

- Bedieningspaneel TOUCH SCREEN (opgeslagen recepten, regeneratieprogramma's,...)- AUTOCLEANING, met doseerpomp voor wasmiddel en voor vloeibare spoelmiddel.
- Compacte, ruimtebesparende ovens. Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.
- Rechtstreekse stoom door "verneveling".
- Convectieverwarming: door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal, geplaatst achter de turbine deflector. Turbine(s) met "Autoreverse" systeem.
- Dieptelading, 67 mm afstand, met een GN 1/3, 1/2, 2/3, 1/1.
- Scharnierende turbine deflector, eenvoudig in onderhoud. Eenvoudige technische onderhoud, toegang tot de bediening vanaf de zijkant.
- Kamer van roestvrij staal AISI 304, afgeronde hoeken, geschikt voor vetfilters.
- Geïntegreerde condensaatopvangbak (op de deur), direct aangesloten op de afvoer. Halogeenlicht.
- Deur met dubbel thermisch glas, scharnierend binnenglas, eenvoudig te reinigen, athermische en ergonomische handvat. Magnetische micro-deurschakelaar.
- Stoomcondensor voor condensaatafvoer standaard. "Afvoer" voor rookafzuiging ; kookdampen.
- TYPE of COOKING : Convection (warme lucht) 20°/270°C, Stoom 20°/100°C, Mixt convection-stoom 20°/270°C, Temperatuur behouden 50°C.

6 113,^{Eur}

710x770xh600 mm

6 kW

400-230/3N 50-60Hz

90 kg

0.49 m3

COMBI LINE

Cuisson • Koken

AVANTAGES

Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile 4,3", couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four. Port "USB" de série (positionnement en façade). 150 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 150 autres programmes, possibilité de 6 phases au choix, le tout programmable à souhait. 10 programmes spécifiques de régénération. Sonde à coeur, avec DELTA-T. Fonction "cook & hold" pour le maintien à température après cuisson. Dispositif d'autodiagnostic. Préchauffage automatique du four. Allumage différé, programmable. Double vitesse avec "autoreverse".

VOORDELEN

TOUCH SCREEN" bedient het 4,3" aanraakscherm, met hoge definitie kleur, zodat de gebruiker alle belangrijke functies van de oven kan aanpassen. Standaard "USB"-poort (op het frontpaneel geplaatst). 150 opgeslagen recepten en mogelijkheid om 150 andere programma's op te slaan, mogelijkheid om uit 6 fasen te kiezen, alles programmeerbaar naar wens. 10 specifieke regeneratieprogramma's. Kernsonde, met DELTA-T. "Cook & Hold"-functie voor temperatuurbehoud na het bakken. Zelfdiagnoseapparaat. Automatische voorverwarming van de oven. Uitgestelde start mogelijk. Dubbele snelheid met "Auto-reverse".

Combi Steam Ovens



COMBI LINE



DFV-1011/PTS

7 973,^{Eur}

(FR) Four électrique TOUCH SCREEN vapeur/convection, 10x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Livré de série avec 2 grilles GN 1/1.

710x770xh940 mm

12 kW

400-230/3N 50-60Hz

130 kg

0.72 m3

(NL) TOUCH SCREEN elektrische oven stoom-convectie, 10x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Standaard geleverd met 2 roosters GN 1/1.



DFV-1511/PTS

10 667,^{Eur}

(FR) Four électrique TOUCH SCREEN vapeur/convection, 15x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Livré de série avec 2 grilles GN 1/1.

- Piètement en inox, livré de série.

750x790xh1650 mm

18 kW

400-230/3N 50-60Hz

205 kg

1.48 m3

(NL) TOUCH SCREEN elektrische stoom/convectieoven, 15x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Standaard geleverd met 2 roosters GN 1/1.

- Standaard geleverd met roestvrij stalen onderstel.



OVEN-RI

96,^{Eur}

(FR) Produit rinçage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG

(NL) Spoelmiddel product voor ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG

210x270xh340 mm

10 kg

0.02 m3



OVEN-CL

81,^{Eur}

(FR) Détergent lavage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG

(NL) Wasmiddel product voor ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG

210x270xh340 mm

10 kg

0.02 m3

CGX/11
97,^{Eur}

325x530 mm



- (FR) Grilles inox GN 1/1
- (NL) R.V.S. roosters GN 1/1
- FOR: COMBI LINE, SMALL, SMART

SCF-511-S
1 070,^{Eur}


686x603xh850 mm

- (FR) Support inox pour fours ...-511
- (NL) R.V.S. onderstel voor ovens ...-511

GS-511-S
305,^{Eur}


600x500xh70 mm

- (FR) Structure à platines pour support SCF-511-S
- (NL) Platendraagstructuur voor onderstel SCF-511-S

SCF-1011-S
1 029,^{Eur}


686x603xh700 mm

- (FR) Support inox pour fours ...-1011
- (NL) R.V.S. onderstel voor ovens ...-1011

GS-1011-S
305,^{Eur}


600x500xh70 mm

- (FR) Structure à platines pour support SCF-1011-S
- (NL) Platendraagstructuur voor onderstel SCF-1011-S

FDE
338,^{Eur}


200x300xh100 mm

- (FR) Douchette pour fours
- (NL) Douchekraan voor ovens
- FOR: COMBI LINE

HXF-CL
1 912,^{Eur}


710x540xh280 mm

- (FR) Hotte avec moteur, fours ...-511, ...-1011
- (NL) Dampkap met motor, ovens ...-511, ...-1011

HXF-CL/VP
2 522,^{Eur}


708x612xh275 mm

- (FR) Option : Hotte condensation vapeur, (400 m³/h)
- (NL) Optie: dampkap verdampingscondensatie, (400 m³/h)
- ONLY: DFV-511... & DFV-1011...

HXF15-CL
2 279,^{Eur}


750x540xh280 mm

- (FR) Hotte avec moteur pour fours ...-1511
- (NL) Dampkap met motor voor ovens ...-1511

HXF15-CL/VP
2 806,^{Eur}


708x612xh275 mm

- (FR) Option : Hotte condensation vapeur, (400 m³/h)
- (NL) Optie: dampkap verdampingscondensatie, (400 m³/h)
- ONLY: DFV-1511...

OPC5
585,^{Eur}


- (FR) Option: Ouverture porte contraire (charnières à dx) ...-511
- (NL) Optie: Omkering deur (scharnieren rechts)...-511
- FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS

OPC10
607,^{Eur}


- (FR) Option: Ouverture porte contraire (charnières à dx) ...-1011
- (NL) Optie: Omkering deur (scharnieren rechts) ...-1011
- FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS

OPC15
967,^{Eur}


- (FR) Option: Ouverture porte contraire (charnières à dx) ...-1511
- (NL) Optie: Omkering deur (scharnieren rechts) ...-1511
- FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS

GFX5
235,^{Eur}


290x270xh50 mm

- (FR) Filtre à graisse pour ...-511
- FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS
- (NL) Vetfilter voor ...-511
- FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS

GFX10
382,^{Eur}


290x270xh100 mm

- (FR) Filtre à graisse pour ...-1011 (2 pièces)
- (NL) Vetfilter voor ...-1011 (2 stukken)
- FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS

GFX15
507,^{Eur}


290x270xh150 mm

- (FR) Filtre à graisse pour ...-1511 (3 pièces)
- (NL) Vetfilter voor ...-1511 (3 stukken)
- FOR: COMBI LINE, COMBI LINE PLUS

(FR) Fours électriques vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement. Lumière halogène.
- Vapeur directe par "nébulisation".
- Chauffage par convection : par résistances blindées inoxydables placées derrière le déflecteur des turbines.
- Chargement en profondeur, espacement 67 mm.
- Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité.
- Chambre inox AISI 304, angles et coins arrondis.
- Cuvette récolte condensat, en dessous de la porte.
- Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé. Micro-porte magnétique.
- "Oura" pour l'évacuation des fumées; vapeurs de cuisson.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Fonctions et températures : Convection (air chaud) 50°C/270°C, Vapeur 50°C/100°C, Mixte convection/Vapeur 50°C/270°C.

(NL) Elektrische stoom/convectieovens (GN)

- Compacte ovens die weinig plaats innemen. Halogeenverlichting.
- Directe stoom door "verneveling".
- Convectie verwarming: d.m.v. roestvrij stalen gepantserde verwarmingselementen geplaatst achter de turbine deflector.
- Laden in de diepte, tussenruimte 67 mm.
- Deflector van de turbine op scharnieren, gemakkelijk onderhoud.
- Kookkamer in R.V.S. AISI304, afgeronde hoeken.
- Condensatiewateropvangbakje onderaan de deur.
- Deur met dubbele thermische beglazing, binnenruit gemonteerd op scharnieren, eenvoudige reiniging. Micro-deurschakelaar, magnetisch.
- Afvoer voor de evacuatie van de dampen en kookdampen.
- Vervaardiging in R.V.S. AISI 304.
- Functies en temperaturen: Convectie (warme lucht) 50°C/270°C, Stoom 50°C/100°C, Gemengde convectie/stoom 50°C/270°C.



DFV-423/S

2 953,^{Eur}

(FR) Four électrique vapeur-convection, 4x GN 2/3

- Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3, 1/2 et 2/3.
- Livré de série avec 1 grille GN 2/3.

600x690xh480 mm

4 kW

400-230/3N 50Hz

58 kg

0.31 m3

(NL) Elektrische stoom/convectieoven, 4x GN 2/3

- "LENGTHWISE" oven, lading platen GN 1/3, 1/2 et 2/3.
- Standaard geleverd met 1 rooster GN 2/3.



DFV-411/S

3 334,^{Eur}

(FR) Four électrique vapeur-convection, 4x GN 1/1

- Four "LENGTHWISE" chargement plats GN 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1.
- De série livré avec 1 grille GN 1/1.

600x870xh480 mm

5.2 kW

400-230/3N 50Hz

66 kg

0.39 m3

(NL) Elektrische oven stoom-convectie, 4x GN 1/1

- "LENGTHWISE" oven, lading platen GN 1/3, 1/2, 2/3 et 1/1.
- Standaard geleverd met 1 rooster GN 1/1.



CGX/11

97,^{Eur}

(FR) Grilles inox GN 1/1

325x530 mm

(NL) R.V.S. roosters GN 1/1

2 kg

0.01 m3

CGX/23

76,^{Eur}

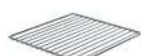
(FR) Grilles inox GN 2/3

325x353 mm

(NL) R.V.S. roosters GN 2/3

2 kg

0.01 m3



(FR) Fours électriques vapeur/convection - GN

- Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox, placées derrière le déflecteur et vapeur "directe" par "nébulisation".
- Chargement en profondeur, plats GN 1/3 ; 1/2 ; 2/3 ; 1/1, structure porte plats amovible, espacement 67 mm.
- S.A.V. aisé, accès en façade.
- Enceinte de cuisson en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis (entretien aisé), fond embouti avec décharge.
- Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.
- Lumière halogène interne.
- Porte avec double vitrage thermique (réversible), vide d'air "ventilé" entre les vitres, permettant le refroidissement de la vitre extérieure, vitre intérieure sur charnières (entretien aisé).
- Fermeture de porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible) placé dans le contre-porte.
- Micro-interrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) à ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- "Oura" pour l'évacuation des vapeurs-fumées.
- Réalisation externe en acier inox AISI 430, sur pieds réglables.

(NL) Elektrische stoom/convectieovens - GN

- Verwarming door middel van gepantserde weerstand(en) van roestvrij staal, geplaatst achter de deflector en "directe" stoom door "verneveling".
- Dieptebelasting, GN platen 1/3 ; 1/2 ; 2/3 ; 1/1, afneembare plaathouderstructuur, 67 mm tussenruimte.
- Gemakkelijk bereikbaar voor technische interventies, toegang aan de voorkant.
- Bakkamer in AISI 304 roestvrij staal, afgeronde hoeken (eenvoudig onderhoud), diepgetrokken bodem met afvoer.
- Geïntegreerde condensaatopvangbak (op de deur), direct aangesloten op de afvoer.
- Intern allogeen licht.
- Deur met dubbele thermische beglazing (omkeerbaar), "geventileerde" luchtruimte tussen de ruiten, waardoor de buitenste beglazing gekoeld kan worden, scharnierend binnenglas (eenvoudig onderhoud).
- Automatisch sluiten van de deur, ergonomische en athermische handvat, afdichting (verwijderbaar) geplaatst tegen de deur.
- Microschakelaar, voor het stoppen van de ventilator(en) bij het openen van de deur.
- Veiligheidsthermostaat.
- "Afvoer" voor de evacuatie van rook en damp.
- Uitwendige constructie in AISI 430 roestvrij staal, met verstelbare poten.


FVS-423
(FR) Four vapeur/convection électrique, 4x GN2/3 mécanique

- Livré de série avec 1 grille GN 2/3.
- 1 turbine "autoreverse".

(NL) Elektrische oven stoom/convectieoven, 4x GN2/3 mechanisch

- Standaard geleverd met 1 rooster GN 2/3.
- 1 turbine "autorevers"


3 505,^{Eur}

523x666xh667 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

75 kg

0.42 m3


FVS-711
(FR) Four vapeur/convection électrique, 7x GN1/1 mécanique

- Livré de série avec 1 grille GN 1/1.
- 1 turbine "autoreverse".

(NL) Elektrische oven stoom/convectieoven, 7x GN1/1 mechanisch

- Standaard geleverd met 1 rooster GN 1/1.
- 1 turbine "autorevers"


4 472,^{Eur}

523x846xh877 mm

8.8 kW

400-230/3N 50-60Hz

105 kg

0.63 m3

AVANTAGES

CombiSmart Line : Des fours très compacts, qui allient technologie, performance et faible encombrement. Panneau de commandes supérieur. Turbines "autoreverse".

VOORDELEN

CombiSmart Line: Zeer compacte ovens die technologie, prestaties en een klein ruimtebeslag combineren. Bedieningspaneel aan de bovenzijde. Turbines "auto-revers".

(FR) Fours vapeur/convection électriques, "Touch Screen"

- Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox, placées derrière le déflecteur et vapeur "directe" par "nébulisation".
- Chargement en profondeur, plats GN 1/3 ; 1/2 ; 2/3 ; 1/1, structure porte plats amovible, espacement 67 mm.
- S.A.V. aisé, accès en façade .
- Enceinte de cuisson en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis (entretien aisé), fond embouti avec décharge. Lumière allogène interne.
- Cuvette de récolte de condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.
- Porte avec double vitrage thermique (réversible), vide d'air "ventilé" entre les vitres, permettant le refroidissement de la vitre extérieure, vitre intérieure sur charnières (entretien aisé). Fermeture porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible) placé dans le contre-porte.
- Micro-interrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) à ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- "Oura" pour l'évacuation des vapeurs-fumées, réglable (du panneau de commande).
- Pompe doseuse produit de lavage et pompe doseuse produit de rinçage.
- Réalisation externe en acier inox AISI 430, sur pieds réglables.

(NL) Elektrische stoom/convectieovens, Touch Screen

- Verwarming door middel van gepantserde weerstand(en) van roestvrij staal, geplaatst achter de deflector en "directe" stoom door "verneveling".
- Lading in diepte, GN platen 1/3 ; 1/2 ; 2/3 ; 1/1, afneembare plaathouderstructuur, 67 mm tussenruimte.
- Gemakkelijk bereikbaar voor technische interventies, toegang aan de voorkant.
- Bakkamer in AISI 304 roestvrij staal, afgeronde hoeken (eenvoudig onderhoud), diepgetrokken bodem met afvoer. Intern allogeen licht.
- Geïntegreerde condensaatopvangbak (op de deur), direct aangesloten op de afvoer.
- Deur met dubbele thermische beglazing (omkeerbaar), "geventileerde" luchtruimte tussen de ruiten, waardoor de buitenste beglazing kan worden gekoeld, scharnierend binnenglas (eenvoudig onderhoud). Automatisch sluiten van de deur, ergonomische en athermische handvat, afdichting (verwijderbaar) geplaatst tegen de deur.
- Microschakelaar, voor het stoppen van de ventilator(en) bij het openen van de deur. -Veiligheidsthermostaat.
- "Afvoer" voor rookgasafvoer, instelbaar (vanaf het bedieningspaneel).
- Doseerpomp produceert was- en doseerpompspoelingen.
- Uitwendige constructie in AISI 430 roestvrij staal, met verstelbare poten.



FVS-423/TS

(FR) Four vapeur/convection électrique, 4x GN2/3 Touch Screen + Auto-Cleaning

- Livré de série avec 1 grille GN 2/3.
- 1 turbine "autoreverse".

(NL) Elektrische stoom/convectieoven, 4x GN2/3 Touch Screen + Auto-Cleaning

- Standaard geleverd met 1 rooster GN 2/3.
- 1 turbine "autorevers"



4 794,^{Eur}

523x666xh667 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

82 kg

0.42 m3



FVS-711/TS

(FR) Four vapeur/convection électrique, 7x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning

- 1 turbine "autoreverse".

(NL) Elektrische stoom/convectieoven, 7x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning

- 1 turbine "autorevers".



5 845,^{Eur}

523x846xh877 mm

8.8 kW

400-230/3N 50-60Hz

114 kg

0.63 m3


FVS-1111/TS
7 954,^{Eur}
(FR) Four vapeur/convection électrique, 11x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning

- Livré de série avec 1 grilles GN 1/1.
- 2 turbines "autoreverse"

523x846xh1145 mm

15 kW

400-230/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische stoom/convectieoven, 11x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning

- Standaard geleverd met 1 rooster GN 1/1.
- 2 turbines "autorevers"

132 kg

0.78 m3


OVEN-RI
96,^{Eur}
(FR) Produit rinçage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG

210x270xh340 mm

(NL) Spoelmiddel product voor ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG

10 kg

0.02 m3

OVEN-CL
81,^{Eur}
(FR) Détergent lavage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG

210x270xh340 mm

(NL) Wasmiddel product voor ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG

10 kg

0.02 m3

Combi Steam Ovens

SAC/SD

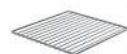
156,^{Eur}


200x200xh40 mm



(FR) Sonde à coeur Combi SMALL/SMART
 (NL) Kerntemperatuursonde Combi SMALL/SMART
 • FOR: COMBI LINE (TOUCH), SMART (TOUCH)

CGX/23

76,^{Eur}


325x353 mm



(FR) Grilles inox GN 2/3
 (NL) R.V.S. roosters GN 2/3
 • FOR: COMBI LINE, SMALL, SMART

CGX/11

97,^{Eur}


325x530 mm



(FR) Grilles inox GN 1/1
 (NL) R.V.S. roosters GN 1/1
 • FOR: COMBI LINE, SMALL, SMART

SFM-23/P

705,^{Eur}


610x626xh797 mm



(FR) Support murale pour four Combismart 4x GN 2/3
 (NL) Muursteun voor oven Combismart 4xGN 2/3
 • FOR : FVS-423 & FVS-423/TS

CSB-23-P-S

748,^{Eur}


490x673xh934 mm



(FR) Piétement four GN 2/3 Combismart, avec tablette inférieure
 (NL) Onderstel oven GN 2/3 Combismart, met ondertablet
 • FOR : FVS-423...

STB-23-P-S

319,^{Eur}


460x390xh40 mm



(FR) Structures GN 2/3, à 7 niveaux, piétement four
 (NL) Dienbladenstructuur GN2/3, 7 niveaus, onderstel oven
 • FOR : CSB-23-P-S

CSB-71-P-S

748,^{Eur}


490x673xh850 mm



(FR) Piétement four GN 1/1 Combismart, avec tablette inférieure
 (NL) Onderstel oven GN 1/1 Combismart, met ondertablet
 • FOR: FVS-711...

STB-71-P-S

319,^{Eur}


460x560xh40 mm



(FR) Structures GN 1/1, à 7 niveaux, piétement four Combismart
 (NL) Dienbladenstructuur GN 1/1, 7 niveaus, onderstel oven Combismart
 • FOR: CSB-71-P-S

CSB-11-P-S

789,^{Eur}


490x673xh700 mm



(FR) Piétement four GN 1/1 Combismart, avec tablette inférieure
 (NL) Onderstel oven GN 1/1 Combismart, met ondertablet
 • FOR: FVS-1111...

STB-11-P-S

319,^{Eur}


460x560xh40 mm



(FR) Structures GN 1/1, à 7 niveaux, piétement four
 (NL) Dienbladenstructuur GN 1/1, 7 niveaus, onderstel oven
 • FOR : CSB-11-P-S



**Lavage
Vaatwassers**

FAST WASH

FR Lave-verres

- 30 paniers/heure, cycle 120".
- Bras de lavage (inférieur) et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
- Gicleurs autonettoyants. Cuve bords arrondis (7 L, 0,6 kW).
- Parois embouties. Porte double paroi.
- Panneau de commandes extractible.
- Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle de 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 L, 2,6 kW).
- Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304. En dotation : 2 paniers, 1 support, 1 gobelet.

NL Glazenwasser

- 30 manden/uur, cyclus van 120 seconden.
- Roterende was- (onder) en spoelarm (boven en onder).
- Automatisch reinigende sproeiers.
- Kuip met afgeronde hoeken en boorden (7L, 0,6kW).
- Dubbelwandige deur.
- Uitneembaar controlepaneel.
- Automatische vulling van de kuip. Anti terugslagklep.
- Spoeling met warm water (waterverbruik per cyclus 2L), boiler (druk) in RVS. (2L, 2,6kW).
- Microschakelaar bij het openen van de deur.
- Veiligheidsthermostaat. Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.
- Standaard toebehoren: 2 manden, 1 steun voor borden, 1 bestekbeker.



AVANTAGES

Coulisses-panier emboutis, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. Filtre intégral en cuve "Composit". Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. Sur demande : kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Pompe de lavage à haut rendement garantissant d'importantes économies d'énergies. "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

VOORDELEN

Gestempelde geleiders mand, geen ruwheid en geen korstvorming van kalksteen. Integrale kuip filter "Composit". "Peristaltische" doseerder van spoelmiddel standaard meegeleverd. Op aanvraag, "peristaltische" doseerder kit van vloeibaar wasmiddel en afvoerpomp kit. Hoge rendement waspomp garandeerd een grotere energiebesparing. "TCD" verzekerd een constante spoeling op 85°C. Gekeurde pompfilter laat toe het waswater langer op de correcte temperatuur te houden. Zelfreinigende functie (half-automatisch). NB: alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water.



DC202/6

FR Lave-verres panier carré 350x350 mm

- Hauteur de charge verres : 250 mm.

NL Glazenwasser, vierkante mand 350x350 mm

- Laadhoogte glazen 250mm.



1 325, Eur

400x510xh595 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

29 kg

0.22 m3

Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.


DC202/6R
1 399,^{Eur}
(FR) Lave-verres panier rond diam. 350 mm

- Hauteur de charge verres : 250 mm.

400x510xh595 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

(NL) Glazenwasser, ronde mand diam. 350 mm

- Laadhoogte glazen 250mm.

29 kg

0.22 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.

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

FAST WASH
Lavage • Vaatwassers

FAST WASH

FR Lave-verres

- 30 paniers/heure, cycle 120".
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
- Gicleurs autonettoyants. Cuve bords arrondis (8 Lit., 0,6 kW).
- Parois embouties. Porte double parois.
- Panneau de commandes extractible.
- Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,6 kW).
- Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité. Réalisation en acier inox AISI 304.
- En dotation : 2 paniers, 1 support, 1 gobelet.

NL Glazenwasser

- 30 manden/uur, cyclus van 120 seconden.
- Roterende was- en spoelarm (boven en onder).
- Automatisch reinigende sproeiers.
- Kuip met afgeronde hoeken en boorden (8L, 0,6kW).
- Gestempelde zijwanden. Dubbelwandige deur. Uitneembaar controlepaneel.
- Automatische vulling van de kuip. Anti terugslagklep.
- Spoeling met warm water (waterverbruik per cyclus 2L), drukketel in roestvrij staal (2,6L, 2,6kW).
- Microschakelaar bij het openen van de deur. Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.
- Standaard toebehoren: 2 manden, 1 steun voor borden, 1 bestekbeker.



AVANTAGES

Coulisses paniers emboutis, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. Filtre intégral en cuve "Composit". Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. Sur demande : kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies. "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). Filtre pompe "breveté" permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

VOORDELEN

Gestempelde geleiders mand, geen ruwheid en geen korstvorming van kalksteen. Integrale kuip filter "Composit". "Peristaltische" doseerder van spoelmiddel standaard meegeleverd. Op aanvraag, "peristaltische" doseerder kit van vloeibaar wasmiddel en afvoerpomp kit. Zeer efficiënte dubbele spoelpomp voor aanzienlijke energiebesparingen. "TCD" verzekerd een constante spoeling op 85°C. Zelfreinigende functie. Gekeurde pompfilter laat toe het waswater langer op de correcte temperatuur te houden. NB: alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water.



DC402/6

- FR Lave-verres panier 400x400 mm
- Hauteur de charge verres 300 mm.

- NL Glazenwasser mand 400x400 mm
- Laadhoogte glazen 300mm.



1 612, Eur

435x540xh675 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

34 kg

0.25 m3

Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.


DC402/6-A
1 913,^{Eur}
(FR) Lave-verres panier 400x400 mm + adoucisseur

- Adoucisseur d'eau incorporé.
- Hauteur de charge verres 300 mm.

435x540xh675 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

(NL) Glazenwasser mand 400x400mm + waterzachter

- Ingebouwde waterverzachter.
- Laadhoogte glazen 300mm.

34 kg

0.25 m3


SAUVEGARDEZ LA PLANÈTE

Machines de dernière génération, technologies avant-gardistes respectueuses de la planète, basse consommation énergétique, d'eau et de détergent, grâce à une cuve plus contenue et à son filtre "breveté" permettant de la conserver l'eau de lavage à bonne température, ainsi qu'une pompe de lavage à haut rendement (double flux).

BESCHERM DE PLANETEN

Nieuwe generatie machines, geavanceerde technologieën die de planeet respecteren. Laag verbruik van energie, water en detergents dankzij een kleinere tank en een "gepatenteerd" filter dat het waswater op de juiste temperatuur houdt, en een waspomp met hoog rendement (dubbele doorstroming).


DC402/6-PS
1 876,^{Eur}
(FR) Lave-verres panier 400x400 mm + pompe vidange

- Pompe de vidange incorporée.
- Hauteur de charge des verres 300 mm.

435x540xh675 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

(NL) Glazenwasser mand 400x400 mm + afvoerpomp

- Ingebouwde afvoerpomp.
- Laadhoogte glazen 300mm.

34 kg

0.25 m3


DC402/6R
1 690,^{Eur}
(FR) Lave-verres panier rond diam. 400 mm

- Hauteur de charge des verres : 300 mm.

435x540xh675 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

(NL) Glazenwasser ronde mand diam. 400 mm

- Laadhoogte glazen 300mm.

34 kg

0.25 m3


FAST WASH
Lavage • Vaatwassers

(FR) Lave-verres et vaisselle

- 30 paniers/heure, cycle 120".
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
- Gicleurs autonettoyants.
- Cuve (14 L, 0,6 kW) avec bords arrondis.
- Parois embouties.
- Porte double paroi.
- Panneau de commandes extractible.
- Remplissage automatique de la cuve- Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle de 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 L, 2,6 kW).
- Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- En dotation : 2 paniers, 1 support, 1 gobelet.

(NL) Glazenwasser en vaatwasser

- 30 manden/uur, cyclus van 120".
- Roterende was- en spoelarm (boven en onder).
- Automatisch reinigende sproeiers.
- Kuip met afgeronde hoeken (14L, 2,1kW).
- Gestempelde zijwanden.
- Dubbelwandige deur.
- Uitneembaar controlepaneel.
- Automatische vulling van de kuip
- Anti terugslagklep.
- Spoeling met warm water (waterverbruik per cyclus 2L), drukketel in roestvrij staal (2,6L, 2,6kW).
- Microschakelaar bij het openen van de deur.
- Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.
- Standaard toebehoren: 2 manden, 1 steun voor borden, 1 bestekbeker.



AVANTAGES

Filtre intégral en cuve "Composit". Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fourni de série. Sur demande : kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies. "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). Filtre pompe "breveté" permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

VOORDELEN

Geïntegreerde kuip filter "Composit". "Peristaltische" doseerder van spoelmiddel standaard meegeleverd. Op aanvraag, "peristaltische" doseerder kit van vloeibaar wasmiddel en afvoerpomp kit. Zeer efficiënte dubbele spoelpomp voor aanzienlijke energiebesparingen. "TCD" verzekerd een constante spoeling op 85°C. Zelfreinigende functie. Gekeurde pompfilter laat toe het waswater langer op de correcte temperatuur te houden. NB: alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water.



046D/6

(FR) Lave-verres et vaisselle panier carré 450x450 mm

- Hauteur de charge : 280 mm pour assiettes et 280 mm pour verres.

(NL) Glazenwasser en vaatwasser vierkante mand 450x450 mm

- Laadhoogte 280mm voor borden en 280mm voor glazen.



2 050,^{Eur}

530x560x710 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

48 kg

0.37 m3

Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.


046D/6-A
2 352,^{Eur}

- (FR) **Lave-verres et vaisselle panier carré 450x450 mm + adoucisseur**
- Adoucisseur d'eau incorporé.
 - Hauteur de charge 280 mm pour assiettes et 280 mm pour verres.

530x560xh710 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

48 kg

0.37 m3

- (NL) **Glazenwasser en vaatwasser vierkante mand 450x450 mm + waterverzachter**

- Ingebouwde waterverzachter.
- Laadhoogte 280mm voor borden en 280mm voor glazen.


046D/6-PS
2 318,^{Eur}

- (FR) **Lave-verres et vaisselle panier carré 450x450 mm + pompe vidange**
- Pompe de vidange incorporée.
 - Hauteur de charge : 280 mm pour assiettes et 280 mm pour verres.

530x560xh710 mm

3.4 kW

230/1N 50Hz

48 kg

0.37 m3

- (NL) **Glazenwasser en vaatwasser vierkante mand 450x450 mm + afvoerpomp**

- Ingebouwde afvoerpomp.
- Laadhoogte 280mm voor borden en 280mm voor glazen.


SAUVEGARDEZ LA PLANÈTE

Machines de dernière génération, technologies avant-gardistes respectueuses de la planète, basse consommation énergétique, d'eau et de détergent, grâce à une cuve plus contenue et à son filtre "breveté" permettant de la conserver l'eau de lavage à bonne température, ainsi qu'une pompe de lavage à haut rendement (double flux).

BESCHERM DE PLANETEN

Nieuwe generatie machines, geavanceerde technologieën die de planeet respecteren. Laag verbruik van energie, water en detergenten dankzij een kleinere tank en een "gepatenteerd" filter dat het waswater op de juiste temperatuur houdt, en een waspomp met hoog rendement (dubbele doorstroming).

FAST WASH

(FR) Lave-vaisselles panier 500x500 mm

- De 30 à 60 paniers/heures, 2 cycles, 60"-120".
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
- Gicleurs autonettoyants.
- Cuve (20 L, 2,1 kW) avec bords arrondis, fond "embouti".
- Parois embouties.
- Portes double paroi embouties, joint d'étanchéité amovible.
- Panneau de commandes extractible.
- Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle de 2,4 litres), boiler (à pression) en inox (6 L, 4,9 kW).
- Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304. En dotation : 2 paniers, 1 gobelet.

(NL) Vaatwasser mand 500x500mm

- Van 60 tot 30 manden/uur, 2 cyclussen, 60"-120".
- Roterende was- en spoelarm (boven en onder).
- Automatisch reinigende sproeiers.
- Kuip met afgeronde hoeken (20L, 2,1kW) diepgetrokken bodem.
- Gestempelde zijwanden.
- Dubbelwandige deur, Verwijderbare dichtingsvoeg.
- Uitneembaar controlepaneel.
- Automatische vulling van de kuip.Anti-terugslagklep.
- Spoeling met warm water (waterverbruik per cyclus 2,4L), drukketel in roestvrij staal (6L, 4.9kW).
- Microschakelaar bij het openen van de deur.
- Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304. Standaard toebehoren: 2 manden en 1 bestekbeker.



AVANTAGES

Coulisses paniers emboutis, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. Filtre intégral en cuve "Composit". Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fourni de série. Sur demande : kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant d'importantes économies d'énergies. NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

VOORDELEN

Diepgetrokken geleiders, geen ruwe randen en geen kalkaanslag. Geïntegreerde kuip filter "Composit". "Peristaltische" doseerder van spoelmiddel standaard meegeleverd. Op aanvraag, "peristaltische" doseerder kit van vloeibaar wasmiddel en afvoerpomp kit. Gepatenteerde filterpomp houdt het waswater langer op de juiste temperatuur. TCD verzekerd een constante spoeling op 85°C. Zeer efficiënte dubbele spoelpomp voor aanzienlijke energiebesparingen. Zelfreinigende cyslus (halfautomatisch). NB: alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water.



DC502/6

(FR) Lave-vaisselle panier 500x500 mm

- Hauteur de charge assiettes diam. 365 mm (hauteur des verres : 325 mm).

(NL) Vaatwasser mand 500x500mm

- Laadhoogte borden diam. 365mm (hoogte glazen 325mm).



2 225,^{Eur}

580x600x820 mm

5.4 kW

400-230/3N 50Hz

59 kg

0.45 m3

Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.


DC502/6-A
2 564,^{Eur}
(FR) Lave-vaisselle avec adoucisseur incorporé

- Adoucisseur d'eau incorporé.
- Hauteur de charge assiettes Ø 365 mm.

580x600xh820 mm

5.4 kW

400-230/3N 50Hz

(NL) Vaatwasser met ingebouwde waterverzachter

- Ingebouwde waterverzachter.
- Laadhoogte borden Ø 365mm.

59 kg

0.45 m3


DC502/6-PS
2 529,^{Eur}
(FR) Lave-vaisselle avec pompe de vidange incorporée

- Pompe de vidange incorporée.
- Hauteur de charge assiettes Ø 365 mm.

580x600xh820 mm

5.4 kW

400-230/3N 50Hz

(NL) Vaatwasser met ingebouwde afvoerpomp

- Ingebouwde afvoerpomp.
- Laadhoogte borden Ø 365mm.

59 kg

0.45 m3


DC502/6M
2 225,^{Eur}
(FR) Lave-vaisselle panier 500x500 mm (230/1N)
(NL) Vaatwasser mand 500x500 mm (230/1N)


580x600xh820 mm

3.5 kW

230/1N 50Hz

59 kg

0.45 m3


DC502/6M-A
2 564,^{Eur}
(FR) Lave-vaisselle panier 500x500mm + adoucisseur (230/1N)
(NL) Vaatwasser mand 500x500mm met ingebouwde waterverzachter (230/1N)


580x600xh820 mm

3.5 kW

230/1N 50Hz

59 kg

0.45 m3


DC502/6M-PS
2 529,^{Eur}
(FR) Lave-vaisselle panier 500x500mm + pompe vidange (230/1N)
(NL) Vaatwasser mand 500x500mm met ingebouwde afvoerpomp (230/1N)


580x600xh820 mm

3.5 kW

230/1N 50Hz

59 kg

0.45 m3

Water max 55°C, softened 5°F, water pressure 3 to 4 bar.

Hood Dishwashers



FAST WASH

- FR

Lave-vaisselle à capot panier 500x500 mm
 - De 24 à 40 paniers/heures, 2 cycles : 90'' 150''.
 - Dispositif d'ouverture et de fermeture du capot sur bielles.
 - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
 - Gicleurs autonettoyants.
 - Pieds inox réglables (160-220 mm).
 - Panneau de commandes frontal.
 - Remplissage automatique de la cuve.
 - Soupape anti-retour.
 - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,6 litres), boiler (à pression) en inox (6 L, 6kW).
 - Micro-interrupteur à l'ouverture du capot.
 - Thermostat de sécurité.
 - Réalisation en acier inox AISI 304.
 - En dotation : 2 paniers, 1 gobelet.

- NL

Vaatwasser met kap, mand 500x500 mm
 - Van 40 tot 24 manden/uur, 2 cycli: 90'' 150''.
 - Openen en sluiten van de drijfstangen.
 - Roterende was- en spoelarmen (boven en onder).
 - Zelfreinigende sproeiers.
 - Verstelbare roestvrijstalen voetjes (160-220 mm).
 - Bedieningspaneel vooraan.
 - Automatisch vullen van de kuip.
 - Terugslagklep.
 - Warmwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,6L), roestvrijstalen boiler (6L, 6kW).
 - Micro-schakelaar bij het openen van de kap.
 - Veiligheidsthermostaat.
 - Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.
 - Inbegrepen: 2 manden, 1 bestekpot.



PLUS

Cuve intégralement "emboutie" (15 L, 2,1 kW). Filtre de cuve intégral "Composit" . Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fourni de série. Sur demande : kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant d'importantes économies d'énergies. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

PLUS

Gestemplde kuip (15L, 2,1kW). Geïntegreerde kuip filter. " Peristaltische " doseerder van spoelmiddel standaard meegeleverd. Op aanvraag, "peristaltische" doseerder kit van vloeibaar wasmiddel en afvoerpomp kit. Gepatenteerde filterpomp houdt het waswater langer op de juiste temperatuur. TCD verzekerd een constante spoeling op 85°C. Zeer efficiënte dubbele spoelpomp voor aanzienlijke energiebesparingen. Zelfreinigende cyslus (halfautomatisch). N.B.: Alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water.



DK7/6

- FR

Lave-vaisselle capot, panier 500x500 mm
 - Hauteur de charge 450 mm.
- NL

Vaatwasser met kap, mand 500x500 mm
 - Laadhoogte 450mm.



3 970,^{Eur}

710x800xh1530/2010 mm

6.5 kW

400-230/3N 50Hz

110 kg

1.2 m3

Water max 55°C, softened 5°Fr, water pressure 3 to 4 bar.

(FR) Lave-vaisselle à capot panier 500x500 mm

- De 30 à 60 paniers/heure, 2 cycles : 60"-120".
- Dispositif ouverture et fermeture, capot sur bielles.
- Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (tous en acier inox).
- Gicleurs autonettoyants.
- Pieds en inox réglables (160-220 mm).
- Panneau de commandes frontal.
- Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour.
- Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,6 litres), boiler (à pression) en inox, isolé (6 Lit., 8 kW).
- Micro-interrupteur à l'ouverture du capot. Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox AISI 304. En dotation : 2 paniers, 1 gobelet.

(NL) Vaatwasser met kap, mand 500x500 mm

- Van 60 tot 30 manden/uur, cycli: 60" of 120".
- Openings- en sluitingsmechanisme, deksel op verbindingstangen.
- Roterende was- en spoelarm (boven en onder, in roestvrij staal).
- Zelfreinigende sproeiers.
- Verstelbare roestvrijstalen poten (160-220 mm).
- Bedieningspaneel aan voorzijde.
- Automatische vulling van de kuip. Terugslagklep.
- Warmwaterspoeling (waterverbruik per cyclus 2,6L), geïsoleerde roestvrijstalen boiler (6L, 8 kW).
- Micro schakelaar bij openen van de deksel. Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit RVS AISI 304.
- Geleverd met: 2 manden, 1 bestekbeker.



PLUS

Cuve intégralement "emboutie", double parois (20 Lit., 2,5 kW). Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fourni de série. Sur demande : kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre de cuve intégral en acier inox. Filtre pompe "breveté" permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. "TCD", dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). NB : machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

PLUS

Diepgetrokken dubbelwandige kuip (20L, 2,5kW). Peristaltische dispenser voor spoelproduct mee geleverd. Op aanvraag: peristaltische dispenser voor vloeibaar wasmiddel en kit voor afvoerpomp. Volledig roestvrijstalen kuipfilter. Gekeurde (patent) pompfilter, om het waswater langer op de juiste temperatuur te houden. Hoog efficiënte dubbelflow waspomp voor aanzienlijke energiebesparing. TCD verzekerd een spoeling aan een constante temperatuur van 85°C. CAD zelfreinigende cyclus (semi-automatisch). NB: machines gegarandeerd voor gebruik met 'osmose' behandeld water.



015-25D/6

5 175,^{Eur}

(FR) Lave-vaisselle capot, panier 500x500 mm

- Hauteur de charge 450mm.

(NL) Vaatwasser met kap, mand 500x500 mm

- Laadhoogte 450mm.



710x818xh1530/2010 mm

8.7 kW

400-230/3N 50Hz

110 kg

1.2 m3

CW8002-MT

311,^{Eur}



350x350xh1100 mm

- (FR) Douchette avec mélangeur, (Sortie MONO)
 - Réalisation en laiton chromé.
 - Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
 - Fixation murale 135 mm.
 - Flexible 1000 mm de longueur.
 - Débit de la douchette : 12 litres/minute.
- (NL) Sproeier met mengkraangroep (uitgang MONO)
 - Gemaakt van verchroomd messing.
 - Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
 - Muurbevestiging 135mm.
 - Handdoucheslang 1000mm lengte.
 - Debiet van de sproeier 12 liter/minuut.

CW8003-MT

414,^{Eur}



350x350xh1100 mm

- (FR) Douchette et robinet mélangeur, (Sortie MONO)
 - Robinet, débit : 18 litres/minute (bec + douchette).
 - Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
 - Fixation murale 135 mm. Flexible 1000 mm de longueur.
 - Débit de la douchette : 12 litres/minute.
- (NL) Sproeier en kraan met mengkraangroep (uitgang MONO)
 - Kraan, debiet: 18 liter/minuut (uitloop + handdouche).
 - Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
 - Muurbevestiging 135mm. Handdoucheslang 1000mm lengte.
 - Debiet van de sproeier 12 liter/minuut.

CW3007-S

860,^{Eur}



400x400xh1140 mm

- (FR) Douchette et robinet avec mitigeur, "Gros débit"
 - Mitigeur céramique, grand débit : 35 litres/minute.
 - Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
 - Fixation murale 115 mm.
 - Flexible 1200 mm de longueur.
 - Débit de la douchette : 16 litres/minute.
- (NL) Sproeier en kraan met mengkraangroep, "Groot debiet"
 - Keramische mengkraan, groot debiet: 35 liter/minuut.
 - Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
 - Muurbevestiging 115mm.
 - Handdoucheslang 1200mm lengte.
 - Debiet van de sproeier 16 liter/minuut.

BD/F-S

357,^{Eur}



555x575xh557 mm

- (FR) Soubassement pour lave-vaisselle
- (NL) Onderstel voor vaatwasser
- FOR: BASKET 500X500 MM

PCR/50B

197,^{Eur}



390x390xh615 mm

- (FR) Poubelle avec couvercle sur roues - 50 litres
- (NL) Vuilnisbak met deksel op wielen - 50 liter

DE25

176,^{Eur}



700 mm

- (FR) Table entrée/sortie "ECO"
- (NL) In-/uitlooptafel "ECO"
- FOR: DK7/6

DLA-D8

639,^{Eur}



800x715xh850/1020 mm

- (FR) Table entrée/sortie "droite" (tous modèles)
- (NL) In-/uitlooptafel "rechts" (alle modellen)

DLA-S8

639,^{Eur}



800x715xh850/1020 mm

- (FR) Table entrée/sortie "gauche" (tous modèles)
- (NL) In-/uitlooptafel "links" (alle modellen)

DL25

472,^{Eur}



700x575xh850 mm

- (FR) Table entrée/sortie (tous modèles)
- (NL) In-/uitlooptafel (alle modellen)

DL120

738,^{Eur}



1200x575xh850 mm

- (FR) Table entrée/sortie (tous modèles)
- (NL) In-/uitlooptafel (alle modellen)

DL160

889,^{Eur}



1600x575xh850 mm

- (FR) Table entrée/sortie (tous modèles)
- (NL) In-/uitlooptafel (alle modellen)

DLV-D12

1 074,^{Eur}



1200x715xh850/1000 mm

- (FR) Table de prélavage "droite" (tous modèles)
- (NL) Voorwastafel "rechts" (alle modellen)

DLV-S12

1 074,^{Eur}



1200x715xh850/1000 mm

- (FR) Table de prélavage "gauche" (tous modèles)
- (NL) Voorwastafel "links" (alle modellen)

DLVS-D12
1 182, Eur


1200x715xh850/1000 mm

- (FR) Table de prélavage "droite" (tous modèles)
- (NL) Voorwastafel "rechts" (alle modellen)

DLVS-S12
1 182, Eur


1200x715xh850/1000 mm

- (FR) Table de prélavage "gauche" (tous modèles)
- (NL) Voorwastafel "links" (alle modellen)

DLVS-D16
1 334, Eur


1600x715xh850/1000 mm

- (FR) Table de prélavage "droite" (tous modèles)
- (NL) Voorwastafel "rechts" (alle modellen)

DLVS-S16
1 334, Eur


1600x715xh850/1000 mm

- (FR) Table de prélavage "gauche" (tous modèles)
- (NL) Voorwastafel "links" (alle modellen)

DGR-35
58, Eur


350x350xh120 mm

- (FR) Panier pour verres en polypropylène
- (NL) Mand voor glazen in polypropyleen
- FOR: DC202/6

DGR-35RZ
58, Eur


350x350xh150 mm

- (FR) Panier verres, 350x350 mm - Rilsan
- (NL) Mand voor glazen, 350x350 mm - Rilsan
- FOR: DC202/6

DGR/G35-6
30, Eur


360x360xh20 mm

- (FR) Grille support pour paniers ronds Ø 350 mm
- (NL) Steunrooster voor ronde mand Ø 350 mm
- FOR: DC202/6

DGR/R35
53, Eur


350x350xh110 mm

- (FR) Panier verres ronds Ø 350 mm - Rilsan
- (NL) Mand voor ronde glazen Ø 350 mm - Rilsan
- FOR: DC202/6R

DLBQ/39
77, Eur


390x390xh150 mm

- (FR) Panier pour verres 400x400mm - polypropylène
- (NL) Mand voor glazen 400x400mm - polypropyleen
- FOR: DC402/6

DLBQ/39RZ
64, Eur


390x390xh150 mm

- (FR) Panier verres, 400x400 mm - Rilsan
- (NL) Mand voor glazen, 400x400 mm - Rilsan
- FOR: DC402/6

DVR-43/110
88, Eur


373x380xh170 mm

- (FR) Panier verres Ø110 mm, 400x400 mm Rilsan
- (NL) Mand voor glazen Ø110 mm, 400x400 mm Rilsan
- FOR: DC402/6

DVR-43/85
88, Eur


390x390xh170 mm

- (FR) Panier verres Ø85 mm, 400x400 mm Rilsan
- (NL) Mand voor glazen Ø 85 mm, 400x400 mm Rilsan
- FOR: DC402/6

DLBQ/G39-6
30, Eur


425x490xh20 mm

- (FR) Grille support pour paniers ronds Ø400 mm
- (NL) Steunrooster voor ronde manden Ø400 mm
- FOR: DC402/6

DLBQ/R39
183, Eur


390x390xh165 mm

- (FR) Panier rond pour verres Ø400 mm - Rilsan
- (NL) Ronde mand voor glazen Ø400 mm - Rilsan
- FOR: DC402/6R

DLBQ
77, Eur


400x400xh150 mm

- (FR) Panier verres, 400x400 mm - Polypropylène
- (NL) Mand voor glazen, 400x400 mm - polypropyleen
- FOR: D281/6 & DBS5/6

DLBQ/RZ
74, Eur


400x400xh150 mm

- (FR) Panier verres, 400x400 mm - Rilsan
- (NL) Mand voor glazen, 400x400 mm - Rilsan
- FOR: D281/6 & DBS5/6

DVR-44/110
91, Eur


400x400xh170 mm

- (FR) Panier verres Ø110 mm, 400x400 mm Rilsan
- (NL) Mand voor glazen Ø110 mm, 400x400 mm Rilsan
- FOR: D281/6 & DBS5/6

DVR-44/85
91, Eur


400x400xh170 mm

- (FR) Panier verres Ø85 mm, 400x400 mm Rilsan
- (NL) Mand voor glazen Ø85 mm, 400x400 mm Rilsan
- FOR: D281/6 & DBS5/6

DLBQ/G40-6 46, Eur



400x400xh20 mm

- (FR) Grille support pour paniers ronds Ø 400 mm
- (NL) Steunrooster voor ronde manden Ø 400 mm
- FOR: D281/6 & DBS5/6

DLBQ/R40 77, Eur



400x400xh180 mm

- (FR) Panier rond pour verres Ø 400 mm - Polypropylène
- (NL) Ronde mand voor glazen Ø 400 mm - Polypropyleen
- FOR: D281/6 & DBS5/6

DGR-45/N 88, Eur



450x450xh106 mm

- (FR) Panier verres - 450x450mm - Polypropylène
- (NL) Mand voor glazen - 450x450mm - polypropyleen
- FOR: 046D/6

DPR-45/N 88, Eur



450x450xh106 mm

- (FR) Panier 12 assiettes - 450x450mm - Polypropylène
- (NL) Mand voor 12 borden - 450x450mm - polypropyleen
- FOR: 046D/6

DGR-45/RZ 88, Eur



450x450xh100 mm

- (FR) Panier verres 450x450 mm - Rilsan.
- (NL) Mand voor glazen 450x450 mm - Rilsan.
- FOR: 046D/6

DPR-45/RZ 88, Eur



450x450xh100 mm

- (FR) Panier pour 14 assiettes en acier rilsanisé
- (NL) Gerilsaniseerde mand voor 14 borden
- FOR: 046D/6

DCB-N 57, Eur



500x500xh170 mm

- (FR) Panier générique (tressage large) - Polypropylène
- (NL) Universele korf - polypropyleen

DPP-18 57, Eur



500x500xh110 mm

- (FR) Panier 18 assiettes Ø 240 mm - polypropylène
- (NL) Korf 18 borden Ø 240 mm - polypropyleen

DPP-15 79, Eur



500x500xh130 mm

- (FR) Panier 15 assiettes Ø 280 mm - polypropylène
- (NL) Mand 15 borden Ø 280 mm - 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) Bestekrecipent in polypropyleen

DRR-18/RZ 82, Eur



500x500xh150 mm

- (FR) Panier 18 assiettes Ø 240 mm - Rilsan
- (NL) Mand 18 borden Ø 240 mm - Rilsan

DCB-RZ 116, Eur



500x500xh150 mm

- (FR) Panier générique - Rilsan
- (NL) Generieke mand - Rilsan

DCP-RZ 128, Eur



500x500xh120 mm

- (FR) Panier à couverts - Rilsan
- (NL) Bestekmand - Rilsan

DB/114-RZ 100, Eur



500x500xh170 mm

- (FR) Panier verres Ø 110 mm, 500x500 mm Rilsan
- (NL) Mand voor glazen Ø 110 mm, 500x500mm RILSAN

DB/85-RZ 116, Eur



500x500xh170 mm

- (FR) Panier verres Ø 80 mm, 500x500 mm Rilsan
- (NL) Mand voor glazen Ø 80 mm, 500x500mm RILSAN

DB116 **118, Eur**

500x500xh170 mm



- (FR) Panier 16 verres Ø 113 mm, h130, Polyprop.
- (NL) Mand 16 glazen Ø 113 mm, h130, Polyprop.

DB125 **125, Eur**

500x500xh170 mm



- (FR) Panier 25 verres Ø 90 mm, h130, Polyprop.
- (NL) Mand 25 glazen Ø 90 mm, h130, Polyprop.

DB136 **126, Eur**

500x500xh170 mm



- (FR) Panier 36 verres Ø 73 mm, h130 mm, Polyprop.
- (NL) Mand 36 glazen Ø 73 mm, h130 mm, Polyprop.

DB149 **134, Eur**

500x500xh170 mm



- (FR) Panier 49 verres Ø 63 mm, h130 mm, Polyprop.
- (NL) Mand 49 glazen Ø 63 mm, h130 mm, Polyprop.

DB216 **144, Eur**

500x500xh210 mm



- (FR) Panier 16 verres Ø 113 mm, h165, Polyprop.
- (NL) Mand 16 glazen Ø 113 mm, h165, Polyprop.

DB225 **153, Eur**

500x500xh210 mm



- (FR) Panier 25 verres Ø 90 mm, h165, Polyprop.
- (NL) Mand 25 glazen Ø 90 mm, h165, Polyprop.

DB236 **160, Eur**

500x500xh210 mm



- (FR) Panier 36 verres Ø 73 mm, h165, Polyprop.
- (NL) Mand 36 glazen Ø 73 mm, h165, Polyprop.

DB249 **174, Eur**

500x500xh210 mm



- (FR) Panier 49 verres Ø 63 mm, h165, Polyprop.
- (NL) Mand 49 glazen Ø 63 mm, h165, Polyprop.

DB316 **169, Eur**

500x500xh250 mm



- (FR) 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.

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 geplateste scheiding voor koffietassen, Rilsan
- FOR: BASKET 500X500 MM

Accessories

DG4
37, Eur


217x217xh134 mm

- (FR) Compartiment à couverts "4 secteurs" polypropylène
- (NL) Bestekvak "4 sectors" polypropyleen

DG-CR
6, Eur


110x110xh140 mm

- (FR) Compartiment à couverts en polypropylène
- (NL) Bestekvak in polypropyleen

DIP-10/N
26, Eur


305x90xh75 mm

- (FR) Support 13 petites sous-tasses à café - Polypropylène.
- (NL) Steun voor 13 kleine ondertassen - Polypropyleen.

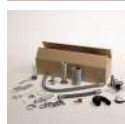
DIP-7A/N
26, Eur


150x370xh80 mm

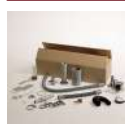
- (FR) Support 8 assiettes Ø240 mm, paniers 400x400 mm
- (NL) Steun voor 8 borden Ø240 mm, mand 400x400 mm
- FOR: BASKET 400X400 MM

DPS-LB/4
161, Eur


- (FR) Kit pompe vidange
- (NL) Kit afvoerpomp
- FOR: DC202/6, DC402/6

DPS-LB/5
161, Eur


- (FR) Kit pompe vidange
- (NL) Kit afvoerpomp
- FOR: 046D/6

DPS-LB/6
161, Eur


- (FR) Kit pompe vidange
- (NL) Kit afvoerpomp
- FOR: D281/6

DPS-LV/7
246, Eur


- (FR) Kit pompe vidange
- (NL) Kit afvoerpomp
- FOR: DC502/6, 03D/6S, D604/6H

DPS-LC/4-NP
342, Eur


- (FR) Kit pompe vidange
- (NL) Kit afvoerpomp
- FOR: HOOD DISHWASHER

DD-LC/1-NP
373, Eur


- (FR) Kit doseur déter. liq. "peristaltique"
- (NL) Doseerkit voor vloeibaar wasmiddel "peristaltisch"
- FOR: HOOD, UTENSIL WASH

DD-LVB/3
296, Eur


- (FR) Kit doseur détergent liquide "péristaltique"
- (NL) Doseerkit voor vloeibaar wasmiddel "peristaltisch"
- FOR: GLASS WASH & DISH WASH

WASH-SP
61, Eur


- 210x270xh340 mm
- (FR) Détergent liquide lave-verres & lave-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-vaisselle - 2 BD. x 5 KG
 - Produit de rinçage, adapté à tout type de lave-vaisselle. Utilisé dans la phase de rinçage il assure un essorage parfait des couverts, verres, vaisselle, etc. Empêche la formation de calcaire, neutralise l'alcalinité résiduelle.
- (NL) Spoelmiddel glazenwassers & vaatwassers - 2 BD. x 5 KG
 - Spoelproduct, is een zelfdrogend product, aangepast aan alle type vaatwassers. Bij gebruik gedurende de spoelcyclus, geeft hij de zekerheid van een perfecte droging van bestek, glazen, vaatwerk, enz. Zal vorming van kalk verhinderen, neutraliseert alkalische resten.

DESI-IC

65,^{Eur}


210x270xh340 mm

- (FR) Désincrustant industriel pour boiler, cuves - 2 BD. x 5 LT/5,5 KG
 - Désincrustant liquide à haute concentration. Il contient un inhibiteur de corrosion et des agents spéciaux pour faciliter l'élimination du calcaire.
- (NL) Industrieel ontkalker reinigingsmiddel voor boilers, kuipen - 2 BD. x 5 LT/5,5 KG
 - Vloeibaar ontkalkingsmiddel met hoge concentratie. Omvat een corrosie-remmende samenstelling evenals speciale eigenschappen om kalkvorming te verhinderen.

CCL-5P

432,^{Eur}


640x600xh1840 mm

- (FR) Chariot 5 niveaux paniers lave-vaisselle 500x500 mm
 - Capacité 5 paniers 500x500mm, espacement entre paniers 300mm.
 - Structure tubulaire en acier inoxydable, démontable.
 - Pare-chocs en caoutchouc gris aux coins.
 - Roulettes pivotantes, diam. 125mm.
- (NL) Wagen 5 niveaus voor 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) Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique

- Régulation en mode "chronométrique" et "volumétrique".
- Tête programmable, affichage sur display LCD (5 langues), dotées de by-pass automatique.
- Structure en ABS alimentaire, bonbonne en polyester, avec flotteur de sécurité.



(NL) Waterontharder Chrono - en volumemeter

- Regelbaar in modus "Chronometer" en "volumemeter".
- Programmeerbaar kop. Afleesbaar op LCD scherm (5 talen), met automatische by-pass.
- Structuur in ABS voor voeding.
- cilinder in polyester, met veiligheidsvlotter.

ADD-6/MX

756,^{Eur}

(FR) Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique, 6 Lit, monobloc

- Débit (max.) : 1,2 m³/h = 1200 L/h. Capacité résine : 5 L.
- Capacité cyclique : 1,35 m³/h (20°) F= 1350 L.

220x430xh530 mm

0.03 kW

230/1N 50-60Hz

(NL) Waterontharder Chrono - en volumemeter, 6L, monoblok

- Debit (max.) 1,2 mc/h = 1200 L/u. Harsinhoud: 5L.
- Cyclische vermogen : 1,35 mc/h (20°F) = 1350L.

18 kg

0.05 m3



AVANTAGES

Un adoucisseur d'eau est un appareil qui réduit la dureté de l'eau en réduisant la quantité de calcaire (carbonates principalement de calcium et de magnésium) en suspension dans l'eau : prévient l'entartrage des éléments chauffants immergés . Résultats : 1° Plus longue durée de vie des équipements, moins de frais de service après-vente. 2° Des économies en consommation énergétique et produits lessiviel.

VOORDELEN

Een waterverzachter is een toestel die de hardheid van het water verminderd door de hoeveelheid kalk (voornamelijk calcium- en magnesiumcarbonaat) in het water te verminderen: voorkomt kalkaanslag op ondergedompelde verwarmingselementen. Resultaat: 1° Langere levensduur van het toestel, minder herstellingskosten. 2° Besparingen op energieverbruik en detergents.



ADD-8/MX

859,^{Eur}

(FR) Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique, 8 Lit, monobloc

- Débit (max.) : 1,8 m³/h = 1800 L/h. Capacité résine : 6.5 L.
- Capacité cyclique : 1,75 m³/h (20°F) = 1750 L.

240x465xh535 mm

0.03 kW

230/1N 50-60Hz

(NL) Waterontharder Chrono - en volumemeter, 8L, monoblok

- Debit (max.) 1,8 mc/h = 1800 L/u. Harsinhoud: 6,5L.
- Cyclische capaciteit: 1,75 mc/h (20°F) = 1750L.

11 kg

0.07 m3





ADD-27/MX

- Ⓡ

Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique, 27 Lit, monobloc
 - Débit (max.) : 2,4 m³/h = 2400 L/h. Capacité résine : 20 L.
 - Capacité cyclique : 5,45 m³/h (20°F) = 5450 L.
- Ⓝ

Waterontharder Chrono - en volumemeter, 27 L, monoblok
 - Debit (max.) 2,4 mc/h = 2400 L/u. Harsinhoud: 20L.
 - Cyclische vermogen: 5,45 mc/h (20°f) = 5450L.
- 

1 240,^{Eur}

320x540xh1140 mm

0.03 kW

230/1N 50-60Hz

28 kg

0.2 m3

ADD-60/MX2

- Ⓡ

Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique, 60 Lit, avec bonbonne externe
 - Débit (max.) : 2,7 m³/h = 2700 L/h. Capacité résine : 50 L.
 - Capacité cyclique : 13,50 m³/h (20°F) = 13500 L.
- Ⓝ

Waterontharder Chrono - en volumemeter, 60L., met uitwendige fles
 - Debit (max.) 2,7 mc/h = 2700 L/u. Harsinhoud: 50L.
 - Cyclisch vermogen: 13,50 mc/h (20°f) = 13500L.
- 

1 667,^{Eur}

h1590/680 mm

0.03 kW

230/1N 50-60Hz

52 kg

0.17 m3

SOFTENER PLUS

Lavage • Vaatwassers



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



**Buanderie
Wasserij**



ML65-NP

3 900,^{Eur}

- (FR) Lave-essoreuse "Inox-Titanium", avec pompe de décharge 6,5 Kg**
- Version doté d'une pompe de décharge.
 - Alimentation eau chaude ou froide.
 - Tambour en Acier inox AISI 304 avec système "ACTIVEDRUM" . Ample diamètre de charge (310 mm).
 - Système de pesage automatique. Filtres amovibles.
 - Système de contrôle simplifié, plusieurs programmes en mémoire.
 - Display affichant tous les états relatifs aux programmes.
 - Possibilité des programmes MOP ou programmes spéciaux.
 - Possibilité de téléchargement de programmes via Wi-fi.
 - NB: Commutable en 230/1N 50Hz!!!

595x591xh865 mm

3.2 kW

400-230/3N 50Hz

78 kg

0.39 m3

(NL) Wascentrifugemachine 6,5 kg "inox-titanium", met afvoerpomp

- Uitvoering met afvoerpomp.
- Warm- of koudwatervoorziening.
- Trommel van roestvrij staal AISI 304 met "ACTIVEDRUM"-systeem. Ruime ladingsdiameter (310 mm).
- Automatisch weegsysteem. Afneembare filters.
- Meerdere programma's in het geheugen.
- Display waarop de status van de programma's wordt weergegeven.
- Mogelijkheid van MOP of speciale programma's.
- Mogelijkheid om programma's te downloaden via Wi-fi.
- NB: Schakelbaar op 230/1N 50Hz!!!



ML80-NP

4 493,^{Eur}

- (FR) Lave-essoreuse "Inox-Titanium", avec pompe de décharge 8 Kg**
- Version doté d'une pompe de décharge. Alimentation eau chaude ou froide.
 - Tambour en Acier inox AISI 304 avec système "ACTIVEDRUM" . Ample diamètre de charge (310 mm).
 - Système de pesage automatique. Filtres amovibles.
 - Plusieurs programmes en mémoire.
 - Display affichant tous les états relatifs aux programmes.
 - Possibilité des programmes MOP ou programmes spéciaux.
 - Possibilité de téléchargement de programmes via Wi-fi.
 - NB: Commutable en 230/1N 50Hz!!!

595x700xh865 mm

4.6 kW

400-230/3N 50Hz

94 kg

0.46 m3

(NL) Wascentrifugemachine 8 kg "inox-titanium", met afvoerpomp

- Uitvoering met afvoerpomp. Warm- of koudwatervoorziening.
- Trommel van roestvrij staal AISI 304 met "ACTIVEDRUM"-systeem. Ruime ladingsdiameter (310 mm).
- Automatisch weegsysteem. Afneembare filters.
- Meerdere programma's in het geheugen.
- Display waarop de status van de programma's wordt weergegeven.
- Mogelijkheid van MOP of speciale programma's.
- Mogelijkheid om programma's te downloaden via Wi-fi.
- NB: Schakelbaar op 230/1N 50Hz!!!



Switchable in 230/1N 50Hz!!!



SL65-NC

2 730,^{Eur}

- (FR) Sèche-linge "Inox-Titanium", avec condenseur 6,5 Kg**
- Porte réversible. Tambour en acier inox AISI 304 doté d'un moteur en prise directe.
 - Système de séchage "BUTTERFLY".
 - Système de contrôle simplifié, plusieurs programmes en mémoire.
 - Display affichant tous les états relatifs aux programmes.
 - Possibilité de téléchargement de programmes via Wi-fi.

595x593xh865 mm

2.8 kW

230/1N 50Hz

42 kg

0.39 m3

- (NL) Droogkast 6,5 kg "inox-Titanium", met condensor**
- Omkeerbare deur. AISI 304 roestvrijstalen trommel met directe aandrijfmotor.
 - "BUTTERFLY" droogstelsysteem.
 - Vereenvoudigd besturingssysteem, verschillende programma's in geheugen.
 - Display waarop de status van de programma's wordt weergegeven.
 - Mogelijkheid om programma's te downloaden via Wi-fi.



SL80-NP

3 304,^{Eur}

- (FR) Sèche-linge "Inox-Titanium", avec décharge 8 Kg**
- Version avec décharge. Porte réversible.
 - Tambour en acier inox AISI 304 doté d'un moteur en prise directe.
 - Système de séchage "BUTTERFLY".
 - Système de contrôle simplifié, plusieurs programmes en mémoire.
 - Display affichant tous les états relatifs aux programmes.
 - Possibilité de téléchargement de programmes via Wi-fi.

595x710xh865 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

47 kg

0.48 m3

- (NL) Droogkast 8 kg "inox-Titanium", met afvoer**
- Uitvoering met afvoer. Omkeerbare deur.
 - AISI 304 roestvrijstalen trommel met directe aandrijfmotor.
 - "BUTTERFLY" droogstelsysteem.
 - Vereenvoudigd besturingssysteem, verschillende programma's in geheugen.
 - Display waarop de status van de programma's wordt weergegeven.
 - Mogelijkheid om programma's te downloaden via Wi-fi.





LAUNDRY by Diamond

Conçues pour être ergonomiques, économiques, fiables, et fabriquées en Europe, nos solutions allient performance, durabilité et efficacité énergétique.

Laundry by Diamond, propose une large gamme de machines professionnelles adaptées aux besoins spécifiques des secteurs de la restauration, de l'agroalimentaire, de l'hôtellerie, des soins de santé et de la marine.

Ontworpen om ergonomisch, economisch en betrouwbaar te zijn en vervaardigd in Europa, combineren onze oplossingen prestaties, duurzaamheid en energie-efficiëntie.

Laundry by Diamond biedt een breed assortiment professionele machines die zijn aangepast aan de specifieke behoeften van de horeca, de voedingsindustrie, de hotelsector, de gezondheidszorg en de scheepvaart.

TORNADO Evo

La gamme TORNADO Evo est conçue dans l'esprit d'innovation de DIAMOND, les machines à laver industrielles super essoreuses répondent aux exigences évolutives du marché.

- Performance exceptionnelle : efficacité, robustesse et simplicité d'utilisation pour des résultats de lavage optimaux.
- Système écologique : compatibles avec le système de lavage WET CLEANING, une alternative durable et respectueuse de l'environnement au nettoyage à sec.
- Technologie avancée : équipées de l'ordinateur tactile révolutionnaire IML, qui facilite la programmation, l'utilisation et la maintenance grâce à une interface intuitive.
- Disponibles en différentes capacités: 8-11kg / 14-23kg / 26-32kg / 40-85kg / 100-125kg.

Pour toute question ou demande de devis, contactez votre commercial ou écrivez-nous à l'adresse suivantes : sales@diamond-eu.com

La gamme TORNADO Evo est conçue dans l'esprit d'innovation de DIAMOND, les machines à laver industrielles super essoreuses répondent aux exigences évolutives du marché.

- Performance exceptionnelle : efficacité, robustesse et simplicité d'utilisation pour des résultats de lavage optimaux.
- Système écologique : compatibles avec le système de lavage WET CLEANING, une alternative durable et respectueuse de l'environnement au nettoyage à sec.
- Technologie avancée : équipées de l'ordinateur tactile révolutionnaire IML, qui facilite la programmation, l'utilisation et la maintenance grâce à une interface intuitive.
- Disponibles en différentes capacités: 8-11kg / 14-23kg / 26-32kg / 40-85kg / 100-125kg.

Voor vragen of offerteaanvraag kunt u contact opnemen met uw accountmanager of ons een e-mail sturen op : sales@diamond-eu.com



DUPLEX Evo

La solution pour toutes les collectivités et les entreprises qui ne veulent pas renoncer aux avantages de la blanchisserie interne, mais qui n'ont pas assez d'espace.

- Lave-linge et sèche-linge empilés l'un sur l'autre vous permettent de laver et de sécher jusqu'à 18Kg de linge en moins d'1m² !
- Si l'espace est le problème, DUPLEX Evo est la solution !
- La ligne DUPLEX Evo est également disponible en version Self-Service, conçue pour les différents systèmes de paiement.
- Disponibilité : 11 & 18 Kg.

De oplossing voor alle instellingen en bedrijven die de voordelen van een interne wasserij niet willen opgeven, maar onvoldoende ruimte hebben.

- De wasmachine en droger die op elkaar gestapeld zijn, stellen u in staat om tot 18 kg wasgoed te wassen en te drogen in minder dan 1 m²!
- Als ruimte het probleem is, is DUPLEX Evo de oplossing!
- De DUPLEX Evo-lijn is ook verkrijgbaar in een Self-Service-versie, ontworpen voor verschillende betalingsopties.
- Beschikbaarheid: 11 & 18 kg.

Pour toute demande de renseignements ou de devis, veuillez contacter votre représentant commercial ou nous envoyer un courriel à l'adresse suivante : sales@diamond-eu.com.

Voor vragen of offertes kunt u contact opnemen met uw verkoopvertegenwoordiger of een e-mail sturen naar: sales@diamond-eu.com.

ASTRA Evo

La ligne de sèche-linge ASTRA Evo est conçue pour fonctionner selon les performances les plus élevées et avec la plus grande simplicité.

- Les améliorations continues apportées rendent les machines de plus en plus ergonomiques, économiques et fiables.
- 3 alternatives de chauffage : électrique, vapeur, gaz.
- Fonction de chauffage en plusieurs étapes qui permet une gestion optimale de la température pendant chaque cycle, assurant une plus grande délicatesse dans le traitement des vêtements.
- Transport intelligent de l'air dans le tambour pour un séchage parfait et une consommation réduite.

De ASTRA Evo-drooglijn is ontworpen om te werken met de hoogste prestaties en de grootste eenvoud.

- Dankzij voortdurende verbeteringen worden de machines steeds ergonomischer, zuiniger en betrouwbaarder.
- 3 verwarmingsopties: elektrisch, stoom, gas.
- Meerfasige verwarmingsfunctie waarmee de temperatuur tijdens elke cyclus optimaal kan worden beheerd, wat zorgt voor een zachtere behandeling van de kleding.
- Slimme luchtcirculatie in de trommel voor perfect drogen en een lager energieverbruik.
- Standaard koelfunctie en anti-kreukfunctie voor een perfect en gemakkelijk strijkresultaat.



ROVER Evo

Les sèche-linges ROVER Evo offrent performance et durabilité, permettant de sécher et repasser le linge humide en une seule opération pour un gain de temps optimal.

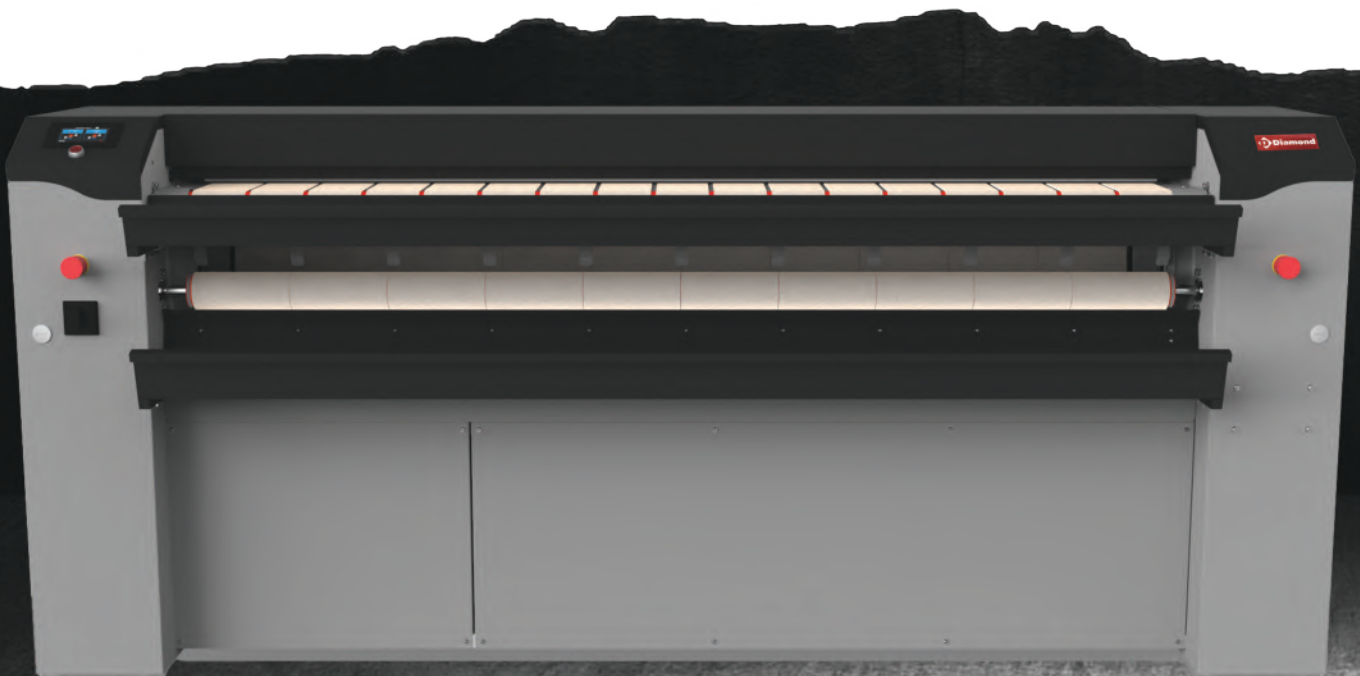
- Production continue : garantit un repassage de haute qualité.
- Options de chauffage : électrique ou gaz.
- Onduleur intégré : ajuste automatiquement la vitesse pour maximiser la productivité selon l'humidité et la température.
- Compensation vitesse/température : le rouleau adapte sa vitesse pour un repassage impeccable et un travail facilité.
- Système de refroidissement : optimise la consommation énergétique et préserve les bandes de repassage.
- Entretien simplifié : grâce à un couvercle à ouverture rapide.
- Disponibilité : rouleaux de 150 cm, 180 cm et 210 cm (diamètre 33 cm).

Pour toute demande de renseignements ou de devis, veuillez contacter votre représentant commercial ou nous envoyer un courriel à l'adresse suivante : sales@diamond-eu.com.

De ROVER Evo-droogtrommels bieden prestaties en duurzaamheid en maken het mogelijk om nat wasgoed in één enkele bewerking te drogen en te strijken, voor een optimale tijdsbesparing.

- Continue productie : garandeert strijken van hoge kwaliteit.
- Verwarmingsopties: elektrisch of gas.
- Ingebouwde omvormer : past automatisch de snelheid aan om de productiviteit te maximaliseren op basis van vochtigheid en temperatuur.
- Snelheids-/temperatuurcompensatie : de rol past zijn snelheid aan voor perfect strijken en gemakkelijk werken.
- Koelsysteem : optimaliseert het energieverbruik en beschermt de strijkbanden.
- Eenvoudig onderhoud : dankzij een snel te openen deksel.
- Beschikbaarheid : rollen van 150 cm, 180 cm en 210 cm (diameter 33 cm).

Voor vragen of offertes kunt u contact opnemen met uw verkoopvertegenwoordiger of een e-mail sturen naar: sales@diamond-eu.com.




DTR-CM
858,^{Eur}
(FR) Table de repassage avec aspiration

- Équipement pour le repassage réalisé pour satisfaire les exigences du repassage professionnel.
- Structure métallique pliante, rangement aisé.
- Plaque chauffée augmentant la vitesse de repassage, commande à pédale.
- Dimensions de la surface de travail : 1250x400 mm.

1430x440xh900 mm

0.46 kW

230/1N 50-60Hz

20 kg

0.1 m3

(NL) Strijktafel met aspiratie

- Strijkapparatuur ontworpen om te voldoen aan professionele strijkvereisten.
- Metalen opvouwbaar frame, eenvoudige opberging.
- Verwarmde strijktafel die het strijken sneller laat gebeuren.
- Afmetingen werkoppervlakte: 1250x400 mm.


DFRV-EL
884,^{Eur}
(FR) Fer à repasser avec chaudière à vapeur

- Équipement pour le repassage, réalisé pour satisfaire les exigences du repassage professionnel.
- Réalisation extérieure de la chaudière en ABS, capacité 1,5 litres, remplissage manuel.
- Générateur de vapeur muni d'un thermostat.
- Thermostat de sécurité de série.
- Fer à repasser de conception industrielle (1 kg).

440x260xh690 mm

1.6 kW

230/1N 50-60Hz

9 kg

0.05 m3

(NL) Strijkijzer met stoomketel

- Strijkapparatuur ontworpen om te voldoen aan professionele strijkvereisten.
- Uitwendige afwerking van de boiler in ABS, inhoud: 1,5 liter, manuele vulling.
- Stoomgenerator voorzien van thermostaat.
- Standaard voorzien van veiligheidsthermostaat.
- Strijkijzer met industrieel concept (1 kg).


OPMT
116,^{Eur}
(FR) Housse de table supplémentaire
(NL) Extra tafelovertrek

1 kg

0.01 m3

OPSL
116,^{Eur}
(FR) Tablette isolante pour fer à repasser
(NL) Isolerende tablette voor strijkijzer

1 kg

0.01 m3



Linen Trucks

TROLLEY LINE



PLL/1		185, ^{Eur}
(FR)	Panier à linge sur roulettes, pliant	810x510xh750 mm
	• Structure pliable en tube et fil d'acier, peinture époxy blanche.	
	• Roulettes pivotantes.	12 kg
	• Avec des roues Ø 80 mm.	0.12 m3
(NL)	Wasmand op wielen, vouwend	
	• Opvouwbare structuur in buis en staaldraad, witte epoxyverf.	
	• Zwenkwielen.	
	• Met wielen Ø 80mm.	



S/PL1		108, ^{Eur}
(FR)	Sac à linge pour modèles PPL/1 & PLP/1	
	(NL) Wasgoedzak voor modellen PPL/1 & PLP/1	
		1 kg
		0.01 m3



PLP/1		431, ^{Eur}
(FR)	Panier à linge sur roues, pliant	780x520xh770 mm
	• Structure pliable en tube et fil d'acier, peinture époxy blanche.	
	• Roulettes pivotantes.	17 kg
	• Avec des roues Ø 100 mm.	0.12 m3
(NL)	Wasmand op wielen, vouwend	
	• Opvouwbare structuur in buis en staaldraad, witte epoxyverf.	
	• Zwenkwielen.	
	• Met wielen Ø 100mm.	



S/PL1		108, ^{Eur}
(FR)	Sac à linge pour modèles PPL/1 & PLP/1	
	(NL) Wasgoedzak voor modellen PPL/1 & PLP/1	
		1 kg
		0.01 m3



PLP/2

446,^{Eur}

(FR) Panier à linge sur roues, pliant

980x600xh870 mm

- Structure pliable en tube et fil d'acier, peinture époxy blanche.
- Roulettes pivotantes.
- Avec des roues Ø 100 mm.

19 kg

0.15 m3

(NL) Wasmand op wielen, vouwend

- Opvouwbaar structuur in buis en staaldraad, witte epoxyverf.
- Draaiende wieltjes.
- Met wielen Ø 100 mm.

S/PL2

114,^{Eur}

(FR) Sac à linge pour PLP/2

(NL) Wasgoedzak voor model PLP/2

1 kg

0.01 m3

TROLLEY LINE

Buanderie • Wasserij



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

Cellules de congélation et refroidissement rapide

- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, avec fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore ("norme HACCP").
- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités).
- Porte, joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).
- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.
- Groupe compresseur classe climatique 4, condenseur ventilé, accessibilité frontale.
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Dégivrage manuel, évaporation automatique du condensat.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.

Snelkoel- & vriescellen

- Programmeerbare elektronische regelaar (in gesloten, waterdichte doos) met functie voor het einde van de cyclus en geluidsalarm ("HACCP-standaard").
- Monoblockstructuur, binnen- en buitenconstructie (ook achteraan) in austenitisch roestvast staal (food grade).
- Diepgetrokken binnenbodem, met aftapplug (groot onderhoud), afgeronde hoeken (zonder ruwheid).
- Deur, magnetische afdichting (eenvoudige vervanging, geen gereedschap nodig).
- Microschakelaar, waarmee de ventilator van de verdamper kan stoppen wanneer de deur wordt geopend.
- Klimaatklasse 4 compressoreenheid, geventileerde condensor, toegankelijkheid aan de voorzijde.
- Geventileerde verdamper (oversized), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar).
- Handmatige ontdooiing, automatische verdamping van condensaat.
- CFK-vrije polyurethaan isolatie.



GTP-3/N1

+70° -18°

+70° +3°

2 774, Eur

Cellule de congélation rapide 3x GN 1/1 (8-5 Kg.)

- Faible encombrement (possibilité de la loger dans la tablette inférieure d'une table de travail).
- Production par cycle: 8kg (+70°C +3°C) et 5kg (+70°C-18°C).
- Sonde à cœur de série.
- Porte (non réversible) avec poignée en acier inox.
- Guides pour platines en acier inox, espacement 80mm.
- 4 vérins réglables.

590x700xh520 mm

0.56 kW

230/1N 50Hz

60 kg

0.43 m3

Snelvriescel 3x GN 1/1 (8-5 Kg.)

- Kleine omvang (kan op de onderste plank van een werktafel worden geplaatst).
- Productie per cyclus: 8 kg (+70°C tot +3°C) en 5 kg (+70°C-18°C).
- Kernsonde als standaard.
- Deur (niet omkeerbaar) met roestvrijstalen handgreep.
- Geleiders voor roestvrijstalen platen, tussenruimte 80mm.
- 4 verstelbare cilinders.



PR-3253

31, Eur

Grille rilsanisée GASTRONORM 1/1

325x535 mm

Gerilsaniseerde rooster GN 1/1

0.01 m3

2 kg





GTP-5/N2	+70° -18°	+70°+3°	3 681,^{Eur}
(FR) Cellule de congélation rapide 5x GN 1/1 (ou) 600x400 (12-8Kg.)			790x700xh880/900 mm
• Production par cycle: 12kg (+70°C +3°C) et 8kg (+70°C -18°C). • Sonde à coeur de série. Structure "anti-basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement 65mm. • Porte réversible, poignée encastrée. • Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). • Groupe compresseur disposé sur glissières "extractible", facilité SAV. • 4 pieds en inox réglables.			0.71 kW
			230/1N 50Hz
			106 kg
			0.77 m3

(NL) Snelvriescel 5x GN 1/1 (of) 600x400 (12-8Kg.)	
• Productie per cyclus: 12 kg (+70°C tot +3°C) en 8 kg (+70°C tot -18°C). • Kernsonde als standaard. • "Antikantelbare" structuur in roestvrij staal draad (uitneembaar) met een afstand van 65mm. • Omkeerbare deur, verzonken handgreep. • Scharnieren met automatische terugloop (90° vergrendeling). • Compressorunit op "uitneembare" geleiders, gemakkelijk te onderhouden. • 4 verstelbare roestvrijstalen poten.	



GTP-10/N3	+70° -18°	+70°+3°	5 224,^{Eur}
(FR) Cellule de congélation rapide 10x GN 1/1 (ou) 600x400 (30-20 Kg.)			790x800xh1420 mm
• Production par cycle: 30kg (+70°C +3°C) et 20kg (+70°C -18°C). • Sonde à coeur de série. Structure "anti-basculante" en fil d'acier inox (amovible), espacement 65mm. • Porte réversible, poignée encastrée. • Charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). Groupe compresseur disposé sur glissières "extractible", facilité SAV. • 4 pieds en inox réglables.			1.62 kW
			230/1N 50Hz
			153 kg
			1.19 m3

(NL) Snelvriescel 10x GN 1/1 (of) 600x400 (30-20 Kg.)	
• Productie per cyclus: 30Kg (+70° C tot +3° C) en 20Kg (+70° C tot -18° C). • Kernsonde als standaard. • "Antikantelbare" structuur in roestvrij staal draad (verwijderbaar), met een tussenruimte van 65mm. • Omkeerbare deur, ingebouwd handvat. • Scharnieren met automatische terugloop (90° vergrendeling). • Compressorunit op "afneembare" geleiders, gemakkelijk te onderhouden. • 4 verstelbare roestvrijstalen poten.	



Blast Chillers & Shock Freezers

GASTRO LINE PLUS

Cellules de congélation ou refroidissement rapide

- Commandes "TOUCH SCREEN" écran de 5", écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions.
- 4 cycles au choix "Soft Chill" ou "Soft Freeze" pour les produits délicats, "Hard-Chill" ou "Hard-Freeze" pour les grosses pièces, contrôle par minuterie avec sonnerie en fin de cycle ou contrôle par sonde à cœur, avec également la fonction de maintien en fin de cycle et dispositif d'alarme (visuel).
- Structure monobloc, réalisation en acier inox (alimentaire), intérieur (AISI 304) et extérieur (AISI 304-430).
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (gros entretien).
- Porte avec joint magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outils), contre porte munie d'une résistance chauffante, évitant la formation de givre (fonction "Freeze").
- Dispositif micro-interrupteur porte, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de son ouverture.
- Groupe compresseur incorporé (accessibilité frontale), condenseur ventilé.
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent), moteur du ventilateur IP45.
- Dégivrage manuel ou automatique (début de cycle), avec auto-évaporation du condensat.
- Isolation en polyuréthane injecté (sans CFC).

Snelvries- of snelkoelcellen

- TOUCH SCREEN bedieningselementen met 5" scherm, hoge definitie kleurenaanraakscherm, waardoor de gebruiker alle belangrijke functies kan aanpassen.
- 4 cycli om te kiezen uit "Soft Chill" of "Soft Freeze" voor delicate producten, "Hard-Chill" of "Hard-Freeze" voor grote onderdelen, timerregeling met bel aan het einde van de cyclus of kernsondebesturing, met ook de holdingfunctie aan het einde van de cyclus en alarmeringssysteem (visueel).
- Monoblockstructuur, gemaakt van roestvrij staal (food grade), binnen (AISI 304) en buiten (AISI 304-430).
- Diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken (zonder ruwheid), met aftapplug (voor groot onderhoud).
- Deur met magnetische "druk"-afdichting (eenvoudige vervanging, geen gereedschap nodig), tegendeur met verwarmingsweerstand, voorkomt vorstvorming (Freeze-functie).
- Microschakelaar op de deur, waardoor de ventilator van de verdamper kan stoppen wanneer deze wordt geopend.
- Compressor eenheid ingebouwd (toegankelijkheid aan de voorzijde), geventileerde condensor.
- Geventileerde verdamper (oversized), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar), ventilatormotor IP45.
- Handmatige of automatische ontthooing (begin van de cyclus), met verdamping van het condensaat.
- Geïnjekteerde polyurethaan isolatie (CFK-vrij).



CBT31/NT

+70° -18°

+70° +3°

3 494, Eur

Cellule de congélation rapide, 3x GN1/1 (12-8 Kg) TOUCH SCREEN

- Production par cycle: 12kg (+70°C +3°C) ou 8kg (+70°C -18°C).
- Sonde à cœur de série. Structure "anti basculante", espacement 67mm.
- Porte (non réversible).
- Charnières (à gauche) avec rappel automatique (90°).
- Isolation 50mm d'épaisseur.
- 4 vérins réglables.

620x650xh670 mm

0.6 kW

230/1N 50Hz

75 kg

0.37 m3

Snelkoelcel, 3x GN1/1(12-8 Kg) TOUCH SCREEN

- Productie per cyclus: 12Kg (+70° C tot +3° C) of 8Kg (+70° C tot -18° C).
- Kernsonde als standaard.
- Antikantebare structuur in roestvrij staaldraad (uitneembaar), tussenruimte 67mm.
- Deur (niet omkeerbaar).
- Scharnieren (links) met automatische terugloop (90° vergrendeling).
- Isolatie van 50mm dik.
- 4 verstelbare cilinders.



Blast Chillers & Shock Freezers

GASTRO LINE PLUS


CBT101/NT
+70° -18°
+70°+3°
6 331,^{Eur}

(FR) Cellule de congélation rapide, 10x GN 1/1 - 600x400 (36-25 Kg) TOUCH SCREEN

- Production par cycle: 36kg (+70°C +3°C) ou 25kg (+70°C -18°C).
- Sonde à cœur de série.
- Structure "anti basculante", espacement 67mm.
- Porte réversible (voir kit PK-CIG).
- Charnières (à droite) avec rappel automatique (90°).
- Isolation 60mm d'épaisseur.
- 4 pieds en inox réglables.

790x830xh1430 mm

1.56 kW

230/1N 50Hz

170 kg

1.33 m3

(NL) Snelkoelcel, 10x GN 1/1 - 600x400 (36-25 kg) TOUCH SCREEN

- Productie per cyclus: 36 Kg (+70°C +3°C) of 25 Kg (+70°C -18°C).
- Kernsonde als standaard.
- "Antikantelbare" structuur, tussenruimte 67mm.
- Omkeerbare (zie PK-CIG Kit) deur.
- Scharnieren (rechts) met automatische terugloop (90° vergrendeling)- Isolatie 60mm dik.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.


CBT151/NT
+70° -18°
+70°+3°
8 282,^{Eur}

(FR) Cellule de congélation rapide, 15x GN 1/1 - 600x400 (48-32 kg) TOUCH SC

- Production par cycle: 48kg (+70°C +3°C) ou 32kg (+70°C -18°C).
- Sonde à cœur de série.
- Structure "anti basculante", espacement 67mm.
- Porte réversible (voir kit PK-CIG).
- Charnières (à droite) avec rappel automatique (90°).
- Isolation 60mm d'épaisseur.
- 4 pieds en inox réglables.

790x830xh1770 mm

2.1 kW

400/3N 50Hz

190 kg

1.43 m3

(NL) Snelkoelcel, 15x GN 1/1 - 600x400 (48-32 kg) TOUCH SCREEN

- Productie per cyclus: 48 Kg (+70°C tot +3°C) of 32 Kg (+70°C tot -18°C).
- Kernsonde als standaard.
- "Antikantelbare" structuur, tussenruimte 67mm.
- Omkeerbare deur (zie PK-CIG Kit) .
- Scharnieren (rechts) met automatische terugloop (90° vergrendeling).
- Isolatie van 60mm dik.
- 4 verstelbare roestvrijstalen poten.



PK-CIG
50,^{Eur}


-  Kit réversibilité, charnière inférieure gauche
-  Omkeerbaarheidsset, scharnier linksonder

GG1F-Z
20,^{Eur}


530x325 mm

-  Grille chromée GN 1/1
-  Verchromde rooster GN 1/1

PR-GBT-T
151,^{Eur}


-  Kit 4 roues pivotantes "galvanisées", cellules, 2 avec freins
-  Set van 4 ""gegalvaniseerde" zwenkwielen, waarvan 2 met remmen

PU-OPB-T
418,^{Eur}


200x125xh110 mm

-  Option: Port USB pour HACCP
-  Optie: USB-poort voor HACCP
- NB: TO ORDER TOGETHER WITH THE CEL

Blast Chillers & Shock Freezers

SLIM LINE PLUS

FR Armoire & cellule de congelation rapide

- Microprocesseur électronique "digital" (sous boîte fermée, 100% étanche IP65), programmable à souhait (avec toutes les fonctions HACCP), affichage en façade.
- 4 cycles au choix "Soft Chill" ou "Soft Freeze" pour les produits délicats, "Hard-Chill" ou "Hard-Freeze" pour les grosses pièces, contrôle par minuterie avec sonnerie en fin de cycle ou contrôle par sonde à cœur, fonction de maintien en fin de cycle et dispositif d'alarme (acoustique et visuel).
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités), avec bouchon de drain (pour gros entretien).
- Porte réversible (prédisposition pour serrure à clé), charnières avec arrêt à 100° et fermeture portes avec rappel automatique.
- Dispositif micro-interrupteur porte, permettant l'arrêt du ventilateur lors de son ouverture.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires.
- Dégivrage manuel ou automatique (début de cycle).
- Structure monobloc, réalisation en acier inox (alimentaire), intérieur (AISI 304) et extérieure (AISI 304-441).

NL Snelkoelkast & snelkoelcel

- Elektronische microprocessor "digitaal" (in gesloten doos, 100% waterdicht IP65) programmeerbaar naar wens (met alle HACCP functies) display aan de voorkant.
- 4 cycli naar keuze "Soft Chill" of "Soft Freeze" voor de delicate producten, "Hard Chill" of "Hard Freeze" voor de grote stukken, controle met timer en belalarm op het einde van de cyclus (of) controle met kernsonde, met behoudfunctie op het einde van de cyclus en alarm (akoestisch en visueel).
- Gestempelde binnenbodem, hoeken (zonder oneffenheden), met afvoerplug (groot onderhoud).
- Deur omkeerbaar (aanleg voor slot met sleutel), scharnieren met stop bij 100° en sluiting van de deuren met automatische terugkeer.
- Deurmicroschakelaar, om de ventilator van de verdamper te stoppen bij opening.
- Geventileerde verdamper (oversized), behandeld tegen zouten en voedingszuren.
- Manuele of automatische ontdooiing (begin van de cyclus).
- Monoblock structuur, vervaardigd in R.V.S (voedings), binnenkant (AISI 304) en buitenkant (AISI 304-441).



AR5-TN/R2

0 +18°

+70+3°

5 737, Eur

FR Armoire & cellule de refroidissement rapide, GN1/1 (20 Kg)

- Capacité: armoire de congélation 10x GN 1/1, cellule de refroidissement 5x GN 1/1.
- Production par cycle: 20kg à T° +70° + 3°C.
- Sonde à cœur de série.
- En dotation: 5 paires de glissières "anti basculantes" et 3 grilles GN 1/1.
- 4 pieds en acier inox réglables.

NL Koelkast & snelkoelcel, GN 1/1 (20kg)

- Capaciteit: koelkast 10x GN 1/1, koelcel 5x GN 1/1.
- Productie per cyclus: 20kg aan T° + 70° + 3°C.
- Kernsonde inbegrepen.
- Standaard toebehoren: 5 paar geleiders "anti kantelbaar" en 3 roosters GN 1/1.
- 4 regelbare R.V.S. -poten.



500x700xh2070 mm

0.51 kW

230/1N 50Hz

130 kg

0.88 m3



AR5-BT/R2

+70° -18°

+70°+3°

7 387,^{Eur}

(FR) Armoire & cellule de congélation rapide, GN1/1 (20-12 Kg)

- Capacité: armoire 10x GN 1/1, cellule 5x GN 1/1.
- Production par cycle: 20kg à T° +70°+3°C ou 12kg à T° +70° -18°C.
- Sonde à cœur de série.
- En dotation: 5 paires de glissières "anti basculantes" et 3 grilles GN 1/1.
- 4 pieds en acier inox réglables.



(NL) Diepvrieskast & snelvriescel, GN 1/1 (20kg)

- Capaciteit: vrieskast 10x GN 1/1, vriescel 5x GN 1/1.
- Productie per cyclus: 20kg aan T° + 70° + 3°C of 12kg aan T° + 70° -18°C.
- Kernsonde inbegrepen.
- Standaard toebehoren: 5 paar geleiders "anti kantelbaar" en 3 roosters GN 1/1.
- 4 regelbare R.V.S. -poten.



500x700xh2070 mm

0.98 kW

230/1N 50Hz

135 kg

0.88 m3

G11R-PM

69,^{Eur}

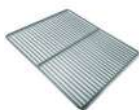
(FR) Grille rilsanisée GN 1/1

(NL) Gerilsaniseerde rooster GN 1/1

530x325xh7 mm

0.01 m3

2 kg



GC11-PM

84,^{Eur}

(FR) Couple glissières (double coulisse) Dx et Gx

(NL) Geleiders (dubbele geleiding) rechts en links

523x10xh30 mm

0.01 m3



Refrigerator-Freezer Cabinets

JUMBO LINE EVO

FR Armoires frigorifiques et congélation, 200 litres

- Dimensions internes: 460x410xh680mm.
- Porte avec fermeture par joint magnétique (à pression) remplacement aisé sans outils, rappel-automatique (blocage à 90°), poignée intégrée (non apparente et non saillante).
- Crémaillères en inox.
- Dispositif micro-interrupteur permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de l'ouverture de la porte (frigo ventilé).
- Serrure à clé de série.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Groupe compresseur logé à l'arrière.
- 4 pieds réglables.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

NL Koelkasten en vriezers, 200L

- Interne afmetingen: 460x410xh680mm.
- Deur met magnetische sluiting (drukafdichting), eenvoudig te vervangen zonder gereedschap, automatische vergrendeling (90° vergrendeling), geïntegreerd handvat (niet zichtbaar en niet uitstekend).
- Roestvrijstalen rekken.
- Microschakelaar die de ventilator van de verdamper stopt bij het openen van de deur (geventileerde koelkast).
- Standaard sleutelslot.
- Elektronische regeling, digitaal display.
- Compressoreenheid achteraan gemonteerd.
- 4 verstelbare poten.
- Apparaat gebouwd in overeenstemming met de geldende (CE) normen.



PFV202-R6X

+I +B°

1 169, Eur

FR Frigo ventilé, 150 litres. acier inox

- Porte pleine réversible.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure en acier inox AISI 304.
- Isolation (50mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- 2 grilles amovibles (475x385 & 475x245 mm) en acier plastifié.
- Évaporateur de type "Roll bond", ventilé.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Eclairage interne de type LED.

600x600xh835 mm

0.15 kW

230/1N 50Hz

54 kg

0.34 m3

LED

NL Geventileerde koelkast, 150 liter. R.V.S.

- Omkeerbare massieve deur.
- Externe constructie in roestvrij staal AISI 441, interne in roestvrij staal AISI 304.
- Isolatie (50mm) in geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- 2 verwijderbare roosters (475x385 & 475x245 mm) in kunststof gecoat staal.
- Geventileerde Roll bond-verdamper.
- Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.
- Binnen LED-verlichting.





PFV202-R6X/G

+10°C

1 255, Eur

FR Frigo ventilé, vitrée, 150 Lit. acier inox

- Porte vitrée (double vitrage) réversible.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure en acier inox AISI 304.
- Cadre de porte en ABS gris.
- Isolation (50mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- 2 grilles amovibles (475x385 & 475x245 mm) en acier plastifié.
- Évaporateur de type "Roll bond", ventilé.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Eclairage interne de type LED.

600x600xh835 mm

0.13 kW

230/1N 50Hz

57 kg

0.34 m3

LED

NL Geventileerde koelkast, glazen deur, 150 liter. R.V.S.

- Omkeerbare glazen deur (dubbele beglazing).
- Buitenkant in roestvrij staal AISI 441, Binnenkant in roestvrij staal AISI 304.
- Deurframe in grijs ABS.
- Isolatie (50mm) in geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- 2 verwijderbare roosters (475x385 & 475x245 mm) in kunststof gecoat staal.
- Geventileerde Roll bond-verdamper.
- Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.
- Binnen LED-verlichting.



JUMBO LINE EVO



NFT202-R6X

-22°C-16°C

1 269, Eur

FR Congélateur statique, 150 litres. acier inox

- Porte pleine réversible.
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure aluminium.
- Isolation (60mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- 2 grilles amovibles (460x407 & 460x240 mm) en acier plastifié.
- Évaporateur statique.
- Dégivrage manuel.

600x600xh835 mm

0.11 kW

230/1N 50Hz

51 kg

0.34 m3

NL Statische vrieskast, 150 liter. R.V.S.

- Omkeerbare massieve deur.
- AISI 441 roestvrij staal buitenkant, aluminium binnenkant.
- Isolatie (60mm) in geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- 2 verwijderbare roosters (460x407 & 460x240 mm) in kunststof gecoat staal.
- Statische verdamper.
- Handmatige ontdooiing.



Réfrigeration • Koeling

Refrigerator-Freezer Cabinets



GPP-20

29,^{Eur}

-  Grille rilsanisée pour armoire PFV202-...
-  Rilsan-gecoat rooster voor koelkast PFV202-...

460x407 mm

0.01 m3

1 kg



FPP-20

22,^{Eur}

-  Grille de fond rilsanisée pour armoire PV202-
-  Rilsan-gecoat bodemrooster voor koelkast PV202-

460x407 mm

0.01 m3

1 kg



GPN-20

29,^{Eur}

-  Grille rilsanisée pour armoire NFT202...
-  Rilsan-gecoat rooster voor koelkast NFT202...

460x407 mm

0.01 m3

1 kg



FPN-20

22,^{Eur}

-  Grille de fond rilsanisée pour armoire NFT202...
-  Rilsan-gecoat bodemrooster voor koelkast NFT202...

460x407 mm

0.01 m3

1 kg



CDS/K4

3,^{Eur}

-  Clips (Kit 4 pièces) support grilles
-  Clips (Kit 4 stuks) steunroosters

0.01 m3

(FR) Armoires frigorifiques 400 litres

- Dimensions internes: 477x470xh1590mm.
- Porte avec fermeture par joint magnétique (à pression) remplacement aisé sans outils, rappel automatique (blocage à 90°), poignée intégrée (non apparente et non saillante).
- Glissières thermoformées.
- Dispositif micro-interrupteur permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de l'ouverture porte.
- Serrure à clé de série.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Groupe compresseur logé à l'arrière.
- Évaporateur de type "Roll bond", ventilé.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- 4 grilles amovibles (495x428 mm) en acier plastifié.
- Isolation (50mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- 4 roulettes de mise en place et 2 pieds réglables.
- Eclairage LED (armoires vitrées).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Geventileerde koelkasten 400 liter

- Interne afmetingen: 477x470xh1590mm.
- Deur met magnetische sluiting (drukafdichting), eenvoudige vervanging zonder gereedschap, automatische terugkeer (90° vergrendeling), geïntegreerd handvat (niet uitstekend).
- Thermo-gevormde glijbanen.
- Microschakelaar die de ventilator van de verdamper stopt bij het openen van de deur.
- Standaard sleutelslot.
- Elektronische regeling, digitaal display.
- Compressoreenheid geplaatst aan de achterzijde.
- Geventileerde Roll bond type verdamper.
- Automatische ontthooiing, zelfverdamping van condensaat.
- 4 verwijderbare roosters (495x428 mm) van geplastificeerd staal.
- Isolatie (50mm) in geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- 4 wielen voor plaatsing en 2 verstelbare poten.
- LED-verlichting (glazen kasten).
- Apparaat gebouwd in overeenstemming met geldende (CE) normen.



PFV402-R6X

+I+Θ°

1 383,^{Eur}

- (FR) Armoire frigorifique, ventilée, 400 litres. acier inox**
- Porte pleine réversible.
 - Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure blanc en ABS moulé.
- (NL) Geventileerde koelkast, 400 liter. R.V.S.**
- Omkeerbare massieve deur.
 - Buitenkant van roestvrij staal AISI 441, binnenkant van gegoten wit ABS.



590x645xh1860 mm
0.18 kW
230/1N 50Hz
80 kg
0.9 m3



PFV402-R6X/G

+I+Θ°

1 597,^{Eur}

- (FR) Armoire frigorifique, vitrée, ventilée, 400 Lit. acier inox**
- Porte (double vitrage), non réversible.
 - Éclairage interne de type LED.
 - Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure blanc en ABS moulé.
 - Cadre de porte en ABS gris.
- (NL) Geventileerde koelkast, glazen deur, 400 liter. R.V.S.**
- Deur (dubbel glas), niet omkeerbaar.
 - Interne LED-verlichting.
 - Exterieur gemaakt van roestvrij staal AISI 441, interieur wit in gegoten ABS.
 - Deurframe in grijs ABS.

LED



590x645xh1860 mm
0.17 kW
230/1N 50Hz
87 kg
0.9 m3

Refrigerator-Freezer Cabinets

JUMBO LINE EVO



A D	PFV402-R6		+I+Θ°		1 269, ^{Eur}	
	(FR) Armoire frigorifique, ventilée, 400 litres. blanc				590x645xh1860 mm	
	• Porte pleine réversible.				0.18 kW	
	• Réalisation extérieure en tôle d'acier "Skinplate" blanc, intérieure blanc en ABS moulé.					
					230/1N 50Hz	
	(NL) Geventileerde koelkast, 400 liter. wite				80 kg	
	• Omkeerbare massieve deur.				0.9 m3	
	• Buitenkant gemaakt van wit Skinplate-staalplaat, binnenkant van gegoten wit ABS.					
                  						



A B G LED	PFV402-R6/G		+I+Θ°		1 497, ^{Eur}	
	(FR) Armoire frigorifique, vitrée, ventilée, 400 Lit. blanc				590x645xh1860 mm	
	• Porte (double vitrage), non réversible.				0.17 kW	
	• Eclairage interne de type LED.					
	• Réalisation extérieure en tôle d'acier "Skinplate" blanc, intérieure blanc en ABS moulé.				230/1N 50Hz	
	• Cadre de porte en ABS blanc.					
	(NL) Geventileerde koelkast, glazen deur, 400 liter. wite				84 kg	
	• Deur (dubbel glas), niet omkeerbaar.				0.9 m3	
	• Interne LED-verlichting.					
	• Buitenkant gemaakt van wit Skinplate-staalplaat, binnekant van wit gegoten ABS.					
	• Deurframe in wit ABS.					
	       					

LED



GPP-40			29, ^{Eur}	
(FR) Grille rilsanisée pour armoire PFV402...			460x407 mm	
(NL) Rilsan-gecoat rooster voor koelkast PFV402...			0.01 m3	
			1 kg	



CDS/K4			3, ^{Eur}	
(FR) Clips (Kit 4 pièces) support grilles			0.01 m3	
(NL) Clips (Kit 4 stuks) steunroosters				

(FR) Armoires de congélation statiques, 400 litres

- Dimensions internes: 477x470xh1590mm.
- Porte avec fermeture par joint magnétique (à pression) remplacement aisé sans outils, rappel automatique (blocage à 90°), poignée intégrée (non apparente et non saillante).
- Glissières thermoformées.
- Serrure à clé de série.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Évaporateur statiques "6 grilles pour évaporateur".
- Groupe compresseur logé à l'arrière.
- Dégivrage manuel.
- Isolation (60mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- 4 roulettes de mise en place et 2 pieds réglables.
- Eclairage LED (armoires vitrées)- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Statische diepvrieskasten, 400 liter

- Interne afmetingen: 477x470xh1590mm.
- Deur met magnetische afdichting (drukafdichting), eenvoudige vervanging zonder gereedschap, automatische terugroep (90° vergrendeling), geïntegreerd handvat (niet uitstekend).
- Thermo-gevormde glijbanen- Standaard sleutelslot.
- Elektronische regeling, digitaal display.
- Statische verdamper met 6 "verdampingsroosters".
- Compressoreenheid geplaatst aan de achterzijde.
- Manuele ontdooiing.
- Isolatie (60mm) in geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- 4 wielen voor plaatsing en 2 verstelbare poten.
- LED-verlichting (glazen kasten)- Apparaat gebouwd in overeenstemming met geldende (CE) normen.



NFT402-R2X		-22°-16°	1 583,^{Eur}
(FR) Armoire congélateur, statique, 400 litres. acier inox		620x675xh1860 mm	
• Porte pleine réversible. • Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure blanc en ABS moulé.		0.32 kW	
(NL) Statische diepvrieskast, 400 liter. R.V.S.		230/1N 50Hz	
• Omkeerbare massieve deur. • Buitenkant van roestvrij staal AISI 441, binnenkant wit van gegoten ABS.		98 kg	
			0.9 m3



A D	NFT402-R2X/G	-22°-16°	2 124,^{Eur}
(FR) Armoire congélateur statique, vitrée, 400 litres. acier inox		620x675xh1860 mm	
• Porte (triple vitrage), non réversible. • Réalisation extérieure en acier inox AISI 441, intérieure blanc en ABS moulé. • Cadre de porte en ABS gris. • Eclairage interne de type LED.		0.32 kW	
(NL) Statische diepvrieskast, glazen deur, 400 liter. R.V.S.		230/1N 50Hz	
• Deur (drievoudig glas), niet omkeerbaar. • Buitenkant van roestvrij staal AISI 441, binnenkant wit van gegoten ABS. • Deurframe in grijs ABS. • Binnen LED-verlichting.		98 kg	
			0.9 m3

LED

Refrigerator-Freezer Cabinets

JUMBO LINE EVO



NFT402-R2		-22 °-16 °	1 469, ^{Eur}
(FR)	Armoire congélateur, statique, 400 litres. blanc		620x675xh1860 mm
	• Porte pleine réversible. • Réalisation extérieure en tôle d'acier "Skinplate" blanc, intérieure blanc en ABS moulé.		0.32 kW
(NL)	Statische diepvrieskast, 400 liter. wit		230/1N 50Hz
	• Omkeerbare massieve deur. • Extérieur gemaakt van wit Skinplate-staalplaat, interieur wit van gegoten ABS.		96 kg
			0.9 m3



NFT402-R2/G		-22 °-16 °	2 039, ^{Eur}
(FR)	Armoire congélateur statique, vitrée, 400 litres. blanc		620x675xh1860 mm
	• Porte (triple vitrage), non réversible. • Réalisation extérieure en tôle d'acier "Skinplate" blanc, intérieure blanc en ABS moulé. • Cadre de porte en ABS gris. • Eclairage interne de type LED.		0.32 kW
(NL)	Statische diepvrieskast, glazen deur, 400 liter. wite		230/1N 50Hz
	• Deur (drievoudig glas), niet omkeerbaar. • Extérieur gemaakt van wit Skinplate-staalplaat, interieur wit van gegoten ABS. • Deurframe in grijs ABS. • Interne LED-verlichting.		96 kg
			0.9 m3

LED

(FR) Armoires frigorifiques ventilées, 525 litres

- Réalisation intérieure en ABS moulé blanc.
- Dimensions internes: 650x538xh1480mm.
- Porte (réversible) avec fermeture par joint magnétique (à pression) remplacement aisé sans outils, poignée intégrée (non apparente et non saillante).
- Glissières thermoformées.
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Fermeture de porte avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Dispositif micro-interrupteur permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de l'ouverture de la porte (frigo ventilé).
- Serrure à clé de série.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Isolation (60mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- Groupe compresseur logé dans la partie inférieure.
- 4 roulettes de mise en place et 2 pieds réglables.
- Eclairage LED (armoires vitrées)- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

(NL) Geventileerde koelkasten, 525 liter

- Wit gegoten ABS-interieur.
- Interne afmetingen: 650x538xh1480mm.
- Deur (omkeerbaar) met magnetische sluiting (druk), eenvoudige vervanging zonder gereedschap, geïntegreerd handvat (niet zichtbaar en niet uitstekend).
- Thermo-gevormde geleiders.
- Binnenbodem gestanst, afgeronde hoeken en randen.
- Deursluiting met automatische terugkeer (vergrendeling op 90°).
- Microschakelaar die de verdamperventilator stopt bij het openen van de deur (geventileerde koelkast).
- Standaard sleutelslot.
- Elektronische regeling, digitaal display.
- Isolatie (60mm) van geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- Compressoreenheid in het onderste gedeelte geplaatst.
- 4 wielen voor plaatsing en 2 verstelbare poten.
- LED verlichting (glazen kasten)- Apparaat gebouwd in overeenstemming met de geldende normen (CE).



PFV55/X-R6

+1 °B °

1 697,^{Eur}

(FR) Frigo ventilé, 525 litres, GN2/1+600x400, inox

- Finition extérieure en acier inox AISI 441.
- Porte réversible.
- Évaporateur de type "Roll bond", ventilé.
- Livré avec 4 grilles.
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.

750x740xh1900 mm

0.2 kW

230/1N 50Hz

(NL) Geventileerde koelkast, 525 liter, GN2/1+600x400, roestvrij staal

- Buitenkant afgewerkt in roestvrij staal AISI 441.
- Omkeerbare deur.
- Ventilerende Roll bond verdampers.
- Geleverd met 4 roosters.
- Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.

122 kg

1.22 m3



PB-647

35,^{Eur}

(FR) Bac en polyéthylène alimentaire

(NL) Polyethylene bak voor voedingswaren

600x400xh130 mm

0.02 m3

1 kg



JUMBO LINE EVO



A B	PFV55/X-R6G	+ I 048°	1 982, ^{Eur}
			750x740xh1900 mm
FR	Frigo ventilé, 525 litres, vitrée, GN2/1+600x400, acier inox - Finition extérieure en acier inox AISI 441. - Porte vitrée (triple vitrage), non réversible. - Éclairage interne de type LED. - Évaporateur de type "Roll bond", ventilé. - Livré avec 4 grilles. - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.	0.24 kW	
			230/1N 50Hz
LED	Geventileerde koelkast, 525 liter, glazen deur, GN2/1+600x400, roestvrij staal - Buitenkant afgewerkt in roestvrij staal AISI 441. - Glazen deur (driedubbel glas), niet omkeerbaar. - Interne LED-verlichting. - Ventilerende Roll bond-verdamper. - Geleverd met 4 roosters. - Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.	122 kg	1.22 m3



	PFV55-R6	+ I 048°	1 554, ^{Eur}
			750x740xh1900 mm
FR	Frigo ventilé, 525 litres, GN2/1+600x400, blanc - Finition extérieure skinplate blanc. - Porte réversible. - Évaporateur de type "Roll bond", ventilé. - Livré avec 4 grilles. - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.	0.2 kW	
			230/1N 50Hz
NL	Geventileerde koelkast, 525 liter, GN2/1+600x400, wit - Exterieur afwerking in Skinplate wit. - Omkeerbare deur. - Ventilerende Roll bond-verdamper. - Geleverd met 4 roosters. - Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.	118 kg	1.22 m3
			



A B	PFV55-R6G	+ I 048°	1 868, ^{Eur}
			750x740xh1900 mm
FR	Frigo ventilé, porte vitrée, 525 litres, GN2/1+600x400, blanc - Finition extérieure "Skinplate" blanc. - Porte vitrée (triple vitrage), non réversible. - Éclairage interne de type LED. - Évaporateur de type Roll bond, ventilé. - Livré avec 4 grilles. - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.	0.24 kW	
			230/1N 50Hz
LED	Geventileerde koelkast, glazen deur, 525 liter, GN2/1+600x400, wit - Exterieur afwerking in Skinplate wit. - Glazen deur (driedubbel glas), niet omkeerbaar. - Interne LED-verlichting. - Ventilerende Roll bond-verdamper. - Geleverd met 4 roosters. - Automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.	118 kg	1.22 m3

FR Armoires de congélation statiques, 525 litres

- Réalisation intérieure en ABS moulé blanc.
- Dimensions internes: 650x538xh1480mm.
- Porte (réversible) avec fermeture par joint magnétique (à pression) remplacement aisé sans outils, poignée intégrée (non apparente et non saillante).
- Glissières thermoformées.
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Fermeture de porte avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Dispositif micro-interrupteur permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de l'ouverture porte.
- Serrure à clé de série.
- Régulation électronique, affichage digital.
- Isolation (60mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- Groupe compresseur en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – humidité relative 55%), logé dans la partie inférieure.
- 4 roulettes de mise en place et 2 pieds réglables.
- Eclairage LED (armoires vitrées)- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

NL Statische diepvrieskasten, 525 liter

- Wit gegoten ABS interieur.
- Interne afmetingen: 650x538xh1480mm.
- Deur (omkeerbaar) met magnetische sluiting (drukafdichting), eenvoudige vervanging zonder gereedschap, geïntegreerd handvat (niet zichtbaar en niet uitstekend).
- Thermo gevormde geleiders.
- Binnenbodem gestanst, afgeronde hoeken en randen.
- Deursluiting met automatische terugkeer (vergrendeling op 90°).
- Microschakelaar die de verdamperventilator stopt bij het openen van de deur.
- Standaard sleutelslot.
- Elektronische regeling, digitaal display.
- Isolatie (60mm) van geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFC.
- Compressoreenheid in klimaatklasse 4 (omgevingstemperatuur +30°C / relatieve vochtigheid 55%), in het onderste gedeelte geplaatst.
- 4 wielen voor plaatsing en 2 verstelbare poten.
- LED verlichting (glazen kasten)- Apparaat gebouwd in overeenstemming met de geldende



NFT55/X-R2

-22°-18°

1 839, Eur

FR Congélateur statique, 525 litres, GN2/1+600x400, inox

- Finition extérieure en acier inox AISI 441.
- Porte réversible.
- Évaporateurs statiques "6 grilles pour évaporateur".
- Dégivrage manuel.
- Fond intérieur avec bouchon de drain (gros entretien).

750x740xh1900 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

NL Statische diepvrieskast, 525 liter, GN2/1+600x400, roestvrij staal

- Externe afwerking in roestvrij staal AISI 441.
- Omkeerbare deur.
- Statische verdamper met 6 "verdamperroosters".
- Handmatige ontdooiing.
- Binnenbodem met afvoerplug (voor grondige reiniging).

116 kg

1.22 m3



PB-647

35, Eur

FR Bac en polyéthylène alimentaire

600x400xh130 mm

NL Polyethylene bak voor voedingswaren

0.02 m3

1 kg

Refrigerator-Freezer Cabinets

JUMBO LINE EVO



NFT55/X-R2G

-22 °-18 °

2 495,^{Eur}

(FR) Congélateur statique, vitrée, 525 litres, GN2/1+600x400, inox

- Finition extérieure en acier inox AISI 441.
- Porte vitrée (triple vitrage), non réversible.
- Éclairage interne de type LED.
- Évaporateurs statiques "6 grilles pour évaporateur".
- Dégivrage manuel.
- Fond intérieur avec bouchon de drain (gros entretien).

750x740xh1900 mm

0.45 kW

230/1N 50Hz

136 kg

1.22 m3

LED

(NL) Statische diepvrieskast, glazen deur, 525 liter, GN2/1+600x400, roestvrij staal

- Externe afwerking in roestvrij staal AISI 441.
- Glasdeur (drievoudig glas), niet omkeerbaar.
- Binnen LED-verlichtingssysteem.
- Statische verdamers met 6 "verdampingsroosters".
- Handmatige ontdooiing.
- Binnenbodem met afvoerplug (voor grondige reiniging).



NFT55-R2

-22 °-18 °

1 697,^{Eur}

(FR) Congélateur statique, 525 litres, GN2/1+600x400, blanc

- Finition extérieure "skinplate" blanc.
- Porte réversible.
- Évaporateurs statiques "6 grilles pour évaporateur".
- Dégivrage manuel.
- Fond intérieur avec bouchon de drain (gros entretien).

750x740xh1900 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

110 kg

1.22 m3

(NL) Statische diepvrieskast, 525 liter, GN2/1+600x400, wit

- Buitenkant afwerking: witte skinplate.
- Omkeerbare deur.
- Statische verdamer met 6 "verdampersroosters".
- Handmatige ontdooiing.
- Binnenbodem met afvoerplug (voor grondige reiniging).



NFT55-R2G

-22 °-18 °

2 353,^{Eur}

(FR) Congélateur statique, porte vitrée, 525 litres, GN2/1+600x400, blanc

- Finition extérieure "skinplate" blanc.
- Porte vitrée (triple vitrage), non réversible.
- Éclairage interne de type LED.
- Évaporateurs statiques "6 grilles pour évaporateur".
- Dégivrage manuel.
- Fond intérieur avec bouchon de drain (gros entretien).

750x740xh1900 mm

0.45 kW

230/1N 50Hz

131 kg

1.22 m3

LED

(NL) Statische diepvrieskast, glazen deur, 525 liter, GN2/1+600x400, wit

- Externe afwerking in witte skinplate.
- Glasdeur (drievoudig glas), niet omkeerbaar.
- Binnen LED-verlichting.
- Statische verdamers met 6 "verdampingsroosters".
- Handmatige ontdooiing.
- Binnenbodem met afvoerplug (voor grondige reiniging).



(FR) Armoires frigorifiques ventilées, 400 litres

- Réalisation en acier inox (alimentaire), intérieur AISI 304/441, châssis monocoque.
- Fond intérieur embouti et angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Porte réversible, fermeture assurée par joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).
- Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique. Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture de la porte. Panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières, facilité d'inspection.
- Régulateur électronique LED rouge. Plaque évaporative, couplée à un ventilateur, distribution homogène du froid. Dégivrage automatique, bac inférieur de récolte du condensat.
- Panneau accessible, groupe sur charnières.

(NL) Geventileerde koelkasten, 400 liter

- Gerealiseerd in R.V.S. (voor voeding), AISI 304/441 binnenkant, monocoque frame.
- Diepgetrokken bodem en afgeronde hoeken en kanten (zonder oneffenheden).
- Omkeerbare deur met magnetische afdichting (gemakkelijk te vervangen zonder gereedschap). Scharnieren met 100° aanslag, sluiten met automatische terugloop. Microschakelaar, waarmee de verdamperventilator kan worden gestopt wanneer de deur wordt geopend. Bovenpaneel voor toegang tot de compressoreenheid, scharnierend voor gemakkelijke inspectie.
- Rode LED elektronische regelaar. Verdampersplaat, gekoppeld aan een ventilator, voor een gelijkmatige verdeling van de koude. Automatische ontdooiing, onderste condensbak.
- Toegangspaneel, scharnierende eenheid.



ID40-R6

0° +18°

1 966,^{Eur}

(FR) Armoire frigorifique ventilée, 400 litres, 1 porte

- En dotation: 3 grilles (472x435 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Koelkast geventileerd, 400 liter, 1 deur

- Inbegrepen: 3 roosters (472x435 mm).
- 4 regelbare R.V.S. poten.



620x620xh1910 mm

0.42 kW

230/1N 50Hz

106 kg

0.87 m3



IE40-R9

-22° -10°

2 367,^{Eur}

(FR) Armoire de congélation ventilée, 400 litres, 1 porte

- En dotation: 3 grilles (472x435 mm).
- Valve de dépression de série.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Vrieskast geventileerd, 400 liter, 1 deur

- Inbegrepen: 3 roosters (472x435 mm).
- Depressieklep standaard.
- 4 regelbare R.V.S. poten.



620x620xh1910 mm

0.38 kW

230/1N 50Hz

106 kg

0.87 m3



IDS40-R6

0^o +5^o

2 267,^{Eur}

(FR) Armoire frigorifique pour poissons, 400 litres, 1 porte

- En dotation: 5 bacs en plastique (480x410xh140mm).
- 4 pieds en inox réglables.

620x620xh1910 mm

0.42 kW

(NL) Geventileerde koelkast voor vis, 400 liter, 1 deur

- Inbegrepen: 5 bakken in plastic (480x410xh140mm).
- 4 regelbare R.V.S. poten.

230/1N 50Hz

106 kg

0.87 m3



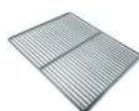
SPA4-NR

18,^{Eur}

(FR) Couple de glissières (Dx & Gx) pour armoire 400 litres

(NL) Set geleiders (Dx & Gx) voor koelkast 400 liter

0.01 m3



GA4-P0

30,^{Eur}

(FR) Grille rilsanisée pour armoire 400 litres

(NL) Rilsan-gecoat rooster voor koelkast 400 liter

472x435xh7 mm

0.01 m3

2 kg



SAC4-NR

33,^{Eur}

(FR) Serrure à clés

(NL) Slot met sleutels

0.01 m3



SBC4-NR

21,^{Eur}

(FR) Glissières (Dx & Gx) pour armoire poisson 400 litres

(NL) Geleiders (rechts & links) voor viskoelkast 400 liter

472x20xh30 mm

0.01 m3



BC4-NR

76,^{Eur}

(FR) Bac PVC pour armoire poisson 400 litres

(NL) Bak in PVC voor viskoelkast 400 liter

480x410xh140 mm

0.03 m3

1 kg

(FR) Armoires frigorifiques et congélation 550L / 1100L

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox austénitique (alimentaire). Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis, crémaillères en acier inox.
- Portes réversibles (prédisposition pour serrure à clé), joint magnétique, charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). Dispositif micro-interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de l'ouverture porte.
- Groupe compresseur logé en dessous de l'armoire. Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires. Dégivrage automatique, évaporation automatique du condensat.

(NL) Koel- en vrieskasten 550L / 1100L

- Binnen en buitenkant in R.V.S. austentisch (voeding). Diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken, roosters in R.V.S.
- Omkeerbare deuren (voorzien van slot met sleutel), magnetische dichting, scharnieren met veersysteem (blokkeert op 90°). Microschakelaar die de ventilator van de verdamper stopt bij het openen van de deur.
- Compressor onder de kast. Geventileerde verdamper behandeld tegen zouten en voedingszuren. Automatische ontdooiing, automatische verdamping van de condensatie.



HD706/R2

0° +8°

2 194,^{Eur}

(FR) Armoire frigorifique, ventilée, 1 porte (550 litres)

- En dotation: 3 grilles (560x542 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Koelkast, geventileerd, 1 deur (550 liter)

- Inbegrepen: 3 roosters (560x542mm).
- 4 regelbare R.V.S. poten.



690x720xh2065 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

120 kg

1.3 m3



HD1412/R2

0° +8°

3 084,^{Eur}

(FR) Armoire frigorifique, ventilée, 2 portes, (1100 litres)

- En dotation: 6 grilles (560x542 mm) et 3 grilles de raccord (154x500 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Koelkast, geventileerd, 2 deuren (1100 liter)

- Inbegrepen: 6 roosters (560x542mm) en 3 aansluitingsroosters (154x500mm).
- 4 regelbare R.V.S. poten.



1385x720xh2065 mm

0.56 kW

230/1N 50Hz

227 kg

2.5 m3



HE706/R2

-22° -15°

2 694,^{Eur}

(FR) Armoire de congélation, ventilée, 1 porte, (550 litres)

- En dotation: 3 grilles (560x542 mm).
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Vrieskast, geventileerd, 1 deur (550 liter)

- Inbegrepen: 3 roosters (560x542mm).
- 4 regelbare R.V.S. poten.



690x720xh2065 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

120 kg

1.3 m3

Refrigerator-Freezer Cabinets

PROFI LINE



HE1412/R2

-22°-15°

3 623,^{Eur}

- (FR) Armoire de congélation, ventilée, 2 portes (1100 litres)**
 - En dotation: 6 grilles (560x542 mm) et 3 grilles de raccord (154x500 mm).
 - 4 pieds en inox réglables.

1385x720xh2065 mm

0.74 kW

230/1N 50Hz

- (NL) Vrieskast, geventileerd, 2 deuren (1100 liter)**
 - Inbegrepen: 6 roosters (560x542mm) en 3 aansluitingsroosters (154x500mm).
 - 4 regelbare R.V.S. poten.

227 kg

2.5 m3



PR-5642

37,^{Eur}

- (FR) Grille rilsanisée, armoires 550 -1100 litres**
- (NL) Gerilsaniseerde rooster, kasten 550 - 1100 liter**

560x542 mm

0.01 m3

3 kg

GR-PF

21,^{Eur}

- (FR) Petite grille de raccord, armoire 1100 litres**
- (NL) Kleine verbindingsrooster, kasten 1100 liter**

500x154 mm

0.01 m3

KSCA-PL

33,^{Eur}

- (FR) Kit serrure à clés, armoires 550-1100 litres**
- (NL) Kit sleutelslot, kasten 550-1100 litres**

0.01 m3

RAG4-RE

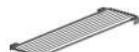
90,^{Eur}

- (FR) Kit 4 roues Ø100 pivotantes armoires, 2 avec freins**
- (NL) Kit van 4 zwenkwielen Ø100 voor kast, 2 met rem**

100 mm

0.02 m3

4 kg

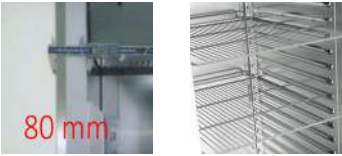


FR Armoires frigorifiques et congélation GN 2/1

- Réalisation en acier inox (alimentaire), intérieur AISI 304, extérieur AISI 441.
- Joints latéraux internes embouties.
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis. Fond muni d'un bouchon de drainage (gros entretien).
- Portes réversibles, fermeture par joint magnétique "à pression". Charnières avec arrêt à 100° fermeture avec rappel automatique.
- Dispositif micro-interrupteur, arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture de la porte.
- Groupe compresseur à "tampon". Panneau d'accessibilité sur charnières.
- Évaporateur(s) ventilé(s) traité(s) contre le sel et acides alimentaires ("coating").
- Régulateur digital, affichage LED "Wide".
- Éclairage interne.
- Isolation en polyuréthane sans CFC (80mm).

NL Koel- en vrieskasten GN 2/1

- Vervaardigd in R.V.S. (voor voeding), binnenkant AISI 304, buitenkant AISI 441.
- Diepgetrokken wangen aan de binnenkant.
- Diepgetrokken binnenachterkant, afgeronde hoeken. Achterkant uitgerust met een afvoerplug (voor groot onderhoud).
- Deuren omkeerbaar, sluiting met "magnetische drukdichting".
- Systeem met microschakelaar, die de ventilator van de verdamper stopt bij het openen van de deur.
- Koelgroep "geschrinkt". Bovenpaneel met scharnieren.
- Verdamp(er)s geventileerd, behandeld tegen zouten en voedingszuren "coating".
- Digitale regelaar met "Wide" LED-display.
- Binnenverlichting.
- Polyurethaan isolatie zonder CFK's (80 mm).



ID70/R6

-2° +8°

2 487, Eur

FR Armoire frigorifique ventilée 700 Lit. 1 porte (GN 2/1), sur roues

- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 roues pivotantes.

NL Koelkast geventileerd 700 liter, 1 deur GN 2/1, op wielen

- Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 zwenkwielen.



693x856xh2145 mm

0.19 kW

230/1N 50Hz

160 kg

1.4 m3



ID70/R6G

0° +8°

2 725, Eur

FR Armoire frigorifique ventilée 700 Lit. 1 porte vitrée (GN 2/1), sur roues

- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 roues pivotantes.

NL Koelkast geventileerd 700 liter, 1 glazen deur (GN 2/1), op wielen

- Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm).
- 4 zwenkwielen.



693x856xh2145 mm

0.19 kW

230/1N 50Hz

258 kg

2.9 m3



E	IE70/R9	-25 ⁰ -15 ⁰	3 209, ^{Eur}	
	FR Armoire de congélation ventilée 700 Lit. 1 porte GN 2/1, sur roues • En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm). • Valve de dépression de série. • 4 roues pivotantes.			693x856xh2145 mm
				0.48 kW
				230/1N 50Hz
	NL Vrieskast geventileerd 700 liter, 1 deur GN 2/1, op wielen • Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm). • Depressieklep standaard inbegrepen. • 4 zwenkwielen.			160 kg
				1.4 m3
	     Class 4 			



F	IE70/R9G	-22°-15°	3 791, ^{Eur}	
	(FR) Armoire de congélation ventilée 700 Lit. 1 porte vitrée GN 2/1, sur roues		693x856xh2145 mm	
	• En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm). • Contre porte avec résistance chauffante. • Valve de dépression de série. 4 roues pivotantes.		0.48 kW	
			230/1N 50Hz	
	(NL) Vrieskast geventileerd 700 liter, 1 glazen deur GN 2/1, op wielen		156 kg	
	• Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm). • Binnendeur met warmteweerstand. • Depressieklep standaard inbegrepen. 4 zwenkwielen.		1.49 m3	
	      			



A t G C	ID140/R9		-2°+8°		3 871, Eur	
	(FR) Armoire frigorifique ventilée 1400 Lit. 2 portes GN 2/1, sur roues				1358x856xh2145 mm	
	• Evaporateur surdimensionné, ventilé. • En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) par porte. • 4 roues pivotantes.				0.21 kW	
					230/1N 50Hz	
	(NL) Koelkast geventileerd 1400 liter, 2 deuren GN 2/1, op wielen				240 kg	
	• Oversized verdamper, geventileerd. • Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) per deur. • 4 zwenkwielen.				2.75 m3	
	     Class 4 +/-					



ID140/R9G

0° +8°

4 282,^{Eur}

(FR) Armoire frigorifique ventilée 1400 Lit. 2 portes vitrées (GN 2/1), sur roues

1358x856xh2145 mm

0.21 kW

- Évaporateur surdimensionné, ventilé.
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) par porte.
- 4 roues pivotantes.

230/1N 50Hz

(NL) Koelkast geventileerd 1400 liter, 2 glazen deuren GN 2/1, op wielen

244 kg

- Oversized, geventileerde verdamper.
- Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) per deur.
- 4 zwenkwielen.

2.9 m3



IE140/R9

-25° -15°

5 110,^{Eur}

(FR) Armoire de congélation ventilée 1400 Lit. 2 portes GN 2/1, sur roues

1358x856xh2145 mm

0.75 kW

- Évaporateur surdimensionné, ventilé. Valve de dépression de série.
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) par porte.
- 4 roues pivotantes.

230/1N 50Hz

(NL) Vrieskast geventileerd 1400 liter, 2 deuren GN 2/1, op wielen

240 kg

- Oversized verdamper, geventileerd. Depressieklep standaard inbegrepen.
- Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) per deur.
- 4 zwenkwielen.

2.75 m3



IE140/R9G

-22° -15°

6 377,^{Eur}

(FR) Armoire de congélation ventilée 1400 Lit. 2 portes vitrées GN 2/1, sur roues

1358x856xh2145 mm

0.75 kW

- Évaporateur surdimensionné, ventilé. Valve de dépression de série.
- En dotation: 3 grilles GN 2/1 (530x650 mm) par porte.
- 4 roues pivotantes.

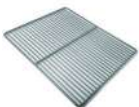
230/1N 50Hz

(NL) Vrieskast geventileerd 1400 liter, 2 glazen deuren GN 2/1, op wielen

244 kg

- Oversized verdamper, geventileerd. Depressieklep standaard inbegrepen.
- Inbegrepen: 3 roosters GN 2/1 (530x650 mm) per deur.
- 4 zwenkwielen.

2.9 m3



G21R-RE

60,^{Eur}

(FR) Grille rilsanisée GN 2/1

530x650xh30 mm

(NL) Gerilsaniseerd rooster GN 2/1

0.14 m3

3 kg

Refrigerator-Freezer Cabinets



RFP-RE

49,^{Eur}

- FR Grille raccord central 1400L.
- NL Verbindings rooster voor kast 1400L.

200x600xh4 mm

0.01 m3



ULP-RE

32,^{Eur}

- FR Glissières dx + gx armoire 1400L
- NL Geleiders links en rechts kast 1400L

655x15xh31 mm

0.01 m3



KSG-RE

34,^{Eur}

- FR Kit serrure avec clés, grande porte armoires
- NL Kit slot met sleutels, grote deur kasten

0.01 m3



RAG4-RE

90,^{Eur}

- FR Kit 4 roues Ø100 pivotantes armoires, 2 avec freins
- NL Kit van 4 zwenkwielen Ø100 voor kast, 2 met rem

100 mm

0.02 m3

4 kg



PRX4-RE

60,^{Eur}

- FR Kit 4 pieds réglables en inox pour armoires
- NL Kit van 4 regelbare poten in RVS voor kasten

h80/105 mm

0.02 m3

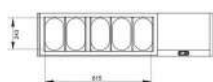
3 kg

(FR) Structures réfrigérées GN 1/4, avec couvercle inox

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 441.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois.
- NB: livrée sans bacs GN.

(NL) Gekoelde structuren GN 1/4, R.V.S deksel

- Binnen- en buitenkant vervaardigd in R.V.S. (voor voeding) AISI 441.
- Verdampers op koperen spoel, ingebouwd in de onderkant en wanden.
- NB: geleverd zonder bakken GN.



SX132G/CP9

0 °C +18 °C

1 487,^{Eur}

(FR) Structure réfrigérée GN 5x1/4, avec couvercle

- Capacité: 5x GN1/4 h150 mm.

1330x324xh387/401 mm

0.14 kW

(NL) Gekoelde structuur GN 5x1/4, met deksel

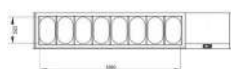
- Capaciteit: 5x GN1/4 h150 mm.

230/1N 50Hz



44 kg

0.23 m3



SX175G/CP9

0 °C +18 °C

1 612,^{Eur}

(FR) Structure réfrigérée GN 8x1/4, avec couvercle

- Capacité: : 8x GN1/4 h 150 mm.

1795x324xh387/401 mm

0.14 kW

(NL) Gekoelde structuur GN 8x1/4, met deksel

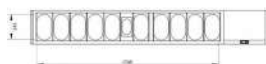
- Capaciteit: : 8x GN1/4 h 150 mm.

230/1N 50Hz



54 kg

0.27 m3



SX219G/CP9

0 °C +18 °C

1 977,^{Eur}

(FR) Structure réfrigérée GN 10x1/4, 1x1/9, avec couvercle

- Capacité: 10x GN1/4, 1x 1/9 h 150 mm. Barrettes de support bacs GN 1/9, livrées de série.

2260x324xh387/401 mm

0.19 kW

(NL) Gekoelde structuur GN 10x1/4, 1x1/9,, met deksel

- Capaciteit: 10x GN1/4, 1x 1/9 h 150 mm. Ondersteuningslatten voor bakken GN 1/9, standaard bijgeleverd.

230/1N 50Hz

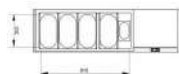


65 kg

0.34 m3

Refrigerated Topping Shelves

GASTRO LINE PLUS



SY132G/CP9

0 +18°

1 523,^{Eur}

(FR) Structure réfrigérée GN 4x1/3, 1x1/9, avec couvercle

- Capacité: GN 4x1/3, 1x1/9 h 150 mm.
- Barrettes de support bacs GN 1/9, livrées de série.

1330x384xh387/401 mm

0.14 kW

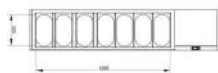
230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde structuur GN 4x1/3, 1x1/9,, met deksel

- Capaciteit: GN 4x1/3, 1x1/9 h 150 mm.
- Ondersteuningslatten voor bakken GN 1/9, standaard bijgeleverd.

49 kg

0.32 m3



SY175G/CP9

0 +18°

1 653,^{Eur}

(FR) Structure réfrigérée GN 7x1/3, avec couvercle

- Capacité: GN 7x1/3 mm.

1795x384xh387/401 mm

0.14 kW

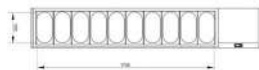
230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde structuur GN 7x1/3, met deksel

- Capaciteit: GN 7x1/3 mm.

59 kg

0.4 m3



SY219G/CP9

0 +18°

2 027,^{Eur}

(FR) Structure réfrigérée GN 10x1/3, avec couvercle

- Capacité: GN 10x1/3 h 150 mm

2260x384xh387/401 mm

0.19 kW

230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde structuur GN 10x1/3, met deksel

- Capaciteit: GN 10x1/3 h 150 mm

69 kg

0.48 m3



P/ST1-3
189,^{Eur}


h190 mm

(FR)

Kit de 4 pieds en inox pour structures GN 1/3, réglables

(NL)

Kit van 4 R.V.S. poten voor structuren GN 1/3, regelbaar

• FOR GASTRO LINE PLUS GN1/3, h 155/195 mm

P/ST1-4
189,^{Eur}


h190 mm

(FR)

Kit de 4 pieds en inox pour structures GN 1/4, réglables

(NL)

Kit van 4 R.V.S. . poten voor structuren GN 1/4, regelbaar

• FOR GASTRO LINE PLUS GN1/4, h 155/195 mm

SX-BAR1/3/P9
12,^{Eur}


325x15xh11 mm

(FR)

Barrette de suspension structure GN 1/3

(NL)

Ophangingslat structuur GN 1/3

SX-BAR1/4/P9
12,^{Eur}


265x25xh11 mm

(FR)

Barrette de suspension structure GN 1/4

(NL)

Ophangingslat structuur GN 1/4

Refrigerated Topping Shelves

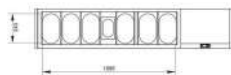
GASTRO LINE PLUS

(FR) Structures réfrigérées GN 1/4 avec vitres

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 441.
- Vitres supérieures et latérales en verre trempé, (10 mm).
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois.
- NB: livrée sans bacs GN.

(NL) Gekoelde structuren GN 1/4 met rechte ruit

- Binnen en buitenkant vervaardigd in R.V.S. (voor voeding) AISI 441.
- Ruiten, boven-en zijkant in gehard glas, (10 mm).
- Verdampers op koperen spoel, ingebouwd in de wanden.
- N.B.: geleverd zonder GN-bakken.



SX160G/PP9

0° +8°

1 490, Eur

(FR) Structure réfrigérée GN 6x1/4, 1x1/9, avec vitre droite

- Capacité: 6x GN1/4, 1x GN1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

1610x324xh387/401 mm

0.14 kW

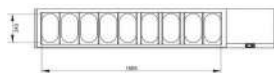
230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde structuur GN 6x1/4, 1x1/9, met rechte ruit

- Capaciteit: 6x GN1/4, 1x GN1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

66 kg

0.27 m3



SX198G/PP9

0° +8°

1 606, Eur

(FR) Structure réfrigérée GN 9x1/4, avec vitre droite

- Capacité: GN 9x GN1/4 h150 mm

2020x324xh387/401 mm

0.14 kW

230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde structuur GN 9x1/4, met rechte ruit

- Capaciteit: : GN 9x GN1/4 h150 mm

72 kg

0.34 m3



SX249G/PP9

0° +8°

1 952, Eur

(FR) Structure réfrigérée GN 12x1/4, 1x1/9, avec vitre droite

- Capacité: GN 12x 1/4, 1x 1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

2560x324xh387/401 mm

0.19 kW

230/1N 50Hz

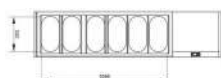
(NL) Gekoelde structuur GN 12x1/4, 1x1/9,, met rechte ruit

- Capaciteit: GN 12x 1/4, 1x 1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

95 kg

0.41 m3





SY160G/PP9

0°C +8°C

1 520,^{Eur}

(FR) Structure réfrigérée GN 6x1/3, avec vitre droite

- Capacité: GN 6x 1/3 h150 mm.

1610x384xh387/401 mm

0.14 kW

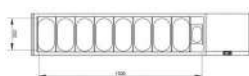
(NL) Gekoelde structuur GN 6x1/3, met rechte ruit

- Capaciteit: GN 6x 1/3 h150 mm.

230/1N 50Hz

69 kg

0.26 m3



SY198G/PP9

0°C +8°C

1 639,^{Eur}

(FR) Structure réfrigérée GN 8x1/3, 1x1/9, avec vitre droite

- Capacité: GN 8x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

2020x384xh387/401 mm

0.14 kW

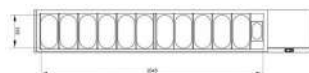
230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde structuur GN 8x1/3, 1x1/9,, met rechte ruit

- Capaciteit: GN 8x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

77 kg

0.32 m3



SY249G/PP9

0°C +8°C

2 005,^{Eur}

(FR) Structure réfrigérée GN 11x1/3, 1x1/9, avec vitre droite

- Capacité: GN 11x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

2560x384xh387/401 mm

0.19 kW

230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde structuur GN 11x1/3, 1x1/9, met rechte ruit

- Capaciteit: GN 11x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

100 kg

0.4 m3



Refrigerated Topping Shelves

P/ST1-3
189,^{Eur}


h190 mm

(FR)

Kit de 4 pieds en inox pour structures GN 1/3, réglables

(NL)

Kit van 4 R.V.S. poten voor structuren GN 1/3, regelbaar

• FOR GASTRO LINE PLUS GN1/3, h 155/195 mm

P/ST1-4
189,^{Eur}


h190 mm

(FR)

Kit de 4 pieds en inox pour structures GN 1/4, réglables

(NL)

Kit van 4 R.V.S. . poten voor structuren GN 1/4, regelbaar

• FOR GASTRO LINE PLUS GN1/4, h 155/195 mm

SX-BAR1/3/P9
12,^{Eur}


325x15xh11 mm

(FR)

Barrette de suspension structure GN 1/3

(NL)

Ophangingslat structuur GN 1/3

SX-BAR1/4/P9
12,^{Eur}


265x25xh11 mm

(FR)

Barrette de suspension structure GN 1/4

(NL)

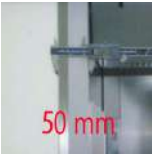
Ophangingslat structuur GN 1/4

(FR) Soubassements réfrigérés avec tiroirs, Gastronorm

- Conception Monocoque. Réalisation intérieure et extérieure (Top inclus) en acier inox (alimentaire) AISI 304 (arrière également).
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Tiroirs avec poignées ergonomiques, sur glissières télescopiques, fermeture assurée par des joints magnétiques "à pression".
- Groupe compresseur incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé.
- Accessibilité frontale du groupe compresseur, facilité d'inspection.
- Évaporateur ventilé, positionné entre les portes.
- Régulateur électronique, écran de contrôle en façade avec LED.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur.
- Évaporation automatique du condensât.
- Isolation en polyuréthane sans CFC (50mm).

(NL) Gekoelde onderstellen met laden, Gastronorm

- Monocoque-ontwerp. Binnen en buitenkant (Top inbegrepen) in R.V.S. (voor voeding) AISI 304 (achterkant eveneens).
- Gestempelde binnenbodem, afgeronde hoeken (zonder oneffenheden).
- Laden met ergonomische handgreep, op telescopische geleiders, sluiting gegarandeerd met magnetische drukkichting.
- Compressoreenheid ingebouwd in kast (rechts), geventileerde condensor.
- Frontale toegang tot de compressor, voor een gemakkelijke inspectie.
- Verdamp(er) geventileerd, geplaatst tussen de deuren.
- Elektronische regelaar, controlescherm op de voorkant met LED.
- Automatische ontdooiing van de verdamp(er).
- Automatische verdamping van het condenswater.
- Isolatie in polyurethaan zonder CFK (50mm).



600



N65/R212G-9G

-2° +18°

2 798,^{Eur}

- (FR) Soubassement réfrigéré, 2 tiroirs GN 1/2 + 1/3-h200 mm**
- Version 2 tiroirs GN 1/2 + 1/3 (H. de charge max. 300 mm).
 - 1 évaporateur ventilé "traité".
 - 6 pieds en inox, réglables.

- (NL) Gekoeld onderstel, 2 laden GN 1/2+1/3-h200 mm**
- Versie 2 laden GN 1/2 + 1/3 (Max. laad h. 300 mm).
 - 1 geventileerde "behandelde" verdamp(er).
 - 6 regelbare R.V.S. poten.



1200x600xh570/610 mm
0.4 kW
230/1N 50Hz
100 kg
0.75 m3



N65/R316G-9H

-2° +18°

3 462,^{Eur}

- (FR) Soubassement réfrigéré, 3 tiroirs GN 1/2 + 1/3 h200 mm**
- Version 3 tiroirs GN 1/2 + 1/3 (H. de charge max. 300 mm).
 - 1 évaporateur ventilé "traité". 6 pieds en inox, réglables.

- (NL) Gekoeld onderstel, 3 laden GN 1/2 + 1/3 h200 mm**
- Versie 3 laden GN 1/2 + 1/3 (Max. laad h. 300 mm).
 - 1 geventileerde "behandelde" verdamp(er). 6 regelbare R.V.S. poten.



1600x600xh570/610 mm
0.4 kW
230/1N 50Hz
120 kg
0.99 m3

Refrigerated & Freezer Bases

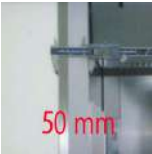
GASTRO LINE EVO

FR Soubassements réfrigérés avec tiroirs, Gastronorm

- Conception Monocoque. Réalisation intérieure et extérieure (Top inclus), en acier inox (Alimentaire) AISI 304 (arrière également).
- Fond intérieur embouti et angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Tiroirs avec poignées ergonomiques, sur glissières télescopiques, fermeture assurée par des joints magnétiques "à pression" (remplacement aisé, sans outillage).
- Groupe compresseur incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé.
- Accessibilité frontale du groupe compresseur, facilité d'inspection.
- Évaporateur ventilé, positionné entre les portes.
- Régulateur électronique, écran de contrôle en façade avec LED.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur.
- Évaporation automatique du condensât.
- Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm).

NL Gekoelde onderstellen met laden, Gastronorm

- Monocoque-ontwerp. Binnen en buitenkant (Top inbegrepen) in R.V.S. (voor voeding) AISI 304 (achterkant eveneens).
- Gestempelde binnenbodem, afgeronde hoeken (zonder oneffenheden).
- Laden met ergonomische handgrepen, op telescopische geleiders, afgesloten door magnetische drukafdichtingen (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig).
- Compressoreenheid ingebouwd in de kast (rechts), geventileerde condensor.
- Toegang tot de compressoreenheid aan de voorkant voor eenvoudige inspectie.
- Geventileerde verdamper tussen de deuren.
- Elektronische besturing, bedieningsscherm op voorpaneel met LED.
- Automatische verdamperontdooiing.
- Automatische condensaatverdamping.
- CFK vrije polyurethaan isolatie (50 mm).



700



N77/R212G-9A

-2° +8°

2 638, Eur

- FR Soubassement réfrigéré, 2 tiroirs GN 1/1 h.200 mm
- Version 2 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 300 mm).
 - 1 évaporateur ventilé "traité".
 - 6 pieds en inox, réglables.

- NL Gekoeld onderstel, 2 laden GN 1/1-h 200 mm
- Versie 2 laden GN 1/1 max. Laadhoogte 300 mm.
 - 1 geventileerde "behandelde" verdamper.
 - 6 regelbare R.V.S. poten.





N77/R316G-9E

-2° +8°

4 010, Eur

- (FR) Soubassement réfrigéré, 6x 1/2 tiroirs GN 1/1-h 100 mm**
- Version 6 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 110 mm).
 - 1 évaporateur ventilé "traité". 6 pieds en inox, réglables.
- (NL) Gekoeld onderstel, 6x1/2 laden GN1/1-h 100 mm**
- Versie 6 laden GN 1/1 (max. Laadhoogte 110 mm).
 - 1 geventileerde "behandelde" verdamper. 6 regelbare R.V.S. poten.



1600x700xh570/610 mm
0.4 kW
230/1N 50Hz
170 kg
1.15 m3



N77/R316G-9B

-2° +8°

3 299, Eur

- (FR) Soubassement réfrigéré, 3 tiroirs GN 1/1-h 200 mm**
- Version 3 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 300 mm).
 - 1 évaporateur ventilé "traité". 6 pieds en inox, réglables.
- (NL) Gekoeld onderstel, 3 laden GN 1/1-h 200 mm**
- Versie 3 laden GN 1/1 (max. Laadhoogte 300 mm).
 - 1 geventileerde "behandelde" verdamper. 6 regelbare R.V.S. poten.



1600x700xh570/610 mm
0.4 kW
230/1N 50Hz
160 kg
1.15 m3



N77/R420G-9F

-2° +8°

4 778, Eur

- (FR) Soubassement réfrigéré, 8x 1/2 tiroirs GN 1/1-h 100 mm**
- Version 8 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 110 mm).
 - 2 évaporateurs ventilés "traités".
 - 6 pieds en inox, réglables.
- (NL) Gekoeld onderstel, 8X 1/2 laden GN1/1-h 100 mm**
- Versie 8 laden GN 1/1 (max. Laadhoogte 110 mm).
 - 2 geventileerde "behandelde" verdamperen.
 - 6 regelbare R.V.S. poten.



2050x700xh570/610 mm
0.6 kW
230/1N 50Hz
220 kg
1.46 m3



N77/R420G-9C

-2° +8°

3 806, Eur

- (FR) Soubassement réfrigéré, 4 tiroirs GN 1/1-h 200 mm**
- Version 4 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 300 mm).
 - 2 évaporateurs ventilés "traités". 8 pieds en inox, réglables.
- (NL) Gekoeld onderstel, 4 laden GN 1/1-h 200 mm**
- Versie 4 laden GN 1/1 (max. Laadhoogte 300 mm).
 - 2 geventileerde "behandelde" verdamperen. 8 regelbare R.V.S. poten.



2050x700xh570/610 mm
0.6 kW
230/1N 50Hz
200 kg
1.46 m3

Refrigerated & Freezer Bases

GASTRO LINE EVO

(FR) Soubassement congélateur avec tiroirs, Gastronorm

- Conception Monocoque.
- Réalisation intérieure et extérieure (Top inclus), en acier inox (Alimentaire) AISI 304 (arrière également).
- Fond intérieur embouti et angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Tiroirs avec poignées ergonomiques, sur glissières télescopiques, fermeture assurée par des joints magnétiques "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), résistance électrique sur les contre-portes, permettant l'ouverture des tiroirs.
- Groupe compresseur incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé.
- Accessibilité frontale du groupe compresseur, facilité d'inspection.
- Évaporateur(s) ventilé, positionné entre les portes.
- Régulateur électronique, écran de contrôle en façade avec LED.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur, nombre des dégivrages programme d'usine (modifiables à souhait).
- Évaporation automatique du condensat.
- Isolation en polyuréthane sans CFC (50mm).

(NL) Vriesonderstel met laden, Gastronorm

- Monocoque ontwerp.
- Binnen en buiten (inclusief bovenkant) gemaakt van AISI 304 roestvrij staal (voedselveilig).
- Gestempelde binnenbodem en afgeronde hoeken en randen (geen ruwe randen).
- Laden met ergonomische handgrepen, op telescopische geleiders, gesloten door magnetische "druk"-afdichtingen (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig), elektrische weerstand op -stormdeuren, waardoor laden kunnen worden geopend.
- Compressoreenheid ingebouwd in de kast (rechts), geventileerde condensor.
- Toegang aan de voorkant tot de compressoreenheid voor gemakkelijke inspectie.
- Geventileerde verdamper(s), geplaatst tussen de deuren.
- Elektronische besturing, bedieningsscherm op voorpaneel met LED.
- Automatische ontdooiing van de verdamper, aantal ontdooiingen in de fabriek geprogrammeerd (kan naar wens worden aangepast).
- Automatische condensaatverdamping.
- CFK-vrije polyurethaan isolatie (50 mm).



700



N77/B212G-9L

-20 °-15 °

3 632, Eur

- (FR) Soubassement congélateur, 2 tiroirs GN 1/1-h 200mm**
- Version 2 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 300 mm).
 - 1 évaporateur ventilé "traité".
 - 6 pieds en inox, réglables.

- (NL) Vriesonderstel, 2 laden GN 1/1-h 200mm**
- Versie 2 laden GN 1/1 (max. Laadhoogte 300 mm).
 - 1 geventileerde "behandelde" verdamper.
 - 6 regelbare R.V.S. poten.



1200x700xh570/610 mm
0.5 kW
230/1N 50Hz
125 kg
0.85 m3



N77/B316G-9M

-20 °-15 °

4 282, Eur

- (FR) Soubassement congélateur, 3 tiroirs GN 1/1-h 200 mm**
- Version 3 tiroirs GN 1/1 (Hauteur de charge max. 300 mm).
 - 2 évaporateurs ventilés "traités".
 - 6 pieds en inox, réglables .

- (NL) Vriesonderstel, 3 laden GN 1/1-h 200 mm**
- Versie 3 laden GN 1/1 (max. Laadhoogte 300 mm).
 - 2 geventileerde "behandelde" verdamper.
 - 6 regelbare R.V.S. poten.



1650x700xh570/610 mm
0.5 kW
230/1N 50Hz
170 kg
1.14 m3



RTG6-2R

- Ⓡ Kit 5 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
- Ⓝ Kit van 5 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

305,^{Eur}

h120 mm

0.02 m3

3 kg



RTG8-2R

- Ⓡ Kit 7 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
- Ⓝ Kit van 7 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

395,^{Eur}

h120 mm

0.03 m3

4 kg

Refrigeration & Freezing Counters

COMPACT LINE EVO

(FR) Tables frigorifiques, Gastronorm

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox AISI 304.
- Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis.
- Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé (45mm).
- Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Accessibilité frontale avec charnières et serrure à clé.
- Groupe compresseur sur glissières.
- Régulateur électronique.
- Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. Portes (épaisseur 50mm) avec poignée intégrée, fermeture par joint magnétique "à pression" avec rappel automatique.
- 4 pieds réglables avec roulettes incorporées.

(NL) Koeltafellen, Gastronorm

- Buitenkant en binnenkant vervaardigd uit roestvrij staal AISI 304.
- Geperste bodem, alle hoeken en randen zijn afgerond.
- Geleverd met 1 rooster GN 1/1 per deur.
- Verdamer met "serpentijn" ingebed in de wanden (3 zijden), isolatie van geëxpandeerd polyurethaan (45 mm).
- Geventileerde opslagruimte, automatische ontdooiing, zelfverdamping van condensaat.
- Frontale toegankelijkheid met scharnieren en sleutelslot.
- Compressorunit op geleiders.
- Elektronische regelaar.
- Ventilatorcondensor met vetfilter.
- Deuren (50 mm dik) met geïntegreerde handgreep, sluiting door middel van "druk" magnetische afdichting met automatische terugkeer.
- 4 verstelbare poten met ingebouwde wieltjes.

700



SA26/X2

0 ° +18 °

1 160,^{Eur}

(FR) Table frigorifique 2 portes GN 1/1

- Tablette supérieure en acier inox, démontable.

(NL) Koeltafel 2 deuren GN 1/1

- Roestvrijstalen bovenblad, afneembaar.



900x700xh880 mm

0.14 kW

230/1N 50Hz

80 kg

0.75 m3



SA26/X2D

0 ° +18 °

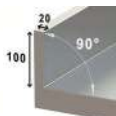
1 218,^{Eur}

(FR) Table frigorifique 2 portes GN 1/1, avec dossieret

- Tablette supérieure en acier inox avec dossieret de 100mm (90°), démontable.

(NL) Koeltafel 2 deuren GN 1/1, met achterwand

- Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°), afneembaar.



900x700 mm

0.14 kW

2

102 kg

0.85 m3


SA26/C4

-10 °C +18 °C

1 622, Eur

- (FR) Table frigorifique 4x 1/2 tiroirs GN 1/1**
- 4x 1/2 tiroirs GN1/1.
 - Tablette supérieure en acier inox, démontable.

900x700xh880 mm

0.14 kW

(NL) Koeltafel 4x 1/2 laden GN 1/1

- 4x 1/2 GN1/1 laden.
- Roestvrijstalen bovenblad, afneembaar.

230/1N 50Hz

114 kg

0.77 m3


SA36/X3

-10 °C +18 °C

1 636, Eur

- (FR) Table frigorifique , 3 portes GN 1/1**
- Tablette supérieure en acier inox, démontable.

1365x700xh880 mm

0.23 kW

(NL) Koeltafel 3 deuren GN 1/1

- Roestvrijstalen bovenblad, afneembaar.

230/1N 50Hz

119 kg

1.1 m3


SA36/X3D

-10 °C +18 °C

1 718, Eur

- (FR) Table frigorifique , 3 portes GN 1/1, avec dossier**
- Tablette supérieure en acier inox avec dossier de 100mm (90°), démontable.

1365x700xh880/980 mm

0.23 kW

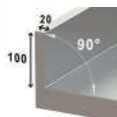
(NL) Koeltafel 3 deuren GN 1/1, met achterwand

- Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°), afneembaar.

230/1N 50Hz

135 kg

1.25 m3


SA36/C6

-10 °C +18 °C

2 743, Eur

- (FR) Table frigorifique , 6x 1/2 tiroirs GN 1/1**
- 6x 1/2 tiroirs GN1/1.
 - Tablette supérieure en acier inox, démontable

1365x700xh880 mm

0.23 kW

(NL) Koeltafel 6x 1/2 laden GN 1/1

- 6x 1/2 GN1/1 laden.
- Roestvrijstalen bovenblad, afneembaar.

230/1N 50Hz

135 kg

1.1 m3



(FR) Tables de congélation, Gastronorm

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox AISI 304.
- Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis.
- Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé (45mm), dégivrage manuel, auto évaporation du condensat.
- Accessibilité frontale avec charnières et serrure à clé.
- Groupe compresseur sur glissières.
- Régulateur électronique.
- Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse.
- Portes (épaisseur 50mm) avec poignée intégrée, fermeture assurée par joint magnétique avec rappel automatique.
- Résistance électrique sur chaque contre-porte.
- 4 pieds réglables avec roulettes incorporées.

(NL) Diepvriestafellen, Gastronorm

- Externe en interne constructie van roestvrij staal AISI 304.
- Gestempelde bodem, met afgeronde hoeken en randen.
- Geleverd met 1 rooster GN 1/1 per deur.
- Verdampers met "serpentijn" ingebed in de wanden (3 zijden), isolatie van geëxpandeerd.
- Frontale toegankelijkheid met scharnieren en sleutelslot.
- Compressorunit op geleiders.
- Elektronische regelaar.
- Ventilatorcondensor met vetfilter.
- Deuren (50 mm dikte) met geïntegreerde handgreep, sluiting verzekerd door magnetische afdichting met automatische terugkeer.
- Elektrische weerstand op elke binnendeur.
- 4 verstelbare poten met ingebouwde wielletjes.

700



SB26/B2

-18^o-10^o

1 347,^{Eur}

(FR) Table de congélation, 2 portes GN 1/1

- Tablette supérieure en acier inox, démontable.

(NL) Diepvriestafel 2 deuren GN 1/1

- Roestvrijstalen bovenblad, afneembaar.



900x700xh880 mm

0.24 kW

230/1N 50Hz

89 kg

0.77 m3



SB36/B3

-18^o-10^o

1 859,^{Eur}

(FR) Table de congélation, 3 portes GN 1/1

- Tablette supérieure en acier inox, démontable.

(NL) Diepvriestafel 3 deuren GN 1/1

- Roestvrijstalen bovenblad, afneembaar.



1365x700xh880 mm

0.27 kW

230/1N 50Hz

119 kg

1.1 m3

FR Tables réfrigérées ventilées

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire), top supérieur (40 mm).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox.
- Portes réversibles, avec poignées encastrées (non saillantes), joints magnétiques (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Groupe accessibilité frontale, disposé sur glissières "extractible".
- Evaporateur traité contre le sel et acides alimentaires.

NL Geventileerde koeltafels

- Monoblokstructuur, binnen en buitenkant in (voedings) R.V.S., bovenblad (40 mm).
- Binnenbodem in reliëf, met afvoerplug (groot onderhoud), afgeronde hoeken (zonder oneffenheden), roestvrijstalen rekken en geleiders (anti-kantel)- Omkeerbare deuren, met ingebouwd handvat (steekt niet uit), magnetische afdichting (eenvoudig te vervangen, zonder gereedschap), scharnieren met automatische terugloop (vergrendeling op 90°).
- Compressor toegankelijk langs de voorkant, geplaatst op "uittrekbare" geleiders.
- Geventileerde verdamper behandeld tegen zouten en voedingszuren.

600



BMIV15/R2

0 +8 °

2 082, Eur

FR Table frigorifique, ventilée, 2 portes (245 Lit.)

- En dotation: 2 grilles (405x460 mm), avec glissières.
- 4 pieds en inox réglables.

1500x600xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

NL Koeltafel, geventileerd, 2 deuren (245 Lit.)

- Inbegrepen : 2 roosters (405x460 mm), met geleiders.
- 4 regelbare R.V.S. poten.

98 kg

1.15 m3



BMIV15/R2-BA

0 +8 °

2 186, Eur

FR Table frigorifique, ventilée, 2 portes (245 Lit.)

- Tablette supérieure en acier inox avec dossier de 100mm (90°)

1500x600xh880/900 mm

0.36 kW

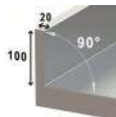
230/1N 50Hz

NL Koeltafel, geventileerd, 2 deuren (245 Lit.)

- Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°)

98 kg

1.15 m3



Refrigeration & Freezing Counters

PROFI LINE



BMIV20/R2

0° +8°

2 489,^{Eur}

(FR) Table frigorifique, ventilée, 3 portes (395 Lit.)

- En dotation: 3 grilles (405x460 mm), avec glissières.
- 4 pieds en inox réglables.

2015x600xh880/900 mm

0.36 kW

(NL) Koeltafel, geventileerd, 3 deuren (395 Lit.)

- Inbegrepen: 3 roosters (405x460 mm), met geleiders.
- 4 regelbare R.V.S. -poten.

230/1N 50Hz

125 kg

1.55 m3



BMIV20/R2-BA

0° +8°

2 613,^{Eur}

(FR) Table frigorifique, ventilée, 3 portes (395 Lit.)

- Tablette supérieure en acier inox avec dossier de 100mm (90°)

2015x600xh880/900 mm

0.36 kW

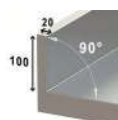
(NL) Koeltafel, geventileerd, 3 deuren (395 Lit.)

- Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°)

230/1N 50Hz

125 kg

1.55 m3



BC1/2-TP

537,^{Eur}

(FR) Kit bloc tiroirs (1/2 + 1/2), tables BMIV...

507x523xh309 mm

(NL) Kit ladenblok (1/2 + 1/2), tafels BMIV...

12 kg



GX-4046

33,^{Eur}

(FR) Glissières (DX & Gx) pour BMIV...

462xh25 mm

(NL) Rails (R & L) voor BMIV...

0.01 m3



PR-4046

28,^{Eur}

(FR) Grille rilsanisé, tables BMIV..

405x460 mm

(NL) Gerilsaniseerde rooster, voor tafels BMIV...

2 kg

0.01 m3



RTG4-P9

171,^{Eur}

- FR** Kit 4 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
- NL** Kit van 4 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

3 kg

0.02 m3



RTG6-P9

256,^{Eur}

- FR** Kit 6 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
- NL** Kit van 6 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

4 kg

0.03 m3

FR Tables réfrigérées ventilées, GASTRONORM

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire), top supérieur (40 mm). Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox.
- Portes réversibles, avec poignées encastrées (non saillantes), joints magnétiques (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°), 1 grille par porte.
- Groupe accessibilité frontale, disposé sur glissières "extractibles". Evaporateur traité contre le sel et acides alimentaires.

NL Geventileerde koeltafels, GASTRONORM

- Monoblock structuur, binnen en buitenkant in austenitisch R.V.S. (geschikt voor voedingsmiddelen), bovenkant (40 mm). Gestempelde binnenbodem, met afvoerplug (groot onderhoud), afgeronde hoeken (zonder oneffenheden), roosters en rails (anti-kantelbaar) in R.V.S.
- Omkeerbare deuren, met ingebouwde handgrepen (steken niet uit), magnetische dichting (eenvoudig te vervangen, zonder gereedschap), scharnieren met automatische terugloop (vergrendeling op 90°).
- Geventileerde verdamper behandeld tegen zouten en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar).

700



MR2/R2

0⁺ +8⁰

2 164,^{Eur}

FR Table frigorifique, ventilée, 2 portes GN 1/1 (260 Lit.)

- En dotation: 2 grilles GN (325x535 mm), avec glissières.
- 4 pieds en inox réglables.

1350x700xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

NL Koeltafel, geventileerd, 2 deuren GN 1/1 (260 Lit.)

- Inbegrepen: 2 GN roosters (325x535 mm), met geleiders.
- 4 regelbare R.V.S. poten.

112 kg

1.27 m3



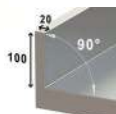


MR2/R2-BA

0° +8°

2 272, Eur

- (FR) Table frigorifique, ventilée, 2 portes GN 1/1 (260 Lit.)**
- Tablette supérieure en acier inox avec dossier de 100 mm (90°)
- (NL) Koeltafel, geventileerd, 2 deuren GN 1/1 (260 Lit.)**
- Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°)



1350x700xh880/900 mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
112 kg
1.27 m3



MR3/R2

0° +8°

2 481, Eur

- (FR) Table frigorifique, ventilée, 3 portes GN 1/1 (405 Lit.)**
- En dotation: 3 grilles GN (325x535 mm), avec glissières.
 - 4 pieds en inox réglables.
- (NL) Koeltafel, geventileerd, 3 deuren GN 1/1 (405 Lit.)**
- Inbegrepen: 3 roosters GN (325x535 mm), met rails.
 - 4 regelbare R.V.S. poten.



1800x700xh880/900 mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
139 kg
1.67 m3

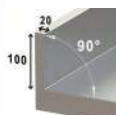


MR3/R2-BA

0° +8°

2 605, Eur

- (FR) Table frigorifique, ventilée, 3 portes GN 1/1 (405 Lit.)**
- Tablette supérieure en acier inox avec dossier de 100 mm (90°)
- (NL) Koeltafel, geventileerd, 3 deuren GN 1/1 (405 Lit.)**
- Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°)



1800x700xh880/900 mm
0.36 kW
230/1N 50Hz
139 kg
1.67 m3



MR4/R2

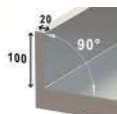
0° +8°

2 909, Eur

- (FR) Table frigorifique, ventilée, 4 portes GN 1/1 (550 Lit.)**
- En dotation: 4 grilles GN (325x535 mm), avec glissières.
 - 6 pieds en inox réglables.
- (NL) Koeltafel, geventileerd, 4 deuren GN 1/1 (550 Lit.)**
- Inbegrepen: 4 roosters GN (325x535 mm), met rails.
 - 6 regelbare R.V.S. poten.



2250x700xh880/900 mm
0.51 kW
230/1N 50Hz
166 kg
2.05 m3



MR4/R2-BA

-10° +18°

3 054,^{Eur}

- (FR) Table frigorifique, ventilée, 4 portes GN 1/1 (550 Lit.)**
 • Tablette supérieure en acier inox avec dossier de 100mm (90°)
- (NL) Koeltafel, geventileerd, 4 deuren GN 1/1 (550 Lit.)**
 • Roestvrijstalen bovenblad met achterwand van 100 mm (hoek van 90°)


2250x700xh880/900 mm
0.51 kW
230/1N 50Hz
166 kg
2.05 m3


MC1/2-TP

537,^{Eur}

- (FR) Kit bloc tiroirs (1/2 + 1/2), tables MR...**
(NL) Kit ladenblok (1/2 + 1/2), tafels MR...

432x586xh309 mm
12 kg


GX-5642

33,^{Eur}

- (FR) Glissières (Dx et Gx), tables, tables pizza**
(NL) Rails (R en L), tafels, pizzatafels

562xh25 mm
0.01 m3


PR-3253

31,^{Eur}

- (FR) Grille rilsanisée GASTRONORM 1/1**
(NL) Gerilsaniseerde rooster GN 1/1

325x535 mm
2 kg
0.01 m3


RTG4-P9

171,^{Eur}

- (FR) Kit 4 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins**
(NL) Kit van 4 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm
3 kg
0.02 m3


RTG6-P9

256,^{Eur}

- (FR) Kit 6 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins**
(NL) Kit van 6 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm
4 kg
0.03 m3

FR Tables frigorifiques ventilées, GN 1/1

- Réalisation intérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304, extérieur AISI 441.
- Top supérieur indépendant (démontable), en acier inox AISI 304.
- Crémaillères et glissières en acier inox (anti basculantes).
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Portes réversibles, fermeture par joint magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 100° et fermeture avec rappel automatique.
- Évaporateur(s) (surdimensionné) ventilé(s) ou statique(s) (87 % d'humidité relative), positionné(s) entre les portes. Évaporation automatique du condensat.

NL Geventileerde koeltafels, GN 1/1

- Binnenkant in R.V.S. (voor voeding) AISI 304, buitenkant in R.V.S. AISI 441.
- Onafhankelijke boven-top (afneembaar), in R.V.S. AISI 304.
- Bevestigingen en geleiders in R.V.S. (anti-kantelbaar).
- Diepgetrokken achterkant, afgeronde hoeken.
- Deuren omkeerbaar (zonder kit), sluiting met magnetische drukdichting.
- Verdamp(er)s (oversized) geventileerd (of) statisch (87% relatieve vochtigheid), geplaatst tussen de deuren. Automatische verdamping van het condenswater.



700



DT131/P9

-2° +8°

2 549, Eur

FR Table frigorifique ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit.

- 1 évaporateur ventilé.
- En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte.
- 4 pieds en inox réglables.

1330x700xh866/960 mm

0.18 kW

230/1N 50Hz

NL Koeltafel geventileerd, 2 deuren GN 1/1, 260 Lit.

- 1 geventileerde verdamp(er).
- Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 (530x325 mm), per deur.
- 4 regelbare R.V.S. poten.

159 kg

1.11 m3



DT131/P9A

-2° +8°

2 677, Eur

FR Table frigorifique "murale" ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit.

NL Geventileerde koeltafel "met achterwand", 2 deuren GN 1/1, 260 liter

1330x700xh866/960(+85) mm

0.18 kW

230/1N 50Hz

159 kg

1.11 m3



DT131/P9GX

-2° +8°

2 677, Eur

FR Table frigorifique ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit. groupe à gauche

NL Geventileerde koeltafel, 2 deuren GN 1/1, 260 Lit. groep aan linkerkant

1330x700xh866/960 mm

0.18 kW

230/1N 50Hz

159 kg

1.11 m3





DT131/P9AGX	-2° +8°	2 811,^{Eur}
(FR) Table frigorifique "murale" ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit. groupe à gauche	1330x700xh866/960(+85) mm	
(NL) Geventileerde koeltafel "met achterwand", 2 deuren GN 1/1, 260 Lit. groep aan linkerkant	0.18 kW	
	230/1N 50Hz	
	159 kg	
	1.11 m ³	



DT131/P9A_EV	-2° +8°	3 483,^{Eur}
(FR) Table frigorifique "murale" ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit. avec évier	1330x700xh866/960(+85) mm	
(NL) Geventileerde koeltafel "met achterwand", 2 deuren GN 1/1, 260 Lit. met spoelbak	0.18 kW	
	230/1N 50Hz	
	159 kg	
	1.11 m ³	



DT178/P9	-2° +8°	3 046,^{Eur}
(FR) Table frigorifique ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit.	1795x700xh866/960 mm	
• 2 évaporateurs ventilés.	0.25 kW	
• En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte.		
• 4 pieds en inox réglables.	230/1N 50Hz	
(NL) Geventileerde koeltafel, 3 deuren GN 1/1, 405 Lit.		
• 2 geventileerde verdamper.	182 kg	
• Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 (530x325 mm), per deur.	1.48 m ³	
• 4 regelbare R.V.S. poten.		

Refrigeration & Freezing Counters

GASTRO LINE PLUS



DT178/P9A

-2° +8°

3 198,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale" ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 litres

1795x700xh866/960 mm

(NL) Geventileerde koeltafel "met achterwand", 3 deuren GN 1/1, 405 liter

0.25 kW



230/1N 50Hz

182 kg

1.48 m3



DT178/P9GX

-2° +8°

3 198,^{Eur}

(FR) Table frigorifique ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit. groupe a gauche

1795x700xh866/960 mm

(NL) Geventileerde koeltafel, 3 deuren GN 1/1, 405 Lit. groep aan linkerkant

0.25 kW



230/1N 50Hz

182 kg

1.48 m3



DT178/P9AGX

-2° +8°

3 358,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale" ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit. groupe à gauche

1795x700xh866/960 mm

(NL) Geventileerde koeltafel "met achterwand", 3 deuren GN 1/1, 405 Lit. groep aan linkerkant

0.25 kW



230/1N 50Hz

182 kg

1.48 m3





DT178/P9A_EV

-2° +8°

4 152,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale" ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit. avec évier

1795x700xh866/960(+85) mm

(NL) Geventileerde koeltafel "met achterwand", 3 deuren GN 1/1, 405 Lit. met spoelbak

0.25 kW



230/1N 50Hz

182 kg

1.48 m3



DT224/P9

-2° +8°

3 613,^{Eur}

(FR) Table frigorifique ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 Lit.

2260x700xh866/960 mm

- 2 évaporateurs ventilés.
- En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte.
- 6 pieds en inox réglables.

0.38 kW

(NL) Koeltafel geventileerd, 4 deuren GN 1/1, 550 Lit.

230/1N 50Hz

- 2 geventileerde verdamper.
- Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 (530x325 mm), per deur.
- 6 regelbare R.V.S. poten.

218 kg

1.85 m3



DT224/P9A

-2° +8°

3 794,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale" ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 litres

2260x700xh866/960(+85) mm

(NL) Geventileerde koeltafel "met achterwand", 4 deuren GN 1/1, 550 liter

0.38 kW



230/1N 50Hz

218 kg

1.85 m3



DT224/P9GX

-2° +8°

3 794,^{Eur}

(FR) Table frigorifique ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 Lit. groupe a gauche

2260x700xh866/960 mm

(NL) Geventileerde koeltafel, 4 deuren GN 1/1, 550 Lit. groep aan linkerkant

0.38 kW



230/1N 50Hz

218 kg

1.85 m3

Refrigeration & Freezing Counters

GASTRO LINE PLUS



DT224/P9AGX

-2° +8°

3 984,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale", ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 Lit. groupe à gauche

2260x700xh866/960(+85) mm

(NL) Geventileerde koeltafel "met achterwand", 4 deuren GN 1/1, 550 Lit. groep aan linkerkant

0.38 kW



230/1N 50Hz

218 kg

1.85 m³



DT224/P9A_EV

-2° +8°

4 896,^{Eur}

(FR) Table frigorifique "murale" ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 Lit. avec évier

2260x700xh866/960(+85) mm

(NL) Geventileerde koeltafel "met achterwand", 4 deuren GN 1/1, 550 Lit. met spoelbak

0.38 kW



230/1N 50Hz

218 kg

1.85 m³



CA1/2-P9

904,^{Eur}

(FR) Kit bloc 2 tiroirs (1/2+1/2 h200mm), pour DT..

(NL) Kit van 2 laden (1/2+1/2 h200mm), voor DT..

23 kg



DTS-7/P9	-2°+8°	+4°+10°	4 384, ^{Eur}
(FR) Table frigorifique ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit.& structure réfrigérée 7x GN1/6			1795x700xh866/960-1210 mm
• Structure capacité 7x GN 1/6 (bacs en option). • 2 évaporateurs ventilés. • En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte. • 4 pieds en inox réglables. • NB: Pas de possibilité d'équipement de blocs tiroirs.			0.25 kW
			230/1N 50Hz
			180 kg
			1.53 m3
(NL) Koeltafel geventileerd, 3 deuren GN 1/1, 405 Lit.& gekoelde structuur			
• Structuur capaciteit 7x GN 1/6 (bakken in optie). • 2 geventileerde verdampers. • Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 (530x325 mm), per deur. • 4 regelbare R.V.S. poten. • NB: Niet mogelijk te combineren met ladenblokken.			
			



DTS-10/P9	-2°+8°	+4°+10°	5 146, ^{Eur}
(FR) Table frigorifique ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 Lit.& structure réfrigérée 10x GN1/6			2260x700xh866/960-1210 mm
• Structure capacité 10x GN 1/6 (bacs en option). • 2 évaporateurs ventilés. • En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte. • 6 pieds en inox réglables.(NB: Pas de possibilité d'équipement de blocs tiroirs).			0.28 kW
			230/1N 50Hz
			213 kg
			1.96 m3
(NL) Koeltafel geventileerd, 4 deuren GN 1/1, 550 Lit.& gekoelde structuur			
• Structuur capaciteit 10x GN 1/6 (bakken in optie). • 2 geventileerde verdampers. • Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 (530x325 mm), per deur. • 6 regelbare R.V.S. poten.(NB: Niet mogelijk te combineren met ladenblokken).			
			



SG2-G3/P9	+2°+8°	+4°+10°	4 036, ^{Eur}
(FR) Table frigorifique ventilée, 2 portes GN 1/1, 260 Lit. avec saladette réfrigérée GN			1330x700xh866/960(+275) mm
• Saladette capacité GN 1 x 1/1, 2 x 1/2, 3 x 1/9, h150 mm (bacs en option). • Couvercle télescopique. Tablette en polyéthylène alimentaire. • 1 évaporateur ventilé. En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte. • 4 pieds en inox réglables. • NB: pas de possibilité d'équipement de blocs tiroirs.			0.16 kW
			230/1N 50Hz
			139 kg
			1.11 m3
(NL) Geventileerde koeltafel met 2 deuren GN1/1, 260 Lit. gekoelde bovenstructuur			
• Geventileerde koeltafel met capaciteit GN 1 x 1/1, 2 x 1/2, 3 x 1/9, h150 mm (bakken in optie). • Telescopisch deksel. Werkblad in polyethyleen. • 1 geventileerde verdamper. Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 per deur (530x325mm),- 4 regelbare poten in RVS. • NB: Niet mogelijk te combineren met ladenblokken.			
			

**SG3-G4/P9**

٢٠١٧

+40+170

4 741, Eur

- (FR) Table frigorifique ventilée, 3 portes GN 1/1, 405 Lit. avec saladette réfrigérée GN**
- Saladette capacité GN 2x 1/1, 2x 1/2, 3x 1/9, H150 mm (bacs en option).
 - Couvercle télescopique. Tablette de coupe en polyéthylène alimentaire.
 - 2 évaporateurs ventilés. En dotation: 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte.
 - 4 pieds en inox réglables.
 - NB: pas de possibilité d'équipement de blocs tiroirs.

1795x700xh866/960(+275)
mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

179 kg

1.48 m3

- NL Geventileerde koeltafel met 3 deuren GN1/1, 405 Lit. gekoelde bovenstructuur**
- Geventileerde koeltafel met capaciteit GN 2 x 1/1; 2 x 1/2; 3 x 1/9; h150mm (bakken in optie).
 - Telescopisch deksel. Werkblad in polyethyleen.
 - 1 geventileerde verdamper. Bijgeleverd: 1 grille GN 1/1 per deur(530x325mm), - 4 regelbare poten in RVS.
 - NB: Niet mogelijk te combineren met ladenblokken.



G11R-PM

69, Eur

- (FR) Grille rilsanisée GN 1/1
 (NL) Gerilsaniseerde rooster GN 1/1

530x325xh7 mm

0.01 m3

2 kg

U11X-P9

70, Eur

- (FR) Glissières (double coulisse) Dx et Gx, tables GN 1/1
 (NL) Geleiders rechts en links, tafels GN 1/1

546x31xh13 mm

0.06 m³**RTG4-P9**

171, Eur

- (FR) Kit 4 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
 (NL) Kit van 4 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

0.02 m3

3 kg

RTG6-P9

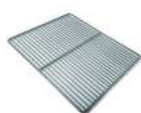
256, Eur

- (FR) Kit 6 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
 (NL) Kit van 6 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

0.03 m³

4 kg




RDY-1C
2 232,^{Eur}
(FR) Refroidisseur de déchets (sans groupe)

735x870xh1290 mm

- Peut recevoir 1 poubelle de 240 litres (non livrée).
- Cabine de stockage réalisée intérieur et extérieur inox, sol en inox.
- Panneaux démontables, avec crochets d'assemblage.
- Clapets supérieurs permettant de vider les déchets.

84 kg

0.65 m3

(NL) Afvalkoeler (zonder groep)

- Kan een vuilbak dragen tot 240 liter (niet bijgeleverd).
- Opslagruimte volledig in R.V.S., vloer in R.V.S.
- Afneembare panelen, met verbindingshaken.
- Kleppen aan de bovenkant voor het legen van afval.


RDY-2C
3 162,^{Eur}
(FR) Refroidisseur de déchets "double" (sans groupe)

1465x870xh1290 mm

- Peut recevoir 2 poubelles de 240 litres (non livrées).
- Cabine de stockage réalisée intérieur et extérieur Inox, sol en inox.
- Panneaux démontables, avec crochets d'assemblage.
- Clapets supérieurs, permettant de vider les déchets.

134 kg

1.06 m3

(NL) Afvalkoeler "dubbel" (zonder groep)

- Kan 2 vuilbakken dragen tot 240 liter (niet bijgeleverd).
- Opslagruimte volledig in R.V.S., vloer in R.V.S.
- Afneembare panelen, met verbindingshaken.
- Kleppen om de vuilbakken leeg te maken.


GF-3C-R2
+2 °+8 °
1 482,^{Eur}
(FR) Unité frigorifique pour refroidisseur de déchets

285x545xh745 mm

- Par groupe monobloc.
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique.

0.32 kW

230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde unit voor afval koeler

- Per monobloc groep.
- Geventileerde verdamper.
- Automatisch ontdooien.

36 kg

0.17 m3



(FR) Armoires frigorifiques "stockage"

- Structure démontable, verrouillage par crochets "excentriques".
- Réalisation intérieure et extérieure en tôle d'acier (pré-peinte). Sol en acier inox.
- Crémaillères en acier inox (anti-basculantes).
- Porte réversible, joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).
- Vérins réglables pour la mise à niveau.

(NL) Opslaagkoelkasten

- Demonteerbare structuur, vergrendeld door ingebouwde "excentrische" haken.
- Binnen en buitenkant in staalplaat (voorgeverfd). Bodem in R.V.S.
- Schappen in R.V.S. (anti-kantelbaar).
- Omkeerbare deur, magnetische dichtingsvoegen (eenvoudig te vervangen zonder gereedschap).
- Verstelbare steunpoten.



ASM/185		2 312, ^{Eur}
(FR) Armoire de "stockage" 1850 litres (sans groupe)	• Dimensions internes: 855x885xh1762 mm.	935x995xh1842 mm
	• Grande porte 855xh1810 mm.	
	• En dotation: 2 grilles en tube inox (830x820 mm).	153 kg
(NL) Opslaagkoelkast 1850 liter (zonder groep)	• Binnenafmetingen: 855x885xh.1762 mm.	1.24 m3
	• Zeer grote deur 855xh1810mm.	
	• Inbegrepen: 2 roosters in R.V.S. buizen (830x820 mm).	
 		

ASM/200		2 660, ^{Eur}
(FR) Armoire de "stockage" 2000 litres (sans groupe)	• Dimensions internes: 855x885xh1912 mm.	935x995xh1992 mm
	• Grande porte 855xh1960 mm.	
	• En dotation: 3 grilles en tube inox (830x820 mm).	165 kg
(NL) Opslaagkoelkast 2000 liter (zonder groep)	• Binnenafmetingen: 855x885xh1912 mm.	1.24 m3
	• Zeer grote deur 855xh1960 mm.	
	• Inbegrepen: 3 roosters in R.V.S. buizen (830x820 mm).	
 		

UAC/P1-R2		1 584, ^{Eur}
(FR) Unité frigorifique pour ASM/185 & ASM/200	• Unité "monoblock", munie de 2 poignées latérales (aisément amovibles).	675x495xh388 mm
	• Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires.	0.29 kW
	• Evaporation automatique du condensat.	230/1N 50Hz
		33 kg
(NL) Koelunit voor ASM/185 & ASM/200	• "Monoblock", uitgerust met 2 laterale handvaten (eenvoudig uit te nemen).	0.2 m3
	• Geventileerde verdamper, behandeld tegen zouten en voedingszuren.	
	• Automatische verdamping van de condens.	
	    	

(FR) Coffres frigorifiques "stockage", 2 portes

- Structure démontable, verrouillage des panneaux par crochets "excentriques" incorporés.
- Réalisation intérieure et extérieure en tôle d'acier (pré-peinte). Sol en acier inox.
- Portes avec poignée intégrée (non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).
- Vérins réglables, pour la mise à niveau.

(NL) Gekoelde opslagkoffers, 2 deuren

- Demonteerbare structuur, vergrendelen van de panelen met ingebouwde camlocks.
- Binnen en buitenkant in staalplaat (voorgeverfd). Bodem in R.V.S.
- Deuren met ingebouwde handvaten (steken niet uit), magnetische dichting (eenvoudig te vervangen zonder gereedschap).
- Regelbare cilinders om het toestel waterpas te zetten.



RBB/2

1 490,^{Eur}

(FR) Coffre de "stockage", 720 litres, 2 portes (sans groupe)

- Dimensions internes: 980x620xh980 mm.
- Capacité fûts Ø 425mm (2x 50L 4x 30L).

1060x730xh1060 mm

(NL) Opslagkoffer, 720 liter, 2 deuren (zonder groep)

- Binnenafmetingen: 980x620xh980 mm.
- Capaciteit vaten Ø 425mm (2x 50 liter 4x 30 liter).

92 kg

0.6 m3



RBB/2_2

1 586,^{Eur}

(FR) Coffre de "stockage", 1000 litres, 2 portes (sans groupe)

- Dimensions internes: 980x885xh980 mm.
- Capacité fûts Ø 425mm (4x 50L 8x 30L).

1060x995xh1060 mm

(NL) Opslagkoffer, 1000 liter, 2 deuren (zonder groep)

- Binnenafmetingen: 980x885xh980 mm.
- Capaciteit vaten Ø 425mm (4x 50 liter 8x 30 liter).

105 kg

0.6 m3



RBB/3_3

1 924,^{Eur}

(FR) Coffre de "stockage", 1400 litres, 2 portes (sans groupe)

- Dimensions internes: 1385x885xh980 mm.
- Capacité fûts Ø 425 mm (6x 50L 12x 30L).

1465x995xh1060 mm

(NL) Opslagkoffer, 1400 liter, 2 deuren (zonder groep)

- Binnenafmetingen: 1385x885xh980 mm.
- Capaciteit vaten Ø 425mm (6x 50 liter 12x 30 liter).

126 kg

0.81 m3

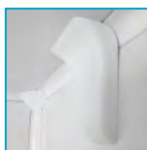


REFRIBOX LINE



RBB/4_4		2 284, ^{Eur}
(FR) Coffre de "stockage", 1800 litres, 2 portes (sans groupe)	1870x995xh1060 mm	
• Dimensions internes: 1790x885xh980 mm. • Capacité fûts Ø 425mm (8x 50L 16x 30L).		
(NL) Opslagkoffer, 1800 liter, 2 deuren (zonder groep)	156 kg	
• Binnenafmetingen: 1790x885xh980 mm. • Capaciteit vaten Ø 425mm (8x 50 liter 16x 30 liter).		
 		1.02 m3

URA/P3-R2		1 894, ^{Eur}
(FR) Unité frigorifique pour RBB/...	675x495xh305 mm	
• Unité "monoblock", munie de 2 poignées latérales (aisément amovibles). • Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires. • Evaporation automatique du condensat. • Régulateur électronique programmable, display en façade avec LED.		
(NL) Koelunit voor RBB/...	0.47 kW	
• "Monoblock", uitgerust met 2 laterale handvaten (eenvoudig uit te nemen). • Geventileerde verdamper, behandeld tegen zouten en voedingszuren. • Automatische verdamping van de condens. • Programmeerbare elektronische regelaar, display op frontpaneel met LED.		
    		230/1N 50Hz
		30 kg
		0.17 m3



--5 ° +5 °
-25 ° -15 °

PLUS

Minicold EVO, une toute nouvelle conception de fabrication, munie d'angulaires périphériques et panneaux à jonctions linéaires, plus de facilité d'assemblage et possibilité d'extension à tout moment, niveau de finition irréprochable. Les angles et coins tous arrondis, sans aucunes moulures de report, une hygiène assurée à 100%! Sol recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée". Encadrement périphérique de la porte en aluminium anodisé, meilleure protection (transit chariots, échelles à platines, etc ...) Kit de pré-assemblage des panneaux livré de série, y compris de support pour plafond, rendant celui-ci plus sûr, aisé et rapide..... Sur demande: étagères modulables, rideaux à lanières, rampe à chariot (extérieure et intérieure), etc

PLUS

Minicold EVO, een compleet nieuw productieconcept, met afgeronde hoeken en lineair verbonden panelen, voor eenvoudige montage en de mogelijkheid tot uitbreiding op elk moment, met een onberispelijk afwerkingsniveau. De hoeken en randen zijn allemaal afgerond, zonder overgangen, 100% hygiëne gegarandeerd! Vloer bedekt met antislip "honingraat" fenolhars. Randkader van de deur in geanodiseerd aluminium, betere bescherming (doorvoer van karretjes, ladders met platen, enz...). Voormontagekit voor panelen standaard meegeleverd, inclusief plafondsteun, voor een veiligere, eenvoudigere en snellere montage. Op aanvraag: modulaire rekken, strokengordijn, oprijplaat voor trolleys (buiten en binnen), enz

(FR) Chambres ISO 80

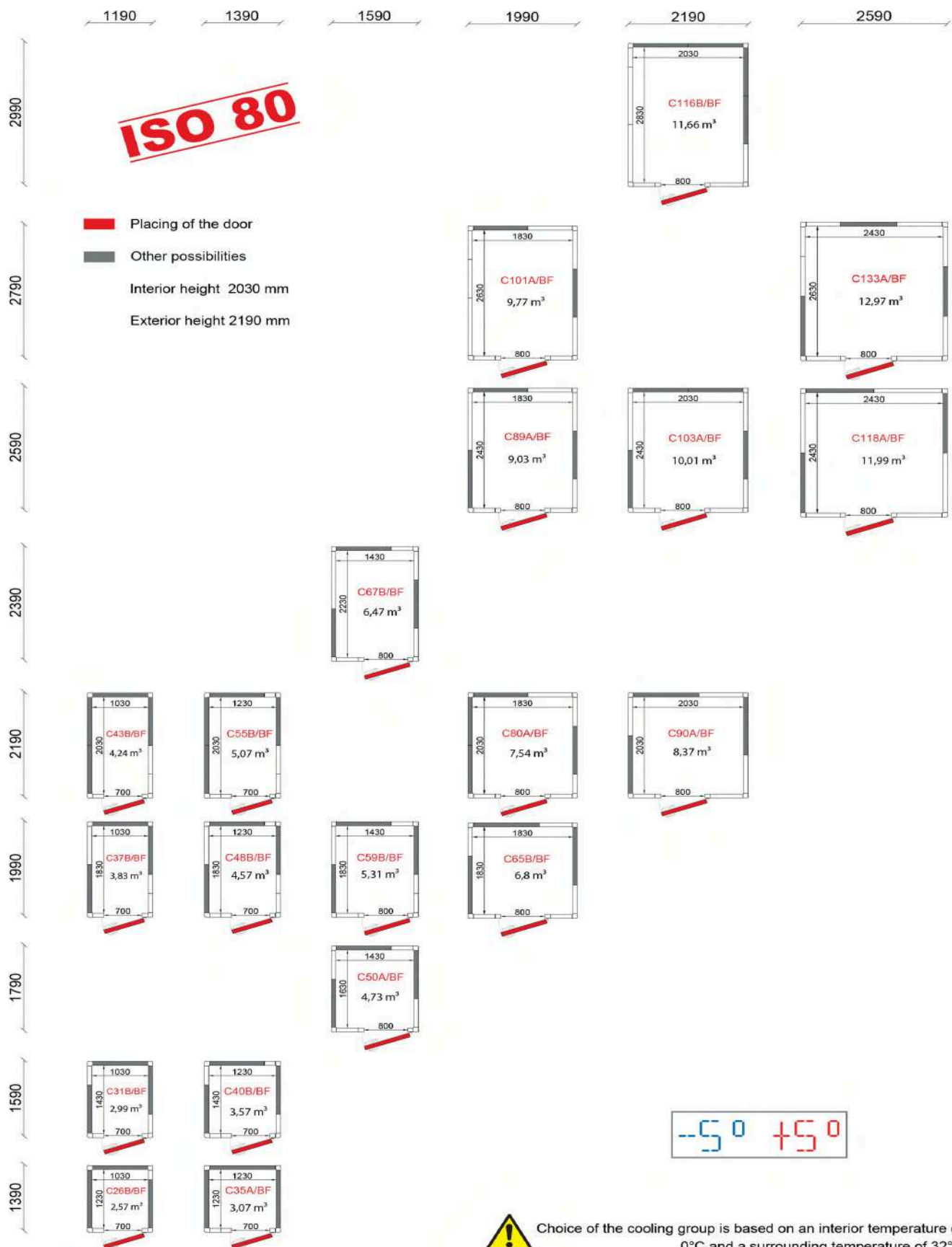
- Chambre polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois, sol et plafond de 80mm, modulation avec panneaux de largeur de 200 à 1200mm (200+200+200 ...).
- Panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laqué blanc "atoxique et antigraffiti".
- Isolation en polyuréthane injecté haute densité (43kg/m³), écologique (sans CFC).
- Verrouillage des panneaux par des crochets "excentriques" incorporés.
- Sol renforcé en bois multiplex 12mm, recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée", supportant une charge de 4000 kg/m² (140kg de charge ponctuelle).
- Angulaires périphériques à 90° munis de capuchons spécifiques aux extrémités, également isolés en polyuréthane (50kg/m³) évitant tout éventuel pont thermique.
- Les angles et les coins du sol, plafond ainsi que des parois, sont tous arrondis (R15 mm) et également isolés en polyuréthane (50kg/m³).
- Porte pivotante épaisseur 80mm également isolée avec du polyuréthane (43kg/m³), avec charnières à droite (sur demande, possibilité de charnières à gauche: CGC/BF), très robuste, renforcée avec un encadrement périphérique en aluminium anodisé, munie d'un joint magnétique en EPDM "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), charnières montantes réglables et avec arrêt à 100°, poignée extérieure avec serrure à clé, fermeture intérieure avec dispositif de sécurité.
- Joint de porte équipé d'un cordon chauffant périphérique & soupape de dépression (pour T° négative).
- Panneau certifié en classification "B-S3,d0" en accord avec la norme UNI EN 13501-1:2009.

(NL) Koelkamers ISO 80

- Multifunctionele kamer voor positieve of negatieve temperatuur, wand-, vloer- en plafonddikte van 80mm, modulering met panelen van 200 tot 1200mm breed (200+200+200 ...).
- Panelen gemaakt van niet-giftig, krasbestendig witgelakt gegalvaniseerd plaatstaal.
- Geïnjecteerde polyurethaan isolatie met hoge dichtheid (43 kg/m³), milieuvriendelijk (zonder CFK).
- Panelen vergrendeld door ingebouwde "excentrische" haken.
- Versterkte vloer in multiplex hout van 12mm, "honingraat" antislip fenolhars, bestand tegen een belasting van 4000 kg/m² (140kg puntbelasting).
- Perifere hoeken van 90° met specifieke doppen aan de uiteinden, ook geïsoleerd met polyurethaan (50 kg/m³) om koudebruggen te voorkomen.
- De hoeken en randen van de vloer, het plafond en de wanden zijn allemaal afgerond (R15 mm) en ook geïsoleerd met polyurethaan (50 kg/m³).
- Draaideur, 80mm dik, ook geïsoleerd met polyurethaan (43 kg/m³), met rechtse scharnieren (linkse scharnieren beschikbaar op aanvraag: CGC/BF), zeer stevig, versterkt met geanodiseerd aluminium perimeterframe, voorzien van een magnetische EPDM "druk"-afdichting (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig), verstelbare scharnieren met 100° aanslag, externe handgreep met sleutelslot, interne sluiting met veiligheidsvoorziening.
- Deuraafdichting voorzien van een perifeer verwarmingskoord & vacuümventiel (voor negatieve temperatuur).
- Paneel gecertificeerd in classificatie "B-S3,d0" volgens UNI EN 13501-1:2009.

MINICOLD 80 EVO

Réfrigération • Koeling

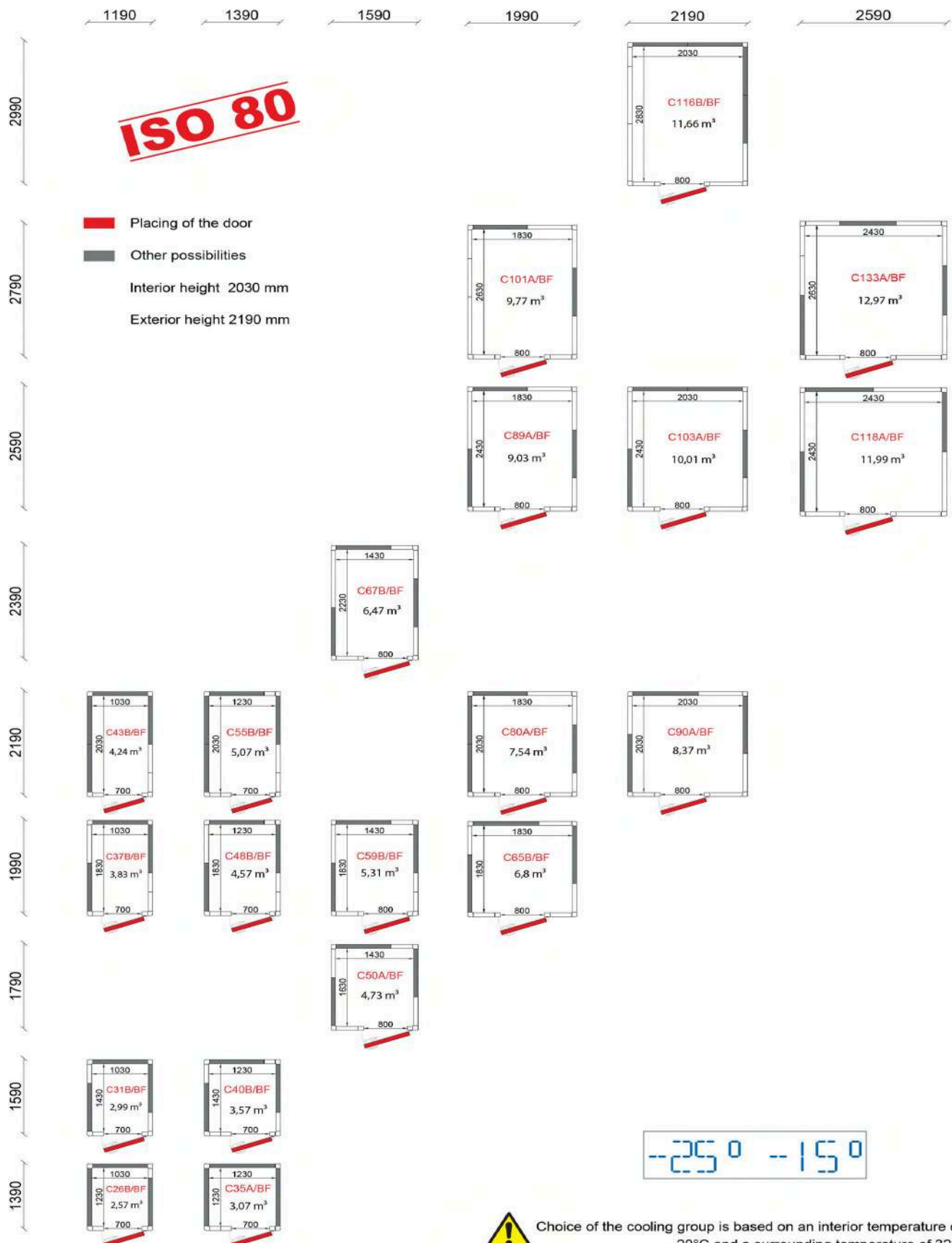


Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

C26B/BF	2 959, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA264/BF	860, Eur
1390x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	1145x990xh1750 mm	
C31B/BF	3 225, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA314/BF	901, Eur
1590x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	1345x990xh1750 mm	
C37B/BF	3 516, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA374/BF	873, Eur
1990x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	1745x990xh1750 mm	
C43B/BF	3 890, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA434/BF	977, Eur
2190x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	1940x990xh1750 mm	
C35A/BF	3 406, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA354/BF	872, Eur
1390x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	1145x1090xh1750 mm	
C40B/BF	3 791, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA404/BF	944, Eur
1590x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	1390x1145xh1750 mm	
C48B/BF	4 115, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA484/BF	1 017, Eur
1990x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	1690x1145xh1750 mm	
C55B/BF	4 263, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA554/BF	1 009, Eur
2190x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	1845x1152xh1750 mm	
C50A/BF	4 144, Eur	AP40M-1Z-R2	2 037, Eur	GA504/BF	1 023, Eur
1790x1590xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	1545x1390xh1750 mm	
C59B/BF	4 370, Eur	AP50M-1A-R2	2 173, Eur	GA594/BF	974, Eur
1990x1590xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	1745x1390xh1750 mm	
C67B/BF	4 677, Eur	AP50M-1A-R2	2 173, Eur	GA674/BF	1 120, Eur
2390x1590xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	2045x1390xh1750 mm	
C65B/BF	4 665, Eur	AP50M-1A-R2	2 173, Eur	GA654/BF	1 142, Eur
1990x1990xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	1745x1690xh1750 mm	
C80A/BF	4 923, Eur	AP50M-1A-R2	2 173, Eur	GA804/BF	1 284, Eur
2190x1990xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	1835x1745xh1750 mm	
C89A/BF	5 297, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	GA894/BF	1 385, Eur
2590x1990xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	2335x1745xh1750 mm	
C101A/BF	5 705, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	GA1014/BF	1 390, Eur
2790x1990xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	2435x1745xh1750 mm	
C90A/BF	5 014, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	GA904/BF	1 325, Eur
2190x2190xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	1835x1845xh1750 mm	
C103A/BF	5 495, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	GA1034/BF	1 365, Eur
2590x2190xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	2235x1845xh1750 mm	
C116B/BF	6 059, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	GA1164/BF	1 461, Eur
2990x2190xh2190 mm		420xh728 mm	-5° +5°	2635x1845xh1750 mm	
C118A/BF	5 678, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	GA1184/BF	1 652, Eur
2590x2590xh2190 mm		670xh828 mm	-5° +5°	2390x2335xh1750 mm	
C133A/BF	6 374, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	GA1334/BF	1 659, Eur
2790x2590xh2190 mm		670xh828 mm	-5° +5°	2435x2390xh1750 mm	

MINICOLD 80 EVO
Réfrigération • Koeling

Volume: 1m³=1000 Lit. • Choice of the cooling group based on an interior T° of 0°C and surrounding T° of 32°C.



Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

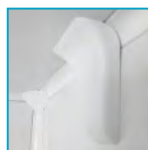
C26B/BF	2 959, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA264/BF	860, Eur
1390x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-25 ⁰ -15 ¹	1145x990xh1750 mm	
C31B/BF	3 225, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA314/BF	901, Eur
1590x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-25 ⁰ -15 ¹	1345x990xh1750 mm	
C37B/BF	3 516, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA374/BF	873, Eur
1990x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-25 ⁰ -15 ¹	1745x990xh1750 mm	
C43B/BF	3 890, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA434/BF	977, Eur
2190x1190xh2190 mm		420xh728 mm	-25 ⁰ -15 ¹	1940x990xh1750 mm	
C35A/BF	3 406, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA354/BF	872, Eur
1390x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-25 ⁰ -15 ¹	1145x1090xh1750 mm	
C40B/BF	3 791, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA404/BF	944, Eur
1590x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-25 ⁰ -15 ¹	1390x1145xh1750 mm	
C48B/BF	4 115, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA484/BF	1 017, Eur
1990x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-25 ⁰ -15 ¹	1690x1145xh1750 mm	
C55B/BF	4 263, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA554/BF	1 009, Eur
2190x1390xh2190 mm		420xh728 mm	-25 ⁰ -15 ¹	1845x1152xh1750 mm	
C50A/BF	4 144, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA504/BF	1 023, Eur
1790x1590xh2190 mm		420xh728 mm	-25 ⁰ -15 ¹	1545x1390xh1750 mm	
C59B/BF	4 370, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA594/BF	974, Eur
1990x1590xh2190 mm		420xh728 mm	-25 ⁰ -15 ¹	1745x1390xh1750 mm	
C67B/BF	4 677, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA674/BF	1 120, Eur
2390x1590xh2190 mm		420xh728 mm	-25 ⁰ -15 ¹	2045x1390xh1750 mm	
C65B/BF	4 665, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA654/BF	1 142, Eur
1990x1990xh2190 mm		420xh728 mm	-25 ⁰ -15 ¹	1745x1690xh1750 mm	
C80A/BF	4 923, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA804/BF	1 284, Eur
2190x1990xh2190 mm		670xh828 mm	-25 ⁰ -15 ¹	1835x1745xh1750 mm	
C89A/BF	5 297, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA894/BF	1 385, Eur
2590x1990xh2190 mm		670xh828 mm	-25 ⁰ -15 ¹	2335x1745xh1750 mm	
C101A/BF	5 705, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1014/BF	1 390, Eur
2790x1990xh2190 mm		670xh828 mm	-25 ⁰ -15 ¹	2435x1745xh1750 mm	
C90A/BF	5 014, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA904/BF	1 325, Eur
2190x2190xh2190 mm		670xh828 mm	-25 ⁰ -15 ¹	1835x1845xh1750 mm	
C103A/BF	5 495, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1034/BF	1 365, Eur
2590x2190xh2190 mm		670xh828 mm	-25 ⁰ -15 ¹	2235x1845xh1750 mm	
C116B/BF	6 059, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1164/BF	1 461, Eur
2990x2190xh2190 mm		670xh828 mm	-25 ⁰ -15 ¹	2635x1845xh1750 mm	
C118A/BF	5 678, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1184/BF	1 652, Eur
2590x2590xh2190 mm		670xh828 mm	-25 ⁰ -15 ¹	2390x2335xh1750 mm	
C133A/BF	6 374, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1334/BF	1 659, Eur
2790x2590xh2190 mm		670xh828 mm	-25 ⁰ -15 ¹	2435x2390xh1750 mm	

MINICOLD 80 EVO
Réfrigération • Koeling

Volume: 1m³=1000 Lit. • Choice of the cooling group based on an interior T° of -20°C and surrounding T° of 32°C.



MINICOLD 100 EVO



-5 ° +5 °
-25 ° -15 °

PLUS

Minicold EVO, une toute nouvelle conception de fabrication, munie d'angulaires périphériques et panneaux à jonctions linéaires, plus de facilité d'assemblage et possibilité d'extension à tout moment, niveau de finition irréprochable. Les angles et coins tous arrondis, sans aucunes moulures de report, une hygiène assurée à 100%! Sol recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée". Encadrement périphérique de la porte en aluminium anodisé, meilleure protection (transit chariots, échelles à platines, etc.) Kit de pré-assemblage des panneaux livré de série, y compris de support pour plafond, rendant celui-ci plus sûr, aisé et rapide. Sur demande: étagères modulables, rideaux à lanières, rampe à chariot (extérieure et intérieure), etc.

PLUS

Minicold EVO, een compleet nieuw productieconcept, met afgeronde hoeken en lineair verbonden panelen, voor eenvoudige montage en de mogelijkheid tot uitbreiding op elk moment, met een onberispelijk afwerkingsniveau. De hoeken en randen zijn allemaal afgerond, zonder overgangen, 100% hygiëne gegarandeerd! Vloer bedekt met antislip "honingraat" fenolhars. Randkader van de deur in geanodiseerd aluminium, betere bescherming (doorvoer van karretjes, ladders met platen, enz...). Voormontagekit voor panelen standaard meegeleverd, inclusief plafondsteun, voor een veiligere, eenvoudigere en snellere montage. Op aanvraag: modulaire rekken, strokengordijn, oprijplaat voor trolleys (buiten en binnen), enz.

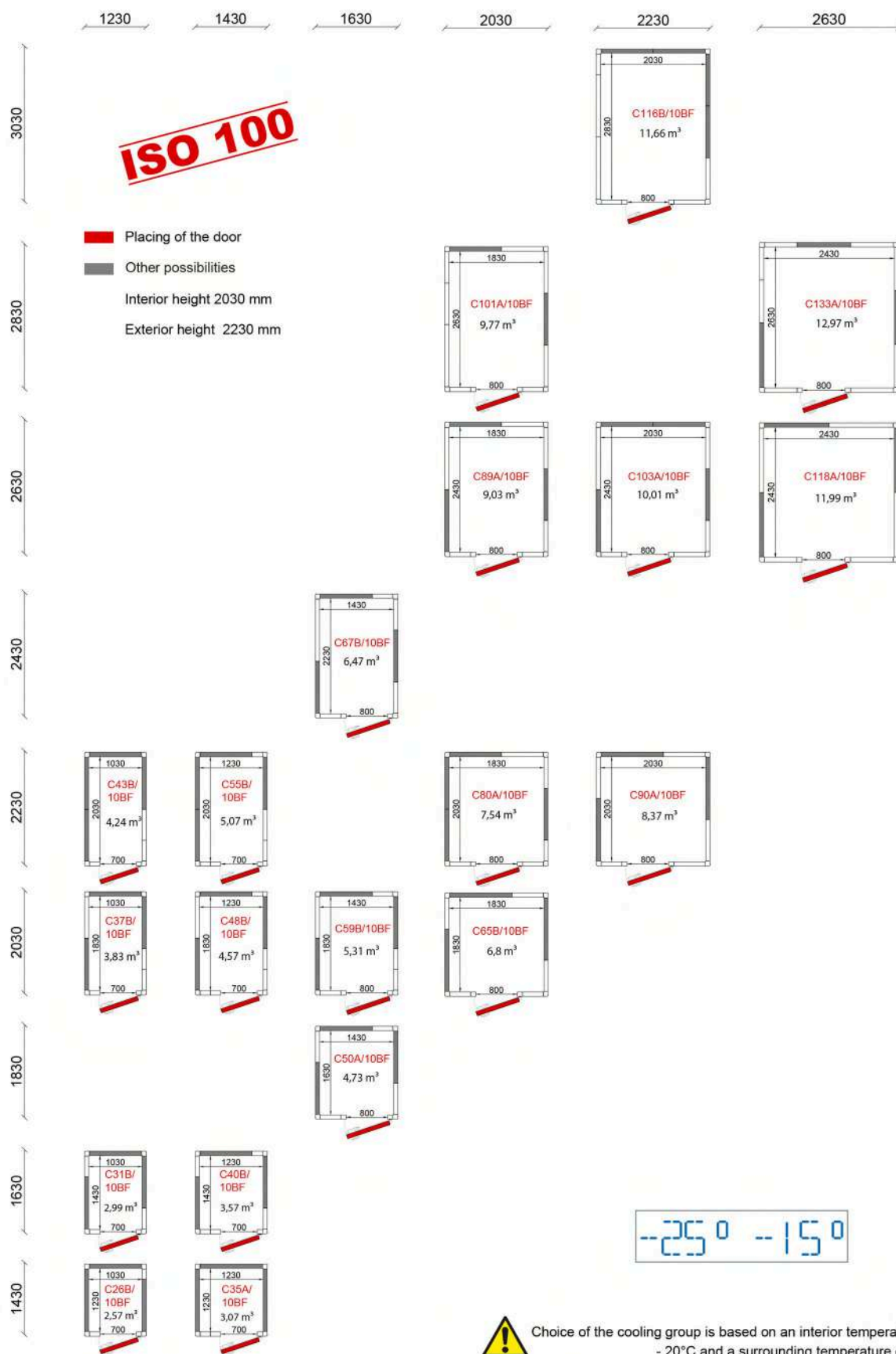
FR Chambres ISO 100

- Chambre polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois, sol et plafond de 100mm, modulation avec panneaux de largeur de 200 à 1200mm (200+200+200 ...).
- Panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laqué blanc "atoxique et antigriffe".
- Isolation en polyuréthane injecté haute densité (43kg/m³), écologique (sans CFC).
- Verrouillage des panneaux par des crochets "excentriques" incorporés.
- Sol renforcé en bois multiplex 12mm, recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée", supportant une charge de 4000 kg/m² (140kg de charge ponctuelle).
- Angulaires périphériques à 90° munis de capuchons spécifiques aux extrémités, également isolés en polyuréthane (50kg/m³) évitant tout éventuel pont thermique.
- Les angles et les coins du sol, plafond ainsi que des parois, sont tous arrondis (R15 mm) et également isolés en polyuréthane (50kg/m³).
- Porte pivotante épaisseur 100mm également isolée avec du polyuréthane (43kg/m³), avec charnières à droite (sur demande, possibilité de charnières à gauche: CGC/BF), très robuste, renforcée avec un encadrement périphérique en aluminium anodisé, munie d'un joint magnétique en EPDM "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), charnières montantes réglables et avec arrêt à 100°, poignée extérieure avec serrure à clé, fermeture intérieure avec dispositif de sécurité.
- Joint de porte équipé d'un cordon chauffant périphérique & soupape de dépression (pour T° négative).
- Panneau certifié en classification "B-S3,d0" en accord avec la norme UNI EN 13501-1:2009.

NL Koelkamers ISO 100

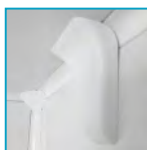
- Multifunctionele kamer voor positieve of negatieve temperatuur, wand-, vloer- en plafonddikte van 100mm, modulering met panelen van 200 tot 1200mm breed (200+200+200 ...).
- Panelen gemaakt van niet-giftig, krasbestendig witgelakt gegalvaniseerd plaatstaal.
- Geïnjekteerde polyurethaan isolatie met hoge dichtheid (43 kg/m³), milieuvriendelijk (zonder CFK).
- Panelen vergrendeld door ingebouwde "excentrische" haken.
- Versterkte vloer in multiplex hout van 12mm, "honingraat" antislip fenolhars, bestand tegen een belasting van 4000 kg/m² (140kg puntbelasting).
- Perifere hoeken van 90° met specifieke doppen aan de uiteinden, ook geïsoleerd met polyurethaan (50 kg/m³) om koudebruggen te voorkomen.
- De hoeken en randen van de vloer, het plafond en de wanden zijn allemaal afgerond (R15 mm) en ook geïsoleerd met polyurethaan (50 kg/m³).
- Draaideur, 100mm dik, ook geïsoleerd met polyurethaan (43 kg/m³), met rechtse scharnieren (linkse scharnieren beschikbaar op aanvraag: CGC/BF), zeer stevig, versterkt met geanodiseerd aluminium perimeterframe, voorzien van een magnetische EPDM "druk"-afdichting (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig), verstelbare scharnieren met 100° aanslag, externe handgreep met sleutelslot, interne sluiting met veiligheidsvoorziening.
- Deuraafdichting voorzien van een perifeer verwarmingskoord & vacuümventiel (voor negatieve temperatuur).
- Paneel gecertificeerd in classificatie "B-S3,d0" volgens UNI EN 13501-1:2009.

Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)



C26B/10BF	3 278, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA264/BF	860, Eur
1430x1230xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1145x990xh1750 mm	
C31B/10BF	3 429, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA314/BF	901, Eur
1630x1230xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1345x990xh1750 mm	
C37B/10BF	3 750, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA374/BF	873, Eur
2030x1230xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1745x990xh1750 mm	
C43B/10BF	4 172, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA434/BF	977, Eur
2230x1230xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1940x990xh1750 mm	
C35A/10BF	3 650, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA354/BF	872, Eur
1430x1430xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1145x1090xh1750 mm	
C40B/10BF	4 044, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA404/BF	944, Eur
1630x1430xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1390x1145xh1750 mm	
C48B/10BF	4 402, Eur	AN120M-1C-R2	2 767, Eur	GA484/BF	1 017, Eur
2030x1430xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1690x1145xh1750 mm	
C55B/10BF	4 571, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA554/BF	1 009, Eur
2230x1430xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1845x1152xh1750 mm	
C50A/10BF	4 418, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA504/BF	1 023, Eur
1830x1630xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1545x1390xh1750 mm	
C59B/10BF	4 677, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA594/BF	974, Eur
2030x1630xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1745x1390xh1750 mm	
C67B/10BF	5 000, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA674/BF	1 120, Eur
2430x1630xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	2045x1390xh1750 mm	
C65B/10BF	5 008, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur	GA654/BF	1 142, Eur
2030x2030xh2230 mm		420xh728 mm	-25°-15°	1745x1690xh1750 mm	
C80A/10BF	5 283, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA804/BF	1 284, Eur
2230x2030xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	1835x1745xh1750 mm	
C89A/10BF	5 673, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA894/BF	1 385, Eur
2630x2030xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2335x1745xh1750 mm	
C101A/10BF	6 104, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1014/BF	1 390, Eur
2830x2030xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2435x1745xh1750 mm	
C90A/10BF	5 381, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA904/BF	1 325, Eur
2230x2230xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	1835x1845xh1750 mm	
C103A/10BF	5 898, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1034/BF	1 365, Eur
2630x2230xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2235x1845xh1750 mm	
C116B/10BF	6 487, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1164/BF	1 461, Eur
3030x2230xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2635x1845xh1750 mm	
C118A/10BF	6 115, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1184/BF	1 652, Eur
2630x2630xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2390x2335xh1750 mm	
C133A/10BF	6 816, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur	GA1334/BF	1 659, Eur
2830x2630xh2230 mm		670xh828 mm	-25°-15°	2435x2390xh1750 mm	

Volume: 1m³=1000 Lit. • Choice of the cooling group based on an interior T° of -20°C and surrounding T° of 32°C.



-5 ° +5 °
-25 ° -15 °

MAXICOLD 100 EVO

Réfrigération • Koeling

PLUS

Minicold EVO, une toute nouvelle conception de fabrication, munie d'angulaires périphériques et panneaux à jonctions linéaires, plus de facilité d'assemblage et possibilité d'extension à tout moment, niveau de finition irréprochable. Les angles et coins tous arrondis, sans aucunes moulures de report, une hygiène assurée à 100%! Sol recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée". Encadrement périphérique de la porte en aluminium anodisé, meilleure protection (transit chariots, échelles à platines, etc ...) Kit de pré-assemblage des panneaux livré de série, y compris de support pour plafond, rendant celui-ci plus sûr, aisé et rapide..... Sur demande: étagères modulables, rideaux à lanières, rampe à chariot (extérieure et intérieure), etc

PLUS

Maxicold EVO, een compleet nieuw productieconcept, met afgeronde hoeken en lineair verbonden panelen, voor eenvoudige montage en de mogelijkheid tot uitbreiding op elk moment, met een onberispelijk afwerkingsniveau. De hoeken en randen zijn allemaal afgerond, zonder overgangen, 100% hygiëne gegarandeerd! Vloer bedekt met antislip "honingraat" fenolhars. Randkader van de deur in geanodiseerd aluminium, betere bescherming (doorvoer van karretjes, ladders met platen, enz...). Voormontagekit voor panelen standaard meegeleverd, inclusief plafondsteun, voor een veiligere, eenvoudigere en snellere montage. Op aanvraag: modulaire rekken, strokengordijn, oprijplaat voor trolleys (buiten en binnen), enz

(FR) Chambres ISO 100

- Chambre polyvalente pour température positive ou négative, épaisseur des parois, sol et plafond de 100mm, modulation avec panneaux de largeur de 200 à 1200mm (200+200+200 ...).
- Panneaux réalisés en tôle d'acier galvanisé laqué blanc "atoxique et antigraffiti".
- Isolation en polyuréthane injecté haute densité (43kg/m3), écologique (sans CFC).
- Verrouillage des panneaux par des crochets "excentriques" incorporés.
- Sol renforcé en bois multiplex 12mm, recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée", supportant une charge de 4000 kg/m² (140kg de charge ponctuelle).
- Angulaires périphériques à 90° munis de capuchons spécifiques aux extrémités, également isolés en polyuréthane (50kg/m3) évitant tout éventuel pont thermique.
- Les angles et les coins du sol, plafond ainsi que des parois, sont tous arrondis (R15 mm) et également isolés en polyuréthane (50kg/m3).
- Porte pivotante épaisseur 100mm également isolée avec du polyuréthane (43kg/m3), avec charnières à droite (sur demande, possibilité de charnières à gauche: CGC/BF), très robuste, renforcée avec un encadrement périphérique en aluminium anodisé, munie d'un joint magnétique en EPDM "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), charnières montantes réglables et avec arrêt à 100°, poignée extérieure avec serrure à clé, fermeture intérieure avec dispositif de sécurité.
- Joint de porte équipé d'un cordon chauffant périphérique & soupape de dépression (pour T° négative).
- Panneau certifié en classification "B-S3,d0" en accord avec la norme UNI EN 13501-1:2009.

(NL) Koelkamers ISO 100

- Multifunctionele kamer voor positieve of negatieve temperatuur, wand-, vloer- en plafonddikte van 100mm, moduleren met panelen van 200 tot 1200mm breed (200+200+200 ...).
- Panelen gemaakt van niet-giftig, krasbestendig witgelakt gegalvaniseerd plaatstaal.
- Geïnjecteerde polyurethaan isolatie met hoge dichtheid (43 kg/m3), milieuvriendelijk (zonder CFK).
- Panelen vergrendeld door ingebouwde "excentrische" haken.
- Versterkte vloer in multiplex hout van 12mm, "honingraat" antislip fenolhars, bestand tegen een belasting van 4000 kg/m² (140kg puntbelasting).
- Perifere hoeken van 90° met specifieke doppen aan de uiteinden, ook geïsoleerd met polyurethaan (50 kg/m3) om koudebruggen te voorkomen.
- De hoeken en randen van de vloer, het plafond en de wanden zijn allemaal afgerond (R15 mm) en ook geïsoleerd met polyurethaan (50 kg/m3).
- Draaideur, 100mm dik, ook geïsoleerd met polyurethaan (43 kg/m3), met rechtse scharnieren (linkse scharnieren beschikbaar op aanvraag: CGC/BF), zeer stevig, versterkt met geanodiseerd aluminium perimeterframe, voorzien van een magnetische EPDM "druk"-afdichting (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig), verstelbare scharnieren met 100° aanslag, externe handgreep met sleutelslot, interne sluiting met veiligheidsvoorziening.
- Deuraafdichting voorzien van een perifeer verwarmingskoord & vacuümventiel (voor negatieve temperatuur).
- Paneel gecertificeerd in classificatie "B-S3,d0" volgens UNI EN 13501-1:2009.

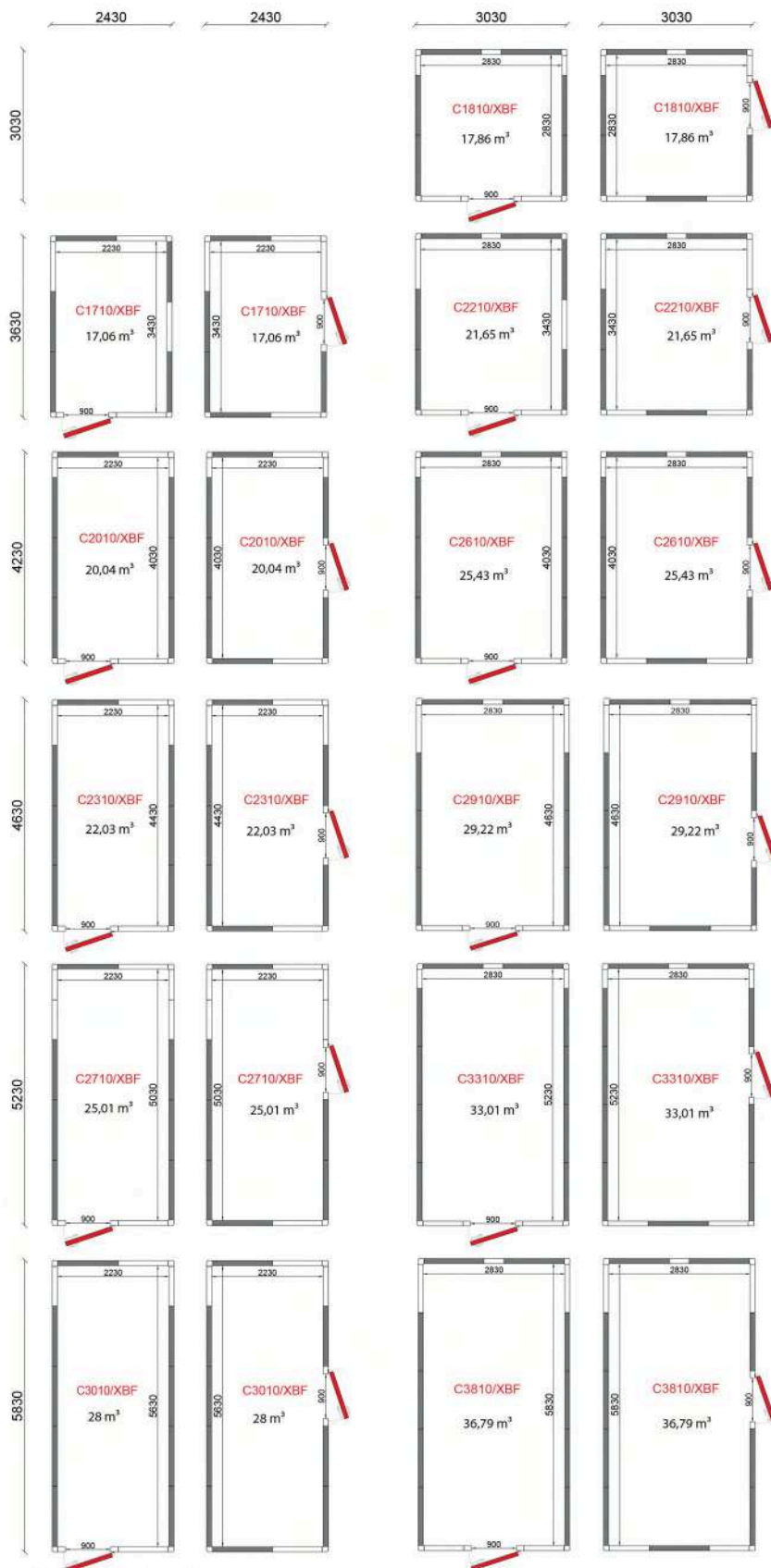
ISO 100

- Placing of the door
- Other possibilities
- Interior height 2230 mm
- Exterior height 2430 mm

-5 °C +5 °C



Choice of the cooling group is based on an interior temperature of 0°C and a surrounding temperature of 32°C



Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

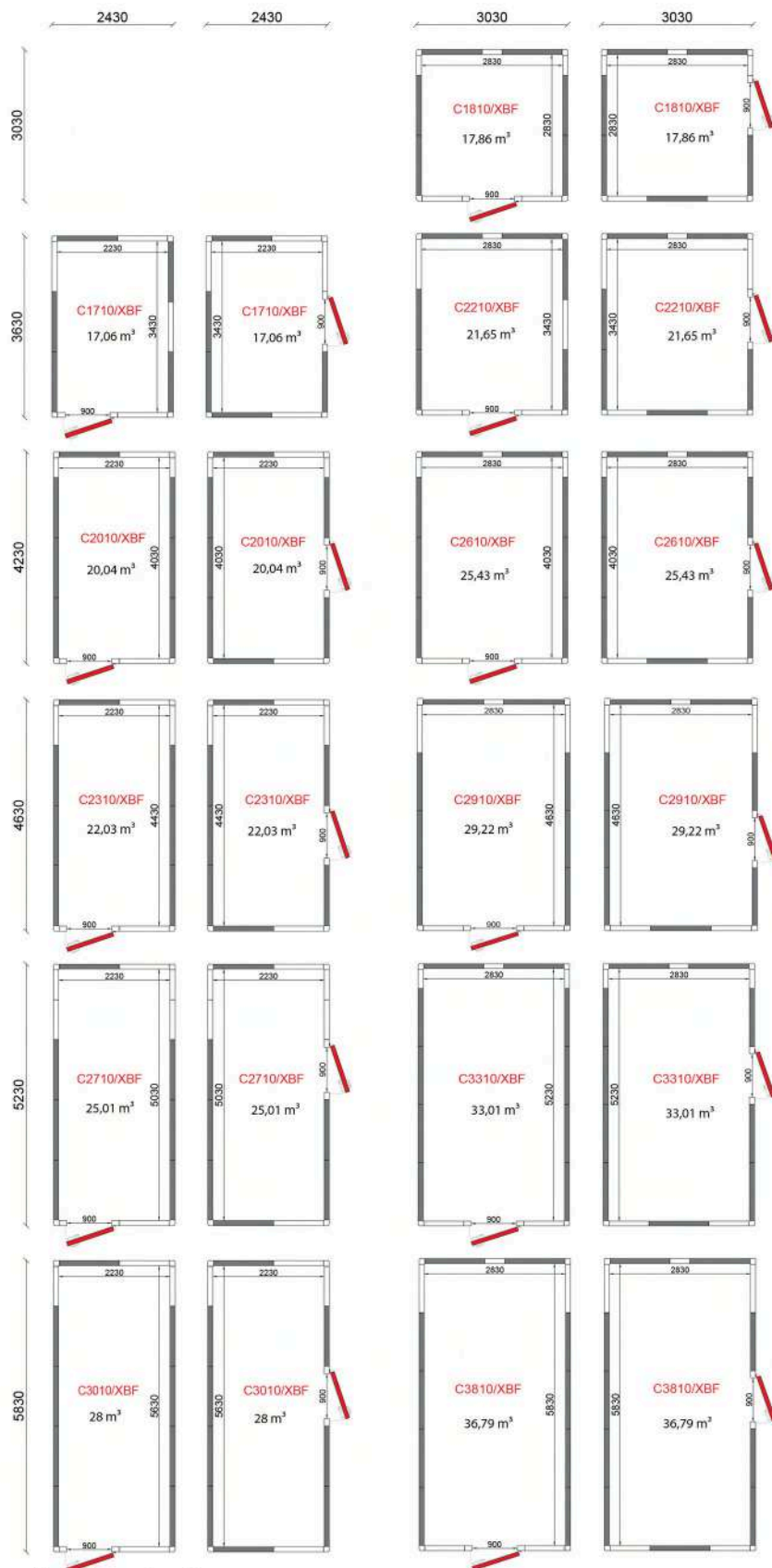
C1710/XBF 2430x3630xh2430 mm	7 380, Eur	AP122M-2C-R2 670xh828 mm	3 177, Eur -5° +5°	GA1714/BF 3235x2045xh1750 mm	1 679, Eur
C2010/XBF 2430x4230xh2430 mm	8 366, Eur	AP122M-2C-R2 670xh828 mm	3 177, Eur -5° +5°	GA2014/BF 3880x2045xh1750 mm	1 930, Eur
C2310/XBF 2430x4630xh2430 mm	8 739, Eur	AP122M-2C-R2 670xh828 mm	3 177, Eur -5° +5°	GA2314/BF 4280x2045xh1750 mm	2 011, Eur
C2710/XBF 2430x5230xh2430 mm	9 677, Eur	AP200T-3D-R2 710xh828 mm	4 746, Eur -5° +5°	GA2714/BF 4880x2045xh1750 mm	2 165, Eur
C3010/XBF 2430x5830xh2430 mm	10 307, Eur	AP200T-3D-R2 710xh828 mm	4 746, Eur -5° +5°	GA3014/BF 5425x2045xh1750 mm	2 586, Eur
C1810/XBF 3030x3030xh2430 mm	7 661, Eur	AP122M-2C-R2 670xh828 mm	3 177, Eur -5° +5°	GA1814/BF 3635x2590xh1750 mm	1 761, Eur
C2210/XBF 3030x3630xh2430 mm	8 341, Eur	AP122M-2C-R2 670xh828 mm	3 177, Eur -5° +5°	GA2214/BF 3235x2590xh1750 mm	1 905, Eur
C2610/XBF 3030x4230xh2430 mm	9 434, Eur	AP200T-3D-R2 710xh828 mm	4 746, Eur -5° +5°	GA2614/BF 3880x2590xh1750 mm	2 156, Eur
C2910/XBF 3030x4830xh2430 mm	10 053, Eur	AP200T-3D-R2 710xh828 mm	4 746, Eur -5° +5°	GA2914/BF 4480x2590xh1750 mm	2 308, Eur
C3310/XBF 3030x5430xh2430 mm	11 082, Eur	AP200T-3D-R2 710xh828 mm	4 746, Eur -5° +5°	GA3314/BF 5125x2590xh1750 mm	2 631, Eur
C3810/XBF 3030x6030xh2430 mm	11 802, Eur	AP200T-3D-R2 710xh828 mm	4 746, Eur -5° +5°	GA3814/BF 5625x2590xh1750 mm	2 736, Eur

MAXICOLD 100 EVO
Réfrigération • Koeling

Volume: 1m³=1000 Lit. • Choice of the cooling group based on an interior T° of 0°C and surrounding T° of 32°C.

ISO 100

- Placing of the door
- Other possibilities
- Interior height 2230 mm
- Exterior height 2430 mm



--25 ° --15 °



Choice of the cooling group is based on an interior temperature of -20°C and a surrounding temperature of 32°C

Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

C1710/XBF 2430x3630xh2430 mm	7 380, Eur	AN203T-2F-R2 670xh828 mm	3 763, Eur -25 ⁰ -15 ⁰	GA1714/BF 3235x2045xh1750 mm	1 679, Eur
C2010/XBF 2430x4230xh2430 mm	8 366, Eur	AN300T-3G-R2 710xh828 mm	4 745, Eur -25 ⁰ -15 ⁰	GA2014/BF 3880x2045xh1750 mm	1 930, Eur
C2310/XBF 2430x4630xh2430 mm	8 739, Eur	AN300T-3G-R2 710xh828 mm	4 745, Eur -25 ⁰ -15 ⁰	GA2314/BF 4280x2045xh1750 mm	2 011, Eur
C2710/XBF 2430x5230xh2430 mm	9 677, Eur	AN300T-3G-R2 710xh828 mm	4 745, Eur -25 ⁰ -15 ⁰	GA2714/BF 4880x2045xh1750 mm	2 165, Eur
C3010/XBF 2430x5830xh2430 mm	10 307, Eur	AN300T-3G-R2 710xh828 mm	4 745, Eur -25 ⁰ -15 ⁰	GA3014/BF 5425x2045xh1750 mm	2 586, Eur
C1810/XBF 3030x3030xh2430 mm	7 661, Eur	AN203T-2F-R2 670xh828 mm	3 763, Eur -25 ⁰ -15 ⁰	GA1814/BF 3635x2590xh1750 mm	1 761, Eur
C2210/XBF 3030x3630xh2430 mm	8 341, Eur	AN300T-3G-R2 710xh828 mm	4 745, Eur -25 ⁰ -15 ⁰	GA2214/BF 3235x2590xh1750 mm	1 905, Eur
C2610/XBF 3030x4230xh2430 mm	9 434, Eur	AN300T-3G-R2 710xh828 mm	4 745, Eur -25 ⁰ -15 ⁰	GA2614/BF 3880x2590xh1750 mm	2 156, Eur
C2910/XBF 3030x4830xh2430 mm	10 053, Eur	AN400T-3H-R2 710xh828 mm	5 071, Eur -25 ⁰ -15 ⁰	GA2914/BF 4480x2590xh1750 mm	2 308, Eur
C3310/XBF 3030x5430xh2430 mm	11 082, Eur	AN400T-3H-R2 710xh828 mm	5 071, Eur -25 ⁰ -15 ⁰	GA3314/BF 5125x2590xh1750 mm	2 631, Eur
C3810/XBF 3030x6030xh2430 mm	11 802, Eur	AN400T-3H-R2 710xh828 mm	5 071, Eur -25 ⁰ -15 ⁰	GA3814/BF 5625x2590xh1750 mm	2 736, Eur

MAXICOLD 100 EVO
Réfrigération • Koeling

Volume: 1m³=1000 Lit. • Choice of the cooling group based on an interior T° of -20°C and surrounding T° of 32°C.

ISO 100

- Placing of the door
- Other possibilities
- Interior height 2300 mm
- Exterior height 2500 mm

-5°C +5°C



Choice of the cooling group is based on an interior temperature of 0°C and a surrounding temperature of 32°C

Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

ISO 100

-  Placing of the door
-  Other possibilities
- Interior height 2300 mm
- Exterior height 2500 mm



--25 ° --15 °



Choice of the cooling group is based on an interior temperature of -20°C and a surrounding temperature of 32°C

Volume: 1m³=1000 Lit. • Ref. CGC/BF option door hinged on the left side GRATIS (On request)

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

MAXICOLD 100 EVO

Réfrigération • Koeling

Cold & Freezer Rooms

MAXICOLD 100 EVO

C1710/XBF-COMBI	9 539, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur
2430x3560xh2430 mm		420xh728 mm	-5° +5°	420xh728 mm	-25°-15°
C2010/XBF-COMBI	10 563, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN170M-1D-R2	2 889, Eur
2430x4160xh2430 mm		670xh828 mm	-5° +5°	420xh728 mm	-25°-15°
C2310/XBF-COMBI	11 495, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
2430x4760xh2430 mm		670xh828 mm	-5° +5°	670xh828 mm	-25°-15°
C2710/XBF-COMBI	11 989, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
2430x5360xh2430 mm		670xh828 mm	-5° +5°	670xh828 mm	-25°-15°
C3010/XBF-COMBI	12 619, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
2430x5960xh2430 mm		670xh828 mm	-5° +5°	670xh828 mm	-25°-15°
C1810/XBF-COMBI	10 743, Eur	AP75M-1B-R2	2 403, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
3030x2960xh2430 mm		420xh728 mm	-5° +5°	670xh828 mm	-25°-15°
C2210/XBF-COMBI	11 361, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
3030x3560xh2430 mm		670xh828 mm	-5° +5°	670xh828 mm	-25°-15°
C2610/XBF-COMBI	12 224, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
3030x4160xh2430 mm		670xh828 mm	-5° +5°	670xh828 mm	-25°-15°
C2910/XBF-COMBI	13 041, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
3030x4760xh2430 mm		670xh828 mm	-5° +5°	670xh828 mm	-25°-15°
C3310/XBF-COMBI	13 398, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
3030x5360xh2430 mm		670xh828 mm	-5° +5°	670xh828 mm	-25°-15°
C3810/XBF-COMBI	14 115, Eur	AP122M-2C-R2	3 177, Eur	AN203T-2F-R2	3 763, Eur
3030x5960xh2430 mm		670xh828 mm	-5° +5°	670xh828 mm	-25°-15°

Volume: 1m³=1000 Lit. • Choice of the cooling group based on an interior T° of -20°C and surrounding T° of 32°C.

RES-7/BF
651,^{Eur}

900x800xh95 mm



- (FR) Rampe externe porte (700 mm) Minicold ISO 80
- (NL) Externe opstap (700 mm) Minicold ISO 80

RES-8/BF
651,^{Eur}

1000x800xh95 mm



- (FR) Rampe externe porte (800 mm) Minicold ISO 80
- (NL) Externe opstap (800 mm) Minicold ISO 80

RES-7/10BF
651,^{Eur}

900x800xh115 mm



- (FR) Rampe externe porte (700 mm) Minicold ISO 100
- (NL) Externe opstap (700 mm) Minicold ISO 100

RES-8/10BF
651,^{Eur}

1000x800xh115 mm



- (FR) Rampe externe porte (800 mm) Minicold ISO 100
- (NL) Externe opstap (800 mm) Minicold ISO 100

RES-9/XBF
644,^{Eur}

1100x800xh115 mm



- (FR) Rampe externe porte (900 mm) Maxicold
- (NL) Externe opstap (900 mm) Maxicold

RIN-7/BF
51,^{Eur}

700x120xh15 mm



- (FR) Rampe interne porte (700 mm)
- (NL) Interne opstap (700 mm)

RIN-8/BF
51,^{Eur}

800x120xh15 mm



- (FR) Rampe interne porte (800 mm)
- (NL) Interne opstap (800 mm)

RIN-9/XBF
50,^{Eur}

900x120xh15 mm



- (FR) Rampe interne porte (900 mm) Maxicold
- (NL) Interne opstap (900 mm) Maxicold

CLR-7/BF
378,^{Eur}

700xh1900 mm



- (FR) Rideau à lanières porte (700 mm) Minicold
- (NL) Gordijn met strips voor deur (700mm) Minicold

CLR-8/BF
378,^{Eur}

800xh1900 mm



- (FR) Rideau à lanières porte (800 mm) Minicold
- (NL) Gordijn met strips voor deur (800mm) Minicold

CLR-9/BX
444,^{Eur}

900xh1900 mm



- (FR) Rideau à lanières porte (900 mm) Maxicold
- (NL) Gordijn met strips voor deur (900mm) Maxicold

Refrigeration & Freezer Units

MONOBLOCK



--5 ° +5 °
--25 ° --15 °



INFO

Attention: de série, la température ambiante idéale de fonctionnement ne peut être inférieure à 5°C. Placé à l'extérieur, le groupe doit être protégé des intempéries.

INFO

Opgelet: Standaard mag de ideale omgevingstemperatuur niet lager zijn dan 5°C. Bij buitenopstelling moet het toestel tegen weersinvloeden worden beschermd.

(FR) Groupes frigorifiques "à chevauchement"

- Groupe certifié en classe climatique 5 (40°C température - 40% humidité)
- Dégivrage automatique à gaz chaud avec auto-évaporation, ainsi qu'un trop-plein
- Le tuyau d'écoulement de l'évaporateur est équipé d'une résistance évitant toute formation de glace. - Hublot lumière livré de série
- Contrôle par microprocesseur à touches sensibles
- Doté d'un pressostat haute pression (étalonnage fixe)
- AN: Fournis avec un câble pour la connexion de la résistance porte et d'une vanne thermostatique.

(NL) "Overlappende" koeleenheden

- Apparaat gecertificeerd in klimaatklasse 5 (40°C temperatuur - 40% vochtigheid)
- Automatische heetgasontdooing met zelfverdamping en overloop
- De afvoerpijp van de verdamper is voorzien van een weerstand om ijsvorming te voorkomen. - Vensterverlichting standaard meegeleverd
- Microprocessorbesturing met aanraakgevoelige toetsen
- Uitgerust met een hogedrukschakelaar (vaste ijking)
- AN: Geleverd met een kabel voor het aansluiten van de deurverwarming en een thermostatische kraan.

Volume: 1m³=1000 Lit.

AP40M-1Z-R2
2 037,^{Eur}
-5° +5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
1	0.36	25°C	590	4,7	689	7,3	797	11,7	230/1N 50Hz	42
		32°C	548	3,3	682	6,1	744	7,8		
		43°C	481	1,8	564	2,6	655	4		

AP50M-1A-R2
2 173,^{Eur}
-5° +5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
1	0.57	25°C	882	7,8	1011	11,7	1152	19,6	230/1N 50Hz	62
		32°C	826	5,6	949	8,3	1081	12,8		
		43°C	737	3,2	849	4,6	967	6,7		

AP75M-1B-R2
2 403,^{Eur}
-5° +5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
1	0.78	25°C	1166	11,1	1343	17,9	1533	27,9	230/1N 50Hz	71
		32°C	1097	8,1	1265	11,9	1443	20,1		
		43°C	981	4,7	1131	6,7	1290	9,7		

AP122M-2C-R2
3 177,^{Eur}
-5° +5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
2	1.2	25°C	1874	21,6	2149	32,2	2442	48,8	230/1N 50Hz	100
		32°C	1744	15,6	2003	23,9	2279	36,2		
		43°C	1541	8,4	1778	12,2	2032	20,7		

AP200T-3D-R2
4 746,^{Eur}
-5° +5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
3	1.9	25°C	3077	39,8	3540	58,4	4038	86,8	400/3N 50Hz	154
		32°C	2887	31	3325	45,6	3793	67,7		
		43°C	2564	19	2953	28,1	3366	41,7		

Refrigeration & Freezer Units

MONOBLOCK

-25°-15°

AN120M-1C-R2

2 767,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
1	0.65	25°C	872	10,9	744	7,1	628	4,6	230/1N 50Hz	65
		32°C	815	7,5	694	4,9	583	3,3		
		43°C	723	4,1	612	2,8	510	1,8		

-25°-15°

AN170M-1D-R2

2 889,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
1	0.91	25°C	1160	18,6	987	10,5	828	6,8	230/1N 50Hz	72
		32°C	1090	11,3	925	7,5	776	4,9		
		43°C	966	6,3	817	4,2	679	2,8		

-25°-15°

AN203T-2F-R2

3 763,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
2	1.3	25°C	1988	41,7	1684	25,7	1411	15,5	400/3N 50Hz	116
		32°C	1870	29,4	1579	18,2	1316	10,3		
		43°C	1660	14,9	1398	9,1	1158	6,1		

-25°-15°

AN300T-3G-R2

4 745,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
3	1.8	25°C	2720	64,9	2313	40,8	1939	25,7	400/3N 50Hz	143
		32°C	2549	46,8	2165	29,6	1812	18,6		
		43°C	2248	25,8	1899	15,8	1579	9,3		

-25°-15°

AN400T-3H-R2

5 071,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
3	2.1	25°C	2992	73,9	2566	47,3	2175	30,4	400/3N 50Hz	157
		32°C	2793	53,5	2392	34,4	2023	22		
		43°C	2468	29,9	2108	19,3	1774	11		

Volume: 1m³=1000 Lit.


$$\begin{array}{r} -5^0 + 5^0 \\ -25^0 - 15^0 \end{array}$$
**PLUS**

Groupe "Extra-Plat" pour une installation aisée. Panneaux aisément amovibles permettant un accès facile en cas d'intervention. Tous les groupes sont fournis de série avec un pressostat haute pression. Les groupes négatifs sont dotés d'une vanne thermostatique. **INFO:** Attention: de série, la température ambiante idéale de fonctionnement ne peut être inférieure à 5°C. Placé à l'extérieur, le groupe doit être protégé des intempéries.

PLUS

"Extra platte" unit voor eenvoudige installatie. Gemakkelijk verwijderbare panelen voor gemakkelijke toegang in geval van interventie. Alle units worden standaard geleverd met een hogedrukschakelaar. De negatieve units zijn uitgerust met een thermostatische klep. **INFO:** Let op : de ideale omgevingstemperatuur voor gebruik mag niet lager zijn dan 5°C. Geplaatst buiten moet de unit beschermd worden tegen weersomstandigheden.

FR Groupes frigorifiques "plafond"

- Groupe "Extra-Plat" pour une installation aisée.
- Tous les groupes sont dotés d'un pressostat haute pression (étalonnage fixe), ainsi que de câbles pour un micro-interrupteur porte et lumière.
- Panneau de commande séparé, branché au groupe par un câble de 5m, contrôle des fonctions par microprocesseur à touches sensibles.
- Dégivrage automatique, écoulement d'eau situé en-dessous de l'évaporateur. Le tuyau d'écoulement de l'évaporateur est équipé d'une résistance évitant toute formation de glace.
- Hublot lumière livré de série avec micro-interrupteur pour porte.
- SN: Fourni avec un câble pour la connexion de la résistance porte et d'une vanne thermostatique.

(NL) "Plafond" koelgroepen

- "Extra platte" unit voor eenvoudige installatie.
- Alle koelgroepen worden standaard geleverd met een hogedrukschakelaar (vaste ijking), evenals kabels voor deur- en lichtmicroschakelaars.
- Afzonderlijk bedieningspaneel, verbonden met het toestel door een kabel van 5m, functiecontrole door microprocessor met aanraakgevoelige toetsen.
- Automatische heetgasontdooiing met zelfverdamping, evenals een waterafvoer gelegen onder de verdamper. De afvoerpijp van de verdamper is voorzien van een weerstand om ijsvorming te voorkomen.
- Raamverlichting standaard geleverd met deurmicroschakelaar.
- SN: Geleverd met een kabel voor de aansluiting van de deurverwarming en een thermostatische kraan.

TOP MONOBLOCK

-5° +5°

SP50M-2F-R2

3 245,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
2	0.58	25°C	987	6,3	1135	7,8	1291	12,2	230/1N 50Hz	80
		32°C	929	5,8	1069	7,2	1217	11,8		
		43°C	835	5,3	925	5,6	1097	9		

-5° +5°

SP75M-2G-R2

3 662,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
2	0.69	25°C	1254	9	1441	11,2	1636	17	230/1N 50Hz	87
		32°C	1163	8,1	1342	10	1529	15,8		
		43°C	1014	6,3	1181	7,8	1351	11,9		

-5° +5°

SP122M-3H-R2

3 843,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
3	0.9	25°C	1684	13,3	1952	16,8	2228	25,2	230/1N 50Hz	123
		32°C	1560	11,9	1811	14,9	2072	21,1		
		43°C	1352	9,2	1575	11,5	1814	17,4		

-5° +5°

SP200T-4M-R2

5 667,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
4	1.67	25°C	3144	30,2	3633	37	4129	55,6	400/3N 50Hz	167
		32°C	2925	26,9	3382	33,4	3852	49,7		
		43°C	2553	20,9	2960	25,7	3389	39		

Volume: 1m³=1000 Lit.

-25°-15°	SN170M-2L-R2									3 565,^{Eur}	
	Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
	2	0.58	25°C	1083	7,8	916	5,9	736	4	230/1N 50Hz	71
			32°C	1037	7	873	5,4	723	3,7		
			43°C	963	5,9	805	4,6	660	3		

-25°-15°	SN201M-2M-R2									4 044,^{Eur}	
	Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
	3	0.8	25°C	1391	11	1159	8,7	953	5,8	230/1N 50Hz	91
			32°C	1343	10,6	1115	8,3	913	5,6		
			43°C	1267	9,3	1046	7,2	849	4,7		

-25°-15°	SN203T-4P-R2									6 005,^{Eur}	
	Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
	4	1.2	25°C	2078	20,2	1731	16,6	1423	11,1	400/3N 50Hz	156
			32°C	1995	19,8	1655	15,5	1351	10,5		
			43°C	1860	17,3	1532	13,7	1238	8,8		

-25°-15°	SN400T-4N-R2									6 467,^{Eur}	
	Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
	4	1.5	25°C	2632	31,1	2224	25,9	1854	17,9	400/3N 50Hz	163
			32°C	2544	30,1	2142	25	1776	16,9		
			43°C	2404	26,3	2011	21,4	1652	14,5		

Refrigeration & Freezer Units

BI-BLOCK



--5 ° +5 °
--25 ° --15 °



INFO

Attention: de série, la température ambiante idéale de fonctionnement ne peut être inférieure à 10°C, dans le cas contraire, prévoir: un préchauffage du compresseur (H-PR-R), un pressostat pour le ventilateur du condenseur (H-PVC-R) ainsi qu'un tableau électrique chauffé (H-TEC-R). Dans ce cas, la température de fonctionnement ne peut être inférieure à -5°C.

INFO

Opgelet: Standaard mag de ideale omgevingstemperatuur niet lager zijn dan 10°C. Indien dit niet het geval is, moet het volgende worden voorzien: voorverwarming van de compressor (H-PR-R), drukschakelaar voor de condensorventilator (H-PVC-R) en een verwarmd elektrisch paneel (H-TEC-R). In dit geval mag de bedrijfstemperatuur niet lager zijn dan -5°C.

(FR) Groupes frigorifiques "By-block"

- De par sa conception, l'unité de condensation est tout indiquée pour une installation extérieure et peut être placée partout, sol, plafond, mur,... Les tuyaux (préchargés) et les câbles sont fournis pour une connexion dans un rayon de 5 mètres (10 mètres en option).
- Tous les groupes sont fournis de série d'un pressostat haute pression (étalonnage fixe), ainsi que de câbles pour un micro-interrupteur porte et lumière.
- Panneau de contrôle par microprocesseur à touches sensibles séparé, branché au groupe par un câble de 10m.
- Dégivrage automatique par résistance électrique, écoulement d'eau situé en dessous de l'évaporateur. Le tuyau d'écoulement de l'évaporateur est équipé d'une résistance évitant toute formation de glace.
- Groupe certifié en classe climatique 5 (40°C température 40% humidité).
- Hublot lumière livré de série avec micro-interrupteur pour porte.
- HN: Fournis avec un câble pour la connexion de la résistance porte et d'une vanne thermostatique.

(NL) Koelgroepen "By-block"

- Door zijn ontwerp is de condensing unit geschikt voor buitenopstelling en kan overal geplaatst worden, vloer, plafond, muur,... Slangen (voorgeladen) en kabels worden geleverd voor aansluiting binnen een straal van 5 meter (10 meter optioneel).
- Alle toestellen worden standaard geleverd met een hogedrukschakelaar (vaste ijking), met kabels voor een deur- en lichtmicroschakelaar.
- Afzonderlijk aanraakgevoelig bedieningspaneel met microprocessor, verbonden met het toestel via een kabel van 10 m.
- Automatische ontdooiing door elektrische weerstand, watertoevoer onder de verdamper. De afvoerpijp van de verdamper is voorzien van een weerstand om ijsvorming te voorkomen.
- Eenheid gecertificeerd in klimaatklasse 5 (40°C temperatuur 40% vochtigheid).
- Raamverlichting standaard geleverd met een microschakelaar voor de deur.
- HN: Geleverd met een kabel voor de aansluiting van de deurverwarming en een thermostatische kraan.

Volume: 1m³=1000 Lit.

HP50M-1M
2 770,^{Eur}
-5° +5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
1	0.81	25°C	952	6	1082	7,3	1227	11,2	230/1N 50Hz	73
		32°C	857	5,2	981	6,2	1114	9,8		
		43°C	720	3,6	831	4,7	941	7,3		

HP75M-2P
3 313,^{Eur}
-5° +5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
2	1.23	25°C	1693	13,9	1987	18,2	2298	26,3	230/1N 50Hz	90
		32°C	1580	11,9	1800	14,9	2081	22,5		
		43°C	1250	8,4	1471	10,5	1697	16		

HP122T-4Q
4 606,^{Eur}
-5° +5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
4	1.4	25°C	1983	16,2	2333	23	2711	32,3	400/3N 50Hz	114
		32°C	1813	14,2	2139	18,1	2488	28,8		
		43°C	1526	10,6	1808	13,5	2105	21,1		

HP200T-6R
6 137,^{Eur}
-5° +5°

Form	KW	T°Out	W/f (-5°C)	m3/vol (-5°C)	W/f (0°C)	m3/vol (0°C)	W/f (+5°C)	m3/vol (+5°C)	V	Kg
6	1.65	25°C	3232	31,3	3825	34,6	4459	61,2	400/3N 50Hz	131
		32°C	2937	27,1	3490	34,3	4080	53,2		
		43°C	2420	19,5	2904	25,2	3417	32,8		

Refrigeration & Freezer Units

BI-BLOCK

-25°-15°

HN120M-1Q

3 041,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
1	0.64	25°C	816	4	693	3,4	581	2,2	230/1N 50Hz	51
		32°C	746	3,6	633	3	529	1,9		
		43°C	624	2,8	527	2,1	437	1,3		

-25°-15°

HN170M-1R

3 315,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
1	0.78	25°C	1096	7,4	918	5,8	752	3,8	230/1N 50Hz	82
		32°C	985	6,4	824	5	675	3,2		
		43°C	820	4,5	676	3,5	543	2,1		

-25°-15°

HN201M-2S

4 344,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
3	1.17	25°C	1681	14,5	1401	11,9	1142	7,9	230/1N 50Hz	111
		32°C	1512	12,5	1258	10,2	1021	6,6		
		43°C	1246	8,6	1028	6,8	822	4,4		

-25°-15°

HN202T-4T

4 644,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
4	1.37	25°C	2013	19	1675	15,4	1363	10	400/3N 50Hz	126
		32°C	1824	15,1	1509	13,2	1219	8,5		
		43°C	1512	12,4	1239	9,2	985	5,6		

-25°-15°

HN300T-5U

5 279,^{Eur}

Form	KW	T°Out	W/f (-15°C)	m3/vol (-15°C)	W/f (-20°C)	m3/vol (-20°C)	W/f (-25°C)	m3/vol (-25°C)	Volt1	Kg
5	1.95	25°C	3028	39,2	2561	32,4	2120	22,1	400/3N 50Hz	147
		32°C	2736	34,5	2313	27,8	1909	19		
		43°C	2217	24,3	1873	19,1	1537	13		

Volume: 1m³=1000 Lit.

A-MDT-R

486,^{Eur}


- (FR) Option : Monitor de tension
- (NL) Optie : Spanningsmonitor
- FOR: MONOBLOCK

S-CPS-15R

90,^{Eur}


- (FR) Option : Câble complémentaire pour panneau séparé (15M)
- (NL) Optie : Supplementaire aansluit kabel (15M)
- FOR: TOP MONOBLOCK

S-MDT-R

383,^{Eur}


- (FR) Option : Moniteur de tension
- (NL) Optie : Spanningsmonitor
- FOR: TOP MONOBLOCK

H-CPS-15R

90,^{Eur}


- (FR) Option : Câble complémentaire pour panneau séparé (15 mètres)
- (NL) Optie: Supplementaire aansluitkabel (15 meter)
- FOR: BI-BLOCK

H-MDT-R

383,^{Eur}


- (FR) Option : Monitor de tension
- (NL) Optie : Spanningsmonitor
- FOR: BI-BLOCK

H-TEC-R

77,^{Eur}


- (FR) Option : Tableau électrique chauffé (1/3)
- (NL) Optie : Verwarmd elektrisch paneel (1/3)
- FOR: BI-BLOCK

H-PVC-R

102,^{Eur}


- (FR) Option : Pressostat ventilateur du condenseur (2/3)
- (NL) Optie : Ventilator presostaat voor condensor (2/3)
- FOR: BI-BLOCK

H-PR-R

59,^{Eur}


- (FR) Option : Préchauffage du compresseur (3/3)
- (NL) Optie : Voorverwarming van de compressor (3/3)
- FOR: BI-BLOCK

H-PVC-RV

361,^{Eur}


- (FR) Option : Variateur de vitesse pressostatique (4°C) pour ventilateur du condenseur
- (NL) Optie : Pressostatische aandrijving met variabele snelheid (4°C) voor condensorventilator
- FOR: BI-BLOCK

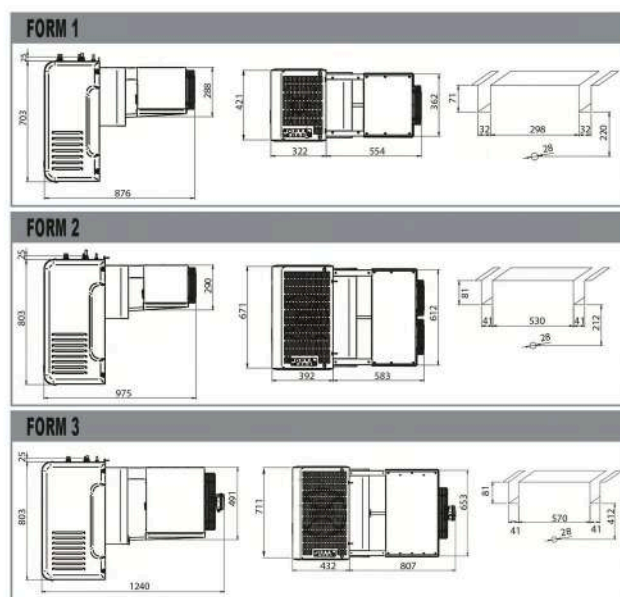
H-TP10-R

809,^{Eur}

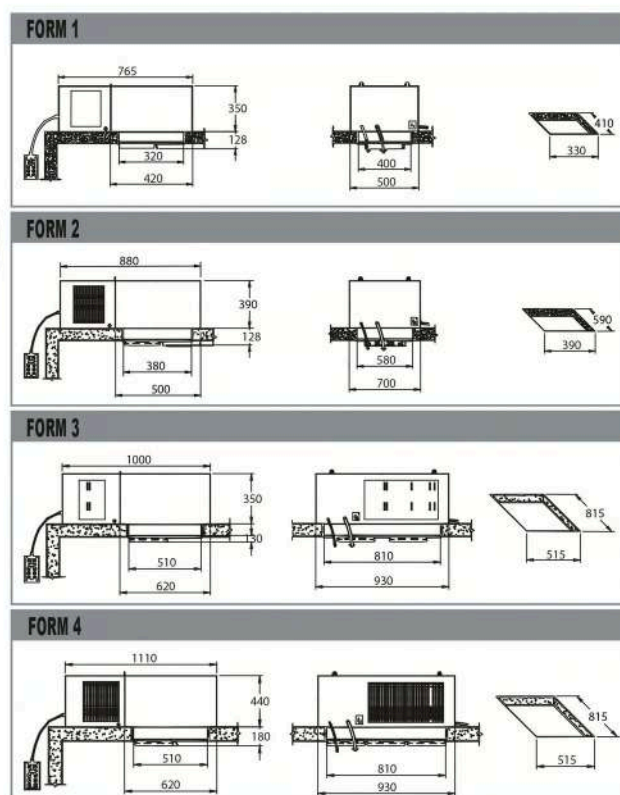

- (FR) Option : Tuyaux préchargés et câble électrique (10 mètres)
- (NL) Optie : Voorgeladen leidingen en elektrische kabel (10 meter)
- FOR: BI-BLOCK

AP/AN

MAXICOLD 100 EVO



SP/SN



Volume: 1m³=1000 Lit.

HP/HN



MAXICOLD 100 EVO

Réfrigeration • Koeling

FORM 1			
FORM 2			
FORM 3			
FORM 4			
FORM 5			
FORM 6			

Volume: 1m³=1000 Lit.

Bottle Coolers

FR Vitrines ventilées positive, 220 litres

- Capacité de charge : 260 canettes 33cl ou 130 bouteilles 50 cl.
- Thermostat mécanique.
- Thermomètre analogique.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Porte double vitrage (Thermopane®) avec poignée intégrée (non saillante), fermeture avec rappel automatique.
- Serrure à clé de série.
- Eclairage LED vertical, commande par interrupteur "on/off".
- Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C.
- Évaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique avec auto évaporation.
- Dimensions internes 374x388xh1441 mm.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- 4 roulettes et 2 vérins réglables à l'avant.

NL Geventileerde vitrines positief, 220 liter

- Laadcapaciteit: 260 blikjes van 33cl of 130 flessen van 50cl.
- Mechanische thermostaat.
- Analooq thermometer.
- Ventilator stopt bij openen van de deur.
- Dubbel glasdeur (Thermopane®) met geïntegreerde handgreep (niet uitstekend), automatische zelfsluiting.
- Standaardslot met sleutel.
- Verticale LED-verlichting, bediend door aan/uit-schakelaar.
- Koelunit voor omgevingstemperatuur +32°C.
- Geventileerde verdampe.
- Automatische ontdooiing met automatische verdamping.
- Interne afmetingen: 374x388xh1441 mm.
- CFK-vrije polyurethaanisolatie.
- 4 wielen en 2 verstelbare voorste poten.

LED

DRINK EVO



SSP32-SB

+1 °+9 °

1020,^{Eur}

FR Vitrine ventilée positive 221 litres NOIRE

- Capacité: 221L.
- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué noir.
- Châssis de porte en aluminium anodisé noir.
- 5 grilles réglables noires.

450x497xh1881 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

NL Positieve gekoelde vitrine 221 liter ZWART

- Capaciteit: 221 liter.
- Interieur en exterieur van zwart gelakt staal.
- Deurkozijn in zwart geanodiseerd aluminium.
- 5 verstelbare zwart roosters.

80 kg

0.7 m3



SSP32-SW

+1 °+9 °

976,^{Eur}

FR Vitrine ventilée positive 221 litres BLANCHE

- Capacité: 221L.
- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué blanc.
- Châssis de porte en aluminium anodisé gris.
- 5 grilles réglables blanches.

450x497xh1881 mm

0.25 kW

230/1N 50Hz

NL Positieve gekoelde vitrine 221 liter WIT

- Capaciteit: 221 liter.
- Interieur en exterieur van wit gelakt staal.
- Deurkozijn in grijs geanodiseerd aluminium.
- 5 verstelbare witte roosters.

80 kg

0.7 m3



(FR) Vitrines ventilées, portes coulissantes, 1200L, avec caisson lumineux.

- 2 éclairages LED verticaux, commande par interrupteur "on/off".
- Caisson lumineux.
- Thermostat mécanique. Thermomètre analogique.
- Porte double vitrage (Thermopane®) avec poignée intégrée (non saillante), fermeture avec rappel automatique.
- Serrure à clé de série.
- Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C.
- Evaporateur ventilé.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- 4 roulettes.

(NL) Geventileerde vitrines, schuifdeuren, 1200 liter, met lichtbak

- 2 verticale LED-lampen, bediend door aan/uit-schakelaar.
- Mechanische thermostaat. Analooq thermometer.
- Lichtbak.
- Dubbel glasdeuren (Thermopane®), verzonken handgrepen (niet uitstekend), automatische zelfsluiting.
- Standaardslot met sleutel.
- Koelunit voor omgevingstemperatuur +32°C.
- Geventileerde verdamper.
- Ventilator stopt bij openen van de deur.
- Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condensaat.
- 4 wielen.

LED



DRK12-CB

+1 049 0

2 215, Eur

- (FR) Vitrine ventilée positive 1230 litres, caisson lumineux, 2 portes coulissantes - NOIRE**
- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué noir.
 - 2 portes coulissantes, châssis en aluminium anodisé noir.
 - Capacité de charge: 1624 canettes 33cl ou 795 bouteilles 50 cl.
 - Dimensions internes 1125x641xh1386 mm.
 - En dotation: 2x 4 grilles réglables noires.

1200x835xh2009 mm

0.85 kW

230/1N 50Hz

227 kg

2.05 m3

- (NL) Positieve gekoelde vitrine 1230 liter, lichtbak, 2 schuifdeuren - ZWART**
- Interieur en exterieur van zwart gelakt staal.
 - 2 schuifdeuren, frame in zwart geanodiseerd aluminium.
 - Laadcapaciteit: 1624 blikjes van 33cl of 795 flessen van 50cl.
 - Interne afmetingen: 1125x641xh1386 mm.
 - Inclusief 2x 4 verstelbare zwarte roosters.



DRK12-CW

+1 049 0

2 171, Eur

- (FR) Vitrine ventilée positive 1230 litres, caisson lumineux, 2 portes coulissantes - BLANCHE**
- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué blanc.
 - Caisson lumineux.
 - 2 portes coulissantes, châssis en aluminium anodisé gris.
 - Capacité de charge: 1624 canettes 33cl ou 795 bouteilles 50 cl.
 - Dimensions internes 1125x641xh1386 mm.
 - En dotation: 2x 4 grilles réglables blanches.

1200x835xh2009 mm

0.85 kW

230/1N 50Hz

227 kg

2.05 m3

- (NL) Positieve gekoelde vitrine 1230 liter, lichtbak, 2 schuifdeuren - WIT**
- Interieur en exterieur van wit gelakt staal.
 - Lichtbak.
 - 2 schuifdeuren, frame in grijs geanodiseerd aluminium.
 - Laadcapaciteit: 1624 blikjes van 33cl of 795 flessen van 50cl.
 - Interne afmetingen: 1125x641xh1386 mm.
 - Inclusief 2x 4 verstelbare witte roosters.



Bottle Coolers

DRINK EVO

FR Vitrines ventilées, 1200 litres

- 2 éclairages LED verticaux, commande par interrupteur "on/off".
- Thermostat mécanique. Thermomètre analogique.
- Porte double vitrage (Thermopane®) avec poignée intégrée (non saillante), fermeture avec rappel automatique.
- Serrure à clé de série.
- Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C.
- Évaporateur ventilé.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- 4 roulettes.

NL Geventileerde vitrines, 1200 liter

- 2 verticale LED-lampen, bediend door aan/uit-schakelaar.
- Mechanische thermostaat. Analooq thermometer.
- Dubbel glasdeuren (Thermopane®), verzonken handgrepen (niet uitstekend), automatische zelfsluiting.
- Standaardslot met sleutel.
- Koelunit voor omgevingstemperatuur +32°C.
- Geventileerde verdamper.
- Ventilator stopt bij openen van de deur.
- Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condensaat.
- 4 wielen.



DRP12-2B

+1 049 0

2 243, Eur

FR Vitrine ventilée positive 1142 litres, 2 portes battantes - NOIRE

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué noir.
- 2 portes battantes, châssis en aluminium anodisé noir.
- Capacité de charge: 1306 canettes 33cl ou 674 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 1125x622xh1571 mm.
- En dotation: 2x 4 grilles réglables noires.

1200x736xh2009 mm

0.8 kW

230/1N 50Hz

227 kg

2.05 m3

NL Positieve gekoelde vitrine 1142 liter, 2 draaideuren - ZWART

- Interieur en exterieur van zwart gelakt staal.
- 2 draaideuren, frame in zwart geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 1306 blikjes van 33cl of 674 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 1125x622xh1571 mm.
- Inclusief 2x 4 verstelbare zwarte roosters.



DRP12-2W

+1 049 0

2 200, Eur

FR Vitrine ventilée positive 1142 litres, 2 portes battantes - BLANCHE

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué blanc.
- 2 portes battantes, châssis en aluminium anodisé gris.
- Capacité de charge: 1306 canettes 33cl ou 674 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 1125x622xh1571 mm.
- En dotation: 2x 4 grilles réglables blanches.

1200x736xh2009 mm

0.8 kW

230/1N 50Hz

227 kg

2.05 m3

NL Positieve gekoelde vitrine 1142 liter, 2 draaideuren - WIT

- Interieur en exterieur van wit gelakt staal.
- 2 draaideuren, frame in grijs geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 1306 blikjes van 33cl of 674 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 1125x622xh1571 mm.
- Inclusief 2x 4 verstelbare witte roosters.



(FR) Vitrines ventilées, triples portes, 1455 litres

- 6 éclairages LED verticaux.
- Thermostat électronique (avec mode "ECO"). Thermomètre digital.
- Portes double vitrage (Thermopane®), poignées encastrées (non saillantes), fermeture avec rappel automatique.
- Serrure à clé de série.
- Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C.
- Evaporateur ventilé.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- 6 roulettes.

(NL) Geventileerde vitrines, drievoudige deuren, 1455 liter

- 6 verticale LED-lampen.
- Elektronische thermostaat (met "ECO"-modus). Digitale thermometer.
- Dubbel glasdeuren (Thermopane®), verzonken handgrepen (niet uitstekend), automatische zelfsluiting.
- Standaardslot met sleutel.
- Koelunit voor omgevingstemperatuur +32°C.
- Geventileerde verdamper.
- Ventilator stopt bij openen van de deur.
- Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condensaat.
- 6 wielen.

LED



DRP16-3B

+1 049 0

2 969, Eur

(FR) Vitrine ventilée positive 1455 litres, 3 portes battantes - NOIRE

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué noir.
- 3 portes battantes, châssis en aluminium anodisé noir.
- Capacité de charge: 1828 canettes 33cl ou 912 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 1500x623xh1545 mm.
- En dotation: 3x 4 grilles réglables noires.

1600x736xh2050 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

250 kg

2.45 m3

(NL) Positieve gekoelde vitrine 1455 liter, 3 draaideuren - ZWART

- Interieur en exterieur van zwart gelakt staal.
- 3 draaideuren, frame in zwart geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 1828 blikjes van 33cl of 912 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 1500x623xh1545 mm.
- Inclusief 3x 4 verstelbare zwarte roosters.



DRP16-3W

+1 049 0

2 908, Eur

(FR) Vitrine ventilée positive 1455 litres, 3 portes battantes - BLANCHE

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué blanc.
- 3 portes battantes, châssis en aluminium anodisé gris.
- Capacité de charge: 1828 canettes 33cl ou 912 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 1500x623xh1545 mm.
- En dotation: 3x 4 grilles réglables blanches.

1600x736xh2050 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

250 kg

2.45 m3

(NL) Positieve gekoelde vitrine 1455 liter, 3 draaideuren - WIT

- Interieur en exterieur van wit gelakt staal.
- 3 draaideuren, frame in grijs geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 1828 blikjes van 33cl of 912 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 1500x623xh1545 mm.
- Inclusief 3x 4 verstelbare witte roosters.



Counter Bottle Coolers

BOTTLES LINE

(FR) Refroidisseurs de bouteilles, noir

- Réalisation extérieure en "skinplate" (couleur noir).
- Portes de 510mm de large, passage utile 470xh737 mm. Intérieure en "skinplate" (couleur blanc), garantie alimentaire (7 années de garantie).
- Régulateur électronique avec affichage digital.
- Évaporateur ventilé placé entre 2 portes, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Groupe frigorifique disposé sur glissières "extractible" facilitant l'accès du SAV.
- Portes avec fermeture par joint magnétique (à pression), poignée ergonomique, charnières avec arrêt à 100° et fermeture porte avec rappel automatique.
- Hauteur sans les pieds de 820mm.
- 4 pieds réglables (70mm).

(NL) Flessenkoelers, zwarte

- Buitenuitvoering in Skinplate (zwarte kleur).
- Deuren 510 mm breed, nuttige doorgang 470xh737 mm. Interieur in Skinplate (witte kleur), voedselgarantie (7 jaar garantie).
- Elektronische regelaar met digitaal display.
- Geventileerde verdamper geplaatst tussen 2 deuren, automatische ontdooiing, zelf verdamping van condensaat.
- Koeleenheid op "afneembare" geleiders voor eenvoudige toegang tot de dienst na verkoop.
- Deuren met magneetsluiting (druksluiting), ergonomische handgreep, scharnieren met 100° aanslag en deursluiting met automatische terugloop.
- Hoogte zonder voetjes 820 mm.
- 4 Verstelbare poten (70 mm).

LED



TAVT/2-R2

+1 °+8 °

1 968,^{Eur}

(FR) Refroidisseur de bouteilles 2 portes, 375 litres

- Dimensions internes 1120x430x737 mm.
- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte, 3 rangements intérieurs.
- Capacité bouteilles 33cl = 294, en canettes 33 cl = 420, 50 cl = 252.

1455x565xh890/905 mm

0.34 kW

230/1N 50Hz

107 kg

0.87 m3

(NL) Flessenkoeler 2 deuren, 375 liters

- Binnenafmetingen 1120x430x737 mm.
- 2 gerilsaniseerde roosters (450x430mm) per deur, 3 interieuropslag.
- Laadvermogen in flessen 33cl = 294, in blikken 33cl = 420, 50cl = 252.



TAVT/2G-R2

+1 °+8 °

2 181,^{Eur}

(FR) Refroidisseur de bouteilles 2 portes vitrées, 375 litres

1455x565xh890/905 mm

(NL) Flessenkoeler 2 glazen deuren, 375 liters

0.35 kW

230/1N 50Hz

120 kg

0.87 m3




TAVT/3-R2

+1 048 0

2 381,^{Eur}
(FR) Refroidisseur de bouteilles 3 portes, 579 litres

- Dimensions internes 1730x430x737 mm.
- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte, 3 rangements intérieur.
- Capacité bouteilles 33cl = 441, en canettes 33 cl = 630, 50 cl = 378.

2065x565xh890/905 mm

0.39 kW

230/1N 50Hz

146 kg

1.23 m3

(NL) Flessenkoeler 3 deuren, 579 liter

- Binnenafmetingen 1730x430x737 mm.
- 2 gerilsaniseerde roosters (450x430mm) per deur, 3 interieuropslag.
- Laadvermogen in flessen 33cl = 441, in blikken 33 cl = 630, 50 cl = 378


TAVT/3G-R2

+1 048 0

2 737,^{Eur}
(FR) Refroidisseur de bouteilles 3 portes vitrées, 579 litres
(NL) Flessenkoeler 3 glazen deuren, 579 liter


2065x565xh890/905 mm

0.39 kW

230/1N 50Hz

160 kg

1.23 m3


TAVT/4-R2

+1 048 0

3 080,^{Eur}
(FR) Refroidisseur de bouteilles 4 portes, 783 litres

- Dimensions internes 2340x430x737 mm.
- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte, 3 rangements intérieur.
- Capacité en bouteilles 33cl = 588, en canettes 33 cl = 840, 50 cl = 504.

2675x565xh890/905 mm

0.42 kW

230/1N 50Hz

180 kg

1.59 m3

(NL) Flessenkoeler 4 deuren, 783 liter

- Binnenafmetingen 2340x430x737 mm.
- 2 gerilsaniseerde roosters (450x430mm) per deur, 3 interieuropslag.
- Laadvermogen in flessen 33cl = 588, in blikken 33 cl = 840, 50 cl = 504.


TAVT/4G-R2

+1 048 0

3 507,^{Eur}
(FR) Refroidisseur de bouteilles 4 portes vitrées, 783 Lt.
(NL) Flessenkoeler 4 glazen deuren, 783 liter


2675x565xh890/905 mm

0.43 kW

230/1N 50Hz

209 kg

1.59 m3

FR Refroidisseurs de bouteilles, acier inox

- Réalisation extérieure en acier inox AISI 430, intérieure en acier inox AISI 304.
- Portes de 510mm de large, passage utile 470xh737 mm. Eclairage LED, sur chaque porte.
- Régulateur électronique avec affichage digital.
- Évaporateur ventilé placé entre 2 portes, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Groupe frigorifique disposé sur glissières "extractible" facilitant l'accès du SAV.
- Portes avec fermeture par joint magnétique (à pression), poignée ergonomique, charnières avec arrêt à 100° et fermeture porte avec rappel automatique.
- Hauteur sans les pieds de 820mm
- 4 pieds réglables (70mm).

NL Flessenkoelers, R.V.S.

- Buitenkant in R.V.S. AISI 430 en binnenkant in R.V.S. AISI 304.
- Deuren 510 mm breed, nuttige doorgang 470xh737 mm. LED-verlichting, op elke deur.
- Elektronische regelaar met digitaal display.
- Geventileerde verdamper geplaatst tussen 2 deuren, automatische ontdooiing, automatische verdamping van condensaat.
- Koelgroep op "afneembare" geleiders die de toegang voor de technische dienst vergemakkelijken.
- Deuren met magnetische sluiting (druk), ergonomisch handvat, scharnieren met stop op 100° en deursluiting met automatische herhaling.
- Hoogte zonder voetjes 820 mm
- 4 Verstelbare poten (70 mm).

LED



TAVX/2-R2

+1 °+8 °

2 082, Eur

FR Refroidisseur de bouteilles, acier inox, 2 portes, 375 Lt.

- Dimensions internes 1120x430x737 mm.
- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte, 3 rangements intérieur.
- Capacité en bouteilles 33cl = 294, en canettes 33 cl = 420, 50 cl = 252.

NL Flessenkoeler, roestvrij staal, 2 deuren, 375 liters

- Binnenafmetingen 1120x430x737 mm.
- 2 gerilsaniseerde roosters (450x430mm) per deur, 3 interieuropslag.
- Laadvermogen in flessen 33cl = 294, in blikken 33 cl = 420, 50 cl = 252.



1455x565xh890/905 mm

0.34 kW

230/1N 50Hz

107 kg

0.87 m3



TAVX/2G-R2

+1 °+8 °

2 281, Eur

FR Refroidisseur de bouteilles, acier inox, 2 portes vitrées, 375 Lt.

NL Flessenkoeler, roestvrij staal, 2 glazen deuren, 375 liters



1455x565xh890/905 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

120 kg

0.87 m3


TAVX/3-R2
+1 048⁰
2 566,^{Eur}

- (FR) Refroidisseur de bouteilles, acier inox, 3 portes, 579 litres**
- Dimensions internes 1730x430x737 mm.
 - 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte, 3 rangements intérieur.
 - Capacité bouteilles 33cl = 441, en canettes 33 cl = 630, 50 cl = 378.
- (NL) Flessenkoeler, roestvrij staal, 3 deuren, 579 liter**
- Binnenafmetingen 1730x430x737 mm.
 - 2 gerilsaniseerde roosters (450x430mm) per deur, 3 interieuropslag.
 - Laadvermogen in flessen 33cl = 441, in blikken 33 cl = 630, 50 cl = 378.



2065x565xh890/905 mm
0.39 kW
230/1N 50Hz
146 kg
1.23 m3


TAVX/3G-R2
+1 048⁰
2 880,^{Eur}

- (FR) Refroidisseur de bouteilles, acier inox, 3 portes vitrées, 579 Lt.**
- (NL) Flessenkoeler, roestvrij staal, 3 glazen deuren, 579 liter**



2065x565xh890/905 mm
0.39 kW
230/1N 50Hz
160 kg
1.23 m3


TAVX/4-R2
+1 048⁰
3 279,^{Eur}

- (FR) Refroidisseur de bouteilles, acier inox, 4 portes, 783 Lt.**
- Dimensions internes 2340x430x737 mm.
 - 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte, 3 rangements intérieur.
 - Capacité bouteilles 33cl = 588, en canettes 33 cl = 840, 50 cl = 504.
- (NL) Flessenkoeler, roestvrij staal, 4 deuren, 783 liter**
- Binnenafmetingen 2340x430x737 mm.
 - 2 gerilsaniseerde roosters (450x430mm) per deur, 3 interieuropslag.
 - Laadvermogen in flessen 33cl = 588, in blikken 33 cl = 840, 50 cl = 504.



2675x565xh890/905 mm
0.42 kW
230/1N 50Hz
180 kg
1.59 m3


TAVX/4G-R2
+1 048⁰
3 693,^{Eur}

- (FR) Refroidisseur de bouteilles, acier inox, 4 portes vitrées, 783 Lt.**
- (NL) Flessenkoeler, roestvrij staal, 4 glazen deuren, 783 liter**



2675x565xh890/905 mm
0.43 kW
230/1N 50Hz
209 kg
1.59 m3

Counter Bottle Coolers

T1/2-T
590,^{Eur}


570x570xh570 mm

- (FR) Kit bloc tiroirs (1/2 + 1/2) x TAV...
- (NL) Kit ladenblok (1/2 + 1/2) x TAV...
- NB : charging height 300 mm

T1/3-T
755,^{Eur}


570x570xh570 mm

- (FR) Kit bloc tiroirs (1/3 + 1/3 + 1/3) x TAV...
- (NL) Kit ladenblok (1/3 + 1/3 + 1/3) x TAV...
- NB : charging height 160 mm

T2/3-T
563,^{Eur}


570x570xh570 mm

- (FR) Kit bloc tiroirs (1/3 + 2/3) x TAV...
- (NL) Kit ladenblok (1/3 + 2/3) x TAV...
- NB : charging height 160-460 mm

T1/2-X
631,^{Eur}


570x570xh570 mm

- (FR) Kit bloc tiroirs, acier inox, (1/2 + 1/2) x TAV
- (NL) Kit ladenblok, roestvrij staal, (1/2 + 1/2) x TAV
- NB : charging height 300 mm

T1/3-X
796,^{Eur}


570x570xh570 mm

- (FR) Kit bloc tiroirs, acier inox, (1/3+1/3+1/3) x TAV
- (NL) Kit ladenblok, roestvrij staal, (1/3+1/3+1/3) x TAV
- NB : charging height 160 mm

T2/3-X
604,^{Eur}


570x570xh570 mm

- (FR) Kit bloc tiroirs, acier inox, (1/3+2/3) x TAV...
- (NL) Kit ladenblok, roestvrij staal, (1/3+2/3) x TAV...
- NB : charging height 160-460 mm

CDS/K4
3,^{Eur}


- (FR) Clips (Kit 4 pièces) support grilles
- (NL) Clips (Kit 4 stuks) steunroosters

GTD/SP
19,^{Eur}


210x390 mm

- (FR) Grilles de raccord centrale TAVT... TAVX...
- (NL) Centrale aansluitingsroosters TAVT... TAVX...

GTD/T-V
32,^{Eur}


450x430 mm

- (FR) Grille rilsaniée pour TAVT... TAVX...
- (NL) Gerilsaniseerd rooster voor TAVT... TAVX...



CR-18P/30-R2

1 096,^{Eur}

(FR) Fontaine réfrigérée, inox, 30 litres/heure

- Robinet à col de cygne pour remplir les verres, tirage instantané.
- Évaporateur en cuivre conforme aux normes (évitant tout développement bactériologique).
- Système à détente directe (normes françaises).
- Equipé d'un filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore).
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Appareil disposant d'une connexion au réseau d'eau froide et à une décharge.
- Réalisation en acier inox.

300x340xh1010 mm

0.28 kW

230/1N 50-60Hz

34 kg

0.17 m3

(NL) Gekoelde waterfontein, R.V.S., 30 liter/uur

- Zwanenhalskraan om glazen te vullen, onmiddellijke opstelling.
- Verdampers in koper volgens de normen (vermijd elke ontwikkeling van bacteriën).
- Systeem met directe ontspanner (Franse normen).
- Voorzien van een drievoudige werking filter (sediment, kalksteen, chloor).
- Isolatie in polyuretaan zonder CFK.
- Voorzien voor een aansluiting op de koudwaterleiding, evenals een afloop.
- Realisatie in R.V.S.



CR-18S/35-P

1 312,^{Eur}

(FR) Fontaine réfrigérée à pédale, inox, 35 Lit/h.

- Robinet à col de cygne pour remplir les verres, tirage instantané.
- Sortie d'eau commandée par une pédale en acier inox.
- Plateau relevable, cuvette amovible pour un meilleur nettoyage.
- Évaporateur en cuivre conforme aux normes (évitant tout développement bactériologique).
- Système à détente directe (normes françaises).
- Equipé d'un filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore).
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Réalisation en acier inox.

400x385xh1245 mm

0.28 kW

230/1N 50Hz

38 kg

0.19 m3



(NL) Gekoelde waterfontein met pedaal, roestvrij staal, 35 Lit/h.

- Zwanenhalskraan om glazen te vullen, onmiddellijke opstelling.
- Waterafvoer bediend door een roestvrijstaal pedaal.
- Hefbak, verwijderbare kuip voor betere reiniging.
- Verdampers in koper volgens de normen (vermijd elke ontwikkeling van bacteriën).
- Systeem met directe ontspanner (Franse normen)- Voorzien van een drievoudige werking filter (sediment, kalksteen, chloor).
- Isolatie in polyurethaan zonder CFK.
- Voorzien voor een aansluiting op de koud waterleiding, evenals een afloop.
- Realisatie in R.V.S.



Drinking Fountains

RIVER LINE



BFX-1R/08-P

2 436,^{Eur}

(FR) Refroidisseur d'eau à pédale, inox, 80 Lit/h

- Plateau relevable, cuvette amovible pour un meilleur nettoyage.
- Idéal pour les carafes.
- Sortie d'eau commandée par une pédale en acier inox.
- Eclairage LED.
- Equipé d'un filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore).
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Appareil disposant d'une connexion au réseau d'eau froide et à une décharge.
- Réalisation en acier inox.

400x385xh1400 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

54 kg

0.21 m3



(NL) Waterkoeler met pedaal, roestvrij staal, 80 L/u

- Hefbak, verwijderbare kuip voor betere reiniging.
- Ideaal voor karaffen.
- Waterafvoer bediend door een pedaal van roestvrij staal.
- LED-verlichting.
- Voorzien van een drievoudige werking filter (sediment, kalksteen, chloor).
- Polyurethaan isolatie zonder CFC.
- Apparaat voorzien voor aansluiting op het koud waternetwerk en afvoer.
- Volledig in roestvrij staal vervaardigt.



BFX-1R/15-P

2 778,^{Eur}

(FR) Refroidisseur d'eau à pédale, inox, 150 Lit/h

- Plateau relevable, cuvette amovible pour un meilleur nettoyage.
- Idéal pour carafes.
- Sortie d'eau commandée par une pédale en acier inox.
- Eclairage LED.
- Equipé d'un filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore).
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Appareil disposant d'une connexion au réseau d'eau froide et à une décharge.
- Réalisation en acier inox.

400x385xh1400 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

54 kg

0.21 m3



(NL) Waterkoeler met pedaal, roestvrij staal, 150L/u

- Hefbak, verwijderbare kuip voor betere reiniging.
- Ideaal voor karaffen.
- Waterafvoer bediend door een pedaal van roestvrij staal.
- LED-verlichting.
- Voorzien van een drievoudige werking filter (sediment, kalksteen, chloor).
- Polyurethaan isolatie zonder CFC.
- Apparaat voorzien voor aansluiting op het koud waternetwerk en afvoer.
- Volledig in roestvrij staal vervaardigt.





DD12/2B-R2

+2048°

1 401,^{Eur}

- (FR) Distributeur de boissons réfrigérées, 2x 12 Lt.**
- Réglage de la température sur chaque cuve (+2° à +8°C).
 - Cuves en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé.
 - Système à palette tournante (évitant ainsi les problèmes de mousse).
 - Evaporateur réfrigérant en acier inox AISI 304.
- (NL) Gekoelde drank dispenser, 2x 12 Lt.**
- Temperatuurinstelling op elke kuip (+2° tot +8°C).
 - Polycarbonaat kuipen, ABS deksel, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud.
 - Roterend palletsysteem (voorkomt schuimvorming).
 - Koelmiddelverdamer in roestvrij staal AISI 304.



400x400xh650 mm
0.25 kW
230/1N 50Hz
28 kg
0.11 m3



DD12/3T-R2

+2048°

1 891,^{Eur}

- (FR) Distributeur de boissons réfrigérées, 3x 12 Lt.**
- Réglage de la température sur chaque cuve (+2° à +8°C).
 - Cuves en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé.
 - Système à palette tournante (évitant ainsi les problèmes de mousse).
 - Evaporateur réfrigérant en acier inox AISI 304.
- (NL) Gekoelde drank dispenser, 3x 12 Lt.**
- Temperatuurinstelling op elke kuip (+2° tot +8°C).
 - Polycarbonaat kuipen, ABS deksel, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud.
 - Roterend palletsysteem (voorkomt schuimvorming).
 - Koelmiddelverdamer in roestvrij staal AISI 304.



600x400xh650 mm
0.35 kW
230/1N 50Hz
34 kg
0.16 m3

BLACK LINE



CAR/1-R2		1 607, ^{Eur}
(FR)	Machine/distributeur granita, 5,5 litres	200x400xh680 mm
	• Structure en acier inox AISI 304.	0.25 kW
	• Cuve en polycarbonate (capacité de 3 à 5,5L), avec couvercle en 2 parties facilitant le remplissage, munie d'un robinet doseur "auto-nettoyant".	230/1N 50Hz
	• Evaporateur vertical, en acier inox AISI 304, système de mélange vertical "brevet exclusif" garantissant une homogénéité parfaite (sans formation de mousse).	23 kg
	• Très versatile, régulation de la finesse du "granita".	0.16 m3
(NL)	• Entièrement démontable, facilitant l'entretien journalier.	
	Granita machine/dispenser, 5.5 liter	
	• Structuur in AISI 304 roestvrij staal.	
	• Polycarbonaat kuip (inhoud van 3 tot 5,5 liter), met 2-delige deksel voor eenvoudig vullen, voorzien van een "zelfreinigende" doseerkraan.	
	• Verticale verdamper, gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verticaal mengsysteem "exclusief brevet" voor een perfecte homogeniteit (zonder schuimvorming!).	
	• Zeer veelzijdig, regelt de fijnheid van de "granita".	
	• Volledig afneembaar, waardoor het dagelijks onderhoud gemakkelijker wordt.	
		



CAR/2-R2		2 846, ^{Eur}
(FR)	Machine/distributeur granita, 2x 5,5 litres	400x400xh680 mm
	• Structure en acier inox AISI 304.	0.5 kW
	• Cuve en polycarbonate (capacité de 3 à 5,5 litres), avec couvercle en 2 parties facilitant le remplissage, munie d'un robinet doseur "auto-nettoyant".	230/1N 50Hz
	• Evaporateur vertical, en acier inox AISI 304, système de mélange vertical "brevet exclusif" garantissant une homogénéité parfaite (sans formation de mousse).	40 kg
	• Très versatile, régulation de la finesse du "granita".	0.24 m3
(NL)	• Entièrement démontable, facilitant l'entretien journalier.	
	Granita machine/dispenser, 2x 5,5 litres	
	• Structuur in AISI 304 roestvrij staal.	
	• Polycarbonaat kuip (inhoud van 3 tot 5,5 liter), met 2-delige deksel voor eenvoudig vullen, voorzien van een "zelfreinigende" doseerkraan.	
	• Verticale verdamper, gemaakt van AISI 304 roestvrij staal, verticaal mengsysteem "exclusief brevet" voor een perfecte homogeniteit (zonder schuimvorming!).	
	• Zeer veelzijdig, regelt de fijnheid van de "granita".	
	• Volledig afneembaar, waardoor het dagelijks onderhoud gemakkelijker wordt.	
		



FABY-1/AB-R2

1 929,^{Eur}

(FR) Machine-distributeur granita & sorbet, 1x 10 Lt.

- Possibilité d'insérer une image publicitaire, protection en plexiglas transparent.
- Cuve en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé. Evaporateur en acier inox AISI 304.
- Fonction de maintien en température pour la nuit.

200x600xh840 mm

0.53 kW

230/1N 50Hz

30 kg

0.11 m3

LED

(NL) Granita & Sorbet machine/distributor, 10 liter

- Mogelijkheid om beeldadvertenties toe te voegen, transparant plexiglas bescherming.
- Kuip in polycarbonaat, deksel in ABS, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud. Verdampers in RVS AISI 304.
- Functie op temperatuur houden voor de nacht.



BLACK LINE



FABY-2/BB-R2

3 350,^{Eur}

(FR) Machine-distributeur granita & sorbet, 2x 10 Lt.

- Possibilité d'insérer une image publicitaire, protection en plexiglas transparent.
- Cuve en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé. Evaporateur en acier inox AISI 304.
- Fonction de maintien en température pour la nuit.

400x600xh840 mm

0.85 kW

230/1N 50Hz

53 kg

0.24 m3

LED

(NL) Granita & sorbet machine/distributor, 2x 10 liter

- Mogelijkheid om beeldadvertenties toe te voegen, transparant plexiglas bescherming.
- Kuip in polycarbonaat, deksel in ABS, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud. Verdampers in RVS AISI 304.
- Functie op temperatuur houden voor de nacht.



Réfrigération • Koeling



FABY-3/CB-R2

4 571,^{Eur}

(FR) Machine-distributeur granita & sorbet, 3x 10 Lt.

- Possibilité d'insérer une image publicitaire, protection en plexiglas transparent.
- Cuve en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé. Evaporateur en acier inox AISI 304.
- Fonction de maintien en température pour la nuit.

600x600xh840 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

69 kg

0.33 m3

LED

(NL) Granita & sorbet machine/distributor, 3x 10 liter

- Mogelijkheid om beeldadvertenties toe te voegen, transparant plexiglas bescherming.
- Kuip in polycarbonaat, deksel in ABS, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud. Verdampers in RVS AISI 304.
- Functie op temperatuur houden voor de nacht.





CVS38-BV

+7°+20°

1 141, Eur

(FR) Vitrine cave à vins ventilée 382 litres - 5 niveaux - sans cadre - NOIRE

- Intérieure en ABS noir, extérieure en tôle d'acier laqué noire.
- Thermostat mécanique. Thermomètre analogique.
- Dimensions intérieures: 490x447xh1557 mm.
- Capacité de charge: 118 bouteilles de vin (0.75L).
- En dotation: 5 clayettes en bois.
- 2 roulettes et 2 vérins réglables.

600x618xh1863 mm

0.18 kW

230/1N 50Hz

86 kg

0.95 m3

LED

(NL) Geventileerde wijnkast vitrine, 382 liter - 5 niveaus - zonder frame - ZWART

- Interieur van zwart ABS, buitenkant van zwart gelakt staal.
- Mechanische thermostaat. Analoge thermometer.
- Interne afmetingen: 490x447xh1557 mm.
- Laadcapaciteit: 118 wijnflessen (0,75 l.).
- Inclusief: 5 houten planken.
- 2 wielen en 2 verstelbare vijzels.



(FR) Vitrine cave à vins, ventilée, BLACK

- Réalisation externe en acier laqué (BLACK), intérieure en ABS thermoformé.
- Porte vitrée (réversible), double vitrage "Thermopane®", fermeture par joint magnétique.
- Régulation électronique permettant une température constante, avec affichage digital.
- Eclairage interne de type LED (bleu).
- Groupe compresseur incorporé.
- Niveau sonore 39 db(A).
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- Isolation (35mm) en polyuréthane sans CFC.
- Vérins inférieures réglables.

(NL) Wijnkast vitrine, geventileerd, BLACK

- Buitenafwerking in gelakt staal (ZWART), binnenin in thermo-vorm ABS.
- Omkeerbare glazen deur, dubbele beglazing "Thermopane®", magnetische sluiting.
- Elektronische regeling voor een constante temperatuur, met digitale weergave.
- Interne LED-verlichting (blauw).
- Ingebouwde compressoreenheid.
- Geluidniveau 39 db(A).
- Geventileerde verdamper.
- Automatische ontdooiing, met automatische condensaatverdamping.
- Polyurethaanisolatie (35 mm) zonder CFC.
- Verstelbare onderste cilinders.

LED



WCB/12-T1

+5°+18°

997, Eur

(FR) Vitrine cave à vins, ventilée, porte en acier inox, 106 Lt - NOIRE

- 1 température (+5° +18°C).
- Capacité 34 bouteilles (75 cl).
- Possibilité d'encastrement.
- Filtre à charbon actif.
- En dotation: 6 étagères à tiroir réalisées en bois.

380x647xh865 mm

0.1 kW

230/1N 50Hz

40 kg

0.25 m3

(NL) Wijnkast vitrine, geventileerd, roestvrijstalen deur, 106 Lt., ZWART

- 1 temperatuur (+5° +18°C).
- Capaciteit 34 flessen (75 cl).
- Inbouwoptie.
- Actieve koolfilter.
- Inclusief: 6 houten ladeplanken.





G		WCB/16-T2	+5°+10°	+10°+18°	1 164, Eur
(FR)	Vitrine cave à vins, ventilée, porte en acier inox,140 Lt - 2 T° - NOIRE				493x635xh840 mm
	• 2 températures (compartiment du haut +5° +10°C, compartiment du bas +10° +18°C).. • Capacité 31 bouteilles (75 cl). • En dotation: 5 étagères à tiroir réalisées en bois.				0.1 kW
					230/1N 50Hz
(NL)	Wijnkast vitrine, geventileerd, roestvrijstalen deur, 140 Lt., 2 T°, - ZWART				46 kg
	• 2 temperaturen (bovenste compartiment +5° +10°C, onderste compartiment +10° +18°C). • Capaciteit 31 flessen (75 cl). • Inclusief: 5 houten ladeplanken.				0.31 m3
					

G		WCB/38-T1	+5°+18°	2 095, ^{Eur}
FR	Vitrine cave à vins, ventilée, porte en acier inox, 470 Lt. - NOIRE • 1 température (+5° +18°C). • Capacité 165 bouteilles (75 cl). • Filtre à charbon actif. • En dotation: 8 étagères à tiroir réalisées en bois. • Fermeture à clé.			595x720xh1767 mm
				0.1 kW
				230/1N 50Hz
				114 kg
				0.89 m3
NL	Wijnkast vitrine, geventileerd, roestvrijstalen deur, 470 Lt., - ZWART • 1 temperatuur (+5° +18°C). • Capaciteit 165 flessen (75 cl). • Actieve koolfilter. • Inclusief: 8 houten ladeplanken. • Afsluitbaar met sleutel.			
				

	WCB/38-T2	+5°+10°	+10°+18°	2 277,^{Eur}
	(FR) Vitrine cave à vins, ventilée, porte en acier inox, 470 Lt - 2 T° - NOIRE			595x720xh1767 mm
	• 2 températures (compartiment du haut +5° +10°C, compartiment du bas +10° +18°C). • Capacité 151 bouteilles (75 cl). • En dotation: 8 étagères à tiroir réalisées en bois. • Fermeture à clé.			0.1 kW
				230/1N 50Hz
				122 kg
				0.89 m3
	(NL) Wijnkast vitrine, geventileerd, roestvrijstalen deur, 470 Lt., 2 T° - ZWART			
• 2 temperaturen (bovenste compartiment +5° +10°C, onderste compartiment +10° +18°C). • Capaciteit 151 flessen (75 cl). • Inclusief: 8 houten ladeplanken. • Afsluitbaar met sleutel.				
				

MILLE BOLLE EVO

Réfrigeration • Koeling

(FR) Machine à glaçons creux, système à "palettes"

- Les glaçons creux répondent à toutes les exigences du secteur.
- Système à "palettes", particulièrement adapté aux eaux les plus calcaires ou de mauvaise qualité (algues, boues).
- Glaçons creux de 20g, ø 30mm, h42 mm.
- Condenseur à air.
- Réserve en ABS "moulé", isolation en polyuréthane sans CFC.
- Système de fabrication du glaçon simple, fiable et sans électronique.
- Portillon réserve glissant vers l'intérieur.
- Evaporateur à doigts en cuivre étamé, démoulage des glaçons par inversion de cycle "gaz chaud".
- Pas de thermostat en cuve "trop plein", arrêt automatique du cycle- Carrosserie en acier inox AISI 304, pieds réglables.

(NL) Holle ijsblokjesmachines, staafsysteem

- Holle ijsblokjes beantwoorden aan alle eisen van de sector.
- "Staafsysteem", ontworpen om verkalking te voorkomen en het water te zuiveren.
- Holle ijsblokjes 20 g, ø 30 mm, h 42 mm.
- Luchtgekoelde condensor.
- Opslagreserve in "gegoten" ABS, polyurethaan isolatie zonder CFC.
- Eenvoudig, betrouwbaar en niet-elektronisch ijsblokjesproductiesysteem.
- Reserve deur schuift naar binnen.
- Evaporator met vertinde koperen "vingers", ontvorming van de ijsblokjes door omgekeerd "heet-gas" cyclus.
- Geen thermostaat in de kuip "Overloop", automatische onderbreking van de cyclus.
- Carrosserie in AISI 304 roestvrij staal, verstelbare poten.



MXP-25A/R2

(FR) Machine à glaçons creux 22 kg avec réserve 9 kg

- Production 22kg par 24/h, réserve capacité 9kg.
- Production par cycle de 15 glaçons.

(NL) Holle ijsblokjesmachine 22 kg met reserve 9 kg

- Productie 22kg per 24/u, reserve capaciteit 9 kg.
- Productie per cyclus: 15 blokjes.



1 628,^{Eur}

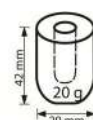
401x506xh643 (+15/57)
mm

0.29 kW

230/1N 50Hz

42 kg

0.23 m3



MXP-35A/R2

(FR) Machine à glaçons creux 31kg avec réserve 12 kg

- Production 31kg par 24/h, réserve capacité 12kg.
- Production par cycle de 25 glaçons.

(NL) Holle ijsblokjesmachine 31kg met reserve 12 kg

- Productie 31kg per 24/u, reserve capaciteit 12kg.
- Productie per cyclus: 25 blokjes.



1 802,^{Eur}

401x506xh698 (+15/57)
mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.24 m3

Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C.



MXP-45A/R2

2 072,^{Eur}

- (FR) **Machine à glaçons creux 38 kg avec réserve 12 kg**
- Production 38kg par 24/h, réserve capacité 12kg.
 - Production par cycle de 25 glaçons.

401x506xh698 (+15/57)
mm
0.42 kW

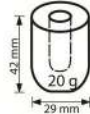
- (NL) **Holle ijsblokjesmachine 38 kg met reserve 12 kg**
- Productie 38kg per 24/u, reserve capaciteit 12kg.
 - Productie per cyclus: 25 blokjes.

230/1N 50Hz



46 kg

0.24 m3



MXP-55A/R2

2 318,^{Eur}

- (FR) **Machine à glaçons creux 48 kg avec réserve 25kg**
- Production 48kg par 24/h, réserve capacité 25kg.
 - Production par cycle de 35 glaçons.

513x557xh811 (+95/165)
mm
0.55 kW

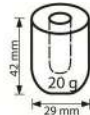
- (NL) **Holle ijsblokjesmachine 48 kg met reserve 25kg**
- Productie 48 kg per 24/u, reserve capaciteit 25 kg.
 - Productie per cyclus: 35 blokjes.

230/1N 50Hz



58 kg

0.36 m3



MXP-65A/R2

2 685,^{Eur}

- (FR) **Machine à glaçons creux 55 kg avec réserve 30 kg**
- Production 55kg par 24/h, réserve capacité 30kg.
 - Production par cycle de 45 glaçons.

593x557xh934 (+95/165)
mm
0.65 kW

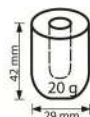
- (NL) **Holle ijsblokjesmachine 55 kg met reserve 30 kg**
- Productie 55 kg per 24/u, reserve capaciteit 30 kg.
 - Productie per cyclus: 45 blokjes.

230/1N 50Hz



66 kg

0.49 m3



Cube Ice Machines



BISTRO LINE



MXP-95A/R2

3 134,^{Eur}

(FR) Machine à glaçons creux 75 kg avec réserve 37 kg

- Production 75kg par 24/h, réserve capacité 37kg.
- Production par cycle de 55 glaçons.

673x557xh984 (+95/165)
mm

0.78 kW

(NL) Holle ijsblokjesmachine 75 kg met reserve 37 kg

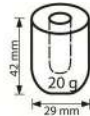
- Productie 75 kg per 24/u, reserve capaciteit 37 kg.
- Productie per cyclus: 55 blokjes.

230/1N 50Hz



74 kg

0.54 m3



MXP-140A/R2

4 136,^{Eur}

(FR) Machine à glaçons creux 122 kg avec réserve 50 kg

- Production 122kg par 24/h, réserve capacité 50kg.
- Production par cycle de 80 glaçons.

843x557xh984 (+95/165)
mm

0.8 kW

(NL) Holle ijsblokjesmachine 122 kg met reserve 50 kg

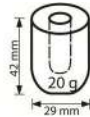
- Productie 122 kg per 24/u, reserve capaciteit 50 kg.
- Productie per cyclus: 80 blokjes.

230/1N 50Hz



95 kg

0.66 m3



Information based on an ambient temperature of 21°C and a water temperature of 15°C.

FR Congélateurs bahut

- Couvercle plein battant sur charnières avec poignée, muni d'une serrure à clé.
- Fermeture avec rappel automatique jusqu'à un angle d'ouverture de 30°, maintien ouvert à 45° et 90°.
- Exécution interne en aluminium "GAUFRE" et externe en acier plastifié blanc.
- Isolation en polyuréthane sans CFC (65mm).
- Eclairage LED.
- Thermostat mécanique. Thermomètre analogique.
- Interrupteur « on/off ».
- Condenseur statique.
- Dégivrage manuel, avec sortie d'évacuation des eaux condensées.
- Châssis sur roues pivotantes.

NL Kofferdiepvriezers

- Volledig scharnierend deksel met handvat, uitgerust met een slot en sleutel.
- Automatisch sluiten tot een openingshoek van 30°, blijft open op 45° en 90°.
- Interieurafwerking in "WAFFEL" aluminium en exterieur in wit geplastificeerd staal.
- CFK-vrije polyurethaanisolatie (65 mm).
- LED-verlichting.
- Mechanische thermostaat. Analooq thermometer.
- Aan/uit-schakelaar.
- Statische condensor.
- Handmatige ontdooiing met condenswaterafvoer.
- Frame op zwenkwielen.

LED



A D	SC031-C3 -24°-14°	644,^{Eur}
FR Congélateur bahut 288 litres •Dimensions intérieures: 890x510xh675 mm. •Capacité exposition: 2 paniers (livrés de série)	984x720xh845 mm 0.12 kW	
NL Kofferdiepvriezer 288 liter •Interne afmetingen: 890x510xh675 mm. •Expositievermogen: 2 manden (standaard geleverd).	230/1N 50Hz 50 kg 0.7 m3	



A D	SC041-C4 -24°-14°	758,^{Eur}
FR Congélateur bahut 391 litres •Dimensions intérieures: 1180x510xh675 mm. •Capacité exposition: 4 paniers (livrés de série).	1305x720xh845 mm 0.13 kW	
NL Kofferdiepvriezer 391 liter •Interne afmetingen: 1180x510xh675 mm. •Expositievermogen: 4 manden (standaard geleverd).	230/1N 50Hz 59 kg 0.8 m3	



A D	SC051-C5 -24°-14°	843,^{Eur}
FR Congélateur bahut 479 litres •Dimensions intérieures: 1430x510xh675 mm. •Capacité exposition: 5 paniers (livrés de série).	1555x720xh845 mm 0.15 kW	
NL Kofferdiepvriezer 479 liter •Interne afmetingen: 1430x510xh675 mm. •Expositievermogen: 5 manden (standaard geleverd).	230/1N 50Hz 66 kg 0.9 m3	

WHITE EVO



A T G	D	SC066-C6	-24°-14°	1 238, ^{Eur}	
				2055x720xh845 mm	
				0.17 kW	
				230/1N 50Hz	
				74 kg	
				1.2 m3	

(FR) Conservateurs bahuts, couvercles coulissants

- Couvercles coulissants, vitres Thermopane®, châssis en aluminium muni d'une serrure à clé.
- Exécution interne en aluminium "GAUFRE" et externe en acier plastifié blanc.
- Isolation en polyuréthane sans CFC (65mm).
- Eclairage LED- Thermostat mécanique. Thermomètre analogique.
- Interrupteur « on/off ».
- Condenseur statique.
- Dégivrage manuel, avec sortie d'évacuation des eaux condensées.
- Châssis sur roues pivotantes, dont 2 avec frein.

(NL) Kofferdiepvriezers, schuifdeksels

- Schuifdeksels, Thermopane® glas, aluminium frame met slot en sleutel.
- Interieurafwerking in "WAFFEL" aluminium en exterieur in wit geplastificeerd staal.
- CFK-vrije polyurethaanisolatie (65 mm).
- LED-verlichting.
- Mechanische thermostaat. Analooq thermometer.
- Aan/uit-schakelaar.
- Statische condensor.
- Handmatige ontdooiing met condenswaterafvoer.
- Frame op zwenkwielen, 2 met remmen.

LED



A T G D	GVL31-G3		-23°-15°		872,^{Eur}		
						1015x635xh890 mm	
	FR Conservateur bahut, 303 litres, couvercles coulissants sur roulettes • Dimensions intérieures: 890x510xh665 mm. • Capacité exposition: 4 paniers (livrés de série).					0.14 kW	
	NL Kofferdiepvriezer, 303 liter, schuifdeksels op wielen • Interne afmetingen: 890x510xh665 mm. • Expositievermogen: 4 manden (standaard geleverd).					230/1N 50Hz	
						63 kg	
						0.6 m3	



A T G	D	GVL41-G4	-23°-15°	927, ^{Eur}		
					(FR) Conservateur bahut, 410 litres, couvercles coulissants sur roulettes	1305x635xh890 mm
					• Dimensions intérieures: 1180x510xh665 mm. • Capacité exposition: 5 paniers (livrés de série).	0.15 kW
						230/1N 50Hz
					(NL) Kofferdiepvries, 410 liter, schuifdeksels op wielen	
					72 kg	
					0.75 m3	



A F G D				
GVL51-G5		-23 °-15 °	1 036, ^{Eur}	
(FR)	Conservateur bahut, 503 litres, couvercles coulissants sur roulettes	1555x635xh890 mm	0.16 kW	
	• Dimensions intérieures: 1430x510xh665 mm. • Capacité exposition: 6 paniers (livrés de série).	230/1N 50Hz		
(NL)	Kofferdiepvries, 503 liter, schuifdeksels op wielen	80 kg	0.84 m3	
	• Interne afmetingen: 1430x510xh665 mm. • Expositievermogen: 6 manden (standaard geleverd).			
GVL69-G6		-23 °-15 °	1 225, ^{Eur}	
(FR)	Conservateur bahut, 672 litres, couvercles coulissants sur roulettes	2050x635xh890 mm	0.17 kW	
	• Dimensions intérieures: 1930x510xh665 mm.. • Capacité exposition: 8 paniers (livrés de série).	230/1N 50Hz		
(NL)	Kofferdiepvries, 672 liter, schuifdeksels op wielen	92 kg	1.1 m3	
	• Interne afmetingen: 1930x510xh665 mm. • Expositievermogen: 8 manden (standaard geleverd).			

EXPO EVO

FR Vitrines ventilées, négative, 220 litres

- Eclairage LED vertical.
- Thermostat électronique. Thermomètre digital.
- Porte double vitrage (Thermopane®) chauffante (non réversible), poignée encastrée (non saillante), fermeture par joint magnétique avec rappel automatique.
- Evaporateurs statiques (mixte ventilé), munis d'un ventilateur permettant une température homogène.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Serrure à clé de série.
- Condenseur à ailettes, ventilé.
- Acoustique environnementale: 45 décibels (dBA).
- 4 roulettes et 2 vérins réglables à l'avant.

NL Geventileerde vitrines, negatief, 220 Liter

- Verticale LED-verlichting.
- Elektronische thermostaat. Digitale thermometer.
- Dubbel glasdeur (Thermopane®) verwarmd (niet omkeerbaar), ingebouwde handgreep (niet uitstekend), sluiting met magnetische afdichting met automatische terugkeer.
- Statische verdampers (gemengd geventileerd), uitgerust met een ventilator voor een uniforme temperatuur.
- Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- Sleutelvergrendeling standaard.
- Lamellencondensor, geventileerd.
- Omgevingsgeluid: 45 decibel (dBA).
- 4 zwenkwielen en 2 verstelbare vizels aan de voorkant.

LED



SSN33-SW

-24°-18°

1 530, Eur

FR Vitrine ventilée négative vitrée 221 litres - 7 niveaux fixes - BLANCHE

- Dimensions internes 374x388xh1441 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle laqué blanc.
- Châssis en aluminium anodisé gris.
- 7 grilles "évaporatives" blanches.

494x521xh1915 mm

0.45 kW

230/1N 50Hz

80 kg

0.7 m3

NL Negatieve gekoelde vitrine 221 liter - 7 vaste niveaus - WIT

- Interne afmetingen: 374x388xh1441 mm.
- Buitenkant en binnenkant van wit gelakt plaatstaal.
- Geanodiseerd grijs aluminium chassis.
- 7 witte "evaporator" roosters.



SSN33-SB

-24°-18°

1 574, Eur

FR Vitrine ventilée négative vitrée 221 litres - 7 niveaux fixes - NOIRE

- Dimensions internes 374x388xh1441 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle laqué noir.
- Châssis en aluminium anodisé noir.
- 7 grilles "évaporatives" noires.

494x521xh1915 mm

0.45 kW

230/1N 50Hz

80 kg

0.7 m3

NL Negatieve gekoelde vitrine 221 liter - 7 vaste niveaus - ZWART

- Interne afmetingen: 374x388xh1441 mm.
- Buitenkant en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal.
- Geanodiseerd zwart aluminium chassis.
- 7 zwarte "evaporator" roosters.



(FR) Vitrines ventilées, positives, avec caisson lumineux

- Eclairage LED vertical, commande par interrupteur "on/off".
- Caisson lumineux.
- Thermostat mécanique. Thermomètre analogique.
- Porte double vitrage (Thermopane®) avec poignée intégrée (non saillante), fermeture avec rappel automatique.
- Serrure à clé de série.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- 4 roulettes et 2 vérins réglables à l'avant.

(NL) Geventileerde vitrines, positief, met lichtbak

- Verticale LED-verlichting, bediend door aan/uit-schakelaar.
- Lichtbak.
- Mechanische thermostaat. Analooq thermometer.
- Dubbel glasdeur (Thermopane®) met geïntegreerde handgreep (niet uitstekend), automatische zelfsluiting.
- Standaardslot met sleutel.
- Ventilator stopt bij openen van de deur.
- Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condensaat.
- 4 wielen en 2 verstelbare voorste poten.

LED



CLP52-SW

+1 049 0

1 231, Eur

(FR) Vitrine ventilée positive 494 litres BLANCHE avec caisson lumineux

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué blanc.
- Châssis de porte en aluminium anodisé gris.
- Capacité de charge: 684 canettes 33cl ou 344 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 575x500xh1490 mm.
- En dotation: 5 grilles réglables blanches.

680x652xh2130 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

95 kg

0.85 m3

(NL) Positieve gekoelde vitrine 494 liter WIT met lichtbak

- Interieur en exterieur van wit gelakt staal.
- Deurkozijn in grijs geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 684 blikjes van 33cl of 344 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 575x500xh1490 mm.
- Inclusief 5 verstelbare witte roosters.



CLP52-SB

+1 049 0

1 274, Eur

(FR) Vitrine ventilée positive 494 litres NOIRE avec caisson lumineux

- Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué noir.
- Châssis de porte en aluminium anodisé noir.
- Capacité de charge: 684 canettes 33cl ou 344 bouteilles 50 cl.
- Dimensions internes 575x500xh1490 mm.
- En dotation: 5 grilles réglables noires.

680x652xh2130 mm

0.35 kW

230/1N 50Hz

95 kg

0.85 m3

(NL) Positieve gekoelde vitrine 494 liter ZWART met lichtbak

- Interieur en exterieur van zwart gelakt staal.
- Deurkozijn in zwart geanodiseerd aluminium.
- Laadcapaciteit: 684 blikjes van 33cl of 344 flessen van 50cl.
- Interne afmetingen: 575x500xh1490 mm.
- Inclusief 5 verstelbare zwarte roosters.



EXPO EVO



	CLP72-SB	+1 049°	1 453, ^{Eur}		
			FR Vitrine ventilée positive 715 litres NOIRE avec caisson lumineux • Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué noir. • Châssis de porte en aluminium anodisé noir. • Capacité de charge: 978 canettes 33cl ou 489 bouteilles 50 cl. • Dimensions internes 720x576xh1520 mm. • En dotation: 5 grilles réglables noires.	800x740xh2125 mm	
				0.65 kW	
				230/1N 50Hz	
				110 kg	
			NL Positieve gekoelde vitrine 715 liter ZWART met lichtbak • Interieur en exterieur van zwart gelakt staal. • Deurkozijn in zwart geanodiseerd aluminium. • Laadcapaciteit: 978 blikjes van 33cl of 489 flessen van 50cl. • Interne afmetingen: 720x576xh1520 mm. • Inclusief 5 verstelbare zwarte roosters.	1.25 m3	
					

	CLP72-SW			+1 049°	1 409, Eur	
			Vitrine ventilée positive 715 litres BLANCHE avec caisson lumineux		800x740xh2125 mm	
			• Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué blanc. • Châssis de porte en aluminium anodisé gris. • Capacité de charge: 978 canettes 33cl ou 489 bouteilles 50 cl. • Dimensions internes 720x576xh1520 mm. • En dotation: 5 grilles réglables blanches.		0.65 kW	
					230/1N 50Hz	
					110 kg	
					1.25 m3	
			Positieve gekoelde vitrine 715 liter WIT met lichtbak			
			• Interieur en exterieur van wit gelakt staal. • Deurkozijn in grijs geanodiseerd aluminium. • Laadcapaciteit: 978 blikjes van 33cl of 489 flessen van 50cl. • Interne afmetingen: 720x576xh1520 mm. • Inclusief 5 verstelbare witte roosters.			
						

FR **Vitrines ventilées, négatives, avec caisson lumineux**

- 2 éclairages LED verticaux.
- Caisson lumineux.
- Thermostat électronique. Thermomètre digital.
- Porte double vitrage (Thermopane®) chauffante (non réversible), poignée encastrée (non saillante), fermeture par joint magnétique avec rappel automatique.
- Evaporateurs statiques (mixte ventilé), munis d'un ventilateur permettant un température homogène.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- Serrure à clé de série.
- Condenseur à fils , ventilé.
- Acoustique environnementale: 45 décibels (dBA).
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- 4 roulettes et 2 vérins réglables à l'avant.

NL **Geventileerde vitrines, negatief, met lichtkast**

- 2 verticale LED-lampen.
- Lichtbox.
- Elektronische thermostaat. Digitale thermometer.
- Dubbel glasdeur (Thermopane®) verwarmd (niet omkeerbaar), ingebouwde handgreep (niet uitsteekend), sluiting met magnetische afdichting met automatische terugkeer.
- Statische verdampers (gemengd geventileerd), uitgerust met een ventilator voor een uniforme temperatuur.
- Ventilator stopt bij het openen van de deur.
- Sleutelvergrendeling standaard.
- Draadcondensator, geventileerd.
- Omgevingsgeluid: 45 decibel (dBA).
- Automatisch ontdooien, met zelfverdamping van het condensaat.
- 4 wielen en 2 verstelbare vizels aan de voorkant.

LED



CLN53-SW

-24°-18°

2 128,^{Eur}

FR **Vitrine ventilée négative vitrée 496 litres - 6 niveaux fixes avec caisson lumineux - BLANCHE**

- Dimensions internes 548x521xh1361 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle laqué blanche.
- Châssis en aluminium anodisé gris.
- En dotation: 5 grilles réglables blanches.

NL **Negatieve gekoelde vitrine 496 liter - 6 vaste niveaus met lichtbak - WIT**

- Interne afmetingen: 548x521xh1361 mm.
- Buitenkant en binnenkant van wit gelakt plaatstaal.
- Geanodiseerd grijs aluminium chassis.
- Inbegrepen: 5 verstelbare witte roosters.



670x718xh2026 mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

95 kg

1.05 m3



CLN53-SB

-24°-18°

2 253,^{Eur}

FR **Vitrine ventilée négative vitrée 496 litres - 6 niveaux fixes avec caisson lumineux - NOIRE**

- Dimensions internes 548x521xh1361 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle laqué noir.
- Châssis en aluminium anodisé noir.
- En dotation: 5 grilles réglables noires.

NL **Negatieve gekoelde vitrine 496 liter - 6 vaste niveaus met lichtbak - ZWART**

- Interne afmetingen: 548x521xh1361 mm.
- Buitenkant en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal.
- Geanodiseerd zwart aluminium chassis.
- Inbegrepen: 5 verstelbare zwarte roosters.



670x718xh2025 mm

0.65 kW

230/1N 50Hz

95 kg

1.05 m3

Display Coolers & Freezers

EXPO EVO



CLN73-SB

-24 °C - 18 °C

3 487, Eur

(FR) Vitrine ventilée négative vitrée 646 litres - 5 niveaux fixes avec caisson lumineux - NOIRE

745x820xh2086 mm

0.85 kW

- Dimensions internes 624x636xh1405 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle laqué noir.
- Châssis en aluminium anodisé noir.
- En dotation: 5 grilles réglables noires.

230/1N 50Hz

(NL) Negatieve gekoelde vitrine 646 liter - 5 vaste niveaus met lichtbak - ZWART

105 kg

1.2 m3

- Interne afmetingen: 624x636xh1405 mm.
- Buitenkant en binnenkant van zwart gelakt plaatstaal.
- Geanodiseerd zwart aluminium chassis.
- Inbegrepen: 5 verstelbare zwarte roosters.



CLN73-SW

-24 °C - 18 °C

3 314, Eur

(FR) Vitrine ventilée négative vitrée 646 litres - 5 niveaux fixes avec caisson lumineux - BLANCHE

745x820xh2086 mm

0.85 kW

- Dimensions internes 624x636xh1405 mm.
- Réalisation extérieure et intérieure en tôle laqué blanc.
- Châssis en aluminium anodisé gris.
- En dotation: 5 grilles réglables blanches.

230/1N 50Hz

(NL) Negatieve gekoelde vitrine 646 liter - 5 vaste niveaus met lichtbak - WIT

105 kg

1.2 m3

- Interne afmetingen: 624x636xh1405 mm- Buitenkant en binnenkant van wit gelakt plaatstaal.
- Geanodiseerd grijs aluminium chassis- Inbegrepen: 5 verstelbare witte roosters





LED

	SNE/GN-A5-R2	+2 °+10 °	2 874,^{Eur}
	Vitrine panoramique, 5 grilles, 360 LT, Inox.	600x630xh1850 mm	
	• 5 grilles (535 x 495 mm). • Evaporateur placé en partie supérieure. Parois à triple vitrage. Porte à fermeture magnétique. Monté sur 4 roues doubles.	0.43 kW	
		230/1N 50-60Hz	
	Panoramische vitrine, 5 roosters, 360 LT, RVS	140 kg	
	• 5 roosters (535 x 495 mm). • Verdamp(er), geplaatst in het bovenste gedeelte van de vitrine. • Driedubbele glazen wanden. • Deur met magnetische sluiting. • Gemonteerd op vier dubbele wielen.	0.95 m3	



LED

	SNE/GN-B7-R2	+2 °+10 °	2 874,^{Eur}
	Vitrine panoramique, 5 grilles, 360 LT, Noire	600x630xh1850 mm	
	Panoramische vitrine, 5 roosters, 360 LT, Zwart	0.43 kW	
		230/1N 50-60Hz	
		140 kg	
		0.95 m3	



LED

	SNE/RN-A5-R2	+2 °+10 °	3 020,^{Eur}
	Vitrine panoramique, 5 plateaux tournants, 360 LT, inox.	600x630xh1850 mm	
	• 5 plateaux Ø 470mm + verre miroir. Arrêt automatique du carrousel à l'ouverture de la porte. Carrousel sur roulement à billes (pas de torsion). • Evaporateur placé en partie supérieure. Parois à triple vitrage. Porte à fermeture magnétique. Monté sur 4 roues doubles.	0.43 kW	
		230/1N 50-60Hz	
	Panoramische vitrine, 5 draaiende plateaus, 360 LT, RVS.	145 kg	
	• 5 plateaus Ø 470 mm + spiegelglas. De carrousel stopt automatisch bij het openen van de deur. De carrousel draait rond door middel van wentellager (niet door wringspanning). • Verdamp(er), geplaatst in het bovenste gedeelte van de vitrine. • Driedubbele glazen wanden. Deur met magnetische sluiting. Gemonteerd op vier dubbele wielen.	0.95 m3	



LED

	SNE/RN-B7-R2	+2 °+10 °	3 020,^{Eur}
	Vitrine panoramique, 5 plateaux tournants, 360 LT, Noire	600x630xh1850 mm	
	Panoramische vitrine, 5 draaiende plateaus, 360 LT, Zwart	0.43 kW	
		230/1N 50-60Hz	
		145 kg	
		0.95 m3	

Display Coolers & Freezers

PANORAMIC LINE



SNE/SB-A5-R2

-18^o--5^o

3 873,^{Eur}

(FR) Vitrine panoramique, 5 niveaux, 360 LT, inox.

- 5 niveaux grilles (510 x 510 mm).
- Réfrigération (grilles évaporantes).
- Parois à triple vitrage.
- Porte à fermeture magnétique.
- Monté sur 4 roues doubles.

600x630xh1850 mm

0.8 kW

230/1N 50-60Hz

198 kg

0.95 m3

(NL) Panoramische vitrine, 5 niveaus, 360 LT, RVS.

- Roosters met 5 niveaus (510x510 mm).
- Verkoeling, (statisch).
- Driedubbele glazen wanden.
- Deur met magnetische sluiting.
- Gemonteerd op vier dubbele wielen.



LED



SNE/SB-B7-R2

-18^o--5^o

3 873,^{Eur}

(FR) Vitrine panoramique, 5 niveaux, 360 LT, Noire

(NL) Panoramische vitrine, 5 niveaus, 360 LT, Zwart

600x630xh1850 mm

0.8 kW

230/1N 50-60Hz

198 kg

0.95 m3



LED



SNE/GB-A5-R2

-20^o--5^o

4 937,^{Eur}

(FR) Vitrine panoramique, 5 grilles, ventilée, 360 LT, Inox.

- 5 niveaux grilles (510 x 510 mm).
- Evaporateur placé en partie supérieure.
- Parois à triple vitrage.
- Porte à fermeture magnétique.
- Monté sur 4 roues doubles.

600x630xh1850 mm

0.8 kW

230/1N 50-60Hz

198 kg

0.95 m3

(NL) Panoramische vitrine, 5 roosters, geventileerd, 360 LT, RVS

- 5 niveaus roosters (510x510 mm).
- Verdampers, geplaatst in het bovenste gedeelte.
- Driedubbele glazen wanden.
- Deur met magneetsluiting.
- Gemonteerd op vier dubbele wielen.



LED



SNE/GB-B7-R2

-20^o--5^o

4 937,^{Eur}

(FR) Vitrine panoramique, 5 grilles, ventilée, 360 LT, Noire

(NL) Gekoelde vitrine, 5 roosters, geventileerd, 360 LT, Zwart

600x630xh1850 mm

0.8 kW

230/1N 50-60Hz

198 kg

0.95 m3



LED



INN/VN-B9-R2

+2 °C +10 °C

4 148, ^{Eur}

- (FR) Vitrine 4 faces T° positive, 5 étagères en verre, ventilée, 480 Lit, NOIRE**
- Réalisée en acier laqué NOIRE et porte tout en verre NOIRE.
 - 5 étagères (réglables) en verre trempé 630x455 mm (400x600 et GN 1/1). 4 éclairages internes de type LED.
 - Réfrigération optimale grâce à l'évaporateur (ventilé) placé en partie supérieure de la vitrine. Régulateur électronique.
 - Parois à double vitrage, parfaite isolation.
 - Porte "FULL GLASS" à fermeture magnétique, avec poignée intégrée.
 - Monté sur 4 roues doubles.

LED

800x630xh1850 mm
0.43 kW
230/1N 50-60Hz
180 kg
1.44 m3

- (NL) Vitrine 4 zijden T° positief, 5 niveaus in glas, geventileerd, 480 Lit., ZWART**
- Gemaakt van zwart gelakt staal en volledig zwarte glazen deur.
 - 5 legplanken (verstelbaar) van gehard glas 630x455 mm (400x600x600 en GN 1/1). 4 interne LED-type lampen.
 - Optimale koeling dankzij de (geventileerde) verdamper in het bovenste gedeelte van de vitrine. Elektronische regelaar.
 - Dubbele beglazing, perfecte isolatie.
 - FULL GLASS" deur met magnetische sluiting, met geïntegreerde handgreep.
 - Gemonteerd op 4 dubbele wielen.



INN/VN-W5-R2

+2 °C +10 °C

4 148, ^{Eur}

- (FR) Vitrine 4 faces T° positive, 5 étagères en verre, ventilée, 480 Lit, BLANCHE**
- (NL) Vitrine 4 zijden T° positief, 5 niveaus in glas, geventileerd, 480 Lit., WIT**

LED



800x630xh1850 mm
0.43 kW
230/1N 50-60Hz
180 kg
1.44 m3

PANORAMIC LINE PLUS

Réfrigération • Koeling



LED



INN/VB-B9-R2

-20 °--5 °

6 755,^{Eur}

- (FR) Vitrine 4 faces T° négative, 5 étagères en verre , ventilée, 480 Lit, NOIRE**
- Réalisée en acier laqué NOIRE et porte en verre NOIRE.
 - 5 étagères (réglables) en verre trempé 630x455 mm (EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1).
 - 4 éclairages internes de type LED.
 - Réfrigération optimale grâce à l'évaporateur (ventilé) placé en partie supérieure de la vitrine. Régulateur électronique.
 - Parois à double vitrage, parfaite isolation.
 - Porte "FULL GLASS" à fermeture magnétique (joint chauffant), avec poignée intégrée.
 - Monté sur 4 roues doubles.

800x630xh1850 mm

0.84 kW

230/1N 50-60Hz

200 kg

1.44 m3

- (NL) Vitrine 4 zijden T° negatief, 5 niveaus in glas, geventil, 480 Lit., ZWART**

- Gemaakt van ZWART gelakt staal en volledig glazen deur met ZWARTE zeefdruk.
- 5 legplanken (regelbaar) van gehard glas 630x455 mm (EURONORM 400x600 en GASTRONORM 1/1).
- 4 interne LED-verlichting.
- Optimale verkoeling dankzij een (geventileerde) verdamper, geplaatst in het bovenste gedeelte van de vitrine.
- Elektronische regelaar.
- Dubbele glazen wanden, perfecte isolatie.
- FULL GLASS" deur met magnetische sluiting (verwarmde afdichting), met geïntegreerde handgreep.
- Gemonteerd op 4 dubbele wielen.



INN/VB-W5-R2

-20 °--5 °

6 755,^{Eur}

- (FR) Vitrine 4 faces T° négative , 5 étagères en verre , ventilée, 480 Lit, BLANCHE**
- (NL) Vitrine 4 zijden T° negatief, 5 niveaus in glas, geventileerd, 480 Lit., WIT**

800x630xh1850 mm

0.8 kW

230/1N 50-60Hz

200 kg

1.44 m3

LED





SUPER PLUS

Réfrigération • Koeling

Comptoirs vitrines réfrigérés

- Vitre intermédiaire (*).
- Exposition en acier inox AISI 304.
- Eclairage type LED (*).
- Plan de travail en acier inox AISI 304.
- Joints en polyuréthane.
- Evaporateur statique traité contre les acides alimentaires ("coating"), dégivrage automatique.
- Groupe compresseur incorporé sous la tablette de service.
- Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- Portillons coulissants côté service (*).
- (*)= Sauf SUP... -ZS/R2.

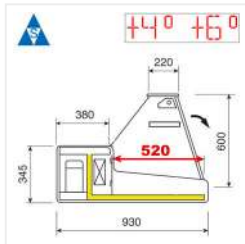
Gekoelde vitrinetoonbanken

- Tussenglas (*).
- Display in roestvast staal AISI 304.
- Verlichting type LED (*).
- Werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- Polyurethaan zijpanelen.
- Statische verdampers behandeld tegen het "coaten" van voedingszuren, automatische ontdooiing.
- Compressoreenheid die onder de servicebak is ingebouwd.
- Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in het display.
- Schuifdeuren aan de dienstzijde (*).
- (*)= Behalve SUP... -ZS/R2.



Comptoir vitrine réfrigéré - vitre droite
Gekoelde vitrinetoonbank - recht frontglas

LED



	P	mm	kW	V	kg	m3	
SUP10-ZD/R2	-	1000x930xh660 mm	0.26	230/1N 50Hz	116	0.64	2 031, Eur
SUP15-ZD/R2	-	1500x930xh660 mm	0.28	230/1N 50Hz	152	0.94	2 330, Eur
SUP20-ZD/R2	-	2000x930xh660 mm	0.3	230/1N 50Hz	160	1	3 067, Eur

P= reserve doors

Display Counters

SUPER PLUS



- A

+

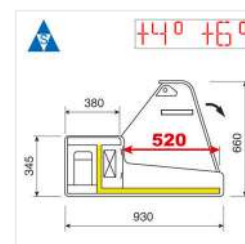
G

D
- (FR)

Comptoirs vitrines réfrigérés - vitre bombée
- (NL)

Gekoelde vitrinetoonbanken - gebogen frontglas

LED



	P	mm	kW	V	kg	m3	
SUP10-ZC/R2	-	1000x930xh660 mm	0.26	230/1N 50Hz	116	0.64	2 104, ^{Eur}
SUP15-ZC/R2	-	1500x930xh660 mm	0.28	230/1N 50Hz	152	0.94	2 338, ^{Eur}



- A

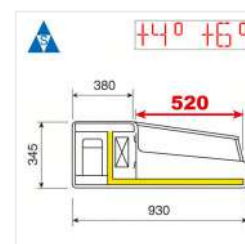
+

G

E
- (FR)

Comptoirs vitrine réfrigérés - vitre self-service
- (NL)

Gekoelde vitrinetoonbanken - self-service frontglas



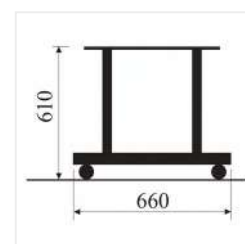
	P	mm	kW	V	kg	m3	
SUP10-ZS/R2	-	1000x930xh345 mm	0.25	230/1N 50Hz	111	0.64	1 716, ^{Eur}
SUP15-ZS/R2	-	1500x930xh345 mm	0.25	230/1N 50Hz	145	0.94	2 001, ^{Eur}



- (FR)

Chariot pour comptoir vitrine
- (NL)

Onderstel op wielen voor vitrinetoonbank



	P	mm	V	kg	m3	
100-Z	-	1000x660xh610 mm	-	15	0.45	189, ^{Eur}
200-Z	-	2000x660xh610 mm	-	18	0.55	426, ^{Eur}

P= reserve doors



LED



- Comptoirs vitrines réfrigérés, vitre bombée sur chariot**
- Vitre bombée, en verre trempé.
 - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS.
 - Plan de travail en acier inox AISI 304.
 - Eclairage type LED.
 - Régulateur électronique (affichage digital).
 - Thermomètre analogique dans l'exposition.
 - Exposition en acier inox AISI 316 (spécial « Fish »).
 - Evaporateur statique traité contre le sel et les acides alimentaires ("coating").
 - Groupe compresseur incorporé.
 - Portillons coulissants côté service.
 - Livré avec support sur roues.

- Gekoelde vitrinetoonbanken, gebogen ruiten op onderstel**
- Gebogen frontale ruiten, alles in gehard glas.
 - Buitenafwerking in "grijs" geplastifieerde staalplaat, wanden in ABS "grijs".
 - Werkblad in R.V.S.AISI 304.
 - LED-verlichting.
 - Elektronische regelaar (digitale weergave).
 - Analoge thermometer in de toonbank.
 - Uitstaloppervlakte in R.V.S.AISI 316.(speciaal vis).
 - Statische verdampers behandeld tegen zouten en voedingszuren "coating".
 - Ingebouwde groep.
 - Standaard geleverd met onderstel op wielen.
 - Schuifdeuren aan de dienstzijde.



	P	mm	kW	V	kg	m3	
VR10-CR/R2	-	1000x980xh1280 mm	0.3	230/1N 50Hz	161	1.3	2 924, ^{Eur}
VR15-CR/R2	-	1500x980xh1280 mm	0.31	230/1N 50Hz	207	1.85	3 212, ^{Eur}

P= reserve doors

Display Counters

ROME LINE



B5

LED



E8



RO-700/B5

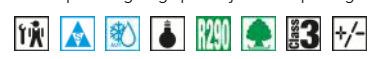


Comptoirs vitrines réfrigérés à vitre droite 90°, avec réserve - NOIR

- Vitres en "verre trempé".
- Exposition en acier inox.
- Eclairage de l'exposition de type LED.
- Vitre intermédiaire, plan de travail en inox AISI 304.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS.
- Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires.
- Groupe compresseur incorporé.
- Réserve réfrigérée.
- NB: portillons en plexiglass non inclus.

Gekoelde vitrinetoonbank met rechte ruit 90°, met reserve - ZWART

- Ruiten van gehard glas.
- Display van roestvrij staal.
- Displayverlichting type LED.
- Tussenglas, werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- Uitwendige afwerking van kunststof plaatwerk, zijwanden in ABS.
- Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in de belichting.
- 2 verdampers (statisch) behandeld tegen voedingszuren.
- Ingebouwde compressoreenheid.
- Gekoelde reserve.
- Let op: Toegangspoortjes van plexiglas niet inbegrepen.



	P	mm	kW	V	kg	m3	
R010/B5-R2	1	1000x800xh1220 mm	0.3	230/1N 50Hz	151	0.83	2 529, ^{Eur}
R015/B5-R2	1	1500x800xh1220 mm	0.32	230/1N 50Hz	150	1.23	2 794, ^{Eur}
R020/B5-R2	2	2000x800xh1220 mm	0.47	230/1N 50Hz	217	1.63	3 140, ^{Eur}
R025/B5-R2	3	2500x800xh1220 mm	0.59	230/1N 50Hz	277	2.03	3 765, ^{Eur}
R030/B5-R2	3	3000x800xh1220 mm	0.69	230/1N 50Hz	333	2.43	4 427, ^{Eur}
		mm			Kg	M3	
RO-700/B5	Casher element	700x800xh990			45	0.9	1 276, ^{Eur}
RO-1000/B5	Casher element	1000x800xh990			55	1.1	1 675, ^{Eur}

P= reserve doors - B5= On stock, other colors on request.



B5

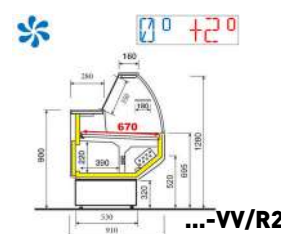
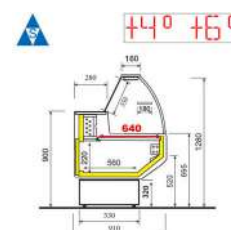
LED



E8



MLT-700/B5



(FR) Comptoir vitrine réfrigéré à vitre bombée, avec réserve - NOIR

- Vitres bombées, toutes en "verre trempé". Exposition en acier inox.
- Vitre intermédiaire, éclairage vitrine de type LED.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en inox AISI 304, prise 230V/1 de service.
- Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- Groupe compresseur incorporé.
- 2 évaporateurs statiques traités contre les acides alimentaires (réf:... -R2) ou évaporateur ventilé air forcé (réf:...VV-R2).
- Réserve réfrigérée.
- NB: portillons en plexiglass non inclus.

(NL) Gekoelde vitrinetoonbank met gebogen ruiten, met reserve - ZWART

- Gebogen ramen, allemaal van "gehard glas".
- Roestvrijstalen display.
- Tussenruit, LED-displayverlichting.
- Buitenconstructie van kunststofplaat, ABS zijwanden, werkblad van roestvrij staal AISI 304, 230V/1 stopcontact.
- Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in het display.
- Ingebouwde compressoreenheid.
- 2 statische verdamperen behandeld tegen voedingszuren (réf:... -R2) of geventileerde verdamper luchtkracht (réf:...VV-R2).
- Gekoelde reserve.
- Let op: Toegangspoortjes van plexiglas niet inbegrepen.



	P	mm	kW	V	kg	m3	...-VV/R2	
ML10/B5-R2	1	1040 x 910 x h1280 mm	0.25	230/1N 50Hz	161	0.97	2 737,^{Eur}	3 034,^{Eur}
ML15/B5-R2	1	1500 x 910 x h1280 mm	0.25	230/1N 50Hz	207	1.44	3 077,^{Eur}	3 414,^{Eur}
ML20/B5-R2	2	2000 x 910 x h1280 mm	0.32	230/1N 50Hz	227	1.9	3 551,^{Eur}	3 945,^{Eur}
ML25/B5-R2	2	2500 x 910 x h1280 mm	0.49	230/1N 50Hz	287	2.37	4 116,^{Eur}	4 681,^{Eur}
ML30/B5-R2	3	3000 x 910 x h1280 mm	0.76	230/1N 50Hz	343	2.83	4 932,^{Eur}	5 723,^{Eur}
		mm			Kg	M3		
MLT-700/B5	Casher element	700x910xh665/930			45	0.9	1 196,^{Eur}	
MLT-1000/B5	Casher element	1000x910xh665/930			55	1.1	1 570,^{Eur}	

P= reserve doors - B5= On stock, other colors on request.

Display Counters

ORLEANS PLUS



B5

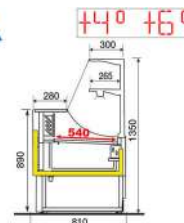
LED



P. 386



A2



OLT-700/B5



...-NN

- (FR) Comptoir vitrine réfrigéré à vitre droite 90°, avec réserve**
- Vitre(s) en "verre trempé". Plan de travail en acier inox AISI 304, vitres intermédiaires, éclairage type LED.
 - Joutes en ABS, exposition en acier inox AISI 304.
 - Groupe compresseur incorporé. Evaporateur(s) traité(s) contre les acides alimentaires "coating" (Réf: ... -R/R2) ou modèle neutre (Réf: ... -NN).
 - Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
 - NB: portillons en plexiglass non inclus.

- (NL) Gekoelde uitstaltoonbank rechte ruiten 90°, met reserve**
- Ruiten van gehard glas. Werkblad van roestvrij staal AISI 304, tussenruiten, LED-verlichting.
 - ABS zijpanelen. Presentatieblad van R.V.S. AISI 304. -Built-in compressor unit. Evaporator(s) treated against food acids with "coating" (Ref: ... -R/R2) or neutral model (Ref: ... -NN).
 - Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in display.
 - Let op: Toegangspoortjes van plexiglas niet inbegrepen.



	P	mm	kW	V	kg	m3	...-NN
OL104/B5-R/R2	1	1000 x 810 x h1350 mm	0.25	230/1N 50Hz	156	1.7	3 305, ^{Eur} 2 552, ^{Eur}
OL150/B5-R/R2	1	1500 x 810 x h1350 mm	0.25	230/1N 50Hz	195	2.5	3 730, ^{Eur} 2 877, ^{Eur}
OL200/B5-R/R2	2	2000 x 810 x h1350 mm	0.32	230/1N 50Hz	235	3.2	4 390, ^{Eur} 3 482, ^{Eur}
OL250/B5-R/R2	3	2500 x 810 x h1350 mm	0.49	230/1N 50Hz	280	3.95	5 349, ^{Eur} 4 002, ^{Eur}

	mm	Kg	M3	
OLT-700/B5	700x750xh650/890	67	0.95	1 404, ^{Eur}
OLT-1000/B5	1000x750xh650/890	84	1.8	1 964, ^{Eur}
OLT-1500/B5	1500x750xh650/890	140	1.95	2 403, ^{Eur}

P= reserve doors - B5= On stock, other colors on request.



B5

LED



G8



FCT-700/B5

Comptoirs vitrines réfrigérés à vitre droite 90°, ventilation + réserve

- Joues en ABS, façade avant et arrière en tôle plastifiée.
- Vitres en verre trempée, vitre frontale droite à 90°, ouvrable et rabattable.
- Exposition en acier inox AISI 304 (750mm).
- Tablette de travail en acier inox AISI 304.
- Portillons coulissants en plexiglass côté service.
- Evaporateur ventilé "air forcé" traité contre les acides alimentaire ("coating").
- Dispositif de réglage de la vitesse des ventilateurs.
- Thermomètre analogique dans l'exposition.
- Auto-évaporation du condensat.
- Avec réserve réfrigérée.

Gevent.gekoelde vitrinetoonbank- recht frontglas 90°+reserve

- ABS-wangen, voor- en achterzijde in geplastificeerd plaatstaal.
- Ruiten uit gehard glas, 90° rechte voorruit, open- en inklapbaar.
- Display in roestvrij staal AISI 304, (750 mm.).
- Werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- Plexiglas schuifdeuren aan de servicezijde.
- Geventileerde verdamper "air force", behandeld met een "coating" van voedingszuren (regelbare snelheid voor ventilatoren).
- Analoge thermometer in de uitstalruimte.
- Condensaat zelfverdamping.
- Met gekoelde reserve.



FLORENCE LINE

Réfrigeration • Koeling

	P	mm	kW	V	kg	m3	
FC15/B5-VR2	1	1500x980xh1275 mm	0.8	230/1N 50Hz	225	2.02	4 336, ^{Eur}
FC20/B5-VR2	2	2000x980xh1275 mm	0.99	230/1N 50Hz	268	2.65	5 023, ^{Eur}
FC25/B5-VR2	3	2500x980xh1275 mm	1	230/1N 50Hz	336	3.16	5 640, ^{Eur}
FC30/B5-VR2	3	3000x980xh1275 mm	1.33	230/1N 50Hz	395	3.95	6 576, ^{Eur}
			mm		Kg	M3	
FCT-700/B5	Casher element		700x980xh915		84	0.98	1 313, ^{Eur}
FCT-1000/B5	Casher element		1000x980xh915		134	1.36	1 693, ^{Eur}

P= reserve doors - B5= On stock, other colors on request.

VENICE LINE

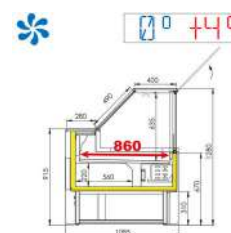


B5

LED



G8



VZT-700/B5



...VR2/SS

(FR) Comptoirs vitrines réfrigérés vitre droite 90°, ventilés + réserve

- Joues en ABS, frontal e et arrière en tôle plastifiée.
- Vitres en verre trempé, vitre frontale droite à 90°, ouverture à pistons (vers le haut), structure portante en aluminium anodisé.
- Exposition en acier inox AISI 304 (860mm).
- Tablette de travail en granit de type "NOIR ABSOLU".
- Portillons coulissants en plexiglass côté service.
- Evaporateur ventilé "air forcé" traité contre les acides alimentaire ("coating").
- Régulateur de vitesse des ventilateurs.
- Thermomètre digital dans l'exposition.
- Auto-évaporation du condensat.
- Avec réserve réfrigérée.

(NL) Geventileerde gekoelde vitrinetoonbank glas 90°, met reserve

- Zijkanten in ABS, voor- en achterzijde in geplastificeerde plaat.
- Verhard glas, rechter voorruit 90°, opening via ophefveer (naar boven), draagconstructie uit geanodiseerd aluminium.
- Uitstalruimte in roestvrij staal AISI 304, (860 mm).
- Granieten werkblad type "ABSOLUT ZWART".
- Schuifdeurtjes in plexiglas aan de servicezijde.
- Verdampers "air force" geventileerd, behandeld tegen zure "coating" (instelbare snelheid van de ventilatoren).
- Digitale thermometer in de uitstalruimte.
- Zelfverdamping van het condensaat.
- Met gekoelde reserve.



	P	mm	kW	V	kg	m3	...VR2/SS	
VZ15/B5-VR2	1	1500 x 1085 x h1280 mm	0.8	230/1N 50Hz	243	2.8	5 396, ^{Eur}	4 500, ^{Eur}
VZ20/B5-VR2	2	2000 x 1085 x h1280 mm	0.99	230/1N 50Hz	268	3.68	6 443, ^{Eur}	5 133, ^{Eur}
VZ25/B5-VR2	3	2500 x 1085 x h1280 mm	1	230/1N 50Hz	352	4.56	7 249, ^{Eur}	5 900, ^{Eur}
VZ30/B5-VR2	3	3000 x 1085 x h1280 mm	1.33	230/1N 50Hz	417	5.43	8 171, ^{Eur}	6 671, ^{Eur}

		mm	Kg	M3	
VZT-700/B5	Casher element	700x1085xh915	84	1.06	2 016, ^{Eur}
VZT-1000/B5	Casher element	1000x1085xh915	134	1.45	2 244, ^{Eur}

P= reserve doors - B5= On stock, other colors on request.

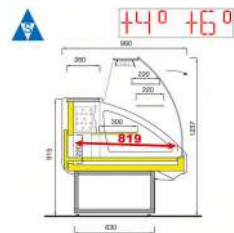


B5

LED



E8



VET-700/B5

- Comptoir vitrine réfrigéré, statique, chargement à tiroirs, vitre courbe, sans réserve - NOIR**
- Vitres frontales bombées rabattables, toutes en "verre trempé".
 - Portillons en plexiglass.
 - Eclairage vitrine uniforme de type LED, "panoramique" excellente visibilité des produits.
 - Joues en bois laqué, plan de travail en inox AISI 304.
 - 3 niveaux en verre et chargement exposition par tiroirs.
 - Régulateur électronique (digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
 - Groupe compresseur incorporé. Evaporateur statique, traité contre les acides alimentaires.

- Gekoelde vitrinetoonbank, statisch, ladensysteem, zonder reserve - ZWART**
- Gebogen, uitklapbare voorruit, allemaal van "gehard glas".
 - Toegangspoortjes van plexiglas.
 - Uniforme LED-displayverlichting, "panoramisch", uitstekende zichtbaarheid van het product.
 - Gelakte houten zijkanen, werkblad van roestvrij staal AISI 304.
 - 3 glazen niveaus en laaddisplay door lades.
 - Elektronische regelaar (digitaal), analoge thermometer in het display.
 - Ingebouwde compressoreenheid. Statische verdamper, behandeld tegen voedingszuren.



	P	mm	kW	V	kg	m3	
VE14/B5-R2P	2	1400x980xh1237 mm	0.33	230/1N 50Hz	201	1.78	4 333, ^{Eur}
VE22/B5-R2P	3	2200x980xh1237 mm	0.49	230/1N 50Hz	260	2.73	5 666, ^{Eur}
VE29/B5-R2P	4	2900x980xh1237 mm	0.76	230/1N 50Hz	413	3.66	6 759, ^{Eur}

	Elemente cabinet	mm	Kg	M3	
VET-700/B5	Casher element	700x980xh487/915	55	0.9	1 176, ^{Eur}
VET-1000/B5	Casher element	1000x980xh487/915	65	1.1	1 607, ^{Eur}

P= Loading throught drawers - B5= On stock, other colors on request.

SAIGON PLUS



A1

LED



B1



...BS/A1-R2

FR

Comptoir vitrine réfrigéré "statique", vitre bombée, sur socles

- Vitres frontales bombées, toutes en "verre trempé".
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 316, joues en ABS. Plan de travail en acier inox AISI 304.
- Surface d'exposition en acier inox AISI 316, aussi muni d'un double fond perforé pour l'écoulement des eaux.
- Groupe compresseur incorporé.
- Régulation par thermostat, thermomètre analogique dans l'exposition.
- Refroidissement «double statique», dans le fond serpentins de refroidissement et à l'arrière évaporateur statique traité contre les sels ("coating").
- Version sur socle entièrement fabriquée en acier inoxydable.
- NB: portillons en plexiglass non inclus.

NL

Gekoelde vitrine toonbank" statisch", gebogen ruiten, op sokkels

- Gebogen ruiten, alle glazen zijn van gehard glas.
- Buitenkant in R.V.S. AISI 316, zijwanden in ABS. Werkblad van roestvrij staal AISI 304.
- Uitstaloppervlakte van R.V.S. AISI 316, eveneens voorzien van geperforeerde dubbele bodem voor waterafvoer.
- Ingebouwde compressoreenheid.
- Thermostaatregelaar, analoge thermometer in de uitstaloppervlakte.
- Koeling "dubbel statisch", onderaan met serpentijnkoeling en achteraan met statische verdamper die behandeld is tegen zouten "coating".
- Versie met sokkel volledig vervaardigd in RVS.
- Let op: Toegangspoortjes van plexiglas niet inbegrepen.



	P	mm	kW	V	kg	m3	...BS/A1-R2	
SG15B/A1-R2	-	1500 x 1195 x h1175 mm	0.62	230/1N 50Hz	230	1.87	3 910,^{Eur}	3 745,^{Eur}
SG20B/A1-R2	-	2000 x 1195 x h1175 mm	0.77	230/1N 50Hz	270	2.47	4 507,^{Eur}	4 219,^{Eur}
SG25B/A1-R2	-	2500 x 1195 x h1175 mm	0.93	230/1N 50Hz	348	3.07	5 369,^{Eur}	5 023,^{Eur}
SG30B/A1-R2	-	3000 x 1195 x h1175 mm	0.93	230/1N 50Hz	406	3.68	5 934,^{Eur}	5 526,^{Eur}
SG35B/A1-R2	-	3500 x 1195 x h1175 mm	1.05	230/1N 50Hz	460	4.28	6 659,^{Eur}	6 174,^{Eur}

P= reserve doors - A1= On stock, other colors on request.



B5

LED



E8



MAT-700/B5



Comptoirs vitrines réfrigérés ventilés à vitre bombée avec réserve

- Vitres bombées rabattables, en "verre trempé".
- Vitre intermédiaire, éclairage vitrine, type LED.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en acier inox AISI 304, prise 230V/1.
- Exposition en acier inox AISI 304.
- Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- Evaporateur ventilé (air forcé).
- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).
- Dégivrage automatique.
- Réserve réfrigérée.
- NB: portillons en plexiglass non inclus.

Geventileerde gekoelde vitrinetoog met gebogen glas en opslag

- Opklapbare gebogen glazen, van "gehard glas".
- Tussenglas, vitrineverlichting, LED-type.
- Buitenkant van geplastificeerd plaatstaal, zijwanden van ABS, werkblad van roestvrij staal AISI 304, stopcontact 230V/1.
- Roestvrijstalen AISI 304 presentatie.
- Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in de presentatie.
- Geventileerde verdamper (met geforceerde lucht).
- Ingebouwde compressorunit, klimaatklasse 3 (+25°C & RV 60%).
- Automatische ontdooiing.
- Gekoelde reserve.
- Opmerking: Plexiglas deurtjes niet inbegrepen.



MANTOVA EVO

Réfrigeration • Koeling

	P	mm	kW	V	kg	m3	
MA15/B5-R2V	1	1500x1000xh1300 mm	0.36	230/1N 50Hz	213	2.28	3 996, ^{Eur}
MA20/B5-R2V	2	2000x1000xh1300 mm	0.5	230/1N 50Hz	259	3.04	5 280, ^{Eur}
MA25/B5-R2V	3	2500x1000xh1300 mm	0.67	230/1N 50Hz	336	3.79	6 279, ^{Eur}
MA30/B5-R2V	3	3000x1000xh1300 mm	0.87	230/1N 50Hz	395	4.53	6 707, ^{Eur}

		mm	Kg	M3	
MAT-700/B5	Casher element	700x1000xh660/990	45	0.9	1 815, ^{Eur}
MAT-1000/B5	Casher element	1000x1000xh660/990	55	1.1	2 089, ^{Eur}

P= reserve doors - B5= On stock, other colors on request.

MONACO LINE



LED



...-V3

FR

Comptoirs vitrines réfrigérés à vitre bombée avec réserve

- Réalisation extérieure en tôle d'acier galvanisé peint (époxy), joues en ABS, plan de travail en inox.
- Vitre frontale bombée rabattable. Exposition en acier inox (prof. 706mm).
- Eclairage de l'exposition de type LED. Vitre intermédiaire.
- Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), interrupteur lumière, thermomètre digital dans l'exposition.
- 2 évaporateurs statiques (réf: CMN... -S3) ou évaporateur ventilé avec résistance antibuée (sur la face avant) et déflecteur en plexiglas (réf: CMN... -V3).
- Dégivrage automatique. Auto évaporation du condensat.
- Groupe compresseur incorporé. Réserve réfrigérée.
- NB: portillons en plexiglass non inclus.

NL

Gekoelde vitrinetoonbanken met gebogen ruiten, met reserve

- Exterieur gemaakt van geverfd gegalvaniseerd staalplaat (epoxy), zijkanten van ABS, werkblad van roestvrij staal.
- Inklapbaar gebogen voorraam.
- Display van roestvrij staal (diepte 706mm).
- LED-verlichting van de display.
- Tussenglas.
- Bedieningspaneel met elektronische regelaar (digitaal display), lichtschakelaar, digitale thermometer in de display.
- 2 statisch verdampers (réf: CMN... -S3) of geventileerde verdamper met anti-condens weerstand (aan de voorkant) en plexiglas deflector (réf: CMN... -V3).
- Automatische ontdooiing.
- Condensaat auto-verdamping.
- Ingebouwde compressorunit.
- Gekoelde opslag.
- N.B.: Plexiglas deuren niet inbegrepen.



	P	mm	kW	V	kg	m3	...-V3	
CMN11-S3	1	1050 x 1070 x h1277 mm	0.32	230/1N 50Hz	135	1.43	3 481, ^{Eur}	3 664, ^{Eur}
CMN13-S3	1	1300 x 1070 x h1277 mm	0.46	230/1N 50Hz	180	1.75	4 008, ^{Eur}	4 344, ^{Eur}
CMN15-S3	2	1510 x 1070 x h1277 mm	0.47	230/1N 50Hz	205	2.01	4 225, ^{Eur}	4 559, ^{Eur}
CMN20-S3	3	2010 x 1070 x h1277 mm	0.54	230/1N 50Hz	270	2.65	5 058, ^{Eur}	5 495, ^{Eur}
CMN25-S3	4	2510 x 1070 x h1277 mm	0.85	230/1N 50Hz	300	3.28	6 035, ^{Eur}	6 541, ^{Eur}
CMN30-S3	4	2930 x 1070 x h1277 mm	0.98	230/1N 50Hz	400	3.81	6 410, ^{Eur}	7 035, ^{Eur}

P= reserve doors

Comptoirs vitrines réfr. pano., ventilés, 4 niveaux, sans réserve

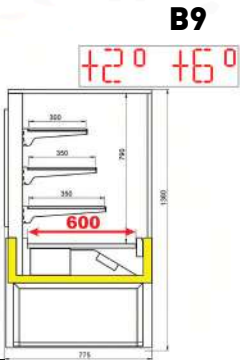
- Vitres externes en double vitrage "Thermopane®". Réalisé en tôle d'acier laqué.
- Exposition en tôle d'acier galvanisée, traitement à l'époxy (couleur noir), exposition 570mm, hauteur 790mm.
- 3 étagères intermédiaires en verre "trempé" (1x 300mm + 2x 350mm), réglables, structure portante en acier inox AISI 304.
- 2 éclairages latéraux de type LED, avec interrupteur.
- Côté service 2 portes coulissantes double vitrage "Thermopane®", joints verticaux.
- Evaporateur ventilé, traité contre la corrosion des acides alimentaires.

Pano.gekoelde uitstaltoonbank, gevent.,4 niveaus,zonder res.

- "Thermopane®" buitenramen met dubbele beglazing- Gemaakt van gelakt plaatstaal.
- Presentatie van verzinkt plaatstaal, geëpoxeerd (zwarte kleur) belichting van 570 mm en hoogte van 790mm.
- 3 verstelbare tussenliggende "geharde" glazen leggers (1x 300 + 2x 350 mm), draagconstructie van roestvrij staal AISI 304.
- 2 zijdelingse LED-verlichting, met schakelaar.
- Servicezijde met 2 dubbel beglaasde "Thermopane®" schuifdeuren en verticale afdichtingen.
- Geventileerde verdamper, behandeld tegen de corrosie van voedingszuren.



LED



	P	mm	kW	V	kg	m3	
CB10V-B9/P2	-	1000x780xh1380 mm	0.37	230/1N 50Hz	224	1.25	3 907, ^{Eur}
CB12V-B9/P2	-	1200x780xh1380 mm	0.49	230/1N 50Hz	268	1.45	4 231, ^{Eur}
CB15V-B9/P2	-	1500x780xh1380 mm	0.76	230/1N 50Hz	336	1.8	4 751, ^{Eur}

P= reserve doors - B9= On stock, other colors on request.

Comptoirs vitrines panoramiques, chauffantes, 4 niveaux, sans réserve

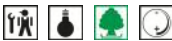
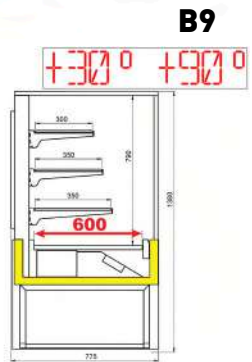
- Vitres externes en double vitrage "Thermopane®".
- Réalisé en tôle d'acier laqué, isolation en polyuréthane sans CFC.
- Exposition en acier inox AISI 304, profondeur exposition 570mm, hauteur 790mm.
- 3 étagères intermédiaires en verre "trempé" (1x 300mm + 2x 350mm), réglables, structure portante en acier inox AISI 304.
- Côté service 2 portes coulissantes double vitrage "Thermopane®", joints verticaux.
- Chauffage par résistances électriques.
- Thermostat mécanique, interrupteur « On/Off ».
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Panoramische uitstaltoonbanken, verwarmd, 4 niveaus, zonder reserve

- "Thermopane®" buitenramen met dubbele beglazing- Gemaakt van gelakt plaatstaal, CFK-vrije polyurethaan-isolatie- AISI 304 roestvrijstalen display, diepte van het display 570 mm, hoogte 790 mm- 3 verstelbare tussenliggende "geharde" glazen leggers (1x 300 + 2x 350 mm), draagconstructie van roestvrij staal AISI 304- Servicezijde met 2 dubbel beglaasde "Thermopane®" schuifdeuren, verticale afdichtingen.
- Verwarming door elektrische weerstanden- Mechanische thermostaat, aan/uit-schakelaar
- Eenheid gebouwd volgens de geldende (CE) normen.



LED



	P	mm	kW	V	kg	m3	
CB10HT-B9-P	-	1000x780xh1380 mm	0.6	230/1N 50Hz	184	1.25	3 516, ^{Eur}
CB12HT-B9-P	-	1200x780xh1380 mm	0.9	230/1N 50Hz	198	1.45	3 805, ^{Eur}
CB15HT-B9-P	-	1500x780xh1380 mm	1.20	230/1N 50Hz	256	1.8	4 167, ^{Eur}

P= reserve doors - B9= On stock, other colors on request.

Comptoirs vitrines panoramiques, neutres, 4 niveaux, sans réserve

- Vitres externes en double vitrage "Thermopane®".
- Réalisé en tôle d'acier laqué, isolation en polyuréthane sans CFC.
- Exposition en tôle d'acier galvanisée, traitement à l'époxy (couleur noir), profondeur exposition 570mm, hauteur 790mm.
- 3 étagères intermédiaires en verre "trempé" (1x 300mm + 2x 350mm), réglables, structure portante en acier inox AISI 304.
- 2 éclairages latéraux de type LED, avec interrupteur.
- Côté service 2 portes coulissantes double vitrage "Thermopane®", joints verticaux.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Panoramische uitstaltoonbanken, neutralen, 4 niveaus, zonder reserve

- "Thermopane®" buitenramen met dubbele beglazing- Gemaakt van gelakt plaatstaal, met CFK-vrije polyurethaan-isolatie- Blootstelling van verzinkt plaatstaal, geëpoxideerd (zwarte kleur), belichtingsdiepte van 570 mm en hoogte van 790 mm- 3 verstelbare tussenliggende "geharde" glazen leggers (1x 300 + 2x 350 mm), draagconstructie van roestvrij staal AISI 304- 2 zijverlichtingen van het type LED, met schakelaar.
- Servicezijde met 2 dubbel beglaasde "Thermopane®" schuifdeuren en verticale afdichtingen.
- Eenheid gebouwd volgens de geldende (CE) normen.

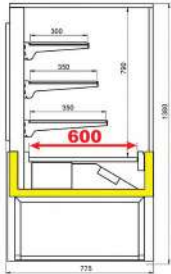


B5



G5

LED

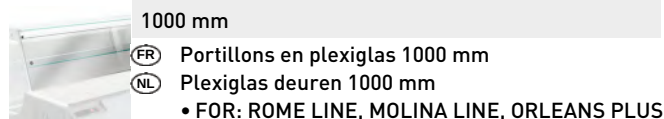


	P	mm	kW	V	kg	m3	
CB10NN-B9-P	-	1000x780xh1380 mm	0.03	230/1N 50Hz	174	1.25	3 251, ^{Eur}
CB12NN-B9-P	-	1200x780xh1380 mm	0.03	230/1N 50Hz	188	1.45	3 510, ^{Eur}
CB15NN-B9-P	-	1500x780xh1380 mm	0.03	230/1N 50Hz	246	1.8	3 916, ^{Eur}

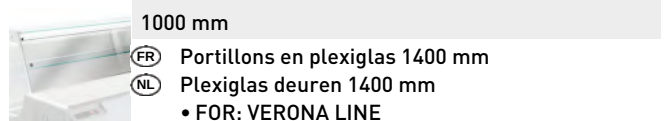
P= reserve doors - B9= On stock, other colors on request.

Display Counters

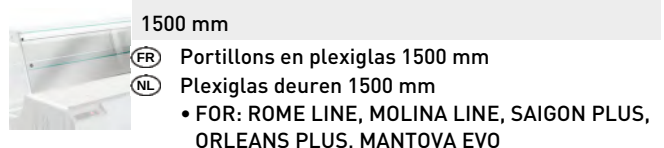
PX10 272,^{Eur}



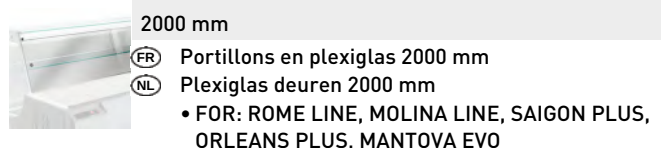
PX14 380,^{Eur}



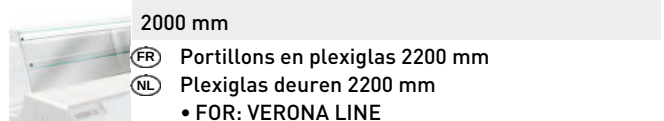
PX15 400,^{Eur}



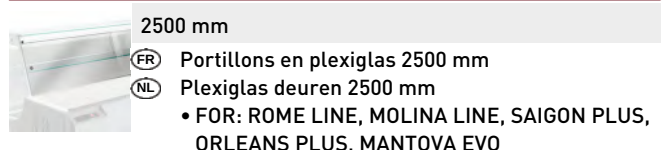
PX20 431,^{Eur}



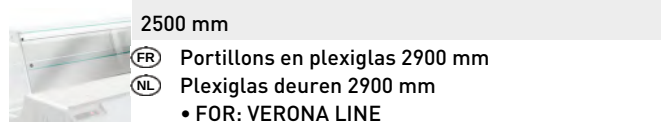
PX22 477,^{Eur}



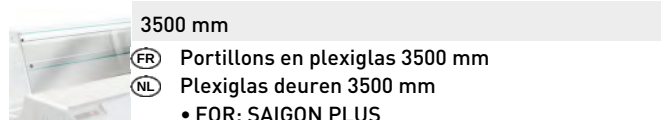
PX25 474,^{Eur}



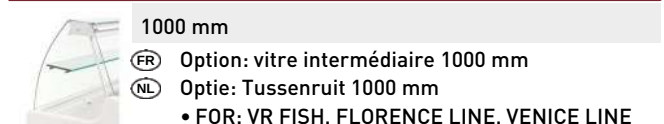
PX29 515,^{Eur}



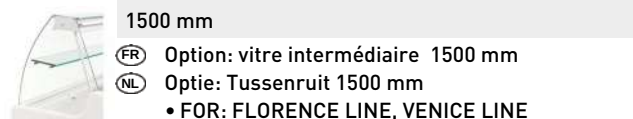
PX35 574,^{Eur}



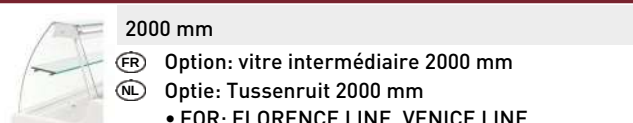
IN10 287,^{Eur}



IN15 407,^{Eur}



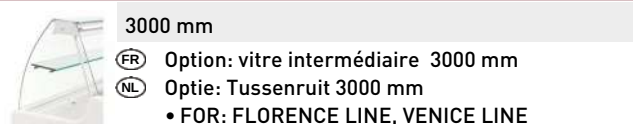
IN20 431,^{Eur}



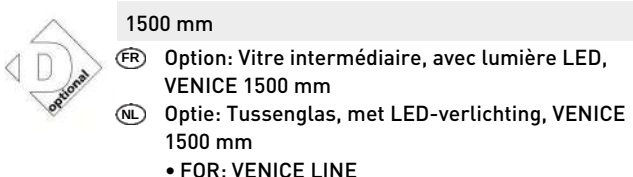
IN25 519,^{Eur}



IN30 549,^{Eur}



IN15-LD/VZ 905,^{Eur}



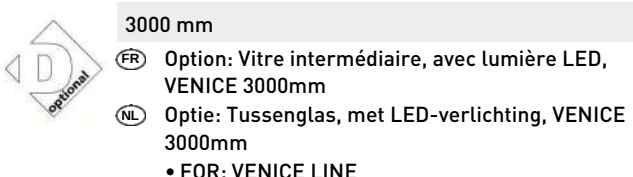
IN20-LD/VZ 1 011,^{Eur}



IN25-LD/VZ 1 081,^{Eur}



IN30-LD/VZ 1 135,^{Eur}



KACP/VZ
652,^{Eur}


- (FR) Option: accouplement de 2 comptoirs - VENICE
(NL) Optie: koppeling van 2 toonbanken - VENICE
• FOR: VENICE LINE

RE15/VZ
339,^{Eur}

1500 mm

- (FR) Option: cordon chauffant anti-buée, VENICE 1500 mm
(NL) Optie: anti-condens verwarmingskabel, VENICE 1500 mm
• FOR: VENICE LINE

RE20/VZ
390,^{Eur}

2000 mm

- (FR) Option: cordon chauffant anti-buée, VENICE 2000 mm
(NL) Optie: anti-condens verwarmingskabel, VENICE 2000 mm
• FOR: VENICE LINE

RE25/VZ
412,^{Eur}

2500 mm

- (FR) Option: cordon chauffant anti-buée, VENICE 2500 mm
(NL) Optie: anti-condens verwarmingskabel, VENICE 2500 mm
• FOR: VENICE LINE

RE30/VZ
435,^{Eur}

3000 mm

- (FR) Option: cordon chauffant anti-buée, VENICE 3000 mm
(NL) Optie: anti-condens verwarmingskabel, VENICE 3000 mm
• FOR: VENICE LINE

LDF/15-VZ
834,^{Eur}

1500 mm

- (FR) Option: illumination LED, frontale inferieure, VENICE 1500 mm
(NL) Optie: LED-verlichting, voorkant onder, VENICE 1500 mm
• FOR: VENICE LINE

LDF/20-VZ
911,^{Eur}

2000 mm

- (FR) Option: illumination LED, frontale inferieure, VENICE 2000 mm
(NL) Optie: LED-verlichting, voorkant onder, VENICE 2000 mm
• FOR: VENICE LINE

LDF/25-VZ
1 070,^{Eur}

2500 mm

- (FR) Option: illumination LED, frontale inferieure, VENICE 2500 mm
(NL) Optie: LED-verlichting, voorkant onder, VENICE 2500 mm
• FOR: VENICE LINE

LDF/30-VZ
1 246,^{Eur}

3000 mm

- (FR) Option: illumination LED, frontale inferieure, VENICE 3000 mm
(NL) Optie: LED-verlichting, voorkant onder, VENICE 3000 mm
• FOR: VENICE LINE

C4R
619,^{Eur}


- (FR) Option: Châssis sur 4 roues dont 2 avec freins
(NL) Optie: Structuur op 4 wielen, waarvan 2 met rem
• FOR: EVERYTHING FROM 1000
• 3000MM

C6R
895,^{Eur}


- (FR) Option: Châssis sur 6 roues dont 2 avec freins
(NL) Optie: Structuur op 6 wielen, waarvan 2 met rem
• FOR: EVERYTHING FROM 3500
• 4000MM

CRAI
141,^{Eur}

700 mm

- (FR) Porte papier en ABS (L.700 mm)
(NL) Papierhouder in ABS (L.700 mm)
• FOR: ALL (EXEPT MONACO LINE)

PGBR
211,^{Eur}


- (FR) Option: Tablette pose sac (le m/l)
(NL) Optie: Boodschappentassteun (per m/l)
• FOR: ALL (EXEPT MONACO LINE)

SPCR
195,^{Eur}


- (FR) Séparation exposition en verre
(NL) Glazen scheidingswand
• FOR: ALL (EXEPT MONACO LINE)

Refrigerated & Freezer Islands

BOSTON LINE EVO

FR Vitrine self-service réfrigérée "panoramique" - NOIR

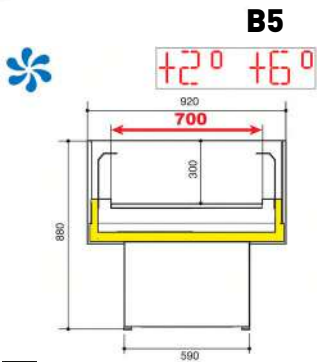
- Rideau de nuit intégré.
- Vente en libre-service produit pré-emballé, à conserver au frais, produits laitiers, fromage, charcuterie, etc.
- Vitres frontales droites en verre trempé, vitres latérales en plexiglass (20mm).
- Surface d'exposition en tôle d'acier galvanisé, traitement à l'époxy (couleur noir).
- Évaporateur ventilé (air forcé).
- Groupe compresseur incorporé.
- Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- Dégivrage automatique. Auto évaporation des condensats par résistances électriques.

NL "Panoramische" gekoelde self-service toonbank - ZWART

- Geïntegreerd nachtgordijn.
- Zelfbedieningsverkoop van voorverpakte producten, om op een koele plaats te bewaren, zuivelproducten, kaas, vleeswaren, enz.
- Rechte voorruit van gehard glas, zijruit van plexiglas (20mm)-
Uitstaloppervlak van gegalvaniseerd plaatstaal, behandeld met epoxy (zwarte kleur).
- Geventileerde verdamper (geforceerde lucht).
- Ingebouwde compressoreenheid.
- Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in het display.
- Automatisch ontdooien. Zelfverdamping van condensaat door elektrische weerstanden.



E8



	mm	kW	V	kg	m3	
BN129/V-B5/T2	1290x960xh940 mm	0.49	230/1N 50Hz	151	1.55	2 917, ^{Eur}
BN150/V-B5/T2	1500x960xh940 mm	0.77	230/1N 50Hz	174	1.75	3 491, ^{Eur}

FR Conservateurs pour surgelés

- Conçu pour la vente en libre-service.
- Couverts coulissants, vitres bombées, encadrement "chauffé" évitant le givre.
- Réalisation extérieure en tôle galvanisée "plastifiée blanche", isolation 60mm.
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois, condenseur ventilé, thermostat mécanique, thermomètre analogique, voyant lumineux d'alarme.
- Livré de série: SLID-11 4 paniers; SLID-14 5 paniers; SLID-18 6 paniers.
- Livré de série avec des roulettes.

NL Diepvriezers

- Gemaakt voor verkoop in zelfbediening.
- Schuifdeksel, gebogen glazen, omkaderd met een weerstand tegen vriesvorming.
- Buitenafwerking in glasplaat, "wit geplastificeerd", isolatie 60 mm.
- Koperen verdampers "serpentin" in de wanden geplaatst, geventileerde condensator, mechanische thermostaat, analogische thermometer, alarm met verklikkerlichtje.
- Standaard geleverd : SLID-11 4 manden, SLID-14 5 manden; SLID-18 6 manden.
- Standaard geleverd met wieltjes.



	a	b	c	d	e
SLID-11	980	670	720	480	650
SLID-14	1280	970	720	480	650
SLID-18	1690	1380	720	480	650



	mm	kW	V	kg	m3	
SLID-11-R2	1100x600xh830 mm	0.23	230/1N 50Hz	60	1	1 287, ^{Eur}
SLID-14-R2	1400x600xh830 mm	0.24	230/1N 50Hz	66	1.2	1 443, ^{Eur}
SLID-18-R2	1810x600xh830 mm	0.27	230/1N 50Hz	72	1.6	1 644, ^{Eur}

Refrigerated & Freezer Islands

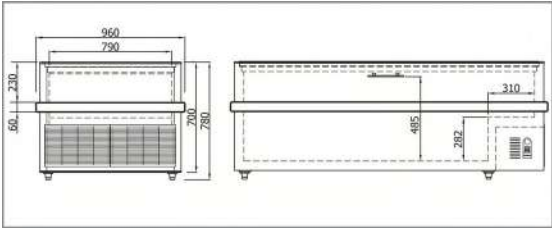
VT LINE

Conservateurs panoramiques pour surgelés

- Conçu pour la vente en libre-service.
- Couvercles coulissants vitrés, encadrement "chauffé" évitant le givre.
- Réalisation extérieure en tôle galvanisée "plastifiée blanche", isolation 60mm en polyuréthane sans CFC.
- 2 unités hermétiques couplées et incorporées, 2 évaporateurs en cuivre à "serpentin" placés dans les parois, 2 condenseurs ventilés.
- Livré de série :VT150E/N 1 panier PAN/VT et 1 grille GBP/VTVT200E/N 1 panier PAN/VT et 2 grilles GBP/VTVT250E/N 1 panier PAN/VT et 2 grilles GBP/VT.
- Moulure périphérique « anti-caddy ».
- VT250E/N double compartiments indépendants.

Panoramische diepvriezers

- Gemaakt voor verkoop in zelfbediening.
- Glazen schuifdeksel, omkaderd "met een weerstand" tegen vriesvorming.
- Buitenafwerking "wit" gegalvaniseerd, isolatie 60 mm.
- 2 hermetische units, gekoppeld en geïntegreerd, 2 koperen verdamper "serpentin" in de wanden geplaatst, 2 geventileerde condensators.
- Standaard geleverd :VT150E/N: 1 mand PAN/VT et 1 rooster GBP/VTVT200E/N: 1 mand PAN/VT et 2 roosters GBP/VTVT250E/N: 1 mand PAN/VT et 2 roosters GBP/VT.
- Voorzien van anti-caddy stootlijst.
- VT250E/N onafhankelijke dubbele compartimenten.



-23° -15°



	mm	kW	V	kg	m3	
VT150E/N-R2	1550x960xh780 mm	0.41	230/1N 50Hz	96	1.6	2 184, ^{Eur}
VT200E/N-R2	2050x960xh780 mm	0.6	230/1N 50Hz	120	2	2 281, ^{Eur}
VT250E/N-R2	2500x960xh780 mm	0.6	230/1N 50Hz	142	2.5	2 793, ^{Eur}



GBP/VT

23,^{Eur}

- Grille de séparation haute en acier plastifié (770xh471 mm)
- Scheidingsrooster in geplastificeerd staal (770xh471 mm)

770xh471 mm



PAN/VT

34,^{Eur}

- Panier en acier plastifié (765x275xh230 mm)
- Mand in geplastificeerd staal (765x275xh230 mm)

720x275xh230 mm

2 kg

0.05 m3

FR Muraux réfrigérés, ventilés

- Cuve et grille perforées en acier inox. 3 tablettes d'exposition (en inox), munies de moulure "porte-prix", crémaillères réglables en hauteur et inclinables.
- Eclairage sur la partie supérieure.
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Groupe compresseur incorporé. Evaporateur ventilé (air forcé).
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, moulure pour "CADDIE" en face avant.
- Sur demande: rideau de nuit.

NL Gekoelde wandmeubels geventileerd

- Kuip en rooster geperforeerd (achterkant) in roestvrij staal. 3 tabletten blootstelling (in roestvrij staal), uitgerust met opstaande rand "prijkaartje", verstelbare en kantelbare racks.
- Verlichting op de bovenkant.
- Elektronische Schakelunit (digitale display).
- Ingebouwde compressor. Geventileerde verdamper (Air Forced).
- Buitenafwerking in wit geplastifieerde staalplaat, zijwanden in ABS, opstaande rand "CADDIE" aan de voorkant.
- Op aanvraag: nachtgordijn.



A1



B1

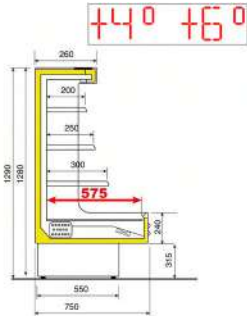


C1



B5

LED



	mm	kW	V	kg	m3	
MN10B-B5/R2	1000x750xh1290 mm	1.07	230/1N 50Hz	150	1.4	2 980, ^{Eur}
MN12B-B5/R2	1200x750xh1290 mm	1.13	230/1N 50Hz	176	1.65	3 191, ^{Eur}
MN15B-B5/R2	1500x750xh1290 mm	1.25	230/1N 50Hz	202	2.04	3 719, ^{Eur}

Wall Refrigerated Cabinets



MODENA LINE

Meuble mural réfrigéré - NOIR

- Vente en libre-service. 570mm de profondeur, s'adapte parfaitement aux petits espaces.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS.
- Portes battantes.
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Cuve et grille perforées en acier inox AISI 304. Eclairage supérieur de type LED.
- 3 tablettes (290mm) d'exposition (inox) réglables en hauteur, munies de moulures "porte-prix".
- Evaporateur ventilé (air forcé).
- "Double" auto-évaporation des condensats, gaz chaud + résistances électriques.

Gekoeld wandmeubel - ZWART

- Zelfbedieningsverkoop. 570mm diep. Geschikt voor kleine ruimtes.
- Uitwendige constructie van kunststof plaatwerk, ABS zijanten.
- Zwenkdeuren.
- Elektronische regelaar (digitaal display).
- Kuip en geperforeerde rooster in AISI 304 roestvrij staal. LED-bovenverlichting.
- 3 verstelbare legplanken (290 mm) (roestvrij staal) in hoogte verstelbaar. Uitgerust met "prijs houder" sierlijsten.
- Geventileerde verdampers (geforceerde lucht).
- Dubbele " zelfverdamping van condensaten, heet gas + elektrische weerstanden.

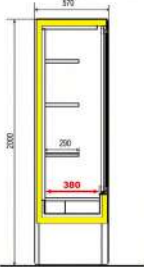


B5

LED



A7



	mm	kW	V	kg	m3	
MD07/B5-R2B	700x570xh2000 mm	0.38	230/1N 50Hz	107	0.88	3 439, ^{Eur}
MD10/B5-R2B	1000x570xh2000 mm	0.58	230/1N 50Hz	130	1.23	3 662, ^{Eur}
MD12/B5-R2B	1200x570xh2000 mm	0.6	230/1N 50Hz	163	1.47	3 996, ^{Eur}
MD15/B5-R2B	1500x570xh2000 mm	0.84	230/1N 50Hz	201	1.82	4 652, ^{Eur}

FR Mural réfrigéré, ventilé, avec portes coulissantes en verre - NOIR

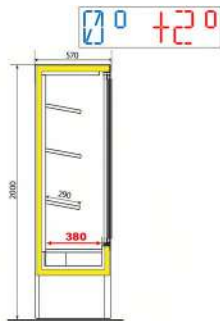
- Cuve et grille perforées en acier inox.
- 3 tablettes (290mm) d'exposition (en inox), munies de moulure "porte-prix", crémaillères réglables en hauteur et inclinables (plexiglas pour retenir les produits en position incliné inclus).
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C et RH 60%).
- Evaporateur ventilé (air forcé).
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS.

NL Gekoeld wandmeubel, geventileerd met glazen schuifdeuren - ZWART

- Roestvrijstalen kuip en geperforeerd rooster (achterzijde).
- 3 uitstalplateaus (290mm), voorzien van prijs houder lijst, verstelbare en kantelbare racks (inclusief plexiglas om de producten in een gekantelde positie te houden).
- Elektronische regelaar (digitaal display).
- Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%).
- Geventileerde verdamper (geforceerde lucht).
- Uitwendige constructie van kunststof plaatwerk, ABS zijkanalen.



LED



	mm	kW	V	kg	m3	
PD10/B5-R2C	1000x570xh2000 mm	0.58	230/1N 50Hz	132	1.45	4 062, ^{Eur}
PD12/B5-R2C	1200x570xh2000 mm	0.6	230/1N 50Hz	167	1.7	4 390, ^{Eur}
PD15/B5-R2C	1500x570xh2000 mm	0.84	230/1N 50Hz	207	2.1	5 217, ^{Eur}
PD18/B5-R2C	1800x570xh2000 mm	1.15	2x 230/1N 50Hz	231	2.5	5 968, ^{Eur}
PD20/B5-R2C	2000x570xh2000 mm	1.2	2x 230/1N 50Hz	248	2.7	6 682, ^{Eur}

Wall Refrigerated Cabinets

DALLAS LINE

Meuble mural réfrigéré - NOIR

- Vente en libre-service. 3 tablettes (340mm) d'exposition (inox) réglables, munies de moulures "porte-prix".
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS.
- Cuve et grille perforées en acier inox.
- Portes battantes.
- Eclairage supérieur de type LED.
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Evaporateur ventilé (air forcé).
- Double auto-évaporation du condensat, gaz chaud + résistance électrique.

Gekoeld wandmeubel - ZWART

- Zelfbedieningsverkoop. 3 verstelbare etalages (340 mm) (roestvrij staal) in hoogte verstelbaar. Voorzien van prijs houder lijsten.
- Buitenconstructie van geplastificeerd plaatstaal, zijkanten van ABS.
- Roestvrij stalen geperforeerde kom en rooster.
- Zwenkdeuren.
- LED-bovenverlichting.
- Elektronische regelaar (digitaal display).
- Geventileerde verdampers (luchtmacht).
- Dubbele zelfverdamping van condensaat, heet gas + elektrische weerstand.

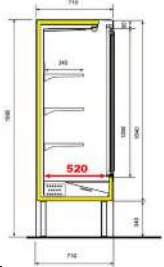


A7

LED



B5



	mm	kW	V	kg	m3	
DS10/B5-P9B	1000x710xh1995 mm	0.8	230/1N 50Hz	138	1.62	3 925, ^{Eur}
DS12/B5-P9B	1200x710xh1995 mm	1	230/1N 50Hz	165	1.92	4 318, ^{Eur}
DS15/B5-P9B	1500x710xh1995 mm	1.4	230/1N 50Hz	203	2.39	4 829, ^{Eur}
DS18/B5-P9B	1800x710xh1995 mm	1.6	2x 230/1N 50Hz	236	2.85	5 643, ^{Eur}

REX07
204,^{Eur}


700 mm

- (FR) Étagère en inox 700 mm (complémentaire)
- (NL) Schab in inox 700 mm (supplementair)
- FOR: MODENA LINE, DALLAS LINE, PADOVA LINE

REX10
246,^{Eur}


1000 mm

- (FR) Étagère en inox 1000 mm (complémentaire)
- (NL) Schab in inox 1000 mm (supplementair)
- FOR: MODENA LINE, DALLAS LINE, PADOVA LINE

REX12
265,^{Eur}


1200 mm

- (FR) Étagère en inox 1200 mm (complémentaire)
- (NL) Schab in inox 1200 mm (supplementair)
- FOR: MODENA LINE, DALLAS LINE, PADOVA LINE

REX15
281,^{Eur}


1500 mm

- (FR) Étagère en inox 1500 mm (complémentaire)
- (NL) Schab in inox 1500 mm (supplementair)
- FOR: MODENA LINE, DALLAS LINE, PADOVA LINE

REX18
297,^{Eur}


1800 mm

- (FR) Étagère en inox 1800 mm (complémentaire)
- (NL) Schab in inox 1800 mm (supplementair)
- FOR: MODENA LINE, DALLAS LINE, PADOVA LINE

REX20
371,^{Eur}


2000 mm

- (FR) Étagère en inox 2000 mm (complémentaire)
- (NL) Schab in inox 2000 mm (supplementair)
- FOR: MODENA LINE, DALLAS LINE, PADOVA LINE

SAP07
38,^{Eur}

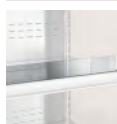

700 mm

- (FR) Arrêt produits en plexiglas, étagère 700 mm
- (NL) Goederenstop in plexiglas, schab 700mm
- FOR: MODENA LINE, MANDI PLUS, PADOVA LINE

SAP10
42,^{Eur}


1000 mm

- (FR) Arrêt produits en plexiglas, étagère 1000 mm
- (NL) Goederenstop in plexiglas, schab 1000 mm
- FOR: MODENA LINE, MANDI PLUS, PADOVA LINE

SAP12
49,^{Eur}


1200 mm

- (FR) Arrêt produits en plexiglas, étagère 1200 mm
- (NL) Goederenstop in plexiglas, schab 1200 mm
- FOR: MODENA LINE, MANDI PLUS, PADOVA LINE

SAP15
58,^{Eur}


1500 mm

- (FR) Arrêt produits en plexiglas, étagère 1500 mm
- (NL) Goederenstop in plexiglas, schab 1500 mm
- FOR: MODENA LINE, MANDI PLUS, PADOVA LINE

SAP18
73,^{Eur}


1800 mm

- (FR) Arrêt produits en plexiglas, étagère 1800 mm
- (NL) Goederenstop in plexiglas, schab 1800 mm
- FOR: MODENA LINE, MANDI PLUS, PADOVA LINE

SAP20
93,^{Eur}


2000 mm

- (FR) Arrêt produits en plexiglas, étagère 2000 mm
- (NL) Goederenstop in plexiglas, schab 2000 mm
- FOR: MODENA LINE, MANDI PLUS, PADOVA LINE

TN10
307,^{Eur}


1000 mm

- (FR) Rideau de nuit 1000 mm
- (NL) Nachtgordijn 1000 mm
- FOR: MANDI PLUS

TN12
343,^{Eur}


1200 mm

- (FR) Rideau de nuit 1200 mm
- (NL) Nachtgordijn 1200 mm
- FOR: MANDI PLUS

TN15
376,^{Eur}


1500 mm

- (FR) Rideau de nuit 1500 mm
- (NL) Nachtgordijn 1500 mm
- FOR: MANDI PLUS

C4R/S
425,^{Eur}


- (FR) Option: Châssis sur 4 roues dont 2 avec freins
- (NL) Optie: Frame op 4 wielen, waarvan 2 met rem
- FOR: EVERYTHING FROM 1000
- 1200MM

C6R/S
577,^{Eur}

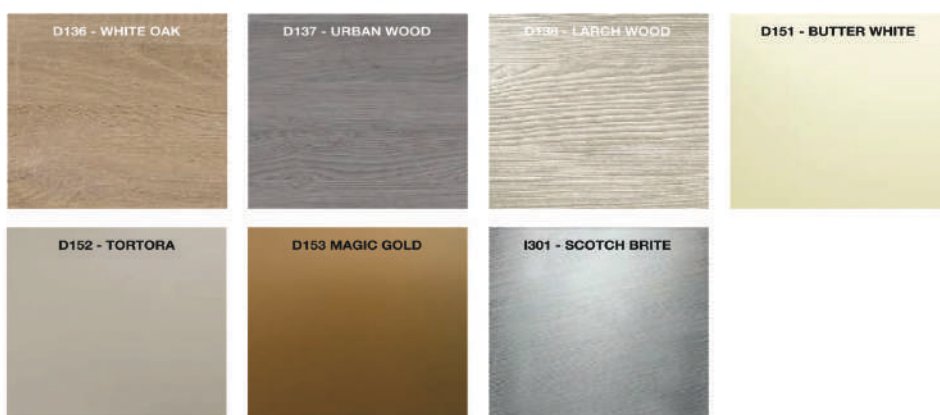

- (FR) Option: Châssis sur 6 roues dont 2 avec freins
- (NL) Optie: Frame op 6 wielen, waarvan 2 met rem
- FOR: EVERYTHING FROM 1500
- 2000MM

Colori disponibili - Available colours - Verfügbare farben
Couleurs disponibles - Colores disponibles - Beschikbare kleuren

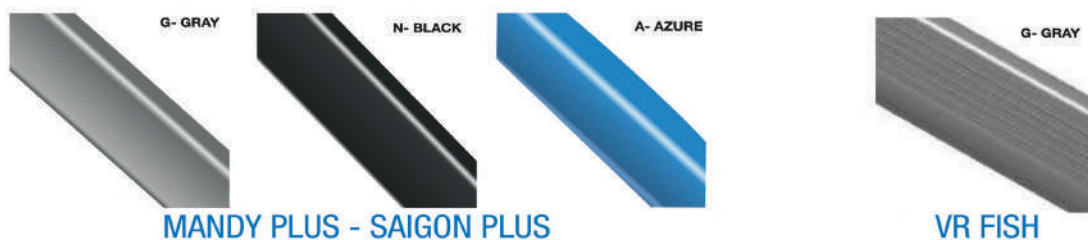
Standard



Special



Colori batticarrello - Bumper's colours - Stoßfänger farben
Couleurs du pare-chocs - Colores por para-golpes - Kleuren stootranden



MANDY PLUS - SAIGON PLUS

VR FISH



Ice cream
Ice cream

Ice Cream Display Counters

BRIO LINE



BRIOICE-R2

-25 °-18 °

1 816,^{Eur}

(FR) Comptoir présentoir pour crème glacée, 170 litres

- Capacité 4 bacs (360x165). Couvercle transparent coulissant.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée "blanche", roues unidirectionnelles.
- Isolation (70 mm) en polyuréthane sans CFC.
- Cuve avec angles et coins arrondis.
- Évaporateur en cuivre à "serpentins" placé dans les parois. Condenseur ventilé.

780x640xh1185 mm

0.15 kW

230/1N 50Hz

79 kg

0.58 m3

(NL) Uitstalvitrine voor roomijs, 170 liter

- Capaciteit 4 bakken (360x165). Doorzichtig schuifdeksel.
- Uitvoering uitwendig in "wit" geplastificeerde plaat, éénrichtingswielen.
- Isolatie (70mm) in polyurethaan zonder CFK.
- Kuip met afgeronde binnenhoeken.
- "Serpentijn" verdamper in koper geplaatst in de wanden. Geventileerde condensor.



BIG-EXPO/LUX-R2

-20 °-15 °

2 741,^{Eur}

(FR) Comptoir présentoir pour crème glacée, 10 bacs (5 Lt)

- Vitres droites. Couvercle transparent coulissant.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée "blanche", roues unidirectionnelles.
- Isolation (70 mm) en polyuréthane sans CFC.
- Cuve avec angles et coins arrondis.
- Évaporateur en cuivre à "serpentins" placé dans les parois. Condenseur ventilé.

1341x725xh1235 mm

0.28 kW

230/1N 50Hz

109 kg

1.1 m3

(NL) Uitstalvitrine voor roomijs, 10 bakken (5 Lt)

- Verticale ruiten. Doorzichtig schuifdeksel.
- Uitvoering uitwendig in "wit" geplastificeerde plaat, éénrichtingswielen.
- Isolatie (70mm) in polyurethaan zonder CFK.
- Kuip met afgeronde binnenhoeken.
- "Serpentijn" verdamper in koper geplaatst in de wanden. Geventileerde condensor.



Délivered without containers



TOP7-R2

-20°-15°

3 250,^{Eur}

- (FR) Comptoir présentoir pour crème glacée, 7 bacs (5 Lt)**
- Vitres droites. Portillon basculant en plexiglas côté service.
 - Réalisation extérieure en tôle plastifiée "blanche", roues unidirectionnelles.
 - Isolation (70 mm) en polyuréthane sans CFC.
 - Cuve avec angles et coins arrondis.
 - Évaporateur en cuivre à "serpentins" placé dans les parois. Condenseur ventilé.

1350x673xh1175 mm

0.48 kW

230/1N 50Hz

99 kg

1.2 m3

- (NL) Uitstalvitruine voor roomijs, 7 bakken (5 Lt)**
- Verticale ruiten. Kantelende deur in plexiglas aan dienstzijde.
 - Uitvoering uitwendig in "wit" geplastificeerde plaat, éénrichtingswielen.
 - Isolatie (70mm) in polyurethaan zonder CFK.
 - Kuip met afgeronde binnenhoeken.
 - "Serpentijn" verdampers in koper geplaatst in de wanden. Geventileerde condensor.



CCV5-MP

-23°-15°

1 235,^{Eur}

- (FR) Conservateur comptoir à glaces, 381 litres, couvercles coulissants sur roulettes avec vitres bombées, capacité 7 bacs**
- Dimensions intérieures : 1180x510xh560 mmCapacité d'exposition : 7 bacs à crème glacée 360x165h120 (5 Lt) mm.NB : livré sans bacs.

1305x635xh1255 mm

0.28 kW

230/1N 50Hz

92 kg

95 m3

- (NL) IJconservator met toonbank, 381 liter, schuifdeksels op wieltjes met gebogen glas, capaciteit voor 7 bakken**
- Interne afmetingen: 1180x510xh560 mmExpositievermogen: 7 ijsbakken 360x165xh120 (5Lt) mm.NB: Geleverd zonder bakken



CCV7-MG

-23°-15°

1 328,^{Eur}

- (FR) Conservateur comptoir à glaces, 467 litres, couvercles coulissants sur roulettes avec vitres bombées, capacité 8 bacs**
- Dimensions intérieures : 1430x510xh560 mm.Capacité d'exposition : 8 bacs à crème glacée 360x165hh120 (5Lt) mm.NB : livré sans bacs.

1555x635xh1255 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

102 kg

1.05 m3

- (NL) IJconservator met toonbank, 467 liter, schuifdeksels op wieltjes met gebogen glas, capaciteit voor 8 bakken**
- Interne afmetingen: 1430x510xh560 mm.Expositievermogen: 8 ijsbakken 360x165xhh120 (5Lt) mm.NB: Geleverd zonder bakken

Ice Cream Counters Top



WHITE LINE



BABYGEL/48-R2 -15°-18°

1 805,^{Eur}

- (FR) Conservateur de crème glacée, 4-8 goûts "white"**
- Capacité : 4 bacs de 6,5 litres, 5 litres, 3 litres ou 8 bacs de 2,5 litres.
 - Structure en ABS blanc, couvercle en plexiglas.
 - Évaporateur en cuivre, à serpentins.NB : livré sans bacs.
- (NL) Ijscremebewaarder, 4-8 smaken "white"**
- Vermogen: 4 bakken van 4 bakken van 6,5L, 5L, 3L of 8 bakken van 2,5L.
 - Structuur in wit ABS, plexiglas deksel.
 - Verdampers in koper.NB: geleverd zonder bakken.



925x505xh550 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

40 kg

0.43 m3



GEL/48L-R2 -15°-18°

2 070,^{Eur}

- (FR) Conservateur de crème glacée, 4-8 goûts "white"**
- Capacité : 4 bacs de 6,5 litres, 5 litres, 3 litres ou 8 bacs de 2,5 litres.
 - Structure en ABS blanc, couvercle en plexiglas.
 - Évaporateur en cuivre, à serpentins.NB : livré sans bacs.
- (NL) Ijscremebewaarder, 4-8 smaken "white"**
- Vermogen: 4 bakken van 6,5L, 5L, 3L of 8 bakken van 2,5L.
 - Structuur in wit ABS, plexiglas deksel.
 - Verdampers in koper.NB: geleverd zonder bakken.



1255x525xh360 mm

0.5 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.43 m3



BG-25

45,^{Eur}

- (FR) Bac inox 2,5 litres**
- (NL) R.V.S. bak 2,5 liter**

180x165xh120 mm

0.02 m3



BG-3

29,^{Eur}

- (FR) Bac inox 3 litres**
- (NL) R.V.S. bak 3 liter**

360x165xh80 mm

1 kg

0.03 m3



BG-5

32,^{Eur}

- (FR) Bac inox 5 litres**
- (NL) R.V.S. bak 5 liter**

360x165xh120 mm

1 kg

0.03 m3

Délivered without containers



BG-65

42,^{Eur}

- FR Bac inox 7 litres
- NL R.V.S. bak 7 liter

360x165xh150 mm

1 kg

0.04 m3



BG-C

9,^{Eur}

- FR Couvercle plexiglas
- NL Plexiglas deksel

363x168xh20 mm

0.02 m3



BG-L

13,^{Eur}

- FR Latte inox pour BG-2.5
- NL R.V.S. lat voor BG-2.5

365x21xh21 mm

0.01 m3



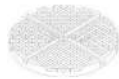
BG-LGR

14,^{Eur}

- FR Latte inox pour BG-2.5 (full 8 bacs)
- NL Inox lat voor BG-2.5 (full 8 bakken)

680x21xh21 mm

0.48 m3



GEV-4N

911, Eur

(FR) Gaufrier électrique pour 4 éventails gafrés

- Moule en fonte, assurant une cuisson homogène.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy".
- Régulation par thermostat de 0 à 300°C.
- Poignée entièrement inox (très robuste).
- Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux.
- Réalisation en acier inoxydable, pieds réglables.

305x400xh230 mm

1.6 kW

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.08 m3

(NL) Elektrisch wafelijzer voor 4 wafels

- Gietijzere vorm, die zorgt voor een homogene bereiding.
- Verwarming, d.m.v. gepantserde weerstanden, in roestvrij staal behandeld met "incoloy".
- Thermostatisch geregeld van 0 tot 300°C.
- Handgreep helemaal in roestvrij staal (zeer robuust).
- Verwijderbare randkanaaltjes die het onderhoud vergemakkelijken (exclusief brevet).
- Wissel-schakelaar en indicatielampje(s).
- Gemaakt van roestvrij staal, verstelbare poten.



GFC-1N

926, Eur

(FR) Gaufrier électrique pour "feuille gafrée à cornet"

- Moule en fonte, assurant une cuisson homogène.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traitées "incoloy".
- Régulation par thermostat de 0 à 300°C.
- Poignée entièrement inox (très robuste).
- Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Interrupteur-commutateur et voyant(s) lumineux.
- Réalisation en acier inoxydable, pieds réglables.

305x400xh230 mm

1.6 kW

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.08 m3

(NL) Elektrisch wafelijzer voor gewafelde bladen voor ijshoorntjes

- Gietijzere vorm, die zorgt voor een homogene bereiding.
- Verwarming, d.m.v. gepantserde weerstanden, in roestvrij staal behandeld met "incoloy".
- Thermostatisch geregeld van 0 tot 300°C.
- Handgreep helemaal in roestvrij staal (zeer robuust).
- Verwijderbare kabelgoot die het onderhoud vergemakkelijken (exclusief brevet).
- Wissel-schakelaar en indicatielampje(s).
- Gemaakt van roestvrij staal, verstelbare poten.





Pâtisserie - Boulangerie
Gebak - Bakkerij

Pastry Convection Ovens

CONVOBIS LINE

(FR) Fours à convection EN 600x400 & GN 1/1

- Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée (prédisposition pour filtre graisse), coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge (possibilité de fermeture).
- Structure porte platine (75mm), amovible.
- Cheminée d'évacuation du condensat réglable (motorisée).
- Éclairage enceinte (allumage automatique).
- Cuvette de récolte du condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge.
- Porte double vitrage (option: porte avec charnières à droite), vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible).
- Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Chauffage gaz: brûleur en acier inox à flamme stabilisée, sécurité par thermocouple, allumage automatique par veilleuse.
- Chauffage électrique: résistances blindées inox, placées derrière les déflecteurs.
- Régulation de 50 à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. ou continu, thermomètre électronique.
- Thermostat de sécurité.
- Réalisation en acier inox.
- Pieds en inox, réglables.

(NL) Convection ovens EN 600x400 & GN 1/1

- Binnenkamer in RVS (AISI 304) gelast, afgeronde hoeken en kanten, diepgetrokken bodem met afvoer.
- Draagstructuur voor bak schalen (75mm), verwijderbaar.
- Regelbare schouw voor evacuatie van condens gemotoriseerd.
- Verlichting binnenin (automatische ontsteking).
- Ingebouwde condensaatkom (op de deur), rechtstreeks verbonden met de afvoer.
- Deur met dubbele beglazing (optie: deur met scharnieren aan rechterkant), glas aan binnenkant op scharnieren, ergonomisch en thermisch handvat, automatische sluiting, dichtingsrubber (verwijderbaar).
- Microschakelaar om de ventilator te stoppen bij het openen van de deur.
- Elektrische verwarming: gepantserde weerstanden geplaatst achter de luchtverdelers.
- Regelbaar van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120min. of doorlopend, elektrische thermometer.
- Veiligheidsthermostaat.
- Vervaardigd uit RVS.
- Verstelbare roestvrijstalen poten.

2 SPEEDS OVENS



PFE-52/S

- (FR) Four à convection électrique, 5x EN (GN), humidificateur automatique
- Dimensions internes 660x420xh450 mm.
 - 1 turbine "autoreverse" (1500/2800 tours/minute).
 - En dotation: 1 grille EN 600x400.

- (NL) Elektrische convection oven 5x EN (GN) met automatische bevochtiger
- Interne afmetingen 660x420xh450.
 - 1 turbine "autoreverse" (1500/2800 rpm).
 - Standaard uitrusting: 1 rooster EN 600x400 mm.



4 399,^{Eur}

920x750xh700 mm

7 kW

400-230/3N 50Hz

90 kg

0.65 m3

INFO

"ConvoBis" une toute nouvelle génération de fours (Polyvalents EN 600x400 & GN 1/1), cuisson homogène et rapide, cuisson délicate, etc. Turbines "autoreverse", 2 vitesses de ventilation 1500/2800 tours/minute. Humidificateur automatique par "nébulisation", régulation graduelle du taux d'humification de l'enceinte. Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse, etc.

INFO

"ConvoBis" een gloednieuwe generatie ovens (polyvalent EN 600x400 & GN 1/1), snel en gelijkmatig koken, delicaat koken, maakt zelfs de fijnste gerechten tot een succes.Turbines "automatisch omkeerbaar", 2 ventilatiesnelheden 1500/2800 rpm.Automatische bevochtiger "verneveling", de graad van de bevochtiging is volledig regelbaar.Uitgebreid assortiment accessoires, onderstellen, rijskamer, ...



PFG-52/S

5 242,^{Eur}

(FR) Four à convection gaz, 5x EN (GN), humidificateur automatique

- Dimensions internes 660x420xh450 mm.
- 1 turbine "autoreverse" (1500/2800 tours/minute).
- En dotation: 1 grille EN 600x400.

920x810xh760 mm

0.3 kW

8600 kcal

230/1N 50Hz

(NL) Convectie oven op gas, 5x EN(GN) automatische bevochtiger

- Interne afmetingen 660x420xh450 mm.
- 1 turbine "autoreverse" (1500/2800 rpm).
- Standaard uitrusting: 1 rooster EN 600x400.

100 kg

0.7 m3



PFE-102/S

5 741,^{Eur}

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

- Dimensions internes 660x420xh825mm.
- 3 turbines "autoreverse" (1500/2800 tours/minute).
- En dotation: 1 grille EN 600x400.

920x750xh1080 mm

14 kW

400-230/3N 50Hz

(NL) Elektrische conventie oven 10x EN (GN) met automatische bevochtiger

- Interne afmetingen 660x420xh825mm.
- 3 turbines "autoreverse" (1500/2800 rpm).
- Standaard uitrusting: 1 rooster EN 600x400.

122 kg

1.1 m3



PFG-102/S

6 898,^{Eur}

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

- Dimensions internes 660x420xh825 mm.
- 3 turbines "autoreverse" (1500/2800 tours/minute).
- En dotation: 1 grille EN 600x400.

920x810xh1140 mm

0.6 kW

17200 kcal

230/1N 50Hz

(NL) Convectie oven op gas, 10x EN(GN) automatische bevochtiger

- Interne afmetingen 660x420xh825 mm.
- 3 turbines "autoreverse" (1500/2800 rpm).
- Standaard uitrusting: 1 rooster EN 600x400.

135 kg

1 m3





AMHF/305-P		+30 °+60 °	2 230, ^{Eur}
(FR) Armoires de pousse pour fours, 2 portes, 2x 8 niveaux	• Porte en verre trempé (6mm) avec poignée en inox.		995x795xh834 mm
	• Chauffage par résistances blindées en inox.		2 kW
	• Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.		
	• Structure avec glissières 2x 8 niveaux (74mm), double rangée (600x400 ou GN1/1).		230/1N 50-60Hz
(NL) Rijskast voor oven 2 deuren 2x 8 niveaus	• Deur van gehard glas (6mm) met RVS handgreep.		90 kg
	• Verwarming door gepantserde weerstanden.		0.72 m3
	• Interne kuip GN om de kast te bevochtigen.		
• Structuur voor schalen 2 x 8 niv. (74mm), dubbele rij (600x400 EN of GN1/1).			
• FOR: PFE-52/S, PFG-52/S			
			



AMHF/312-P		+30 °+60 °	2 107, ^{Eur}
(FR) Armoires de pousse pour fours, 2 portes, 2x 6 niveaux	• Porte en verre trempé (6mm) avec poignée en inox.		995x795xh734 mm
	• Chauffage par résistances blindées en inox.		2 kW
	• Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.		
	• Structure avec glissières 2x 6 niveaux (74mm), double rangée (600x400 ou GN1/1).		230/1N 50-60Hz
(NL) Rijskast voor oven 2 deuren 2x6niveaus	• Deur van gehard glas (6mm) met RVS handgreep.		95 kg
	• Verwarming door gepantserde weerstanden.		0.82 m3
	• Interne kuip GN om de kast te bevochtigen.		
• Structuur voor schalen 2 x 6 niv. (74mm), dubbele rij (600x400 EN of GN1/1).			
• FOR: PFE-102/S, PFG-102/S			
			



PMF-52/S			742, ^{Eur}
(FR) Piétement pour four 5x EN (GN), avec tablette inférieure	• Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.		920x630xh850 mm
(NL) Open onderstel voor ovens 5x EN(GN) + ondertablet	• Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar.		22 kg
			0.1 m3



GMGP-52/S

307,^{Eur}

- (FR)** Structures à platines 8 niveaux, piètement 5x EN (GN)
- (NL)** Structuur voor voor schalen 8 niv. , onderstel 5xEN(GN)
 - FOR: PMF-52/S

610x600xh23 mm

9 kg

0.03 m3



PMF-102/S

728,^{Eur}

- (FR)** Piètement pour four 10x EN (GN), avec tablette inférieure
 - Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.
- (NL)** Open onderstel voor ovens 10x EN(GN) + ondertablet
 - Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar.

920x630xh700 mm

21 kg

0.1 m3



GMGP-102/S

300,^{Eur}

- (FR)** Structures à platines 5 niveaux, piètement 10x EN (GN)
- (NL)** Structuur voor voor schalen 5 niv., onderstel 10xEN(GN)
 - FOR: PMF-102/S

610x490xh25 mm

7 kg

0.02 m3

Pastry Convection Ovens

OPS-52-S
371,^{Eur}


- (FR) Option: Porte four 5 niv. charnières DROITE
- (NL) Optie: Deur oven 5 niv. scharnieren
- RECHTERKANT
- FOR : PFE-52/S, PFG-52/S

OPS-102-S
453,^{Eur}


- (FR) Option: porte four 10 niv. charnières DROITE
- (NL) Optie: deur oven 10 niv. scharnieren
- RECHTERKANT
- FOR : PFE-102/S, PFG-102/S

GL6F-Z
25,^{Eur}

600x400 mm



- (FR) Grille chromée 600x400
- (NL) Verchromde rooster 600x400

PL6F-Z
36,^{Eur}

600x400 mm



- (FR) Platine en acier inox 600x400
- (NL) R.V.S. plaat 600x400

GG1F-Z
20,^{Eur}

530x325 mm



- (FR) Grille chromée GN 1/1
- (NL) Verchromde rooster GN 1/1

FDE
338,^{Eur}


200x300xh100 mm

- (FR) Douchette pour fours
- (NL) Douchekraan voor ovens
- FOR: COMBI LINE

(FR) Fours à convection "EURONORM" avec humidificateur

- Structure porte platine facilement amovible (70mm). Déflecteurs facilement démontables. Ours d'évacuation du condensat.
- Moteurs avec turbines (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur.
- Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.
- Panneau de commande composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, minuteur de 1 à 120 min.
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.

(NL) Convectie banket ovens "EURONORM", met bevochtiger

- Gemakkelijk afneembare steunstructuur voor draaitafel (70mm). Gemakkelijk te verwijderen deflektoren. Condensaatafvoer.
- Motor(en) met "autoreverse" turbine(s) (2800 tpm) zorg(en) voor een gelijkmatige warmteverdeling.
- Microschakelaar om de ventilator te stoppen wanneer de unit wordt geopend.
- Elektrische verwarming: roestvrijstalen gepantserde verwarmingselementen achter de turbineafleiders.
- Bedieningspaneel met bevochtigingskeuzeschakelaar, thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 min.
- Interne en externe constructie in AISI 430 roestvrij staal.



CPE434-D

(FR) Four électrique à convection 4x 460x340 mm + humidificateur manuel

- Livré avec 1 grille 460x340 mm. 1 turbine "autoreverse".

(NL) Elektrische convectieoven 4x 460x340 mm + manuele bevochtiger

- Geleverd met 1 rooster 460x340 mm. 1 turbine "autoreverse".



1 336,^{Eur}

730x700xh610 mm

3.3 kW

230/1N 50-60Hz

52 kg

0.45 m3



CPE644-E

(FR) Four électrique à convection 4x 600x400 mm + humidificateur manuel

- Livré avec 1 grille 600x400 mm.
- 2 turbines "autoreverse".

(NL) Elektrische convectieoven 4x 600x400 mm + manuele bevochtiger

- Geleverd met 1 rooster 600x400 mm.
- 2 "autoreverse" turbines.



1 787,^{Eur}

885x795xh560 mm

6.4 kW

400-230/3N 50-60Hz

67 kg

0.58 m3



CPE644-F-230/1-

(FR) Four électrique à convection 4x 600x400 mm + humidificateur manuel

- Livré avec 1 grille 600x400 mm. 2 turbines "autoreverse".

(NL) Elektrische convectieoven 4x 600x400 mm + manuele bevochtiger

- Geleverd met 1 rooster 600x400 mm. 2 "autoreverse" turbines.



1 829,^{Eur}

885x795xh560 mm

3.6 kW

230/1N 50-60Hz

67 kg

0.58 m3

Pastry Convection Ovens

DELICE LINE EVO



CPE664-BG

2 301,^{Eur}

- (FR) Four électrique à convection , 6x 600x400 mm + humidificateur manuel**
- Livré avec 1 grille 600x400 mm. 2 turbines "autoreverse".
- (NL) Elektrische convectieoven 6x 600x400 mm + manuele bevochtiger**
- Geleverd met 1 rooster 600x400mm. 2 "autoreverse" turbines.



885x815xh720 mm

7.8 kW

400-230/3N 50-60Hz

87 kg

0.73 m3



AMHF/BGC-1

+30 ° +60 °

1 112,^{Eur}

- (FR) Armoire de pousse pour four, 1 porte, 8 niveaux**
- Porte en verre trempé (6mm) avec poignée en inox.
 - Chauffage par résistances blindées en inox.
 - Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
 - Structures pour platines (74mm) inclus 8 niveaux (433x333 ou 353x325 GN2/3).
- (NL) Rijskast voor oven, 1 deur, 8 niveaus**
- Gehard glas deur (6mm) met roestvrijstalen handgreep.
 - Verwarming door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal.
 - Interne GN-schaal om de kast te bevochtigen.
 - De structuren voor platen omvatten 8 niveaus (74mm), (433x333 of 353x325 GN2/3).
 - FOR: GASTRO23/X-H, BRI043/X-A, BRI043S/X-B, CPE434-D, CGE23-L



585x585xh934 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

56 kg

0.41 m3



AMHF/346-2

+30 ° +60 °

1 549,^{Eur}

- (FR) Armoire de pousse pour four 2 portes 8 niveaux**
- Porte en verre trempé (6mm) avec poignée en inox.
 - Chauffage par résistances blindées en inox.
 - Cuvette GN interne pour humidifier l'armoire.
 - Structure avec glissières 8 niveaux (74mm), double rangée (600x400 EN ou GN1/1).
- (NL) Rijstkast voor oven 2 deuren 8 niveau's**
- Gehard glas deur (6mm) met roestvrijstalen handgreep.
 - Verwarming door middel van gepantserde weerstanden van roestvrij staal.
 - Interne GN-schaal om de kast te bevochtigen.
 - Geleidersstructuur 8 niveaus (74mm), dubbele rij geleiders (600x400 EN of GN1/1).
 - FOR: CGE11-M-(230/1), CGE11-N, BRI064/X-C, CPE644-F-(230/1), CPE644-E, CGE611-BQ, CPE664-BG



875x706xh934 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

86 kg

0.71 m3



TLSC1-BP-1		669,^{Eur}
(FR) Piètement four, avec tablette inférieure • Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.		580x585xh820 mm
(NL) Onderstel oven, met bodemtablet • Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar. • FOR: CGE23-L, CPE434-D		12 kg
		0.33 m3



STG64-BP-1		281,^{Eur}
(FR) Structures à platines, 8 niveaux, pour piètement		490x90xh490 mm
(NL) Structuur voor platen, 8 niveaus, voor onderstel		4 kg
		0.03 m3



TLSC1-BG-2		732,^{Eur}
(FR) Piètement four, avec tablette inférieure • Réalisation en acier inox (AISI 304). Pieds en inox, réglables.		720x585xh820 mm
(NL) Onderstel oven, met bodemtablet • Uitvoering in RVS (AISI 304). RVS poten, regelbaar. • FOR: CGE11-M(230/1), CGE11-N, CPE644-F-(230/1), CPE644-E, CGE611-BQ, CPE664-BG, WR-FCV4-MC, WR-FCV4-DG		13 kg
		0.41 m3



STG64-BG-2		281,^{Eur}
(FR) Structures à platines, 8 niveaux, pour piètement		490x120xh490 mm
(NL) Structuur voor platen, 8 niveaus, voor onderstel		5 kg
		0.04 m3

Pastry Convection Ovens

PL4F-Z
26,^{Eur}

460x340 mm



-  Platine en acier inox 460x340 mm
-  R.V.S. plaat 460x340 mm

PL6F-Z
36,^{Eur}

600x400 mm



-  Platine en acier inox 600x400
-  R.V.S. plaat 600x400

GL4F-Z
20,^{Eur}

460x360 mm



-  Grille chromée 460x340 mm
-  Verchroomde rooster 460x340 mm

GL6F-Z
25,^{Eur}

600x400 mm



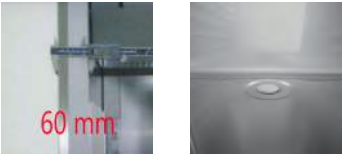
-  Grille chromée 600x400
-  Verchroomde rooster 600x400

(FR) Armoires frigorifiques et de congélation EURONORM

- Structure monobloc, réalisation extérieure en acier inox AISI 430, intérieure blanc en ABS moulé, l'arrière en PVC.
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles et coins arrondis.
- Porte réversible avec poignée intégrée (non apparente et non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Dispositif micro-interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture de la porte.
- Condenseur ventilé.
- Régulateur électronique programmable.
- Isolation 60mm en polyuréthane sans CFC (40kg/m3).
- Pieds en inox réglables.

(NL) Koel- en vrieskasten EURONORM

- Monoblok structuur, buitenkant in roestvrij staal AISI 430, binnenkant wit in voorgevormd ABS, achterkant in PVC.
- Diepgetrokken binnenbodem, met afvoerstop (voor groot onderhoud), afgeronde hoeken en randen.
- Omkeerbare deur met geïntegreerde handgreep (niet zichtbaar en niet uitstekend), magnetische afdichting (gemakkelijk te vervangen zonder gereedschap), scharnieren met automatische terugloop (stopt bij 90°).
- Microschakelaar, waardoor de verdamperventilator stopt, bij openen van de deur.
- Geventileerde condensor.
- Programmeerbare elektronische regelaar.
- Isolatie 60mm in polyurethaan CFC vrij (40 kg/m³).
- Verstelbare roestvrijstalen poten.



	K50X-PV	+2 °+8 °	1 725,^{Eur}		
				(FR) Armoire frigorifique 20x EN 600x400, ventilé (500 Lit.) - Acier inox	725x625xh1970 mm
				• 20 glissières thermoformées. • Évaporateur de type "Roll bond", ventilé. • En dotation: 5 grilles (600x400 mm), réglables.	0.36 kW
				(NL) Koelkast 20x EN 600x400, geventileerd (500 Lit.) - Roestvrij staal	230/1N 50Hz
				• 20 thermogevormde geleiders. • Verdampers type Roll bond, geventileerd. • Standaard toebehoren: 5 roosters (600x400 mm), verstelbaar.	96 kg
	K50X-NS	-22 °-12 °	1 853,^{Eur}		
				(FR) Armoire congélation 20x EN 600x400, statique, (500 Lit.) - Acier inox	725x625xh1970 mm
				• 20 glissières thermoformées EN 600x400 (espacement 65 ou 38mm). • Évaporateurs statiques " 7 grilles pour évaporateur". • Dégivrage manuel.	0.4 kW
				(NL) Vrieskast , 20x EN 600x400, statisch, (500 Lit.) - Roestvrij saal	230/1N 50Hz
				• 20 thermogevormde geleiders EN 600x400 (afstand 65 of 38 mm). • Statische verdampers met 7 "verdampersroosters". • Manuele ontdooiing.	98 kg
	GK-64		30,^{Eur}		
				(FR) Grille rilsanisé EURONORM	400x600 mm
				(NL) Gerilsaniseerde rooster EURONORM	
				1 kg	
0.02 m3					

Refrigerators & Freezer Cabinets



KK4-SL

- (FR)** Kit 4 roues pivotantes armoires, 2x avec freins
- (NL)** Kit van 4 zwenkwielen voor kast, 2x met rem

77,^{Eur}

100 mm

4 kg

0.02 m3

(FR) Armoires frigorifiques et de congélation EURONORM

- Structure monobloc, intérieur et extérieur en acier inox (alimentaire), l'arrière en acier galvanisé.
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles et coins arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (réglables) en acier inox (espacement 65mm).
- Porte réversible (prédisposition pour serrure à clé) avec poignée intégrée (non apparente et non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Dispositif micro-interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de l'ouverture de la porte.
- Évaporateur ventilé ou statique (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, alarme sonore et visuelle (porte ouverte prolongée), affichage sur la face avant avec LED bleu.

(NL) Koel- en vrieskasten EURONORM

- Binnen en buitenkant vervaardigd uit RVS, achterkant in gegalvaniseerd staal.
- Bodem aan binnenzijde gestempeld, met afvoerstop (voor groot onderhoud), afgeronde hoeken en kanten (zonder ruwe vlakken), schappen en L geleiders (regelbaar) in RVS (tussenruimte 65mm).
- Omkeerbare deur, (mogelijkheid koelkast te voorzien van slot) met ingebouwd handvat (niet zichtbaar en steekt niet uit), magnetische dichtingsring (makkelijk vervangbaar zonder gereedschap), scharnieren met automatische sluiting (stopt op 90°).
- Microschakelaar bij openen van de deur.
- Statisch of geventileerde verdamper (overgedimensioneerd), behandeld tegen zout en voedingszuren.
- Helemaal verborgen (niet zichtbaar).
- Elektrische regelaar (in gesloten contactdoos, waterdicht). Programmeerbaar, alarmsignaal + zichtbaar alarm (wanneer de deur te lang openstaat), scherm met blauwe ledverlichting.



IP70/PC-R2

0° +8°

2 480, Eur

(FR) Armoire frigorifique EN 600x400, ventilée/statique, 1 porte

- En dotation: 20 paires de glissière EN 600x400.
- Évaporateur ventilé/statique, évaporation automatique du condensat.
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Koelkast EN 600x400, geventileerd/statisch, 1 deur

- Standaard: 20 paren geleiders EN 600x400.
- Geventileerde verdamper/statisch. automatische verdamping van het condenswater.
- 4 regelbare poten in roestvrij staal.



760x729xh2005 mm

0.25 kW

230/1N 50-60Hz

171 kg

1.36 m3



IB70/PC-R2

-22° -12°

2 903, Eur

(FR) Armoire congélation EN 600x400, ventilée, 1 porte

- En dotation: 20 paires de glissière EN 600x400.
- Évaporateur ventilé, évaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- 4 pieds en inox réglables.

(NL) Vrieskast EN 600x400, geventileerd, 1 deur

- Standaard: 20 paren geleiders EN 600x400.
- Geventileerde verdamper, automatische verdamping van het condenswater.
- 4 regelbare poten in roestvrij staal.



760x729xh2005 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

171 kg

1.36 m3

Refrigerators & Freezer Cabinets



GAEL/2

33,^{Eur}

-  Couple glissières inox (Dx et Gx), armoires EURONORM Line
-  R.V.S. rails (R en L), kasten EURONORM Line

497xh25 mm

0.01 m3



PR-6040

17,^{Eur}

-  Grille rilsanisé EURONORM
-  Gerilsaniseerde rooster EURONORM

400x600 mm

1 kg

0.02 m3



KSCA-PL

33,^{Eur}

-  Kit serrure à clés, armoires 550-1100 litres
-  Kit sleutelslot, kasten 550-1100 litres

0.01 m3



RAG4-RE

90,^{Eur}

-  Kit 4 roues Ø100 pivotantes armoires, 2 avec freins
-  Kit van 4 zwenkwielen Ø100 voor kast, 2 met rem

100 mm

4 kg

0.02 m3

(FR) Tables frigorifiques ventilées, EURONORM

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire).
- Top supérieur en acier inox AISI 304 (démontable) épaisseur (40 mm).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (réglables) en (L) en acier inox (espacement 65 mm).
- Portes (réversibles) avec poignées intégrés (non apparentes et non saillantes), joints magnétiques (remplacement aisé, sans outillage),charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Groupe compresseur, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractible", facilité pour l'entretien et SAV.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, display en façade.
- Evaporation automatique du condensât.

(NL) Gekoelde werktafel, geventileerd, EURONORM

- Monoblokstructuur, binnen en buiten (ook achteraan) vervaardigd in roestvrij staal austenitisch (food grade).
- Bovenblad in AISI 304 roestvrij staal (verwijderbaar), dikte (40 mm).
- Gestempelde binnenbodem, met afvoerplug (voor groot onderhoud), afgeronde hoeken (zonder ruwheid), rekken en geleiders (instelbaar) in (L) roestvrij staal (tussenruimte 65 mm).
- Deuren (omkeerbaar) met geïntegreerde handgreep (niet zichtbaar en steekt niet uit), magnetische afdichting (gemakkelijk te vervangen, geen gereedschap nodig), scharnieren met automatische terugloop (stop bij 90°).
- Compressoreenheid, toegankelijkheid aan de voorzijde (scharnierend paneel), geplaatst op "uittrekbare" geleiders, gemakkelijk te onderhouden en service na verkoop.
- Geventileerde verdamper (overgedimensioneerd), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar).
- Programmeerbare elektronische regelaar (in gesloten, waterdichte doos), display op het frontpaneel.
- Automatische verdamping van condensaat.



800



DP202/PC-R2

0 °C +8 °C

2 913, Eur

(FR) Table frigorifique, ventilé, 3 portes EN 600x400 (550L)

- En dotation : 7 paires de glissière EN 600x400, par porte.
- 1 évaporateur.
- 4 pieds en inox réglables.

2017x800xh880/900 mm

0.36 kW

230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde werktafel, geventileerd, 3 deuren EN 600x400 (550L)

- Standaard toebehoren: 7 geleiders EN 600x400, per deur.
- 1 verdamper.
- 4 regelbare poten in RVS.

148 kg

1.98 m3



DP255/PC-R2

0 °C +8 °C

3 460, Eur

(FR) Table frigorifique, ventilé, 4 portes EN 600x400 (760 L)

- En dotation : 7 paires de glissière EN 600x400, par porte.
- 2 évaporateurs.
- 6 pieds en inox réglables.

2542x800xh880/900 mm

0.52 kW

230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde werktafel, geventileerd, 4 deuren EN 600x400 (760 L)

- Standaard toebehoren: 7 geleiders EN 600x400, per deur.
- 2 verdampers.
- 6 regelbare poten in RVS.

175 kg

2.48 m3



Refrigerated & Freezer Counters



GTEL/2

37,^{Eur}

- FR Couple glissières inox (Dx et Gx), tables EURONORM Line
- NL Paar roestvrijstalen sledes (Dx en Gx), EURONORM Line tafels

650xh25 mm

0.01 m3



PR-6040

17,^{Eur}

- FR Grille rilsanisé EURONORM
- NL Gerilsaniseerde rooster EURONORM

400x600 mm

1 kg

0.02 m3



RTG4-P9

171,^{Eur}

- FR Kit 4 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
- NL Kit van 4 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

3 kg

0.02 m3



RTG6-P9

256,^{Eur}

- FR Kit 6 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
- NL Kit van 6 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

4 kg

0.03 m3



Pizza - Pasta
Pizza - Pasta

Electric Pizza Ovens

NORMA EVO

FR Fours électriques à pizzas, Ø 350 mm

- Façade en acier inox.
- Isolation en laine de verre, de forte épaisseur.
- Chambre avec arcade supérieure en acier inox, empêchant la chaleur de s'évacuer lors de l'ouverture du portillon.
- Chambre réalisée en acier galvanisé, sol en pierre réfractaire.
- Porte avec ample hublot en verre et poignée athermique.
- Éclairage intérieur " haute T° 500°C ".
- Chauffage par résistances électriques, blindées, positionnées en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 450° C), thermomètre analogique et thermostat de sécurité, de série.
- ATTENTION: Kit à acheter séparément pour version 230V triphasée (réf: KIT/230-TR...).



NL Elektrische pizza-ovens, Ø 350 mm

- Voorkant van roestvrij staal.
- Dikke glaswolisolatie.
- Kamer met roestvrijstalen bovenboog, die warmteverlies bij het openen van de deur voorkomt.
- Kamer gemaakt van gegalvaniseerd staal, bodem van vuurvaste steen.
- Deur met grote glazen ruit en thermische handgreep.
- Interne verlichting "hoge T° 500°C".
- Verwarming door middel van afgeschermd elektrische elementen, geplaatst onder de bodem en in het gewelf van de kamer, regelbaar met thermostaat (50 tot 450°C), analoog thermometer en veiligheidsthermostaat, standaard inbegrepen.
- LET OP: Kit apart aan te schaffen voor de 230V driefasige versie (réf: KIT/230-TR...)

NRP/04

FR Four électrique 4 pizzas

- Chambre: 700x700x150 mm, 4 pizzas de Ø 350 mm .
- 2 fours superposables (4+4) .
- "Oura" pour l'évacuation de vapeurs.

NL Elektrische oven 4 pizza's

- Kamer: 700x700x150 mm, 4 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (4+4).
- "Oura" voor dampafvoer.



1 151,^{Eur}

1060x875xh400 mm

5.6 kW

400/3N 50-60Hz

88 kg

0.53 m3

PLUS

Chambre avec arcade supérieure, en acier inox , empêchant la chaleur de s'évacuer à l'ouverture du portillon.



PLUS

Kamer met roestvrijstalen bovenboog, die warmteverlies voorkomt bij het openen van de deur.

NRP/06

FR Four électrique 6 pizzas

- Chambre: 700x1050x150 mm, 6 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (6+6).
- "Oura" pour l'évacuation de vapeurs

NL Elektrische oven 6 pizza's

- Kamer: 700x1050x150 mm, 6 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (6+6).
- "Oura" voor dampafvoer



1 465,^{Eur}

1060x1225xh400 mm

7.5 kW

400/3N 50-60Hz

115 kg

0.74 m3



NRP/09L

2 039,^{Eur}

(FR) Four électrique "extra-large" 9 pizzas

- Chambre: 1050x1050x150 mm, 9 pizzas de diam. 350 mm.
- 2 fours superposables (9+9).
- "Oura" pour l'évacuation de vapeurs.

1390x1225xh400 mm

13.2 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische oven "extra-large" 9 pizza's

- Kamer: 1050x1050x150 mm, 9 pizza's met 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (9+9).
- "Oura" voor dampafvoer.

115 kg

0.74 m3



NRP/08

1 997,^{Eur}

(FR) Four électrique 2x 4 pizzas

- 2 chambres : 700x700x150 mm, 4 pizzas de Ø 350mm.
- 2 fours superposables (4+4 & 4+4).
- "Oura" pour l'évacuation de vapeurs.

1060x875xh730 mm

11.2 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische oven 2x 4 pizza's

- 2 kamers: 700x700x150 mm, 4 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (4+4 & 4+4).
- "Oura" voor dampafvoer.

165 kg

0.83 m3



NRP/12

2 456,^{Eur}

(FR) Four électrique 2x 6 pizzas

- 2 chambres : 700x1050x150 mm, 6 pizzas de Ø 350mm.
- 2 fours superposables (6+6 & 6+6).
- "Oura" pour l'évacuation de vapeurs.

1060x1225xh730 mm

15 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische oven 2x 6 pizza's

- 2 kamers: 700x1050x150 mm, 6 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (6+6 & 6+6).
- "Oura" voor dampafvoer.

194 kg

1.51 m3



NRP/18L

3 568,^{Eur}

(FR) Four électrique "Extra - large" 2x 9 pizzas

- 2 chambres : 1050x1050x150 mm, 9 pizzas de Ø 350mm.
- 2 fours superposables (9+9 & 9+9).
- "Oura" pour l'évacuation de vapeurs.

1390x1225xh730 mm

26.4 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische oven "Extra - large" 2x 9 pizza's

- 2 kamers: 1050x1050x150 mm, 9 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (9+9 & 9+9).
- "Oura" voor dampafvoer.

194 kg

1.51 m3



Electric Pizza Ovens

LOGIC EVO

FR Fours électriques à pizzas, Ø 350 mm

- Façade en acier inox, hotte "décorative" démontable et panneau de commandes "indépendant et ergonomique" en acier.
- Chambre avec sol en pierre réfractaire, isolation en laine de verre de forte épaisseur.
- "Oura" réglable, pour l'évacuation des fumées.
- Éclairage intérieur " haute T° 500°C à LED", encastré, évitant tout chocs.
- Portillon avec charnières a "ressorts ", double poignée "athermiques", hublot en verre securit de grandes dimensions (double vitre), joint ignifuge en fibre céramique.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox.
- Régulation de la T° (400°C)
- ATTENTION: Kit à acheter séparément pour version 230V triphasée (réf: KIT/230V-...).



NL Elektrische pizza-ovens, Ø 350 mm

- Voorkant van roestvrij staal, afneembare "decoratieve" kap en "onafhankelijk en ergonomisch" bedieningspaneel in staal.
- Kamer met vuurvaste stenen vloer, dikke glaswol isolatie.
- Verstelbare "schoorsteen" voor rookafvoer.
- Interne verlichting "hoge T° 500°C LED", ingebouwd om schokken te vermijden.
- Deur met "veerscharnieren", dubbele "thermische" handgreep, groot kijkvenster van gehard glas (dubbel glas), brandwerende afdichting van keramische vezel.
- Verwarming door middel van roestvrijstalen beschermde elementen.
- Temperatuurregeling tot 400°C.
- LET OP: Kit apart te koop voor 230V driefasige versie (réf: KIT/230V-...).

LFD-04

FR Four électrique à pizzas, 4 pizzas

- Chambre: 700x700xh150 mm (7,2 kW), 4 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (4+4).

NL Elektrische pizzaoven, 4 pizzas

- Kamer: 700x700xh150 mm (7,2 kW), 4 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (4+4).



2 330,^{Eur}

1060x890xh400/475 mm

7.2 kW

400/3N 50-60Hz

108 kg

0.62 m3

LFD-04-LX

FR Fours à pizzas électr. 4 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

NL Elektrische pizzaoven, 4 pizzas 350 mm - FULL vuurvaste steen



2 927,^{Eur}

1060x890xh400/475 mm

7.2 kW

400/3N 50-60Hz

135 kg

0.77 m3

LFD-06

FR Four électrique à pizzas, 6 pizzas

- Chambre: 700x1050xh150 mm (8,85 kW), 6 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (6+6).

NL Elektrische pizzaoven, 6 pizzas

- Kamer: 700x1050xh150 mm (8,85 kW), 6 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (6+6)



2 512,^{Eur}

1060x1240xh400/475 mm

10.2 kW

400/3N 50-60Hz

140 kg

0.82 m3



LFD-06-LX	3 378, ^{Eur}
(FR) Four électrique à pizzas, 6 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire	1060x1240xh400/475 mm
(NL) Elektrische pizzaoven, 6 pizzas 350 mm - FULL vuurvaste steen	10.2 kW
	400/3N 50-60Hz
	165 kg
	1.03 m3



LFD-06L	2 812, ^{Eur}
(FR) Four électrique à pizzas "extra large", 6 pizzas	1390x890xh400/475 mm
• Chambre: 1050x700xh150 mm (10,2 kW), 6 pizzas de Ø 350 mm.	10.2 kW
• 2 fours superposables (6+6).	400/3N 50-60Hz
(NL) Elektrische pizzaoven "extra large", 6 pizza's	144 kg
• Kamer: 1050x700xh150 mm (10,2 kW), 6 pizza's met Ø 350 mm.	0.82 m3
• 2 stapelbare ovens (6+6)	



LFD-06L-LX	3 691, ^{Eur}
(FR) Four électrique à pizzas "extra large", 6 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire	1390x890xh400/475 mm
(NL) Elektrische pizzaoven "extra large", 6 pizza's 350mm - FULL vuurvaste steen	10.2 kW
	400/3N 50-60Hz
	170 kg
	1.03 m3



LFD-09L	3 148, ^{Eur}
(FR) Four électrique à pizzas "extra large", 9 pizzas	1390x1270xh400/475 mm
• Chambre: 1050x1050xh150 mm (13,7 kW), 9 pizzas de Ø 350 mm.	13.7 kW
• 2 fours superposables (9+9).	400/3N 50-60Hz
(NL) Elektrische pizzaoven "extra large", 9 pizza's	189 kg
• Kamer: 1050x1050xh150 mm (13,7 kW), 9 pizza's met Ø 350 mm.	1.08 m3
• 2 stapelbare ovens (9+9)	



LFD-09L-LX	4 442, ^{Eur}
(FR) Four électrique à pizzas "extra large", 9 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire	1390x1270xh400/475 mm
(NL) Elektrische pizzaoven "extra large", 9 pizza's 350mm - FULL vuurvaste steen	13.7 kW
	400/3N 50-60Hz
	190 kg
	1.33 m3



Electric Pizza Ovens

LOGIC EVO



LFD-08

3 856,^{Eur}

(FR) Four électrique à pizzas, 2x 4 pizzas

- 2 chambres : 700x700xh150 mm (14,4 kW), 4 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (8+4)

1060x890xh730/800 mm

14.4 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische pizzaoven, 2x 4 pizzas

- 2 kamers: 700x700xh150 mm (14,4 kW), 4 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (8+4)

182 kg

1.1 m3



LFD-08-LX

5 049,^{Eur}

(FR) Four électrique à pizzas, 2x 4 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

1060x890xh730/800 mm

14.4 kW

(NL) Elektrische pizzaoven, 2x 4 pizzas 350mm - FULL vuurvaste steen

400/3N 50-60Hz



205 kg

1.18 m3

LFD-12

4 467,^{Eur}

(FR) Four électrique à pizzas, 2x 6 pizzas

- 2 chambres : 700x1050xh150 mm (18.6 kW), 6 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (12+6)

1060x1240xh730/800 mm

18.6 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische pizzaoven, 2x 6 pizzas

- 2 kamers: 700x1050xh150 mm (18.6 kW), 6 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (12+6)

237 kg

1.3 m3



LFD-12-LX

6 198,^{Eur}

(FR) Four électrique à pizzas, 2x 6 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

1060x1240xh730/800 mm

18.6 kW

(NL) Elektrische pizzaoven, 2x 6 pizzas 350mm - FULL vuurvaste steen

400/3N 50-60Hz



270 kg

1.58 m3



LFD-12L

5 075,^{Eur}

(FR) Four électrique à pizzas "extra large", 2x 6 pizzas

- 2 chambres : 1050x700xh150 mm (20.4 kW), 6 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (12+6)

1390x890xh730/800 mm

20.4 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische pizzaoven "extra large", 2x 6 pizza's

- 2 kamers: 1050x700xh150 mm (20.4 kW), 6 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (12+6)

247 kg

1.31 m3



LFD-12L-LX

6 833,^{Eur}

(FR) Four électrique à pizzas "extra large", 2x 6 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

(NL) Elektrische pizzaoven "extra large", 2x 6 pizza's 350mm - FULL vuurvaste steen

1390x890xh730/800 mm

20.4 kW

400/3N 50-60Hz



285 kg

1.58 m3

LFD-18L

5 738,^{Eur}

(FR) Four électrique à pizzas "extra large", 2x 9 pizzas

- 2 chambres : 1050x1050xh150 mm (27.6 kW), 9 pizzas de Ø 350 mm.
- 2 fours superposables (18+9)

1390x1270xh730/800 mm

27.4 kW

400/3N 50-60Hz

(NL) Elektrische pizza-oven "extra large", 2x 9 pizza's

- 2 kamers: 1050x1050xh150 mm (27.6 kW), 9 pizza's met Ø 350 mm.
- 2 stapelbare ovens (18+9)

315 kg

1.73 m3



LFD-18L-LX

8 326,^{Eur}

(FR) Four électrique à pizzas "extra large", 2x 9 pizzas 350mm - FULL pierre réfractaire

(NL) Elektrische pizza-oven "extra large", 2x 9 pizza's 350mm - FULL vuurvaste steen

1390x1270xh730/800 mm

27.4 kW

400/3N 50-60Hz



305 kg

2.04 m3

KIT/230V-TR

87,^{Eur}



- (FR) Kit pour version 230V triphasée pour fours 04, 06, 06L, 08, 12, 12L
- (NL) Kit voor 230V driefasige versie voor ovens 04, 06, 06L, 08, 12, 12L
- 1x BY LEVEL! For: LFD-..., NRP/...

KIT/230V-TR9

281,^{Eur}



- (FR) Kit pour version 230V triphasée pour four 09L & 18L
- (NL) Kit voor 230V driefasige versie voor oven 09L & 18L
- 1x BY LEVEL! For: LFD-..., NRP/...

SAT/04

514,^{Eur}



- 1040x820x1010/1070 mm
- (FR) Support inox pour four NRP/04 & LFD-04
- (NL) Roestvrijstalen steun voor oven NRP/04 & LFD-04

SAT/06

562,^{Eur}



- 1040x1170x1010/1070 mm
- (FR) Support inox pour four NRP/06 & LFD-06
- (NL) Roestvrijstalen steun voor oven NRP/06 & LFD-06

SAT/08

514,^{Eur}



- 1040x820x810/870 mm
- (FR) Support inox pour four NRP/08 & LFD-08
- (NL) Roestvrijstalen steun voor oven NRP/08 & LFD-08

SAT/12

562,^{Eur}



- 1040x1170x810/870 mm
- (FR) Support inox pour four NRP/12 & LFD-12
- (NL) Roestvrijstalen steun voor oven NRP/12 & LFD-12

SAT/06L

562,^{Eur}



- 1390x820x810/870 mm
- (FR) Support inox pour four "extra large" LFD-06L
- (NL) Roestvrijstalen steun voor oven "extra large" LFD-06L

SAT/09L

583,^{Eur}



- 1390x1170x1010/1070 mm
- (FR) Support inox pour four "extra large" NRP/09L & LFD-09L
- (NL) Roestvrijstalen steun voor oven "extra large" NRP/09L & LFD-09L

SAT/12L

562,^{Eur}



- 1390x820x810/870 mm
- (FR) Support inox pour four "extra large" LFD-12L
- (NL) Roestvrijstalen steun voor oven "extra large" LFD-12L

SAT/18L

583,^{Eur}



- 1390x1170x810/870 mm
- (FR) Support inox pour four "extra large" NRP/18L & LFD-18L
- (NL) Roestvrijstalen steun voor oven "extra large" NRP/18L & LFD-18L

KFD-04-08

1 453,^{Eur}



- 1040x975x100 mm
- (FR) Hotte avec moteur (421 M3/h), fours 04 - 08
- (NL) Afzuigkap met motor (421 m³/u), ovens 04 - 08
- FOR: NRP/04, NRP/08 & LFD-04, LFD-08

KFD-06-12

1 584,^{Eur}



- 1040x1325x100 mm
- (FR) Hotte avec moteur (421 M3/h), fours 06 - 12
- (NL) Afzuigkap met motor (421 m³/u), ovens 06 - 12
- FOR: NRP/06, NRP/12 & LFD-06, LFD-12

KFD-06L-12L

1 653,^{Eur}



- 1390x975x100 mm
- (FR) Hotte avec moteur (421 M3/h), fours "Extra - large" 06L - 12L
- (NL) Afzuigkap met motor (421 m³/u), ovens "Extra - large" 06L - 12L
- FOR: LFD-06L, LFD-12L

KFD-09L-18L

1 784,^{Eur}



- 1390x1325x100 mm
- (FR) Hotte avec moteur (421 M3/h), fours "Extra - large" 09L - 18L
- (NL) Afzuigkap met motor (421 m³/u), ovens "Extra - large" 09L - 18L
- FOR: NRP/09L, NRP/18L & LFD-09L, LFD-18L

KAT/AF

161,^{Eur}



- 250x250x250 mm
- (FR) Kit de 4 roues, 2 avec freins x support fours à pizzas
- (NL) Set van 4 wielen, 2 met remmen voor ondersteuning van pizzaovens



MACRO042-N

1 247, ^{Eur}

- (FR) Four électrique à pizzas Ø 420 mm, chambre 420x420xh140 mm**
- Façade en acier inox.
 - Chambre avec sol en pierre réfractaire, isolation en laine de roche.
 - Petite cheminée d'évacuation des fumées.
 - Portillon muni d'une poignée athermique, hublot en verre sécurit de grande dimension.
 - Chauffage par résistances blindées en acier inox.
 - Régulation de la T° (450°C).
 - Double thermostat indépendants (sol voûte).
 - Affichage de la T°, thermomètre analogique.

700x560xh390 mm

2.1 kW

230/1N 50-60Hz

56 kg

0.27 m3

(NL) Elektrische pizza-oven Ø 420 mm, kamer 420x420xh140 mm

- Voorkant in R.V.S.
- Kamer met vloer in vuurvaste steen.
- Kleine schouw voor evacuatie van de dampen.
- Groot raam in veiligheidsglas.
- Verwarming met gepantserde weerstanden in R.V.S.
- Regeling van de T° (450°C).
- Onafhankelijke dubbele thermostaat (plafond en vloer).
- Temperatuuraflezing, analoge thermometer.



FET/375

2 436, ^{Eur}

- (FR) Four électrique à translation, bande 375mm**
- Production: 15-10 pizzas/h (5,5' - 6,5' de cuisson).
 - Interrupteur "on/off", contrôle indépendant, régulateurs d'énergie à chaque résistance.
 - Régulateur de vitesse.
 - Thermomètre analogique.
 - Tapis en acier inox, largeur 375mm, longueur 935mm, hauteur réglable de 40 à 75mm.
 - Construction en acier inox, grille supérieure perforée.
 - Pieds réglables.

1210x600xh260/320 mm

6 kW

400-230/3N 50Hz

41 kg

0.33 m3

(NL) Elektrische band oven L. 375mm (H. 75)

- Productiviteit: 15/10 pizzas/uur (5,5' / 6,5' baktijd).
- Aan/uit-schakelaar, onafhankelijke regeling, van de energieregelaars bij elke weerstand.
- Snelheidsregelaar.
- Analoge thermometer.
- Roestvrijstalen rolband, breedte 375mm, lengte 935mm, in hoogte verstelbaar van 40 tot 75mm.
- Roestvrijstalen constructie, geperforeerd bovenrooster.
- Verstelbare poten.



Electric Pizza Ovens

PIZZA QUICK

(FR) Fours électriques pizzas "Quartz"

- Réalisation en acier inox.
- Isolation en laine de roche de forte épaisseur.
- Concept unique chauffage quartz infrarouge (1050°C).
- Sol en pierre réfractaire.
- Préchauffage très rapide (15 min.).
- Minuterie 15 min. avec position continu.
- Thermostat 0-350°C, 1 régulateur d'énergie pour le sol (pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30).
- Thermostat de sécurité de série.
- Porte avec double isolation munie d'un hublot.

(NL) Elektrische pizza ovens "Quartz"

- Realisatie in R.V.S.
- Isolatie in dikke rotswol.
- Uniek concept, infrarood kwarts verwarming (1050°C).
- Bodem in vuurvaste steen.
- Zeer snelle voorverwarming (15 min.).
- Timer 15 min. met stand oneindig.
- Thermostaat 0-350°C, 1 energie-regulator voor de bodem (verse pizza gebakken in 3'30, diepgevroren in 4'30).
- Standaard veiligheidsthermostaat- Deur met dubbele isolatie voorzien van een venster.



PIZZA-QUICK/43

(FR) Four électrique pizzas, chambre (3 kW) 430x430xh100 mm

- Chambre pour 1 pizza Ø 430mm.
- Pizza fraîche cuisson en 3'30, surgelée en 4'30.

(NL) Elektrische oven pizza, kamer (3 kW), 430x430xh100 mm

- Kamer voor 1 pizza Ø 430mm.
- Verse pizza gebakken in 3'30, diepgevroren in 4'30.



1 056,^{Eur}

670x580xh270 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

30 kg

0.12 m3

AVANTAGES

Idéal pour pizzas, flammenküsche, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes, tartines garnies et ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: aussi cuisson de pizzas traiteur, feuilletés, tourtes,...). Sol en pierre réfractaire pour cuire la pâte de manière homogène, bien dorée et croustillante, quartz infrarouge pour une cuisson des garnitures à coeur. La double régulation (breveté), permet au pizzaiolo d'adapter la cuisson au type et à l'épaisseur de la pâte à cuire, mais aussi en fonction des ingrédients qu'il va utiliser, notamment la quantité de mozzarella. De la pizza napolitaine avec une pâte un peu plus épaisse, à la pizza toscane avec une pâte très fine, voire même à la pizza américaine avec une pâte très épaisse.

VOORDELEN

Uniek concept. Ideaal voor pizza's, flammenküsche, taarten, quiches, gebak, stokbrood en belegd brood, ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: ook voor het bakken van cateringpizza's, bladerdeeg, taarten,...). Bodem in vuurvaste steen om het deeg op een homogene manier te bakken, mooi goudbruin en krokant, infrarood kwarts om het midden te bakken. De dubbele verwarming (gebrevetteerd) zorgt ervoor dat de pizzaiolo het bakken kan aanpassen in functie van de soort en dikte van het deeg, maar eveneens in functie van de gebruikte ingrediënten, zoals de hoeveelheid mozzarella, van de Napolitaanse pizza met een iets wat dikker deeg tot de Toscaanse pizza die een heel fijn deeg heeft, of zelfs de Amerikaanse pizza met een heel dik deeg.



PIZZA-QUICK/43-2C

(FR) Four électrique pizzas, 2 chambres (3+3 kW) 430x430xh100 mm

- Chambres pour 1 pizza Ø 430mm.
- Pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30.

(NL) Elektrische pizza-oven, 2 kamers (3+3 kW) 430x430xh100 mm

- Kamers voor 1 pizza Ø 430mm.
- Verse pizza gebakken in 3'30, diepgevroren in 4'30.



1 639,^{Eur}

670x580xh500 mm

6 kW

2x 230/1N 50-60Hz

53 kg

0.22 m3



PIZZA-QUICK/66-43

1 639,^{Eur}

- (FR) Four électrique pizzas, chambre (2+3 kW) 660x430xh100 mm**
- Chambre pour platine 600x400 mm ou 2 pizzas Ø 330mm.
 - Pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30.
 - 2 cordons d'alimentation pour connexion en 230/1N (courant alterné).

895x580xh270 mm

5 kW

2x 230/1N 50-60Hz

58 kg

0.15 m3

- (NL) Elektrische pizza-oven, kamer (2+3 kW) 660x430xh100 mm**
- Kamer voor platen 600x400 mm of 2 pizza's Ø 330mm.
 - Verse pizza gebakken in 3'30, diepgevroren in 4'30.
 - 2 netsnoeren voor aansluiting op 230/1N (wisselstroom).


PIZZA QUICK


KPQ-ST

64,^{Eur}

- (FR) Kit de superposition de fours Pizza Quick**
- (NL) Opstapelkit voor ovens Pizza Quick**

h25 mm

1 kg

0.01 m3

Pizza - Pasta • Pizza - Pasta

(FR) Tables frigorifiques Pizzeria "EURONORM"

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire), tablette supérieure en granit (30mm).
- Portes EURONORM (600x400 mm) réversibles, avec poignée encastrée (non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox.
- Groupe compresseur, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractibles", facilité pour l'entretien et SAV.
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Régulateur électronique programmable, affichage en façade.
- Évaporation automatique du condensat.

(NL) Pizzeria koeltafels "EURONORM"

- Monoblock structuur, binnen- en buitenkant (ook achteraan) in roestvrij staal (voeding), bovenblad in graniet (30 mm).
- Omkeerbare EURONORM-deuren (600x400 mm), met verzonken handgreep (steekt niet uit), magneetsluiting (eenvoudig te vervangen, geen gereedschap nodig), scharnieren met veersysteem (vergrendeling bij 90°).
- Gestempelde binnenbodem, met afvoerplug (groot onderhoud), afgeronde hoeken (zonder ruwheid), rekken en geleiders (anti-kantelbaar) in roestvrij staal.
- Compressoreenheid, toegankelijkheid aan de voorzijde (scharnierend paneel), geplaatst op "uittrekbare" geleiders, eenvoudig onderhoud en service na verkoop.
- Geventileerde verdamper (overgedimensioneerd), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar).
- Programmeerbare elektronische controller, display op het frontpaneel.
- Automatische verdamping van condensaat.



700



MR-PIZZA/R2

+4 ° +10 °

3 529,^{Eur}

(FR) Table frigo pizzeria, 2 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 6x GN 1/4

- En dotation: 2 grille EURONORM (600x400 mm), avec glissières.
- Structure frigorifique intégrée, avec vitres (pare haleine), 6x GN 1/4 h150 mm (bacs en option).
- 3 tiroirs neutres pour bacs à pâtons 600x400 mm (bacs en option).
- 4 pieds en inox réglables.

1590x700xh880/900-1200 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

140 kg

1.63 m3

(NL) Pizzeria koeltafel, 2 deuren EN 600x400, 3 neutrale laden EN 600x400, gekoelde structuur 6x GN ¼

- Inbegrepen: 2 roosters EURONORM (600x400 mm), met rails.
- Ingebouwde koelstructuur, met ruiten (ademend scherm), 6x GN ¼ h150 mm (bakken in optie).
- 3 neutrale laden voor deegbakken 600x400 mm (bakken in optie).
- 4 regelbare R.V.S. poten.





MR-MAXIPIZZA/R2

0 0 + 8 0

+4 0 + 10 0

4 124, Eur

(FR) Table frigo pizzeria, 3 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 8x GN 1/4

- En dotation: 3 grilles EURONORM (600x400 mm), avec glissières.
- Structure frigorifique avec vitres (pare-haleine), 8x GN 1/4 h150 mm (bacs en option).
- 3 tiroirs neutres pour bacs à pâtons 600x400 mm (bacs en option).
- 6 pieds en inox réglables.

2115x700xh880/900-1200 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

195 kg

2.1 m3

(NL) Pizzeria koeltafel, 3 deuren EN 600x400, 3 neutrale laden EN 600x400, gekoelde structuur 8x GN 1/4

- Inbegrepen: 3 roosters EURONORM (600x400 mm), met rails.
- Ingebouwde koelstructuur, met ruiten (ademend scherm), 8x GN 1/4 h150 mm (bakken in optie).
- 3 neutrale laden voor deegbakken 600x400 mm (bakken in optie).
- 6 regelbare R.V.S. poten.



GX-5642

33, Eur

(FR) Glissières (Dx et Gx), tables, tables pizza

(NL) Rails (R en L), tafels, pizzatafels

562xh25 mm

0.01 m3

PR-6040

17, Eur

(FR) Grille rilsanisé EURONORM

(NL) Gerilsaniseerde rooster EURONORM

400x600 mm

1 kg

0.02 m3

E6407-N

20, Eur

(FR) Bac en polyéthylène alimentaire

(NL) Polyethylene bak voor voedingswaren

600x400xh70 mm

1 kg

0.02 m3

RTG4-P9

171, Eur

(FR) Kit 4 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins

(NL) Kit van 4 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

3 kg

0.02 m3

RTG6-P9

256, Eur

(FR) Kit 6 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins

(NL) Kit van 6 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

4 kg

0.03 m3

PROFI LINE

Pizza - Pasta • Pizza - Pasta

Refrigerated Pizza Counters

PIZZA LINE PLUS

Table frigo 2 portes 600x400, 1 tiroir neutre (4x bacs 600x400)

- Plan de travail en granit, dossier (150mm).
- Réalisation intérieure en acier inox AISI 304, extérieure AISI 441.
- Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Crémaillères et glissières en "L" en acier inox.
- Portes avec poignée ergonomique et réversible, fermeture assurée par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé), charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique.
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche), LED bleu.
- Évaporateur (surdimensionné) ventilé ou statique, positionné entre les portes.
- Évaporation automatique du condensat. NB: livré sans bacs 600x400mm ou bacs GN.

Frigotafel, 2 deuren 600x400 mm en 1 neutrale laden (4x bakken 600x400)

- Granieten werkblad, achterwand en zijwanden eveneens in graniet (150 mm).
- Binnenkant in AISI 304 roestvrij staal, buitenkant in AISI 441.
- Gestempelde binnenbodem, afgeronde hoeken en randen.
- Roestvrij stalen "L" rekken en lopers.
- Deuren met ergonomische en omkeerbare handgreep, sluiting door middel van magnetische "druk" dichting (gemakkelijk te vervangen), scharnieren met 100° stop, automatische terugloop.
- Elektronische regelaar (in gesloten, waterdichte doos), blauwe LED.
- Geventileerde (of statische) (oversized) verdamper(s), geplaatst tussen de deuren.
- Automatische verdamping van condensaat. NB Geleverd zonder bakken 600x400mm of GN trays.



800



TP23/P9

-20 +8

4 735, Eur

Table frigo 2 portes 600x400, 1 tiroir neutre (4x bacs 600x400)

- En dotation: 4 paires de glissières "EURONORM" par porte (bacs 600x400).
- 1 tiroir neutre sur glissières télescopiques (capacité 4x bacs 600x400) hauteur maximum des bacs (70mm).
- 1 évaporateur ventilé-statique.
- 4 pieds en inox, réglables.

1610xh856/950(1485) mm

0.18 kW

230/1N 50Hz

256 kg

1.49 m3

Frigotafel, 2 deuren 600x400 mm en 1 neutrale lade (4x bakken 600x400)

- Inbegrepen: 4 paar geleiders "EURONORM" per deur (bakken 600x400).
- 1 neutrale lade op telescopische geleiders (capaciteit 4x bakken 600x400) maximum hoogte van de bakken (70 mm).
- 1 verdamper geventileerd-statisch.
- 4 regelbare R.V.S. poten.





A
t
G

B TP261/P9

-2° +8°

5 397,^{Eur}

- (FR) Table frigo 2 portes 600x400, 2 tiroirs neutres (8x bacs 600x400) + tiroir ustensiles**
- 1 tiroir pour ustensiles, placé au-dessus du groupe.
 - En dotation: 4 paires de glissières "EURONORM" par porte (bacs 600x400).
 - 2 tiroirs neutres sur glissières télescopiques (4x bacs 600x400 + 4x bacs 600x400 = total 8), hauteur max (70mm).
 - 1 évaporateur ventilé-statique.
 - 4 pieds en inox réglables.

- (NL) Koeltafel 2 deuren 600x400, 2 neutrale laden (8x bakken 600x400) + gereedschapslade**
- 1 lade voor gereedschap, geplaatst onder de compressor.
 - Inbegrepen : 4 paar geleiders "EURONORM" per deur (bakken 600x400).
 - 2 neutrale laden op telescopische geleiders (4x bakken 600x400 + 4x bakken 600x400 = totaal 8) max hoogte (70 mm).
 - 1 verdamper geventileerd-statisch.
 - 4 regelbare R.V.S. poten.



2020xh856/950(1485) mm
0.18 kW
230/1N 50Hz
339 kg
1.86 m3



A
t
G

B TP361/P9

-2° +8°

6 231,^{Eur}

- (FR) Table frigo 3 portes 600x400, 2 tiroirs neutres (8x bacs 600x400) + tiroir ustensiles**
- 1 tiroir pour ustensiles, placé au-dessus du groupe.
 - En dotation: 4 paires de glissières "EURONORM" par porte (bacs 600x400).
 - 2 tiroirs neutres sur glissières télescopiques (4x bacs 600x400 + 4x bacs 600x400 = total 8), hauteur max (70mm).
 - 2 évaporateurs ventilés-statiques.
 - 6 pieds en inox réglables.

- (NL) Koeltafel 3 deuren 600x400, 2 neutrale laden (8x bakken 600x400) + gereedschapslad**
- 1 lade voor gereedschap, geplaatst onder de compressor.
 - Inbegrepen: 4 paar geleiders "EURONORM" per deur (bakken 600x400).
 - 2 neutrale laden op telescopische geleiders (4x bakken 600x400 + 4 bakken 600x400 = totaal 8) max hoogte (70 mm).
 - 2 verdampers geventileerd-statisch.
 - 6 regelbare R.V.S. poten.



2560xh856/950(1485) mm
0.22 kW
230/1N 50Hz
415 kg
2.35 m3



CATP/P9

1 359,^{Eur}

- (FR) Meuble à pâtons, 2 tiroirs neutres (8x bacs 600x400)**
- Réalisation en acier inox AISI 441 (arrière également).
 - 4 tiroirs neutres sur glissières télescopiques (4x 2 bacs 600x400 = total 8), hauteur max (70 mm). 4 pieds en inox réglables.NB: livrée sans bacs 600x400 mm.
- (NL) Meubel voor deegbollen, 2 neutrale laden (8x bakken 600x400)**
- Vervaardigd in R.V.S. AISI 441 (evenals de achterkant).
 - 4 neutrale laden op telescopische geleiders (4x 2 bakken 600x400 = totaal 8,) max hoogte (70 mm). 4 regelbare R.V.S. poten.NB: geleverd zonder bakken 600x400 mm.

510x720xh850/920 mm
55 kg
0.3 m3

Refrigerated Pizza Counters



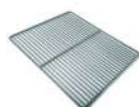
CTGM/P9

24,^{Eur}

- (FR) Couple de glissières pour tables pizzas
(NL) Set geleiders voor pizzatafels

601x17xh31 mm

0.01 m3



PLGP-64

100,^{Eur}

- (FR) Grille rilsanisée 600x400 pour tables pizzas
(NL) Gerilsaniseerde rooster 600x400 voor pizza-tafels

600x400xh8 mm

2 kg

0.01 m3



E6407-N

20,^{Eur}

- (FR) Bac en polyéthylène alimentaire
(NL) Polyethylene bak voor voedingswaren

600x400xh70 mm

1 kg

0.02 m3



RTG4-P9

171,^{Eur}

- (FR) Kit 4 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
(NL) Kit van 4 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

3 kg

0.02 m3



RTG6-P9

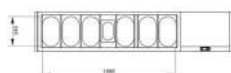
256,^{Eur}

- (FR) Kit 6 Roues inox pour tables, pivotantes, 2x avec freins
(NL) Kit van 6 "verzinkte" zwenkwielen voor tafels, 2 met rem

h80 mm

4 kg

0.03 m3



SX160G/PP9

0 + 8 0

1 490,^{Eur}

(FR) Structure réfrigérée GN 6x1/4, 1x1/9, avec vitre droite

- Capacité: 6x GN1/4, 1x GN1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

1610x324xh387/401 mm

0.14 kW

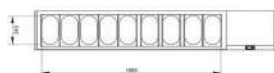
230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde structuur GN 6x1/4, 1x1/9, met rechte ruit

- Capaciteit: 6x GN1/4, 1x GN1/9 h150 mm.
Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

66 kg

0.27 m3



SX198G/PP9

0 + 8 0

1 606,^{Eur}

(FR) Structure réfrigérée GN 9x1/4, avec vitre droite

- Capacité: GN 9x GN1/4 h150 mm

2020x324xh387/401 mm

0.14 kW

230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde structuur GN 9x1/4, met rechte ruit

- Capaciteit: : GN 9x GN1/4 h150 mm

72 kg

0.34 m3



SX249G/PP9

0 + 8 0

1 952,^{Eur}

(FR) Structure réfrigérée GN 12x1/4, 1x1/9, avec vitre droite

- Capacité: GN 12x 1/4, 1x 1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

2560x324xh387/401 mm

0.19 kW

230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde structuur GN 12x1/4, 1x1/9,, met rechte ruit

- Capaciteit: GN 12x 1/4, 1x 1/9 h150 mm.
Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

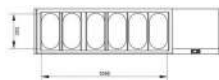
95 kg

0.41 m3



Refrigerated Topping Shelves

GASTRO LINE PLUS



SY160G/PP9

0 +8 0

1 520, Eur

(FR) Structure réfrigérée GN 6x1/3, avec vitre droite

- Capacité: GN 6x 1/3 h150 mm.

1610x384xh387/401 mm

0.14 kW

(NL) Gekoelde structuur GN 6x1/3, met rechte ruit

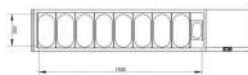
- Capaciteit: GN 6x 1/3 h150 mm.

230/1N 50Hz



69 kg

0.26 m3



SY198G/PP9

0 +8 0

1 639, Eur

(FR) Structure réfrigérée GN 8x1/3, 1x1/9, avec vitre droite

- Capacité: GN 8x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

2020x384xh387/401 mm

0.14 kW

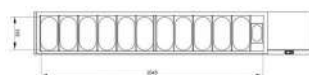
230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde structuur GN 8x1/3, 1x1/9,, met rechte ruit

- Capaciteit: GN 8x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

77 kg

0.32 m3



SY249G/PP9

0 +8 0

2 005, Eur

(FR) Structure réfrigérée GN 11x1/3, 1x1/9, avec vitre droite

- Capacité: GN 11x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Barrettes de support bacs 1/9, livrées de série.

2560x384xh387/401 mm

0.19 kW

230/1N 50Hz

(NL) Gekoelde structuur GN 11x1/3, 1x1/9, met rechte ruit

- Capaciteit: GN 11x 1/3, 1x 1/9 h150 mm. Ondersteuningslatten bakken GN 1/9, standaard bij geleverd.

100 kg

0.4 m3



P/ST1-3

189, Eur

(FR) Kit de 4 pieds en inox pour structures GN 1/3, réglables

h190 mm

(NL) Kit van 4 R.V.S. poten voor structuren GN 1/3, regelbaar

2 kg

0.03 m3



P/ST1-4

189,^{Eur}

-  Kit de 4 pieds en inox pour structures GN 1/4, réglables
-  Kit van 4 R.V.S . poten voor structuren GN 1/4, regelbaar

h190 mm

2 kg

0.03 m3



SX-BAR1/3/P9

12,^{Eur}

-  Barrette de suspension structure GN 1/3
-  Ophangingslat structuur GN 1/3

325x15xh11 mm

1 kg

0.06 m3



SX-BAR1/4/P9

12,^{Eur}

-  Barrette de suspension structure GN 1/4
-  Ophangingslat structuur GN 1/4

265x25xh11 mm

1 kg

0.06 m3

(FR) Pétrins à pâtes

- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four.
- Cuve tournante (non amovible) en acier inox AISI 304.
- Spirale en acier haute dureté, diviseur en acier inox AISI 304.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux.
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance.
- Panneau de commande avec indice de protection IP21.
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins.



(NL) Spiraalkneders

- Structuur vervaardigd uit geverfd staal.
- Draaiende kuip (niet demonteerbaar) in R.V.S. AISI 304.
- Hoge hardheid stalen spiraal, roestvrijstalen verdeler AISI 304.
- Roestvrij stalen rooster voorzien van een micro-veiligheidsschakelaar.
- Overbrenging door motor met oliebad, betrouwbaar, krachtig en geluidloos.
- Hangende motor, betere verluchting, gemakkelijk voor onderhoud.
- Bedieningspaneel met IP21-bescherming.
- Standaard geleverd met wielen, waarvan 2 voorzien van remmen.

FD10/M1-S

1 119,^{Eur}

(FR) Pétrin à spirale 10 litres, sur roues

- Modèle à 1 vitesse.
- Diamètre de la cuve: 260 mm (10 litres) = +/- 8kg de pâton.

290x590xh580 mm

0.37 kW

230/1N 50Hz

(NL) Spiraalkneder 10Liters, op wielen

- Model met 1 snelheid.
- Diameter van de kuip: 260mm (10 liter) = +/- 8kg deeg.

46 kg

0.16 m3



AVANTAGES

Spiral Line EVO nouveaux pétrins plus robustes et plus efficaces, disponibles en 11 versions différentes, ...T2V à 2 vitesses & ...AL/T2V à 2 vitesses avec tête inclinable et cuve amovible. Livrés sur roulettes en standard, dont 2 avec freins, un rapport qualité/prix imbattable !



VOORDELEN

Spiral Line EVO nieuwe, stevigere, efficiëntere mengers, verkrijgbaar in 11 verschillende versies, ...T2V met 2 snelheden & ...AL/T2V met 2 snelheden met kantelbare kop en afneembare kom. Standaard geleverd op wielen, waarvan 2 geremd, een onverslaanbare prijs-kwaliteitverhouding!

FD22/M1-S

1 459,^{Eur}

(FR) Pétrin à spirale 22 litres, timer, sur roues

- Modèle à 1 vitesse. Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve 350mm (22 litres) = +/- 18 kg de pâton.

390x670xh730 mm

0.75 kW

230/1N 50Hz

(NL) Spiraalkneder 22 Liters, timer, op wielen

- Model met 1 snelheid. Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 350mm (22 liter) = +/- 18 kg deeg.

70 kg

0.24 m3





FD22/T2V-S

1 680,^{Eur}

(FR) Pétrin à spirale 22 litres, 2 vitesses, timer, sur roues

- 2 vitesses. Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve 350mm (22 litres) = +/- 18 kg de pâton.

390x670x730 mm

1.1 kW

400/3N 50Hz

74 kg

0.24 m3

(NL) Spiraalkneder 22 liters, 2 snelheden, timer, op wielen

- 2 snelheden. Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 350mm (22 liter) = +/- 18 kg deeg.



FD33/M1-S

1 762,^{Eur}

(FR) Pétrin à spirale 33 litres, timer, sur roues

- Modèle à 1 vitesse, minuteur de série.
- Diamètre de la cuve: 400mm (33 litres) = +/- 25 kg de pâton.

435x750x810 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

90 kg

0.31 m3

(NL) Spiraalkneder 33 liters, timer, op wielen

- Model met 1 snelheid. Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 400mm (33 liter) = +/- 25 kg deeg.



FD33/T2V-S

1 988,^{Eur}

(FR) Pétrin à spirale 33 litres, 2 vitesses, timer, sur roues

- 2 vitesses. Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve 400mm (33 litres) = +/- 25 kg de pâton.

435x750x810 mm

1.7 kW

400/3N 50Hz

98 kg

0.31 m3

(NL) Spiraalkneder 33 liters, 2 snelheden, timer, op wielen

- 2 snelheden. Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 400mm (33 liter) = +/- 25 kg deeg.



FD42/T2V-S

2 240,^{Eur}

(FR) Pétrin à spirale 42 litres, 2 vitesses, timer, sur roues

- 2 vitesses. Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve 450mm (42 litres) = +/- 32 kg de pâton.

480x820x845 mm

1.7 kW

400/3N 50Hz

106 kg

0.39 m3

(NL) Spiraalkneder 42 liters, 2 snelheden, timer, op wielen

- 2 snelheden. Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 450mm (42 liters) = +/- 32 kg deeg.



Spiral Dough Mixers



SPIRAL LINE EVO



FD42/T2V-S-230/3-

2 352,^{Eur}

- (FR) Pétrin à spirale 42 litres, 2 vitesses, timer, sur roues
- (NL) Spiraalkneder 42 liters, 2 snelheden, timer, op wielen



480x820xh845 mm

1.7 kW

230/3 50Hz

106 kg

0.39 m3



FD53/T2V-S

2 381,^{Eur}

- (FR) Pétrin à spirale 53 litres, 2 vitesses, timer, sur roues
 - 2 vitesses. Minuteur de série.
 - Diamètre de la cuve 500mm (53 litres) = +/- 40 kg de pâton.

- (NL) Spiraalkneder 53 liters, 2 snelheden, timer, op wielen
 - 2 snelheden. Standaard voorzien van een timer.
 - Diameter van de kuip: 500mm (53 liters) = +/- 40 kg deeg.



480x800xh840 mm

2.2 kW

400/3N 50Hz

111 kg

0.39 m3



FD53/T2V-S-230/3-

2 500,^{Eur}

- (FR) Pétrin à spirale 53 litres, 2 vitesses, timer, sur roues
- (NL) Spiraalkneder 53 liters, 2 snelheden, timer, op wielen



480x800xh845 mm

2.2 kW

230/3 50Hz

113 kg

0.39 m3

(FR) Pétrins à pâtes, têtes relevables

- Réalisation du châssis en acier avec peinture au four.
- Cuve tournante en acier inox AISI 304.
- Spirale en fusion d'acier haute dureté, diviseur en acier inox AISI 304.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux.
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance.
- Panneau de commande avec indice de protection IP21.
- De série livré avec roues dont 2 munies de freins.

(NL) Spiraalkneders, kantelbare kop

- Structuur vervaardigd uit geveerd staal.
- Draaiende kuip in R.V.S. AISI 304.
- Spiraalkneder in speciaal 'hoogwaardig' R.V.S, kneedas eveneens in R.V.S. AISI 304.
- Roestvrij stalen rooster voorzien van een micro-veiligheidsschakelaar.
- Overbrenging door motor met oliebad, betrouwbaar, krachtig en geluidloos.
- Zwevende motor, betere verluchting, gemakkelijk voor onderhoud.
- Bedieningspaneel met IP21-bescherming.
- Standaard geleverd op wielen, waarvan 2 met rem.

HEAD & TAKING-OFF BOWL



FD22AL/T2V-L

(FR) Pétrin à spirale 22 litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues

- Tête basculante et cuve amovible.
- 2 vitesses.
- Minuteur de série.
- Diamètre de la cuve 350mm. (22 litres) = +/- 18 kg de pâton.

(NL) Spiraalkneder 22 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen

- Kantelbare kop en verwijderbare kuip.
- 2 snelheden.
- Standaard voorzien van een timer.
- Diameter van de kuip 350mm. (22 liters) = +/- 18 kg deeg.



FD22AL/T2V-L-230/3-

(FR) Pétrin à spirale 22 litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues

(NL) Spiraalkneder 22 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen



2 100,^{Eur}

390x670xh735 mm

1.1 kW

400/3N 50Hz

80 kg

0.24 m3

2 205,^{Eur}

390x670xh735 mm

1.1 kW

230/3 50Hz

80 kg

0.24 m3

AVANTAGE

Spiral Line EVO nouveaux pétrins plus robustes et plus efficaces, disponibles en 11 versions différentes, ...T2V à 2 vitesses & ...AL/T2V à 2 vitesses avec tête inclinable et cuve amovible. Livrés sur roulettes en standard, dont 2 avec freins, un rapport qualité/prix imbattable !

VOORDEEL

Spiral Line EVO nieuwe, stevigere, efficiëntere mixers, verkrijgbaar in 11 verschillende versies, ...T2V met 2 snelheden & ...AL/T2V met 2 snelheden met kantelbare kop en afneembare kom. Standaard geleverd op wielen, waarvan 2 geremd, een onverslaanbare prijs-kwaliteitverhouding!

SPIRAL LINE EVO

Pizza - Pasta • Pizza - Pasta

Spiral Dough Mixers



SPIRAL LINE EVO



FD33AL/T2V-L		2 381, ^{Eur}
FR Pétrin à spirale 33 litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues - Tête basculante et cuve amovible. 2 vitesses. - Minuteur de série. - Diamètre de la cuve: 400mm (33 litres) = +/-25 kg de pâton. NL Spiraalkneder 33 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen - Kantelbare kop en verwijderbare kuip. 2 snelheden. - Standaard voorzien van een timer. - Diameter van de kuip: 400 mm (33 liter) = +/-25 kg deeg.	435x750xh810 mm	
	1.7 kW	
	400/3N 50Hz	
	103 kg	
	0.31 m3	



FD33AL/T2V-L-230/3-		2 500, ^{Eur}
FR Pétrin à spirale 33 litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues NL Spiraalkneder 33 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen	435x750xh810 mm	
	1.7 kW	
	230/3 50Hz	
	103 kg	
	0.31 m3	



FD42AL/T2V-L		2 697, ^{Eur}
FR Pétrin à spirale 42 Litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues - Tête basculante et cuve amovible. 2 vitesses. - Minuteur de série. - Diamètre de la cuve: 450mm (42 litres) = +/- 32 kg de pâton. NL Spiraalkneder 42 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen - Kantelbare kop en verwijderbare kuip. 2 snelheden. - Standaard voorzien van een timer. - Diameter van de kuip: 450mm. (42 liters) = +/- 32 kg deeg.	480x815xh850 mm	
	1.7 kW	
	400/3N 50Hz	
	117 kg	
	0.34 m3	



FD42AL/T2V-L-230/3-		2 832, ^{Eur}
FR Pétrin à spirale 42 Litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues NL Spiraalkneder 42 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen	480x815xh850 mm	
	1.7 kW	
	230/3 50Hz	
	117 kg	
	0.34 m3	



FD53AL/T2V-L		2 803, ^{Eur}
(FR) Pétrin à spirale 53 Litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues		480x800xh850 mm
• Tête basculante et cuve amovible.		2.2 kW
• 2 vitesses.		
• Minuteur de série.		400/3N 50Hz
• Diamètre de la cuve: 500mm (53 litres) = +/- 40 kg de pâton.		119 kg
		0.39 m3
(NL) Spiraalkneder 53 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen		
• Kantelbare kop en verwijderbare kuip.		
• 2 snelheden.		
• Standaard voorzien van een timer.		
• Diameter van de kuip: 500mm. (53 liters) = +/- 40 kg deeg.		
FD53AL/T2V-L-230/3-		2 943, ^{Eur}
(FR) Pétrin à spirale 53 Litres tête relevable, cuve amovible, 2 vitesses, timer, sur roues		480x800xh850 mm
		2.2 kW
(NL) Spiraalkneder 53 liters kantelbare kop, verwijderbare kuip, 2 snelheden, timer, op wielen		
		230/3 50Hz
		119 kg
		0.39 m3

SPIRAL LINE EVO

Pizza - Pasta • Pizza - Pasta

Pizza Dough Rollers



FR Laminoirs

- Laminoir très flexible et performant.
- Les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable AISI 304.
- Laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés).
- Les rouleaux sont en PEHD (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieure en plexiglas, inférieure en inox.

NL Pizzaroller

- Zeer flexibele en efficiënte deeguitroller.
- Onderdelen die in contact komen met het deeg zijn gemaakt van roestvrij staal AISI 304.
- "Koud" walsen, voor ronde pizzadegen (gekantelde rollen).
- Rollen van voedselveilig HDPE, instelbare dikte, bovenste rolbescherming van plexiglas, onderste van roestvrij staal.

ROLL FORM EVO



R32/XP		1 031, ^{Eur}
FR	Laminoir Ø 320 mm, 2 rouleaux, en inox	470x430xh670 mm
	• Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm de diamètre.	0.37 kW
	• En option: Commande à pédale.	230/1N 50-60Hz
NL	Pizzaroller Ø 320 mm, 2 rollen, in R.V.S.	30 kg
	• Behandeling van 80 tot 210 g en instelbaar van 140 tot 310 mm in diameter.	0.19 m3
	• Optioneel: Voetpedaalbediening.	

PAD/X		48, ^{Eur}
FR	Commande à pédale pour laminoir	105x65xh30 mm
	Pedaalbediening voor pizzaroller	
		1 kg
		0.02 m3

R42/XM		1 168, ^{Eur}
FR	Laminoir Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox	580x470xh790 mm
	• Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm de diamètre.	0.37 kW
	• En option: Commande à pédale.	230/1N 50Hz
NL	Pizzaroller Ø 420 mm, 2 rollen, in R.V.S.	39 kg
	• Behandeling van 210 tot 600 g en instelbaar van 260 tot 400 mm in diameter.	0.22 m3
	• Optioneel: Voetpedaalbediening.	

PAD/X		48, ^{Eur}
FR	Commande à pédale pour laminoir	105x65xh30 mm
	Pedaalbediening voor pizzaroller	
		1 kg
		0.02 m3



L42/XR		1 210, ^{Eur}
(FR)	Laminoinr Ø 420 mm, 2 rouleaux, "Linear", en inox • Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm. • Commande à pédale, livré de série.	580x470xh710 mm
		0.37 kW
		230/1N 50Hz
(NL)	Pizzaroller Ø 420 mm, 2 rollen "Linear", in R.V.S. • Behandeling van 210 tot 600 g en instelbaar van 260 tot 400 mm in diameter. • Voetpedaalbediening, standaard geleverd.	39 kg
		0.22 m3
	 	



L42/XS		826, ^{Eur}
(FR)	Laminoinr Ø 420 mm, 1 rouleau "Linear", en inox • Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm. • Commande à pédale incluse.	585x422xh388 mm
		0.37 kW
		230/1N 50-60Hz
(NL)	Pizzaroller Ø 420 mm, 1 rol "Linear", in R.V.S. • Behandeling van 210 tot 600 g en instelbaar van 260 tot 400 mm in diameter. • Voetpedaalbediening inbegrepen.	30 kg
		0.18 m3
	 	



PLUS

Les laminoin ne nécessitent pas du personnel spécialisé, permettent des grosses économies, en temps et en argent. Conçus, pour apporter des solutions pratiques, pour la préparation des pizzas, pain, tartes, etc....

PLUS

De deeguitrollers vereisen geen gespecialiseerd personeel en bieden aanzienlijke besparingen in tijd en geld. Ontworpen om praktische oplossingen te bieden voor het bereiden van pizza's, brood, taarten, enz.

LINEAR FORM EVO

Pizza - Pasta • Pizza - Pasta

Pizza Warmers

WARMER LINE



PIZ/SP		+60°	515, ^{Eur}
(FR)	Plaque chauffante, surface en inox • Surface utile 500x500mm. • Réalisation entièrement en acier inox AISI 304. • Régulation par thermostat, interrupteur "on/off" avec voyant lumineux. • Chauffage par résistances blindées.		500x500xh90 mm
			0.43 kW
			230/1N 50-60Hz
			15 kg
(NL)	Warmhoudplaat met oppervlak in RVS. • Nuttig oppervlak: 500x500mm. • Helemaal vervaardigd uit RVS AISI 304. • Thermostaatregeling, aan/uit schakelaar met indicatielampje- Opwarming door gepantserde weerstanden.		0.05 m3

- (FR)
 Vitrines chauffantes rotatives

 - Entièrement fabriquée en acier inox (AISI 430), 4 faces vitrées.
 - Porte avec fermeture "soft" aimantée.
 - Régulation par thermostat.
 - Tiroir à eau, permettant de maintenir un taux d'humidité et évitant le dessèchement des aliments.
 - Plateaux tournants qui favorisent une température homogène et surtout une meilleure visibilité des produits.

- (NL)
 Verwarmde draaibare vitrines

 - Volledig vervaardigd in roestvrij staal (AISI430), 4 glazen zijden.
 - Deur met "zachte" sluiting, magnetisch.
 - Thermostaatregelaar.
 - Waterlade om de luchtvochtigheid op peil te houden, zodat het voedsel niet uitdroogt.
 - Draaiende plateaus die een gelijkmatige temperatuur en vooral een betere zichtbaarheid van het product weergeven.

HUMIDIFIER



PIZZA/D38		0° +90°	1 087, ^{Eur}
(FR)	Vitrine chauffante rotative D.380 mm		465x430xh590 mm
	• 3 plateaux tournants (Ø 380mm).		0.7 kW
(NL)	Warme vitrine draaiend D.380 mm		230/1N 50-60Hz
			30 kg
			0.29 m3



PIZZA/D42		0° +90°	1 111, ^{Eur}
(FR)	Vitrine chauffante rotative D.420 mm • 3 plateaux tournants (Ø 420mm)		505x470xh590 mm
			0.7 kW
(NL)	Warme vitrine draaiend D.420 mm • 3 draaiende plateaus (Ø 420mm).		
			230/1N 50-60Hz
			
			32 kg
			0.29 m3

E6407-N
20, Eur

600x400xh70 mm



- (FR) Bac en polyéthylène alimentaire
- (NL) Polyethylene bak voor voedingswaren

E6407-CV
14, Eur

600x400xh60 mm



- (FR) Bac en polyéthylène alimentaire
- (NL) Polyethylene bak voor voedingswaren

F-20/L
44, Eur

220xh1690 mm



- (FR) Petite pelle ronde en acier Ø 200 mm
- (NL) Kleine ronde pizzaschep Ø 200 mm

F-32R/L
46, Eur

320xh1830 mm



- (FR) Pelle en acier rectangulaire 320 mm
- (NL) Pizzaschep in rechthoekig 320 mm

AC-SP
105, Eur

h1550 mm



- (FR) Brosse laiton, tete orientable aluminium anodisé pour four
- (NL) Messing borstel, verstelbare kop van geanodiseerd aluminium voor oven

AC-PL
66, Eur

210xh1600 mm



- (FR) Palette pour vider les cendres du four
- (NL) Spaan voor het leegmaken van de asbak van de oven

IE-29
60, Eur

290xh1500 mm



- (FR) Pelle en inox Ø 290 mm
- (NL) Pizzaschep in R.V.S. Ø 290 mm

I-20F
133, Eur

200xh1690 mm



- (FR) Petite pelle ronde en inox Ø 200 mm perforée
- (NL) Kleine ronde schep in R.V.S. Ø 200 mm geperforeerd

A-32RF
169, Eur

h1890 mm



- (FR) Pelle en aluminium rectangulaire 330x330 mm perforée
- (NL) Rechthoekige schep in aluminium 330x330 mm geperforeerd

A-37RF
195, Eur

h1890 mm



- (FR) Pelle en aluminium rectangulaire 360x360 mm perforée
- (NL) Rechthoekige schep in aluminium 360x360 mm geperforeerd

A-45RF
226, Eur

h2000 mm



- (FR) Pelle en aluminium rectangulaire 450x450 mm perforée
- (NL) Rechthoekige aluminiumschep, 450x450 mm geperforeerd

ANE-32RF
236, Eur

320xh1860 mm



- (FR) Pelle Napoletana perforée aluminium 320 mm
- (NL) Geperforeerde Napolitaanse aluminium pizzasschep 320 mm

ANE-37RF
270, Eur

370xh1860 mm



- (FR) Pelle Napoletana perforée aluminium 370 mm
- (NL) Geperforeerde Napolitaanse aluminium pizzasschep 370 mm

SPM-2
39, Eur

175x90xh90 mm



- (FR) Support mural aluminium anodisé, 2 places
- (NL) Anodized aluminium wandsteun, 2 plaatsen

TLA4060
23, Eur

600x400xh20 mm



- (FR) Platine traitée pâtisserie/pizzeria
- (NL) Bakplaat voor patisserie en pizza

PLQ-60/20
25, Eur

600x400xh20 mm



- (FR) Plaque en tôle noire 600x400 bord droit 20 mm
- (NL) Zwarte stalen bakplaat 600x400, rechte rand 20 mm

PLQ-60/30
25, Eur

600x400xh30 mm



- (FR) Plaque en tôle noire 600x400 bord évasé 30 mm
- (NL) Zwarte stalen bakplaat 600x400, uitlopende rand 30 mm

TLN2625
8, Eur

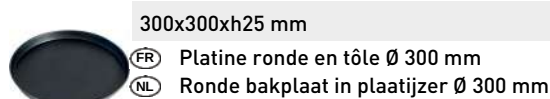
260x260xh25 mm



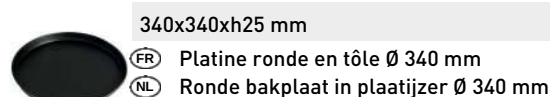
- (FR) Platine ronde en tôle Ø 260 mm
- (NL) Ronde bakplaat in plaatijzer Ø 260 mm

Pizza Accessories

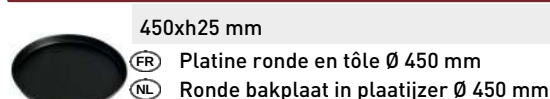
TLN3025 10,^{Eur}



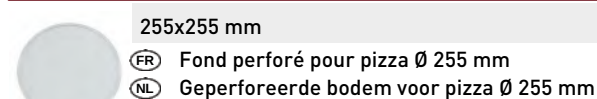
TLN3425 12,^{Eur}



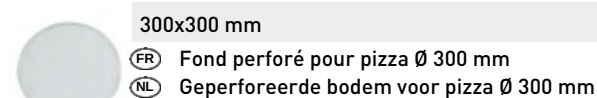
TLN4525 25,^{Eur}



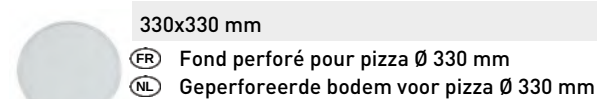
DF26 9,^{Eur}



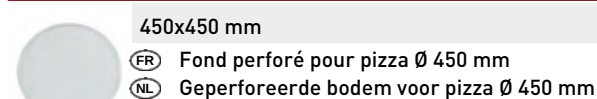
DF30 10,^{Eur}



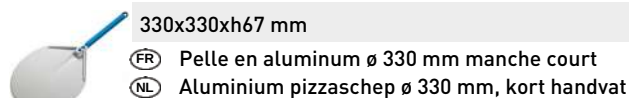
DF33 11,^{Eur}



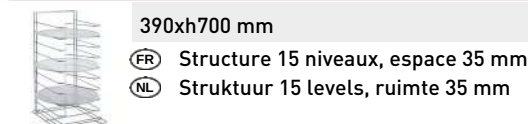
DF45 15,^{Eur}



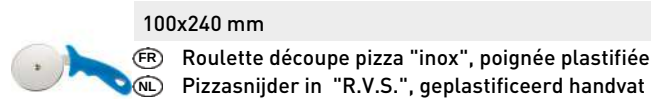
PL-33C 92,^{Eur}



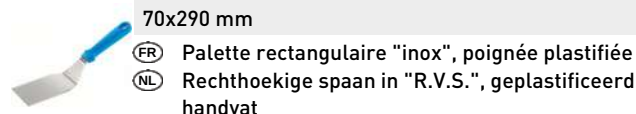
AC-PRO 117,^{Eur}



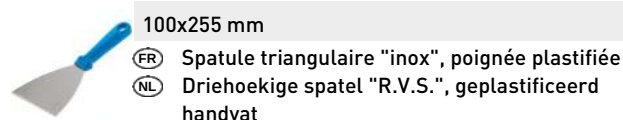
AC-ROM 11,^{Eur}



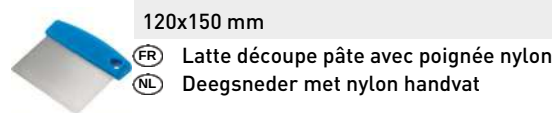
AC-ST2M 13,^{Eur}



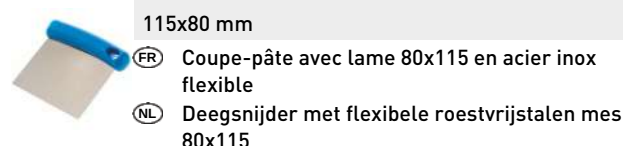
AC-ST4M 10,^{Eur}



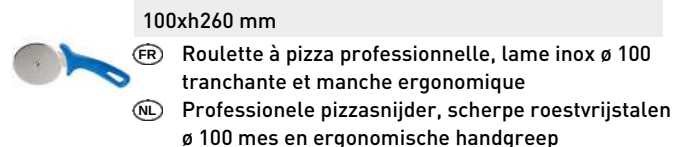
AC-TPM 9,^{Eur}



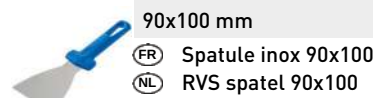
CPF-811 9,^{Eur}



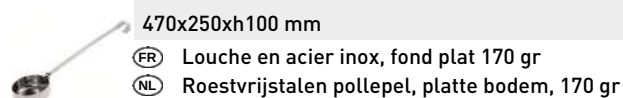
RP-100 57,^{Eur}



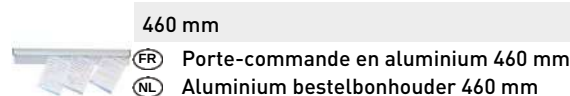
SPT-910 22,^{Eur}



LC-170 33,^{Eur}



PCA-46 20,^{Eur}



PCA-92
34,^{Eur}

920 mm



- (FR) Porte-commande aluminium 920 mm
- (NL) Aluminium bestelbonhouder 920 mm

BT3220
94,^{Eur}


350x350xh200 mm

- (FR) Sac thermique pour 4-5 cartons à pizzas, Ø 320 mm
- (NL) Thermische zak voor 4-5 pizzadozen, Ø 320 mm

BT4020
113,^{Eur}


420x420xh200 mm

- (FR) Sac thermique pour 4 cartons à pizzas, Ø 400 mm
- (NL) Thermische zak voor 4 pizzadozen, Ø 400 mm

BT4520
133,^{Eur}


480x480xh200 mm

- (FR) Sac thermique pour 3 cartons à pizzas, Ø 450 mm
- (NL) Thermische zak voor 3 pizzadozen, Ø 450 mm



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

(FR) Vitrines à tapas

- Construction en acier Inox (Austénitique-Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé.
- Portillons arrières coulissants en verre, vitre avant en "verre trempé", bombée.
- Évaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, vidange pour le condensât.
- Régulation par thermostat électronique (digital), éclairage par "LED".
- NB Prévoir une décharge (ou) un bac de récupération du condensât.

(NL) Uitstalramen voor tapas

- Roestvrij stalen constructie (Austenistisch-Voeding) en afwerking in geanodiseerd aluminium.
- Verschuifbare glazen deuren aan de achterkant, ruit aan de voorzijde in "gehard glas", gebogen.
- Verdampers in koper "serpentin" onder de kuip, afvoer voor het condensaat.
- Regeling door elektronische thermostaat (digitaal), "LED" verlichting.
- NB: Voorzien van ontlading (of) een condensaatopvangbak.

SLIDING DOORS



TR6-TP/R6

+2480

1 286,^{Eur}

- (FR) **Vitrine à tapas réfrigérée, 6x GN 1/3 - 40 mm (inclus)**
 (NL) **Gekoeld uitstalraam voor tapas, 6x GN 1/3 - 40 mm (inclusief)**



1380x415xh270 mm

0.12 kW

230/1N 50Hz

34 kg

0.15 m3

LED

PLUS

Spécialement adaptée pour l'exposition et la conservation des hors d'oeuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes...
 Température homogène sur bacs GN.

PLUS

Speciaal aangepast voor het uitstallen en bewaren van koude schotels, vlees, vis, zeevruchten, groenten, homogene temperatuur op GN-bakken.



TR8-TP/R6

+2480

1 421,^{Eur}

- (FR) **Vitrine à tapas réfrigérée, 8x GN 1/3 - 40 mm (inclus)**
 (NL) **Gekoeld uitstalraam voor tapas, 8x GN 1/3 - 40 mm (inbegrepen)**



1730x415xh270 mm

0.12 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.19 m3

LED

FR **Vitrines à sushi**

- Construction en acier Inox (Austénitique-Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé.
- Portillons arrières coulissants verre, vitre avant en "verre trempé", bombée
- Vidange pour le condensât.
- Régulation par thermostat électronique (digital), éclairage par "LED".
- Évaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, ainsi qu'un évaporateur supérieure à ailettes (caché).
- NB prévoit une décharge (ou) un bac de récupération du condensât.

SLIDING DOORS



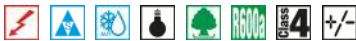
LED

TR6-SH/R6

-10 +40

1 421, Eur

- FR** Vitrine réfrigérée pour sushi, double fond perforé (inclus)
- NL** Gekoeld uitstalraam voor sushi, dubbele geperforeerde bodem (inclusief)



1380x415xh270 mm

0.12 kW

230/1N 50Hz

34 kg

0.15 m3

PLUS

Réfrigération "DOUBLE STATIC" double évaporateur, garantissant une diffusion du froid uniforme sur toute la surface (de par le haut et par le bas au même temps), avec une plage de T° de -1° à +2°C. Elles sont spécialement conçues pour l'exposition et la conservation des sushis, essentiellement à base de poisson cru, d'où l'importance de leur conservation.

PLUS

Koeling "DOUBLE STATIC" dubbele verdamper, garanderen een gelijkmatige koude verdeling over heel het oppervlakte (naar boven en naar beneden op hetzelfde moment), met een T° van -1° tot +2°C. Ze zijn speciaal ontworpen voor uitstal en het behoud van sushis, hoofdzakelijk op basis van rauwe vis, vandaar het belang van het behoud.



LED

TR8-SH/R6

-10 +40

1 586, Eur

- FR** Vitrine réfrigérée pour sushis, double fond perforé (inclus)
- NL** Gekoeld uitstalraam voor sushi, dubbele geperforeerde bodem (inclusief)



1730x415xh270 mm

0.12 kW

230/1N 50Hz

45 kg

0.19 m3

SUSHI LNE

Selfs-Service - Buffets • Selfs-Service - Buffetten

Small Heated displays



SHOWCASE PLUS



LED

HSD3-B2

+20 ° +90 °

1 405,^{Eur}

- (FR) **Vitrine chauffante ventilée, 3 niveaux, panoramique (Noire)**
- 3 niveaux réglables, grilles 670x433 mm (2 grilles en dotation).
 - Dimensions internes 750x460xh360 mm.
 - 4 faces et partie supérieure vitrées, exposition panoramique.
 - Côté service, ouvertures des portes vitrées à 180°.
 - Eclairage de type LED sur chaque montant.

780x490xh480 mm

1.2 kW

230/1N 50-60Hz

30 kg

0.19 m3

(NL) **Verwarmd uitstalraam geventileerd, 3 niveaus, panoramisch (Zwart)**

- 3 verstelbare niveaus, roosters 670x433 mm (2 roosters standaard toebehoren).
- Interne afmetingen 750x460xh360 mm.
- 4 zijden en bovenkant in glas, panoramische display.
- Dienstzijde, glazen deuren tot 180° te openen.
- Verlichting type LED op elke prijs.



LED

HSD5-B2

+20 ° +90 °

1 692,^{Eur}

- (FR) **Vitrine chauffante ventilée, 5 niveaux, panoramique (Noire)**
- 5 niveaux réglables, grilles 670x433 mm (3 grilles en dotation).
 - Dimensions internes 750x460xh530 mm.
 - Possibilité plats GN / EN 400x600 / plats US.
 - 4 faces et partie supérieure vitrées, exposition panoramique.
 - Côté service, ouvertures des portes vitrées à 180°.
 - Eclairage de type LED sur chaque montant.

780x490xh640 mm

1.8 kW

230/1N 50-60Hz

35 kg

0.25 m3

(NL) **Verwarmd uitstalraam geventileerd, 5 niveaus, panoramisch (Zwart)**

- 5 verstelbare niveaus, roosters 670x433 mm (3 roosters standaard toebehoren).
- Interne afmetingen 750x460xh530 mm.
- Mogelijkheid schalen GN / EN 400x600 / schalen US.
- 4 zijden en bovenkant in glas, panoramische display.
- Dienstzijde, opening glazen deuren op 180°.
- Verlichting type LED op elke prijs.



HSDA-GC

47,^{Eur}

- (FR) **Grille pour vitrine chauffante HSD**
- (NL) **Rooster voor warmtevitrine HSD**

670x433 mm

1 kg

0.02 m3



VBE-211

0° +90°

1 208,^{Eur}

- (FR) Vitrine chauffante, bain-marie 2x GN 1/1, panoramique**
- Capacité 2x GN 1/1 hauteur 150mm (livré sans bac).
 - Réalisation entièrement en acier inoxydable, vitre en verre "sécurité", bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur.
 - Lampe halogène, associée au bain-marie vous permet le maintien à bonne température des aliments. Vidange par robinet situé côté opérateur.
 - Drop in: châssis inox encastrable grâce à son rebord.
 - Chauffage électrique: par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", placées sous la cuve, régulation de 0 à 90°C.
- (NL) Warmvitrine, bain-marie 2x GN 1/1, panoramische**
- Inhoud: 2x GN 1/1 hoogte 150 mm (bakken niet bij geleverd).
 - Vervaardigd in R.V.S, venster in gebogen veiligheidsplexiglas, schuifdeuren in polycarbonaat aan dienstzijde.
 - De halogeenvlamp, verbonden de bain-marie, laten u toe het voedsel op de gewenste temperatuur te behouden in alle hygiëne. Afvoerkraan aan bedieningszijde.
 - Drop-in: R.V.S. bak, inzetbaar dankzij zijn randen.
 - Elektrische verwarming: opgewarmd via gepantserde elementen in roestvrij, behandeld incoloy en gelegen onder de kuip, thermostatische regelaar van 0 tot 90°C.



695x602xh680 mm

3.5 kW

230/1N 50-60Hz

45 kg

0.48 m3



VBE-311

0° +90°

1 350,^{Eur}

- (FR) Vitrine chauffante, bain-marie 3 GN 1/1, panoramique**
- Capacité 3x GN 1/1 hauteur 150mm (livré sans bac).
 - Réalisation entièrement en acier inoxydable, vitre en verre "sécurité", bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur.
 - Lampe halogène, associée au bain-marie vous permet le maintien à bonne température des aliments. Vidange par robinet situé côté opérateur.
 - Drop in: châssis inox encastrable, grâce à son rebord.
 - Chauffage électrique: par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", placées sous la cuve, régulation de 0 à 90°C.
- (NL) Warmvitrine, bain-marie 3 GN 1/1, panoramisch**
- Inhoud: 3x GN 1/1 hoogte 150 mm (bakken niet bij geleverd).
 - Vervaardigd in R.V.S, venster in gebogen veiligheidsplexiglas, schuifdeuren in polycarbonaat aan dienstzijde.
 - De halogeenvlamp, verbonden de bain-marie, laten u toe het voedsel op de gewenste temperatuur te behouden in alle hygiëne. Afvoerkraan aan bedieningszijde.
 - Drop-in: R.V.S. bak om in te voegen, dankzij zijn randen.
 - Elektrische verwarming: opgewarmd via gepantserde elementen in roestvrij, behandeld incoloy en gelegen onder de kuip, thermostatische regelaar van 0 tot 90°C.



1020x602xh680 mm

3.5 kW

230/1N 50-60Hz

55 kg

0.68 m3

Small Heated displays



WARMER LINE



MEX-RG2

985,^{Eur}

(FR) Meuble inox support vitrine VBE-211, sur roulettes

1060x615xh1380 mm

- Conçu pour les vitrines VBE-211.
- Côté service, étagère intermédiaire ajustable.
- Passe câbles.
- Construction en acier inox, roulettes avec freins.

36 kg

(NL) Onderstel R.V.S. op wielen voor vitrine VBE-211

1.26 m3

- Ontworpen voor VBE-211.
- Aan de dienstzijde, een in hoogte verstelbaar tussenrek.
- Doorgang kabels.
- Uitvoering in R.V.S., wieltjes met remmen.



MEX-RG3

949,^{Eur}

(FR) Meuble inox support vitrine VBE-311, sur roulettes

1060x615xh1380 mm

- Conçu pour les vitrine VBE-311.
- Côté service, étagère intermédiaire ajustable.
- Passe câbles.
- Construction en acier inox, roulettes avec freins.

25 kg

(NL) Onderstel R.V.S. op wielen voor vitrine VBE-311

1.26 m3

- Ontworpen voor VBE-311.
- Aan de dienstzijde, een in hoogte verstelbaar tussenrek.
- Doorgang kabels.
- Uitvoering in R.V.S., wieltjes met remmen.

(FR) Vitrines réfrigérées EN ou GN, ventilées

- Vitres externes toutes en double vitrage (Thermopane®).
- Plaques de fond en acier inox (amovibles).
- 4 éclairages intérieurs de type LED.
- 2 étagères de présentation (amovibles).
- Portes coulissantes côté service, amovibles (entretien aisé).
- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- Pieds réglables.

(NL) Gekoelde vitrine EN of GN, geventileerd

- Externe ruiten in dubbele beglazing (Thermopane®).
- Bodemplaten in RVS (demonteerbaar).
- 4 LED-type binnenverlichting, met schakelaar.
- 2 presentatie schabben (verwijderbaar).
- Schuifdeuren aan de dienstzijde, uitneembaar (eenvoudig onderhoud).
- Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condens.
- Verstelbare poten.



LED



VRDP-B1-R2

+2°+10°

2 803, Eur

(FR) Vitrine réfrigérée EN ou GN, ventilée, 3 niv., NOIRE

- Dimensions internes: 665x620xh410 mm, 2 étagères 645x490 mm.

785x650xh735 mm

0.39 kW

(NL) Gekoelde vitrine, EN of GN, geventileerd, 3 niveaus, ZWART

- Binnenafmetingen: 665x620xh410 mm, 2 glazen schabben 645x490 mm

230/1N 50-60Hz

67 kg

0.38 m3



LED



VRDG-B1-R2

+2°+10°

3 653, Eur

(FR) Vitrine réfrigérée EN ou GN, ventilée, 3 niv., NOIRE

- Dimensions internes: 1065x620xh410 mm, 2 étagères 1045x490 mm.

1185x650xh735 mm

0.49 kW

(NL) Gekoelde vitrine, EN of GN, geventileerd, 3 niveaus, ZWART

- Binnenafmetingen: 1065x620xh410 mm, 2 schabben 1045x490 mm

230/1N 50-60Hz

80 kg

0.57 m3



Refrigered Displays

PANORAMIC LINE

(FR) Vitrines chauffantes EN ou GN

- Vitres externes toutes en double vitrage (Thermopane®).
- Plaques de fond en acier inox (amovibles).
- Eclairages intérieurs de type LED.
- 2 étagères de présentation (amovibles).
- Portes coulissantes côté service, amovibles (entretien aisé).
- Chauffage ventilé, température homogène.
- Contrôle de l'humidité via la réserve d'eau (amovible).
- Pieds réglables.

(NL) Warmte vitrine EN of GN

- Alle buitenramen zijn gemaakt van dubbel glas (Thermopane®).
- Roestvrijstalen bodemplaten (verwijderbaar).
- LED-binnenverlichting.
- 2 presentatieschappen (uitneembaar).
- Schuifdeuren aan de servicezijde, uitneembaar (gemakkelijk te onderhouden).
- Geventileerde verwarming, homogene temperatuur.
- Vochtbeheersing via het waterreservoir (afneembaar).
- Verstelbare poten.



LED

VHDP-B1

+20 °C +90 °C

1 821, Eur

(FR) Vitrine chauffante EN ou GN, ventilée, 2 niv., NOIRE

- Dimensions internes: 665x620xh410 mm, 2 étagères 645x490 mm.

(NL) Warmte vitrine EN of GN, geventileerd, 2 niveaus, ZWART

- Binnenafmetingen: 665x620xh410 mm, 2 schappen 645x490 mm.



785x675xh720 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

67 kg

0.38 m3



LED

VHDG-B1

+20 °C +90 °C

2 682, Eur

(FR) Vitrine chauffante EN ou GN, ventilée, 2 niv., NOIRE

- Dimensions internes: 1065x620xh410 mm, 2 étagères 1045x490 mm.

(NL) Warmte vitrine EN of GN, geventileerd, 2 niv., ZWART

- Binnenafmetingen: 1065x620xh410 mm, 2 schappen 1045x490 mm.



1185x675xh720 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

80 kg

0.57 m3

AVANTAGES

Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéal, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, desserts, etc.

VOORDELEN

Structuur in ecologisch edel hout . DESIGN: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechtlijnig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, enz.

4xGN1/1

FR Buffets - Salad bars réfrigérés 4xGN1/1

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Potences en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes 190 mm), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
- 2 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables, passage aisé dans toutes portes standard 0,8 m).
- Evaporateur à " serpentín " noyé sous la cuve inox. -Vidange pour évacuation du condensat.
- Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

NL Buffet - Salad bar, gekoeld 4xGN1/1

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoetscherms van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Twee opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
- Verdampers (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.
- Afvoer voor het condensatiewater. Elektronische digitale regelaar.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- Opmerking: geleverd zonder GN bakken.



LED

GOURMET LINE

Selfs-Service - Buffets • Selfs-Service - Buffetten



+20100

	mm	kW	V	kg	m3	
BSB/4N-A1-R2	1440 x 660 x h1370 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	3 838, EUR



	mm	kW	V	kg	m3	
BSB/4N-B1-R2	1440 x 660 x h1370 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	3 838, EUR



	mm	kW	V	kg	m3	
BSB/4N-D1-R2	1440 x 660 x h1370 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	3 838, EUR

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

Buffets & Salad Bars

GOURMET LINE

FR Buffets - Salad bars réfrigérés 6xGN1/1

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Potences en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes 190 mm), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
- 2 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables, passage aisé dans toutes portes standard 0,8 m).
- Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox.
- Vidange pour évacuation du condensat. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.



NL Buffet - Salad bar, gekoeld 6xGN1/1

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Twee opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
- Verdamp(er) (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.
- Afvoer voor het condensatiewater. Elektronische digitale regelaar.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- N.B.: geleverd zonder GN bakken.

LED 6xGN1/1



+204100

	mm	kW	V	kg	m3	
BSB/6N-A1-R2	2070 x 660 x h1370 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	135	2.7	5 028, ^{EUR}



	mm	kW	V	kg	m3	
BSB/6N-B1-R2	2070 x 660 x h1370 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	135	2.7	5 028, ^{EUR}



	mm	kW	V	kg	m3	
BSB/6N-D1-R2	2070 x 660 x h1370 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	135	2.7	5 028, ^{EUR}

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

ADVANTAGES

Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéal pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, etc.

VOORDELEN

Raamwerk in nobel hout en ecologisch, DESIGN: warm, actueel, elegant, zuiver, strakke lijnen, modeloos en functioneel, past in alle interieurs, ideaal voor de presentatie (op juiste temperatuur) van uw schotels, vlees, bereide gerechten, groenten, enz.

4xGN1/1

FR Buffets chauffants/bain-marie 4xGN1/1

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Voûtes en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes 190mm), pare haleine en verre "trempé" de chaque côté et éclairage de type LED.
- 2 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté (tablettes rabattables, passage aisé dans toutes portes standard 0,8m).
- Chauffage par 2 résistances blindées, dans la cuve inox. Système de vidange pour l'eau dans la cuve. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

NL Warm/bain-marie buffet 4xGN1/1

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoestscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Twee opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
- Verwarming door middel van twee gepantserde weerstanden in de R.V.S. kuip.
- Ledigingssysteem voor het water in de kuip. Elektronische thermostaat.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN-bakken.



LED

HOT

+20 °C +90 °C



	mm	kW	V	kg	m3	
BBM/4N-A1	1440 x 660 x h1370 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	3 746, ^{EUR}



	mm	kW	V	kg	m3	
BBM/4N-B1	1440 x 660 x h1370 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	3 746, ^{EUR}



	mm	kW	V	kg	m3	
BBM/4N-D1	1440 x 660 x h1370 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	3 746, ^{EUR}

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

AVANTAGES

Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéal pour présentation (à bonne température) de vos entrées froides ou chaudes, viandes, plats préparés, légumes, desserts, etc.

VOORDELEN

Structuur in ecologisch edel hout . DESIGN: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechtlijnig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, enz.

4xGN1/1

(FR) Buffets - Salad bars, muraux réfrigérés 4xGN1/1

- Miroir de fond (mise en valeur des produits exposés).
- Soubassement pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Voûtes en inox brossé, pare haleine en verre "trempé", éclairage de type LED.
- Tablette de service en acier inox (tablettes rabattables), passage aisé dans toutes les portes standard 0,8m.
- Evaporateur à "serpentin" noyé sous la cuve inox. Vidange pour évacuation du condensat. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

ⓃL Buffet - gekoelde wand-salad bar 4xGN1/1

- Bodenspiegel (opwaardeert de gepresenteerde producten).
- Onderbouw voor het opbergen van borden en bestek.
- schappen in geborsteld R.V.S., hoestscher in "gehard" glas. Ledverlichting.
- Tablette in R.V.S.(neerklapbaar), Makkelijke doorgang bij standaard deuropeningen (0,8m).
- Verdampers in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip. Afvoer voor het condenswater. Elektronische regelaar (digitaal).
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.



LED



	mm	kW	V	kg	m3	
ASB/4N-A1-R2	1495 x 690 x h1405 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	4 300,^{EUR}



	mm	kW	V	kg	m3	
ASB/4N-B1-R2	1495 x 690 x h1405 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	4 300,^{EUR}



	mm	kW	V	kg	m3	
ASB/4N-D1-R2	1495 x 690 x h1405 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	4 300,^{EUR}

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

AVANTAGES

Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéal pour présentation (à bonne température) de vos entrées froides ou chaudes, viandes, plats préparés, légumes, desserts, etc.

VOORDELEN

Raamwerk in nobel hout en ecologisch DESIGN: warm, actueel, elegant, zuiver, strakke lijnen, modeloos en functioneel, past in alle interieurs, ideaal voor de presentatie (op juiste temperatuur) van uw schotels, vlees, bereide gerechten, groenten, nagerechten, enz.

4xGN1/1

FR Buffets chauffants/bain-marie, muraux 4xGN1/1

- Miroir de fond (mise en valeur des produits exposés).
- Soubassement pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Voûtes en inox brossé, pare haleine en verre "trempé", éclairage de type LED.
- Tablette de service en acier inox (tablette rabattable), passage aisé dans toutes portes standard (0,8 m).
- Chauffage par 2 résistances blindées, dans la cuve inox. Système de vidange pour l'eau dans la cuve. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

NL Warm/bain-marie wand-buffet 4xGN1/1

- Bodemspiegel (opwaardeert de gepresenteerde producten).
- Kelder voor het opbergen van borden en bestek.
- Schappen in geborsteld R.V.S., hoestscherm in "gehard" glas, Led verlichting.
- Tablet in R.V.S.(neerklapbaar), Makkelijke doorgang bij standaard deuropeningen (0,8m).
- Verwarming door middel van twee gepantserde weerstanden in de roestvrij stalen kuip. Afvoersysteem voor het water in de kuip. Elektronische digitale regelaar.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.



LED

HOT

+20°+90°



	mm	kW	V	kg	m3	
ABM/4N-A1	1495 x 690 x h1405 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	4 160, ^{EUR}



	mm	kW	V	kg	m3	
ABM/4N-B1	1495 x 690 x h1405 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	4 160, ^{EUR}



	mm	kW	V	kg	m3	
ABM/4N-D1	1495 x 690 x h1405 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	100	1.6	4 160, ^{EUR}

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

AVANTAGES

Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéal, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, etc.

VOORDELEN

Structuur in ecologisch edel hout . DESIGN: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechthoekig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, etc.

4xGN1/1



LED

+20100



Ilots buffets - Salad bar, réfrigérés 4xGN1/1

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Potences en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
- 4 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté (tablettes rabattables).
- Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox.
- Vidange pour évacuation du condensat.
- Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

Eiland Buffet - Salad bar, gekoeld 4xGN1/1

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare houders (voor specerijen of borden). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Vier opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
- Verdamer (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.
- Afvoer voor het condensatiewater.
- Elektronische digitale regelaar.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.



	mm	kW	V	kg	m3	
CSB/4D-A1-R2	1435 x 1435 x h1540 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	4 183, EUR



	mm	kW	V	kg	m3	
CSB/4D-B1-R2	1435 x 1435 x h1540 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	4 183, EUR



	mm	kW	V	kg	m3	
CSB/4D-D1-R2	1435 x 1435 x h1540 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	4 183, EUR

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

FR Ilots buffets - Salad bar, réfrigérés 4xGN1/1, coupole motorisé

- Version avec relevage automatique de la coupole, à piston motorisé.
- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Potence en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED.
- 4 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables).
- Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox. Vidange pour évacuation du condensat. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.



NL Eiland Buffet - Salad bar, gekoeld 4xGN1/1, gemotoriseerde koepel

- Versie met automatische opening van de koepel, met gemotoriseerde vijzels.
- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED- verlichting.
- Vier opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).
- Verdamp(er) (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.
- Afvoer voor het condensatiewater. Elektronische digitale regelaar.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

LED 4xGN1/1



+20+10°

Icons: lightning bolt, person, triangle, hand, light bulb, R290, tree, Class 4, +/-

	mm	kW	V	kg	m3	
CSB/4D-A1-R2_KM	1435 x 1435 x h1540 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	5 275, ^{Eu}



	mm	kW	V	kg	m3	
CSB/4D-B1-R2_KM	1435 x 1435 x h1540 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	5 275, ^{EUR}



	mm	kW	V	kg	m3	
CSB/4D-D1-R2_KM	1435 x 1435 x h1540 mm	0.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	5 355, ^{EUR}

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

AVANTAGES

Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéal pour présentation (à bonne température) de vos entrées froides ou chaudes, viandes, plats préparés, légumes, desserts, etc.

VOORDELEN

Structuur in ecologisch edel hout . DESIGN: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechthoekig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, enz...

4xGN1/1



LED

HOT

+20 °C +90 °C



Ilots buffets chauffant/bain-marie 4xGN1/1

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Voûtes en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes), pare haleine en verre "trempé" de chaque côté et éclairage de type LED.
- 4 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté (tablettes rabattables).
- Version chauffant/bain-marie.
- Chauffage par 2 résistances blindées, dans la cuve inox. Système de vidange pour l'eau dans la cuve. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.

Eiland buffet verwarming/bain-marie 4xGN1/1

- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoestscherf van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Vier opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten).
- Versie verwarming/bain-marie.
- Verwarming door middel van twee gepantserde weerstanden in de R.V.S. kuip.
- Ledigingssysteem voor het water in de kuip. Elektronische thermostaat.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.



	mm	kW	V	kg	m3	
CBM/4D-A1	1435 x 1435 x h1540 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	4 151, ^{EUR}



	mm	kW	V	kg	m3	
CBM/4D-B1	1435 x 1435 x h1540 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	4 151, ^{EUR}



	mm	kW	V	kg	m3	
CBM/4D-D1	1435 x 1435 x h1540 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	4 151, ^{EUR}

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

FR Ilots buffets chauffant/bain-marie 4xGN1/1 - Coupole motorisée

- Version avec relevage automatique de la coupole, à piston motorisé.
- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts.
- Voûtes en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes), pare haleine en verre "trempé" de chaque côté et éclairage de type LED.
- 4 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté (tablettes rabattables).
- Version chauffant/bain-marie.
- Chauffage par 2 résistances blindées, dans la cuve inox. Système de vidange pour l'eau dans la cuve. Régulateur électronique (digital).
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins.
- NB: livré sans bac GN.



NL Eiland buffet verwarming/bain-marie 4xGN1/1 - Gemotoriseerde koepel

- Versie met automatische opening van de koepel, met gemotoriseerde vijzels.
- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek.
- Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare bovenstructuur (voor specerijen of borden tot 190mm). Hoestscherf van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.
- Vier opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten).
- Versie verwarming/bain-marie.
- Verwarming door middel van twee gepantserde weerstanden in de R.V.S. kuip.
- Ledigingssysteem voor het water in de kuip. Elektronische thermostaat.
- 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.
- NB: geleverd zonder GN bakken.

LED 4xGN1/1 HOT

+20 °C +90 °C



	mm	kW	V	kg	m3	
CBM/4D-A1_KM	1435 x 1435 x h1540 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	5 331, ^{Eu}



	mm	kW	V	kg	m3	
CBM/4D-B1_KM	1435 x 1435 x h1540 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	5 331, ^{EUR}



	mm	kW	V	kg	m3	
CBM/4D-D1_KM	1435 x 1435 x h1540 mm	3.5	230/1N 50-60Hz	120	2.2	5 331, ^{EUR}

A1(White) and B1(wenge) on stock, other colors on request

Self-Service Units Drop In

SELF DROP IN

FR Eléments bain-marie

- Cuve emboutie profondeur 190mm (bacs GN-150mm), angles et coins arrondis, décharge et trop-plein.
- Robinet de remplissage, cuve de 1/2" et vanne de vidange de 3/4".
- Chauffage électrique par résistances (en silicone) située en dessous de la cuve.
- Possibilité de placer le panneau de commande sur le côté ou en façade.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.



+30 °+90 °



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/BX08-P	2	790 x 610 x h302 mm	1.5	230/1N 50-60Hz	38	0.15	1 560, ^{Eur}
IN/BX12-P	3	1115 x 610 x h302 mm	2	230/1N 50-60Hz	44	0.3	1 930, ^{Eur}
IN/BX15-P	4	1440 x 610 x h302 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	50	0.38	2 132, ^{Eur}
IN/BX18-P	5	1765 x 610 x h302 mm	3	230/1N 50-60Hz	56	0.46	2 503, ^{Eur}

FR Eléments bain-marie à sec

- Version "statique"- Cuve emboutie profondeur 210mm (bacs GN-150mm), angles et coins arrondis.
- Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
- Possibilité de placer le panneau de commande sur le côté ou en façade.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.



+30 °+120 °



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/BX12-PSCX	3	1115 x 610 x h373 mm	1.5	230/1N 50-60Hz	50	0.3	1 730, ^{Eur}
IN/BX15-PSCX	4	1440 x 610 x h373 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	56	0.38	2 124, ^{Eur}
IN/BX18-PSCX	5	1765 x 610 x h373 mm	3	230/1N 50-60Hz	62	0.47	2 478, ^{Eur}

NL Bain-marie element

- Diepgetrokken kuip diepte 190 mm (GN-150 mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne), afvoer en overloop.
- 1/2 "kuipvulplek en 3/4" aftapkraan.
- Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden (in silicone) onder de kuip.
- Mogelijkheid om het bedieningspaneel aan de zijkant of voorkant te plaatsen.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemming.
- Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.

NL Bain-marie elementen, droog

- Statische versie- Bovenblad 1,5 mm met afgeronde boord.
- Uitgeholde kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Vulling van de kuip d.m.v. magneetklep.
- Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden geplaatst onder de kuip.
- Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.

FR Eléments vitrocéramique noire

- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- Chauffage par résistance (en silicone), placé en dessous de la plaque.
- Panneau de commande avec régulation électronique de +30° +120°, affichage digital.
- Possibilité de placer le panneau de commande sur le côté ou en façade.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.



+30°+120°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/VCX08-P	2	790 x 610 x h147 mm	0.9	230/1N 50-60Hz	24	0.15	1 681, Eur
IN/VCX12-P	3	1115 x 610 x h147 mm	1.4	230/1N 50-60Hz	28	0.22	1 971, Eur
IN/VCX15-P	4	1440 x 610 x h147 mm	1.8	230/1N 50-60Hz	32	0.38	2 189, Eur
IN/VCX18-P	5	1765 x 610 x h147 mm	2.2	230/1N 50-60Hz	36	0.47	2 446, Eur

FR Elément vitrocéramique blanche

- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- Chauffage par résistance (en silicone), placé en dessous de la plaque.
- Panneau de commande avec régulation électronique de +30° +120°, affichage digital.
- Possibilité de placer le panneau de commande sur le côté ou en façade.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.



+30°+120°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/VCX08-PWT	2	790 x 610 x h147 mm	0.9	230/1N 50-60Hz	24	0.15	1 681, Eur
IN/VCX12-PWT	3	1115 x 610 x h147 mm	1.4	230/1N 50-60Hz	28	0.22	1 971, Eur
IN/VCX15-PWT	4	1440 x 610 x h147 mm	1.8	230/1N 50-60Hz	32	0.38	2 325, Eur
IN/VCX18-PWT	5	1765 x 610 x h147 mm	2.2	230/1N 50-60Hz	36	0.47	2 626, Eur

NL Vitrokeramisch element zwart

- Glas-keramische temperatuurhoudplaat.
- Verwarming door middel van weerstanden (silicone), geplaatst onder de plaat.
- Bedieningspaneel met elektronische regeling van +30 ° tot +120 °, digitaal display.
- Mogelijkheid om het bedieningspaneel aan de zijkant of voorkant te plaatsen.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

NL Vitrokeramisch element wit

- Glas-keramische temperatuurhoudplaat.
- Verwarming door middel van weerstanden (silicone), geplaatst onder de plaat.
- Bedieningspaneel met elektronische regeling van +30° tot +120°, digitaal display.
- Mogelijkheid om het bedieningspaneel aan de zijkant of aan de voorkant te plaatsen.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

Self-Service Units Drop In

SELF DROP IN

FR Eléments top réfrigéré

- Surface plane, avec un bord périphérique légèrement surélevé.
- Refroidissement par un évaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque. Vidange 1/2".
- Panneau de commande avec régulateur électronique.
- Groupe frigorifique intégré, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Prévoir une évacuation au réseau ou auto évaporation du condensat en option voir réf. IN/AEC.



0° +8°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/RPX12-R9	3	1115 x 610 x h476 mm	0.25	230/1N 50-60Hz	66	0.6	2 317, ^{Eur}
IN/RPX15-R9	4	1440 x 610 x h476 mm	0.34	230/1N 50-60Hz	70	0.76	2 519, ^{Eur}
IN/RPX18-R9	5	1765 x 610 x h476 mm	0.48	230/1N 50-60Hz	74	0.92	2 818, ^{Eur}

FR Elément top réfrigéré, 2 niveaux

- Surface plane, avec un bord périphérique légèrement surélevé.
- Refroidissement par un évaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque. Vidange 1/2".
- Panneau de commande avec régulateur électronique.
- Groupe frigorifique intégré, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.



0° +8°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/RPX12-R92	3	1115 x 610 x h476(546) mm	0.32	230/1N 50-60Hz	69	0.66	2 578, ^{Eur}
IN/RPX15-R92	4	1440 x 610 x h476(546) mm	0.34	230/1N 50-60Hz	70	0.84	2 989, ^{Eur}
IN/RPX18-R92	5	1765 x 610 x h476(546) mm	0.48	230/1N 50-60Hz	82	1	3 340, ^{Eur}

NL Element gekoelde top

- Vlak oppervlak, met licht verhoogde rand.
- Koeling door middel van een spiraalverdamer (koper), net onder de plaat geplaatst.
- Afvoer 1/2".
- Geïntegreerde koelinstallatie, automatisch ontdooien, zelfverdamping van condensaat.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrije staal.
- Aansluiting op afvoer te voorzien (of) auto-verdamping van het condenswater in optie zie ref. IN/AEC.

NL Element gekoelde top, 2 niveaus

- Vlakke oppervlakken, met een licht verhoogde rand.
- Koeling door middel van een spiraalverdamer (koper), net onder de plaat geplaatst.
- Afvoer 1/2".
- Bedieningspaneel (servicezijde) met elektronische regeling.
- Geïntegreerde koelinstallatie, automatisch ontdooien, zelfverdamping van condensaat.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrije staal.

FR Elément cuve réfrigérée

- Cuve emboutie profondeur 160mm (bacs GN-150mm), angles et coins arrondis.
- Refroidissement par un évaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la cuve.
- Vidange de 1/2".
- Groupe frigorifique intégré, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- Réalisation en acier inox AISI 304.



+2°+8°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/RCX08-R9	2	790 x 610 x h632 mm	0.31	230/1N 50-60Hz	55	0.44	2 538, Eur
IN/RCX12-R9	3	1115 x 610 x h632 mm	0.31	230/1N 50-60Hz	64	0.7	2 823, Eur
IN/RCX15-R9	4	1440 x 610 x h632 mm	0.32	230/1N 50-60Hz	75	0.76	3 091, Eur
IN/RCX18-R9	5	1765 x 610 x h632 mm	0.4	230/1N 50-60Hz	80	1.38	3 438, Eur

FR Elément cuve réfrigérée, ventilée

- Cuve emboutie profondeur 115mm (bacs GN-100mm), angles et coins arrondis.
- Hauteur de la base d'exposition réglable, bacs GN, bouteilles, etc.
- Refroidissement ventilé par un évaporateur à ailettes couplé à un ventilateur, le tout placé en-dessous de la cuve. Vidange de 1/2".
- Groupe frigorifique intégré, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Réalisation en acier inox AISI 304.



0°+4°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
IN/RCX08-R9V	2	790 x 720 x h678 mm	0.23	230/1N 50-60Hz	65	0.65	3 157, Eur
IN/RCX12-R9V	3	1115 x 720 x h678 mm	0.37	230/1N 50-60Hz	67	0.9	3 534, Eur
IN/RCX15-R9V	4	1440 x 720 x h678 mm	0.38	230/1N 50-60Hz	77	1.14	3 813, Eur
IN/RCX18-R9V	5	1765 x 720 x h678 mm	0.48	230/1N 50-60Hz	85	1.52	4 392, Eur

NL Element gekoelde kuip

- Diepgetrokken kuip 160mm diep (GN-150mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne).
- Koeling door middel van een spiraalverdamer (koper), geplaatst net onder de kuip.
- 1/2" afvoer.
- Geïntegreerde koelinstallatie, automatisch ontdoien, zelfverdamping van condensaat.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

NL Element gekoelde kuip, geventileerd

- Diepgetrokken kuip 115mm diep (GN-100mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne).
- Geventileerde koeling door een verdamer met koelvinnen gekoppeld aan een ventilator, alle geplaatst onder de kuip.
- 1/2" afvoer.
- Geïntegreerde koelinstallatie, automatisch ontdoien, zelfverdamping van condensaat.
- Eenvoudige montage dankzij geïntegreerde klemmen.
- Vervaardigd uit AISI 304 roestvrij staal.

Self-Service Units Drop In

SELF DROP IN

IN/HOT08X 977,^{Eur}

764x142xh483 mm



- (FR) Supports avec rampe chauffante/éclairage halogène
- (NL) Ondersteuning met verwarmde leuning/halogen verlichting

IN/HOT12X 1 135,^{Eur}

1089x142xh483 mm



- (FR) Supports avec rampe chauffante/éclairage halogène
- (NL) Ondersteuning met verwarmde leuning/halogen verlichting

IN/HOT15X 1 286,^{Eur}

1414x142xh483 mm



- (FR) Supports avec rampe chauffante/éclairage halogène
- (NL) Ondersteuning met verwarmde leuning/halogen verlichting

IN/HOT18X 1 452,^{Eur}

1739x142xh483 mm



- (FR) Supports avec rampe chauffante/éclairage halogène
- (NL) Ondersteuning met verwarmde leuning/halogen verlichting

IN/K2F 78,^{Eur}



- (FR) Kit de 2 fixations pour vitre frontale "pare haleine" (4 pcs)
- (NL) Kit van 2 aansluitingen voor frontale ruit "hoestscher" (4st)

IN/LED08X 766,^{Eur}

764x142xh483 mm



- (FR) Supports avec rampe éclairage LED
- (NL) Ondersteuning met LED verlichting

IN/LED12X 841,^{Eur}

1089x142xh483 mm



- (FR) Supports avec rampe éclairage LED
- (NL) Ondersteuning met LED verlichting

IN/LED15X 912,^{Eur}

1414x142xh483 mm



- (FR) Supports avec rampe éclairage LED
- (NL) Ondersteuning met LED verlichting

IN/LED18X 991,^{Eur}

1739x142xh483 mm



- (FR) Supports avec rampe éclairage LED
- (NL) Ondersteuning met LED verlichting

IN/VC08 347,^{Eur}

675x570xh108 mm



- (FR) Vitre centrale "courbée" de chaque côté, 2x GN 1/1
- (NL) Centraal "gebogen" glas aan elke zijde, 2x GN 1/1

IN/VC12 409,^{Eur}

1000x570xh108 mm



- (FR) Vitre centrale "courbée" de chaque côté, 3x GN 1/1
- (NL) Centraal "gebogen" glas aan elke zijde, 3x GN 1/1

IN/VC15 426,^{Eur}

1325x570xh108 mm



- (FR) Vitre centrale "courbée" de chaque côté, 4x GN 1/1
- (NL) Centraal "gebogen" glas aan elke zijde, 4x GN 1/1

IN/VC18 491,^{Eur}

1650x570xh108 mm



- (FR) Vitre centrale "courbée" de chaque côté, 5x GN 1/1
- (NL) Centraal "gebogen" glas aan elke zijde, 5x GN 1/1

IN/VD08 315,^{Eur}

675x600xh106 mm



- (FR) Vitre centrale "droite" rebord à 90° de chaque côté, 2x GN 1/1
- (NL) Centraal "rechts" boord op 90° aan elke kant, 2x GN 1/1

IN/VD12 387,^{Eur}

1000x600xh106 mm



- (FR) Vitre centrale "droite" rebord à 90° de chaque côté, 3x GN 1/1
- (NL) Centraal "rechts" boord op 90° aan elke kant, 3x GN 1/1

IN/VD15 424,^{Eur}

1325x600xh106 mm



- (FR) Vitre centrale "droite" rebord à 90° de chaque côté, 4x GN 1/1
- (NL) Centraal "rechts" boord op 90° aan elke kant, 4x GN 1/1

IN/VD18 516,^{Eur}

1650x600xh106 mm



- (FR) Vitre centrale "droite" rebord à 90° de chaque côté, 5x GN 1/1
- (NL) Centraal "rechts" boord op 90° aan elke kant, 5x GN 1/1

IN/VPH08X
165,^{Eur}

675x340 mm

(FR) Vitre frontale "pare haleine", pour vitre centrale "courbée"

(NL) Frontale ruit "hoestscherm", voor centrale ruit "gebogen"

IN/VPH12X
186,^{Eur}

1000x340 mm

(FR) Vitre frontale "pare haleine", pour vitre centrale "courbée"

(NL) Frontale ruit "hoestscherm", voor centrale ruit "gebogen"

IN/VPH15X
202,^{Eur}

1325x340 mm

(FR) Vitre frontale "pare haleine", pour vitre centrale "courbée"

(NL) Frontale ruit "hoestscherm", voor centrale ruit "gebogen"

IN/VPH18X
222,^{Eur}

1650x340 mm

(FR) Vitre frontale "pare haleine", pour vitre centrale "courbée"

(NL) Frontale ruit "hoestscherm", voor centrale ruit "gebogen"

DPA/SAN28
540,^{Eur}


391x391xh730 mm

(FR) Elévateur neutre pour assiettes, capacité 50-60 Ø 180-280 mm

(NL) Neutrale bordenlowerator, capaciteit 50-60 Ø 180-280 mm

DPA/SAN34
670,^{Eur}


451x451xh730 mm

(FR) Elévateur neutre pour assiettes, capacité 40-50 Ø 240 - 340 mm

(NL) Neutrale bordenlowerator, capaciteit 40-50 Ø 240 - 340 mm

DPA/SAC28
1 205,^{Eur}


420x420xh730 mm

(FR) Elévateur chauffant pour assiettes, capacité 50-60 Ø 180-280mm

(NL) Verwarmde bordenlowerator, capaciteit 50-60 Ø 180-280mm

DPA/SAC34
1 306,^{Eur}


480x480xh730 mm

(FR) Elévateur chauffant pour assiettes, capacité 40-50 Ø 240-340 mm

(NL) Verwarmde bordenlowerator, capaciteit 40-50 Ø 240-340 mm

DPA/CS28
110,^{Eur}

400x400xh80 mm



(FR) Couvercle en polycarbonate pour élévateur assiettes Ø 280 mm

(NL) Deksel in polycarbonaat voor bordenlowerator Ø 280 mm

DPA/CS34
114,^{Eur}

450x450xh80 mm



(FR) Couvercle en polycarbonate pour élévateur assiettes Ø 340 mm

(NL) Deksel in polycarbonaat voor bordenlowerator Ø 340 mm

DPA/SPN50-P
1 234,^{Eur}


600x640xh710 mm

(FR) Elévateur neutre de paniers 500x500 mm

(NL) Neutrale mandenlowerator 500x500 mm

Self-Service Units 700



SELF 700

FR Elément armoire neutre

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).



	GN1/1	mm	V	kg	m3	
NT8	2	800 x 700 x h900 mm	-	85	0.6	1 408, ^{Eur}
NT12	3	1200 x 700 x h900 mm	-	95	1	1 578, ^{Eur}
NT15	4	1500 x 700 x h900 mm	-	105	1.3	1 759, ^{Eur}

FR Elément armoire neutre

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Fermé du côté service par portes battantes.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).



	GN1/1	mm	V	kg	m3	
NA8	2	800 x 700 x h900 mm	-	93	0.6	1 751, ^{Eur}
NA12	3	1200 x 700 x h900 mm	-	110	1	1 934, ^{Eur}
NA15	4	1500 x 700 x h900 mm	-	120	1.3	2 124, ^{Eur}

NL Neutrale kastelement

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Uitgevoerd in R.V.S. AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

NL Neutrale kastelement

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Gesloten aan dienstzijde met 2 schuifdeuren.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

FR Elément bain-marie sur armoire ouverte

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop plein.
- Remplissage manuel sauf 6 GN 1/1 (par électrovanne).
- Chauffage électrique par résistances en dessous de la cuve.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).



+30°+90°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
BT8	2	800 x 700 x h900 mm	2.4	230/1N 50-60Hz	78	0.6	2 922, Eur
BT12	3	1200 x 700 x h900 mm	3.6	400-230/3N 50-60Hz	85	1	3 652, Eur
BT15	4	1500 x 700 x h900 mm	3.6	400-230/3N 50-60Hz	96	1.3	3 837, Eur
BT23	6	2300 x 700 x h900 mm	7.2	400-230/3N 50-60Hz	110	1.9	5 020, Eur

FR Elément bain-marie sur armoire neutre

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop plein.
- Remplissage manuel (sauf 6 GN 1/1 par électrovanne).
- Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Fermé du côté service par 2 portes coulissantes.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).



+30°+90°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
BA8	2	800 x 700 x h900 mm	2.4	230/1N 50-60Hz	95	0.6	3 025, Eur
BA12	3	1200 x 700 x h900 mm	3.6	400-230/3N 50-60Hz	115	1	3 991, Eur
BA15	4	1500 x 700 x h900 mm	3.6	400-230/3N 50-60Hz	130	1.3	4 213, Eur
BA23	6	2300 x 700 x h900 mm	7.2	400-230/3N 50-60Hz	140	1.9	5 439, Eur

NL Bain-marie element op open kast

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Manuele vulling uitzondering 6 GN 1/1 (met magneetklep).
- Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden onder de kuip.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

NL Bain-marie element op neutraal kast

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
- Manuele vulling (uitzondering 6 GN 1/1 met magneetklep).
- Elektrische verwarming geplaatst onder de kuip.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Gesloten aan dienstzijde bediening met 2 schuifdeuren.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

Self-Service Units 700

SELF 700

- FR** **Elément bain-marie sur armoire chauffante**
- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
 - Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge et trop plein.
 - Remplissage manuel (sauf 6 GN 1/1 par électrovanne).
 - Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
 - Armoire ventilée, chauffée par résistance électrique.
 - Réalisation en acier inox AISI 304.
 - Fermé du côté service par 2 portes coulissantes.
 - Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).



+30 °+90 °



- NL** **Bain-marie element op warmkast**
- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
 - Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer en overloop.
 - Manuele vulling (uitzondering 6 GN 1/1 met magneetklep).
 - Elektrische verwarming geplaatst onder de kuip.
 - Onderbouwwarmkast met geventileerde verwarming door middel van elektrische weerstand.
 - Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
 - Gesloten aan dienstzijde met 2 schuifdeuren.
 - Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
BC12	3	1200 x 700 x h900 mm	5.2	400-230/3N 50-60Hz	118	1	4 381, ^{Eur}
BC15	4	1500 x 700 x h900 mm	5.2	400-230/3N 50-60Hz	122	1.3	4 650, ^{Eur}
BC23	6	2300 x 700 x h900 mm	9.4	400-230/3N 50-60Hz	130	1.9	6 272, ^{Eur}

FR Elément vitrocéramique sur armoire

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- Chauffage par résistances en acier inox en dessous de la plaque.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).



+200°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
VT12	3	1200 x 700 x h900 mm	2.2	230/1N 50-60Hz	105	1	3 390, Eur
VT15	4	1500 x 700 x h900 mm	2.2	230/1N 50-60Hz	115	1.3	3 982, Eur

FR Elément vitrocéramique sur armoire chauffante

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- Chauffage par résistances en acier inox en dessous de la plaque.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).
- Armoire ventilée, chauffée par résistance électrique, équipée d'une tablette intermédiaire réglable.



+200°

+30+90°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
VC12	3	1200 x 700 x h900 mm	3.3	230/1N 50-60Hz	115	1	4 154, Eur
VC15	4	1500 x 700 x h900 mm	3.3	230/1N 50-60Hz	130	1.3	4 815, Eur

NL Vitrokeramisch element op kast

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Voorzien van een vitrokeramische warmhoudplaat.
- Elektrische verwarming met R.V.S. weerstanden geplaatst onder de plaat.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

NL Vitrokeramisch element op warmkast:

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Voorzien van een vitrokeramische warmhoudplaat.
- Elektrische verwarming met R.V.S. weerstanden geplaatst onder de plaat.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).
- Onderbouwwarmkast met geventileerde verwarming door middel van elektrische weerstand, voorzien van een verstelbaar tussenlegbord.

SELF 700

FR Elément à top réfrigéré

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).



-10°-3°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
RPT12-R2	3	1200 x 700 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	116	1	4 418, Eur
RPT15-R2	4	1500 x 700 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	125	1.3	4 727, Eur

FR Elément à top réfrigéré sur armoire réfrigérée

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm, embouti de 20 mm de profondeur aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Isolation en polyuréthane injectée exempte de CFC.
- Unité hermétique logée dans la partie inférieure.
- Thermostat électronique avec affichage digital, refroidissement statique.
- Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
- Armoire inférieure GASTRONORM avec angles arrondis-Evaporateur statique. 2 portes GN 1/1 côté service.
- Réalisation en acier inox AISI 304 sur pieds réglables.



-2°+8° -10°-3°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
RPA15-R2	4	1500 x 700 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	145	1.3	5 720, Eur

NL Element met gekoelde top

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm, diepgetrokken kuip van 20 mm diepte met GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- Automatische ontthooing met opvang van het condenswater in recipient.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

NL Element met gekoelde top op koelkast

- Bovenblad 1,2 mm met afgeronde hoeken naar beneden van 50 mm, met naadloos diepgetrokken kuip diepte 20 mm met GN-afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- Isolatie door middel van polyurethaanschuim vrij van CFK.
- Hermetische unit eenheid geplaatst in het onderste gedeelte.
- Elektronisch thermostaat met digitale aflezing, statische koeling.
- Automatische ontthooing met opvang van het condenswater in recipient.
- Statische verdamper. Lager kast GASTRONORM met afgeronde hoeken.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304 op regelbare voeten.

FR Elément à cuve réfrigérée

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).



+40+10°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
RCT12-R2	3	1200 x 700 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	116	1	4 870, Eur
RCT15-R2	4	1500 x 700 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	125	1.3	5 235, Eur

FR Elément à cuve réfrigérée sur armoire réfrigérée

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
- Armoire inférieure GASTRONORM avec angles arrondis.
- Evaporateur statique.
- 2 portes Gn 1/1 côté service.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).



+20+10° +40+10°



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
RCA15-R2	4	1500 x 700 x h900 mm	0.5	230/1N 50Hz	145	1.3	5 640, Eur

NL Element met gekoelde kuip

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer.
- Automatische ontdooiing met opvang van het condenswater in de recipient.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

NL Element met gekoelde kuip op gekoelde kast

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer.
- Automatische ontdooiing met opvang van het condenswater in de recipient.
- Lager kast GASTRONORM met afgeronde hoeken.
- Statische verdamper.
- 2 deuren GN 1/1 bedieningskant.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

FR Elément vitrine et cuve réfrigérée

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Cuve GN-200 mm, angles arrondis, décharge.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client.
- Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).RCAV15-R2 Armoire frigorifique: GASTRONORM avec angles arrondis.



+20+1 ° +40+10 °



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
RCTV15-R2	4	1500 x 700 x h1620 mm	0.6	230/1N 50Hz	165	2.4	9 685, Eur
RCAV15-R2	4	1500 x 700 x h1620 mm	0.6	230/1N 50Hz	173	2.4	10 399, Eur

FR Elément vitrine et top réfrigéré

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm, embouti de 20 mm aux dimensions GN avec angles arrondis et décharge.
- Vitrine à 3 niveaux, portes coulissantes côté service et portillons battants côté client.
- Dégivrage automatique avec cuvette de récolte des eaux condensées.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).RPAV15-R2 Armoire frigorifique: GASTRONORM avec angles arrondis.



+20+1 ° +40+10 °



	GN1/1	mm	kW	V	kg	m3	
RPTV15-R2	4	1500 x 700 x h1620 mm	0.6	230/1N 50Hz	165	2.4	9 223, Eur
RPAV15-R2	4	1500 x 700 x h1620 mm	0.6	230/1N 50Hz	173	2.4	10 240, Eur

NL Element met vitrine en gekoelde kuip

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Kuip GN-200 mm, afgeronde hoeken, afvoer.
- Vitrine met 3 niveau's, schuifdeuren aan dienstzijde en klapdeurtjes aan klantzijde.
- Automatische ontdooiing met opvang van het condenswater in recipient.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).RCAV15-R2 Gekoelde kast: GASTRONORM met afgeronde hoeken.

NL Vitrine element met gekoelde top

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm, met naadloos diepgetrokken kuip diepte 20 mm met GN afmetingen met afgeronde hoeken en afvoer.
- Vitrine met 3 niveau's, schuifdeuren aan dienstzijde en klapdeurtjes aan klantzijde.
- Automatische ontdooiing met opvang van het condenswater in de recipient.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).RPAV15-R2 Gekoelde kast: GASTRONORM met afgeronde hoeken.

FR Elément caisse

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Equipé d'une prise de courant 230V/1.
- Tiroir avec serrure.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).



	mm	V	kg	m3	
CC8	800 x 700 x h900 mm	-	85	0.6	1 492, ^{Eur}
CG12	1200 x 700 x h900 mm	-	72	1	1 822, ^{Eur}
CD12	1200 x 700 x h900 mm	-	72	1	1 822, ^{Eur}

FR Elément d'insertion pour chariots

- Top supérieur 1,2 mm et arrondi vers le bas 50 mm.
- Top supérieur avec retour latéral gauche et droite.
- Equipé de 2 prises de courant 230V/1.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Livré de série sur pieds réglables en PVC (roues en option).



	mm	V	kg	m3	
NI12	1200 x 700 x h900 mm	-	90	1	1 509, ^{Eur}
NI15	1500 x 700 x h900 mm	-	100	1.3	1 693, ^{Eur}

NL Kassa element

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Voorzien van een stopcontact 230V/1.
- Lade voorzien van slot.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

NL Invoegelement voor wagentjes

- Bovenblad 1,2 mm met afronding naar onder 50 mm.
- Bovenblad met links en rechts een zijpaneel.
- Voorzien van 2 stopcontacten 230V/1.
- Uitgevoerd in R.V.S AISI 304.
- Standaard geleverd op regelbare voeten in PVC (wielen in optie).

AI45

- FR Elément angulaire interne 45°
- NL Intern hoekelement 45°



1 501,^{Eur}

785x700xh900 mm

70 kg

0.6 m3



Self-Service Units 700



SELF 700



AI90

1 578,^{Eur}

- (FR) Elément angulaire interne 90°
- (NL) Intern hoekelement 90°



1450x700xh900 mm

80 kg

0.9 m3



AE45

1 600,^{Eur}

- (FR) Elément angulaire externe 45°
- (NL) Extern hoekelement 45°



785x700xh900 mm

70 kg

0.6 m3



AE90

1 747,^{Eur}

- (FR) Elément angulaire externe 90°
- (NL) Externe hoekelement 90°



1450x700xh900 mm

80 kg

0.9 m3



PCP7

1 929,^{Eur}

- (FR) Elément porte plateaux, pains et couverts
 - Distribution plateaux, verres ou serviettes.
 - Trémie à pains en inox à portillon, et porte-couverts supérieur.
 - Réalisation en acier inox AISI 304, sur pieds réglables en PVC.
- (NL) Dienbladen, brood en bestekement
 - Distributie dienbladen, glazen of servietten.
 - Broodjesmand met deksel en bestekverdeler bovenaan.
 - Uitgevoerd in R.V.S AISI 304, op regelbare PVC voeten.

800x700xh1750 mm

70 kg

1.4 m3



PCX

1 005,^{Eur}

(FR) Élément porte plateaux et couverts

720x400xh1300 mm

- Deux étagères basses pour distribution de plateaux.
- Etagère supérieure 4 GN 1/4 pour couverts et/ou serviettes.
- Réalisation en acier inox AISI 304, 4 roues, 2 avec frein.

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 700

Selfs-Service - Buffets • Selfs-Service - Buffetten

Self-Service Units 700

SELF 700

RR8 **453,^{Eur}**

800x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux linéaire rabattable
- (NL) Neerklapbare dienbladenglijbaan

RR12 **499,^{Eur}**

1200x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux linéaire rabattable
- (NL) Neerklapbare dienbladenglijbaan

RR15 **566,^{Eur}**

1500x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux linéaire rabattable
- (NL) Neerklapbare dienbladenglijbaan

RR23 **769,^{Eur}**

2300x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux linéaire rabattable
- (NL) Neerklapbare dienbladenglijbaan

R8 **220,^{Eur}**

800x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux linéaire
- (NL) Dienbladenglijbaan

R12 **256,^{Eur}**

1200x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux linéaire
- (NL) Dienbladenglijbaan

R15 **297,^{Eur}**

1500x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux linéaire
- (NL) Dienbladenglijbaan

R23 **436,^{Eur}**

2300x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux linéaire
- (NL) Dienbladenglijbaan

RE9 **433,^{Eur}**



- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (externe AE90)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekement 90° (extern AE90)

RE4 **408,^{Eur}**



- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (externe AE45)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekement 45° (extern AE45)

RID98 **286,^{Eur}**

800x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite AI90)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekement 90° (intern rechts AI90)

RID912 **320,^{Eur}**

1200x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite AI90)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekement 90° (intern rechts AI90)

RID915 **365,^{Eur}**

1500x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite AI90)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekement 90° (intern rechts AI90)

RID923 **515,^{Eur}**

2300x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne droite AI90)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekement 90° (intern rechts AI90)

RID48 **286,^{Eur}**

800x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite AI45)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekement 45° (intern rechts AI45)

RID412 **320,^{Eur}**

1200x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite AI45)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekement 45° (intern rechts AI45)

RID415 **365,^{Eur}**

1500x300 mm



- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite AI45)
- (NL) Dienbladenglijbaan hoekement 45° (intern rechts AI45)

RID423 515,^{Eur}

2300x300 mm

- 
- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne droite AI45)
 - (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern rechts AI45)

RIG98 286,^{Eur}

800x300 mm

- 
- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne gauche AI90)
 - (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links AI90)

RIG912 320,^{Eur}

1200x300 mm

- 
- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne gauche AI90)
 - (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links AI90)

RIG915 365,^{Eur}

1500x300 mm

- 
- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne gauche AI90)
 - (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links AI90)

RIG923 515,^{Eur}

2300x300 mm

- 
- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 90° (interne gauche AI90)
 - (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 90° (intern links AI90)

RIG48 286,^{Eur}

800x300 mm

- 
- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche AI45)
 - (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links AI45)

RIG412 320,^{Eur}

1200x300 mm

- 
- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche AI45)
 - (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links AI45)

RIG415 365,^{Eur}

1500x300 mm

- 
- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche AI45)
 - (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links AI45)

RIG423 515,^{Eur}

2300x300 mm

- 
- (FR) Rampe à plateaux tubulaire d'angle 45° (interne gauche AI45)
 - (NL) Dienbladenglijbaan hoekelement 45° (intern links AI45)

V8 231,^{Eur}

800 mm

- 
- (FR) Étagère supérieure ou intermédiaire courbé superstructure, en verre trempé
 - (NL) Bovenste en middelste schap gebogen superstructuur, in gehard glas.

V12 286,^{Eur}

1200 mm

- 
- (FR) Étagère supérieure ou intermédiaire courbé superstructure, en verre trempé
 - (NL) Bovenste en middelste schap gebogen superstructuur, in gehard glas.

V15 300,^{Eur}

1500 mm

- 
- (FR) Étagère supérieure ou intermédiaire courbé superstructure, en verre trempé
 - (NL) Bovenste en middelste schap gebogen superstructuur, in gehard glas.

V23 549,^{Eur}

2300 mm

- 
- (FR) Étagère supérieure ou intermédiaire courbé superstructure, en verre trempé
 - (NL) Bovenste en middelste schap gebogen superstructuur, in gehard glas.

V212 411,^{Eur}

1200 mm

- 
- (FR) Étagère supérieure courbé superstructure "île centrale", en verre trempé
 - (NL) Bovenste schap gebogen bovenbouw "centraal eiland", in gehard glas.

V215 471,^{Eur}

1500 mm

- 
- (FR) Étagère supérieure courbé superstructure "île centrale", en verre trempé
 - (NL) Bovenste schap gebogen bovenbouw "centraal eiland", in gehard glas.

V223 817,^{Eur}

2300 mm

- 
- (FR) Étagère supérieure courbé superstructure "île centrale", en verre trempé
 - (NL) Bovenste schap gebogen bovenbouw "centraal eiland", in gehard glas.

Self-Service Units 700



SELF 700

VF8 **95,^{Eur}**

800 mm

- (FR) Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
- (NL) Frontale ruit met hoestscher, in gehard glas

VF12 **130,^{Eur}**

1200 mm

- (FR) Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
- (NL) Frontale ruit met hoestscher, in gehard glas

VF15 **156,^{Eur}**

1500 mm

- (FR) Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
- (NL) Frontale ruit met hoestscher, in gehard glas

VF23 **249,^{Eur}**

2300 mm

- (FR) Vitre frontale pare-haleine, en verre trempé
- (NL) Frontale ruit met hoestscher, in gehard glas

TX8 **166,^{Eur}**

800 mm

- (FR) Etagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
- (NL) Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal

TX12 **244,^{Eur}**

1200 mm

- (FR) Etagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
- (NL) Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal

TX15 **288,^{Eur}**

1500 mm

- (FR) Etagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
- (NL) Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal

TX23 **478,^{Eur}**

2300 mm

- (FR) Etagère supérieure ou intermédiaire superstructure, en inox
- (NL) Bovenste en middelste schap bovenbouw, in roestvrij staal

SV2 **197,^{Eur}**

- (FR) Support étagère double
- (NL) Steun dubbel schap

RC8 **568,^{Eur}**

800 mm

- (FR) Élément chauffant pour superstructure
- (NL) Verwarmingselement voor bovenbouw

RC12 **686,^{Eur}**

1200 mm

- (FR) Élément chauffant pour superstructure
- (NL) Verwarmingselement voor bovenbouw

RC15 **819,^{Eur}**

1500 mm

- (FR) Élément chauffant pour superstructure
- (NL) Verwarmingselement voor bovenbouw

RC23 **1 365,^{Eur}**

2300 mm

- (FR) Élément chauffant pour superstructure
- (NL) Verwarmingselement voor bovenbouw

PF87 **93,^{Eur}**

800 mm

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

PF127 **112,^{Eur}**

1200 mm

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

PF157 **137,^{Eur}**

1500 mm

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

PF237 **180,^{Eur}**

2300 mm

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

RE12 **417,^{Eur}**

1200 mm

- (FR) Armature déclairage en inox pour superstructure
- (NL) R.V.S. verlichtingsarmatuur voor bovenbouw

RE15 **478,^{Eur}**

1500 mm



- (FR) Armature d'éclairage en inox pour superstructure
- (NL) R.V.S. verlichtingsarmatuur voor bovenbouw

RE23 **831,^{Eur}**

2300 mm



- (FR) Armature d'éclairage en inox pour superstructure
- (NL) R.V.S. verlichtingsarmatuur voor bovenbouw

SV1 **128,^{Eur}**


- (FR) Support étagère simple
- (NL) Steun enkel schap

SVC **308,^{Eur}**


- (FR) Support étagère courbe pour élément île
- (NL) Steun voor gebogen schap voor eilandelement

PE47 **115,^{Eur}**


- (FR) Plinthe frontale inox angle externe
- (NL) Frontale plint in R.V.S. extern hoekelement

PE97 **137,^{Eur}**


- (FR) Plinthe frontale inox angle externe
- (NL) Frontale plint in R.V.S. extern hoekelement

PI47 **41,^{Eur}**


- (FR) Plinthe en inox à angle interne
- (NL) Plint in R.V.S. binnenhoek

PI97 **52,^{Eur}**


- (FR) Plinthe en inox à angle interne
- (NL) Plint in R.V.S. binnenhoek

PL7 **85,^{Eur}**


- (FR) Plinthe latérale en inox
- (NL) Zijdelingse plint in R.V.S.

PU7 **108,^{Eur}**


- (FR) Panneau de liaison entre éléments
- (NL) Verbindingspaneel tussen elementen

PV7 **717,^{Eur}**


- 620x570xh680 mm
- (FR) Élément porte-verres
- (NL) Glazen verdeelelement

PA7 **263,^{Eur}**


- 500x400xh200 mm
- (FR) Élément porte-assiettes
- (NL) Borden zijverdeelelement

PP7 **1 040,^{Eur}**


- 720x680xh480 mm
- (FR) Élément porte-pain et couverts
- (NL) Broodverdeel en bestekbakken element

KR2F **173,^{Eur}**


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



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



Chariots - Bacs GN
Trolley - GN Bakken

Holding Temperature Trolleys

WAGON LINE

Chariots de maintien à température pour repas

- Construction en acier inox austénitique (alimentaire).
- Parois et porte réalisées en double parois injectées (polyuréthane sans CFC à haute densité).
- Porte ouverture à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure à clefs, avec un joint dans le cadre de la porte.
- Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, évitant les pertes de chaleur.
- Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 60 mm.
- Chauffage par résistances et air pulsé, homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne.
- Équipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées.
- Poignées latérales très robustes, manutention aisée.
- Dispositif humidificateur, bac à eau avec système anti-débordement.

Temperatuurbehoudwagen van de maaltijden

- Gemaakt van austenitisch roestvrij staal (voedselveilig).
- Muren en deuren gemaakt van dubbel-geïnjecteerde wanden (polyurethaan hoge dichtheid CFK-vrij).
- Opening deur tot 120°, met verticale vergrendeling voorzien van een sleutelcode.
- Scharnieren met stop op 100°, zelfsluitend mechanisme om warmteverlies te voorkomen.
- Mogelijkheid gebruik van GN 2/1 of GN 1/1, afstand van 60 mm.
- Verwarming met weerstand en warme lucht, homogeniteit van de temperatuur door interne ventilator.
- Uitgerust met 4 roestvrijstalen wielen Ø 160 mm, waarvan 2 met rem, draaibaar en geluiddempend.
- Zeer sterke zijhendels, eenvoudige bediening.
- Luchtbevochtiger, watertank met overloopsysteem.



CCE10-DG

0 ° +90 °

2 750, ^{Eur}

Chariot de maintien à température pour repas, 10 GN 2/1

- Capacité 10 niveaux GN 2/1 (ou 20x GN 1/1).
- Partie supérieure munie de galerie en acier inox sur les 3 côtés.

Temperatuurbehoudwagen van de maaltijden, 10 GN 2/1

- Capaciteit 10 GN 2/1 niveaus (of 20x GN 1/1).
- Bovenste deel voorzien van RVS galerie aan de 3 zijden.



799x876xh1190 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

114 kg

0.85 m3

CCE20-DG

0 ° +90 °

3 025, ^{Eur}

Chariot de maintien à température pour repas, 20 GN 2/1

- Capacité 20 niveaux GN 2/1 (ou 40x GN 1/1).

Temperatuurbehoudwagen van de maaltijden, 20 GN 2/1

- Capaciteit 20 niveaus GN 2/1 (of 40x GN 1/1).



799x876xh1640 mm

2 kW

230/1N 50-60Hz

169 kg

1.15 m3

CCE40-DG

0 ° +90 °

4 744, ^{Eur}

Chariot de maintien à température pour repas, 40 GN 2/1

- Capacité 40 niveaux GN 2/1 (ou 80x GN 1/1).
- SPECIAL BANQUETING : en dotation, 20 grilles centrales entre porte pour optimiser l'espace à l'intérieur du chariot. Jusqu'à 8 assiettes (d'un diamètre maximal de 300 mm) peuvent être stockées par niveau, pour un total de 160 assiettes.

Temperatuurbehoudwagen van de maaltijden, 40 GN 2/1

- Capaciteit 40 niveaus GN 2/1 (of 80x GN 1/1).
- SPECIAL BANQUETING: Standaard 20 roosters, om ruimte te optimaliseren binnenin de wagen. Tot acht (8) borden met een diameter van 300 mm kunnen per niveau opgeslagen worden, voor een totaal van 160 borden.



1489x876xh1640 mm

3.6 kW

230/1N 50-60Hz

224 kg

2.14 m3

(FR) Chariots réfrigérés pour distribution repas

- Construction en acier inox austénitique (alimentaire).
- Porte ouverte à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure à clefs.
- Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique.
- Panneau de commande intégré.
- Régulateur électronique, affichage digital avec dégivrage automatique.
- Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 60 mm.
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC (densité de 40kg/m³).
- Poignées latérales très robustes, manutention aisée.
- Équipé de 4 roues de 125 mm en acier inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées.
- Pare-choc sur chaque coin du chariot, très résistants et non marquants.

(NL) Gekoelde wagen voor maaltijdverdeling

- Gemaakt van austenitisch roestvrij staal (voedselveilig).
- Opening deur tot 120°, met verticale vergrendeling voorzien van een sleutelcode.
- Scharnieren met stop op 100°, sluiting met automatische recall.
- Geïntegreerd bedieningspaneel.
- Elektronische regelaar, digitaal display met automatische ontdooiing.
- Mogelijkheid gebruik van GN 2/1 of GN 1/1, afstand van 60mm.
- Isolatie van polyurethaan zonder CFC (dichtheid van 40kg/m³).
- Zeer sterke hangrepen aan de zijkant voor eenvoudige gebruik.
- Uitgerust met 4 roestvrijstalen wielen 125 mm, waarvan 2 met rem, draaibaar en geluiddempend.
- Stootbumper op elke hoek van de wagen, zeer bestendig en niet-markerend.



CRF20-R2		+2 048 0	3 304,^{Eur}
(FR) Chariot réfrigéré pour repas, 17 GN 2/1		828x865xh1876 mm	
• Capacité 17 niveaux GN 2/1 (ou 34x GN 1/1).		0.37 kW	
• En dotation : 5 paires de glissières et 5 grilles plastifiées GN 2/1.		230/1N 50-60Hz	
(NL) Gekoelde wagen voor maaltijden, 17 GN 2/1		125 kg	
• Capaciteit 17 niveaus GN 2/1 (of 34x GN 1/*1).		1.35 m3	
• Standaard 5 paar geleiders en 5 geplastificeerde roosters GN 2/1.			

CRF40-R2		+2 048 0	4 705,^{Eur}
(FR) Chariot réfrigéré pour repas, 40 GN 2/1		1518x865xh1776 mm	
• Capacité 40 niveaux GN 2/1 (ou 80x GN 1/1).		0.6 kW	
• En dotation : 10 paires de glissières et 10 grilles plastifiées GN 2/1.		230/1N 50-60Hz	
(NL) Gekoelde wagen voor maaltijden, 40 GN 2/1		179 kg	
• Capaciteit 40 niveaus GN 2/1 (of 80x GN 1/1).		2.34 m3	
• Standaard 10 paar geleiders en 10 geplastificeerde roosters GN 2/1.			

(FR) Chariots neutres isolés pour distribution repas

- Construction en acier inox austénitique (alimentaire).
- Parois et porte réalisées en double parois injectées (polyuréthane sans CFC à haute densité).
- Porte ouverture à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure à clefs, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils.
- Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, évitant les pertes de chaleur.
- Poignées latérales très robustes, manutention aisée.
- Équipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées.
- Pare-choc périphérique, très résistant et non marquant.



(NL) Neutrale wagen voor maaltijden

- Gemaakt van austenitisch roestvrij staal (voedselveilig).
- Muren en deur gemaakt van dubbel-geïnjecteerde wanden (polyurethaan hoge dichtheid CFK-vrij).
- Opening deur tot 120°, met verticale vergrendeling voorzien van een sleutelcode, gemakkelijk vervangbaar zonder gereedschap.
- Scharnieren met stop op 100°, zelfsluitend mechanisme om warmteverlies te voorkomen.
- Zeer sterke zijhendels, eenvoudige bediening.
- Uitgerust met 4 roestvrijstalen wielen Ø 160 mm, waarvan 2 met rem, draaibaar en geluidsdempend.
- Rondomlopende stootbumper met versterkte hoeken, zeer bestendig en niet-markerend.

CNS10		2 121, ^{Eur}
(FR) Chariot neutre isolé pour repas, 10 GN 2/1		799x876xh1190 mm
• Capacité 10 niveaux GN 2/1 (ou 20x GN 1/1). • Espacement entre GN 60 mm . • Partie supérieure munie de galerie en acier inox sur les 3 côtés.		65 kg
		0.84 m3
(NL) Neutrale wagen voor maaltijden, 10 GN 2/1		
• Capaciteit 10 niveaus GN 2/1 (of 20x GN 1/1). • Afstand tussen GN 60 mm. • Bovenste deel voorzien van RVS galerij op de 3 zijden		

CNS20		2 490, ^{Eur}
(FR) Chariot neutre isolé pour repas, 20 GN 2/1		799x876xh1640 mm
• Capacité 20 niveaux GN 2/1 (ou 40x GN 1/1). • Espacement entre GN 60 mm.		
(NL) Neutrale wagen voor maaltijden, 20 GN 2/1		100 kg
• Capaciteit 20 niveaus GN 2/1 (of 40x GN 1/1). • Afstand tussen GN 60 mm.		1.15 m3

CNS20-ISO		2 490, ^{Eur}
(FR) Chariot neutre isolé pour 8 plateaux isothermes		799x876xh1640 mm
• Capacité : 8 (bacs) plateaux isothermes de 530x375x110 mm. • Espacement entre plateaux 60 mm.		
(NL) Neutrale wagen voor 8 dienbladen isotherme		100 kg
• Capacteit: 8 (bakken) isotherme dienbladen van 530x375x110 mm. • Afstand tussen dienbladen 60 mm.		1.15 m3



CT221/D-N		+30°+90°	1 439,^{Eur}
(FR) Chariot thermique 2 GN 1/1 - h 150 mm, 2 températures		900x650xh900 mm	
• Réalisation en acier inox AISI 304 18/10. • Cuves embouties, munies d'une isolation thermique. 2 robinets de vidange. • Chauffage par résistances positionnées sous la cuve. • 2 températures indépendantes (30 à 90°C). • Équipé de butoirs de coins et poignée. • 4 roues pivotantes Ø 125 mm, 2 avec freins.		1.4 kW	
		230/1N 50-60Hz	
		40 kg	
		0.79 m3	
(NL) Verwarmde kar 2 GN 1/1 - h 150 mm, 2 temperaturen			
• Volledig vervaardigt in R.V.S. AISI 304 18/10. • Kuip gestampt volledig geïsoleerd, 2 aftapkranen. • Verwarmd door weerstanden onder de kuip geplaatst. • 2 afzonderlijke temperaturen (30° tot 90°C). • Voorzien van stootranden in hoeken en handgreep. • 4 zwenkwielen diameter 125mm, 2 met rem.			



CT331/D-N		1 985,^{Eur}
(FR) Chariot thermique 3 GN 1/1 h 150 mm, 3 températures		1300x650xh900 mm
(NL) Verwarmde kar 3 GN 1/1 h 150 mm, 3 temperaturen		1.1 m3
		55 kg



CT331/C		+30°+90°	2 978,^{Eur}
(FR) Chariot thermique 3 GN 1/1 h 150 mm, 3 températures (sur arm. chauff.)		1250x700xh900 mm	
• Réalisation en acier inox AISI 304. • Cuves embouties, munies d'une isolation, 3 robinets de vidange. • Chauffage par résistances positionnées sous la cuve. • 3 températures indépendantes, thermostat mécanique de 30 à 90°C. • Équipé de butoirs de coin et poignée. • 4 roues pivotantes Ø 125 mm, 2 avec freins. • Armoire chauffante : tablette intermédiaire amovible, portes battantes, chauffage par résistances électriques, régulation thermostatique (80°C).		3.6 kW	
		230/1N 50-60Hz	
		99 kg	
		1.1 m3	
(NL) Verwarmde kar 3 GN 1/1 h 150 mm, 3 temperaturen (op warmkast)			
• Gemaakt van AISI 304. • Diepgetrokken kuipen, voorzien van thermische isolatie. 3 aftapkranen. • Verwarming door middel van weerstanden onder de kuip. • 3 onafhankelijke temperaturen, mechanische thermostaat van 30 tot 90°C. • Uitgerust met hoekstop en handvat. • 4 zwenkwielen Ø 125mm, 2 met rem. • Verwarmingskast: Afneembare tussenplank (verstelbaar en versterkt), klapdeuren met geïntegreerde handgrepen, elektrische weerstand verwarming, thermostatische regeling (80°C).			

Bain Marie Trolleys



WAGON LINE



CTBM/2C-T

+30 °+90 °

4 011, ^{Eur}

- (FR) Chariot bain-marie 2x GN 1/1, 1 T°, avec couvercles, armoire porte basculante**
- Structure en acier inox. isolée. Chauffage par résistances à sec, sous cuve.
 - Couvercles supérieurs ouvrables à 180°, formant un plan de travail.
 - Cuves inox emboutis, GN profondeur 200 mm, avec thermostat.
 - Compartiment neutre inférieur, fermé avec porte.
 - Bandes pare-chocs, en caoutchouc gris non-marquant.
 - Roulettes Ø 160 mm, dont deux pivotantes.

950x720xh960 mm

1.2 kW

230/1N 50-60Hz

91 kg

0.66 m3

(NL) Bain-marie-wagen 2x GN 1/1, 1 T°, met deksels, kast met draaideur

- Structuur in R.V.S platen, geïsoleerd. Verwarming door weerstands in droog onder kuip.
- Hoogste deksels openen tot 180°, om het werkbald te vormen.
- R.V.S kuipen, GN-containers tot 200 mm diepte, met thermostaat.
- Neutraal lager compartiment, afgesloten met deur.
- Rubber stroken op de rand in onopvallend grijs.
- Draaiende wieltjes Ø 160 mm, waarvan 2 draaibare.



CTBM/2C-TD

+30 °+90 °

4 342, ^{Eur}

- (FR) Chariot bain marie 2x GN 1/1, 2 T°, couvercles, armoire porte basculante**
- (NL) Bain-marie-wagen 2x GN 1/1, 2 T°, deksels, kast met draaideur**

950x720xh960 mm

1.2 kW

230/1N 50-60Hz

91 kg

0.66 m3





CTBM/3C-T		+30 °+90 °	4 580, Eur
(FR) Chariot bain-marie 3x GN 1/1, 1 T°, avec couvercles, armoire porte basculante	• Structure en acier inox isolée. Chauffage par résistances à sec, sous cuve.		1340x720xh960 mm
	• Couvercles supérieurs ouvrables à 180°, formant un plan de travail.		1.8 kW
	• Cuves en inox emboutis, GN profondeur 200 mm, avec thermostat.		230/1N 50-60Hz
	• Compartiment neutre inférieur, fermé avec porte.		99 kg
	• Bandes pare-chocs, en caoutchouc gris non marquant.		1.04 m3
(NL) Bain-marie-wagen 3x GN 1/1, 1 T°, met deksels, kast met draaideur	• Structuur in R.V.S platen, geïsoleerd. Verwarming door weerstands in droog onder kuip.		
	• Hoogste deksels openen tot 180°, om het werkblad te vormen.		
	• R.V.S kuipen, GN-containers tot 200mm diepte, met thermostaat.		
	• Neutraal lager compartiment, afgesloten met deur.		
	• Rubber stroken op de rand in onopvallend grijs.		
(NL) Bain-marie-wagen 3x GN 1/1, 3 T°, deksels, kast met draaideur	• Draaiende wieltjes Ø 160mm, waarvan 2 draaibare.		
CTBM/3C-TD		+30 °+90 °	5 226, Eur
(FR) Chariot bain marie 3x GN 1/1, 3 T°, couvercles, armoire porte basculante			1340x720xh960 mm
			1.8 kW
(NL) Bain-marie-wagen 3x GN 1/1, 3 T°, deksels, kast met draaideur			230/1N 50-60Hz
			99 kg
			1.04 m3

Heated Trolleys



WAGON LINE



1THN-MS310

2 200,^{Eur}

(FR) Chariot chauffe-assiettes 1 pile d. 260-310 mm

- Capacité 55-60 assiettes.
- Top supérieur en acier inox (1,5 mm), système à ressorts multiples.
- Chauffage par résistance, thermostat de 30 à 120°C.
- Panneau de commandes embouti, câble spiralé de 1,5 m.
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 munies d'un frein.
- Poignée et 4 coins butoirs non marquants.
- Réalisation en acier inox AISI 304 isolé à double paroi.

435x470xh910 mm

0.6 kW

230/1N 50-60Hz

40 kg

0.23 m3

(NL) Verwarmde bordenstapelaar 1 zuil 260-310 mm

- Capaciteit 55-60 borden.
- Bovenstructuur in R.V.S. (1,5 mm), systeem met meerdere veren.
- Verwarming door weerstand, thermostaat van 30° tot 120°C.
- Ingebouwd bedieningspaneel, spiraalkabel van 1,5 m.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.
- Handgreep en 4 stoothoeken, niet markerend.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, dubbelwandig met isolatie.



2THN-MS310

2 961,^{Eur}

(FR) Chariot chauffe-assiettes 2 piles Ø 260-310 mm

- Capacité 110-120 assiettes.
- Top supérieur en acier inox (1,5 mm), système à ressorts multiples.
- Chauffage par résistance, thermostat de 30 à 120°C.
- Panneau de commandes embouti, câble spiralé de 1,5 m.
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 munies d'un frein.
- Poignée et 4 coins butoirs non marquants.
- Réalisation en acier inox AISI 304 isolé à double paroi.

435x870xh910 mm

1.6 kW

230/1N 50-60Hz

55 kg

0.33 m3

(NL) Verwarmde bordenstapelaar 2 zuilen Ø 260-310 mm

- Capaciteit 110-120 borden.
- Bovenstructuur in R.V.S. (1,5 mm), systeem met meerdere veren.
- Verwarming door weerstand, thermostaat van 30° tot 120°C.
- Ingebouwd bedieningspaneel, spiraalkabel van 1,5 m.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.
- Handgreep en 4 stoothoeken, niet markerend.
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, dubbelwandig met isolatie.



C-THN

83,^{Eur}

(FR) Couvercle transparent pour chariot chauffe assiettes Ø 310 mm

310 mm

(NL) Transparant deksel voor verwarmde bordenlowerator Ø 310 mm

1 kg

0.01 m3



SH-MS/B

2 907,^{Eur}

- (FR) Chariot chauffant à ressorts pour paniers 500x500 mm**
- Top supérieur en acier inox (1,5 mm), système à ressorts multiples.
 - Chauffage par résistance, thermostat réglable de 30 à 120°C.
 - Panneau de commandes embouti, câble spiralé de 1,5 m.
 - 4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 munies d'un frein.
 - Poignée et 4 coins butoirs non marquants.
 - Réalisation en acier inox AISI 304 isolé à double paroi.

645x670xh910 mm
1.6 kW
230/1N 50-60Hz
60 kg
0.43 m3

- (NL) Verwarmde stapelkar met veren voor manden 500x500 mm**
- Bovenstructuur in R.V.S. (1,5 mm), systeem met meerdere veren.
 - Verwarming door weerstand, regelbare thermostaat van 30° tot 120°C.
 - Ingebouwd bedieningspaneel, spiraalkabel van 1,5 m.
 - 4 zwenkwielen Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.
 - Handgreep en 4 stoothoeken, niet markerend.
 - Uitvoering in R.V.S. AISI 304, dubbelwandig met isolatie.



OX-MS

1 971,^{Eur}

- (FR) Chariot neutre à ressorts pour plateaux**
- Système à ressorts multiples.
 - 4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 munies d'un frein.
 - 4 coins butoirs non marquants.
 - Réalisation en acier inox AISI 304.

645x745xh910 mm
50 kg
0.43 m3

- (NL) Universele dienbladenstapelaar**
- Systeem met meerdere veren.
 - 4 zwenkwielen Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.
 - 4 stoothoeken, niet markerend.
 - Uitvoering in R.V.S. AISI 304.

Plates Structures

TROLLEY LINE



S96/23

- FR

Chariot pour 96 assiettes (de 180-240mm), espac.65mm
 - Capacité 96 assiettes (Ø 180 à 240 mm), espace 65 mm.
 - Châssis en acier, peinture epoxy, structure en acier "Rilsan".
 - Poignées de guidage, 4 roues pivotantes Ø 125 avec freins.
- NL

Wagen voor 96 borden Ø 180-240 mm, vrije ruimte 65mm
 - Capaciteit: 96 borden (Ø 180 tot 240 mm), vrije ruimte: 65 mm.
 - Stalen frame met epoxy verf bescherming, structuur in "gerilsaniseerde" staaldraad.
 - Duwstangen, 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.

885, Eur

770x770xh1800 mm

55 kg

0.71 m3

S96/31

- FR

Chariot pour 96 assiettes (de 240-310mm), espac.60mm
 - Capacité 96 assiettes (Ø 240 à 310 mm).
 - Espace 60mm.
 - Châssis en acier, peinture epoxy, structure en acier 'Rilsan'.
 - Poignée de guidage.
 - 4 roues pivotantes Ø 125 avec freins.
- NL

Wagen voor 96 borden Ø 240-310 mm, vrije ruimte 60mm
 - Capaciteit 96 platen (Ø 240 tot 310 mm).
 - Ruimte 60mm.
 - Stalen frame, epoxy geschilderd, 'Rilsan' staalstructuur.
 - Handgreep voor geleiding.
 - 4 zwenkwielen Ø 125, met remmen.

924, Eur

770x770xh1800 mm

55 kg

0.71 m3

H96/S

- FR

Housse en PVC avec charnière pour fermeture
- NL

Hoes in PVC met scharnier voor sluite

237, Eur

4 kg

0.02 m3



CR2/80B

367,^{Eur}

(FR) Chariot de service - 2 niveaux

800x500xh960 mm

- Structure en tube rond en acier inox AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablette 800x500 mm en acier inox AISI 304 emboutie et insonorisée.
- Charge utile 80 kg par tablette.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Structure démontable.

18 kg

0.06 m3

(NL) Serveerwagen - 2 niveaus

- Frame in ronde R.V.S. buis AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablet 800x500 mm in RVS AISI 304 diepgetrokken en geluiddempend.
- Laadvermogen: 80 kg per tablet.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand, waarvan 2 met rem.
- Demonteerbare uitvoering.



CR2/100B

402,^{Eur}

(FR) Chariot de service - 2 niveaux

1000x500xh960 mm

- Structure en tube rond en acier inox AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablette 1000x500 mm en acier inox AISI 304 emboutie et insonorisée.
- Charge utile 80 kg par tablette.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Structure démontable.

22 kg

0.08 m3

(NL) Serveerwagen - 2 niveaus

- Frame in ronde R.V.S. buis AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablet 1000x500 mm in RVS AISI 304 diepgetrokken en geluiddempend.
- Laadvermogen: 80 kg per tablet.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand, waarvan 2 met rem.
- Demonteerbare uitvoering.



CR3/100B

500,^{Eur}

(FR) Chariot de service en inox 3 niveaux

1000x500xh960 mm

- Structure en tube rond en acier inox AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablette 1000x500 mm en acier inox AISI 304 emboutie et insonorisée.
- Charge utile 80 kg par tablette.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Structure démontable.

22 kg

0.1 m3

(NL) Serveerwagen RVS 3 niveau's

- Frame in ronde RVS buis AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablet 1000x500 mm in RVS AISI 304 diepgetrokken en geluiddempend.
- Laadvermogen: 80 kg per tablet.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand, waarvan 2 met rem.
- Demonteerbare uitvoering.

TROLLEY LINE



CS2/100S

625, Eur

(FR) Chariot de service 2 niveaux

- Structure en tube rond en acier inox AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablette 1000x500 mm en acier inox AISI 304 emboutie et insonorisée.
- Charge utile 150 kg par tablette.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Structure renforcée entièrement soudée, autoportante.

1090x590xh915 mm

22 kg

0.64 m3

(NL) Serveerwagen 2 niveau's

- Frame in ronde R.V.S. buis AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablet 1000x500 mm in RVS AISI 304 diepgetrokken en geluiddempend.
- Laadvermogen: 150 kg per tablet.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand, waarvan 2 met rem.
- Versterkte uitvoering volledig gelast, zelfdragend.



CS3/100S

763, Eur

(FR) Chariot de service 3 niveaux

- Structure en tube rond en acier inox AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablette 1000x500 mm en acier inox AISI 304 emboutie et insonorisée.
- Charge utile 150 kg par tablette.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Structure renforcée entièrement soudée, autoportante.

1090x590xh915 mm

24 kg

0.64 m3

(NL) Serveerwagen 3 niveaus

- Frame in ronde R.V.S. buis AISI 304 (Ø 25 mm).
- Tablet 1000x500 mm in RVS AISI 304 diepgetrokken en geluiddempend.
- Laadvermogen: 150 kg per tablet.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand, waarvan 2 met rem.
- Versterkte uitvoering volledig gelast, zelfdragend.



CPP/200

612, Eur

(FR) Chariot de transport

- Structure tubulaire en acier inox AISI 304 (20x20 mm).
- Base inclinée et habillage en acier inox AISI 304, capacité 200 assiettes.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- Structure démontable.

840x480xh900 mm

15 kg

0.4 m3

(NL) Transportwagen

- Frame in ronde R.V.S. buis AISI 304 (20x20 mm).
- Schuingeplaatste bodem en bekleding in R.V.S. AISI 304, capaciteit: 200 borden.
- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand, waarvan 2 met rem.
- Demonteerbare uitvoering.



CP2/311

511,^{Eur}

(FR) Chariot de service inox, 3x GN 1/1 + 1 niveau

1120x620xh1120 mm

- Structure tubulaire en acier inox, section (25x25 mm).
- Niveau supérieur, pour bacs 3x GN 1/1 h. 20 cm (non compris).
- Étagère inférieure en acier inoxydable.
- Roulettes pivotantes, 2 avec freins.
- Anti-choc en caoutchouc gris. Charge maximale 80 kg.

18 kg

0.16 m3

(NL) Serveerwagen in R.V.S., 3x GN 1/1 + 1 niveau

- Buizenstructuur in R.V.S., dwarsdoorsnede (25x25 mm).
- Hoogste rij geschikt voor GN bakken, 3x GN 1/1 h. 20 cm (niet inbegrepen).
- Lagere rijen in R.V.S planken.
- Draaiende wieltjes, 2 wieltjes met remmen.
- Grijs anti-choc.
- Totale capaciteit 80 kg.



CP3/311

682,^{Eur}

(FR) Chariot de service inox, 3x GN 1/1 + 2 niveaux

1120x620xh1120 mm

- Structure tubulaire en acier inox, section (25x25 mm).
- Niveau supérieur, pour bacs 3 x GN 1/1 h. 20 cm (non compris).
- Étagère inférieure en acier inoxydable.
- Roulettes pivotantes, 2 avec freins.
- Anti-choc en caoutchouc gris.
- Charge maximale 80 kg.

21 kg

0.16 m3

(NL) Serveerwagen in R.V.S., 3x GN 1/1 + 2 niveau's

- Buizenstructuur in R.V.S., dwarsdoorsnede (25x25 mm).
- Hoogste rij geschikt voor GN bakken, 3x GN 1/1 h. 20 cm (niet inbegrepen).
- Lagere rijen in R.V.S planken.
- Draaiende wieltjes, 2 wieltjes met remmen.
- Grijs anti-choc.
- Totale capaciteit 80 kg.



CDS-311

642,^{Eur}

(FR) Chariot de dressage inox, 3x GN 1/1, tablette inférieure

1170x630xh940 mm

- Structure tubulaire en acier inox, section (25x25 mm).
- Niveau supérieur, pour bacs 3x GN 1/1 h. 20 cm (non compris).
- Étagère inférieure en acier inoxydable.
- Roulettes pivotantes, 2 avec freins. Anti-choc en caoutchouc gris.
- Charge maximale 100 kg.

26 kg

0.85 m3

(NL) Dresseerwagen in R.V.S., 3x GN 1/1, ondertablet

- Buizenstructuur in R.V.S., dwarsdoorsnede (25x25 mm).
- Hoogste rij geschikt voor GN bakken, 3x GN 1/1 h. 20 cm (niet inbegrepen).
- Lagere rijen in R.V.S planken.
- Draaiende wieltjes, 2 wieltjes met rem.
- Grijs anti-choc.
- Totale capaciteit 100 kg.

TROLLEY LINE



EPZ/8X

- (FR) Échelle à platines inox, 8x 600x400 mm, espace 75 mm, tablette supérieure inox**
 - Structure tubulaire en acier inoxydable, de section 20x20 mm.
 - Guides en tôle d'acier inoxydable en forme de "L".
 - Pare-chocs en caoutchouc gris aux coins.
 - Roulettes pivotantes, Ø 95 mm.
- (NL) Silowagen, R.V.S. schalen, 8x 600x400 mm, 75 mm, R.V.S. bovenblad**
 - Buizenstructuur in R.V.S, dwarsdoorsnede 20x20 mm.
 - L-vormige gidsen R.V.S.
 - Grijs rubberbumpers op de hoeken.
 - Draaiende wieltjes, Ø 95 mm.

506,^{Eur}

650x520xh860 mm

17 kg

0.12 m3



EPZ/14

- (FR) Échelle à platines inox, 14x 600x400 mm, espace 85 mm**
 - Structure tubulaire en acier inoxydable, de section 20x20 mm.
 - Guides en tôle d'acier inoxydable en forme de "L".
 - Pare-chocs en caoutchouc gris aux coins.
 - Roulettes pivotantes, Ø 125 mm.
- (NL) Silowagen, R.V.S. schalen, 14x 600x400 mm, 85 mm**
 - Buizenstructuur in R.V.S, dwarsdoorsnede 20x20 mm.
 - L-vormige gidsen R.V.S.
 - Grijs rubberbumpers op de hoeken.
 - Draaiende wieltjes, Ø 125 mm.

607,^{Eur}

720x520xh1630 mm

22 kg

0.11 m3



CG120/B

512,^{Eur}

(FR) Echelle à platines 20x GN 1/1, espace 75 mm

383x555xh1838 mm

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Glissières soudées en "C" anti-reversement, avec butoir.
- Espacement utile 75 mm.
- Structure en tube de 25x25 mm, démontable.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.

35 kg

0.2 m3

(NL) Silowagen voor 20x GN 1/1, tussenruimte 75 mm

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Gelaste geleiders in "C" vorm, antikantelsysteem met stop.
- Vrije tussenruimte 75 mm.
- Buizenframe 25x25 mm, demonteerbaar.
- 4 zwenkwielen met stootrand Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.



CG220/B

595,^{Eur}

(FR) Echelle à platines 20x GN 2/1, espace 75 mm

588x675xh1838 mm

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Glissières soudées en "C" anti-renversement, avec butoir.
- Espacement utile 75 mm.
- Structure en tube de 25x25 mm, démontable.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.

39 kg

0.2 m3

(NL) Silowagen voor 20x GN 2/1, tussenruimte 75 mm

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Gelaste geleiders in "C" vorm, antikantelsysteem met stop.
- Vrije tussenruimte 75 mm.
- Buizenframe 25x25 mm, demonteerbaar.
- 4 zwenkwielen met stootrand Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.



CP120/B

484,^{Eur}

(FR) Echelle à platines 20x 600x400, espace 75 mm

458x625xh1838 mm

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Glissières soudées en "L".
- Espacement utile 75 mm.
- Structure en tube de 25x25 mm, démontable.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.

23 kg

0.29 m3

(NL) Silowagen voor recipiënten 20x 600x400 mm, tussenruimte 75 mm

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Gelaste geleiders in "L" vorm.
- Vrije tussenruimte 75 mm.
- Buizenframe 25x25 mm, demonteerbaar.
- 4 zwenkwielen met stootrand Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.



CG17/B

- FR

Echelle à platines 7 x GN 1/1, espace 75 mm , avec Top inox

 - Réalisation en acier inox AISI 304.
 - Glissières en fils d'acier chromés, espacement 75 mm.
 - Structure en tube de 20x20 mm, démontable.
 - 4 roues pivotantes avec butée Ø 95 mm, 2 avec freins.
- NL

Silowagen voor 7xGN 1/1, tussenruimte 75 mm, met top in R.V.S.

 - Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
 - Geleiders in verchroomde staaldraad, tussenruimte 75 mm.
 - Buizenframe 20x20 mm, demonteerbaar.
 - 4 zwenkwielen met stootrand Ø 95 mm, waarvan 2 met rem.

480,^{Eur}

360x680xh860 mm

14 kg

0.08 m3



CV12/12

- FR

Echelle à plateaux "universels" 12 niveaux

 - Réalisation en acier inox AISI 304. Habillage latéral en acier inox AISI 304, démontable.
 - Glissières en fils d'acier chromé, espacement 110 mm.
 - 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- NL

Universele silowagen 12 niveaus

 - Bekleding zijkanen in R.V.S. AISI 304. Uitvoering in R.V.S. AISI 304, demonteerbaar.
 - Geleiders in verchroomde staaldraad, tussenruimte 110 mm.
 - 4 zwenkwielen met stootrand Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.

785,^{Eur}

520x600xh1830 mm

22 kg

0.38 m3



BIX/CV

- FR

Bac supérieur en inox, extractible
- NL

Bovenste bak in R.V.S., afscheidbaar

103,^{Eur}

2 kg

0.01 m3



CV24/12

- FR

Echelle à plateaux "universel" inox, 2x 12 niveaux

 - Réalisation en acier inox AISI 304. Habillage latérale en acier inox AISI 304, démontable.
 - Glissières en fils d'acier chromés, espacement 110 mm.
 - 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins.
- NL

Universele silowagen, RVS, 2x 12 niv.

 - Uitvoering in R.V.S. AISI 304. Bekleding zijkanen in R.V.S. AISI 304, demonteerbaar.
 - Geleiders in verchroomde staaldraad, vrije tussenruimte 110 mm.
 - 4 zwenkwielen met stootrand Ø 125 mm, waarvan 2 met rem.

1 049,^{Eur}

950x600xh1830 mm

30 kg

0.38 m3



BIX/CV

- FR

Bac supérieur en inox, extractible
- NL

Bovenste bak in R.V.S., afscheidbaar

103,^{Eur}

2 kg

0.01 m3



CSM/F		292, ^{Eur}
(FR) Chariot transfert marchandises • Chariot "roll-container" base + deux parties. • Livré complet avec deux sangles de fermeture. • Structure en acier galvanisé. • Roues en nylon, Ø 100 mm. • Capacité maximale 400 kg.		710x800xh1800 mm
		15 kg
		1.02 m3
(NL) Wagen voor overdracht van goederen • Kar "roll-container" basis + 2 delen. • Geleverd met twee sluitingsriemen. • Kader in gegalvaniseerde staalbuis. • Nylon wielen, Ø 100 mm. • Maximum capaciteit 400 kg.		



TRX15/B		625, ^{Eur}
(FR) Trémie sur roues en inox 125 lit. • Structure en acier inox AISI 304. • Couvercle ouvrable "Flip-Flop". Fond embouti, étanche. • Boutoir "anti-choc" périphérique, 4 roues, dont 2 pivotantes.		395x610xh785 mm
		10 kg
		0.21 m3
(NL) Deegkar op wielen 125 lit. • Structuur in R.V.S. AISI 304. • Openklapbaar "Flip-Flop". Diepgetrokken waterdichte bodem. • Met stootbumper, 4 wielen, waarvan 2 zwenkwielen.		



TRX15/MX		672, ^{Eur}
(FR) Trémie sur roues en inox 150 lit. • Structure en acier inox AISI 304. • Couvercle ouvrable "Flip-Flop". Fond embouti, étanche. • Boutoir "anti-choc" périphérique, 4 roues, dont 2 pivotantes.		395x660xh785 mm
		12 kg
		0.28 m3
(NL) Deegkar op wielen 150 lit. • Structuur in R.V.S. AISI 304. • Openklapbaar "Flip-Flop". Diepgetrokken waterdichte bodem. • Met stootbumper, 4 wielen, waarvan 2 zwenkwielen.		



CTP/R		399, ^{Eur}
(FR) Chariot de transport • Base réalisée en polyéthylène. Charge utile 200 kg. • Poignée en tube 25x25 mm d'acier inox AISI 304, rabattable. • En position pliée, hauteur 280 mm. • 4 roues noir Ø 140 mm, 2 pivotantes.		940x570xh1000 mm
		12 kg
		0.19 m3
(NL) Transportwagen • Basis in polyetheleen uitvoering. Laadvermogen: 200 kg. • Handvat in R.V.S. buis AISI 304 25x25 mm, neerklapbaar. • In ingeklapte positie, hoogte 280 mm. • 4 zwarte wielen Ø 140 mm waarvan 2 zwenkwielen.		



CCL-5P		432, ^{Eur}
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.		640x600xh1840 mm
		20 kg
		0.25 m3
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.		

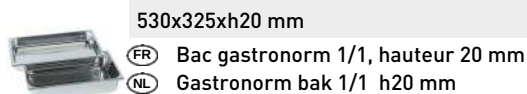


CCL-7G		488, ^{Eur}
FR Chariot 7 niveaux paniers lave-vaisselle 500x500 mm - Capacité 7 paniers 500x500mm, espacement entre paniers 220 mm. - Structure tubulaire en acier inoxydable, démontable. - Pare-chocs en caoutchouc gris aux coins. - Roulettes pivotantes, diam. 125 mm.		640x600xh1840 mm
		22 kg
		0.29 m3
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.		

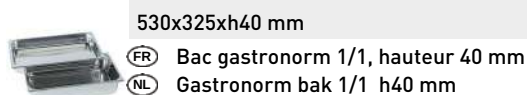


CAR-1M/B		233, ^{Eur}
FR Chariot de transport pour paniers NL Transportwagen voor manden		590x590xh800 mm
		9 kg
		0.11 m3

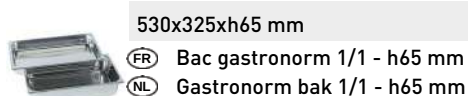
1/1-20 **17,^{Eur}**



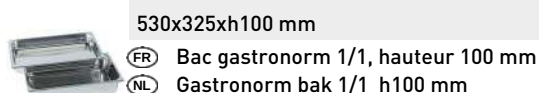
1/1-40 **21,^{Eur}**



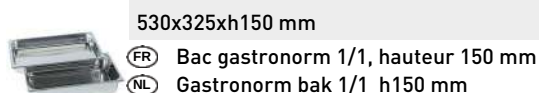
1/1-65 **21,^{Eur}**



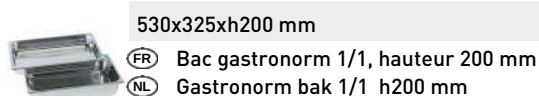
1/1-100 **29,^{Eur}**



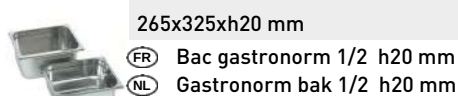
1/1-150 **42,^{Eur}**



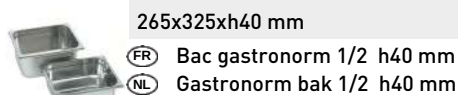
1/1-200 **52,^{Eur}**



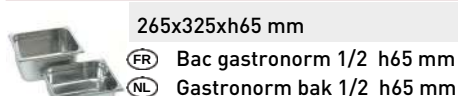
1/2-20 **10,^{Eur}**



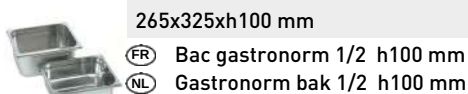
1/2-40 **12,^{Eur}**



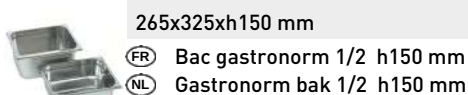
1/2-65 **13,^{Eur}**



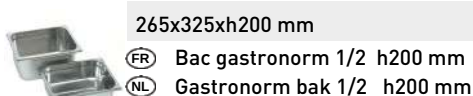
1/2-100 **18,^{Eur}**



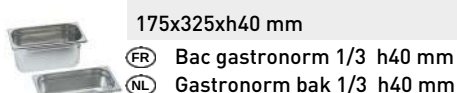
1/2-150 **28,^{Eur}**



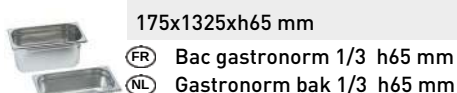
1/2-200 **34,^{Eur}**



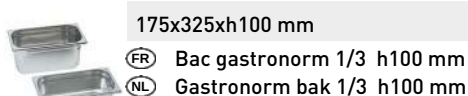
1/3-40 **10,^{Eur}**



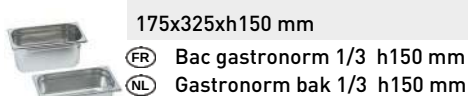
1/3-65 **11,^{Eur}**



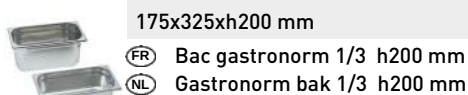
1/3-100 **16,^{Eur}**



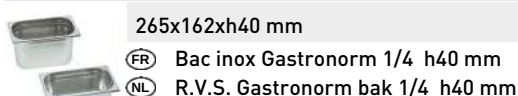
1/3-150 **24,^{Eur}**



1/3-200 **27,^{Eur}**



1/4-40 **9,^{Eur}**



Gastronorm Containers

1/4-65 **9,^{Eur}**



265x162xh65 mm

- (FR) Bac gastronorm 1/4 h65 mm
- (NL) Gastronorm bak 1/4 h65 mm

1/4-100 **12,^{Eur}**



265x162xh100 mm

- (FR) Bac gastronorm 1/4 h100 mm
- (NL) Gastronorm bak 1/4 h100 mm

1/4-150 **19,^{Eur}**



265x162xh150 mm

- (FR) Bac gastronorm 1/4 h150 mm
- (NL) Gastronorm bak 1/4 h150 mm

1/4-200 **22,^{Eur}**



265x162xh200 mm

- (FR) Bac gastronorm 1/4 h200 mm
- (NL) Gastronorm bak 1/4 h200 mm

1/6-65 **7,^{Eur}**



176x162xh65 mm

- (FR) Bac gastronorm 1/6 h65 mm
- (NL) Gastronorm bakken 1/6 h65 mm

1/6-100 **10,^{Eur}**



176x162xh100 mm

- (FR) Bac gastronorm 1/6 h100 mm
- (NL) Gastronorm bak 1/6 h100 mm

1/6-150 **14,^{Eur}**



176x162xh150 mm

- (FR) Bac gastronorm 1/6 h150 mm
- (NL) Gastronorm bak 1/6 h150 mm

1/9-65 **6,^{Eur}**



176x108xh65 mm

- (FR) Bac gastronorm 1/9 h65 mm
- (NL) Gastronorm bak 1/9 h65 mm

1/9-100 **10,^{Eur}**



176x108xh100 mm

- (FR) Bac gastronorm 1/9 h100 mm
- (NL) Gastronorm bak 1/9 h100 mm

2/1-20 **38,^{Eur}**



650x530xh20 mm

- (FR) Bac inox h20 mm gastronorm - cap. 6,5L
- (NL) Gastronorm bak in inox h20 mm-cap. 6,5L

2/1-40 **41,^{Eur}**



650x530xh40 mm

- (FR) Bac inox h40 mm gastronorm -cap.10,2L
- (NL) Gastronorm bak in inox h40 mm -cap.10,2L

2/1-65 **46,^{Eur}**



650x530xh65 mm

- (FR) Bac inox h65 mm gastronorm - cap.18,8L
- (NL) Gastronorm bak in inox h65 mm -cap.18,8L

2/1-100 **57,^{Eur}**



650x530xh100 mm

- (FR) Bac inox h. 100mm gastronorm - cap. 28,9L.
- (NL) Gastronorm bak in inox h. 100mm - cap. 28,9L.

2/1-150 **69,^{Eur}**



650x530xh150 mm

- (FR) Bac inox h. 150mm gastronorm - cap. 43,1L.
- (NL) Gastronorm bak in inox h. 150mm - cap. 43,1L.

2/1-200 **77,^{Eur}**



650x530xh200 mm

- (FR) Bac inox h200mm gastronorm-cap.58,4L.
- (NL) Gastronorm bak in inox h200mm - cap.58,4L.

2/3-40 **16,^{Eur}**



353x325xh40 mm

- (FR) Bac inox h. 40mm gastronorm - cap. 3,1L.
- (NL) Gastronorm bak in inox h. 40mm - cap. 3,1L.

2/3-65 **18,^{Eur}**



353x325xh65 mm

- (FR) Bac inox h. 65mm gastronorm - cap. 5,6L.
- (NL) Gastronorm bak in inox h. 65mm - cap. 5,6L.

2/3-100 **23,^{Eur}**



353x325xh100 mm

- (FR) Bac inox h. 100mm gastronorm - cap. 9,1L.
- (NL) Gastronorm bak in inox h. 100mm - cap. 9,1L.

2/3-150
34,^{Eur}


353x325xh150 mm

- (FR) Bac inox h. 150mm gastronorm - cap. 13,2l.
- (NL) Gastronorm bak in inox h. 150mm - cap. 13,2l.

2/3-200
48,^{Eur}


353x325xh200 mm

- (FR) Bac inox h. 200mm gastronorm - cap. 18,3l.
- (NL) Gastronorm bak in inox h. 200mm - cap. 18,3l.

1/1P-40
25,^{Eur}


530x325xh40 mm

- (FR) Bac gastronorm perforé 1/1 h40 mm
- (NL) Gastronorm geperforeerde bak 1/1 h40 mm

1/1P-65
25,^{Eur}


530x325xh65 mm

- (FR) Bac gastronorm perforé 1/1 h65 mm
- (NL) Gastronorm geperforeerde bak 1/1 h65 mm

2/1P-65
48,^{Eur}


650x530xh65 mm

- (FR) Bac gastronorm inox fond perce h65 mm
- (NL) Rvs gastronorm geperforeerde bak h65mm

2/3P-65
20,^{Eur}


353x325xh65 mm

- (FR) Bac gastronorm perforé 2/3 h65 mm
- (NL) Gastronorm geperforeerde bak 2/3 h65mm

1/1-C
19,^{Eur}


530x325 mm

- (FR) Couvercle inox avec poignée standard 1/1
- (NL) Deksel in inox met handgreep standaard 1/1

1/2-C
11,^{Eur}


265x325 mm

- (FR) Couvercle inox avec poignée standard 1/2
- (NL) Deksel in inox met handgreep standaard 1/2

1/3-C
8,^{Eur}


175x325 mm

- (FR) Couvercle inox avec poignée standard 1/3
- (NL) Deksel in inox met handgreep standaard 1/3

1/4-C
7,^{Eur}


265x162 mm

- (FR) Couvercle inox avec poignée standard 1/4
- (NL) Deksel in inox met handgreep standaard 1/4

1/6-C
5,^{Eur}


176x162 mm

- (FR) Couvercle inox avec poignée standard 1/6
- (NL) Deksel in inox met handgreep standaard 1/6

1/9-C
4,^{Eur}


176x108 mm

- (FR) Couvercle inox avec poignée standard 1/9
- (NL) Deksel in inox met handgreep standaard 1/9

2/3-C
14,^{Eur}


354x325 mm

- (FR) Couvercle inox avec poignée standard 2/3
- (NL) Deksel in inox met handgreep standaard 2/3

1/2-L
6,^{Eur}


325x20 mm

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

1/1-L
6,^{Eur}


530 mm

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



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



Hospitality - Cleaning
Hospitality - Cleaning



CSN-B2W		1 173, ^{Eur}
(FR)	Chariot de service 2 niveaux en bois "wengé", tablette dressage	1070x550xh820 mm
	• Structure en bois massif. Tablettes en contreplaqué. • Roulettes pivotantes, diam. : 10 cm. • Capacité totale de 40 kg. • Rebord extractible est fourni en standard.	20 kg
(NL)	Serveerwagen, 2 niveau's hout "wengé", dresseertablet	0.87 m3
	• Massief houten frame. Planken van multiplex. • Zwenkwielen, diam. 10cm. • Totale capaciteit 40kg. • Uittrekbare rand wordt standaard meegeleverd.	



CSN-B3W		1 235, ^{Eur}
(FR)	Chariot de service 3 niveaux en bois "wengé", tablette dressage	1070x550xh820 mm
(NL)	Serveerwagen, 3 niveau's hout "wengé", dresseertablet	
		28 kg
		0.87 m3



BX-CSNW		887, ^{Eur}
(FR)	Présentoir avec coupole (5x 1/3 +5x 1/6 65 mm) "wengé"	940x530xh290 mm
(NL)	Dienblad met koepel (5x 1/3 +5x 1/6 65 mm) "wengé"	
	• FOR : CSN-B2W, CSN-B3W	28 kg
		0.87 m3



CRL/3W		1 060, ^{Eur}
(FR)	Chariot rond pour bouteilles, 3 niveaux bois "wengé"	650x650xh800 mm
	• Structure en bois massif vapeur. 3 tablettes contreplaquées. • Rebords latéraux pliables. Roulettes pivotantes, diam. : 80 mm.	20 kg
(NL)	Ronde kar voor flessen, 3 niveau's hout "wengé"	0.35 m3
	• Structuur in massief hout. 3 multiplex planken. • Opklapbare zijranden. Zwenkwielen, diam. 80mm.	



GPC/CHWS

369,^{Eur}

(FR) Chariot guéridon, pieds en bois, 2 niveaux "wengé"

710x460xh780 mm

- Structure en bois massif.
- Tablettes en mélaminé.
- Tablette supérieure avec pare-chocs périmétrique en caoutchouc.
- Finition en "wengé".
- Roulettes pivotantes, diam. : 9,5 cm.
- Capacité totale de 40 kg.
- Rebord extractible est fourni en standard.

15 kg

0.07 m3

(NL) Dienstwagen, houten poten, 2 niveau's, "wengé"

- Structuur van massief hout.
- Legborden in melamine.
- Bovenste legbord met rubberen stootrand.
- Afwerking in wengé.
- Zwenkwielen, diam. 9,5 m.
- Totale capaciteit 40kg.
- Uittrekbare rand standaard meegeleverd.



MD/48-145W

1 204,^{Eur}

(FR) Meuble de service, 1 tiroir, 1 trémie, "Wengé"

480x480xh1450 mm

- Structure en mélamine wengé.
- Tiroirs à couverts coulissants avec séparateurs.
- Bords protégés par des bandes pare-chocs en caoutchouc.
- Monté sur roulettes, diam. : 50 mm.
- Deux étagères.
- 1 trémie pour linge.

49 kg

0.49 m3

(NL) Dienstmeubel, 1 besteklade, 1 containerlade, "Wengé"

- "Wengé" melamine structuur.
- Schuifbare bestekladen met verdelers.
- Randen beschermd door rubberen bumpers.
- Gemonteerd op wielen, diam. 50mm.
- Twee planken.
- 1 trechter voor wasgoed.



MC/145W

1 214,^{Eur}

(FR) Meuble de service, 2 tiroirs, 2 portes, "Wengé"

940x480xh1450 mm

- Structure en mélamine wengé.
- Tiroirs à couverts coulissants avec séparateurs.
- Monté sur roulettes, diam. : 5 mm.
- Deux armoires avec étagère au milieu.
- 2 étagères.

82 kg

0.76 m3

(NL) Dienstmeubel, 2 bestekladen, 2 deuren "Wengé"

- "Wengé" melamine structuur.
- Schuifbare besteklades met verdelers.
- Gemonteerd op wielen, diam. 5mm.
- Twee kasten met plank in het midden.
- 2 planken.

TROLLEY LINE



CF/2FW		1 846, ^{Eur}
FR Chariot de flambage, 2 feux gaz, "Wengé", roues 2 avec freins • Châssis en bois mélaminé "wengé". • En façade : 1 tiroir, armoire pour la bonbonne, placard pour les assiettes. • 2 brûleurs à gaz propane-butane, 2 vannes de régulation. • Tablette latérale rabattable, porte-bouteilles en acier chromé. • 4 roues pivotantes Ø 125, 2 avec freins. • NB : livré sans bonbonne ni détendeur.		500xh800 mm
		30 kg
		0.45 m3
NL Flambeerwagen, 2 gasbranders, "Wengé", wielen 2 met rem • "Wengé" melamine houten frame. • Voor: 1 lade, kast voor de gasfles, kast voor de borden. • 2 propaan-butaan gasbranders, 2 regelkleppen. • Opklapbare zijplank, flessenhouder in chroomstaal. • 4 zwenkwielen Ø 125, waarvan 2 met rem. • NB: geleverd zonder cilinder en drukregelaar.		



CVV/C	1 311, ^{Eur}
(FR) Chariot pour valises & vestiaire "chromé", 2 roues à freins	986x590xh1890 mm
• Structure en acier tubulaire, Ø 40 mm, finition chromée. • Moquette couleur de base "noire", 4 roues Ø 160mm, 2 sur freins. • Bords protégés par des bandes pare-chocs en caoutchouc noir.	45 kg
(NL) Wagen voor koffers & vestiaire "verchromd", 2 wielen met remmen	1.26 m3
• Structuur in stalen buizen, Ø 40mm, verchromde afwerking. • Tapijt in "zwarte" basiskleur, 4 wielen Ø 160mm, 2 met remmen. • Randen die door zwarte rubberstroken worden beschermd.	

CVV/D	1 574, ^{Eur}
(FR) Chariot pour valises & vestiaire "doré", 2 roues à freins	986x590xh1890 mm
(NL) Wagen voor koffers & vestiaire "verguld", 2 wielen met remmen	45 kg
	1.26 m3

PVD/C	137, ^{Eur}
(FR) Porte-vêtements sur roulettes démontables, chromé	1540x520xh1540 mm
• Structure tubulaire en acier "finition chromée". Roulettes pivotantes (Ø 95 mm). • Rail pour cintres, longueur (1500 mm), avec extensions de 300 mm chacun.	11 kg
(NL) Kleding betrekking op uitneembare rolletjes, verchromd	0.1 m3
• Stalen buisvormige structuur met "verchromde afwerking". Zwenkwielen (Ø 95mm). • Rail voor kleeerhangers, lengte (1500mm), met verlengstukken van elk 300mm.	

CTV/2P	791, ^{Eur}
(FR) Chariot transfert valises, double poignée	1440x660xh950 mm
• Structure en tube d'acier, couleur aluminium. • Base en bois avec protection en caoutchouc antidérapant. • Roues Ø 200 mm, deux fixes et deux pivotantes.	49 kg
(NL) Wagen overdracht koffers, dubbele handvat	0.43 m3
• Opbouw in stalen buis, aluminiumkleurig. • Houten basis met antislip rubberen bescherming. • Ø 200mm wielen, twee vaste en twee zwenkwielen.	

TROLLEY LINE



CVA/E		612, ^{Eur}
(FR) Chariot pour valises, "encastrable"	• Structure en acier tubulaire chromé.	890x640xh1020 mm
	• Panier en fils chromés.	
	• Deux roues fixes, Ø 200 mm, deux roues pivotantes, Ø 125 mm.	14 kg
	• Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, les chariots peuvent être montés ensemble pour économiser de l'espace.	0.62 m3
(NL) Wagen voor koffers, "ingebouwd"		
	• Structuur van verchroomde stalen buizen.	
	• Mand gemaakt van verchroomde draden.	
	• Twee vaste wielen, Ø 200mm, twee zwenkwielen, Ø 125mm.	
	• Wanneer ze niet in gebruik zijn, kunnen de trolleys samen worden gemonteerd om ruimte te besparen.	



SP10/R

936,^{Eur}

(FR) Chauffe-plats, 10 plaques

- Châssis en acier inoxydable. Plaque en alliage spécial qui garantit une capacité d'accumulation de chaleur optimale (15 min. de préchauffage pour 45 min. de maintien en température). Poignées athermiques.
- Surface utile par plaque : 270x150 mm.
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", régulation par thermostat de 0 à 90°C.

400x215xh475 mm

1.3 kW

230/1N 50-60Hz

25 kg

0.1 m3

(NL) Bordenverwarmer, 10 platen

- Roestvrij stalen frame. Speciale legeringsplaat die een optimale warmteopslagcapaciteit garandeert (15 min. voorverwarming voor 45 min. temperatuurbehoud). Athermische handgrepen.
- Nuttige oppervlakte per plaat: 270x150 mm.
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden in "incoloy", behandeld in roestvrij staal, geregeld door een thermostaat van 0 tot 90°C.



TH/500

306,^{Eur}

(FR) Top chauffant en inox

- Structure en tôle d'acier inoxydable.
- Chauffage par résistance électrique.
- Thermostat réglable de 30 à 90°C.
- Pieds en caoutchouc.

500x350xh60 mm

0.25 kW

230/1N 50-60Hz

(NL) Verwarmde R.V.S. top

- Roestvrij staalplaatstructuur.
- Verwarming door elektrische weerstand.
- Instelbare thermostaat van 30 tot 90°C.
- Rubberen voeten.

5 kg

0.01 m3



TH/920

442,^{Eur}

(FR) Top chauffant en inox

(NL) Verwarmde R.V.S. top

920x520xh60 mm

0.6 kW

9 kg

0.02 m3



TM-5H

1 155,^{Eur}

(FR) Grille pain à convoyeur

- Production : 3 tranches par minute.
- Bouton à sélection (4 fonctions), vitesse du convoyeur réglable.
- Ouverture de 186xh88 mm, rack avant et arrière démontable.
- Moteur lubrifié en permanence, éléments de chauffe à "serpentins".
- Plaque de déchargement et collecteur de miettes démontable pour nettoyage.

289x416xh387 mm

1.34 kW

230/1N 50-60Hz

16 kg

0.1 m3

(NL) Toaster met lopende band

- Productie: 3 sneetjes per minuut.
- Selectieknop (4 functies), instelbare bandsnelheid.
- 186xh88 mm opening, verwijderbare voor- en achterrekken.
- Permanent gesmeerde motor, zigzaggende verwarmingselementen.
- Afvoerplaat en kruimelvanger uitneembaar voor reiniging.



FU-6P/N

469,^{Eur}

(FR) Cuiseur à oeufs électrique

- Cuve GN 1/3, livrée avec 6 paniers spécifiques numérotés.
- Poignées latérales athermiques et couvercle inox.
- Résistance de chauffe, hors cuve (type bain-marie).
- Interrupteur ON/OFF et thermostat de 0°C à 100°C, avec limiteur.

215x430xh255 mm

1.2 kW

230/1N 50-60Hz

(NL) Elektrischer eierkoker met 6 manden

- GN 1/3 kuip, geleverd met 6 specifieke manden, genummerd.
- Athermische handgrepen aan de zijkant en roestvrijstalen deksel.
- Verwarmingsweerstand, buiten de kuip (type bain-marie).
- Aan/uit schakelaar en thermostaat van 0°C tot 100°C, met begrenzer.

5 kg

0.06 m3




TPV/C
143, Eur
(FR) Tréteau pliant pour valise, chromé

- Structure tubulaire en acier pliable (Ø 20 mm), finition chromée et rail arrière. Pieds en caoutchouc. Ceintures amovibles en PVC noir.

560x400xh590 mm

5 kg

0.11 m3

(NL) Opvouwbaar bagagerek, verchromd

- Opvouwbare stalen buisvormige structuur (Ø 20mm), verchromde afwerking en achterste geleiders. Rubberen voeten. Afneembare zwarte PVC-banden.

TPV/D
158, Eur
(FR) Tréteau pliant pour valise, doré

560x400xh590 mm

(NL) Opvouwbaar bagagerek, verguld

5 kg

0.11 m3

TDR/SCN
644, Eur
(FR) Table de service Ø 800 mm, service chambre

- Structure en acier inox tubulaire. Possibilité de faire pivoter le haut de 90°.
- Top arrondi en mélamine noire Ø 800 mm avec pliage côté volets.

540x800xh780 mm

18 kg

0.09 m3

(NL) Tafel van dienst Ø 800 mm, kamerdienst

- Roestvrij stalen buizenframe. Bovenkant kan 90° gedraaid worden.
- Rond blad van zwart melamine Ø 800mm, met opklapbare zijkant.

CT/SC
606, Eur
(FR) Coffret thermique électrique en inox pour TDR/SC

460x450xh520 mm

(NL) Thermische R.V.S. koffer, electrisch, voor TDR/SC

0.4 kW

15 kg

0.21 m3

CMB/1
607, Eur
(FR) Chariot pour remplissage minibars

- Structure tubulaire en acier inoxydable.
- Livré avec 3 étagères (en PVC) amovibles, avec bord (pour bouteilles Ø 65 mm).
- Pare-chocs en caoutchouc gris.
- Roulettes pivotantes, Ø 125 mm.

730x470xh1020 mm

26 kg

0.25 m3

(NL) Wagen voor aanvulling van minibars

- Roestvrijstalen buisvormige structuur.
- Geleverd met 3 afneembare legborden (PVC), met rand (voor flessen Ø 65mm).
- Grijs rubberen bumpers.
- Zwenkwielen, Ø 125mm.

TROLLEY LINE



CMB/2		1 265, ^{Eur}
(FR)	Chariot fermé pour remplissage minibars	1000x640xh1250 mm
	• Structure en acier avec trois étagères réglables. • Support amovible en PVC pour bouteilles. • Portes s'ouvrent jusqu'à 180°, serrure à clef. • Pare-chocs en caoutchouc gris non-marquant. • Roulettes pivotantes (Ø 160 mm), 2 pivotantes, 2 fixes.	51 kg
		0.89 m3
(NL)	Gesloten wagen voor aanvulling van minibars	
	• Stalen structuur met drie verstelbare planken. • Afneembare PVC houder voor flessen. • Deuren openen tot 180°, sleutelslot. • Niet-markerende grijze rubberen bumpers. • Zwenkwielen (Ø 160mm), 2 zwenkwielen, 2 vaste.	



C2SL/1-NC		803, ^{Eur}
(FR)	Chariot à linge inox, 4 niveaux, avec 2 sacs - chêne foncé	810x1200xh1370 mm
	• Roulettes pivotantes, Ø 125 mm. • Cadre tubulaire en acier inoxydable, 4 tablettes en mélamine "chêne foncé". • Bras pliant pour le soutien des sacs, avec 2 sacs à linge. • Pare-chocs en PVC dans les coins.	28 kg
		0.23 m3
(NL)	Inox wagen voor wasgoed, 4 niveaus, met 2 zakken - donkere eik	
	• Zwenkwielen, Ø 125mm. • Roestvrij stalen buizenframe, 4 legplanken van donker eiken melamine. • Uitklapbare arm voor ondersteuning van de tas, met 2 linnenzakken. • PVC stootranden in de hoeken.	



C2SL/2-NC		1 275, ^{Eur}
(FR)	Chariot à linge inox, 4 niveaux, 2 sacs -chêne foncé	1070x520xh1340 mm
	• Roulettes pivotantes, Ø 140 mm. • Cadre tubulaire en acier inoxydable, 4 tablettes en mélamine "chêne foncé". • Bras pliant pour le soutien des sacs, Avec 2 sacs à linge. • Pare-chocs en PVC dans les coins.	48 kg
		1.3 m3
(NL)	Inox wagen voor wasgoed, 4 niveau's, 2 zakken - donkere eik	
	• Zwenkwielen, Ø 140mm. • Roestvrij stalen buizenframe, 4 legplanken van donker eiken melamine. • Uitklapbare arm voor ondersteuning van de tas, met 2 linnenzakken. • PVC stootranden in de hoeken.	



MAX-10/R2

1 452,^{Eur}

(FR) Poste de nettoyage, enrouleur automatique 10m.

150x430xh460 mm

- Modèle à fixation murale, placé à une hauteur de 1,50 m du sol.
- Système à enrouleur automatique.
- Poignée de type pistolet et gâchette dotée d'un système "no-drip".
- Pression maximale d'utilisation de 8,5 bars et température 60°C.
- Débit d'eau : 12 litres/min.
- Carrosserie en acier inox 18/10 mm AISI 304 (finition brossée).NB : livré sans "robinet mélangeur" de raccordement.

14 kg

0.12 m3

(NL) Reinigingshaspel, automatische oproller 10m.

- Wandmodel, geplaatst op een hoogte van 1,50 m boven de grond.
- Automatisch oprolsysteem.
- Pistoolhandgreep en trekker met "no-drip" systeem.
- Maximale werkdruk van 8,5 bar en temperatuur 60°C.
- Waterdebiet 12 liter/min.
- Frame in roestvrij staal 18/10 AISI 304 (geborstelde afwerking).N.B.: geleverd zonder "mengkraan"-aansluiting.



MAX-15/R2

1 755,^{Eur}

(FR) Poste de nettoyage, enrouleur automatique 15m.

150x520xh550 mm

- Modèle à fixation murale, placé à une hauteur de 1,50 m du sol.
- Système à enrouleur automatique.
- Poignée de type pistolet et gâchette dotée d'un système "no-drip".
- Pression maximale d'utilisation de 8,5 bars et température de 60°C.
- Débit d'eau : 12 litres/min.
- Carrosserie en acier inox 18/10 AISI 304 (finition brossée).NB : livré sans "robinet mélangeur" de raccordement.

18 kg

0.13 m3

(NL) Reinigingshaspel, automatische oproller 15m.

- Wandmodel, geplaatst op een hoogte van 1,50m boven de grond.
- Automatisch oprolsysteem. -Pistoolhandgreep en trekker met "no-drip" systeem.
- Maximale werkdruk van 8,5 bar en temperatuur 60°C.
- Waterdebiet 12 liter/min.
- Frame in roestvrij staal 18/10 AISI 304 (geborstelde afwerking).N.B.: geleverd zonder "mengklep"-aansluiting.



SRB-15

122,^{Eur}

(FR) réservoir à detergent poste de nettoyage

(NL) reinigingsstation voor detergententanks

1 kg

0.02 m3



MID-6/R2

1 126,^{Eur}

(FR) Poste de nettoyage, enrouleur automatique 6m.

- Modèle à fixation murale, placé à une hauteur de 1,50 m du sol.
- Système à enrouleur automatique.
- Poignée de type pistolet et gâchette dotée d'un système "no-drip".
- Pression maximale d'utilisation de 8,5 bars et température 60°C.
- Débit d'eau : 10 litres/min.
- Carrosserie en acier inox 18/10 mm AISI 304 (finition brossée).NB : livré sans "robinet mélangeur" de raccordement.

80x380xh380 mm

5 kg

0.08 m3

(NL) Reinigingshaspel, automatische oproller 6m.

- Wandmodel, geplaatst op een hoogte van 1,50m boven de grond.
- Automatisch oprolsysteem.
- Pistoolhandgreep en trekker met "no-drip" systeem.
- Maximale werkdruk van 8,5 bar en temperatuur 60°C.
- Waterdebiet 12 liter/min.
- Frame in roestvrij staal 18/10 AISI 304 (geborstelde afwerking).N.B.: geleverd zonder "mengkraan"-aansluiting.



SRB-15

122,^{Eur}

(FR) réservoir à detergent poste de nettoyage

(NL) reinigingsstation voor detergententanks

1 kg

0.02 m3



DO-R/MT

446,^{Eur}

(FR) Douchette avec enrouleur automatique 1,8m.

- Système à enrouleur automatique.
- Pression maximale d'utilisation de 6 bars et température 60°C.
- Débit d'eau : 11 litres/min.
- Carrosserie en acier inox 18/10 mm AISI 304 (finition brillante brossée).NB : livré sans "robinet mélangeur" de raccordement.

228x110xh115 mm

5 kg

0.08 m3

(NL) Sproeier met automatische haspel 1,8m.

- Automatisch terugspoelsysteem.
- Maximale werkdruk van 6 bar en temperatuur 60°C.
- Waterdebiet 11 liter/min.
- Omkasting in roestvrij staal 18/10 AISI 304 (glanzend geborstelde afwerking).N.B.: geleverd zonder "mengklep"-aansluiting.





OVEN-CL		81, ^{Eur}
(FR)	Détergent lavage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG • Détergent de lavage, spécifique pour fours vapeur ou convection, autonettoyants	210x270xh340 mm
(NL)	Wasmiddel product voor ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG • Detergent specifiek voor convectie ovens, zelfreinigend, compleet met reinigingsmiddel.	10 kg 0.02 m3

OVEN-RI		96, ^{Eur}
(FR)	Produit rinçage fours avec auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG • Produit de rinçage, convient pour les fours autonettoyants en tant que neutralisant de l'alcalinité résiduelle après le rinçage.	210x270xh340 mm
(NL)	Spoelmiddel product voor ovens met auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG • Spoelproduct, is geschikt voor zelfreinigende ovens als neutraliseerder van de alkalische resten na het spoelen.	10 kg 0.02 m3

WASH-SP		61, ^{Eur}
(FR)	Détergent liquide lave-verres & lave-vaiselles - Eau adoucie - 2BDx5 LT/6KG • Détergent pour lave-vaisselle industriel ayant une faible puissance moussante, avec des caractéristiques d'un séquestrant. Il fonctionne sur tous les types de saleté et peut être utilisé avec tout type de machine.	210x270xh340 mm
(NL)	Vloeibaar wasmiddel glazenwassers & vaatwasser - Zacht water - 2BDx5 LT/6KG • Vaatwasmiddel voor industriële vaatwassers, laag schuimend, met speciale reinigingseigenschappen. Het werkt op alle type van vervuiling en kan gebruikt worden bij alle types van machines.	12 kg 0.02 m3

WASH-PL		80, ^{Eur}
(FR)	Détergent liquide lave-verres & lave-vaiselles - Eau dure - 2 BDx5 LT/6KG • Détergent pour lave-vaisselle industriel ayant une faible puissance moussante, avec des caractéristiques d'un séquestrant. Il fonctionne sur tous les types de saleté et peut être utilisé avec tout type de machine.	210x270xh340 mm
(NL)	Vloeibaar wasmiddel glazenwassers & vaatwasser - Hard water - 2 BDx5 LT/6KG • Vaatwasmiddel voor industriële vaatwassers, laag schuimend, met speciale reinigingseigenschappen. Het werkt op alle type van vervuiling en kan gebruikt worden bij alle types van machines.	1 kg 0.02 m3



WASH-RI		46, ^{Eur}
(FR)	Produit rinçage lave-verres & lave-vaisselles - 2 BD. x 5 KG	210x270xh340 mm
	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	10 kg
	Spoelproduct, is een zelfdrogend product, aangepast aan alle type vaatwassers. Bij gebruik gedurende de spoelcyclus, geeft hij de zekerheid van een perfecte droging van bestek, glazen, vaatwerk, enz. Zal vorming van kalk verhinderen, neutraliseert alkalische resten.	0.02 m3

DECA-GR		97, ^{Eur}
(FR)	Produit décarboniseur et dégraisseur pour fours, grills, plaques de cuisson - 2 BD. x 5 LT/6,25 KG + PULV. (+ Pulvérisateur)	210x270xh340 mm
	Produit décarboniseur et fortement dégraissant pour usage professionnel afin d'éliminer la graisse de cuisson ou dépôts carbonisés cuits par: fours, plaques, grilles, rôtissoires, friteuses, plaques de cuisson, etc.	11 kg
(NL)	Ontkolingsmiddel en ontvetter voor ovens, grillen, kookplaten - 2 BD. x 5 LT/6,25 KG + PULV. (+ Verstuiver)	0.02 m3
	Productafsluitmiddel en ontvettend detergent voor professioneel gebruik om bakvet en gecarboniseerd aanbakkingen te verwijderen bij: ovens, platen, grills, spitten, friteuses, kookplaten, enz.	

DESI-IC		65, ^{Eur}
(FR)	Désincrustant industriel pour boiler, cuves - 2 BD. x 5 LT/5,5 KG	210x270xh340 mm
	Désincrustant liquide à haute concentration. Il contient un inhibiteur de corrosion et des agents spéciaux pour faciliter l'élimination du calcaire.	11 kg
(NL)	Industrieel ontkalker reinigingsmiddel voor boilers, kuipen - 2 BD. x 5 LT/5,5 KG	0.02 m3
	Vloeibaar ontkalkingsmiddel met hoge concentratie. Omvat een corrosie-remmende samenstelling evenals speciale eigenschappen om kalkvorming te verhinderen.	

POLIS-SS		48, ^{Eur}
(FR)	Produit polissage surface en acier inox 4 FL. x 1 KG	170x170xh300 mm
	Produit polissage désinfectant, légèrement parfumé formulé pour le nettoyage et l'entretien des surfaces en acier inoxydable, pour les faire briller à nouveau.	4 kg
(NL)	Polijsproduct voor RVS oppervlakte 4 FL. x 1 KG	0.02 m3
	Polijsproduct is een desinfecteerder, licht geparfumeerd voor de reiniging van inox oppervlaktes, om hen opnieuw te doen glanzen.	



UNIV-SG

68,^{Eur}

(FR) Détergent dégraissant universel, industriel et concentré - 2 BD. x 5 KG

210x270xh340 mm

- Détergent dégraissant et désinfectant universel, pour un usage professionnel, qui élimine tout type de salissures présentes sur toutes les surfaces dans la cuisine; UNIV-SG est sans danger pour les équipements destinés au contact alimentaire (HACCP).

10 kg

0.02 m3

(NL) Universeel ontvetting wasmiddel, industrieel en geconcentreerd - 2 BD. x 5 KG

- Universeel ontvettend en desinfecterend detergent, voor professioneel gebruik, die alle vormen van vervuiling zal verwijderen die aanwezig zijn op oppervlaktes in de keuken; UNIV-SG is zonder enig gevaar voor materiaal dat in contact komt met voedingsmiddelen (HACCP).



REGEN-SS

65,^{Eur}

(FR) Produit traitement surface en acier inox 9 FL. x 1 KG

250x250xh300 mm

- Produit dégraissant pour un usage professionnel, pour enlever la saleté grasseuse dans la cuisine, mais surtout pour polir toute surface en acier inoxydable poli ou satiné comme tables, hottes, intérieurs des cellules de réfrigération, tranches, chariots, etc.; dégraisse parfaitement et fait à nouveau briller la surface.

9 kg

0.02 m3

(NL) Behandelingsproduct voor RVS oppervlakte 9 FL. x 1 KG

- Ontvettende detergent polijstende ontsmetting voor professioneel gebruik, om vethoudende bevulling te verwijderen in de keuken, maar vooral om het polijsten van gepolierde of matte stalen oppervlaktes zoals tafels, dampkappen, binnenkant koelcellen, snijmachines, serveerwagens, enz. ...; ontvet perfect en laat het oppervlakte terug glanzen als een spiegel zoals het zilver zou zijn.



BRILL-SS

26,^{Eur}

(FR) Produit de finition surface acier inox- 1 FL. x 1 KG

170x170xh300 mm

- Produit de finition et de protection générale, destiné à être utilisé sur des surfaces en acier inoxydable satiné, métaux, bois, laminé, plastique, etc. s'évapore rapidement, n'attire pas la saleté et laisse une pellicule de lubrifiant et brillant.

1 kg

0.01 m3

(NL) Afwerkingsmiddel voor RVS oppervlakte - 1 FL. x 1 KG

- Afwerkingsproduct polierend en efficiënt detergent met een algemene bescherming, geschikt om te gebruiken bij gesatineerde werkoppervlaktes, metalen, hout, laminaat, kunststof, enz. ... verdampt snel en is vuilafstotend en laat een voedende en glanzende film na.



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 & Coffee Grinders

COMPACT LINE PLUS

(FR) Machines à café

- Groupe réalisé en laiton (finition chromée), thermie garantie, avec pré-infusion, électrovane pour chaque groupe. Programme de nettoyage automatique des groupes.
- Robinet d'eau chaude, pour thés, tisanes, etc.
- Chaudière en cuivre, avec échangeur thermique pour chaque groupe, double sonde de contrôle pour éviter le chauffage à sec, chauffage par résistance électrique, contrôle du niveau d'eau automatique, dispositif d'alarme visuel (touches du clavier clignotantes).
- Chauffe-tasses supérieur avec un treillis amovible antibactérien et lavable en machine.
- Aimant anticalcaire placé à la sortie de l'échangeur thermique de chaque groupe.
- Motopompe incorporée, manomètre analogique permettant de visualiser la pression.
- Interrupteur général on/off, avec voyant lumineux.
- Tablette inférieure munie d'une décharge, avec grilles supérieures amovibles le tout réalisé en acier inox, entretien aisé.
- Carrosserie réalisée en acier inox et acier peint. 4 pieds inférieurs réglables.

(NL) Koffiemachines

- Eenheid gemaakt van messing (verchroomd), gegarandeerde warmte, met voorinfusie, magneetventiel voor elke eenheid. Automatisch programma voor het reinigen van de groepen.
- Warmwaterkraan, voor thee, kruidenthe, enz...
- Koperen boiler, met warmtewisselaar voor elke groep, dubbele controlesonde om droge verwarming te voorkomen, elektrische weerstand verwarming, automatische waterstandregeling, visuele alarminstallatie (indicatielampje).
- Bovenste kopjeswarmer met uitneembaar antibacterieel raster en wasbaar in de machine.
- Antikalkmagneet geplaatst aan de uitgang van de warmtewisselaar van elke ingebouwde motorpompunit, analoge manometer om de druk te visualiseren.
- Hoofdschakelaar aan/uit, met indicatielampje.
- Onderste plank met afvoer, met verwijderbare bovenroosters, allemaal van roestvrij staal, gemakkelijk te onderhouden.
- Frame van roestvrij staal en gelakt staal. 4 verstelbare poten.

AUTOMATIC



COMPACT/1EB

(FR) Machine à café 1 groupe, automatique. - NOIR

- Machine électronique avec doseur "volumétrique", touches rétroéclairées.
- Café espresso et café américain (grille repose-tasse relevable).
- Chaudière capacité 5 litres.
- 1 robinet à vapeur, tube et tête vaporisante tous en inox. 1 robinet d'eau chaude.
- Livrée avec 2 becs verseurs, 1x (2 tasses) et 1x (1 tasse) et filtre "aveugle".

(NL) Koffiemachine 1 groep, automatisch - ZWART

- Elektronische machines met "volumetrische" doseereenheid, verlichte toetsen met achtergrondverlichting.
- Espresso en Americano koffie (met inklapbaar rooster voor kopjes).
- Boiler met een inhoud van 5 liter.
- Stoompijp volledig in inox. Heet water pijp volledig in inox.
- Geleverd met 2 koffiehouders, 1 x (2 koppen), 1 x (1 tas) en onzichtbaar filter.



2 381,^{Eur}

475x563xh530 mm

1.95 kW

230/1N 50-60Hz

50 kg

0.24 m3

PLUS

Les machines à café espresso électroniques Compact Line ont été spécialement conçues pour tout établissements disposant d'un espace limité, mais ne voulant faire aucunes concessions quant à la qualité. Clavier de commandes avec touches rétroéclairées, automatique, programmable incluant : A) Programmation des doses de café, pour chaque groupe. B) Gestion du remplissage automatique de la chaudière. C) Programme de auto nettoyage des groupes à café, etc.

PLUS

De Compact Line elektronische espressomachines zijn speciaal ontworpen voor elk etablissement met beperkte ruimte, maar zonder dat de kwaliteit in het gedrang komt. Bedieningspaneel met verlichte, automatische, programmeerbare toetsen inclusief: A) Programmering van de koffiedoseringen voor elke groep. B) Beheer van het automatisch vullen van de boiler. C) Zelfreinigingsprogramma voor koffiegroepen.... enz.



COMPACT/2EB

2 704,^{Eur}

- (FR) Machine à café expresso 2 groupes, automatique - NOIR**
- Machine électronique avec doseur "volumétrique", touches rétroéclairées.
 - Café espresso et café américain (grille repose-tasse relevable).
 - Chaudière capacité 6,5 litres.
 - 1 robinet à vapeur, tube et tête vaporisante, tout en inox. 1 robinet d'eau chaude.
 - Livrée avec 3 becs verseurs, 2x (2 tasses) et 1x (1 tasse) et filtre "aveugle".

475x563x530 mm

2.7 kW

230/1N 50-60Hz

57 kg

0.24 m3

- (NL) Espresso apparaat 2 groepen, automatisch - ZWART**
- Elektronische machines met "volumetrische" doseereenheid, verlichte toetsen met achtergrondverlichting.
 - Espresso en Americano koffie (met inklapbaar rooster voor kopjes).
 - Boiler met een inhoud van 6,5 liter.
 - Stoompijp volledig in inox. Heet water pijp volledig in RVS.
 - Geleverd met 3 koffiehouders, 2x (2 koppen), 1x (1 tas) en "onzichtbaar" filter.



COMPACT/2PB

2 353,^{Eur}

- (FR) Machine à café expresso 2 groupes, semi-automatique - NOIR**
- Machine semi-automatique, interrupteur on/off.
 - Café espresso et café américain (grille repose-tasse relevable).
 - Chaudière capacité 6,5 litres.
 - 1 robinet à vapeur, tube et tête vaporisante, tout inox. 1 robinet d'eau chaude, avec tube en acier inox.
 - Livrée avec 3 becs verseurs, 2x (2 tasses) et 1x (1 tasse) et filtre "aveugle".

475x563x530 mm

2.7 kW

230/1N 50-60Hz

57 kg

0.24 m3

- (NL) Espresso apparaat 2 groepen, half-automatisch - ZWART**
- Halfautomatische machines, aan/uit schakelaar.
 - Espresso en Americano koffie (met inklapbaar rooster voor kopjes).
 - Boiler met een inhoud van 6,5 liter.
 - Stoompijp volledig in RVS. Heet water pijp volledig in RVS.
 - Geleverd met 3 koffiehouders, 2 x (2 koppen), 1 x (1 tas) en "onzichtbaar" filter.



Espresso Machines & Coffee Grinders

GRINDER LINE



MANUAL

TAURO-NEW/B

458,^{Eur}

(FR) Moulin à café avec doseur

- Cloche capacité 1 kg.
- Réglage doseur de 5 à 12 g.
- Meule Ø 60 mm.
- Durée de service en continu 30 min.
- Degré de protection IP 21.
- NB: valeur du bruit acoustique (80 dB).

180x310xh560 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

8 kg

0.08 m3

(NL) Koffiemolen met doseerder

- Bel met een capaciteit van 1 kg.
- Doseringsaanpassing van 5 tot 12 g.
- Continue gebruikstijd 30 min.
- Ø 60 mm slijpschijf.
- IP 21 bescherming. (80 dB).
- NB: akoestische geluidswaarde (80 dB).



BA/25-MC

257,^{Eur}

(FR) Base avec tiroir à marc de café

(NL) Basis met lade voor koffiedik

- FOR : COFFEE GRINDERS

250x375xh85 mm

1 kg

0.01 m3



ADD-6/MX

756,^{Eur}

(FR) Adoucisseur d'eau chrono-volumétrique, 6 Lit, monobloc

- Débit (max.) : 1,2 m³/h = 1200 L/h. Capacité résine : 5 L.
- Capacité cyclique : 1,35 m³/h (20°) F= 1350 L.

220x430xh530 mm

0.03 kW

230/1N 50-60Hz

(NL) Waterontharder Chrono - en volumemeter, 6L, monoblok

- Debiet (max.) 1,2 mc/h = 1200 L/u. Harsinhoud: 5L.
- Cyclische vermogen : 1,35 mc/h (20°F) = 1350L.

18 kg

0.05 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





PCF-S2/F

406,^{Eur}

(FR) Percolateur à café ,1 groupe et 2 plaques chauffantes - Semi-automatique

- Construction en acier inox. Capacité: 12 tasses en 6 minutes.
- Remplissage manuel du réservoir, capacité réservoir 2,2 litres.
- Douchette d'aspersion pour une meilleure infusion du café.
- Pour démarrer l'infusion, interrupteur "II", le voyant lumineux (brewing) s'allume pour indication du cycle en cours.
- Boiler capacité 0,3 litres, réalisé en acier inox. Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec.
- NB : livré avec 2 carafes de 1,8 litres.

196x360xh430 mm

2.25 kW

230/1N 50-60Hz

9 kg

0.05 m3

(NL) Koffiepercolator - 1 groep + 2 verwarmplaten - Halfautomatisch

- Roestvrijstalen constructie. Capaciteit: 12 kopjes in 6 minuten.
- Handmatig vullen, reservoirinhoud 2,2 liter.
- Sproeihand douche voor een betere koffiebereiding.
- Om te starten, infuusschakelaar "II" indrukken, het indicatielampje (Brewing) gaat branden om de huidige cyclus aan te geven.
- Inhoud van de ketel 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. Beveiliging om droge verwarming te voorkomen.
- NB: geleverd met 2 karaffen van 1,8 liter.



PCF-A2/F

522,^{Eur}

(FR) Percolateur à café ,1 groupe et 2 plaques chauffantes - Automatique

- Construction en acier inox. Capacité : 12 tasses en 6 minutes.
- Remplissage automatique du réservoir ou remplissage manuel, capacité du réservoir : 2,2 litres.
- Douchette d'aspersion pour une meilleure infusion du café.
- Pour démarrer l'infusion, interrupteur "II" et appuyer ensuite sur le bouton " brew ", les voyants lumineux s'allument pendant que le cycle est en cours.
- Boiler capacité 0,3 litres, réalisé en acier inox. Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec.
- NB : livré avec 2 carafes de 1,8 litres.

196x360xh430 mm

2.25 kW

230/1N 50-60Hz

9 kg

0.05 m3

(NL) Koffiepercolator - 1 groep + 2 verwarmplaten - Automatisch

- Roestvrijstalen constructie. Capaciteit: 12 kopjes in 6 minuten.
- Automatisch vullen van het reservoir of handmatige vulling, reservoirinhoud 2,2 liter.
- Sproeihand douche voor een betere koffiebereiding.
- Om te starten druk op "II", indicatielampje (Brewing) gaat branden om de huidige cyclus aan te geven.
- Inhoud van de ketel 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. Beveiliging om droge verwarming te voorkomen.
- NB: geleverd met 2 karaffen van 1,8 liter.





PTH-S1/T

- FR

Percolateur à café, 1 groupe avec thermos 2,2Lit - Semi-automatique

 - Construction en acier inox.
 - Remplissage manuel du réservoir, capacité réservoir 2,2 litres.
 - Douchette d'aspersion pour une meilleure infusion du café.
 - Pour démarrer l'infusion interrupteur "on/off", le voyant lumineux (brewing) s'allume pour indication du cycle en cours.
 - Boiler capacité 0,3 litres, réalisé en acier inox. Dispositif de sécurité contre la chauffe à sec.
 - NB : livré avec 1 thermos isotherme en acier inox de 2,2 litres.

- NL

Koffiepercolator - 1 groep met thermos 2,2 Lit. - Halfautomatisch

 - Roestvrijstalen constructie.
 - Handmatig vullen van het reservoir, reservoirinhoud 2,2 liter.
 - Sproeizeef voor maximale extractie van aroma's uit de koffie.
 - Om de aan/uit-infusieschakelaar te starten, brandt het (Brewing) indicatorlampje voor de huidige cyclus.
 - Inhoud van de ketel 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. Beveiliging tegen droge opwarmen.
 - NB: geleverd met 1 isotherme thermosfles in roestvrij staal van 2,2 liter.



PTH-A1/T

- FR

Percolateur à café, 1 groupe avec thermos 2,2Lit - Automatique

 - Construction en acier inox.
 - Remplissage automatique du réservoir, ou remplissage manuel, capacité réservoir 2,2 litres.
 - Douchette d'aspersion pour une meilleure infusion du café.
 - Pour démarrer l'infusion interrupteur "on/off" et appuyer ensuite sur le bouton "brew", les voyants lumineux s'allument pendant que le cycle est en cours.
 - Boiler capacité 0,3 litres, réalisé en acier inox. Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec.
 - NB : livré avec 1 thermos isotherme en acier inox de 2,2 litres.

- NL

Koffiepercolator - 1 groep met thermos 2,2 Lit. - Automatisch

 - Roestvrijstalen constructie.
 - Automatisch vullen van het reservoir, of handmatige vulling, reservoirinhoud 2,2 liter.
 - Sproeizeef voor maximale extractie van aroma's uit de koffie.
 - Om het brouwproces te starten drukt u op de "On/Off" schakelaar en vervolgens op de "Brew" knop, de "Filling" en "Heating" indicator lichten op terwijl de cyclus bezig is.
 - Inhoud van de boiler 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. Beveiliging om droge verwarming te voorkomen.
 - NB: geleverd met 1 isotherme thermosfles in roestvrij staal van 2,2 liter.



464, ^{Eur}
196x360xh563 mm
2 kW
230/1N 50-60Hz
9 kg
0.08 m3



565, ^{Eur}
196x360xh563 mm
2 kW
230/1N 50-60Hz
9 kg
0.08 m3



PDR-S1/C

768,^{Eur}

(FR) Percolateur à café, 1 container dispencer 2,5 Lit

- Construction en acier inox.
- Productivité : 17 tasses en 7 minutes. Production horaire : 17 litres.
- Remplissage manuel du réservoir, réservoir 2,5 litres.
- Douchette d'aspersion pour une meilleure infusion du café. Pour démarrer l'infusion interrupteur "on/off", le voyant lumineux (brewing) s'allume pour indication du cycle en cours.
- Boiler capacité 0,3 litres, réalisé en acier inox. Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec.
- Livré avec 1 dispencer isotherme INOX de 2,5 litres, équipé d'un robinet et d'un verre de niveau.

290x450x740 mm

1.9 kW

230/1N 50-60Hz

13 kg

0.13 m3

(NL) Koffiepercolator - 1 container-dispenser 2,5 Lit

- Roestvrijstalen constructie.
- Productiviteit: 17 kopjes in 7 minuten. Productie per uur: 17 liter.
- Handmatig vullen van de reservoir, reservoir 2,5 liter.
- Sproeizeef voor maximale extractie van aroma's uit de koffie. Om de aan/uit-infusieschakelaar te starten, brandt het (Brewing) indicatorlampje voor de huidige cyclus.
- Inhoud van de ketel 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. Beveiliging om droge verwarming te voorkomen.
- Geleverd met 1 INOX 2,5 liter isothermische dispencer, voorzien van een kraan en een vlak glas.



CHT-18/F

20,^{Eur}

(FR) Carafe en verre haute température 1,8 litres

(NL) Glazen karaf hoge temperatuur 1,8 liter

180x180x180 mm

1 kg

0.01 m3



BF-1009/FTC

62,^{Eur}

(FR) Boîte de 1000 filtres papier 90 mm

(NL) Doos met 1000 papieren filters 90 mm

1 kg

0.01 m3



DR-25/C

219,^{Eur}

(FR) Dispenser isotherme KINOX 2,5 Lit avec robinet

(NL) Dispenser isothermisch KINOX 2,5 liter met kraan

210x210x435 mm

3 kg

0.4 m3



TX-22/T

72,^{Eur}

(FR) Thermos isotherme, acier inox 2,2 Lit

(NL) Thermos isothermisch, roestvrij staal 2,2 liter

150x150x405 mm

3 kg

0.01 m3



FILTER LINE

Coffee bar - Tea room • Coffee bar - Tea room

Coffee Filter Machines

FILTER LINE



PDR-A1/C		956, ^{Eur}
(FR) Percolateur à café, 1 groupe container 2,5 Lit - Automatique • Construction en acier inox. • Productivité : 17 tasses en 7 minutes. Production horaire : 17 litres. • Remplissage automatique du réservoir ou remplissage manuel, réservoir 2,5 Lit. • Douchette d'aspersion pour une meilleure infusion du café. • Pour démarrer l'infusion, interrupteur "on/off" et appuyer ensuite sur le bouton "brew", les voyants lumineux s'allument pendant que le cycle est en cours. • Sélecteur permettant de choisir entre 1,8 litres et 2,5 litres. • Boiler capacité 0,3 litres, réalisé en acier inox. Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec. Livré avec 1 dispenser isotherme INOX de 2,5 litres, équipé d'un robinet et d'un verre de niveau.		290x450x740 mm
		1.9 kW
		230/1N 50-60Hz
		13 kg
		0.13 m3

(NL) Koffiepercolator, 1 groep container-dispenser 2,5 Lit - Automatisch • Roestvrijstalen constructie. • Productiviteit: 17 kopjes in 7 minuten. Productie per uur: 17 liter. • Automatisch vullen van de reservoir of handmatig vullen, reservoirinhoud 2,5 L. • Sproeizeef voor maximale extractie van aroma's uit de koffie. • Om het brouwproces te starten drukt u op de "On/Off" schakelaar en vervolgens op de "Brew" knop, de "Filling" en "Heating" indicator lichten op terwijl de cyclus bezig is. • Keuzeschakelaar voor de keuze tussen 1,8 liter en 2,5 liter. • Inhoud van de boiler 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. Beveiliging om droge verwarming te voorkomen. Geleverd met 1 INOX 2,5 liter isothermische dispenser, voorzien van een kraan en een peilglas.	



KCV65/88		1 495, ^{Eur}
(FR) Carrousel à tasses 70/88 mm chauffé • 6 orifices à tasses. Hauteur 500mm. • Intégrés 6 support à cuillères. • Partie supérieur en acier inox traité avec un coating. • Chauffage par résistance à rotation indépendante du carrousel. • Plateau intérieur rotatif sur 360°, monté sur 6 roulettes.		400x400x685 mm
		0.2 kW
		230/1N 50-60Hz
		15 kg
		0.27 m3

(NL) Verwarmde tassencarrousel 70/88 mm • 6 schachten voor tassen. Hoogte 500 mm. • 6 ingebouwde lepelhouders. • Bovenste gedeelte in R.V.S. met een coating. • Verwarming door weerstand die onafhankelijk van de carrousel draait. • Binnenplateau draaiend op 360°, gemonteerd op 6 wielen.	





BAC-75/R

765,^{Eur}

(FR) Distributeur eau chaude 10 Lit

- Construction intérieure et extérieure en acier inox.
- Production horaire : 25 litres/heure. Capacité réservoir : 10 litres.
- Remplissage automatique, raccordement direct au réseau d'eau.
- Température réglable électroniquement par THERMOPID (80-98°C).
- Réservoir avec double sonde pour éviter le chauffage à sec. Avec robinet de service, athermique.
- Tablette inférieure avec grille supérieure amovible le tout réalisé en acier inox, entretien aisé.
- Interrupteur générale on/off, avec voyant lumineux. Chauffage par résistance électrique. Contrôle du niveau d'eau automatique. Indication de remplissage d'eau et de chauffage par voyant lumineux.

248xh593 mm

3 kW

230/1N 50-60Hz

14 kg

0.09 m3

(NL) Warmwaterdispenser 10 Lit

- Roestvrijstalen binnen- en buitenconstructie.
- Productie: 25 liter/uur. Reservoirinhoud: 10 liter.
- Automatische vulling, directe aansluiting op het waternet.
- Temperatuur elektronisch instelbaar door THERMOPID (80-98°C).
- Reservoir voorzien van dubbele sensor om droge verwarming te voorkomen. Met onderhoudsventiel, athermisch.
- Onderste schap met afneembaar bovenrooster, allemaal van roestvrij staal, gemakkelijk te onderhouden.
- Hoofdschakelaar Aan/Uit, met indicatielampje. Elektrische weerstand verwarming. Automatische waterstandregeling. Aanduiding van het vullen en verwarmen van het water door een indicatielampje.



PCH-2/W

110,^{Eur}

(FR) Plaques chauffantes pour 2 carafes

- Construction en acier inox.
- Chaque plaque avec interrupteur lumineux on/off.
- 4 pieds inférieurs en ABS.
- NB : livré sans carafes.

380x220xh78 mm

0.16 kW

230/1N 50-60Hz

3 kg

0.07 m3

(NL) Verwarmplaten voor 2 karaffen

- Roestvrijstalen constructie.
- Elke plaat met verlichte aan/uit schakelaar.
- 4 poten in ABS.
- N.B.: geleverd zonder karaffen.





GE-4X/EN

853,^{Eur}

(FR) Gaufrier électrique "épi sur bâtonnet" 4 pcs.+ minuterie

- Capacité 4 pièces (23 cm), production 96 pièces/h (temp. de cuisson 2,30 minutes).
- Moule en fonte, cuisson homogène.
- Poignée entièrement en inox (très robuste).
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", régulation par thermostat de 0 à 300°C (T° de cuisson 230°C), interrupteur/commutateur et voyant(s) lumineux.
- Minuterie électronique (indépendante).
- Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Réalisation en acier inoxydable.
- NB : livré sans bâtonnets (GE-500/BT).

305x440x230 mm

1.6 kW

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.08 m3

(NL) Elektrisch wafelijzer "wafels op stokjes", 4 stuks. + Timer

- Capaciteit 4 stuks (23 cm), productie 96 stuks/uur (kooktijd 2,30 minuten).
- Gietijzeren mal, homogeen bakresultaat.
- Alle roestvrijstalen handgrepen (zeer robuust).
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden, in "incoloy", thermostaatregeling van 0 tot 300°C (kooktemperatuur 230°C), schakelaar en indicatielampje(s).
- Elektronische timer (onafhankelijk).
- Afneembare randuitloop voor eenvoudig onderhoud (exclusief patent).
- Vervaardigd uit roestvrij staal.
- NB: Geleverd zonder stokjes (GE-500/BT).



GE-500/BT

49,^{Eur}

(FR) Lot de 500 bâtonnets pour gaufres en épi

(NL) Lot van 500 sticks voor wafels op stokjes

1 kg

0.01 m3

GE-PRE

93,^{Eur}

(FR) Présentoir en inox pour gaufres en épi

(NL) Rvs dienblad voor wafels op staaf

120x220x80 mm

1 kg

0.01 m3





GL-4X6/N

933,^{Eur}

(FR) Gaufrier électrique 2 pièces, "Type Liège 4x6"

- Moule en fonte, assure une cuisson homogène, le moule "Liège" est adapté pour la cuisson des gaufres fraîches ou surgelées (type Mc Cain ou Avieta).
- Poignée entièrement inox (très robuste).
- Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "Incoloy", Régulation de 0 à 300°C.
- Interrupteur/commutateur et voyant(s) lumineux.
- Goulotte périphérique amovible facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Réalisation en acier inoxydable, pieds réglables.

305x440xh230 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.08 m3

(NL) Elektrisch wafelijzer 2 platen "type Luik 4x6"

- Gietijzeren mal, zorgt voor homogeen bakresultaat, de "Luikse" vorm is geschikt voor het bakken van verse of bevroren wafels (type Mc Cain of Avieta).
- Handgreep helemaal in roestvrij staal (zeer robuust).
- Verwarming door middel van gepantserde weerstanden in roestvrij staal behandeld "Incoloy", regeling van 0 tot 300 ° C.
- Schakelaar en indicatielampje(s).
- Verwijderbare randkanaaltjes die het onderhoud vergemakkelijken (exclusief patent).
- Vervaardigd uit roestvrij staal, verstelbare poten.



GB-3X5/N

933,^{Eur}

(FR) Gaufrier électrique 2 pièces, "Type Bruxelles 3x5"

- Moule en fonte, assurant une cuisson homogène.
- Poignée entièrement en inox (très robuste).
- Chauffage, par résistances blindées, en acier inox traitées "incoloy", régulation par thermostat de 0 à 300°C.
- Interrupteur/commutateur et voyant(s) lumineux.
- Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif).
- Réalisation en acier inoxydable, pieds réglables.

305x440xh230 mm

1.5 kW

230/1N 50-60Hz

19 kg

0.08 m3

(NL) Elektrisch wafelijzer 2 platen, Type "Brussel"3x5"

- Gietijzeren gietvorm, voor een homogene bakresultaat.
- Handgreep helemaal in roestvrij staal (zeer robuust).
- Verwarming, door middel van gepantserde weerstanden, in "incoloy" behandeld roestvrij staal, geregeld door een thermostaat van 0 tot 300°C. Schakelaar en indicatielampje(s).
- Verwijderbare randkanaaltjes die het onderhoud vergemakkelijken (exclusief patent).
- Vervaardigd uit roestvrij staal, verstelbare poten.



Pancakes Makers



PANCAKE LINE



BRET/1E-R		789, ^{Eur}
(FR) Crêpière haut rendement, électrique, Ø 400 mm "émaillée"	• Production 1x60 = 60 pièces/h (temp de cuisson 1 Minute)- Régulation de 0 à 300°C, par 1 thermostat, voyant de contrôle.	450x500xh240 mm
		3 kW
		230/1N 50-60Hz
(NL) Elektrische pannenkoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"	• Productie 1x60 = 60 stuks/uur (baktijd 1 minuut)- Temperatuurregeling van 0 tot 300°C, door 1 thermostaat, controlelampje.	18 kg
		0.08 m3
		



BRET/1G-R		873, ^{Eur}
(FR) Crêpière haut rendement, gaz, Ø 400 mm "émaillée" • Production 1x60 = 60 pièces/h (temp de cuisson 1 Minute)- 1 brûleur à 6 branches "en étoile"		450x500xh240 mm
		2750 kcal
		230/1N 50-60Hz
(NL) Gaspannekoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd" • Productie 1x60 = 60 stuks/uur (baktijd 1 minuut)- 1 zes-armige "ster-vormige" brander		19 kg
		0.08 m3
		



BRET/2E-R		1 314, ^{Eur}
(FR) Crêpière double haut rendement, électrique, Ø 400 "émaillée"	• Plaque en fonte émaillée, assure une cuisson homogène avec un minimum de matières grasses, sans culottage préalable. Hygiène 100% garantie, livrée avec une raclette en bois. • Chauffage par résistances en spirale, blindées en acier inox traité "incoloy", régulation de 0 à 300°C. • Réalisation : châssis en acier inoxydable.	860x500xh240 mm
		7.2 kW
		2x 230/1N 50-60Hz
		34 kg
		0.13 m3
(NL) Dubbele elektrische pannenkoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"	• Geëmailleerde gietijzeren plaat, zorgt voor een homogeen bakresultaat met een minimum aan vet, zonder dat er eerst geruimd moet worden. 100% gegarandeerde hygiëne, geleverd met een houten spatel. • Verwarmd door afgeschermdde spiraalvormige weerstanden in "incoloy" behandeld roestvrij staal, regelbaar van 0 tot 300°C. • Uitvoering: roestvrij stalen frame.	
		



BRET/2G-R

1 314,^{Eur}

(FR) Crêpière double haut rendement, gaz, Ø 400 mm "émailée"

- Production 2x60 = 120 pièces/h (temps de cuisson 1 minute).
- 2 brûleurs indépendants à 6 branches "en étoile".

860x500xh240 mm

5500 kcal

34 kg

0.13 m3

(NL) Dubbele gaspannekoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"

- Productie 2x60 = 120 stuks/uur (kooktijd 1 minuut).
- 2 onafhankelijke branders met 6 "ster"-takken.



BRET/KIT-C

287,^{Eur}

(FR) Kit de 2x spatules, 2x "T" en bois, tampon graisseur

(NL) Kit van 2 houten spatels, 2 x "T"-vorm, reinigingsstempel

390x160xh85 mm

3 kg

0.01 m3



GE-MRX

1 423,^{Eur}

(FR) Meuble à gaufres en inox, sur roulettes

- Affiche lumineuse munie d'un interrupteur.
- 2 prises (230/1N) de service à l'intérieur du meuble.
- Vitre frontale pare-haleine en verre "trempé", tablette de service en inox.
- Plan de travail renforcé, deux ouvertures pour le passage des câbles.
- Portes coulissantes, poignées intégrées, munies de serrure à clefs de série. Tablette intermédiaire renforcée.
- Réalisation en acier inox. 4 roues pivotantes 2 avec freins.

1000x600xh825 mm

0.4 kW

2x 230/1N 50-60Hz

38 kg

0.5 m3

(NL) Mobiel R.V.S. meubel voor wafels, set van 4 wielen

- Verlicht reclame paneel, voorzien van een schakelaar.
- 2 werkstopcontacten (230/1N) aan de binnenzijde van het meubel.
- Hoest/nies -bescherming aan de voorkant van gehard glas, RVS serveerplank.
- Versterkt werkblad, 2 openingen voor de voedingskabels.
- Schuifdeuren, geïntegreerde handgrepen, Standaard voorzien van slot en sleutels. Versterkt tussentablet.
- Vervaardigd uit RVS. 4 roterende wielen, 2 met rem.



Pancakes Makers

PANCAKE LINE



BRET/MRX

1 423,^{Eur}

- (FR) Meuble à crêpes en inox, sur roulettes**
- Affiche lumineuse muni d'un interrupteur.
 - 2 prises (230/1N) de service à l'intérieur du meuble.
 - Vitre frontale pare-haleine en verre "trempé", tablette de service en inox.
 - Plan de travail renforcé, deux ouvertures pour le passage des câbles.
 - Portes coulissantes, poignées intégrées, munies de serrure à clefs de série. Tablette intermédiaire renforcée.
 - Réalisation en acier inox. 4 roues pivotantes, 2 avec freins.

1000x600xh825 mm

0.4 kW

2x 230/1N 50-60Hz

38 kg

0.5 m3

- (NL) Mobiel R.V.S. meubel voor pannenkoeken. set van 4 wielen**
- Verlicht reclame paneel, voorzien van een schakelaar.
 - 2 werkstopcontacten (230/1N) aan de binnenzijde van het meubel.
 - Hoest/nies -bescherming aan de voorkant van gehard glas, RVS serveerplank.
 - Versterkt werkblad, 2 openingen voor de voedingskabels.
 - Schuifdeuren, geïntegreerde handgrepen, standaard voorzien van slot en sleutels. Versterkt tussenblad.
 - Vervaardigd uit RVS. 4 roterende wielen, 2 met rem.



MRX-TAB

93,^{Eur}

- (FR) Tablette latérale en inox (1 pièce)**
- (NL) Zijtablet in RVS. (1 stuk)**

605x310xh220 mm

3 kg

0.5 m3





VLS1/R	721, ^{Eur}
(FR) Vitrine chauffante avec bloc lumineux	590x350xh375 mm
• Portillons (2 côtés) latéraux en plexiglas, plateau GN 1/1 • 25 mm. • Maintien à (90°C) sans dessèchement, système d'humidification intégré. • Chauffage: résistances blindées en acier inox "incoloy", régulation de 0 à 110° C. • Bloc lumineux publicitaire, livré avec une affiche menu, châssis en acier inox, pieds réglables.	0.65 kW
	230/1N 50-60Hz
	12 kg
	0.16 m3

- (NL) Verwarmd uitstalraam met lichtbak**
- Klapdeurtjes (2 kanten), zijdelings in plexiglas, plaat GN 1/1
 - 25 mm.
 - Behoud op (90°C) zonder uitdrogen, geïntegreerd bevochtigingssysteem.
 - Verwarming: "incoloy" gepantserde weerstanden van roestvrij staal, regeling van 0 tot 110°C.
 - Reclamelichtblok, geleverd met een klein display, roestvrijstalen frame, verstelbare poten.



VLD2/R	925, ^{Eur}
(FR) Vitrine chauffante avec bloc lumineux, 2 étages	590x350xh480 mm
• Portillons (2 côtés) latéraux en plexiglas, plateau GN 1/1 • 25 mm. • Maintien à (90°C) sans dessèchement, système d'humidification intégré. • Chauffage : résistances blindées en acier inox "incoloy", régulation 0 à 110°C. • Bloc lumineux publicitaire, livré avec une affiche menu, châssis en acier inoxydable, pieds réglables.	0.65 kW
	230/1N 50-60Hz
	15 kg
	0.2 m3

- (NL) Verwarmd uitstalraam met lichtbak, 2 verdiepingen**
- Klapdeurtjes (2 kanten), zijdelings in plexiglas, plaat GN 1/1
 - 25 mm.
 - Behoud op (90°C) zonder uitdrogen, geïntegreerd bevochtigingssysteem.
 - Verwarming: "incoloy" gepantserde weerstanden van roestvrij staal, regeling 0 tot 110°C.
 - Verlicht reclameblok, geleverd met een klein display, roestvrijstalen frame, verstelbare poten.



CIOCAB	986, ^{Eur}
(FR) Distributeur de boissons chaudes, 5 litres	250x250xh500 mm
• Capacité 5 litres. • Structure en acier inox, cuve en polycarbonate. • Chauffage par bain-marie, thermostat de maintien de la température.	0.9 kW
	230/1N 50Hz
(NL) Warme drankendispenser, 5 liter	8 kg
• Capaciteit: 5 liter. • Structuur in R.V.S., kuip in polycarbonaat. • Bain-marieverwarming, thermostaat voor temperatuur controle.	0.06 m3



Chocolat Sauce Warmers



WARMER LINE



CC/NUT-1S

552,^{Eur}

- (FR) Chauffe chocolat à tartiner ou liquide, miel, sauces, fromage (1 Lit)**
- Livré avec 2 bouteilles souples, à pression, équipées d'un bouchon adapté à 3 sorties (dosage facile).
 - Contrôle thermostatique jusqu'à 90°C, température de maintien = 50°C. (sans surchauffe, ni desséchement).
 - Résistance électrique autour du bac inox.
 - Minuterie électronique.

225x175xh220 mm

0.17 kW

230/1N 50-60Hz

2 kg

0.02 m3

- (NL) Chocolade warmer, chocopasta of vloeibaar, honing, sauzen, kaas (1 Lit)**
- Geleverd met 2 flexibele drukflessen, voorzien van een afsluitdop die aangepast is aan 3 uitgangen (eenvoudige dosering).
 - Thermostatische regeling tot 90°C, bewaartemperatuur = 50°C (zonder oververhitting of uitdroging).
 - Elektrische weerstand rond de roestvrijstalen kuip.
 - Elektronische timer.



CC/NUT-2D

921,^{Eur}

- (FR) Chauffe chocolat à tartiner ou liquide, miel, sauces, fromage (2X1 Lit)**
- Livré avec 2 bouteilles souples à pression, équipées d'un bouchon adapté à 3 sorties (dosage facile).
 - Contrôle thermostatique jusqu'à 90°C, température de maintien = 50°C. (sans surchauffe, ni desséchement).
 - Résistance électrique autour du bac en inox.
 - Minuterie électronique.

310x210xh230 mm

0.32 kW

230/1N 50-60Hz

3 kg

0.03 m3

- (NL) Chocolade warmer, chocopasta of vloeibaar, honing, sauzen, kaas (2x 1 Lit)**
- Geleverd met 2 flexibele drukflessen, voorzien van een afsluitdop die aangepast is aan 3 uitgangen (eenvoudige dosering).
 - Thermostatische regeling tot 90°C, bewaartemperatuur = 50°C (zonder oververhitting of uitdroging).
 - Elektrische weerstand rond de roestvrijstalen kuip.
 - Elektronische timer.



CC/NUT-BT

30,^{Eur}

- (FR) Bouteille complémentaire pour CC/NUT-1S & -2D**
- (NL) Complementair fles voor CC/NUT-1S&2D**

85x85xh250 mm

1 kg

0.02 m3



CPX-8L

2 357,^{Eur}

(FR) Centrifugeuse professionnelle, production 20 Lit/h

- Châssis en acier inox et "alliage d'aluminium".
- Disque en acier inox et panier filtrant en acier inox et nylon, toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables, entretien aisé.
- Orifice 65x40 mm, poussoir en PVC.
- Bac récolteur de déchets en aluminium (Ø 180 mm, hauteur 270 mm).
- Interrupteur on/off, dispositif micro-interrupteur de sécurité.

350x260xh440 mm

0.4 kW

230/1N 50Hz

14 kg

0.15 m3

(NL) Professionele sapcentrifuge, productie 20 lit/u

- Chassis in R.V.S. en "aluminiumlegering".
- Schijf en filtermand in R.V.S. en nylon, alle delen die in contact komen met de voeding zijn demonteerbaar, eenvoudig onderhoud.
- Opening 65 mm x 40 mm, drukker in PVC.
- Afvalopvangbak (Ø180 mm, hoogte 270 mm).
- Schakelaar aan/uit, systeem met beveiligingsmicroschakelaar.



ACID-1

490,^{Eur}

(FR) Presse-agrumes avec levier "orange"

- Levier et ogive en acier inox AISI 304.
- Toutes les parties en contact avec les agrumes sont démontables sans outillage, facilitant ainsi l'entretien.
- Livré avec 1 gobelet en polycarbonate.
- Moteur 1300 rpm équipé d'une protection thermique.

180x280xh360 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

10 kg

0.05 m3

(NL) Fruitpers met hefboom "orange"

- Hendel en drukklep in R.V.S. AISI 304.
- Alle delen die in contact komen met de citrusvruchten zijn demonteerbaar zonder werktuigen. Dit vergemakkelijkt het onderhoud.
- Voorzien van een beker in polycarbonaat.
- Motor 1300 rpm, met thermische beveiliging.



ACID-CHROME

580,^{Eur}

(FR) Presse-agrumes avec levier "chrome"

(NL) Fruitpers met hefboom "chrome"



180x280xh360 mm

0.3 kW

230/1N 50Hz

10 kg

0.05 m3

Drink Mixers & Ice Crushers

BEVERAGE LINE



F6S/B

304,^{Eur}

- (FR) Machine à milk-shake, 1 verre Lexan 650 cl**
- Tours/minute (14000 rpm). Micro-interrupteur marche/arrêt.
 - Verre en Lexan (650 cL), 3 couteaux en acier inox, pour cocktails et sorbets.
 - Corps en ABS moulé, colonne en aluminium extrudé, pour usage professionnel et intensif.

150x195xh485 mm

0.1 kW

230/1N 50-60Hz

5 kg

0.04 m3

- (NL) Milk-shaker, 1 glas in Lexan 650 cl**
- Toeren/minuut (14000 rpm). Microschakelaar aan/uit.
 - Glas in doorzichtig Lexan (650 cl), 3 messen in R.V.S., voor cocktails en sorbets.
 - Lichaam in ABS, gegoten, kolom in geëxtrudeerd aluminium, voor een professioneel en intensief gebruik.



F6S/XB

311,^{Eur}

- (FR) Machine à milk-shake, 1 verre inox 900 cl**
- Tours/minute (14000 rpm). Micro-interrupteur marche/arrêt.
 - Verre en acier inox (900 cL), 4 couteaux en acier inox, pour cocktails et sorbets.
 - Corps en ABS, moulé, colonne en aluminium extrudé, pour usage professionnel et intensif.

150x195xh485 mm

0.12 kW

230/1N 50-60Hz

5 kg

0.04 m3

- (NL) Milk-shaker, 1 glas in R.V.S. 900 cl**
- Toeren/minuut (14000 rpm). Microschakelaar aan/uit.
 - Glas in R.V.S. (900 cl), 4 messen in R.V.S., voor cocktails en sorbets.
 - Lichaam in ABS, gegoten, kolom in geëxtrudeerd aluminium- Voor een professioneel en intensief gebruik.



F6D/B

563,^{Eur}

- (FR) Machine à milk-shake, 2 verres Lexan 2x 650 cl**
- Tours/minute (14000 rpm). Micro-interrupteur marche/arrêt.
 - Verre en Lexan (2x650 cL), 3 couteaux en acier inox, pour cocktails et sorbets.
 - Corps en ABS moulé, colonne en aluminium extrudé, pour usage professionnel et intensif.

300x195xh485 mm

0.2 kW

230/1N 50-60Hz

7 kg

0.06 m3

- (NL) Milk-shaker, 2 glazen in Lexan 2x 650 cl**
- Toeren/minuut (14000 rpm). Microschakelaar aan/uit.
 - Glas in doorzichtig Lexan (2x 650 cl), 3 messen in R.V.S., voor cocktails en sorbets.
 - Lichaam in ABS, gegoten, kolom in geëxtrudeerd aluminium, voor een professioneel en intensief gebruik.





TRT-NK

778,^{Eur}

(FR) Broyeur à glace 3 Lit., bol inox

- Fonctionnement autonome.
- Réalisation en aluminium et ABS, bac de récolte en PVC alimentaire.
- Bol en inox (3 Lit.).
- Moteur (800 rpm) avec réducteur à engrenages (non direct).
- Couvercle doté de dispositif micro-interrupteur de sécurité.
- Dispositif de régulation pour l'épaisseur de la glace.

205x235xh491 mm

0.15 kW

230/1N 50-60Hz

8 kg

0.07 m3

(NL) Ijscrusher 3 Lit. + RVS kuip

- Autonome werking.
- Realisatie in aluminium en ABS, opvangbak in PVC.
- Kuip roestvrij staal (3 liter).
- Motor (800 rpm) met versnelling reductor (niet direct).
- Deksel voorzien van een veiligheidsmicroschakelaar.
- Controleapparaat voor ijsdikte.



TRT-S

1 106,^{Eur}

(FR) Broyeur à glace, avec levier

- Corps en aluminium, bac de récolte (2 litres).
- Dispositif micro-interrupteur de sécurité.
- Tours/minute (15000 rpm).
- Interrupteur on/off et minuterie.

210x465xh295/480 mm

0.35 kW

230/1N 50-60Hz

10 kg

0.5 m3

(NL) Ijscrusher, met hefboom

- Lichaam in aluminium, opvangbak (2 liter).
- Veiligheidsmicroschakelaar.
- Toeren/minuut (15000 rpm).
- Schakelaar aan/uit en timer.



T1/B

373,^{Eur}

(FR) Mixer "Multi-usage", 1,5 litres

- Tours/minute (18000 rpm), interrupteur on/off.
- Corps en ABS, moulé.
- Bol de 1,5 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres et gallons (UK et USA).
- Couvercle avec petit verre gradué, micro-interrupteur de sécurité de série.
- Couteaux en inox à 4 branches moulées.

213x200xh416 mm

0.45 kW

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.06 m3

(NL) Mixer "Multifunctioneel", 1,5 liter

- Toeren/minuut (18000 rpm), schakelaar on/off.
- Lichaam in ABS, gegoten.
- 1,5 liter beker in doorzichtig Lexan, onbreekbaar, vaatwasbestendig, maatbeker in liters en gallons (VK en VS).
- Lekvrij deksel met kleine maatbeker, veiligheidsmicroschakelaar standaard inbegrepen.
- Messen in R.V.S. met 4 gegoten armen.



Blenders

BEVERAGE LINE



T1/VB

408,^{Eur}

- (FR) Mixer "Multi-usage", 1,5 litres, variateur vitesse**
- Tours/minute (11000-18000rpm), interrupteur on/off.
 - Corps en ABS, moulé.
 - Bol de 1,5 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres et gallons (UK et USA).
 - Couvercle avec petit verre gradué, micro-interrupteur de sécurité de série.
 - Couteaux en inox à 4 branches moulées.

213x200xh416 mm

0.45 kW

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.06 m3

- (NL) Mixer "Multifunctioneel", 1,5 liter, snelheidsregelaar**
- Toeren/minuut (11000-18000rpm), schakelaar on/off.
 - Lichaam in ABS, gegoten.
 - 1,5 liter beker in doorzichtig Lexan, onbreekbaar, vaatwasbestendig, maatglas in liters en gallons (VK en VS).
 - Deksel met klein maatglas, veiligheidsmicroschakelaar standaard inbegrepen.
 - Messen in R.V.S. met 4 gegoten armen.



MIX-5/B

1 222,^{Eur}

- (FR) Mixer Magnum 5 litres, inox, variateur vitesse**
- Interrupteur on/off, tours/minute (14000 -24000 rpm). Corps en acier inoxydable.
 - Bol 5 litres en inox, lavable au lave-vaisselle, gradué en litres, gallons (UK et USA).
 - Couvercle avec petit verre gradué, micro-interrupteur de sécurité.
 - Système de transmission permettant de résister à des préparations chaudes.
 - Couteaux en inox à 4 branches moulées.

245x260xh540 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

7 kg

0.06 m3

- (NL) Mixer Magnum 5 liters, R.V.S., snelheidsregelaar**
- Schakelaar aan/uit, toeren/minuut (14000 -24000 rpm). Lichaam in R.V.S..
 - 5 liter beker in R.V.S., vaatwasbestendig, maatglas in L., gallons (VK en VS).
 - Deksel met kleine maatglas, veiligheidsmicroschakelaar.
 - Aandrijvingssysteem dat toelaat te weerstaan aan warme gerechten.
 - Messen in R.V.S. met 4 gegoten armen.



FR Mixers professionnels

- De série : avec timer réglable à souhaits.
- Corps en aluminium extrudé et joues en ABS.
- Pour usage intensif (moteur 750 W). Faible émission de bruit.
- Bol de 2 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres, gallons UK et USA. Couvercle et verre gradué pour l'addition des ingrédients, micro-interrupteur de sécurité de série. Couteaux en inox à 4 branches moulées.
- Interrupteur on/off, NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.

NL Professionele mixer

- Standaard uitrusting: Met instelbare timer naar wens.
- Geëxtrudeerde aluminium behuizing en ABS-wangen.
- Voor intensief gebruik (750 W motor). Lage geluidsemissie.
- 2 liter beker in onbreekbaar transparant Lexan, vaatwasmachinebestendig, maatglas in liter, VK en VS gallons. Deksel en maatglas voor het toevoegen van ingrediënten, veiligheidsmicroschakelaar als standaard. Roestvrijstalen messen met 4 gegoten handgrepen.
- Aan/uit-schakelaar, NVR (No-Voltage Release) die onbedoeld starten voorkomt.



BAR/VV-T

- FR Mixer professionnel , verre carré 2 Lit , avec timer - variateur vitesse**
- Tours/minute (14000-24000 rpm), variateur de vitesse de série.

- NL Professionele mixer, vierkant glas 2 liter, met timer, snelheidsregelaar**
- Toeren/minuut (14000-24000 rpm), snelheidsregelaar standaard.



787,^{Eur}

208x210xh490 mm

0.75 kW

230/1N 50-60Hz

7 kg

0.06 m3

BEVERAGE LINE

INFO

Pour toutes exigences spécifiques des bars, restaurants, cantines, etc., particulièrement adapté pour préparer des milk-shakes, smoothies et des boissons à base de fruits et légumes, des crèmes, des soupes, des assaisonnements, des boissons frappées, pour homogénéiser ou préparer des sauces, etc.

INFO

Voor alle specifieke eisen van bars, restaurants, kantines, enz., specifiek aangepast voor het maken van milk-shakes, smoothies, dranken op basis van fruit en groenten, crèmes, soepen, kruidenrijen, voor het homogeniseren en bereiden van sauzen, enz.



BAB-LXQ

- FR Bol en Lexan carré 2 lt, avec couvercle et couteaux (2 lames)**
- NL Vierkante Lexan beker 2 liters met deksel en mes (2 bladen)**

202,^{Eur}

1 kg

0.02 m3

Coffee bar - Tea room • Coffee bar - Tea room

Blenders

BEVERAGE LINE

FR Mixers professionnels programmables

- 20 recettes intégrées et 9 recettes personnalisables.
- 4 touches programmables avec écran de contrôle LCD.
- Pour usage intensif (moteur 750 W). Faible émission de bruit. Système de traction en acier inoxydable. Corps en aluminium extrudé et joues en ABS.
- Bol de 2 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres, gallons UK et USA. Couvercle et verre gradué, micro-interrupteur de sécurité de série. Couteaux en inox à 2 branches moulées.
- Interrupteur on/off, NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.



NL Professionele programmeerbaar mixer

- 20 geïntegreerde recepten en 9 aanpasbare recepten.
- 4 programmeerbare toetsen met LCD-display.
- Voor intensief gebruik (750 W motor). Lage geluidsemisatie. Roestvrij stalen tractiesysteem. Geëxtrudeerde aluminium behuizing en ABS-wangen.
- 2 liter beker in onbreekbaar transparant Lexan, vaatwasmachinebestendig, maatglas in liter, VK en VS gallons. Deksel en maatglas, veiligheidsmicroschakelaar als standaard. Roestvrijstalen messen met 2 gegoten handgrepen.
- Aan/uit-schakelaar, NVR (No-Voltage Release) die onbedoeld starten voorkomt.

BARMIX/W-DB		980, ^{Eur}
FR	Mixer professionnel, verre carré 2 Lit , variateur vitesse, programmable • Tours/minute (12000 à 24000 rpm), variateur de vitesse de série.	208x210xh490 mm
		0.75 kW
		230/1N 50-60Hz
NL	Professionele mixer, vierkant glas 2 liters, snelheidsregelaar, programmeerbaar • Toeren/minuut (12000 tot 24000 rpm), snelheidsregelaar standaard inbegrepen.	7 kg
		0.06 m3

BARMIX/W-CP		1 305, ^{Eur}
FR	Mixer professionnel avec cloche, verre carré 2 Lit , variateur vitesse, programmable • De série: avec cloche d'insonorisation en plexiglas thermoformé. • Tours/minute (12000 à 24000 rpm), variateur de vitesse de série.	240x230xh535 mm
		0.75 kW
		230/1N 50-60Hz
NL	Professionele mixer met klok, vierkant glas 2 liters, snelheidsregelaar, programmeerbaar • Standaard uitrusting: Met geluiddempende bel van gethermoformeerd plexiglas. • Toeren/minuut (12000 tot 24000 rpm), snelheidsregelaar standaard inbegrepen.	7 kg
		0.06 m3



BAB-LXQ		202, ^{Eur}
FR	Bol en Lexan carré 2 lt, avec couvercle et couteaux (2 lames)	1 kg
NL	Vierkante Lexan beker 2 liters met deksel en mes (2 bladen)	0.02 m3

BAB-LRD		186, ^{Eur}
FR	Bol en Lexan rond 2 lt, avec couvercle et couteaux (4 lames)	1 kg
NL	Ronde beker in Lexan 2 liters met deksel en mes (4 bladen)	0,02 m3



Préparation Dynamique Dynamische Bereidingen

Hand-Held Mixers

MINI-CHEF LINE



MIF-25

313,^{Eur}

- (FR) Mixer plongeant 20 litres, tube 250 mm, 1 vitesse**
- Tours/minute: 15000rpm.
 - Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique, (protection IP34).
 - Tube "démontable", couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
 - Interrupteur «on/off», démarrage direct (dispositif vitesse constante).
 - Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.

h520 mm

0.25 kW

230/1N 50-60Hz

1 kg

0.01 m3

- (NL) Inbrengmixer 20 liters, buis 250 mm, 1 snelheid**
- Toeren/minuut: 15000rpm.
 - Motorblok met PVC frame, ergonomisch handvat (bescherming IP34).
 - "Demonteerbare" buis, mes en bel in R.V.S. AISI 304, mes "demoonteerbaar".
 - Aan/uit- schakelaar, directe start (dispositief constante snelheid).
 - Beveiliging in geval van oververhitting.



MIV-30

500,^{Eur}

- (FR) Mixer plongeant 30 litres, tube 300 mm + variateur de vitesses**
- Tours/minute: 2000/9000rpm + fonction complète 13000.
 - Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique (protection IP34).
 - Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
 - Tube avec connexion "quart de tour".
 - Interrupteur 'On/Off' avec variateur de vitesse digital (9 positions + fonction maximale).
 - Démarrage graduel (dispositif vitesse constante).

h650 mm

0.3 kW

230/1N 50-60Hz

3 kg

0.01 m3

- (NL) Inbrengmixer 30 liters, buis 300 mm + snelheidsregelaar**
- Toeren/minuut: 2000/9000rpm + volfunctie 13000.
 - Motorblok met frame in PVC, ergonomisch handvat (bescherming IP34).
 - Staafmixer, mes en bel in R.V.S. AISI 304, mes "demoonteerbaar".
 - Staaf met verbinding "kwart toer".
 - Aan/uit- schakelaar, met digitale snelheidsregelaar (9 standen + volle snelheid).
 - Trapsgewijze start (dispositief constante snelheid).




MIV-40
582,^{Eur}

- (FR) Mixer plongeant 80 litres, tube 400 mm + variateur de vitesses**
- Tours/minute: 2000/9000rpm + fonction complète 15000.
 - Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique (protection IP34).
 - Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
 - Tube avec connexion "quart de tour".
 - Interrupteur 'On/Off' avec variateur de vitesse digital (9 positions + fonction maximale).
 - Démarrage graduel (dispositif vitesse constante).

h750 mm

0.4 kW

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.01 m3

- (NL) Inbrengmixer 80 liters, buis 400 mm + snelheidsregelaar**
- Toeren/ minuut: 2000/9000rpm + volfunctie 15000.
 - Motorblok met frame in PVC, ergonomisch handvat (bescherming IP34).
 - Staafmixer, mes en bel in R.V.S. AISI 304, mes "demoonteerbaar".
 - Buis met verbinding "kwart toer".
 - Aan/uit-schakelaar, met digitale snelheidsregelaar (9 standen + volle snelheid).
 - Geleidelijk opstarten (apparaat met constante snelheid).


MAV-45
610,^{Eur}

- (FR) Mixer plongeant 100 litres, tube 400 mm + variateur de vitesses**
- Tours/minute: 2000/11000rpm + fonction complète 17000.
 - Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique (protection IP34).
 - Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
 - Tube avec connexion par emboîtement et traction par engrenage.
 - Interrupteur 'On/Off' avec variateur de vitesse digital (9 positions + fonction maximale).
 - Démarrage graduel (dispositif vitesse constante).

h800 mm

0.45 kW

230/1N 50-60Hz

6 kg

0.01 m3

- (NL) Inbrengmixer 100 liters, buis 400 mm + snelheidsregelaar**
- Toeren/ minuut: 2000/11000rpm + volfunctie 17000.
 - Motorblok met PVC frame, ergonomische handgreep (bescherming IP34).
 - Staafmixer, mes en bel in R.V.S. AISI 304, mes "demonteerbaar".
 - Buis met "tandwielaandrijving".
 - Aan/uit-schakelaar, digitale snelheidsregelaar (9 standen of volle snelheid).
 - Geleidelijke start (constante snelheid).



Hand-Held Mixers

MAXI-CHEF LINE



MAV-65

748,^{Eur}

(FR) Mixer plongeant 230 litres, tube 500 mm + variateur de vitesses

- Tours/minute: 2000/9000rpm + fonction complète 13000.
- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique (protection IP34).
- Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, couteau "démontable".
- Tube avec connexion par emboîtement et traction par engrenage.
- Interrupteur 'On/Off' avec variateur de vitesse digital (9 positions + fonction maximale).
- Démarrage graduel (dispositif vitesse constante).

h920 mm

0.65 kW

230/1N 50-60Hz

6 kg

0.01 m3

(NL) Inbrengmixer 230 liters, buis 500 mm + snelheidsregelaar

- Toeren/minuut: 2000/9000rpm + volfunctie 13000.
- Motorblok met PVC frame, ergonomische handgreep (bescherming IP34).
- Staafmixer, mes en bel in R.V.S. AISI 304, mes "demonteerbaar".
- Staaf met "tandwielaandrijving".
- Aan/uit-schakelaar, digitale snelheidsregelaar (9 standen of volle snelheid).
- Geleidelijke start om morsen van voedsel te voorkomen ("DVC" dispositief constante snelheid).



AI/MIV
196,^{Eur}


h300 mm

- (FR) Accessoire: fouet 40 litres (MIV-30 & MIV-40)
- (NL) Toebehoren: klopper 40 liter (MIV-30 & MIV-40)

AX/MAV
217,^{Eur}


h360 mm

- (FR) Accessoire: fouet 50 litres (MAV-45 & MAV-65)
- (NL) Toebehoren: klopper 50 liter (MAV-45 & MAV-65)

SM/25
18,^{Eur}


- (FR) Support mural (MIF-25)
- (NL) Muursteun (MIF-25)

SM/MIX
38,^{Eur}


- (FR) Support mural (3 pièces)
- (NL) Muursteun (3 stuks)
- FOR: ALL

S60/MIX
237,^{Eur}


- (FR) Support mixer pour marmite Ø max. 600 mm
- (NL) Mixersteun voor kookpot Ø max. 600 mm
- FOR: ALL

S80/MIX
276,^{Eur}


- (FR) Support mixer pour marmite Ø max. 800 mm
- (NL) Mixersteun voor kookpot Ø max. 800 mm
- FOR: ALL

IT/30
146,^{Eur}


h340 mm

- (FR) Accessoire complémentaire: tube 300 mm (MIV-30)
- (NL) Aanvullende toebehoren: buis 300 mm (MIV-30)

IT/40
146,^{Eur}


h440 mm

- (FR) Accessoire complémentaire: tube 400 mm (MIV-40)
- (NL) Aanvullende toebehoren: buis 400 mm (MIV-40)

AT/45
166,^{Eur}


h430 mm

- (FR) Accessoire complémentaire: tube 400 mm (MAV-45)
- (NL) Aanvullende toebehoren: buis 400 mm (MAV-45)

AT/65
166,^{Eur}


h530 mm

- (FR) Accessoire complémentaire: tube 500 mm (MAV-65)
- (NL) Aanvullende toebehoren: buis 500 mm (MAV-65)

Trancheuses professionnelles

- Réalisée en alliage d'aluminium.
- Lame en acier tempéré, chromée et rectifiée, anneau de protection fixe et couvre lame muni d'un micro-interrupteur.
- Chariot sur coussinets à billes en inox, plexiglas de protection de série.
- Affûteur intégré.
- Moteur ventilé, parties électriques inférieures munies d'une coiffe de protection.
- Commandes 24V, indice de protection IP44.



Professionele snijmachines

- Vervaardigd uit een aluminiumlegering.
- Snijblad in getemperd, verchroomd en geslepen staal, vaste beschermring en de bedekking van het snijblad is uitgerust met een microscharnelaar.
- Onderstel op kogellagers in RVS, bescherming in plexiglas standaard inbegrepen.
- Ingebouwde slijper.
- Geventileerde motor, onderste elektrische onderdelen zijn uitgerust met een beschermingskap.
- Bedieningselementen (24V), beschermingsklasse (IP44).

300/BS

- Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm**
- Capacité max. de coupe: 250x185 mm (Ø 210mm), épaisseur de 0-13mm.
- Professionele snijmachine, Ø 300 mm**
- Max. snijcapaciteit: 250x185mm (Ø 210mm), dikte van 0-13 mm.



1 441, Eur

610x535x510 mm

0.21 kW

230/1N 50Hz

26 kg

0.27 m3

PLUS

Important: entretien aisé et rapide en toute sécurité, grâce à: 1°) l'espace généreux entre lame et châssis. 2°) au dispositif de "décrochage sécurisé", permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisée par la butée, position "0". 3°) au couvre lame, amovible. 4°) l'anneau de protection fixé autour de la lame.

PLUS

Belangrijk: gemakkelijk en snel onderhoud in alle veiligheid, dankzij: 1°) veel ruimte tussen snijblad en frame. 2°) een "veilige ontgrendeling", waardoor de slede kan worden verwijderd, met het blad vastgezet door de aanslag in positie "0". 3°) afneembaar bescherming snijblad. 4°) beschermring, bevestigd rond het snijblad.



300/BSV

- Trancheuse professionnelle verticale, Ø 300 mm "Charcuteries"**
- Double chariot coulissant et muni d'un bras spécialement conçu pour des charcuteries.
 - Course du chariot 265mm, plateau 275x260 mm. Épaisseur de coupe 0 -13mm.
- Professionele verticale snijmachine, Ø 300 mm "fijnkost"**
- Dubbele glijlede met een arm, speciaal ontworpen voor het snijden van fijnkost.
 - Verloopplengte wagen 265 mm, plateau 275x260 mm.
 - Snijdikte 0
 - 13 mm.



1 884, Eur

540x580x770 mm

0.21 kW

230/1N 50Hz

30 kg

0.25 m3

FR Trancheuses professionnelles

- Réalisée en fusion d'alliage d'aluminium.
- Lame en acier trempé, chromée et rectifiée. Anneau de protection fixe et couvre lame muni de micro-interrupteur.
- Chariot sur coussinets à billes en inox, plexiglas de protection de série.
- Pousse-talon pour tous produits (même les plus petits).
- Visserie (non apparente) et déflecteur en acier inox.
- Moteur ventilé, parties électriques inférieures munies d'une coiffe de protection, bague d'étanchéité sur la poulie de transmission.
- Commandes 24V, indice de protection IP54, touches en acier inoxydable, imperméables.
- Affûteur intégré en aluminium avec 2 émeris et cuvette inférieure de protection.
- Vérins réglables.



300/TL

FR Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm

- Lame oblique, inclinaison à 38°.
- Capacité max. de coupe: 230xh175 mm (Ø 200mm), épaisseur de 0-30 mm.
- Espace de 41mm, entre lame et châssis.

NL Professionele snijmachine, Ø 300 mm

- Schuin snijblad, helling van 38°C.
- Maximale snijcapaciteit: 230xh175 mm (Ø 200 mm), dikte van 0-30 mm.
- Ruimte van 41 mm tussen het snijblad en de structuur.



1 881,^{Eur}

495x590xh495 mm

0.21 kW

230/1N 50Hz

29 kg

0.27 m3

300/TLV

FR Trancheuse professionnelle verticale, Ø 300 mm "Charcuteries"

- Double chariot coulissant et muni d'un bras spécialement conçu pour la découpe de charcuteries.
- Course du chariot 275mm, plateau 275xh260 mm.
- Épaisseur de coupe 0-30mm.

NL Professionele verticale snijmachine, Ø 300 mm "fijnkost"

- Dubbele glijlede met een arm speciaal ontworpen voor het snijden van fijnkost.
- Snijcapaciteit 275 mm, snijblad 275xh260 mm.
- Snijdikte van 0-30 mm.



2 384,^{Eur}

540x520xh570 mm

0.21 kW

230/1N 50Hz

32 kg

0.25 m3

PLUS

1°) Formes arrondies sans recoins et sans arêtes vives et sans vis apparentes; 2°) large espacement, entre lame et châssis; 3°) dispositif de "décrochage sécurisé", permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisée par la butée, position "0"; 4°) couvre lame, amovible; 5°) anneau de protection, fixé autour de la lame.

PLUS

1°) Afgeronde vormen zonder hoeken of scherpe randen en zonder zichtbare schroeven; 2°) brede afstand tussen mes en frame; 3°) een "veilige ontgrendeling", waardoor de slede kan worden verwijderd, met het blad vastgezet door de aanslag in positie "0"; 4°) mesdeksel, afneembaar; 5°) beschermring, bevestigd rond het mes.

Meat Grinders

MEAT LINE



TS12/X

1 111,^{Eur}

(FR) Hachoir à viande n°12 (groupe en acier inox)

- Entièrement réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox. Les parties internes se démontent facilement, entretien aisé.
- Livré avec couteau et grille 6 mm en inox à "auto-aiguisage".
- Traction à engrenage à bain d'huile, commandes (24 V).
- Livré de série avec groupe tout en acier inox.

380x220xh430 mm

0.8 kW

230/1N 50Hz

21 kg

0.1 m3

(NL) Vleesmolen n°12. (group in R.V.S.)

- Geheel uitgevoerd in aluminiumlegering, behandeld voor voeding en R.V.S.. Eenvoudig demonteerbare interne onderdelen voor een gemakkelijk onderhoud.
- Geleverd met mes en rooster 6 mm in RVS zelfslijpend.
- Raderwerk in oliebad, bedieningen (24 V).
- Standaard met volledig roestvrijstalen eenheid.



TS22/X

1 372,^{Eur}

(FR) Hachoir à viande n°22 (groupe tout inox)

- Moteur ventilé.
- Entièrement réalisé en "alliage d'aluminium" traité alimentaire et acier inox. Les parties internes se démontent facilement, entretien aisé.
- Livré avec couteau et grille 6 mm en inox à "auto-aiguisage".
- Moteur ventilé, traction à engrenage à bain d'huile, commandes (24V).
- Livré de série avec groupe tout en acier inox.

450x220xh400 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

22 kg

0.11 m3

(NL) Vleesmolen n°22 (group volledig in RVS)

- Geventileerde motor.
- Geheel uitgevoerd in aluminiumlegering, behandeld voor voeding en R.V.S.. Eenvoudig demonteerbare interne onderdelen voor een gemakkelijk onderhoud.
- Geleverd met mes en rooster 6 mm in RVS zelfslijpend.
- Standaard met volledig roestvrijstalen eenheid.



TI32/SX

2 481,^{Eur}

(FR) Hachoir châssis n°32 (groupe tout inox)

- Moteur ventilé.
- Livré de série avec groupe tout en acier inox.
- Carrosserie, cuvette supérieure et de récupération en acier inox AISI 304.
- Groupe hachoir en acier inox démontable, Ø 98mm (facilité d'entretien), inversion de rotation (en cas de blocage).
- Conçu pour un usage intensif.
- Protection thermique.

500x225xh510 mm

1.5 kW

230/1N 50Hz

35 kg

0.15 m3

(NL) Vleesmolen kader n° 32 (groep in R.V.S.)

- Geventileerde motor.
- Standaard geleverd met volledig roestvrijstalen eenheid.
- Frame, bovenkant en opvangbak in AISI 304 roestvrij staal.
- Demonteerbare hakselaar (Ø 98mm) (eenvoudig onderhoud), omgekeerde rotatie (in geval van blokkering).
- Ontworpen voor intensief gebruik.
- Thermische beveiliging.



TCM-32

3 118,^{Eur}

(FR) Hachoir à viande "MAXI" n° 32

- Moteur ventilé.
- Livré de série avec groupe tout en acier inox.
- Carrosserie, cuvette supérieure et de récupération en acier inox AISI 304.
- Groupe hachoir en acier inox démontable, Ø 76mm (facilité d'entretien), inversion de rotation (en cas de blocage).
- Conçu pour un usage intensif.
- Protection thermique.

475x300xh560 mm

2.2 kW

230/1N 50Hz

50 kg

0.28 m3

(NL) Vleesmolen "MAXI" n° 32

- Geventileerde motor.
- Standaard geleverd met volledig roestvrijstalen eenheid.
- Frame, bovenkant en opvangbak in AISI 304 roestvrij staal.
- Demonteerbare hakselaar (Ø 76mm) (eenvoudig onderhoud), omgekeerde rotatie (in geval van blokkering).
- Ontworpen voor intensief gebruik.
- Thermische beveiliging.



Meat Grinders

GRATER LINE



GM-BG

1 199,^{Eur}

(FR) Râpe parmesan, (gros débit), 90Kg/H

- Idéale pour gros débit.
- Châssis en "alliage d'aluminium" et acier inox.
- Fonctionnement à "cylindre" rouleau Ø 140mm, muni d'un levier supérieur (avec dispositif micro-interrupteur de sécurité), ouverture 140x80mm.
- Traction à engrenage sous bain d'huile.
- Moteur ventilé 900 tours/minute, muni d'un thermique, commande à basse tension (24 V) protégé.

420x270xh380 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

22 kg

0.08 m3

(NL) Parmesaanrasp (groot debiet), 90Kg/U

- Ideaal voor hoge debieten.
- Buitenste frame in aluminiumlegering en roestvrij staal.
- Werking per "cilinder" rol Ø 140mm, met een bovenste hendel (met veiligheidsmicroschakelaar), opening 140x80 mm.
- Tandwielaandrijving in oliebad.
- Motor 900 tr/minuut, uitgerust met thermische bescherming, beveiligde laagspanningsregeling (24V).



CI8 **22, Eur**



(FR) Couteau n° 8
(NL) Mes n° 8

CI12 **30, Eur**



(FR) Couteau n° 12
(NL) Mes n° 12

CI22 **36, Eur**



(FR) Couteau n° 22
(NL) Mes n° 22

CI32 **43, Eur**



(FR) Couteau inox n°32, auto-affilant.
(NL) Roestvrijstalen mes nr. 32, zelfslijpend.

G845 **35, Eur**



(FR) Grille en inox Ø 4,5 mm, x hachoir N° 8
(NL) Rooster in R.V.S. Ø4,5mm voor molen N°8

G86 **35, Eur**



(FR) Grille en inox Ø 6 mm, x hachoir N° 8
(NL) Rooster in R.V.S. Ø6mm voor molen N°8

G88 **35, Eur**



(FR) Grille en inox Ø 8 mm, x hachoir N° 8
(NL) Rooster van 8mm voor molen n°8 -RVS

G1245 **53, Eur**



(FR) Grille en inox Ø 4,5 mm, x hachoir N° 12
(NL) Rooster van 4,5mm voor molen n°12 -RVS

G126 **53, Eur**



(FR) Grille en inox Ø 6 mm, x hachoir N° 12
(NL) Rooster in R.V.S. Ø6mm voor molen N°12

G128 **53, Eur**



(FR) Grille en inox Ø 8 mm, x hachoir N° 12
(NL) Rooster van 8mm voor molen n°12 -RVS

G2245 **62, Eur**



(FR) Grille en inox Ø 4,5 mm, x hachoir N° 22
(NL) Rooster van 4,5 mm voor molen n°22 -RVS

G226 **62, Eur**



(FR) Grille en inox Ø 6 mm, x hachoir N° 22
(NL) Rooster van 6mm voor molen n°22 -RVS

G228 **62, Eur**



(FR) Grille en inox Ø 8 mm, x hachoir N° 22
(NL) Rooster van 8mm voor molen n°22 -RVS

G3245 **79, Eur**



(FR) Grille de 4,5 mm pour hachoir n°32 -inox
(NL) Rooster 4,5 mm voor molen nr 32 -R.V.S.

G326 **79, Eur**



(FR) Grille en inox Ø 6 mm, x hachoir N° 32
(NL) Rooster van 6mm voor molen n°32 -RVS

G328 **79, Eur**



(FR) Grille de 8 mm pour hachoir n°32 -inox
(NL) Rooster van 8 mm voor molen nr 32 -R.V.S.

Potatos Peelers

VEGETABLE LINE

(FR) Éplucheuses pommes de terre

- Châssis en acier AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 304, 100% hygiénique, sans aspérité et avec bords arrondis.
- Couvercle en plexiglas transparent.
- Plateau tournant abrasif et parois dotées d'une bande abrasive.
- Tableau de commande digital (logé latéralement), étanche à l'eau IP 55, minuteur digital multifonction.
- Portillon de décharge frontale.
- Livré de série avec décharge latérale (diam. 50mm).
- Alimentation d'eau par électrovanne.



PPF-05

2 012,^{Eur}

(FR) Éplucheuse pommes de terre de table (5 kg)

- Tours/minute: 270rpm.
- Durée du cycle de production: 60-90 sec.

530x520xh520 mm

0.37 kW

230/1N 50Hz

(NL) Aardappelschilmachine tafelmodel(5 kg)

- Toeren/minute: 270rpm.
- Productiecyclus tijd 60-90 seconden.

28 kg

0.2 m3



PPF-10

2 546,^{Eur}

(FR) Éplucheuse pommes de terre sur pied (10 kg)

- Tours/minute: 320rpm.
- Durée du cycle de production: 90-120 sec.

530x660xh850 mm

0.55 kW

230/1N 50Hz

(NL) Aardappelschilmachine op voet (10 kg)

- Toeren/minute: 320 rpm.
- Productiecyclus tijd 90-120 seconden.

40 kg

0.32 m3



PPF-18

2 687,^{Eur}

(FR) Éplucheuse pommes de terre sur pied (18 kg)

- Tours/minute: 320rpm.
- Durée du cycle de production: 120-150 sec.

530x660xh950 mm

0.9 kW

230/1N 50Hz

(NL) Aardappelschilmachine op voet, 18 kg, prod. 500 kg/u

- Toeren/minute: 320rpm.
- Productiecyclus tijd 120-150 seconden.

45 kg

0.35 m3





BFD-ST

229,^{Eur}

- FR Bac avec filtre pour décharge en inox (10-18 kg)
- NL Bak met filter voor de afvoer, in R.V.S. (10-18 kg)

255x300xh190 mm

7 kg

0.02 m3



BFD-SCD

491,^{Eur}

- FR Support avec collecteur décharge verticale (10-18 Kg)
- NL Onderbouw met verticale collector afvoer (10-18kg)

h210 mm

11 kg

0.18 m3

Mussels Cleaners

MUSSEL LINE

(FR) Lave-moules

- Châssis en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 304, 100% hygiénique, sans aspérité et avec bords arrondis.
- Couvercle en plexiglas transparent.
- Plateau tournant avec brosses en nylon et parois dotées d'une bande abrasive.
- Tableau de commande digital (logé latéralement), étanche à l'eau IP 55, minuteur digital multifonction.
- Portillon de décharge frontale.
- De série avec décharge latérale (Ø 50mm).
- Alimentation d'eau par électrovanne.



(NL) Mosselen wasser

- Frame in AISI 304 roestvrij staal.
- Kuip in AISI 304 roestvrij staal, 100% hygiënisch, zonder ruwheid en zonder afgeronde randen.
- Doorschijnend plexiglas deksel.
- Draaiplateau met nylon borstels en wanden ook voorzien van een abrasieve band.
- Digitaal bedieningspaneel (zijdelings gemonteerd), waterdichte IP 55, multifunctionele digitale timer.
- Frontaal ledigingsdeurtje.
- Standaard met zijdelingse afvoer (Ø 50mm).
- Watervoorziening door elektroventiel.

LCF-05

2 276,^{Eur}

- (FR) Lave-moules, 5 kg, production 75 kg/h.**
- Tours/minute: 145rpm.
 - Durée du cycle de production: 90-120 sec.

530x520xh520 mm
0.35 kW

- (NL) Mosselenwasser, 5 kg, productie 75 kg/u.**
- Toeren/minute: 145 rpm.
 - Productiecyclus tijd: 90-120 seconden.

230/1N 50Hz
28 kg
0.2 m3



LCF-10

2 800,^{Eur}

- (FR) Lave-moules sur pied, 10 kg, production 150 kg/h.**
- Tours/minute: 180rpm.
 - Durée du cycle de production: 120-150 sec.

530x660xh850 mm
0.35 kW
230/1N 50Hz

- (NL) Mosselenwasser op voet, 10 kg, productie 150 kg/u.**
- Toeren/minute: 180rpm.
 - Productiecyclus tijd: 120-150 seconden.

40 kg
0.32 m3



LCF-18

2 971,^{Eur}

- (FR) Lave-moules sur pied, 18 kg, production 250 kg/h.**
- Tours/minute: 180rpm.
 - Durée du cycle de production: 150-180 sec.

530x660xh950 mm
0.65 kW
230/1N 50Hz

- (NL) Mosselenwasser op voet, 18 kg, productie 250 kg/u.**
- Toeren/minute: 180rpm.
 - Productiecyclus tijd: 150-180 seconden.

45 kg
0.35 m3





BFD-ST

229,^{Eur}

- FR Bac avec filtre pour décharge en inox (10-18 kg)
- NL Bak met filter voor de afvoer, in R.V.S. (10-18 kg)

255x300xh190 mm

7 kg

0.02 m3



BFD-SCD

491,^{Eur}

- FR Support avec collecteur décharge verticale (10-18 Kg)
- NL Onderbouw met verticale collector afvoer (10-18kg)

h210 mm

11 kg

0.18 m3

(FR) Coupes-légumes

- Réalisé en fusion d’alliage d’aluminium anodisé (traité alimentaire) et acier inox, couvercle supérieur démontable, entretien aisé.
- Moteur ventilé.
- Livré avec 2 disques expulseurs, 1 "haut" et 1 "bas".
- Alimentation en continu, travail aisé, haute sécurité garantie par des micro-interrupteurs positionnés sur le levier et sur le couvercle supérieur.
- Commandes à basse tension 24V, indice de protection IP54.

(NL) Groenten snijmachine

- Gemaakt van gegoten geanodiseerd aluminiumlegering (voedselveilig) en roestvrij staal, afneembare bovenklep, eenvoudig onderhoud.
- Geventileerde motor.
- Geleverd met 2 schijven, 1 "boven" en 1 "onder".
- Continue stroomvoorziening, eenvoudige bediening, hoge veiligheid gegarandeerd door microschakelaars op de hendel en op de bovenkap.
- Laagspanningsregelaars 24V, beschermingsklasse (IP54).

VEGETABLE LINE



TVA-38D		1 210, ^{Eur}
(FR) Coupe-légumes de table	• Production 100-300 kg/h.	240x410xh600 mm
	• Disques: 300 tours/minute.	0.38 kW
(NL) Groentensnijmachine tafelmodel	• Productie per uur van 100-300 kg.	230/1N 50Hz
	• Schijven, 300 toeren/minuut.	21 kg
		0.11 m3

AVANTAGES

Appareil idéalement conçu pour des productions moyennes (pas d'utilisation en continu), entretien aisé, la partie supérieure qui se détache complètement (sans outils).

VOORDELEN

Machine ontworpen voor middelgrote producties (geen continu gebruik), eenvoudig onderhoud, met het bovendeel dat volledig kan worden losgemaakt (zonder gereedschap).

T2/K **86, Eur**



(FR) Disque éminceur 2 mm
(NL) Snijschijf 2 mm

T3/K **86, Eur**



(FR) Disque éminceur 3 mm
(NL) Snijschijf 3 mm

T4/K **86, Eur**



(FR) Disque éminceur 4 mm
(NL) Snijschijf 4 mm

T8/A **85, Eur**



(FR) Disque trancheur 8 mm
(NL) Sniijderschijf 8 mm

T10/A **85, Eur**



(FR) Disque trancheur 10 mm
(NL) Sniijderschijf 10 mm

B25X25/K **130, Eur**



(FR) Disque bâtonnets 2,5x2,5 mm
(NL) Staafjesschijf 2,5x2,5 mm

B40X40/K **130, Eur**



(FR) Disque bâtonnets 4x4 mm
(NL) Staafjesschijf 4x4 mm

RP/K **91, Eur**



(FR) Disque râpe à parmesan
(NL) Rasperschijf parmesan

R2/K **91, Eur**



(FR) Disque râpe 2 mm
(NL) Rasperschijf 2 mm

R3/K **91, Eur**



(FR) Disque râpe 3 mm
(NL) Rasperschijf 3 mm

R4/K **91, Eur**



(FR) Disque râpe 4 mm
(NL) Rasperschijf 4 mm

R7/K **91, Eur**



(FR) Disque râpe 7 mm
(NL) Rasperschijf 7 mm

M4/K **98, Eur**



(FR) Disque râpe mozzarella/fromage 4 mm
(NL) Rasperschijf mozzarella/kaas 4 mm

M7/K **98, Eur**



(FR) Disque râpe mozzarella/fromage 7 mm
(NL) Rasperschijf mozzarella/kaas 7 mm

AV8/K **136, Eur**



(FR) Grille pour allumettes/frites 8 mm
(NL) Staafjesroosters/frietten 8 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

AV10/K **136, Eur**



(FR) Grille pour allumettes/frites 10 mm
(NL) Staafjesroosters/frietten 10 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

CV8/A **159, Eur**



(FR) Grille pour cubes/macédoine 8 mm
(NL) Rooster voor blokjes/macedonie 8 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

CV10/A **159, Eur**



(FR) Grille pour cubes/macédoine 10 mm
(NL) Rooster voor blokjes/macedonie 10 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

(FR) Coupes légumes, inox

- Réalisé 100% en acier inox, antiadhérent et traité contre les "acides alimentaires" couvercle supérieur démontable, entretien aisé.
- Livré avec 2 disques expulseurs, 1 "haut" et 1 "bas".
- Moteur très puissant (0,55 kW), ventilé, muni d'une protection thermique.
- Alimentation en continu, travail aisé, haute sécurité garantie par des micro-interrupteurs positionnés sur le levier et sur le couvercle supérieur.
- Commandes à basse tension 24 V, indice de protection IP54.



(NL) Groenten snijmachine, R.V.S.

- Gemaakt van 100% roestvrij staal, antikleef en behandeld tegen "voedingszuren", verwijderbare bovenklep, eenvoudig onderhoud.
- Geleverd met 2 schijven, 1 "boven" en 1 "onder".
- Zeer krachtige motor (0,55kW), geventileerd, voorzien van thermische beveiliging.
- Continue stroomvoorziening, eenvoudige bediening, hoge veiligheid gegarandeerd door microscharrelaars op de hendel en op de bovenkap.
- Laagspanningsregelaars 24V, beschermingsklasse (IP54).

TVX-55

(FR) Coupe-légumes de table, tout inox

- Production 150-350 kg/h.
- Disques: 400 tours/minute.

(NL) Groentensnijmachine, tafelmodel R.V.S.

- Productie van 150-350 kg per uur.
- Schijven, 400 toeren/minuut.



1 512,^{Eur}

265x530xh490/870 mm

0.55 kW

230/1N 50Hz

22 kg

0.12 m3

AVANTAGES

Appareil conçu pour une utilisation en continu, entretien particulièrement aisé et hygiénique car la partie supérieure qui se détache complètement (sans outils) et car est réalisé 100% en acier inox. Peut être lavé au lave-vaisselle.

VOORDELEN

Apparaat ontworpen voor continu gebruik, bijzonder eenvoudig en hygiënisch onderhoud, waarbij het bovenste deel volledig afneembaar is (zonder gereedschap) en gemaakt is van 100% roestvrij staal, vaatwasmachinebestendig.

T2/K **86, Eur**



(FR) Disque éminceur 2 mm
(NL) Snijschijf 2 mm

T3/K **86, Eur**



(FR) Disque éminceur 3 mm
(NL) Snijschijf 3 mm

T4/K **86, Eur**



(FR) Disque éminceur 4 mm
(NL) Snijschijf 4 mm

T8/A **85, Eur**



(FR) Disque trancheur 8 mm
(NL) Sniijderschijf 8 mm

T10/A **85, Eur**



(FR) Disque trancheur 10 mm
(NL) Sniijderschijf 10 mm

B25X25/K **130, Eur**



(FR) Disque bâtonnets 2,5x2,5 mm
(NL) Staafjesschijf 2,5x2,5 mm

B40X40/K **130, Eur**



(FR) Disque bâtonnets 4x4 mm
(NL) Staafjesschijf 4x4 mm

RP/K **91, Eur**



(FR) Disque râpe à parmesan
(NL) Rasperschijf parmesan

R2/K **91, Eur**



(FR) Disque râpe 2 mm
(NL) Rasperschijf 2 mm

R3/K **91, Eur**



(FR) Disque râpe 3 mm
(NL) Rasperschijf 3 mm

R4/K **91, Eur**



(FR) Disque râpe 4 mm
(NL) Rasperschijf 4 mm

R7/K **91, Eur**



(FR) Disque râpe 7 mm
(NL) Rasperschijf 7 mm

M4/K **98, Eur**



(FR) Disque râpe mozzarella/fromage 4 mm
(NL) Rasperschijf mozzarella/kaas 4 mm

M7/K **98, Eur**



(FR) Disque râpe mozzarella/fromage 7 mm
(NL) Rasperschijf mozzarella/kaas 7 mm

AX8/A **136, Eur**



(FR) Grille pour allumettes/frites 8 mm
(NL) Staafjesroosters/frietten 8 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

AX10/A **136, Eur**



(FR) Grille pour allumettes/frites 10 mm
(NL) Staafjesroosters/frietten 10 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

CX8/A **289, Eur**



(FR) Grille pour cubes/macédoine 8 mm
(NL) Rooster voor blokjes/macedonie 8 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A

CX10/A **289, Eur**



(FR) Grille pour cubes/macédoine 10 mm
(NL) Rooster voor blokjes/macedonie 10 mm
• TO COMBINE WITH T8/A OR T10/A



LLV-2M

10 989,^{Eur}

(FR) Lave-légumes avec essorage

- Production: 260 à 300 kg/h, 60 à 80 kg/h pour les légumes à feuilles.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cuve inox AISI 304, double filtre, munie d'un trop-plein.
- 4 programmes disponibles: lavage et essorage, pré-lavage, lavage en continu, essorage.
- Régulation manuelle du flux d'eau, pompe de décharge incorporée.
- Couvercle avec micro interrupteur de sécurité.
- Panier 45L en acier inox, maille de 16mm.
- Douchette incorporée et extractible pour le nettoyage de la cuve.

550x738xh880 mm

1 kW

230/1N 50Hz

80 kg

0.6 m3

(NL) Groentenwasser en droger

- Productie per uur: 260 tot 300 kg/uur, 60 tot 80 kg/uur voor bladgroenten.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Roestvrijstalen kuip AISI 304, dubbel filter, voorzien van een overloop.
- 4 programma's beschikbaar: wassen en centrifugeren, voorwas, wassen en centrifugeren, continu wassen, centrifugeren.
- Handmatige waterstroom regeling, ingebouwde afvoerpomp.
- Afdekking met veiligheidsmicroschakelaar.
- 45L roestvrijstalen korf, 16mm mazen.
- Afneembare handdouche voor het reinigen van de ingebouwde kuip.



CLE-2C

14 334,^{Eur}

(FR) Lave-légumes et essoreuse à panier extractible

- Production: 20kg/h, 6kg/h pour les légumes à feuilles.
- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Cycle de lavage: 2 min.
- Minuteur.
- Cuve en inox AISI 304, capacité 100L, filtre en cuve.
- Régulation manuelle du flux d'eau. Essoreuse 700 tr/min.
- Capacité de charge: 6kg, 1,5kg pour les légumes à feuilles.
- Cuve inox AISI 304, Ø 270xh195 mm.
- Panier en acier inox, capacité 13L.
- Couvercle transparent avec micro interrupteur de sécurité.

1000x700xh800 mm

1.1 kW

230/1N 50Hz

94 kg

0.8 m3

(NL) Groentenwasser en centrifuge met uitneembare mand

- Productie per uur: 20 kg/uur, 6 kg/uur voor bladgroenten.
- Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal.
- Wastijd: 2 min. Timer.
- Roestvrijstalen kuip AISI 304, inhoud 100L, filter in kuip.
- Handmatige regeling van de waterstroom. Centrifuge 700 rpm.
- Laadvermogen: 6kg, 1,5kg voor bladgroenten.
- Roestvrijstalen kuip AISI 304, Ø 270xh195 mm.
- Roestvrijstalen mand, inhoud 13L.
- Transparant deksel met veiligheidsmicroschakelaar.



(FR) Balances électroniques inox

- Balance électronique de table.
- Plateau de pesée 300x210mm en acier inoxydable AISI 304.
- Boîtier en ABS solide pour des utilisations industrielles.
- Indice de protection IP-67.
- Double écran LED rétro-éclairé avec chiffres de 20mm (à l'avant et à l'arrière).
- Indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptables.
- Contrôle de pesée avec alarme sonore.
- Temps de stabilisation: 1 sec.
- Mise hors tension automatique programmable.
- Adaptateur DC (12V) et batterie interne rechargeable, 55 heures d'autonomie.
- Indicateur de niveau de batterie.
- Protection de la balance contre les surcharges.
- Calibrage externe.
- Pieds de mise à niveau réglables.

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal

- Elektronische tafel weegschaal.
- Weegplatform 300x210mm in roestvrij staal 304.
- Stevige ABS behuizing voor industrieel gebruik.
- IP-67 beschermingsgraad.
- LED-display met dubbele achtergrondverlichting en 20mm (voorkant en achterkant) cijfers.
- LED-controle-indicator geeft onder-, boven- en aanvaardbare grenzen aan.
- Weegcontrole met akoestisch alarm.
- Stabilisatietijd: 1 sec.
- Programmeerbare automatische uitschakeling.
- Gelijkstroomadapter (12V) en interne oplaadbare batterij, 55 uur autonomie.
- Indicator voor batterijniveau.
- Bescherming van de weegschaal tegen overbelasting.
- Externe kalibratie.
- Verstelbare stelvoeten.


BAL/6-1
405,^{Eur}
(FR) Balance électronique inox, 6Kg x 1g

255x290x105 mm

- Capacité 6kg, précision 1g.

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 6Kg x 1g

230/1N 50-60Hz

- Capaciteit 6Kg, nauwkeurigheid 1g.

4 kg

0.03 m3


BAL/15-2
405,^{Eur}
(FR) Balance électronique inox, 15Kg x 2g

255x290x105 mm

(NL) Elektronische weegschaal van roestvrij staal, 15 kg x 2 g

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.03 m3


BAL/30-5
405,^{Eur}
(FR) Balance électronique inox, 30Kg x 5g

255x290x105 mm

(NL) Elektronische weegschaal van roestvrij staal, 30 kg x 5 g

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.03 m3

(FR) Balances électroniques inox, IP68

- Balance électronique de table.
- Plateau de pesée 245x180 mm en acier inoxydable AISI 304.
- Indice de protection IP68 contre l'eau et la poussière.
- Boîtier en ABS solide pour des utilisations industrielles.
- Double écran LED rétro-éclairé avec chiffres de 20mm (à l'avant et à l'arrière).
- Indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptable.
- Contrôle de pesé avec alarme sonore.
- Temps de stabilisation: 1 sec.
- Mise hors tension automatique programmable.
- Adaptateur DC (12 volts) et batterie interne rechargeable, 55 heures d'autonomie.
- Indicateur de niveau de batterie.
- Protection de la balance contre les surcharges.
- Calibrage externe.
- Pieds de mise à niveau réglables.

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, IP68

- Elektronische tafelweegschaal.
- Weegplatform 245x180 mm van roestvrij staal AISI 304.
- IP68-beschermingsgraad tegen water en stof.
- Stevige ABS-behuizing voor industrieel gebruik.
- Dubbel verlicht LED-scherm met cijfers van 20mm (voor- en achterkant).
- LED-control-indicator geeft lagere, hogere en acceptabele limieten aan.
- Weegcontrole met geluidsalarm.
- Stabilisatietijd: 1 seconde.
- Programmeerbare automatische uitschakeling.
- DC-adapter (12 volt) en interne oplaadbare batterij, 55 uur batterijduur.
- Batterijniveau-indicator.
- Overbelastingsbescherming voor de weegschaal.
- Externe kalibratie.
- Verstelbare nivelleerpoten.



BAL68/4-01

499, Eur

(FR) Balance électronique inox, 4Kg x 1g

- Capacité 4Kg, précision 1g.

300x310xh105 mm

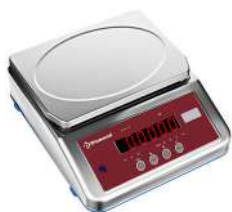
(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 4Kg x 1g

- Capaciteit: 4Kg, nauwkeurigheid: 1g

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.03 m3



BAL68/8-05

499, Eur

(FR) Balance électronique inox, 8Kg x 0,5g

300x310xh105 mm

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 8Kg x 0,5g

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.03 m3



BAL68/16-1

499, Eur

(FR) Balance électronique inox, 16Kg x 1g

300x310xh105 mm

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 16Kg x 1g

230/1N 50-60Hz

4 kg

0.03 m3

IP 68

(FR) Bascules électroniques inox, 300x300mm

- Bascule électronique.
- Plateau de pesée 300x300mm en acier inoxydable AISI 304.
- Clavier étanche protège contre la saleté et les déversements accidentels- Écran LCD rétro-éclairé avec chiffres de 22mm- Fonction de maintien de l'affichage- Interface RS-232- 5 unités de pesage (Lb, Lb: oz, Oz, Kg)
- Pesage portable grâce à sa conception et à sa batterie interne rechargeable elle peut être emportée partout où elle est nécessaire- Peut être alimentée par 6 piles AA- Support mural pour placer l'indicateur sur une surface verticale.
- Mise hors tension automatique pour économiser l'énergie.
- Filtrage numérique sélectionnable pour les effets de contrôle des vibrations et des perturbations.
- Mise à zéro automatique assure que l'écran revient à zéro.


(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 300x300mm

- Elektronische weegschaal.
- Weegplateau 300x300mm van roestvrij staal AISI 304.
- Waterdicht toetsenpaneel beschermt tegen vuil en accidentele morsingen.
- Achtergrondverlicht LCD-scherm met cijfers van 22 mm.
- Display-houdfunctie.
- RS-232-interface.
- 5 weegeenheden (Lb, Lb: oz, Oz, Kg).
- Draagbaar wegen dankzij het ontwerp en de interne oplaadbare batterij, kan overal worden meegenomen waar het nodig is.
- Kan worden gevoed door 6 AA-batterijen.
- Muurbevestiging om de indicator op een verticale oppervlakte te plaatsen.
- Automatische uitschakeling om energie te besparen.
- Selecteerbare digitale filtering voor het beheersen van trillingen en verstoringen.
- Automatische nulstelling zorgt ervoor dat het scherm weer op nul terugkeert.

BSC3/15-5
273,^{Eur}
(FR) Bascule électronique inox, 15Kg x 5g

- Capacité 15Kg, précision 5g.

300x300xh50 mm

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 15Kg x 5g

- Capaciteit: 15Kg, nauwkeurigheid: 5g

230/1N 50-60Hz

18 kg

0.07 m3


BSC3/35-10
273,^{Eur}
(FR) Bascule électronique inox, 35Kg x 10g

300x300xh50 mm

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 35Kg x 10g

230/1N 50-60Hz

18 kg

0.07 m3


BSC/KTM
26,^{Eur}
(FR) Kit fixation murale pour balances
(NL) Wandmontageset voor weegschalen

1 kg

0.01 m3

(FR) Bascules électroniques inox, 500x500mm

- Bascule électronique.
- Plateau de pesée 500x500mm en acier inoxydable AISI 304.
- Clavier étanche protège contre la saleté et les déversements accidentels- Écran LCD rétro-éclairé avec chiffres de 22mm- Fonction de maintien de l'affichage- Interface RS-232- 5 unités de pesage (Lb, Lb: oz, Oz, Kg)
- Pesage portable grâce à sa conception et à sa batterie interne rechargeable elle peut être emportée partout où elle est nécessaire- Peut être alimentée par 6 piles AA- Support mural pour placer l'indicateur sur une surface verticale.
- Mise hors tension automatique pour économiser l'énergie.
- Filtrage numérique sélectionnable pour les effets de contrôle des vibrations et des perturbations.
- Mise à zéro automatique assure que l'écran revient à zéro.



(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 500x500mm

- Elektronische weegschaal.
- Weegplateau 500x500mm van roestvrij staal AISI 304.
- Waterdicht toetsenpaneel beschermt tegen vuil en accidentele morsingen.
- Achtergrondverlicht LCD-scherm met cijfers van 22 mm.
- Display-houdfunctie.
- RS-232-interface.
- 5 weegeenheden (Lb, Lb: oz, Oz, Kg).
- Draagbaar wegen dankzij het ontwerp en de interne oplaadbare batterij, kan overal worden meegenomen waar het nodig is.
- Kan worden gevoed door 6 AA-batterijen.
- Muurbevestiging om de indicator op een verticale oppervlakte te plaatsen.
- Automatische uitschakeling om energie te besparen.
- Selecteerbare digitale filtering voor het beheersen van trillingen en verstoringen.
- Automatische nulstelling zorgt ervoor dat het scherm weer op nul terugkeert.

BSC5/75-20

527,^{Eur}

(FR) Bascule électronique inox, 75Kg x 20g

- Capacité 75Kg, précision 20g.

500x500xh78 mm

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 75Kg x 20g

- Capaciteit: 75Kg, nauwkeurigheid: 20g

230/1N 50-60Hz

18 kg

0.07 m3

BSC5/150-5

527,^{Eur}

(FR) Bascule électronique inox, 150Kg x 50g

500x500xh78 mm

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal, 150Kg x 50g

230/1N 50-60Hz

18 kg

0.07 m3



BSC/KTM

26,^{Eur}

(FR) Kit fixation murale pour bascules

(NL) Wandmontageset voor weegschalen

1 kg

0.01 m3



(FR) Bascules électroniques inox avec colonne

- Bascule électronique de sol avec colonne.
- Plateau de pesée 400x500mm en acier inoxydable 304.
- Clavier étanche protégé contre la saleté et les déversements accidentels.
- Écran LED rétro-éclairé avec chiffres de 20mm.
- Indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptables.
- Contrôle de pesée avec alarme sonore.
- Plusieurs fonctions disponibles (pesée, comptage, pourcentage et maintien).
- Temps de stabilisation: 2-3 sec.
- Mise hors tension automatique programmable.
- Batterie interne rechargeable, 90 heures d'autonomie.
- Protection de la bascule contre les surcharges.
- Cordon d'alimentation électrique.
- Interface RS-232.
- Calibrage externe.
- Pieds réglables et indicateur de mise à niveau qui assurent une bonne stabilité.

(NL) Roestvrij stalen elektronische weegschaal met kolom

- Elektronische vloerweegschaal met kolom.
- Weegplatform 400x500mm in roestvrij staal 304.
- Waterdicht toetsenbord beschermt tegen vuil en onopzettelijk morsen.
- LCD-display met achtergrondverlichting en cijfers van 20mm.
- LED-controle-indicator geeft onder-, boven- en aanvaardbare grenzen aan.
- Weegcontrole met geluidsalarm.
- Verschillende functies beschikbaar (wegen, tellen, percentage en vasthouden).
- Stabilisatietijd: 2-3 sec.
- Programmeerbare automatische uitschakeling.
- Interne oplaadbare batterij, 90 uur autonomie.
- Bescherming van de weegschaal tegen overbelasting.
- Stroomtoevoerkabel.
- RS-232 interface.
- Externe kalibratie.
- Verstelbare poten en waterpasindicator zorgen voor stabiliteit.



BSC/150-10		602, ^{Eur}
(FR)	Bascule électronique inox avec colonne ,150Kg x 10g • Capacité 150kg, précision 10g.	400x620xh860 mm
(NL)	Roestvrij stalen elektronische weegschaal met kolom, 150Kg x 10g • Capaciteit 150Kg, nauwkeurigheid 10g.	230/1N 50-60Hz
		18 kg
		0.07 m3

BSC/300-20		602, ^{Eur}
(FR)	Bascule électronique inox avec colonne, 300Kg x 20g	400x620xh860 mm
(NL)	Roestvrij stalen elektronische weegschaal met kolom, 300Kg x 20g	230/1N 50-60Hz
		18 kg
		0.07 m3



DFE-50P

811,^{Eur}

(FR) Dispenser film d'emballage (film 500 mm)

- Châssis en acier inox.
- Rouleaux et axe de support en aluminium anodisé.
- Coupure du film, par fil chauffant (basse tension).

590x720xh185 mm

0.4 kW

230/1N 50-60Hz

(NL) Verpakkingsfolieverdeler (folie 500 mm)

- Frame in R.V.S.
- Geanodiseerde aluminium rollen en draagas.
- Folieafsnijding door verwarmingsdraad (laagspanning).

16 kg

0.15 m3



FE150-5B

199,^{Eur}

(FR) Film d'emballage, longueur 1500 m, largeur 500 mm

500 mm

(NL) Verpakkingsfolie, lengte 1500 m, breedte 500 mm

13 kg

0.03 m3



VAX/45-L

874,^{Eur}

(FR) Sous videuse inox, pompe 26 l./min, soudure 430 mm

- Réalisation en acier inox.
- Pompe autolubrifiante 26 litres/min., mise en sous vide contrôlée par un capteur.
- Barre de soudure de 430mm (4mm).
- Fonctionnement automatique.
- Tableau de contrôle avec 3 affichages LED.

490x295xh180 mm

0.3 kW

230/1N 50-60Hz

10 kg

0.05 m3

(NL) Vacuummachine, pomp 26 l./min, lasnaad 430 mm

- Vervaardigd in roestvrij staal.
- Zelfsmerende pomp van 26 liter/min, vacuüm gestuurd door een sensor.
- Sealbalk van 430 mm (4 mm).
- Automatische functionering.
- Bedieningspaneel met 3 LED-displays.FOR: EMBOSSED BAGS ONLY



VAX/45-DSL

1 218,^{Eur}

(FR) Sous videuse inox, pompe 32 l./min, soudure 430 mm (double soudure)

- Réalisation en acier inox. Filtre extérieur pour liquides/poudres.
- Pompe autolubrifiante 32 litres/min, mise en sous vide contrôlée par un capteur.
- 2 barres de soudure de 430mm (2x 5mm).
- 2 programmes: automatique et manuel.
- Soudure électronique variable (9 niveaux).
- Tableau de contrôle avec écran numérique LCD (5 langues AN-FR-AL-NL-ES), affichant chaque phase de travail.

510x295xh180 mm

0.3 kW

230/1N 50-60Hz

12 kg

0.06 m3

(NL) Vacuummachine, pomp 32 l./min, lasnaad 430 mm (dubbele lasnaad)

- Vervaardigd in roestvrij staal. Buitenfilter voor vloeistoffen/poeders.
- Zelfsmerende pomp van 32 liter/min, vacuüm geregeld door een sensor.
- 2 sealbalken van 430mm (2x 5 mm).
- 2 programma's: automatisch en manueel.
- Variabele elektronische lasnaad (9 niveaus).
- Bedieningspaneel met digitaal LCD-display (5 talen EN-FR-DE-NL-SP) dat elke werkfase weergeeft.FOR: EMBOSSED BAGS ONLY



(FR) Sachets "gaufrés" pour machines d'emballage sous vide -40°C +40°C

- Sachets "gaufrés" pour machines d'emballage sous vide sans cloche (conviennent également pour les machines avec cloche).
- Epaisseur 105 micron (µm).
- Côté soudure, le plus petit côté.
- T° maximale de travail de -40°C à +40°C.
- Réalisation en polyéthylène-polyamide (PE-PA), certifié alimentaire.



(NL) "Gewafelde" zakken voor vacuümverpakkers -40°C +40°C

- "Gewafelde" zakken voor vacuümverpakkers zonder koepel (kunnen ook gebruikt worden met vacuümverpakkers met koepel).
- Dikte 105 micron (µm).
- Laskant op de kortste kant .
- Maximale werktemperatuur van -40°C tot +40°C.
- Vervaardigd in polyethyleen. Polyamide (PE-PA), voedselgecertificeerd.

B20-1530-N

165,^{Eur}

- (FR) 1200 sachets "gaufrés" 150x300 mm**
(NL) 1200 "gewafelde" vacuümzakken 150x300 mm
 • 12 PACKAGING / EACH= 100 PIECES

400x600xh180 mm

18 kg

0.03 m3

B10-2535-N

214,^{Eur}

- (FR) 800 sachets "gaufrés" 250x350 mm**
(NL) 800 "gewafelde" vacuümzakken 250x350 mm
 • 8 PACKAGING / EACH= 100 PIECES

400x600xh180 mm

18 kg

0.03 m3

B16-2030-N

220,^{Eur}

- (FR) 1200 sachets "gaufrés" 200x300 mm**
(NL) 1200 "gewafelde" vacuümzakken 200x300 mm
 • 12 PACKAGING / EACH= 100 PIECES

400x600xh180 mm

18 kg

0.03 m3

B08-3040-N

220,^{Eur}

- (FR) 600 sachets "gaufrés" 300x400 mm**
(NL) 600 "gewafelde" vacuümzakken 300x400 mm
 • 6 PACKAGING / EACH= 100 PIECES

400x600xh180 mm

18 kg

0.03 m3

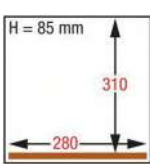
(FR) Machines cuisson sous vide, de table

- Machines professionnelles de table, servant à l'emballage sous vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au sensor de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.
- Vaste choix, couvrant tous les besoins de la gastronomie, boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes, etc.
- Spécialement conçu pour les petites entités, encombrement limité.
- Ergonomie, robustesse et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Chambre à vide emboutie et châssis en acier inox AISI 304.
- Panneau de commande digital, 1 programme mémorisable, programme d'entretien et nettoyage de la pompe.
- Barre de soudure (soudure double) amovible.
- Sur demande: plaque inclinée pour produits liquides et couvercle bombé transparent,...

GA-80/S
 317x438x293 mm 0.3 kW 32 kg 0.1 m3

2 009, Eur

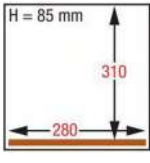





GA-80P/S
 317x438x293 mm 0.8 kW 41 kg 0.1 m3

2 666, Eur






(NL) Vacuümmachines, tafel modellen

- Professionele tafelmachines voor vacuümverpakking, innovatief ontwerp, waardoor een langere houdbaarheid van bederfelijke producten mogelijk is.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of mbar dankzij de geïntegreerde vacuümsensor, geen risico meer op onbedoeld onvolledig vacuüm.
- Een ruime keuze die voldoet aan alle behoeften van de gastronomie, bakkerij, kaasmakerij, slagerij, maar ook van groenten- en fruitwinkels, enz.
- Speciaal ontworpen voor kleine productie, met beperkte ruimte.
- Ergonomie, robuustheid en geavanceerde technologie zijn hun belangrijkste troeven.
- Diepgetrokken vacuümkamer en frame in roestvrij staal AISI 304.
- Digitaal bedieningspaneel, 1 geheugenprogramma, onderhouds- en reinigingsprogramma voor de pomp.
- Afneembare lasbalk (dubbele lassing).
- Op aanvraag: schuine plaat voor vloeibare producten en Transparante gebogen deksel,...

(FR) Machine sous-vide, chambre 280x310xh85 mm. - 4 m3/h

- Pompe à vide capacité 4m3/h (de type "Busch"), Durée du cycle 25-60 secondes.
- Dimensions de la chambre: 280x310xh85 mm (longueur de soudure: 280mm).
- Couvercle transparent plat

(NL) Vacuummachine, kamer 280x310xh85 mm. - 4 m3/u

- Vacuümpompcapaciteit: 4m3/h ("Busch" type), Cyclustijd: 25-60 seconden.
- Kamerafmetingen: 280x310xh85 mm (dichtingslengte: 280mm).
- Platte transparante deksel

(FR) Machine sous-vide, cuve inox 280x310xh85

- Pompe à vide capacité 8m3/h (de type "Busch"), Durée du cycle 15-35 secondes.
- Dimensions de la chambre: 280x310xh85 mm (longueur de soudure: 280mm).
- Couvercle transparent plat

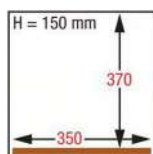
(NL) Vacuummachine, roestvrijstalen kuip 280x310xh85

- Vacuümpompcapaciteit 8m3/h (type "Busch"), Cyclustijd 15-35 seconden.
- Afmetingen kamer: 280x310xh85 mm (seallengte: 280 mm).
- Platte transparante deksel

GA-102/S

2 896,^{Eur}

450x510xh420 mm 1.1 kW 67 kg 0.17 m³



(FR) Machine sous-vide, chambre 350x370xh150 mm - 8 m³/h

- Pompe à vide capacité 8m³/h (de type "Busch"), Durée du cycle 15-30 secondes.
- Dimensions de la chambre: 350x370xh150 mm (longueur de soudure: 350mm).
- couvercle transparent bombé

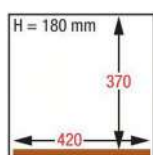
(NL) Vacuümmachine, kamer 350x370xh150 mm - 8 m³/h

- Vacuümpompcapaciteit: 8m³/u ("Busch" type), Cyclustijd: 15-30 seconden.
- Kamerafmtingen: 350x370xh150mm (dichtingslengte: 350mm).
- Gebogen transparante deksel

GA-104/S

3 454,^{Eur}

480x515xh440 mm 1.1 kW 70 kg 0.2 m³



(FR) Machine sous-vide, chambre 420x370xh135 mm - 16 m³/h

- Pompe à vide capacité 16m³/h (de type "Busch"), Durée du cycle 20-40 secondes.
- Dimensions de la chambre: 420x370xh135 mm (longueur de soudure: 420mm).
- couvercle transparent bombé

(NL) Vacuümmachine, kamer 420x370xh135 mm - 16 m³/h

- Vacuümpompcapaciteit: 16m³/h ("Busch" type), Cyclustijd: 20-40 seconden.
- Kamerafmtingen: 420x370xh135 mm (dichtingslengte: 420mm).
- Gebogen transparante deksel

VACUUM

L'emballage sous-vide consiste à aspirer l'air contenu dans un sachet ou dans un récipient quelconque afin de protéger les aliments contre les effets néfastes de l'oxygène, les aliments sont conservés de manière naturelle et gardent plus longtemps leur fraîcheur.

Vacuümpverpakking houdt in dat de lucht uit een zak of recipiënt wordt gezogen om voedsel te beschermen tegen de schadelijke effecten van zuurstof, waardoor het voedsel op natuurlijke wijze wordt geconserveerd en langer vers blijft.

LESS VACUUM

À utiliser pour des produits délicats ou non alimentaires, nécessitant une mise à vide partielle, sans conservation avec gaz azote.

Te gebruiken voor delicate producten of niet-voedingsproducten die gedeeltelijk vacuüm moeten worden, zonder conservering met stikstofgas.

VCM/ND
800,^{Eur}


483x606xh673 mm

- (FR) Meuble inox pour machine sous-vide, sur roues, démontable
- (NL) R.V.S. steun kast voor vacuummachine, op wielen, verwijderbaar

CBT/GA-80/N
200,^{Eur}


- (FR) Couverture pompe transparent
- (NL) Transparante gebogen deksel

CBT/GA-80P/N
200,^{Eur}


- (FR) Couverture pompe transparent
- (NL) Transparante gebogen deksel

PIL/GA-102/N
188,^{Eur}


- (FR) Plaque pour produits liquide
- (NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/GA-104/N
200,^{Eur}


- (FR) Plaque pour produits liquide
- (NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/GA-80/N
188,^{Eur}


- (FR) Plaque pour produits liquide
- (NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/GA-80P/N
188,^{Eur}


- (FR) Plaque pour produits liquide
- (NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

TSC/GA-102/N
25,^{Eur}


- (FR) Simple soudure avec coupure
- (NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/GA-104/N
25,^{Eur}


- (FR) Simple soudure avec coupure
- (NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

(FR) Machines cuisson sous vide, de table "Soft Air"

- Machines professionnelles de table, servant à l'emballage sous vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Panneau de commande digital, 10 programmes, programme d'entretien et nettoyage de la pompe.
- « Soft air » : mise à vide graduelle.
- Le vide est géré en % ou mbar grâce au capteur de vide intégré, fini le risque de vide incomplet par inadvertance.
- Vaste choix, couvrant tous les besoins de la gastronomie, boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes, etc.
- Spécialement conçu pour les petites entités, encombrement limité.
- Ergonomie, robustesse et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Chambre à vide emboutie et châssis en acier inox AISI 304.
- Barre de soudure (soudure double) amovible.
- Sur demande: plaque inclinée pour produits liquides, système injection de gaz "azote", capteur de contrôle des liquides,...

(NL) Vacuümmachines, tafel modellen "Soft Air"

- Professionele tafelmachines voor vacuümverpakking, met een innovatief ontwerp, waardoor een langere houdbaarheid van bederfelijke producten mogelijk is.
- Digitaal bedieningspaneel met 10 programma's, onderhoudsprogramma en pompreiniging.
- Soft air: geleidelijke afzuiging.
- Het vacuüm wordt beheerd in % of mbar dankzij de geïntegreerde vacuümsensor, geen risico op onbedoeld onvolledig vacuüm.
- Een ruime keuze, die voldoet aan alle behoeften van de gastronomie, bakkerij, kaas, slagerij, maar ook van groenten en fruit, enz.
- Ergonomie, robuustheid en geavanceerde technologie zijn hun belangrijkste troeven.
- Diepgetrokken vacuümkamer en frame in roestvrij staal AISI 304.
- Uitneembare lasbalk (dubbele lassing).
- Op aanvraag: vloeistofregelsensor, schuine plaat voor vloeibare producten, stikstofgasinjectiesysteem,...

TA-85/S

3 683, Eur

450x510xh420 mm 1.1 kW 67 kg 0.2 m3

(FR) Machine sous-vide, chambre 350x370xh150 mm - 16 m3/h

- Pompe à vide capacité 16m3/h (de type "Busch"), Durée du cycle 15-30 secondes.
- Dimensions de la chambre: 350x370xh150 mm (longueur de soudure: 350mm).
- couvercle transparent bombé.

(NL) Vacuümmachine, kamer 350x370xh150 mm - 16 m3/h

- Vacuümpomp capaciteit: 16m³/u ("Busch" type), Cyclustijd: 15-30 seconden.
- Kamerafmetingen: 350x370xh150 mm (dichtingslengte: 350mm).
- Gebogen transparante deksel.

TA-90/S

4 410, Eur

480x515xh440 mm 1.6 kW 72 kg 0.23 m3

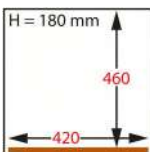
(FR) Machine sous-vide, chambre 420x370xh180 mm - 21 m3/h

- Pompe à vide capacité 21m3/h (de type "Busch"), Durée du cycle 15-35 secondes.
- Dimensions de la chambre: 420x370xh180 mm (longueur de soudure: 420mm).
- couvercle transparent bombé.

(NL) Vacuümmachine, kamer 420x370xh180 mm - 21 m3/h

- Vacuümpomp capaciteit: 21 m³/u ("Busch"-type), Cyclustijd: 15-35 seconden.
- Kamerafmetingen: 420x370xh180 mm (afdichtingslengte: 420mm).
- Gebogen transparante deksel.

TA-90B/S		4 369,^{Eur}
480x610x440 mm	1.6 kW	67 kg 0.27 m ³


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 420x460x180 mm - 21 m³/h

- Pompe à vide capacité 21m³/h (de type "Busch"), Durée du cycle 15-40 secondes.
- Dimensions de la chambre: 420x460x180 mm (longueur de soudure: 420mm).
- couvercle transparent bombé.

(NL) Vacuummachine, kamer 420x460x180 mm - 21 m³/h

- Vacuümpomp capaciteit: 21 m³/u ("Busch"-type), Cyclustijd: 15-40 seconden.
- Kamerafmelingen: 420x460x180 mm (afdichtingslengte: 420 mm).
- Gebogen transparante deksel.

SLOW "SOFT-AIR"

Mise à vide graduelle, permettant de ne pas endommager les produits délicats (ex : poissons) ou comportant des parties dures et saillantes (ex : travers de porc). A combiner avec IDG Système d'injection de gaz azote.

Geleidelijk leegzuigen, om delicate producten (bijv. vis) of producten met harde en uitstekende delen (bijv. varkensribben) niet te beschadigen. Te combineren met IDG systeem gasinjectie.

Vacuum Packaging Machines

VCM/ND
800,^{Eur}


483x606xh673 mm

- (FR) Meuble inox pour machine sous-vide, sur roues, démontable
- (NL) R.V.S. steun kast voor vacuummachine, op wielen, verwijderbaar

IDG/TA-85/N
350,^{Eur}


- (FR) Injection gaz
- (NL) Gasinjectie

IDG/TA-90/N
350,^{Eur}


- (FR) Injection gaz
- (NL) Gasinjectie

IDG/TA-90B/N
350,^{Eur}


- (FR) Injection gaz
- (NL) Gasinjectie

LIQ/TA-85/N
613,^{Eur}


- (FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
- (NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/TA-90/N
613,^{Eur}


- (FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
- (NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

LIQ/TA-90B/N
613,^{Eur}


- (FR) Sensor de contrôle des liquides / détecteur de pression (%) / 20 prog.
- (NL) Vloeistofregelsensor / druksensor (%) / 20 prog.

TSC/TA-85/N
400,^{Eur}


- (FR) Simple soudure avec coupure
- (NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/TA-90/N
25,^{Eur}


- (FR) Simple soudure avec coupure
- (NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

TSC/TA-90B/N
25,^{Eur}


- (FR) Simple soudure avec coupure
- (NL) Enkelvoudig laswerk met snijfunctie

PIL/TA-85/N
188,^{Eur}


- (FR) Plaque pour produits liquides
- (NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/TA-90/N
200,^{Eur}


- (FR) Plaque pour produits liquides
- (NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

PIL/TA-90B/N
200,^{Eur}


- (FR) Plaque pour produits liquides
- (NL) Inlegplaat voor vloeibare producten.

**(FR) Sachets lisses pour machines d'emballage sous vide
-40°C +40°C**

- Sachets lisses pour machines d'emballage sous vide avec cloche.
- Epaisseur 90 micron (µm).
- Côté soudure, le plus petit côté.
- T° maximale de travail de -40°C à +40°C.
- Réalisation en polyéthylène-polyamide (PE-PA), certifié alimentaire.

**(NL) Gladde zakken voor vacuümverpakkingsmachines
-40°C +40°C**

- Gladde zakjes voor vacuümverpakkingsmachines.
- Dikte 90 micron (µm).
- Laskant op de kortste kant.
- Maximale werktemperatuur -40°C tot +40°C.
- Vervaardigd in polyethyleen-polyamide (PE-PA), voedsel gecertificeerd.



A25-1530-N

121,^{Eur}

- (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) Tables de travail avec tablette inférieure

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé, tablette inférieure renforcée.
- Structure soudée, vérins en inox réglables (6 Pieds a partir de 2200mm de longueur).

(NL) Werktafels met basistablet

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie, versterkt basistablet.
- Volledig gelast frame, R.V.S. verstelbare cilinders (6 Poten vanaf 2200 mm lengte).



600



	mm	V	kg	m3	...D	
TL661	600 x 600 x h880/900 mm	-	28	0.38	404, ^{Eur}	472, ^{Eur}
TL861	800 x 600 x h880/900 mm	-	32	0.49	430, ^{Eur}	523, ^{Eur}
TL1061	1000 x 600 x h880/900 mm	-	35	0.59	457, ^{Eur}	570, ^{Eur}
TL1261	1200 x 600 x h880/900 mm	-	37	0.73	484, ^{Eur}	616, ^{Eur}
TL1461	1400 x 600 x h880/900 mm	-	41	0.85	511, ^{Eur}	663, ^{Eur}
TL1661	1600 x 600 x h880/900 mm	-	44	0.97	580, ^{Eur}	751, ^{Eur}
TL1861	1800 x 600 x h880/900 mm	-	46	1.08	608, ^{Eur}	798, ^{Eur}
TL2061	2000 x 600 x h880/900 mm	-	50	1.2	637, ^{Eur}	847, ^{Eur}
TL2261	2200 x 600 x h880/900 mm	-	56	1.32	757, ^{Eur}	985, ^{Eur}
TL2461	2400 x 600 x h880/900 mm	-	60	1.43	784, ^{Eur}	1 032, ^{Eur}

700



	mm	V	kg	m3	...D	
TL671	600 x 700 x h880/900 mm	-	31	0.43	409, ^{Eur}	478, ^{Eur}
TL871	800 x 700 x h880/900 mm	-	34	0.57	438, ^{Eur}	526, ^{Eur}
TL1071	1000 x 700 x h880/900 mm	-	37	0.7	469, ^{Eur}	577, ^{Eur}
TL1271	1200 x 700 x h880/900 mm	-	40	0.84	501, ^{Eur}	627, ^{Eur}
TL1471	1400 x 700 x h880/900 mm	-	44	0.98	529, ^{Eur}	676, ^{Eur}
TL1671	1600 x 700 x h880/900 mm	-	48	1.11	606, ^{Eur}	769, ^{Eur}
TL1871	1800 x 700 x h880/900 mm	-	52	1.25	632, ^{Eur}	819, ^{Eur}
TL2071	2000 x 700 x h880/900 mm	-	56	1.39	667, ^{Eur}	871, ^{Eur}
TL2271	2200 x 700 x h880/900 mm	-	62	1.52	781, ^{Eur}	1 009, ^{Eur}
TL2471	2400 x 700 x h880/900 mm	-	68	1.66	814, ^{Eur}	1 062, ^{Eur}

Version from 2200mm with 6 feet.

FR Table de travail 90°

- 2 bords arrière droits relevés de 100mm.
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette inférieure renforcée.
- Structure soudée.
- Vérins en inox réglables.

NL Werktafel 90°

- 2 opstaande randen achteraan verhoogd met 100mm.
- Gemaakt van roestvrij staal AISI 441.
- Geluidicht en versterkt werkblad.
- Versterkte onderste plank.
- Gelaste structuur.
- Verstelbare roestvrijstalen cilinders.



STANDARD LINE

600



	mm	V	kg	m3	
TL661/C-D	600x600xh880/900(+100) mm	-	33	0.31	665, Eur

700



	mm	V	kg	m3	
TL771/C-D	700x700xh880/900(+100) mm	-	34	0.4	661, Eur

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

(FR) Tables de travail démontables avec tablette inférieure

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé, tablette inférieure renforcée.
- Structure démontable, vérins en inox réglables.
- Facilité de montage, facilité de transport et gain de place pour le stockage. Idéales pour les espaces difficiles d'accès, livrées prêtes à être assemblées, avec un plan de montage. Construction robuste pour un usage intensif et professionnel.

(NL) Werktafels demontabel met ondertablet

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie, versterkt basistablet.
- Verwijderbare structuur, R.V.S. verstelbare cilinders.
- Eenvoudig te monteren, gemakkelijk te transporteren en bespaart ruimte voor opslag. Ideaal voor moeilijk bereikbare plaatsen, klaar voor montage geleverd, met een montageplan. Robuuste constructie voor intensief en professioneel gebruik..

DISMOUNTABLE



700

	mm	V	kg	m3	...-D	
TL771/KD	700 x 700 x h880/900 mm	-	26	0.14	448, ^{Eur}	525, ^{Eur}
TL1071/KD	1000 x 700 x h880/900 mm	-	33	0.14	498, ^{Eur}	585, ^{Eur}
TL1271/KD	1200 x 700 x h880/900 mm	-	38	0.17	537, ^{Eur}	619, ^{Eur}
TL1471/KD	1400 x 700 x h880/900 mm	-	43	0.2	569, ^{Eur}	658, ^{Eur}
TL1671/KD	1600 x 700 x h880/900 mm	-	48	0.23	593, ^{Eur}	686, ^{Eur}
TL1871/KD	1800 x 700 x h880/900 mm	-	53	0.26	644, ^{Eur}	733, ^{Eur}
TL2071/KD	2000 x 700 x h880/900 mm	-	58	0.29	669, ^{Eur}	769, ^{Eur}

FR Tables de "chef", avec tablette inférieure

- Réalisation en acier inox AISI 304/441.
- Plan de travail emboutit insonorisé et renforcé. Dosseret arrière de 100mm.
- Fond extérieur de la cuve revêtu d'un isolant phonique.
- Crépine et bonde de trop-plein.
- Structure soudée, vérins en inox réglables.

NL Chefs tafels, met ondertablet

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304/441.
- Versterkt diepgetrokken werkblad voorzien van geluiddempende isolatie. Opstaande rand achteraan van 100mm.
- Buitenkant bodem kuip voorzien van geluiddempende isolatie.
- Ventiel en overlooppijp.
- Volledig gelast frame, R.V.S. verstelbare cilinders.



STANDARD LINE

700



	mm	Tank	kg	m3	
TV1471S-D	1400x700xh880/900(+100) mm	400x400xh275	52	1.04	805, Eur
TV1871S-D	1800x700xh880/900(+100) mm	400x400xh275	58	1.32	898, Eur



	mm	Tank	kg	m3	
TV1471D-D	1400x700xh880/900(+100) mm	400x400xh275	52	1.04	805, Eur
TV1871D-D	1800x700xh880/900(+100) mm	400x400xh275	58	1.32	898, Eur

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

Processing Tables

STANDARD LINE

(FR) Tables à débarrasser

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Trou vide ordures avec protection PVC.
- Structure soudée, vérins en inox réglables.

(NL) Afruim en sorteertafels

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Afvalopening met bescherming PVC.
- Volledig gelast frame, R.V.S. verstelbare cilinders.



700

	mm	V	kg	m3	...D	
TS1070	1000 x 700 x h880/900 mm	-	33	0.7	516, ^{Eur}	622, ^{Eur}
TS1270	1200 x 700 x h880/900 mm	-	36	0.84	597, ^{Eur}	660, ^{Eur}
TS1470	1400 x 700 x h880/900 mm	-	40	0.98	618, ^{Eur}	701, ^{Eur}
TS1670	1600 x 700 x h880/900 mm	-	44	1.11	651, ^{Eur}	741, ^{Eur}

FR Tables préparation et lavage légumes

- Plan de travail embouti.
- Réalisation en acier inox AISI 304/441.
- Cuve, crépine et bonde de trop plein.
- Tablette de découpe en polyéthylène.
- Munie d'un trou vide ordure.
- Bord arrière droit relevé de 100mm.
- Structure soudée. Vérins en inox réglables.
- Tablette de découpe en polyéthylène: 730x230xh20 mm (TPL1270D) & 1330x230xh20 mm (TPL1870D)

NL Voorbereidingstafel en wassen van groenten

- Diepgetrokken werkblad.
- Uitvoering in RVS AISI 304/441.
- Kuip, ventiel en overloopspijp.
- Snijplank in polyethyleen.
- Voorzien van een afvalopening.
- Opstaande boord achteraan verhoogd met 100mm.
- Volledig gelast frame. RVS verstelbare cilinders.
- Snijplank in polyethyleen: 730x230xh20 mm (TPL1270D) & 1330x230xh20 mm (TPL1870D)



700



	mm	Tank	Polyethylen	kg	m3	
TPL1270D	1200x700xh880/900(+100) mm	1070x310xh180	730x230xh20	60	0.8	1 197, ^{Eur}
TPL1870D	1800x700xh880/900(+100) mm	1630x310xh180	1330x230xh20	70	1.26	1 493, ^{Eur}

FR Table préparation viandes/poissons

- Plan de travail embouti.
- Réalisation en acier inox AISI 304/441.
- Tablette de découpe en polyéthylène.
- Égouttage avec décharge 1/2" (Ø 16mm), avec double fond perforé.
- Munie d'un trou ordure.
- Bord arrière droit relevé de 100mm.
- Structure soudée. Vérins en inox réglables.
- Tablette de découpe en polyéthylène: 730x230xh20 mm (TPC1270D) & 1330x230xh20 mm (TPC1870D)

NL Voorbereidingstafel vlees/vis

- Diepgetrokken werkblad.
- Uitvoering in RVS AISI 304/441.
- Snijplank in polyethyleen.
- Afvoer met ontlading 1/2" (diam. 16mm), met dubbele geperforeerde bodem.
- Voorzien van een afvalopening.
- Opstaande boord achteraan verhoogd met 100mm.
- Volledig gelast frame.
- Snijplank in polyethyleen: 730x230xh20 mm (TPC1270D) & 1330x230xh20 mm (TPC1870D)



700



	mm	Tank	Polyethylen	kg	m3	
TPC1270D	1200x700xh880/900(+100) mm	-	730x230xh20	60	0.8	921, ^{Eur}
TPC1870D	1800x700xh880/900(+100) mm	-	1330x230xh20	70	1.26	1 152, ^{Eur}

STANDARD LINE

(FR) Tables sur armoire, portes coulissantes

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes (double paroi), poignées intégrées.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Werktafelkasten, schuifdeuren

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.
- Roestvrijstalen poten met verstelbare roestvrijstalen cilinders.



600



	mm	V	kg	m3	...-D	
TA106/B	1000 x 600 x h880/900 mm	-	63	0.8	986, EUR	1 025, EUR
TA126/B	1200 x 600 x h880/900 mm	-	77	0.95	1 089, EUR	1 149, EUR
TA146/B	1400 x 600 x h880/900 mm	-	85	1.12	1 147, EUR	1 198, EUR
TA166/B	1600 x 600 x h880/900 mm	-	96	1.2	1 246, EUR	1 338, EUR

700



	mm	V	kg	m3	...-D	
TA107/B	1000 x 700 x h880/900 mm	-	67	0.84	1 018, EUR	1 145, EUR
TA127/B	1200 x 700 x h880/900 mm	-	85	0.94	1 099, EUR	1 183, EUR
TA147/B	1400 x 700 x h880/900 mm	-	116	1	1 207, EUR	1 254, EUR
TA167/B	1600 x 700 x h880/900 mm	-	110	1.3	1 252, EUR	1 338, EUR
TA187/B	1800 x 700 x h880/900 mm	-	130	1.45	1 331, EUR	1 445, EUR
TA207/B	2000 x 700 x h880/900 mm	-	135	1.6	1 399, EUR	1 516, EUR

(FR) Tables sur armoire "traversante centrale"

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes (double paroi) des 2 côtés, poignées intégrées.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Werktafelkasten "doorgeef" versie

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar.
- Schuifdeuren (dubbele wand) aan beide zijden met ingewerkte handgrepen.
- Roestvrijstalen poten met verstelbare roestvrijstalen cilinders.



STANDARD LINE

700

	mm	V	kg	m3	
TAP127/B	1200x700xh880/900 mm	-	88	1	1 387, ^{Eur}
TAP167/B	1600x700xh880/900 mm	-	115	1.3	1 577, ^{Eur}
TAP207/B	2000x700xh880/900 mm	-	139	1.6	1 757, ^{Eur}

(FR) Table sur armoire, portes battantes

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes battantes (double paroi), poignées intégrées.
- Pieds en acier inox avec vérins réglables.

(NL) Werktafel op kast met draaideuren

- Uitvoering in RVS AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Klapdeuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.
- RVS poten met regelbare cilinders.



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

700

	mm	V	kg	m3		...-D
TA87/B	800 x 700 x h880/900 mm	-	57	0.69	1 007, ^{Eur}	1 077, ^{Eur}

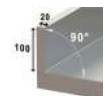


(FR) Tables sur armoire, avec tiroirs

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes (double paroi), poignées intégrées et 1 bloc de 3 tiroirs GN1/1 sur glissières.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Werktafel kasten, met laden

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen en 1 ladenblok met 3 laden GN 1/1 op geleiders.
- R.V.S. poten met R.V.S. regelbare cilinders.



700

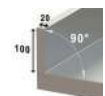
	mm	V	kg	m3		...-D
TA167CD/B	1600 x 700 x h880/900 mm	-	147	1.12	2 118, ^{Eur}	2 127, ^{Eur}
TA207CD/B	2000 x 700 x h880/900 mm	-	192	1.4	2 284, ^{Eur}	2 321, ^{Eur}

(FR) Tables sur armoire, avec tiroirs

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tiroirs GN 1/1 sur glissières.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Werktafelkasten, met laden

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Laden GN 1/1 op geleiders.
- R.V.S. poten met R.V.S. regelbare cilinders.



700

	mm	V	kg	m3		...-D
TACS67/B	600 x 700 x h880/900 mm	-	78	0.53	1 343, ^{Eur}	1 415, ^{Eur}
TACS107/B	1000 x 700 x h880/900 mm	-	130	0.69	1 785, ^{Eur}	1 825, ^{Eur}

- FR

Table sur armoire, angle 90°
 - Réalisation en acier inox AISI 441.
 - Plan de travail insonorisé et renforcé.
 - Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée- Porte battante (double paroi), poignée intégrée.
 - Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

- NL

Hoek 90° werktafelkasten
 - Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
 - Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
 - Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
 - Draaideuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.
 - R.V.S. poten met R.V.S. verstelbare cilinders.



STANDARD LINE

700



	mm	V	kg	m3		...-D
TAN100/B	1000 x 1000 x h880/900 mm		70	1.15	1 647, ^{Eur}	1 870, ^{Eur}

- FR

Tables sur armoire chauffante, portes coulissantes
 - Réalisation en acier inox AISI 441.
 - Plan de travail insonorisé et renforcé.
 - Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
 - Portes coulissantes (double paroi), poignées intégrées.
 - Ventilée avec régulation thermostatique.
 - Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.
- NL

Warmte kasten, schuifdeuren
 - Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
 - Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
 - Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
 - Schuifdeuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.
 - Geventileerde verwarming met thermostatische temperatuurregeling.
 - Roestvrijstalen poten met verstelbare roestvrijstalen cilinders.



HOT • VENTILATED

+30° +65°

700



	mm	kW	V	kg	m3		...-D
TE127/B	1200 x 700 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	105	0.84	1 583, ^{Eur}	1 736, ^{Eur}
TE147/B	1400 x 700 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	116	0.98	1 663, ^{Eur}	1 830, ^{Eur}
TE167/B	1600 x 700 x h880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	127	1.12	1 744, ^{Eur}	1 916, ^{Eur}
TE187/B	1800 x 700 x h880/900 mm	3	230/1N 50-60Hz	148	1.26	1 845, ^{Eur}	2 021, ^{Eur}
TE207/B	2000 x 700 x h880/900 mm	3	230/1N 50-60Hz	172	1.4	1 916, ^{Eur}	2 106, ^{Eur}

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

Hot Cupboards

STANDARD LINE

(FR) Tables sur armoire chauffante, "traversante centrale"

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes (double paroi) des 2 côtés, poignées intégrées.
- Ventilée avec régulation thermostatique.
- Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.

(NL) Centrale warmkasten, "doorgeef"

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren (dubbele wand) aan beide zijden met ingewerkte handgrepen.
- Geventileerde verwarming met thermostatische temperatuur regeling.
- R.V.S. poten met R.V.S. verstelbare cilinders.



HOT • VENTILATED
+30° +65°

700



	mm	kW	V	kg	m3	
TEP127/B	1200x700xh880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	98	1	1 873,^{Eur}
TEP167/B	1600x700xh880/900 mm	2.5	230/1N 50-60Hz	125	1.3	2 072,^{Eur}
TEP207/B	2000x700xh880/900 mm	3	230/1N 50-60Hz	149	1.6	2 294,^{Eur}

RS10-S4
244,^{Eur}


100 mm

-  Kit de 4 roues Ø 100 (2 avec freins)
-  Kit van 4 wielen Ø 100 (2 met rem)
- ONLY FOR: STANDARD LINE

RS10-S6
436,^{Eur}


100 mm

-  Kit de 6 roues Ø 100 (3 avec freins)
-  Kit van 6 wielen Ø 100 (3 met rem)
- ONLY FOR: STANDARD LINE

RS10-X4
365,^{Eur}


100 mm

-  Kit de 4 roues inox Ø 100 (2 avec freins)
-  Kit van 4 wielen in R.V.S. Ø 100 (2 met rem)
- ONLY FOR: STANDARD LINE

RS10-X6
538,^{Eur}


100 mm

-  Kit de 6 roues inox Ø 100 (3 avec freins)
-  Kit van 6 wielen in R.V.S. Ø 100 (3 met rem)
- ONLY FOR: STANDARD LINE

CRB3
917,^{Eur}


400x670xh585 mm

-  Bloc 3 tiroirs GN 1/1 (table prof. 700 mm)
-  Ladenblok 3 laden GN 1/1 (tafel diepte 700 mm)
- ONLY FOR: STANDARD LINE

CRB1
399,^{Eur}


400x670xh197 mm

-  Bloc 1 tiroir GN 1/1 (table prof. 700 mm)
-  Ladenblok GN 1/1 (tafel diepte 700 mm)
- ONLY FOR: STANDARD LINE

A77KIT/B-X
412,^{Eur}


-  Kit de 4 roues pivotantes "inox" armoires, 2 avec freins
-  4 Wielen kit in RVS voor kast, 2 met rem
- ONLY FOR: STANDARD LINE

ATG0136/B
102,^{Eur}


-  Option: serrure à clé pour armoires
-  Optie: slot met sleutel voor kasten
- ONLY FOR: STANDARD LINE

(FR) Armoires murales, ouvertes

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.

(NL) Open muurkasten

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.



	mm	kg	m3	
PA60/B	600x400xh600 mm	18	0.25	402,^{Eur}
PA80/B	800x400xh600 mm	22	0.3	462,^{Eur}
PA100/B	1000x400xh600 mm	27	0.38	530,^{Eur}
PA120/B	1200x400xh600 mm	30	0.45	574,^{Eur}
PA140/B	1400x400xh600 mm	34	0.54	633,^{Eur}
PA160/B	1600x400xh600 mm	40	0.64	700,^{Eur}
PA180/B	1800x400xh600 mm	44	0.68	765,^{Eur}
PA200/B	2000x400xh600 mm	48	0.74	830,^{Eur}

(FR) Armoire murale, portes battantes

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Porte battante (double paroi), poignée intégrée.

(NL) Muurkast, klapdeuren

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Klapdeur (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.



	mm	kg	m3	
PSC80/B	800x400xh600 mm	25	0.3	761,^{Eur}

(FR) Armoires murales, portes coulissantes

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Portes coulissantes (double paroi), poignée intégrée.

(NL) Muurkasten, schuifdeuren

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.



STANDARD LINE

	mm	kg	m3	
PSC100/B	1000x400xh600 mm	28	0.38	675, ^{Eur}
PSC120/B	1200x400xh600 mm	36	0.45	791, ^{Eur}
PSC140/B	1400x400xh600 mm	43	0.54	842, ^{Eur}
PSC160/B	1600x400xh600 mm	50	0.64	897, ^{Eur}
PSC180/B	1800x400xh600 mm	58	0.68	1 011, ^{Eur}
PSC200/B	2000x400xh600 mm	65	0.74	1 105, ^{Eur}

(FR) Armoire murale, angle 90°

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée.
- Porte battante (double paroi), poignée intégrée.

(NL) Muurhoekkast 90°

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Draaideuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.



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

	mm	kg	m3	
PSCA80/B	800x800xh600 mm	30	0.46	1 005, ^{Eur}

STANDARD LINE

(FR) Armoires de rangement, portes coulissantes

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablettes intermédiaires amovibles, réglables et renforcées.
- Porte coulissantes (double paroi), poignée intégrée.
- Pieds en acier inox avec vérins réglables.

(NL) Opbergkasten, schuifdeuren

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Versterkte tussentabletten uitneembaar en verstelbaar in hoogte.
- Schuifdeuren (dubbele wand) met ingewerkte handgrepen.
- R.V.S. poten met regelbare cilinders.



600

	mm	V	kg	m3	
AR126V1/B	1200x600xh2000 mm	-	138	1.98	2 035, ^{Eur}
AR166V1/B	1600x600xh2000 mm	-	150	2.7	2 455, ^{Eur}
AR206V1/B	2000x600xh2000 mm	-	170	3.35	2 872, ^{Eur}

700

	mm	V	kg	m3	
AR127V1/B	1200x700xh2000 mm	-	148	2.19	2 110, ^{Eur}
AR167V1/B	1600x700xh2000 mm	-	165	2.85	2 492, ^{Eur}
AR207V1/B	2000x700xh2000 mm	-	182	3.52	2 982, ^{Eur}

TSP/06
122,^{Eur}

600x400xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/08
132,^{Eur}

800x400xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/10
143,^{Eur}

1000x400xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/12
154,^{Eur}

1200x400xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/14
165,^{Eur}

1400x400xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/16
177,^{Eur}

1600x400xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/18
190,^{Eur}

1800x400xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TSP/20
202,^{Eur}

2000x400xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire suspendue "PA.../B" et "PSC.../B"

(NL) Kit voor schuin dak voor hangkast "PA.../B" en "PSC.../B"

TR6/12
177,^{Eur}

1200x600xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../B"

(NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../B"

TR6/16
206,^{Eur}

1600x600xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../B"

(NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../B"

TR6/20
236,^{Eur}

2000x600xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../B"

(NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../B"

TR7/12
188,^{Eur}

1200x700xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../B"

(NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../B"

TR7/16
220,^{Eur}

1600x700xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../B"

(NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../B"

TR7/20
254,^{Eur}

2000x700xh170 mm



(FR) Kit toit incliné pour armoire haute "AR.../B"

(NL) Kit schuin dak voor hoge kast "AR.../B"

ATG0136/B
102,^{Eur}


(FR) Option: serrure à clé pour armoires

(NL) Optie: slot met sluitel voor kasten

• ONLY FOR: STANDARD LINE

(FR) Plonge avec piétement et tablette inférieure

- Réalisation en acier inox AISI 304/441.
- Plan supérieur emboutit et dosseret arrière de 100mm.
- Fond extérieur des cuves revêtu d'un isolant phonique.
- Crépine et bonde de trop-plein. Tablette inférieure renforcée.
- L...VD-D & L...VS-D avec espace Lave-vaisselles- Structure soudée, vérins en inox réglables (6 Pieds a partir de 2200mm de longueur).

(NL) Spoeltafel met onderstel en basistablet

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304/441.
- Naadloos diepgetrokken bovenblad en opstaande rand achteraan van 100mm.
- Buitenkant bodem kuipen voorzien van geluiddempende isolatie.
- Ventiel en overlooppijp. Versterkt basistablet.
- L...VD-D & L...VS-D met ruimte voor vaatwasser- Volledig gelast frame, RVS verstelbare cilinders (6 Poten vanaf 2200 mm lengte).



600



	mm	Tank	kg	m3	
L611/6-D	600x600xh880/900(+100) mm	400x400xh275	21	0.45	650, ^{Eur}



	mm	Tank	kg	m3	
L1211D/6-D	1200x600xh880/900(+100) mm	500x500xh275	41	0.78	750, ^{Eur}
L1421D/6-D	1400x600xh880/900(+100) mm	500x500xh275	45	0.9	956, ^{Eur}



	mm	Tank	kg	m3	
L1211S/6-D	1200x600xh880/900(+100) mm	500x500xh275	41	0.78	750, ^{Eur}
L1421S/6-D	1400x600xh880/900(+85) mm	500x500xh275	45	0.9	956, ^{Eur}

700



	mm	Tank	kg	m3	
L711-D	700x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	24	0.54	695, ^{Eur}



	mm	Tank	kg	m3	
L1411D-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	49	1.04	849, ^{Eur}
L1411VD-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	48	1.04	792, ^{Eur}



	mm	Tank	kg	m3	
L1411S-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	49	1.04	849, ^{Eur}
L1411VS-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	48	1.04	792, ^{Eur}

Version from 2200mm with 6 feet.

- FR Plonge avec piétement et tablette inférieure
- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304/441.
 - Plan supérieur embouti et dossier arrière de 85mm.
 - Fond extérieur des cuves revêtu d'un isolant phonique.
 - Crépines et bondes de trop-plein.
 - Tablette inférieure renforcée. L...VD-D & L...VS-D avec espace Lave-vaisselles.
 - Structure soudée, vérins en inox réglables.

- NL Spoeltafel met onderstel en basistablet
- Uitvoering in RVS 18/10 AISI 304/441.
 - Bovenblad met naadloze verdieping en opstaande rand achteraan van 85mm.
 - Buitenkant bodem kuipen voorzien van geluiddempende isolatie.
 - Ventiel en overlooppijp.
 - Versterkt basistablet. L...VD-D & L...VS-D met ruimte voor vaatwasser.
 - Volledig gelast frame, RVS verstelbare cilinders.



700



	mm	Tank	kg	m3	
L1421-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	51	1.04	1 077, ^{Eur}



	mm	Tank	kg	m3	
L1421D-D	1400x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	53	1.04	986, ^{Eur}
L1621D-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	55	1.18	1 008, ^{Eur}
L1821D-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	57	1.32	1 098, ^{Eur}
L2021D-D	2000x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	64	1.46	1 162, ^{Eur}
L1621VD-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	55	1.18	962, ^{Eur}
L1821VD-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	57	1.32	1 052, ^{Eur}



	mm	Tank	kg	m3	
L2021-D	2000x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	68	1.46	1 181, ^{Eur}
L2221-D	2200x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	76	1.6	1 436, ^{Eur}
L2421-D	2400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	85	1.75	1 471, ^{Eur}



	mm	Tank	kg	m3	
L1421S-D	1400x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	53	1.04	986, ^{Eur}
L1621S-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	55	1.18	1 008, ^{Eur}
L1821S-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	57	1.32	1 098, ^{Eur}
L2021S-D	2000x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	64	1.46	1 162, ^{Eur}
L1621VS-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	55	1.18	962, ^{Eur}
L1821VS-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	57	1.32	1 052, ^{Eur}

Version from 2200mm with 6 feet.

(FR) Plonges avec piétement démontable

- Réalisation en acier inox AISI 304/441.
- Plan supérieur emboutit et dossier arrière de 100mm.
- Fond extérieur des cuves revêtu d'un isolant phonique.
- Crépine et bonde de trop-plein.
- Tablette inférieure renforcée (en option).
- Structure démontable, vérins en inox réglables.

(NL) Spoelbak met onderstel demontabel

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304/441.
- Naadloos diepgetrokken bovenblad en opstaande rand achteraan van 100 mm.
- Buitenkant bodem kuipen voorzien van geluiddempende isolatie.
- Ventiel en overlooppijp.
- Versterkt basistablet (in optie).
- Verwijderbare structuur, RVS verstelbare cilinders.



600



	mm	Tank	kg	m3	
L610/6-KD-D	600x600xh880/900(+100) mm	400x400xh275	22	0.47	572, Eur



	mm	Tank	kg	m3	
L1210D/6-KD-D	1200x600xh880/900(+100) mm	500x400xh275	28	0.61	638, Eur



	mm	Tank	kg	m3	
L1210S/6-KD-D	1200x600xh880/900(+100) mm	500x400xh275	28	0.61	638, Eur

700



	mm	Tank	kg	m3	
L710-KD-D	700x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	23	0.47	578, Eur



	mm	Tank	kg	m3	
L1410D-KD-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	31	0.65	716, Eur
L1620D-KD-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	43	0.74	916, Eur



	mm	Tank	kg	m3	
L1410S-KD-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	31	0.65	716, Eur
L1620S-KD-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	43	0.74	916, Eur

RX06/6-KD
102,^{Eur}


600x600xh40 mm

(FR)

Tablette inférieure pour plonge démontable

(NL)

Tussentablet voor demonteerbare spoeltafel

RX12/6-KD
138,^{Eur}


1200x600xh40 mm

(FR)

Tablette inférieure pour plonge démontable

(NL)

Tussentablet voor demonteerbare spoeltafel

RX07-KD
114,^{Eur}


700x700xh40 mm

(FR)

Tablette inférieure pour plonge démontable

(NL)

Tussentablet voor demonteerbare spoeltafel

RX14-KD
174,^{Eur}


1400x700xh40 mm

(FR)

Tablette inférieure pour plonge démontable

(NL)

Tussentablet voor demonteerbare spoeltafel

RX16-KD
187,^{Eur}


1600x700xh40 mm

(FR)

Tablette inférieure pour plonge démontable

(NL)

Tussentablet voor demonteerbare spoeltafel

- FR Plonges sur armoire**
- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304/441.
 - Plan supérieur embouti et bord arrière droit relevé de 100mm.
 - Fond extérieur des cuves revêtu d'un isolant phonique.
 - Crépine et bonde de trop-plein.
 - Armoire à portes (double paroi) coulissantes ou battantes (hygiène 100%).
 - Pieds en acier inox avec vérins en inox réglables.
 - L...VD-... & L...VS-... avec espace Lave-vaisselles.

- NL Spoelbakken op kast**
- Uitvoering in RVS 18/10 AISI 304/441.
 - Naadloos diepgetrokken bovenblad en opstaande rand achteraan verhoogd met 100mm.
 - Buitenkant bodem voorzien van geluiddempende isolatie.
 - Ventiel en overlooppijp.
 - Kast met deuren (dubbele wand), schuifdeuren of draaideuren (100% hygiëne).
 - R.V.S. poten met R.V.S. regelbare cilinders.
 - L...VD-... & L...VS-... met ruimte voor vaatwasser.



700



	mm	Tank	kg	m3	
L1411D-AS-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	116	0.98	1 298, ^{Eur}
L1411VD-AS-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	65	0.98	1 077, ^{Eur}



	mm	Tank	kg	m3	
L1411S-AS-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	116	0.98	1 298, ^{Eur}
L1411VS-AS-D	1400x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	65	0.98	1 077, ^{Eur}



	mm	Tank	kg	m3	
L1621D-AS-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	121	1.12	1 485, ^{Eur}
L1821D-AS-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	142	1.26	1 597, ^{Eur}
L2021D-AS-D	2000x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	155	1.4	1 693, ^{Eur}
L1621VD-AS-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	102	1.12	1 364, ^{Eur}
L1821VD-AS-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	133	1.26	1 477, ^{Eur}



	mm	Tank	kg	m3	
L1621S-AS-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	121	1.12	1 485, ^{Eur}
L1821S-AS-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	142	1.26	1 597, ^{Eur}
L2021S-AS-D	2000x700xh880/900(+100) mm	600x500xh325	155	1.4	1 693, ^{Eur}
L1621VS-AS-D	1600x700xh880/900(+100) mm	400x500xh275	102	1.12	1 364, ^{Eur}
L1821VS-AS-D	1800x700xh880/900(+100) mm	500x500xh325	133	1.26	1 477, ^{Eur}

FR Plonges pour casseroles, avec tablette inférieure

- Réalisation en acier inox AISI 304/441.
- Plan supérieur emboutit et dossier arrière droit de 100mm.
- Fond extérieur de la cuve revêtu d'un isolant phonique.
- Crépines et bonde de trop-plein.
- Structure soudée, vérins en inox réglables.

NL Spoeltafel voor pannen, met ondertafel

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304/441.
- Naadloos diepgetrokken bovenblad en opstaande rand achteraan verhoogd met 100mm.
- Buitenkant bodem kuip voorzien van geluiddempende isolatie.
- Ventiel en overlooppijp.
- Volledig gelast frame, R.V.S. verstelbare cilinders.



STANDARD LINE



	mm	kg	m3	
LB1211-D	1200x700xh880/900(+100) mm	63	0.9	1 103, Eur
LB1611-D	1600x700xh880/900(+100) mm	78	1.18	1 642, Eur

FR Lave mains combiné sur piétement

- Cuve lave mains 430x280xh130 mm.
- Cuve inférieure 400x500xh200 mm, munie d'une tablette perforée (pour déposer les seaux).
- Livré en dotation: 1 robinet mélangeur avec bec col de cygne, 2 crépines, 2 bondes, 1 siphon de vidange Ø 32mm.
- 4 pieds démontables.

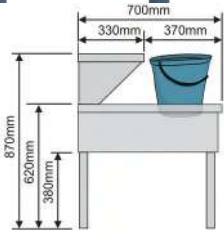
NL Gecombineerde handwasbak op onderstel

- Handwasbak 430x280xh130.
- Kuip 400x500xh200, geperforeerd tablet (voor emmers).
- Standaard geleverd: 1 mengkraan met zwanenhals, 2 zeven, 2 afvoeren, 1 sifon Ø 32mm.
- 4 afneembare poten.



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

700



	mm	Tank 1	Tank 2	kg	m3	
LMC-57	500x700xh620/870 mm	430x280xh130	400x500xh200	21	0.27	817, Eur

(FR) Étagères de rangement, 4 niveaux

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablettes renforcées.
- Structure soudée.
- Vérins réglables.

(NL) Stapelrekken, 4 niveau's

- Vervaardigd uit roestvrij staal AISI 441.
- Versterkte schappen.
- Gelaste structuur.
- Verstelbare cilinders.



	mm	kg	m3	
SR1244	1200x400xh1800 mm	41	1.1	691,^{Eur}
SR1644	1600x400xh1800 mm	54	1.38	895,^{Eur}
SR2044	2000x400xh1800 mm	66	1.7	997,^{Eur}

FR Étagères murales

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Console fixe ou réglable.

NL Muurschabben

- Vervaardigd uit roestvrij staal AISI 441.
- Vaste of verstelbare console.



STANDARD LINE

	mm	kg	m3	
P103	1000x300 mm	4	0.05	126, ^{Eur}
P123	1200x300 mm	5	0.06	132, ^{Eur}
P143	1400x300 mm	6	0.07	149, ^{Eur}
P163	1600x300 mm	7	0.07	154, ^{Eur}
P183	1800x300 mm	8	0.08	161, ^{Eur}
P203	2000x300 mm	10	0.08	166, ^{Eur}

	mm	kg	m3	
P104	1000x400 mm	7	0.05	131, ^{Eur}
P124	1200x400 mm	8	0.06	161, ^{Eur}
P144	1400x400 mm	9	0.07	161, ^{Eur}
P164	1600x400 mm	11	0.07	170, ^{Eur}
P184	1800x400 mm	13	0.08	175, ^{Eur}
P204	2000x400 mm	15	0.08	182, ^{Eur}

	mm	kg	m3	
G103	1000x300 mm	5	0.1	199, ^{Eur}
G123	1200x300 mm	6	0.12	208, ^{Eur}
G143	1400x300 mm	7	0.14	224, ^{Eur}
G163	1600x300 mm	8	0.17	233, ^{Eur}
G183	1800x300 mm	9	0.19	242, ^{Eur}
G203	2000x300 mm	10	0.28	249, ^{Eur}

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

M301-S

24,^{Eur}



300xh220 mm

- (FR) Console fixe pour étagères 300 mm
- (NL) Vaste console voor schabben 300 mm
- FOR: P...3

M401-S

25,^{Eur}



400xh220 mm

- (FR) Console fixe pour étagères 400 mm
- (NL) Vaste console voor schabben 400 mm
- FOR: P...4

M311-S

26,^{Eur}



300xh220 mm

- (FR) Console fixe pour étagères ajourées 300 mm
- (NL) Vaste console voor roosterschabben 300 mm
- FOR: G...3

A31

13,^{Eur}



h330 mm

- (FR) Crémaillère murale 300 mm, pour consoles
- (NL) Wandlatten 300 mm, voor consoles
- FOR: M300
- M400

A62

17,^{Eur}



h660 mm

- (FR) Crémaillère murale 600 mm, pour consoles
- (NL) Wandlatten 600 mm, voor consoles
- FOR: M300, M400

A93

20,^{Eur}



h990 mm

- (FR) Crémaillère murale 900 mm, pour consoles
- (NL) Wandlatten 900 mm, voor consoles
- FOR: M300, M400

M300

15,^{Eur}



300 mm

- (FR) Console murale réglable 300 mm
- (NL) Verstelbare console 300 mm
- FOR: P...3

M400

19,^{Eur}



400 mm

- (FR) Console murale réglable 400 mm
- (NL) Verstelbare console 400 mm
- FOR: P...4

FR Etagère de "chef", 2 niveaux

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablettes renforcées.
- Structure soudée, livrée avec fixations.

NL Chefs rekken, 2 niveaus

- Vervaardigd uit roestvrij staal AISI 441.
- Versterkte schappen.
- Gelast frame, geleverd met bevestigingsmiddelen.



	mm	kg	m3	
R102	1000x300xh700 mm	15	0.28	334, ^{Eur}
R122	1200x300xh700 mm	16	0.32	351, ^{Eur}
R142	1400x300xh700 mm	18	0.36	369, ^{Eur}
R162	1600x300xh700 mm	20	0.44	386, ^{Eur}
R182	1800x300xh700 mm	22	0.48	404, ^{Eur}
R202	2000x300xh700 mm	24	0.54	421, ^{Eur}

FR Étagères de "chef" chauffantes, 2 niveaux

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Tablettes renforcées.
- Structure soudée, livrée avec fixations.
- Chauffage par résistances électriques.
- Régulation par thermostat.

NL Warmhoudrekken, 2 niveau's

- Vervaardigd uit roestvrij staal AISI 441.
- Versterkte schappen.
- Gelast structuur, geleverd met vaststellingen.
- Verwarming door elektrische weerstand.
- Thermostaatregeling.



230/1N 50-60Hz



	mm	kW	kg	m3	
RC102	1000x300xh700 mm	0.8	6	0.21	715, ^{Eur}
RC142	1400x300xh700 mm	1.25	11	0.3	812, ^{Eur}
RC162	1600x300xh700 mm	1.6	14	0.34	830, ^{Eur}
RC202	2000x300xh700 mm	2	16	0.42	887, ^{Eur}

Depth: 400mm
Height: 1750mm

- (FR) Rayonnage linéaire en aluminium
4 niveaux "Modular Rack"
- (NL) Lineaire rek in aluminium 4
niveau's "Modular Rack"



	mm	Composition	S*	L**	
RLA/074-4/EF	790	700	2	4	399,^{Eur}
RLA/084-4/EF	890	800	2	4	420,^{Eur}
RLA/094-4/EF	990	900	2	4	438,^{Eur}
RLA/104-4/EF	1090	1000	2	4	452,^{Eur}
RLA/114-4/EF	1190	1100	2	4	469,^{Eur}
RLA/124-4/EF	1290	1200	2	4	493,^{Eur}
RLA/134-4/EF	1390	1300	2	4	524,^{Eur}
RLA/144-4/EF	1490	1400	2	4	540,^{Eur}
RLA/154-4/EF	1590	1500	2	4	564,^{Eur}
RLA/164-4/EF	1690	1600	2	4	596,^{Eur}
RLA/184-4/EF	1835	900+800	3	4	759,^{Eur}
RLA/204-4/EF	2035	1000+900	3	4	790,^{Eur}
RLA/224-4/EF	2235	1100+1000	3	4	822,^{Eur}
RLA/244-4/EF	2435	1200+1100	3	4	863,^{Eur}
RLA/264-4/EF	2635	1300+1200	3	4	918,^{Eur}
RLA/284-4/EF	2835	1400+1300	3	4	965,^{Eur}
RLA/304-4/EF	3035	1500+1400	3	4	1 005,^{Eur}
RLA/324-4/EF	3235	1600+1500	3	4	1 061,^{Eur}
RLA/344-4/EF	3480	1100+1100+1100	4	4	1 210,^{Eur}
RLA/364-4/EF	3680	1200+1200+1100	4	4	1 257,^{Eur}
RLA/384-4/EF	3880	1300+1200+1200	4	4	1 312,^{Eur}
RLA/404-4/EF	4080	1300+1300+1300	4	4	1 373,^{Eur}
RLA/424-4/EF	4280	1400+1400+1300	4	4	1 406,^{Eur}
RLA/444-4/EF	4480	1500+1400+1400	4	4	1 446,^{Eur}
RLA/464-4/EF	4680	1500+1500+1500	4	4	1 494,^{Eur}
RLA/484-4/EF	4880	1600+1600+1500	4	4	1 559,^{Eur}

Depth: 400mm
Height: 1750mm

- (FR) Rayonnage angulaire en
aluminium 4 niveaux "Modular
Rack"
- (NL) Hoekrek in aluminium 4 niveau's
"Modular Rack"



	mm	Composition	S*	L**	
RAA/074-4/EF	745	700	1	4	376,^{Eur}
RAA/084-4/EF	845	800	1	4	397,^{Eur}
RAA/094-4/EF	945	900	1	4	415,^{Eur}
RAA/104-4/EF	1045	1000	1	4	429,^{Eur}
RAA/114-4/EF	1145	1100	1	4	446,^{Eur}
RAA/124-4/EF	1245	1200	1	4	470,^{Eur}
RAA/134-4/EF	1345	1300	1	4	501,^{Eur}
RAA/144-4/EF	1445	1400	1	4	517,^{Eur}
RAA/154-4/EF	1545	1500	1	4	541,^{Eur}
RAA/164-4/EF	1645	1600	1	4	573,^{Eur}
RAA/184-4/EF	1790	900+800	2	4	736,^{Eur}
RAA/204-4/EF	1990	1000+900	2	4	767,^{Eur}
RAA/224-4/EF	2190	1100+1000	2	4	799,^{Eur}
RAA/244-4/EF	2390	1200+1100	2	4	840,^{Eur}
RAA/264-4/EF	2590	1300+1200	2	4	895,^{Eur}
RAA/284-4/EF	2790	1400+1300	2	4	942,^{Eur}
RAA/304-4/EF	2990	1500+1400	2	4	982,^{Eur}
RAA/324-4/EF	3190	1600+1500	2	4	1 038,^{Eur}
RAA/344-4/EF	3435	1100+1100+1100	3	4	1 187,^{Eur}
RAA/364-4/EF	3635	1200+1200+1100	3	4	1 234,^{Eur}
RAA/384-4/EF	3835	1300+1200+1200	3	4	1 289,^{Eur}
RAA/404-4/EF	4035	1300+1300+1300	3	4	1 350,^{Eur}
RAA/424-4/EF	4235	1400+1400+1300	3	4	1 383,^{Eur}
RAA/444-4/EF	4435	1500+1400+1400	3	4	1 423,^{Eur}
RAA/464-4/EF	4635	1500+1500+1500	3	4	1 471,^{Eur}
RAA/484-4/EF	4835	1600+1600+1500	3	4	1 536,^{Eur}

* = Numbers of uprights / ** = Numbers of levels

Depth: 500mm
Height: 1750mm

- (FR) Rayonnage linéaire en aluminium
GN 4 niveaux "Modular Rack"
- (NL) Lineaire rek in aluminium GN 4
niveau's "Modular Rack"



	mm	Composition	S*	L**	
RLA/075-4/EF	790	700	2	4	423,^{Eur}
RLA/085-4/EF	890	800	2	4	441,^{Eur}
RLA/095-4/EF	990	900	2	4	463,^{Eur}
RLA/105-4/EF	1090	1000	2	4	493,^{Eur}
RLA/115-4/EF	1190	1100	2	4	518,^{Eur}
RLA/125-4/EF	1290	1200	2	4	546,^{Eur}
RLA/135-4/EF	1390	1300	2	4	557,^{Eur}
RLA/145-4/EF	1490	1400	2	4	594,^{Eur}
RLA/155-4/EF	1590	1500	2	4	616,^{Eur}
RLA/165-4/EF	1690	1600	2	4	642,^{Eur}
RLA/185-4/EF	1835	900+800	3	4	802,^{Eur}
RLA/205-4/EF	2035	1000+900	3	4	854,^{Eur}
RLA/225-4/EF	2235	1100+1000	3	4	909,^{Eur}
RLA/245-4/EF	2435	1200+1100	3	4	963,^{Eur}
RLA/265-4/EF	2635	1300+1200	3	4	1 002,^{Eur}
RLA/285-4/EF	2835	1400+1300	3	4	1 050,^{Eur}
RLA/305-4/EF	3035	1500+1400	3	4	1 108,^{Eur}
RLA/325-4/EF	3235	1600+1500	3	4	1 156,^{Eur}
RLA/345-4/EF	3480	1100+1100+1100	4	4	1 351,^{Eur}
RLA/365-4/EF	3680	1200+1200+1100	4	4	1 407,^{Eur}
RLA/385-4/EF	3880	1300+1200+1200	4	4	1 446,^{Eur}
RLA/405-4/EF	4080	1300+1300+1300	4	4	1 468,^{Eur}
RLA/425-4/EF	4280	1400+1400+1300	4	4	1 542,^{Eur}
RLA/445-4/EF	4480	1500+1400+1400	4	4	1 600,^{Eur}
RLA/465-4/EF	4680	1500+1500+1500	4	4	1 643,^{Eur}
RLA/485-4/EF	4880	1600+1600+1500	4	4	1 697,^{Eur}

Depth: 500mm
Height: 1750mm

- (FR) Rayonnage angulaire en
aluminium GN 4 niveaux
"Modular Rack"
- (NL) Hoekrek in aluminium GN 4
niveau's "Modular Rack"



	mm	Composition	S*	L**	
RAA/075-4/EF	745	700	1	4	397,^{Eur}
RAA/085-4/EF	845	800	1	4	415,^{Eur}
RAA/095-4/EF	945	900	1	4	437,^{Eur}
RAA/105-4/EF	1045	1000	1	4	467,^{Eur}
RAA/115-4/EF	11145	1100	1	4	492,^{Eur}
RAA/125-4/EF	1245	1200	1	4	520,^{Eur}
RAA/135-4/EF	1345	1300	1	4	531,^{Eur}
RAA/145-4/EF	1445	1400	1	4	568,^{Eur}
RAA/155-4/EF	1545	1500	1	4	590,^{Eur}
RAA/165-4/EF	1645	1600	1	4	616,^{Eur}
RAA/185-4/EF	1790	900+800	2	4	776,^{Eur}
RAA/205-4/EF	1990	1000+900	2	4	828,^{Eur}
RAA/225-4/EF	2190	1100+1000	2	4	883,^{Eur}
RAA/245-4/EF	2390	1200+1100	2	4	937,^{Eur}
RAA/265-4/EF	2590	1300+1200	2	4	976,^{Eur}
RAA/285-4/EF	2790	1400+1300	2	4	1 024,^{Eur}
RAA/305-4/EF	2990	1500+1400	2	4	1 082,^{Eur}
RAA/325-4/EF	3190	1600+1500	2	4	1 130,^{Eur}
RAA/345-4/EF	3435	1100+1100+1100	3	4	1 325,^{Eur}
RAA/365-4/EF	3635	1200+1200+1100	3	4	1 381,^{Eur}
RAA/385-4/EF	3835	1300+1200+1200	3	4	1 420,^{Eur}
RAA/405-4/EF	4035	1300+1300+1300	3	4	1 442,^{Eur}
RAA/425-4/EF	4235	1400+1400+1300	3	4	1 383,^{Eur}
RAA/445-4/EF	4435	1500+1400+1400	3	4	1 574,^{Eur}
RAA/465-4/EF	4635	1500+1500+1500	3	4	1 617,^{Eur}
RAA/485-4/EF	4835	1600+1600+1500	3	4	1 671,^{Eur}

* = Numbers of uprights / ** = Numbers of levels

MODULAR RACK

- (FR) Tablettes modulables "Modular rack"
(NL) Moduleerbare tabletten "Modular rack"



N° article	Dimensions	à partir de
TC/704/EF	700x400 mm	50, ^{Eur}
TC/804/EF	800x400 mm	56, ^{Eur}
TC/904/EF	900x400 mm	60, ^{Eur}
TC/1004/EF	1000x400 mm	63, ^{Eur}
TC/1104/EF	1100x400 mm	68, ^{Eur}
TC/1204/EF	1200x400 mm	74, ^{Eur}
TC/1304/EF	1300x400 mm	82, ^{Eur}
TC/1404/EF	1400x400 mm	86, ^{Eur}
TC/1504/EF	1500x400 mm	92, ^{Eur}
TC/1604/EF	1600x400 mm	100, ^{Eur}

N° article	Dimensions	à partir de
TC/705/EF	700x500 mm	55, ^{Eur}
TC/805/EF	800x500 mm	59, ^{Eur}
TC/905/EF	900x500 mm	65, ^{Eur}
TC/1005/EF	1000x500 mm	72, ^{Eur}
TC/1105/EF	1100x500 mm	79, ^{Eur}
TC/1205/EF	1200x500 mm	86, ^{Eur}
TC/1305/EF	1300x500 mm	88, ^{Eur}
TC/1405/EF	1400x500 mm	98, ^{Eur}
TC/1505/EF	1500x500 mm	103, ^{Eur}
TC/1605/EF	1600x500 mm	110, ^{Eur}

- (FR) Crochets pour tablettes TC "Modular Rack"
(NL) Bevestigingshaak voor tabletten TC "Modular Rack"



N° article	Dimensions	à partir de
CR/TC/EF	16x16 mm	7, ^{Eur}



- (FR) Echelle 400 4 niveaux "Modular Rack"
(NL) Ladder 400 4 niveaus "Modular Rack"

N° article	Dimensions	à partir de
EC/1744/EF	400x45xh1750 mm	99, ^{Eur}
EC/1754/EF	500x45xh1750 mm	102, ^{Eur}



CW2001-MT	117, ^{Eur}
	300x300xh305 mm
(FR) Robinet mélangeur, (Sortie MONO) • Débit : 16 litres/minute (3,5 bar). • Col de cygne Ø 20 mm. • Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).	
	3 kg
	0.02 m3
(NL) Mengkraan, (uitgang MONO) • Debiet: 16 liter/minuut (3,5bar). • Zwanenhalskraan Ø 20mm. • Uitgang met één gat 3/4" (Ø 29mm).	
 	



CW2002-MT	116, ^{Eur}
	240x240xh135 mm
(FR) Robinet mitigeur, commande à coude (Sortie MONO) • Mitigeur céramique. • Débit : 14 litres/minute. • Col de cygne oval. • Sortie mono-trou (Ø 35 mm).	
	3 kg
	0.02 m3
(NL) Mengkraan "elleboogbediening" (uitgang MONO) • Keramische mengkraan. • Debiet: 14 liter/minuut. • Ovale zwanenhalskraan. • Uitgang met één gat (Ø 35mm).	
 	



CW3003-S	430, ^{Eur}
	250x250xh365 mm
(FR) Robinet mitigeur, monocommande "Gros debit" (Sortie MONO) • Mitigeur céramique, grand débit : 40 litres/minute. • Col de cygne Ø 25 mm. • Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).	
	3 kg
	0.02 m3
(NL) Mengkraan, mono bediening "groot debiet" (uitgang MONO) • Keramische mengkraan, groot debiet: 40 liter/minuut. • Zwanehalskraan Ø 25mm. • Uitgang met één gat 3/4" (Ø 29mm).	
 	



CW5001-MT

370,^{Eur}

250x250xh1250 mm

(FR) Robinet mitigeur, commande à coude et douchette extract. (Sortie MONO)

- Mitigeur céramique : 17 litres/minute.
- Col de cygne Ø 20 mm.
- Douchette longueur 2000 mm, avec fixation murale.
- Débit de la douchette : 11 litres/minute.
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 35 mm).

6 kg

0.03 m3

(NL) Kraan met mengkraangroep, elleboogbediening en sproeier uittrekbaar (MONO uitgang)

- Keramische mengkraan, 17 liter/min.
- Zwanenhalskraan Ø 20mm.
- Sproeier lengte 2000mm, met muurbevestiging.
- Debiet van de sproeier 11 liter/minuut.
- Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 35mm).



CW8002-MT

311,^{Eur}

350x350xh1100 mm

(FR) Douchette avec mélangeur, (Sortie MONO)

- Réalisation en laiton chromé.
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
- Fixation murale 135 mm.
- Flexible 1000 mm de longueur.
- Débit de la douchette : 12 litres/minute.

5 kg

0.03 m3

(NL) Sproeier met mengkraangroep (uitgang MONO)

- Gemaakt van verchromd messing.
- Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
- Muurbevestiging 135mm.
- Handdoucheslang 1000mm lengte.
- Debiet van de sproeier 12 liter/minuut.



CW8003-MT

414,^{Eur}

350x350xh1100 mm

(FR) Douchette et robinet mélangeur, (Sortie MONO)

- Robinet, débit : 18 litres/minute (bec + douchette).
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
- Fixation murale 135 mm. Flexible 1000 mm de longueur.
- Débit de la douchette : 12 litres/minute.

6 kg

0.03 m3

(NL) Sproeier en kraan met mengkraangroep (uitgang MONO)

- Kraan, debiet: 18 liter/minuut (uitloop + handdouche).
- Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
- Muurbevestiging 135mm. Handdoucheslang 1000mm lengte.
- Debiet van de sproeier 12 liter/minuut.





CW3007-S

860,^{Eur}

400x400xh1140 mm

(FR) Douchette et robinet avec mitigeur, "Gros débit"

- Mitigeur céramique, grand débit : 35 litres/minute.
- Sortie mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
- Fixation murale 115 mm.
- Flexible 1200 mm de longueur.
- Débit de la douchette : 16 litres/minute.

6 kg

0.03 m3

(NL) Sproeier en kraan met mengkraangroep, "Groot debiet"

- Keramische mengkraan, groot debiet: 35 liter/minuut.
- Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29mm).
- Muurbevestiging 115mm.
- Handdoucheslang 1200mm lengte.
- Debiet van de sproeier 16 liter/minuut.



CW4086/MT

434,^{Eur}

200x200xh600 mm

(FR) Douchette acier inox et robinet avec groupe mitigeur monocommande (Sortie MONO)

- Débit (pression 3 bar) robinet : 14 litres/minute, douchette : 12 litres/minute.
- Vanne anti-retour de série (norme EN 1717 Belgaqua.)
- Flexible douchette 40 mm.
- Sortie monotrou Ø min.31/max. 35, filetage longueur 50 mm, flexibles G 1/2 femelle
- Pression maximale 6 bar (recommandée 1-6 bar) et température maximale 80°C bar.

4 kg

0.02 m3

(NL) Sproeier RVS en kraan met mengkraangroep mono bediening (uitgang MONO)

- Debiet (druk 3 bar) kraan 14 liter/minuut, sproeier 12 liter/minuut.
- Standaard anti-terugslagklep (normen EN 1717 Belgaqua).
- Flexibel sproeier 40mm.
- Eengatsaansluiting op toestel Ø min.31/max.35, lengte draad 50mm, flexibels G 1/2 vrouwelijk.
- Maximale druk 6 bar (aanbevolen 1-6 bar) en maximumtemperatuur 80°C bar.



CW7001-HD

290,^{Eur}

300x300xh150 mm

(FR) Robinet mélangeur, "Gros débit" "Heavy-Duty" (Sortie MONO)

- Débit (pression 3 bar) robinet : 38 litres/minute.
- Col de cygne Ø 20 mm.
- Sortie monotrou Ø min. 27/max. 35, filetage longueur 80 mm, flexibles G 1/2 femelle.

4 kg

0.02 m3

(NL) Mengkraan "groot debiet" "Heavy-Duty" (uitgang MONO)

- Debiet (druk 3 bar) tap 38 liter/minuut.
- Zwanenhalskraan Ø 20mm.
- Enkelgatsuitlaat Ø min.27/max.35, schroefdraadlengte 80mm, slangen G 1/2 vrouwelijk.





CW7004-HD

645,^{Eur}

300x300xh570 mm

(FR) Colonne avec robinet mélangeur, "Gros debit" "Heavy-Duty" (Sortie MONO)

- Col de cygne Ø 25 mm.
- Sortie monotrou Ø min.27/max.35, filetage longueur 80 mm, flexibles G 3/4 femelle
- Débit (pression 3 bar) robinet 50 litres/minute
- Placé sur une colonne en inox 300 mm.
- Pression maximale 6,5 bar et température maximale 65°C

6 kg

0.03 m3

(NL) Kolom mengkraan met uitloopbek "groot debiet" "Heavy-Duty" (uitgang MONO)

- Zwanenhalskraan Ø 25mm.
- Enkelgatsuitlaat Ø min.27/max.35, schroefdraadlengte 80mm, slangen G 3/4 vrouwelijk.
- Debit (druk 3 bar) tap 50 liter/minuut.
- Geplaatst op een 300mm roestvrijstalen kolom.
- Maximale druk 6,5 bar en maximale temperatuur 65°C.



CW7002-HE

565,^{Eur}

400x400xh1050 mm

(FR) Douchette avec groupe mélangeur, "Heavy-Duty" (Sortie MONO)

- Débit (pression 3 bar) douchette : 16 litres/minute.
- Vanne anti-retour de série (norme EN 1717 Belgaqua).
- Support murale 150 mm.
- Flexible douchette 1200 mm (normes DVGW).
- Sortie monotrou Ø min.27/max.35, filetage longueur 80 mm, flexibles G 1/2 femelle.
- Pression maximale 6,5 bar et température maximale 65°C bar.

5 kg

0.03 m3

(NL) Sproeier met mengkraangroep, "Heavy-Duty" (uitgang MONO)

- Debit (druk 3 bar) handdouche 16 liter/minuut.
- Terugslagklep (norm EN 1717 Belgaqua).
- Muurbeugel 150mm.
- 1200mm handdoucheslang (DVGW-normen).
- Enkelgatsuitlaat Ø min.27/max.35, schroefdraadlengte 80mm, flexibele slangen G 1/2 vrouwelijk.
- Maximale druk 6,5 bar en maximale temperatuur 65°C bar.





CW7003-HE

713,^{Eur}

400x400xh1050 mm

(FR) Douchette et robinet avec groupe mélangeur, "Heavy-Duty" (Sortie MONO)

- Débit (pression 3 bar) robinet 45 : litres/minute, douchette : 16 litres/minute.
- Vanne anti-retour de série (norme EN 1717 Belgaqua).
- Support murale 150 mm.
- Col de cygne Ø 25 mm (L 250mm).
- Flexible douchette 1050 mm (normes DVGW).
- Sortie monotrou Ø min. 27/max. 35, filetage longueur 80 mm, flexibles G 1/2 femelle.
- Pression maximale 6,5 bar et température maximale 65°C bar.

6 kg

0.03 m3

(NL) Sproeier en kraan met mengkraangroep, "Heavy-Duty" (uitgang MONO)

- Debiet (druk 3 bar) kraan 45 liter/minuut, handdouche 16 liter/minuut.
- Terugslagklep (norm EN 1717 Belgaqua).
- Muurbeugel 150mm.
- Zwanenhalskraan Ø 25mm (L 250mm).
- Handdoucheslang 1050mm (DVGW-normen).
- Enkelgatsuitlaat Ø min.27/max.35, schroefdraadlengte 80mm, slangen G 1/2 vrouwelijk.
- Maximale druk 6,5 bar en maximale temperatuur 65°C bar.



CW4088/HD

639,^{Eur}

280x280xh800 mm

(FR) Douchette acier inox et robinet avec groupe mélangeur "Heavy-Duty" (Sortie MONO)

- Débit (pression 3 bar) robinet : 8 litres/minute, douchette : 12 litres/minute.
- Vanne anti-retour de série (norme EN 1717 Belgaqua.)
- Flexible douchette 82 mm (normes DVGW).
- Sortie monotrou Ø min.27/max. 35, filetage longueur 50 mm, flexibles G 3/8 femelle.
- Pression maximale 10 bar (recommandée 1-6 bar) et température maximale 90°C bar (recommandée 90°C).

5 kg

0.02 m3

(NL) Sproeier RVS en kraan met mengkraangroep "Heavy-Duty" (uitgang MONO)

- Debiet (druk 3 bar) kraan 8 liter/minuut, sproeier 12 liter/minuut.
- Standaard anti-terugslagklep (normen EN 1717 Belgaqua).
- Flexibel sproeier 82mm (normen DVGW).
- Eengatsaansluiting op toestel Ø min.27/max.35, lengte draad 50mm, flexibels G 3/8 vrouwelijk.
- Maximale druk 10 bar (aanbevolen 1-6 bar) en maximumtemperatuur 90°C bar (aanbevolen 90°C).





LM3-DSS

290,^{Eur}

330x330xh500 mm

(FR) Lave-mains mural avec distributeur de savon 500ml

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Dosseret escamotable.
- Eau froide.
- Commande à genou avec robinet col de cygne, temporisateur 15".

7 kg

0.1 m3

(NL) Handwasbak met zeepverdeler 500ml

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Intrekbare spatwand.
- Koudwatervoorziening.
- Kniebediend met zwanenhalskraan, uitvoering met 15" tijdbegrenzer.



LM4-LSD

323,^{Eur}

400x340xh560 mm

(FR) Lave-mains mural avec distributeur de savon 500 ml

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Dosseret monobloc embouti.
- Mitigeur eau chaude et froide.
- Commande à genou avec robinet col de cygne, temporisateur 15".

8 kg

0.15 m3

(NL) Handwasbak met zeepverdeler 500 ml

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
- Uitgediept monobloc afdekplaat.
- Mengkraan voor warm en koud water.
- Kniebediening met zwanenhalskraan, met 15" tijdbegrenzer.





PCR/50B

197,^{Eur}

390x390xh615 mm

- (FR) Poubelle avec couvercle sur roues - 50 litres
- (NL) Vuilnisbak met deksel op wielen - 50 liter

9 kg

0.24 m3



PCR/105B

230,^{Eur}

460x460xh700 mm

- (FR) Poubelle avec couvercle sur roues - 95 litres
- (NL) Vuilnisbak op wielen met deksel - 95 liter

12 kg

0.35 m3



PCRA/50B

263,^{Eur}

390x390xh615 mm

- (FR) Poubelle avec couvercle à pédale, 50 litres
- (NL) Vuilnisbak, deksel met pedaalbediening - 50 liter

10 kg

0.24 m3



PCRA/105B

304,^{Eur}

460x460xh700 mm

- (FR) Poubelle avec couvercle à pédale - 95 litres
- (NL) Vuilnisbak, deksel met pedaalbediening - 95 liter

13 kg

0.35 m3



PCR/SK

496, ^{Eur}

470x470xh1200 mm

(FR) Poubelle snacking 80 Lit.

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Ouverture avec clapet basculant.
- Capacité de 80 litres. Fond étanche.
- 2 roues.

12 kg

0.28 m3

(NL) Vuilnisbak snacking 80 Lit.

- Vervaardigd uit RVS AISI 441.
- Opening met klapdeksel.
- Capaciteit 80L. Waterdichte bodem.
- 2 wielen.



PPX-60

694, ^{Eur}

400x370xh770 mm

(FR) Poubelle inox, à pédale, couvercle avec vérin, 60 litres

- Réalisation tout en acier inox.
- Ouverture du couvercle à pédale.
- Fermeture graduelle du couvercle grâce à un vérin hydraulique (soft contact).
- Ouverture également en façade, structure porte-sacs en inox.
- Plein respect de la norme HACCP (100% d'hygiène).
- Respect des normes anti-feu.
- 2 pieds et 2 roulettes à l'arrière facilitant tous transferts.

18 kg

0.22 m3

(NL) Inox vuilbak, met pedaal, deksel met demper, 60 liter

- Realisatie: volledig in R.V.S.
- Pedaalbediende dekselopening.
- Deksel sluit geleidelijk met behulp van een hydraulische cilinder (zacht contact).
- Opening ook aan de voorkant, R.V.S. zakhoudersstructuur.
- Voldoet aan de HACCP normen (100% hygiëne).
- Voldoet aan de brandveiligheids-normen.
- 2 poten en 2 wieltjes aan de achterkant, vergemakkelijkend alle verplaatsingen.


PPX-120
814,^{Eur}

480x400x930 mm

(FR) Poubelle inox, à pédale, couvercle avec vérin, 120 litres

- Réalisation tout en acier inox.
- Ouverture du couvercle à pédale.
- Fermeture graduelle du couvercle grâce à un vérin hydraulique (soft contact).
- Ouverture également en façade, structure porte-sacs en inox.
- Plein respect de la norme HACCP (100% d'hygiène).
- Respect des normes anti-feu.
- 2 pieds et 2 roulettes à l'arrière, facilitant tous transferts.

24 kg

0.31 m3

(NL) Inox vuilbak, met pedaal, deksel met demper, 120 liter

- Realisatie: volledig in R.V.S.
- Pedaalbediende dekselopening.
- Deksel sluit geleidelijk met behulp van een hydraulische cilinder (zacht contact).
- Opening ook aan de voorkant, R.V.S. zakhoudstructuur.
- Voldoet aan de HACCP normen (100% hygiëne).
- Voldoet aan de brandveiligheids-normen.
- 2 poten en 2 wieltjes aan de achterkant, vergemakkelijkend alle verplaatsingen.


CSX/P
275,^{Eur}

450x450x850 mm

(FR) Chariot porte-sacs poubelles

- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304.
- Couvercle en acier inox avec ouverture à pédale.

18 kg

0.25 m3

(NL) Vuilniszakhouter

- Uitvoering in RVS 18/10 AISI 304.
- RVS deksel met pedaalbediening.


DS3F
244,^{Eur}

320x300x300 mm

(FR) Distributeur "Scottex"

- Réalisation en acier inox.
- Fixation murale, Ø 300 mm, longueur 330 mm.

5 kg

0.02 m3

(NL) Papieren handdoekverdeler

- Uitvoering in R.V.S.
- Muurbevestiging, Ø 300mm, lengte 330mm.



EI305-MX		318, ^{Eur}
		495x132xh392 mm
		0.06 kW
		230/1N 50Hz
		10 kg
		0.04 m3
FR Exterminateur d'insectes mural en inox • 2 tubes fluorescents de lumière bleue (2x 15 W). • Tension 5000 V. • Angle d'action 180°, surface protégée 100 m2. NL Muur-insectenverdelger in R.V.S. • 2 fluoriserende buizen met blauw licht (2x 15W). • Spanning 5000V. • Aantrekkingshoek van 180°, beschermde oppervlakte 100 m2. 		



EI306-PX		335, ^{Eur}
		495x165xh392 mm
		0.06 kW
		230/1N 50Hz
		11 kg
		0.04 m3
FR Exterminateur d'insectes "plafonnier" en inox • 2 tubes fluorescents de lumière bleue (2x 15 W). • Tension 5000 V. • Angle d'action 360°, surface protégé 125 m2. NL Insectenverdelger "plafondmodel" in R.V.S. • 2 fluoriserende buizen met blauw licht (2x 15W). • Spanning 5000V. • Aantrekkingshoek van 360°, beschermde oppervlakte 125 m2. 		

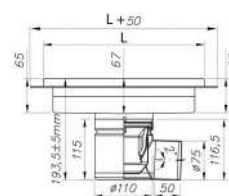
(FR) Caniveaux de sol

- Matériel acier inoxydable AISI304 (1.4301), épaisseur de tôle de 2mm.
- Corps rond hygiénique diamètre 110mm, le corps rond est embouti sans joint et est doté d'angles arrondis à hauteur de la plaque de fond.
- Le bord supérieur périphérique est renforcé avec une barre massive en inox contre la charge mécanique et thermique selon EHEDG.
- Le corps de l'avaloir et le siphon sont conçus à ce qu'il n'y ait pas d'eau stagnante dans le corps de l'avaloir, mais uniquement dans le siphon selon EHEDG.
- Débit siphon de sol 1 l/s, avec tamis.
- Sortie horizontale DN75, grille en caillebotis a/s, classe L15kN selon EN1254.
- Finition mordancée par immersion et passivée.

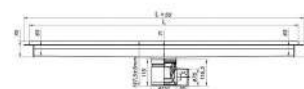


NL Vloergoot

- Materiaal: Roestvrij staal AISI304 (1.4301), plaatdikte 2mm.
- Hygiënische ronde behuizing, diameter 110mm; de ronde behuizing is naadloos gestanst en heeft afgeronde hoeken op het niveau van de bodemplaat.
- De bovenste rand rondom is versterkt met een massieve roestvrijstalen staaf tegen mechanische en thermische belasting volgens EHEDG.
- Het lichaam van de vloerput en de sifon zijn ontworpen om stilstaand water in de vloerput te voorkomen, waarbij water alleen in de sifon blijft volgens EHEDG.
- Afvoercapaciteit van de vloersifon: 1 l/s, met zeef.
- Horizontale uitlaat DN75, roostervloer, klasse L15kN volgens EN1254.
- Geëts en gepassiveerd oppervlak door onderdompeling.



	mm	kg	m3	
GS33-N	305x306xh194 mm	11	0.01	621, Eur
GS44-N	405x405xh194 mm	13	0.06	700, Eur



	mm	kg	m3	
GS63-H	600x300xh195 mm	13	0.06	643, ^{Eur}
GS93-H	900x300xh197 mm	18	0.11	932, ^{Eur}
GS123-H	1200x300xh197 mm	21	0.15	1 000, ^{Eur}
GS153-H	1500x300xh200 mm	26	0.18	1 229, ^{Eur}



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

VORTEX PLUS



(FR) Hottes murales "Vortex PLUS"

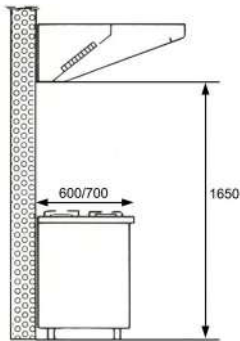
- Version avec ventilateur centrifuge "étanche" (IP55) incorporé (position centrale à la verticale).
- Réalisation entièrement en acier inox AISI 441, assemblage par soudure à points.
- Filtres ANTI-GRAISSE à labyrinthes en acier inox AISI 430.
- Goulotte périphérique pour la récolte des graisses, munie d'un robinet de vidange.
- Éclairage encastré (LED) étanche (IP65), haute température.
- Régulateur de vitesse incorporé sur le frontal, avec interrupteur éclairage.

(NL) Muurdampkappen "Vortex PLUS"

- Versie met waterdicht (IP55) ingebouwde centrifuge ventilator (motor in centrale positie, verticaal).
- Volledig vervaardigt in R.V.S. AISI 441, samengevoegd door laspunten.
- ANTI VET labyrint filters in R.V.S. AISI 430.
- Rand rondom om de vetten op te vangen, uitgerust met een ledigingskraan.
- Ingebouwde verlichting (LED) waterdicht (IP65), hoge temperatuur.
- Snelheidsregelaar ingebouwd op de voorkant, met verlichtingsschakelaar.



	mm	Filters*	m3/h	kW	V	Engines	Light	Regulator	kg	m3	
CSL1007-VTB	1000x900xh460 mm	2D	1260	0.17	230/1N 50Hz	7/7	Yes	Yes	40	0.86	1 579, ^{Eur}
CSL1507-VTB	1500x900xh460 mm	2D/1C	1260	0.19	230/1N 50Hz	7/7	Yes	Yes	45	1.03	1 684, ^{Eur}
CSL2009-VTB	2000x900xh460 mm	2D/2C	2520	0.48	230/1N 50Hz	8/9T	Yes	Yes	55	1.36	2 025, ^{Eur}
CSL2509-VTB	2500x900xh460 mm	2D/3C	2520	0.48	230/1N 50Hz	8/9T	Yes	Yes	65	1.69	2 171, ^{Eur}



* C= 500x500mm, D= 400x500mm • Maximum 6m smoked duct =160Pa



(FR) Hottes murales "SNACK LINE"

- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Faces non visibles en acier galvanisé.
- Filtres inox à "labyrinthes".
- Robinet d'évacuation inférieur.
- Disponible: Kit éclairage LED encastré (réf.: KGS-...)

(NL) Muurdampkappen "SNACK LINE"

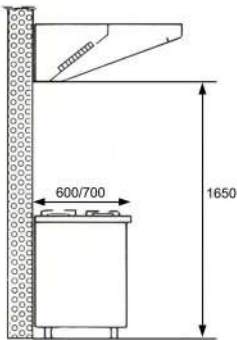
- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Onzichtbare zijden in gegalvaniseerde staalplaat.
- R.V.S. "labyrint filters".
- Vetaftapkraan onderaan de dampkap.
- Beschikbaar: LED-inbouwverlichtingskit (réf.: KGS-...)



SNACK LINE

Aspiration - Ventilation • Aspiratie - Ventilatie

	mm	Filters*	m3/h	kg	m3		KGS-...
CSL1000/N	1000 x 950 x h400 mm	2D	910	33	0.58	775, ^{Eur}	264, ^{Eur}
CSL1500/N	1500 x 950 x h400 mm	2C	1390	39	0.84	916, ^{Eur}	303, ^{Eur}
CSL2000/N	2000 x 950 x h400 mm	3C	1860	45	1.1	1 064, ^{Eur}	391, ^{Eur}
CSL2500/N	2500 x 950 x h400 mm	4C	2340	53	1.37	1 247, ^{Eur}	411, ^{Eur}
CSL3000/N	3000 x 950 x h400 mm	5C	2812	64	1.63	1 462, ^{Eur}	430, ^{Eur}
CSL3500/N	3500 x 950 x h400 mm	5C	3330	69	1.9	1 623, ^{Eur}	616, ^{Eur}
CSL4000/N	4000 x 950 x h400 mm	6C	3762	75	2.17	1 792, ^{Eur}	782, ^{Eur}



* C= 500x500mm, D= 400x500mm

GASTRO LINE



(FR) Hottes murales "GASTRO LINE"

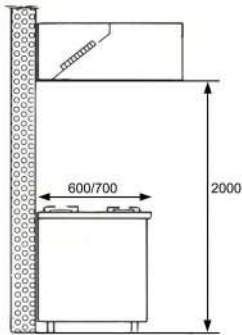
- Réalisation en acier inox AISI 441.
- Faces non visibles en acier galvanisé.
- Joints latéraux entièrement soudés.
- Filtres inox à "labyrinthes".
- Robinet d'évacuation inférieur.
- Disponible: Kit éclairage LED encastré (réf.: KGS-...).
- CGL4500/N & CGL5000/N en 2 pièces

(NL) Muurdampkappen "GASTRO LINE"

- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.
- Onzichtbare zijden in gegalvaniseerde staalplaat.
- Zijkanten volledig gelast.
- R.V.S. "labyrintfilters".
- Vetaftapkraan onderaan de dampkap.
- Beschikbaar: LED-inbouwverlichtingskit (ref.: KGS-...).
- CGL4500/N & CGL5000/N in 2 stukken



	mm	Filters*	m3/h	kg	m3		KGS...
CGL1000/N	1000 x 950 x h400 mm	2D	950	37	0.58	793, ^{Eur}	264, ^{Eur}
CGL1500/N	1500 x 950 x h400 mm	2C	1425	43	0.84	954, ^{Eur}	303, ^{Eur}
CGL2000/N	2000 x 950 x h400 mm	3C	1900	49	1.1	1 108, ^{Eur}	391, ^{Eur}
CGL2500/N	2500 x 950 x h400 mm	4C	2375	58	1.37	1 304, ^{Eur}	411, ^{Eur}
CGL3000/N	3000 x 950 x h400 mm	5C	2850	69	1.63	1 548, ^{Eur}	430, ^{Eur}
CGL3500/N	3500 x 950 x h400 mm	5C	3325	75	1.9	1 734, ^{Eur}	616, ^{Eur}
CGL4000/N	4000 x 950 x h400 mm	6C	3800	79	2.17	1 929, ^{Eur}	782, ^{Eur}
CGL4500/N	4500 x 950 x h400 mm	6C	4275	85	2.42	2 211, ^{Eur}	802, ^{Eur}
CGL5000/N	5000 x 950 x h400 mm	6C	4750	90	2.68	2 410, ^{Eur}	821, ^{Eur}



* C= 500x500mm, D= 400x500mm

LED

FR Armatures d'éclairage

- Réalisation en polycarbonate.
- Conçu pour température max. 40°C.
- Cache inférieur transparent fixé avec clips facilitant le démontage pour l'entretien.
- Indice de protection IP65.

NL Verlichtingsarmatuur

- Realisatie in polykarbonaat.
- Ontworpen voor temperaturen max. 40°C .
- Onder doorschijnende bergplaats gefixeerd met clips dat het demonteren gemakkelijker maakt voor het onderhoud.
- Beschermingsklasse IP65.



	mm	kW	V	kg	m3	
HET21	610 mm	0.02	230/1N 50-60Hz	3	0.02	78, ^{Eur}
HET42	1210 mm	0.04	230/1N 50-60Hz	4	0.02	123, ^{Eur}
HET52	1510 mm	0.06	230/1N 50-60Hz	5	0.02	166, ^{Eur}



(FR) Ventilateurs centrifuges avec caisson

- Caisson de ventilation centrifuge à double ouïe avec moteur incorporé (température d'utilisation/de résistance : -20°C à 40°C).
- Moteur fermé, degré de protection IP54.
- Caisson en acier galvanisé avec isolation acoustique intérieure de 5 mm (mousse polyuréthane).
- Inspection latérale pour S.A.V.

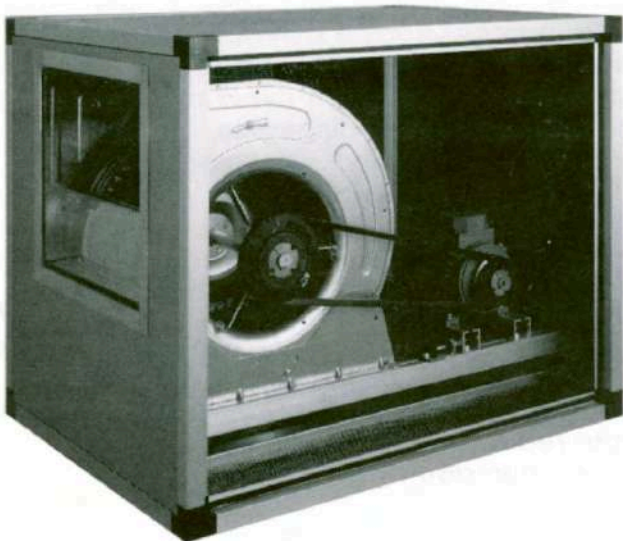
(NL) Centrifugale ventilators met omkasting

- Centrifugale ventilatiekasten met dubbele inlaat en ingebouwde motor (bedrijfstemperatuur/weerstand: -20°C tot 40°C).
- Gesloten motor, beschermingsklasse IP54.
- Gegalvaniseerde stalen behuizing met interne geluidsisolatie van 5 mm (polyurethaanschuim).
- Zijdelingse inspectie voor after-sales service (S.A.V.).



	mm	m3/h	Pa	amp	kW	V	kg	m3	
CA7/7/15	500x500xh500 mm	1300	200	1,3	0.12	230/1N 50Hz	24	0.36	795,^{Eur}
CA9/7/25	600x600xh600 mm	2500	210	3,3	0.42	230/1N 50Hz	33	0.42	1 007,^{Eur}
CA10/8/30	600x600xh600 mm	3000	380	6,2	0.55	230/1N 50Hz	36	0.42	1 109,^{Eur}
CA12/12/45	750x750xh750 mm	4500	220	6,3	0.56	230/1N 50Hz	70	0.5	1 555,^{Eur}

230/3 50Hz on request



(FR) Ventilateurs centrifuges avec caisson, transmission à courroie

- Châssis en acier galvanisé.
- Cadre en profil d'aluminium.
- Isolation phonique.
- Moteur 2 vitesses.

(NL) Centrifugale ventilators met omkasting, op riem

- Omkasting in gegalvaniseerde plaat.
- Frame in aluminium profielen.
- Geluiddempende isolatie.
- Motor met 2 snelheden.



	mm	m3/h	Pa	amp	kW	V	kg	m3	
CT10/10752VS	600x800xh600 mm	3500	300	1,85	0.75	400/3N 50Hz	46	0.45	1 955, ^{Eur}
CT10/10112VS	650x900xh650 mm	4500	300	2,65	1.1	400/3N 50Hz	46	0.45	2 202, ^{Eur}
CT10/10152VS	650x900xh650 mm	5000	300	3,45	1.5	400/3N 50Hz	46	0.45	2 404, ^{Eur}
CT12/12152VS	750x1000xh750 mm	6000	300	3,45	1.5	400/3N 50Hz	75	0.63	2 741, ^{Eur}
CT12/12222VS	750x1000xh750 mm	7000	300	4,6	2.2	400/3N 50Hz	75	0.63	2 952, ^{Eur}

Aspiration - Ventilation • Aspiratie - Ventilatie

Extraction Units

PULSE EVO



(FR) Ventilateurs centrifuges "Hors flux" avec caisson isolé.

- Caissons de ventilation centrifuge à simple ouïe avec moteur incorporé (température d'utilisation/de résistance : -20° à 110°).
- Profils en aluminium et panneaux d'habillages en tôle galvanisée type "sandwich" avec isolation acoustique de 20 mm (mousse polyuréthane).
- Panneau avec poignée permettant l'accès à la turbine pour un entretien aisé.
- Zone d'accès moteur ouvert pour inspection S.A.V.
- Moteur fermé, indice de protection IP54, avec protection thermique (sous boîte étanche).
- Turbine avec palmes inclinées vers l'arrière.
- Conforme aux normes CE et à la norme allemande DIN 18869
- T1 selon VDI 2052.

(NL) Centrifugale ventilator "Buitenstroms" met geïsoleerde omkasting

- Centrifugale ventilatie-eenheden met enkele opening en ingebouwde motor (gebruikstemperatuur/weerstand: -20°C +110°C).
- Aluminium profielen en bekledingspanelen van gegalvaniseerd "sandwich" type platen met 20 mm geluidsisolatie (polyurethaanschuim).
- Paneel met handgreep voor eenvoudige toegang tot het schoepenwiel voor gemakkelijk onderhoud.
- Open motor toegangsgebied voor service-inspectie.
- Gesloten motor, beschermingsklasse IP54, met thermische beveiliging (in een afgedichte doos).
- Schoepenwiel met naar achteren hellende bladen.
- Voldoet aan CE-normen en de Duitse DIN 18869
- T1-norm volgens VDI 2052.



	mm	m3/h	Pa	amp	kW	V	kg	m3	
CVX/2M	500x500xh500 mm	2200	200	3	0.55	230/1N 50Hz	40	0.36	1 574, ^{Eur}
CVX/4M	560x560xh560 mm	3200	200	2,4	0.42	230/1N 50Hz	50	0.39	1 667, ^{Eur}
CVX/6M	700x700xh700 mm	4200	200	3,5	0.65	230/1N 50Hz	64	0.44	1 963, ^{Eur}
CVX/8M	700x700xh700 mm	5600	200	5,5	1	230/1N 50Hz	73	0.44	2 236, ^{Eur}
CVX/4T	560x560xh560 mm	3400	200	2,1	0.42	400/3N 50Hz	50	0.39	1 672, ^{Eur}
CVX/6T	700x700xh700 mm	4400	200	2,6	0.75	400/3N 50Hz	64	0.44	1 751, ^{Eur}
CVX/8T	700x700xh700 mm	5800	200	3,8	1	400/3N 50Hz	73	0.44	2 117, ^{Eur}

230/3 50Hz on request

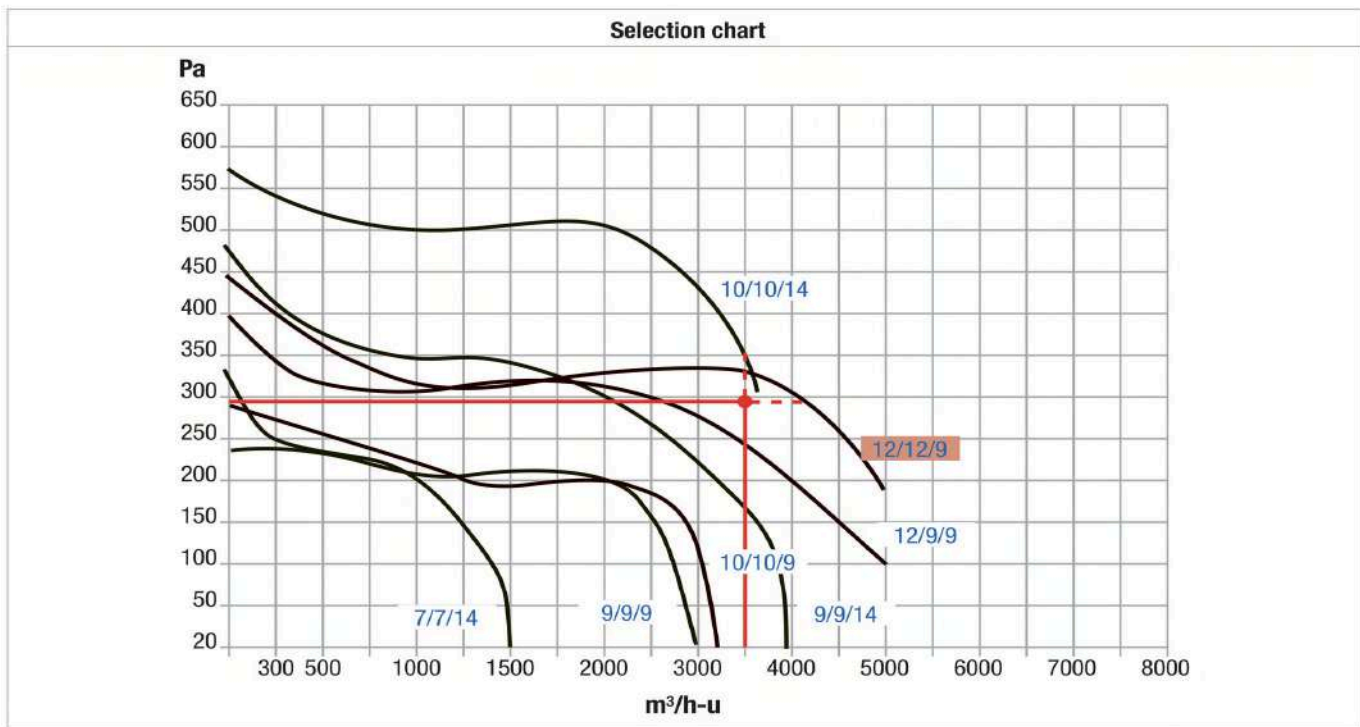
Quantity of air has to aspire by type of equipment			
Type of equipment	Depth mm	m³/h	
		Gas equipment	Electrical equipment
Bain-marie	700	250	200
Frying pan		1000	800
Gas range 4 burners		650	500
Gas range 6 burners		1000	800
Pasta cooker		600	500
Stove		300	200
Fryer		1600	1300
Plate has cooking		1600	1300
Plate has cooking plate vein		1800	1600
Pot 40-60 litre		1500	1200
Char grill		2000	1700
Salamandre		250	200
Cast ironplate		400	300
Bain-marie	900	300	200
Frying pan		1200	1000
Gas range 4 burners		800	650
Gas range 6 burners		1200	1000
Gas 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	
Tube Ø 355 mm	m/l 15	
Casin pressure loss	1	
Curve 90° pressure loss	2	
Curve 45° pressure loss	1	
	Pressure loss hooder	1x120 120
	Pressure loss per m/l	15 mx3 45
	Pressure loss casin	1x40 40
	Pressure loss curve 90°	2x17,7 35,4
	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



(FR) Variateur électronique

- Variateur pour contrôle moteur et électrovanne.
- Interrupteur on/off et variateur de vitesse à potentiomètre.
- Gestion électrovanne gaz (230V/1N-50Hz, max. 1A)- Fusible de protection et potentiomètre de calibrage de vitesse MIN. & MAX.



IP55



IP50



IP55



IP50

(NL) Elektronische regelaar

- Variator voor motor- en magneetventielregeling.
- Aan/uit-schakelaar en snelheidsregelaar met potentiometer.
- Beheer van het gasmagneetventiel (230V/1N-50Hz, max. 1A).
- Zekering en snelheidskalibratiepotentiometers MIN & MAX.

VS4/A		138, ^{Eur}
(FR) Variateur électronique	128x88x73 mm	
• Absorption maximale puissance moteur : 4,5A.		
(NL) Elektronische regelaar	230/1N 50-60Hz	
• Maximale opname motorvermogen: 4,5A.		1 kg
• FOR CA7/7/15, CA9/7/25, CVX/2M, CVX/4M, CVX/6M.		0.1 m3

VS8/A		197, ^{Eur}
(FR) Variateur électronique	158x130x95 mm	
• Absorption maximale puissance moteur : 8A.		
(NL) Electronische regelaar	230/1N 50-60Hz	
• Maximale opname motorvermogen: 8A.		1 kg
• FOR: CA10/8/30, CA12/12/45, CVX/8M.		0.2 m3

VK5/B		143, ^{Eur}
(FR) Variateur électronique + interrupteur pour LED	128x88x73 mm	
• Absorption maximale puissance moteur : 4,5A.		
• Absorption maximale puissance lumière : 5A.		
(NL) Electronische regelaar + LED- schakelaar	230/1N 50-60Hz	
• Maximale opname motorvermogen: 4,5A.		1 kg
• Maximale opname lichtvermogen: 5A.		0.1 m3
• FOR CA7/7/15, CA9/7/25, CVX/2M, CVX/4M, CVX/6M.		

VK8/B		218, ^{Eur}
(FR) Variateur électronique + interrupteur pour LED	150x110x130 mm	
• Absorption maximale puissance moteur : 8A.		
• Absorption maximale puissance lumière : 5A.		
(NL) Electronische regelaar + LED- schakelaar	230/1N 50-60Hz	
• Maximale opname motorvermogen: 8A.		1 kg
• Maximale opname lichtvermogen: 5A.		0.2 m3
• FOR: CA10/8/30, CA12/12/45, CVX/8M.		

Aspiration - Ventilation • Aspiratie - Ventilatie

(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

(FR) Variateur de fréquence - IP20

- Adapté à une utilisation intérieur, indice de protection IP20.
- Bornier de contrôle externe.

(NL) Frequentieregelaar - IP20

- Geschikt voor binnen gebruik, beschermingsgraad IP20.
- Extern besturingsklemmenblok.
- FOR: CVX/4T, CVX/6T, CVX/8T.



811,^{Eur}

123x83xh173 mm

400/3N 50-60Hz

2 kg

0.2 m3

VF46/C

(FR) Variateur de fréquence - IP66

- Adapté à une utilisation extérieure, indice de protection IP66 // Nema 4X résistant aux rayons ultraviolets (UV), graisses, huiles et acides.
- Potentiomètre pour le contrôle de la vitesse.
- Sélecteur de marche AV/AR.
- Sectionneur d'alimentation.

(NL) Frequentieregelaar - IP66

- Geschikt voor buitengebruik, beschermingsgraad IP66 // NEMA 4X bestand tegen ultraviolette straling (UV), vet, olie en zuren.
- Potentiometer voor snelheidsregeling.
- Keuzeschakelaar vooruit/achteruit.
- Aan/uit-schakelaar.
- FOR: CVX/4T, CVX/6T, CVX/8T.



1 259,^{Eur}

162x161xh232 mm

400/3N 50-60Hz

3 kg

0.62 m3

(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

316x236xh128 mm

(NL) Electrisch bedieningspaneel, 2 snelheden + schakelaar LED

- FOR: CT10/10752VS, CT10/10112VS, GF30-2V



400-230/3N 50-60Hz

6 kg

0.01 m3

CF-MET/2T

1 169,^{Eur}

(FR) Coffret électrique 2 vitesses + interrupteur LED

316x236xh128 mm

(NL) Electrisch bedieningspaneel, 2 snelheden + schakelaar LED

- FOR: CT10/10152VS, CT12/12152VS, GF45-2V



400-230/3N 50-60Hz

6 kg

0.01 m3

CF-MET/3T

1 169,^{Eur}

(FR) Coffret électrique 2 vitesses + interrupteur LED

316x236xh128 mm

(NL) Electrisch bedieningspaneel, 2 snelheden + schakelaar LED

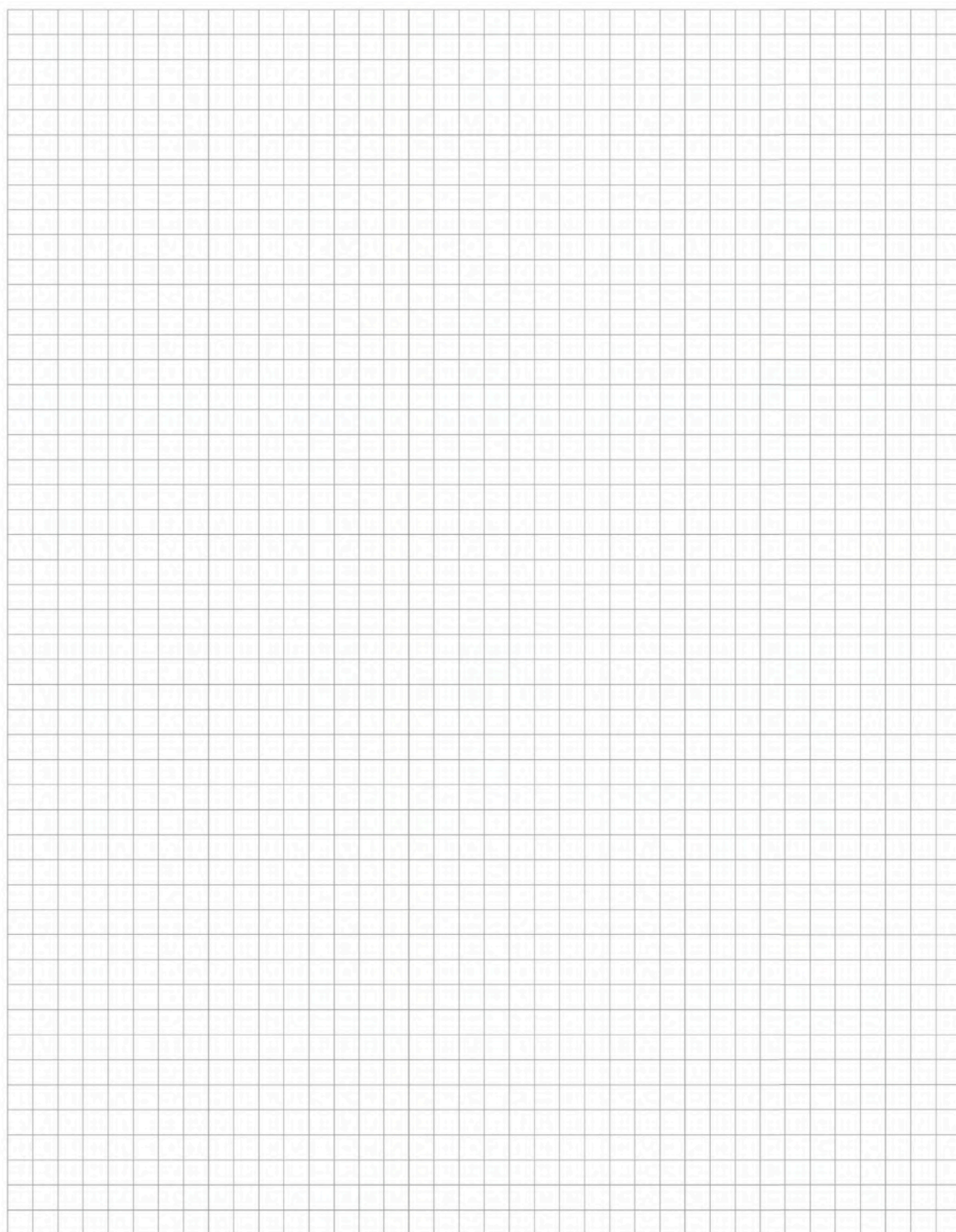
- FOR: CT12/12222VS, GF60-2V.

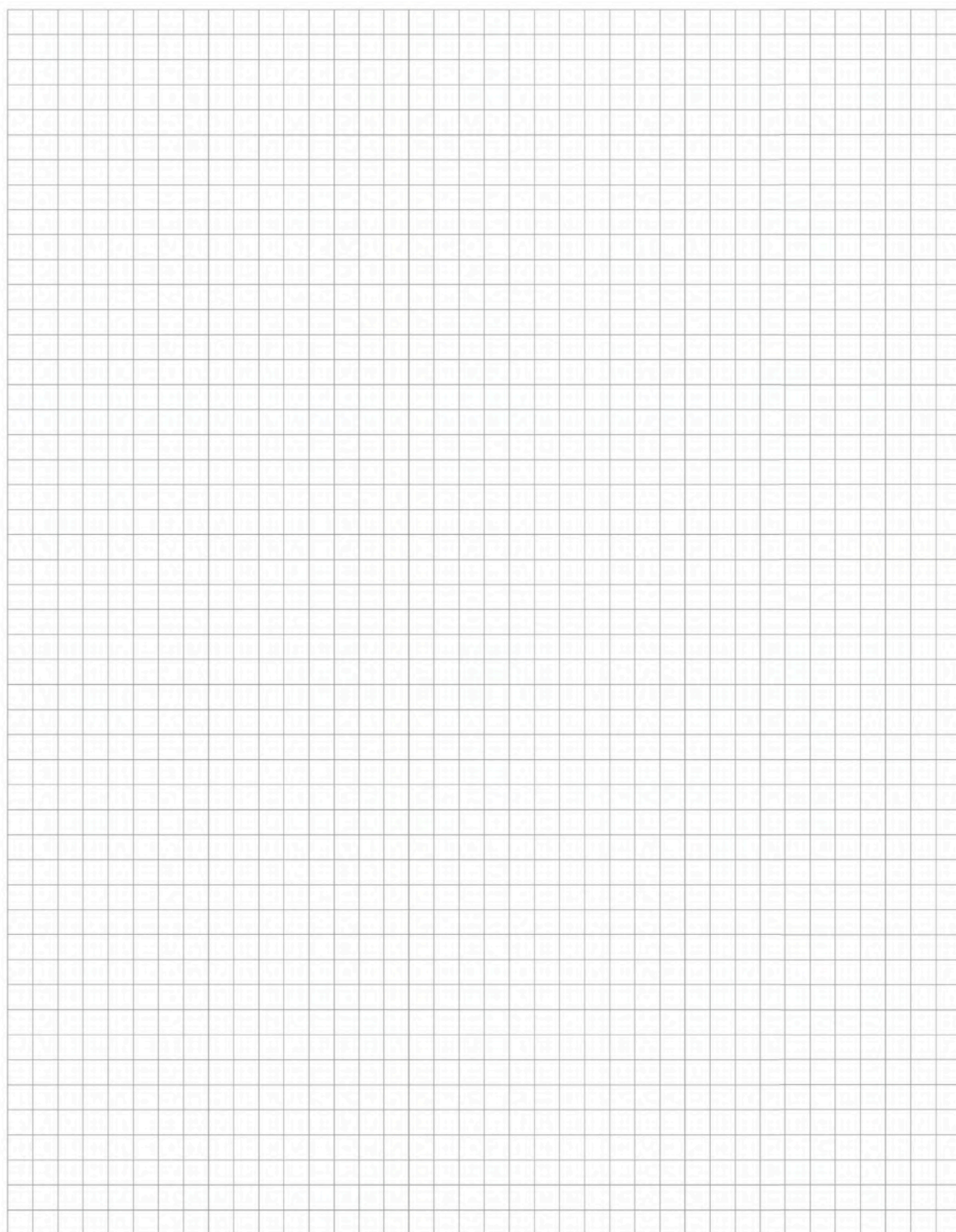


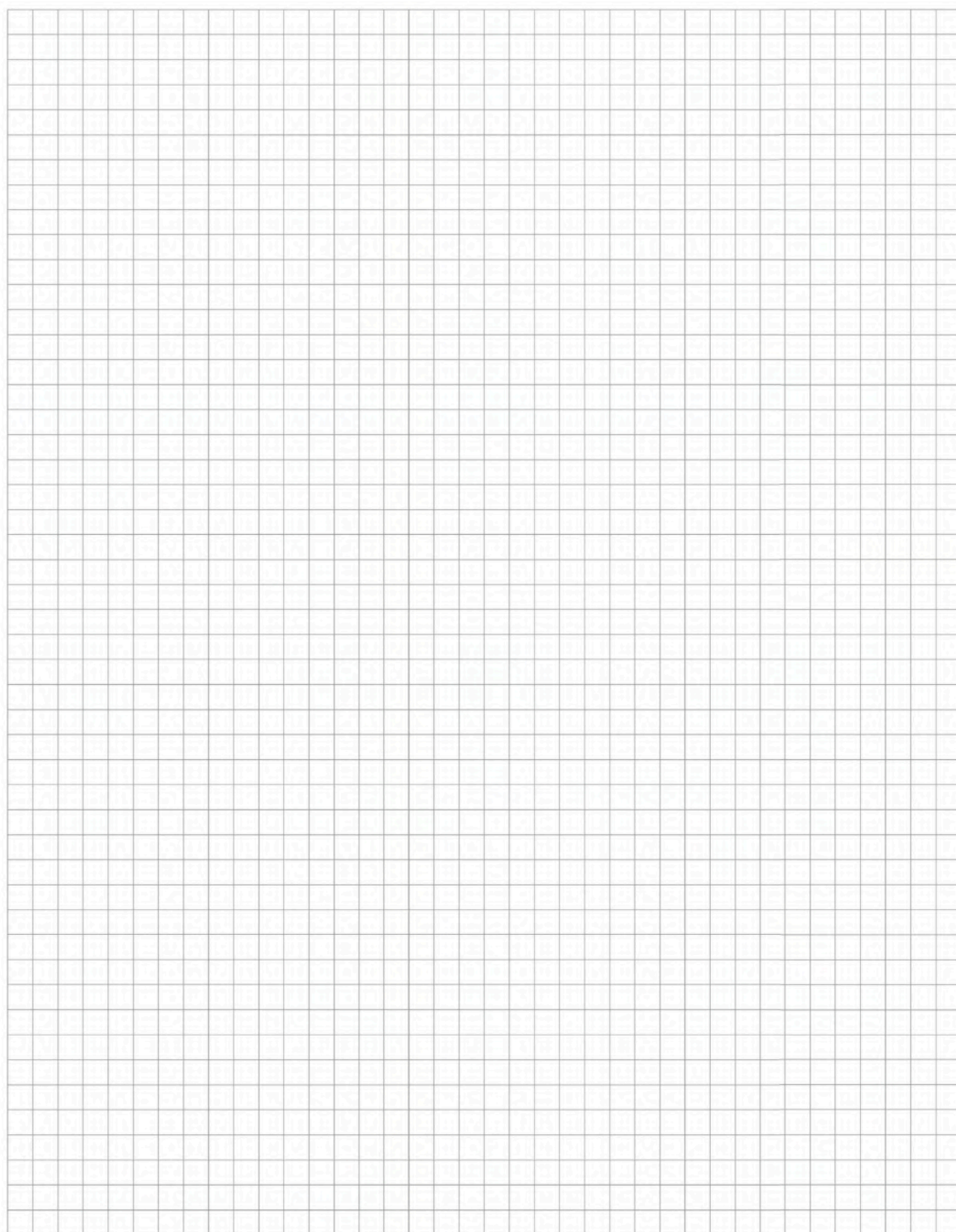
400-230/3N 50-60Hz

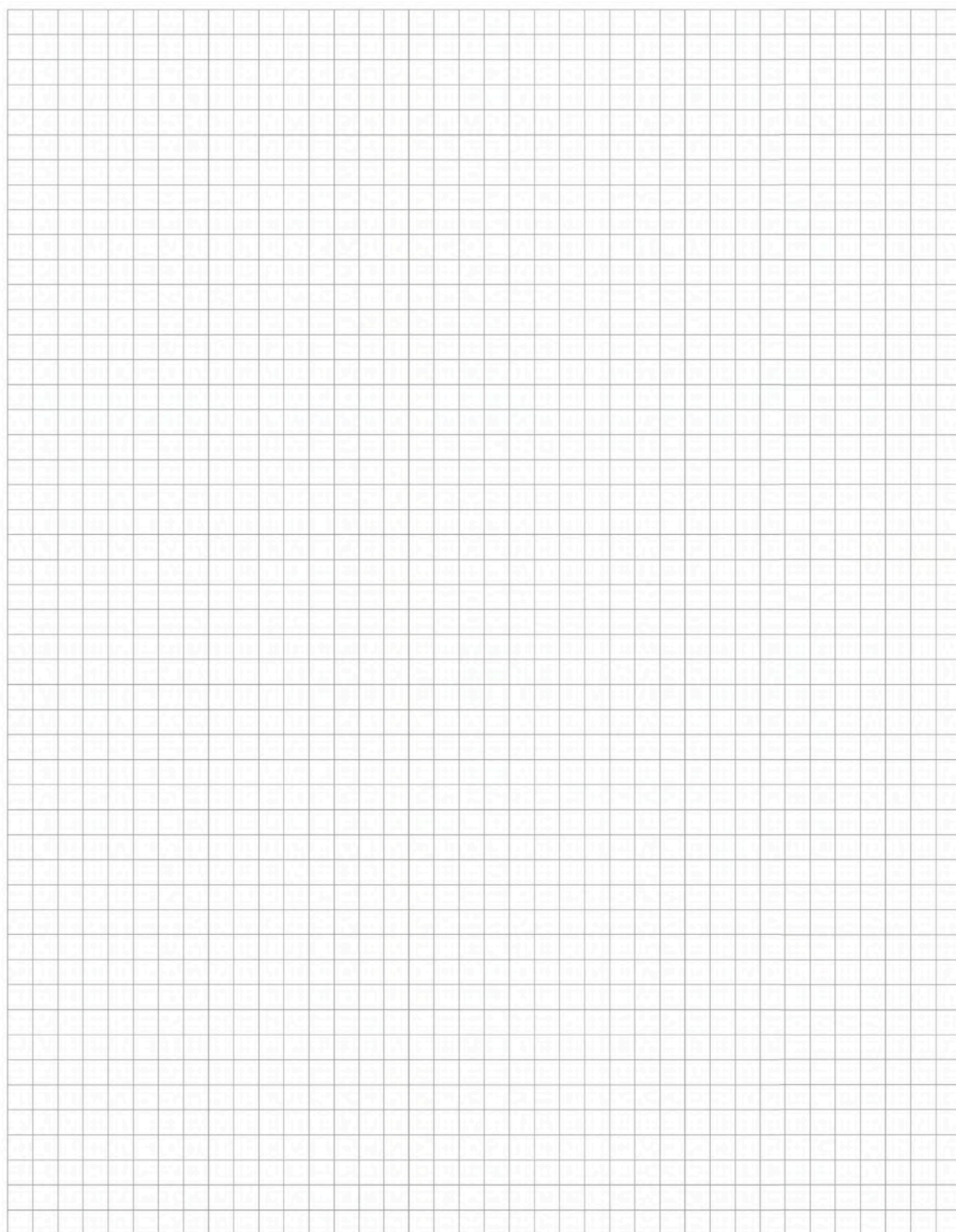
6 kg

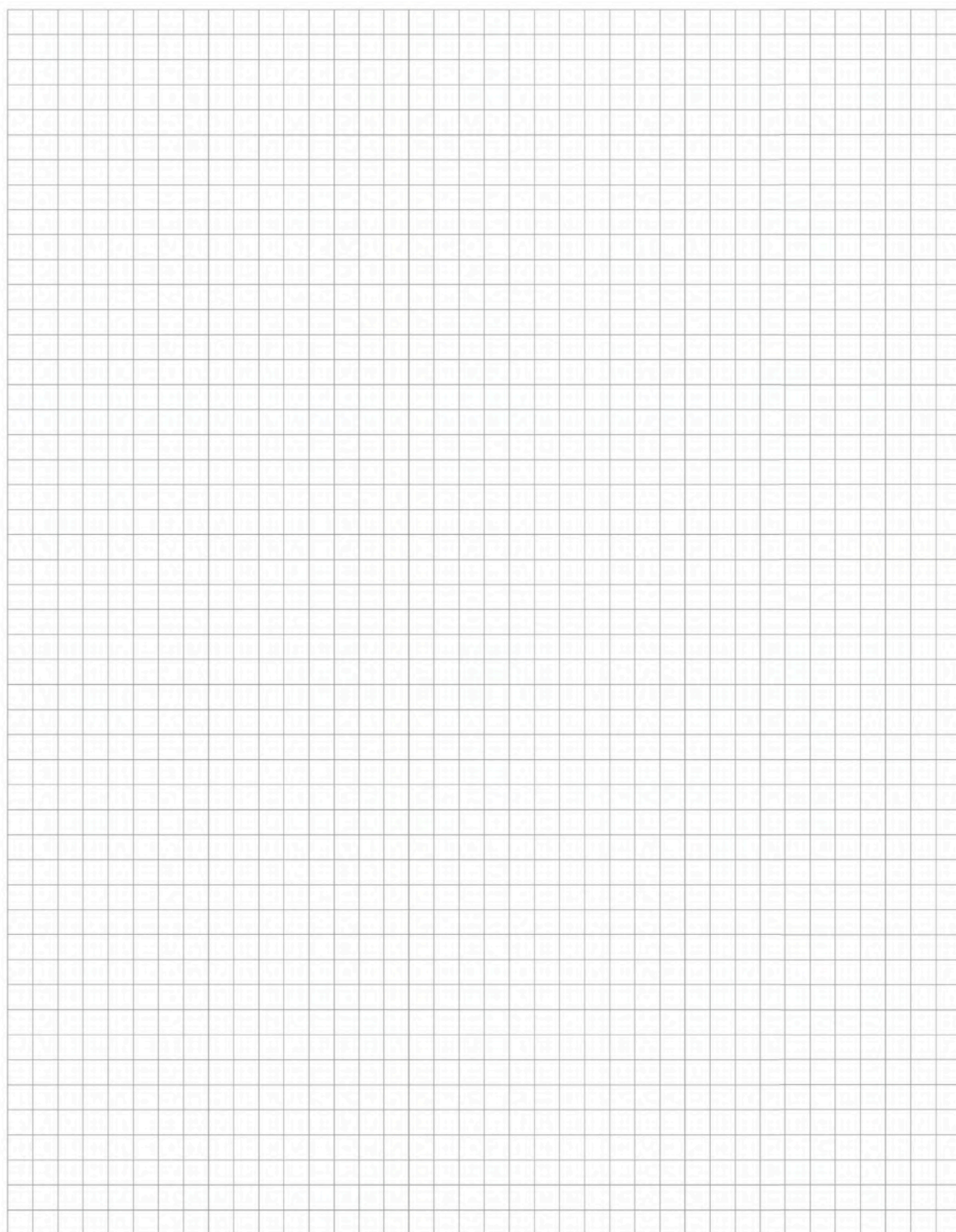
0.01 m3

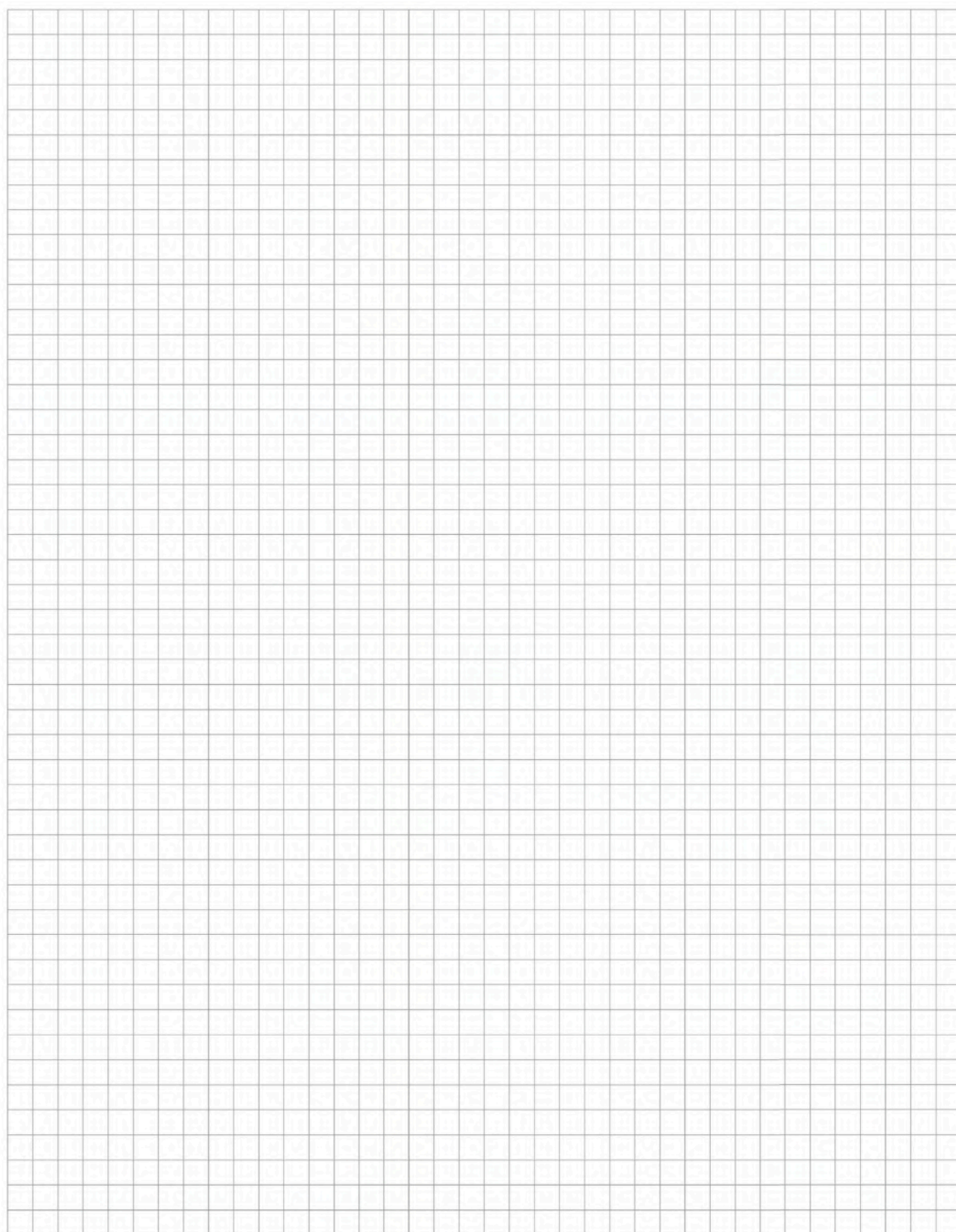


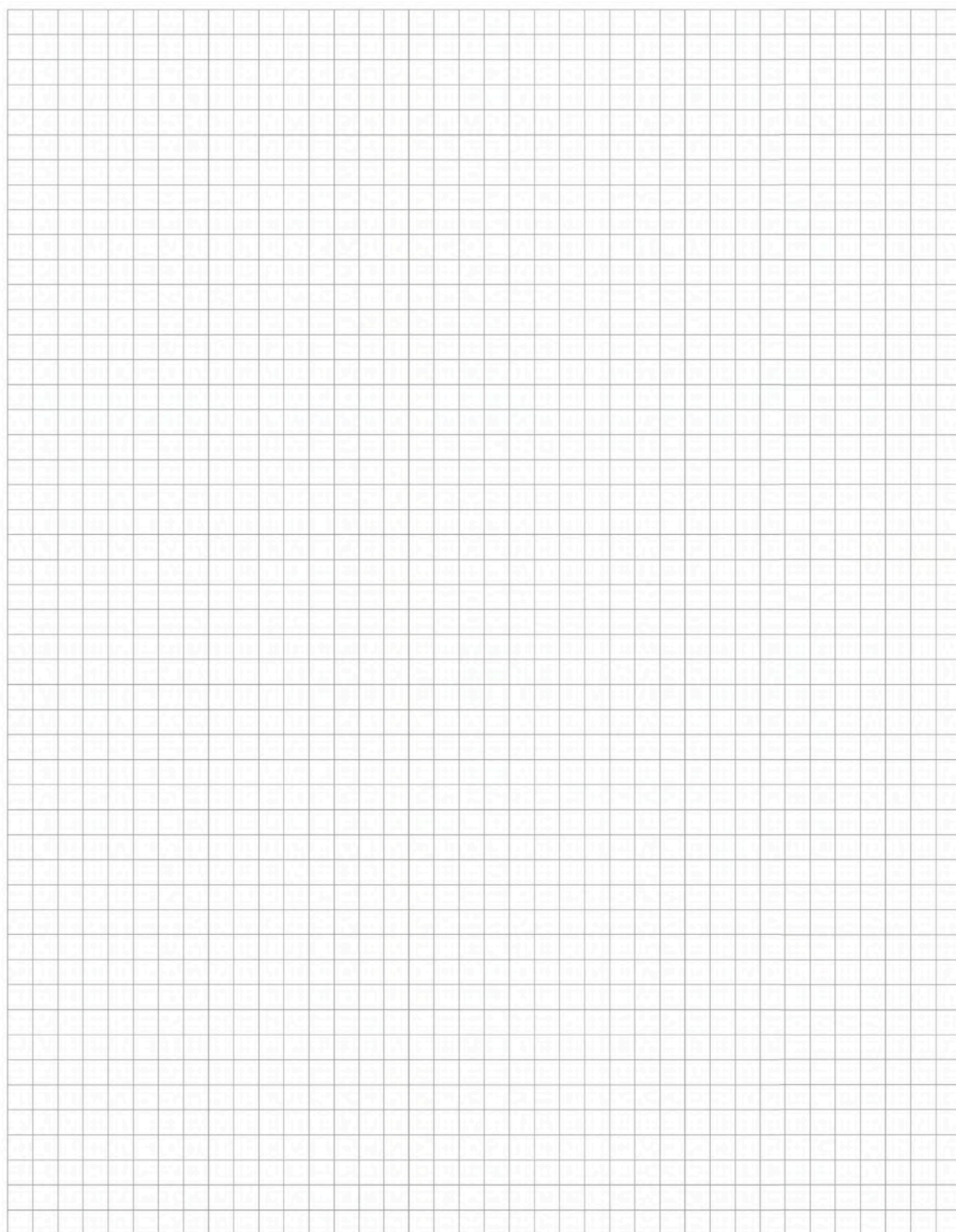


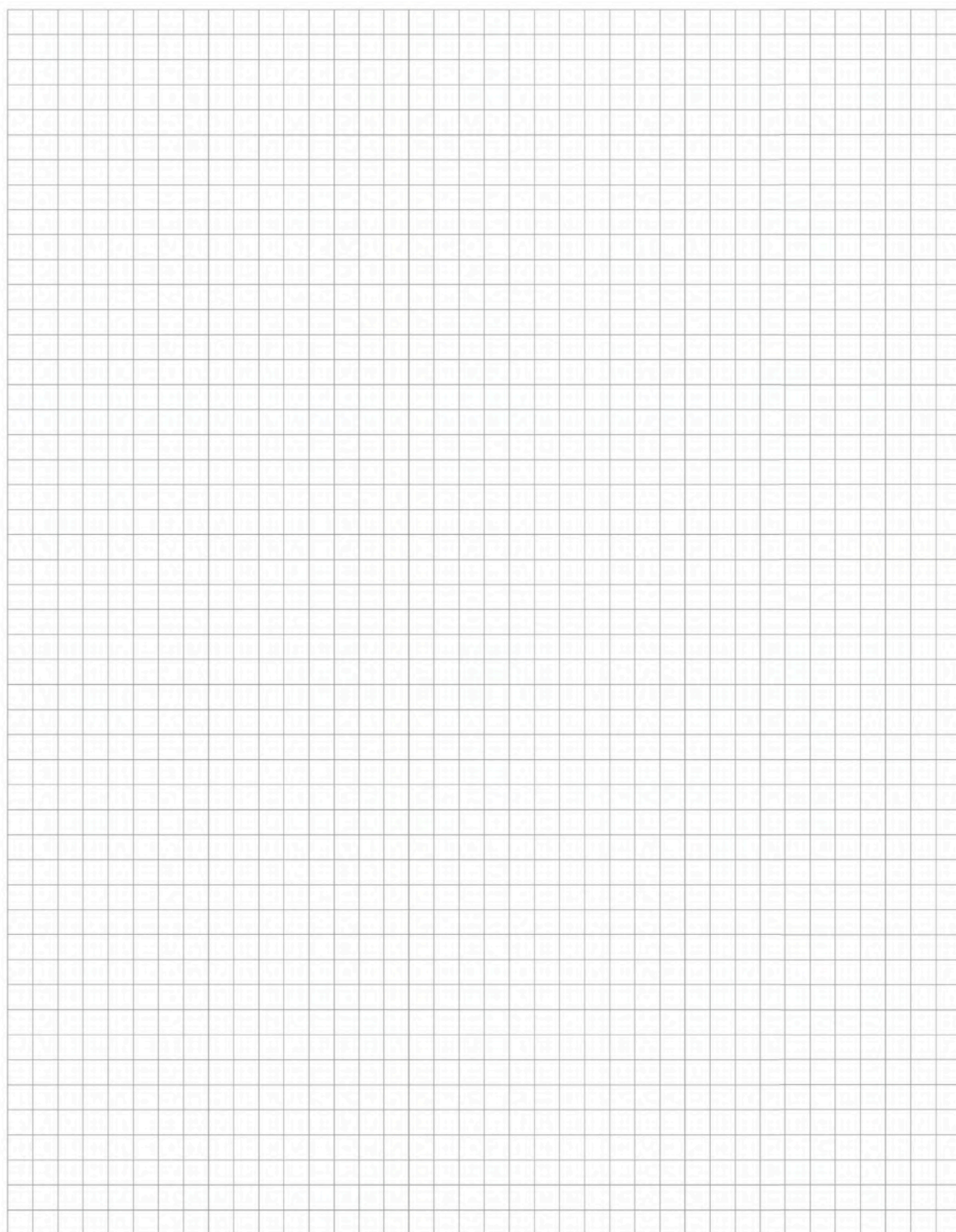


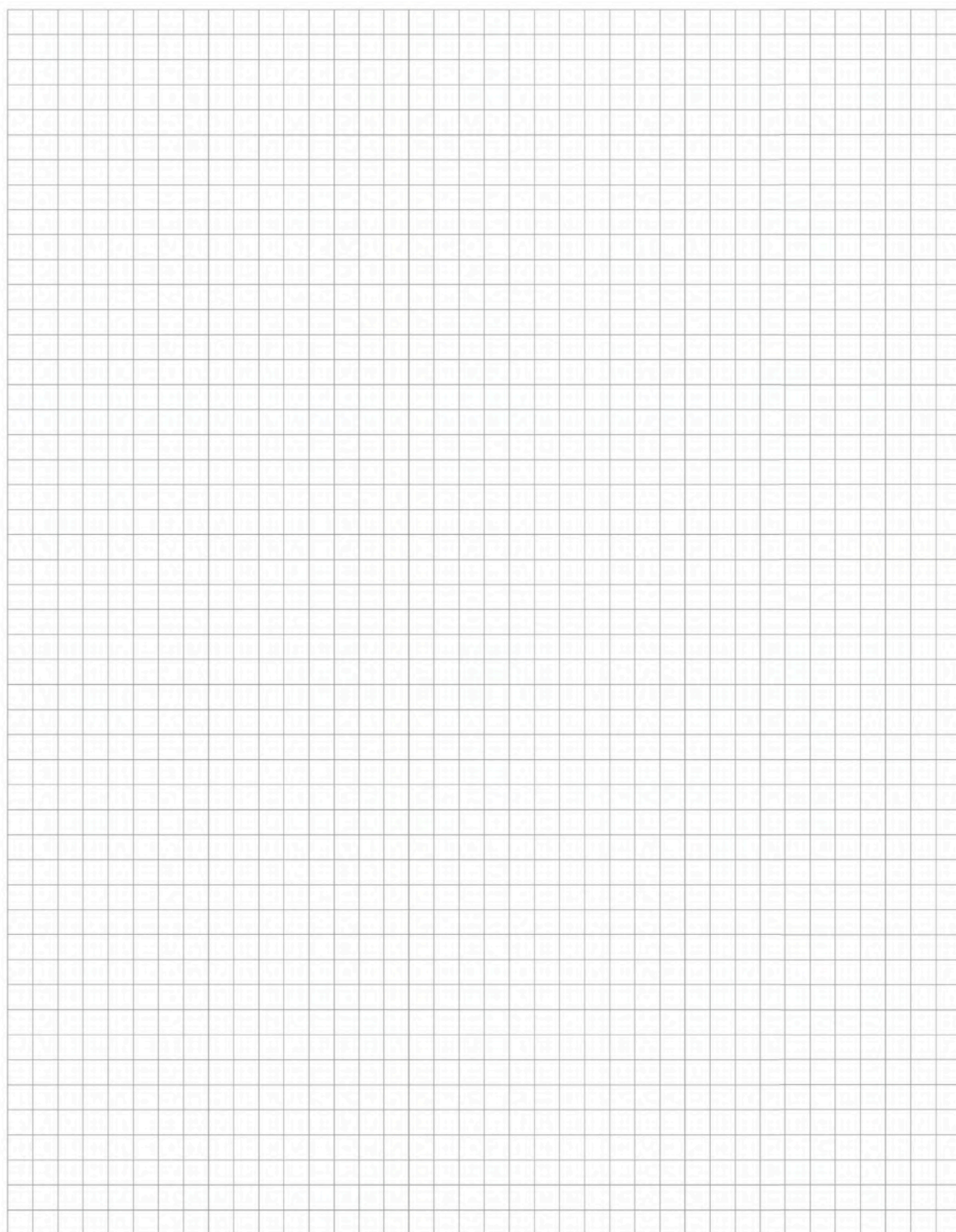


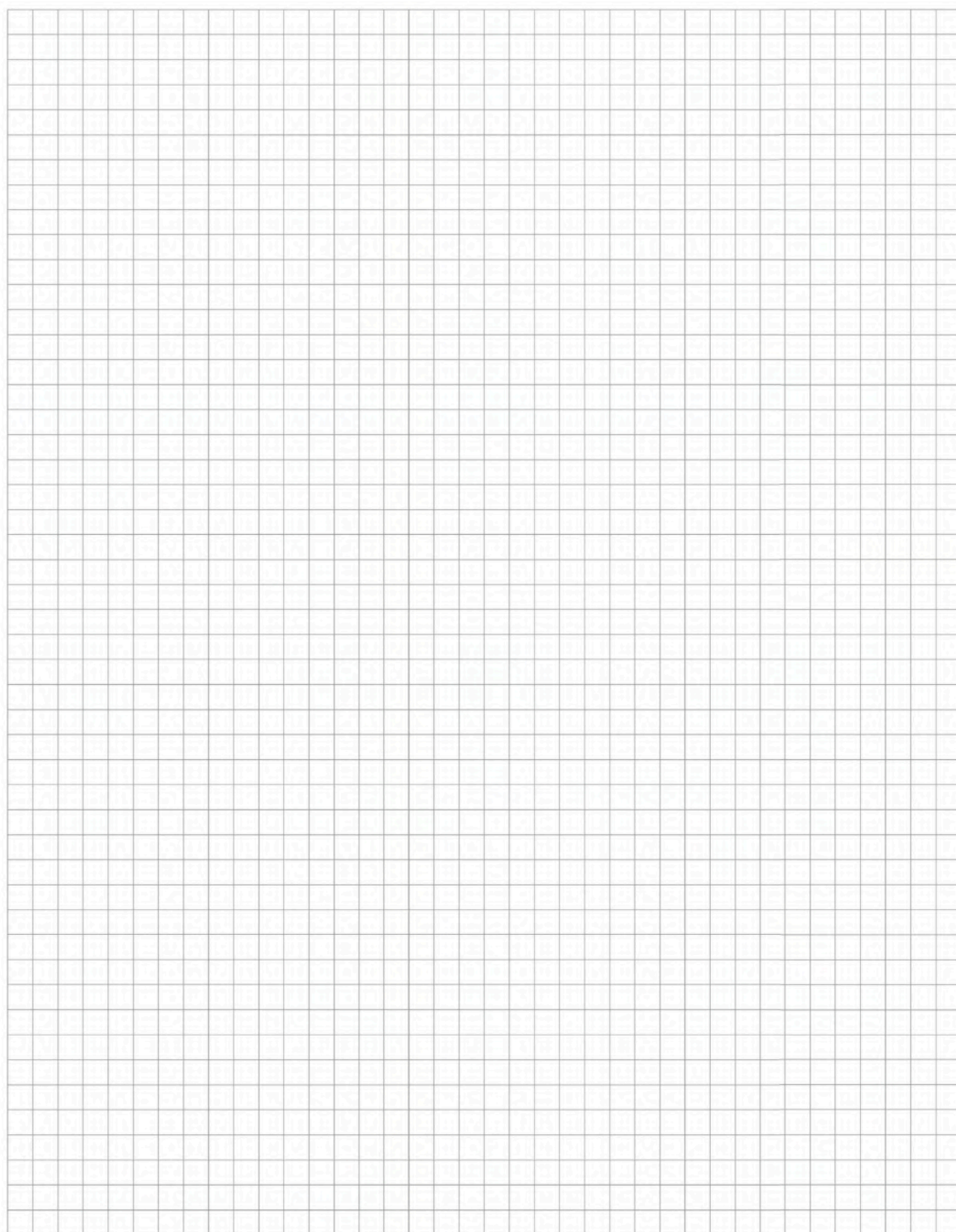


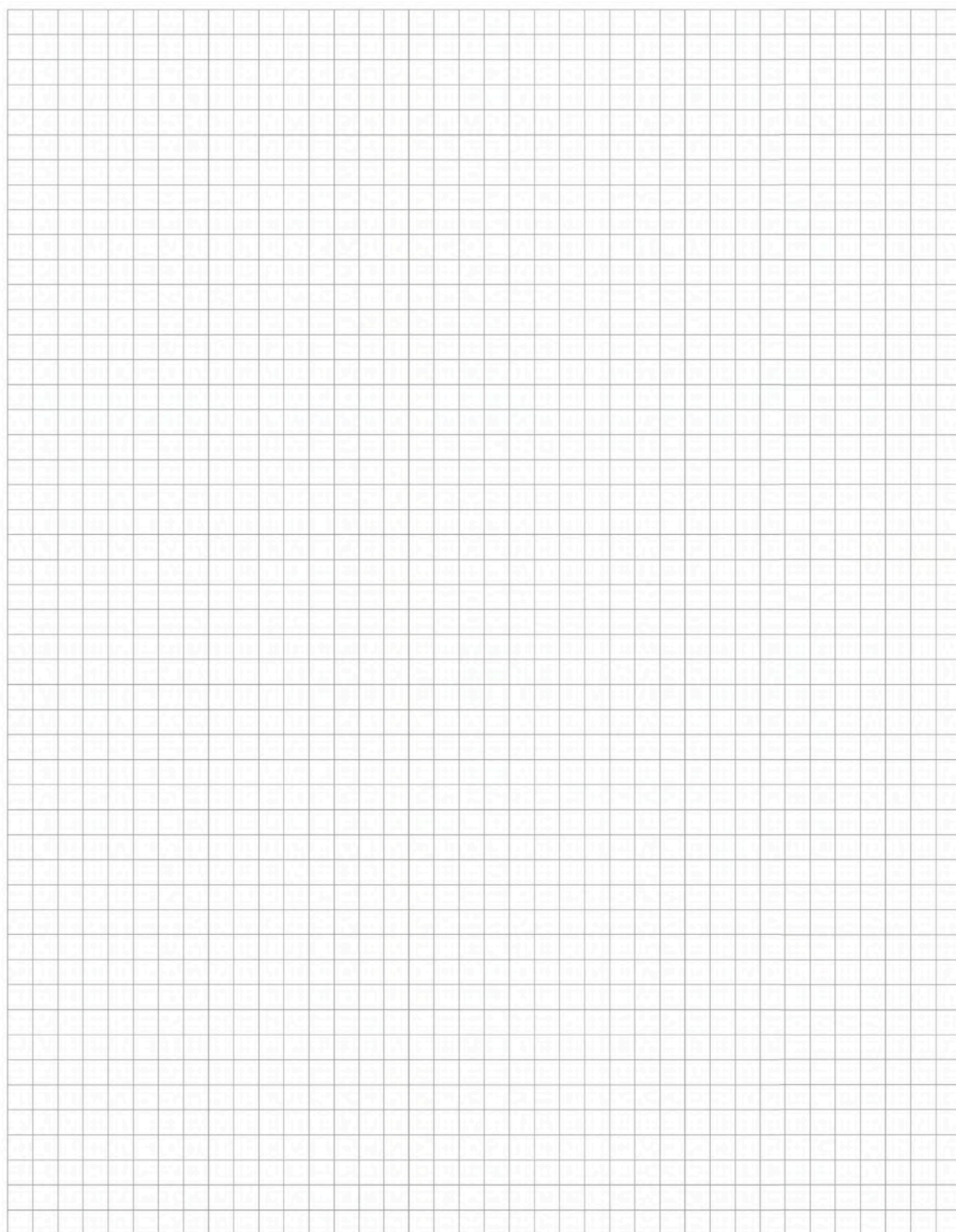


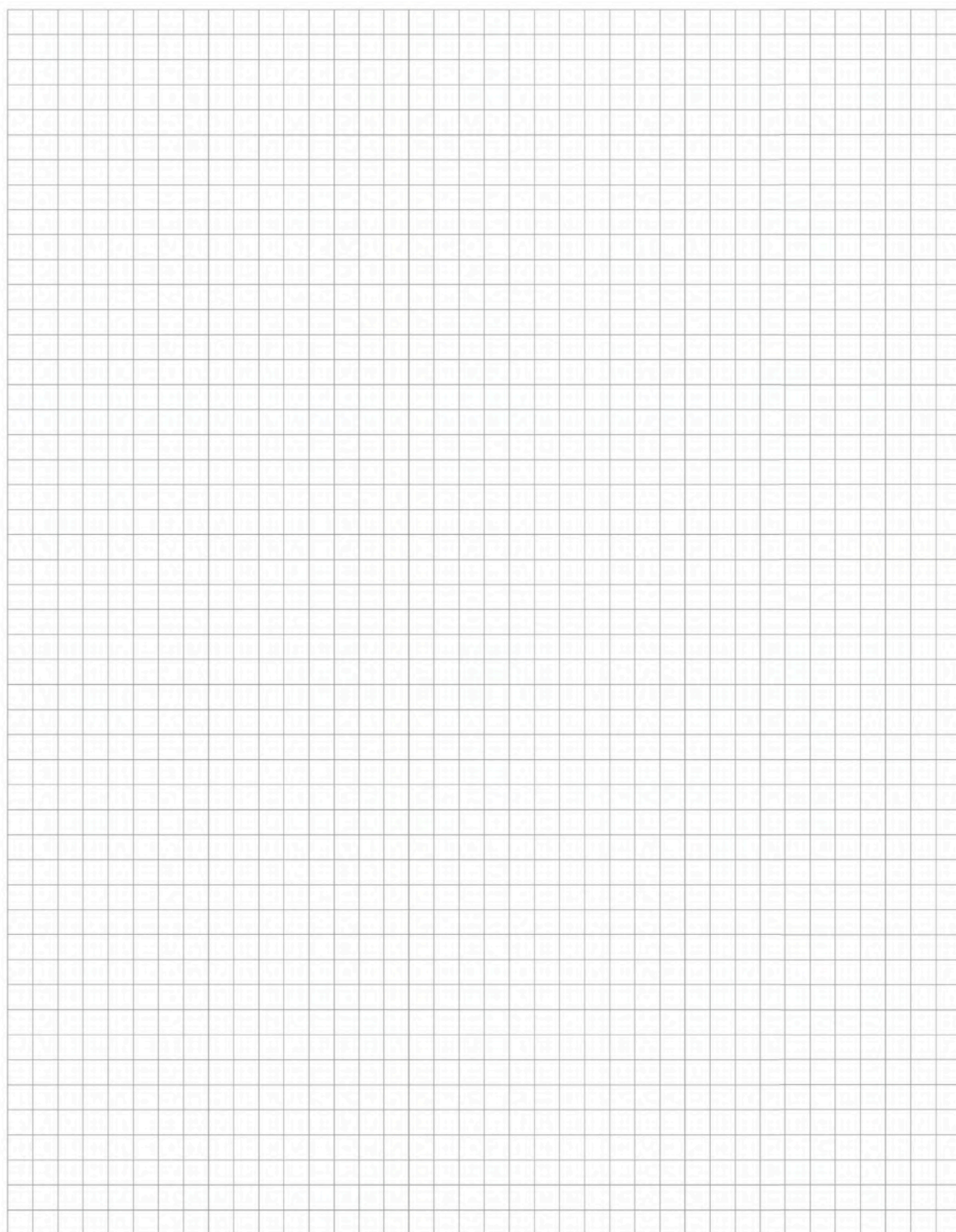


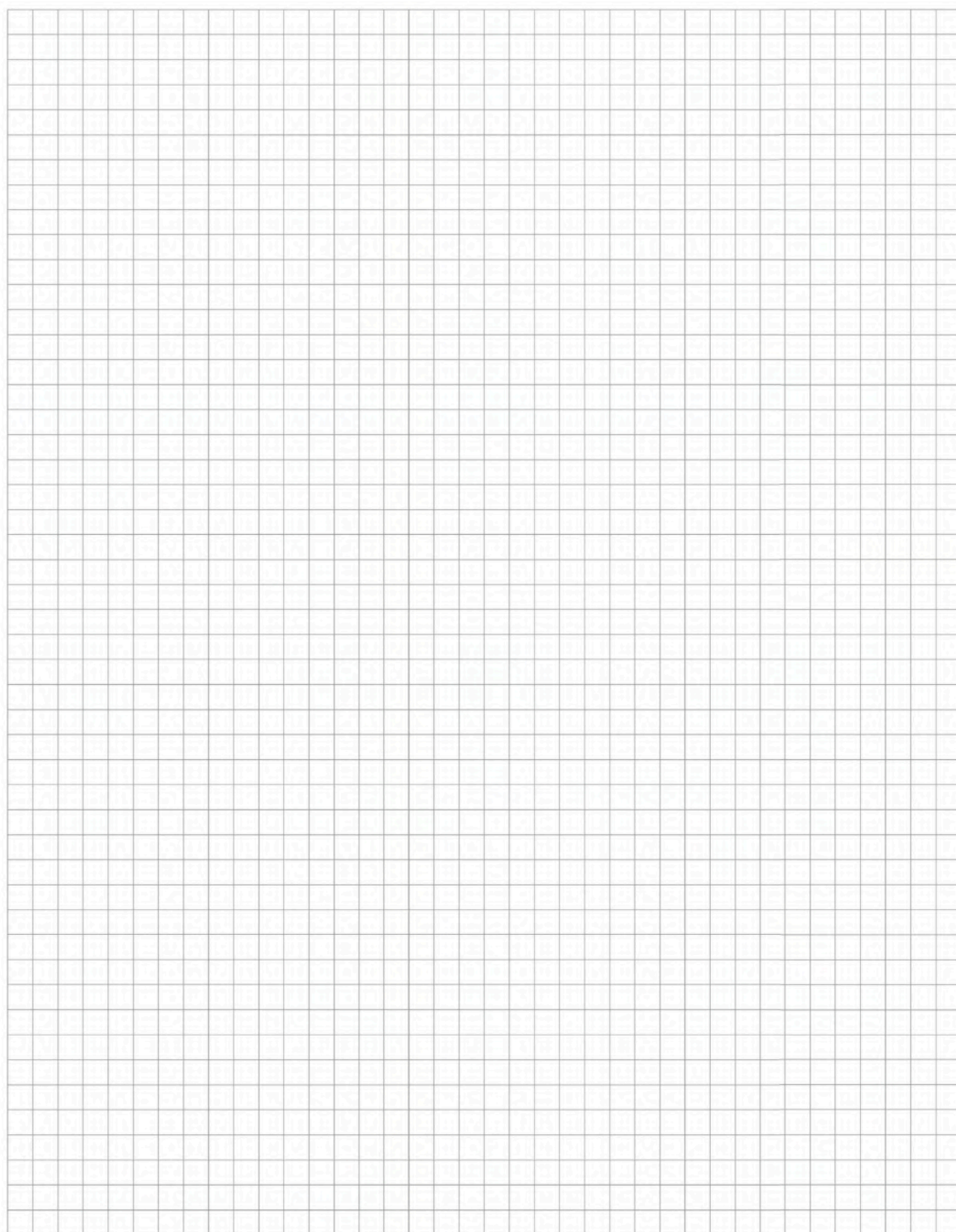


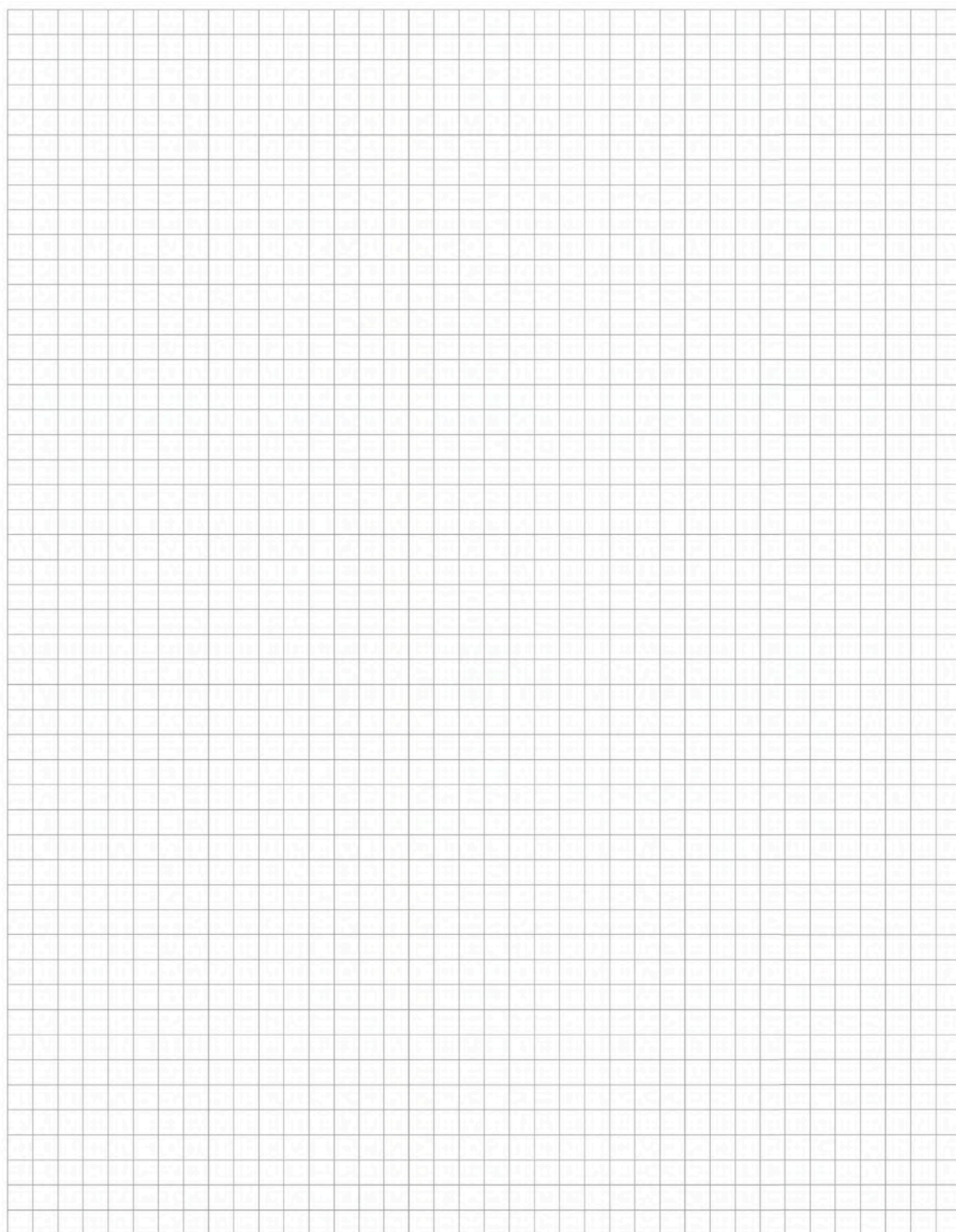


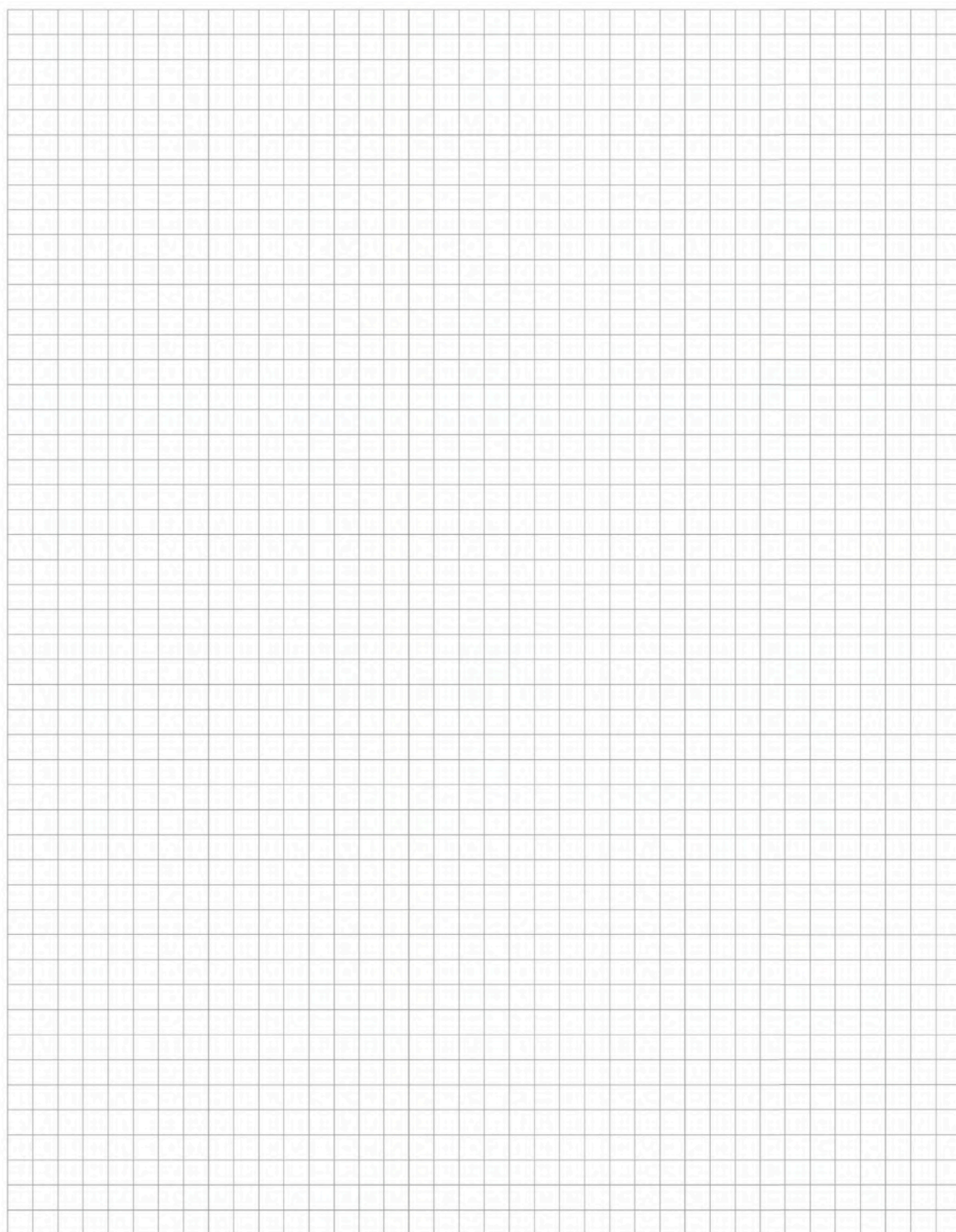


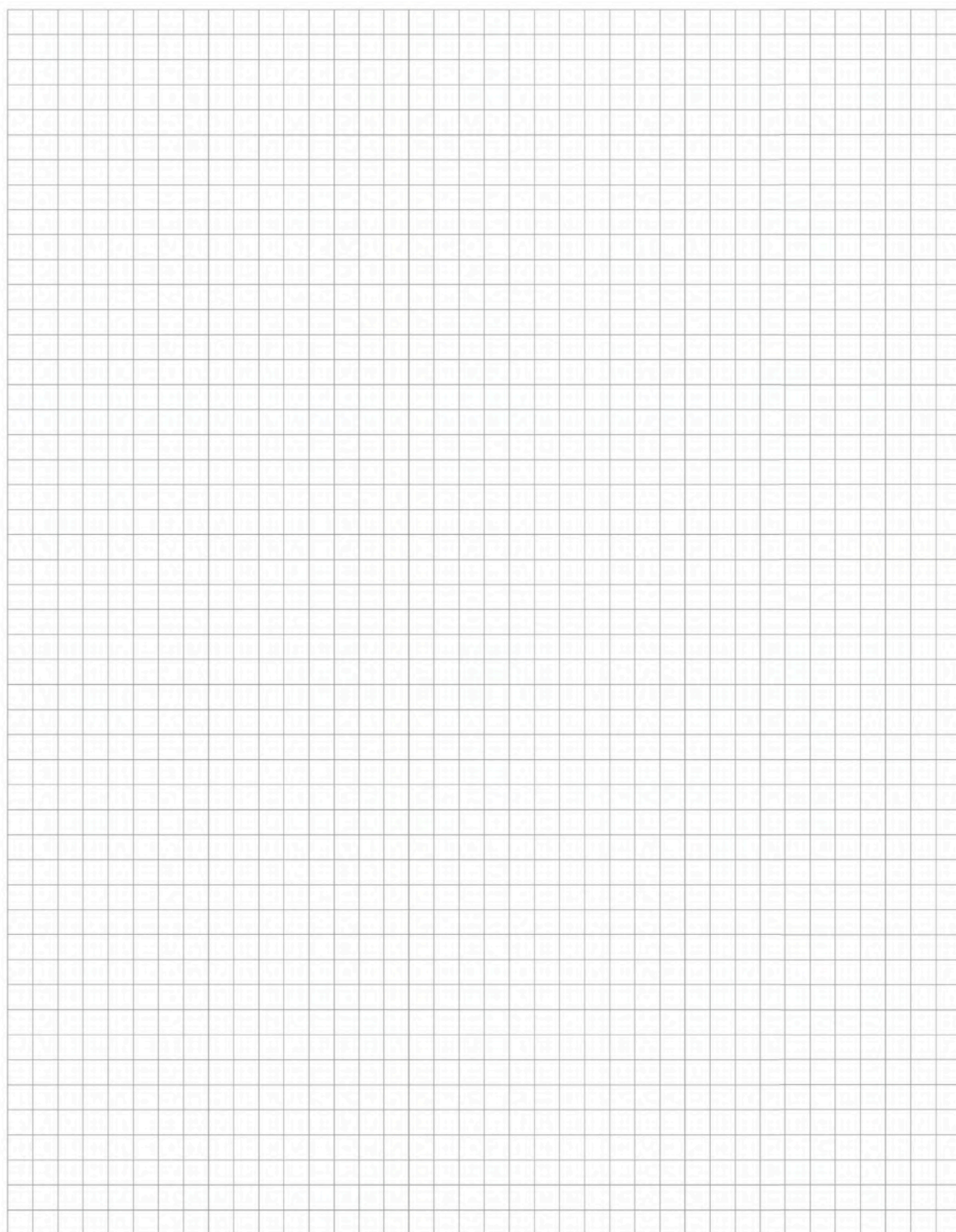


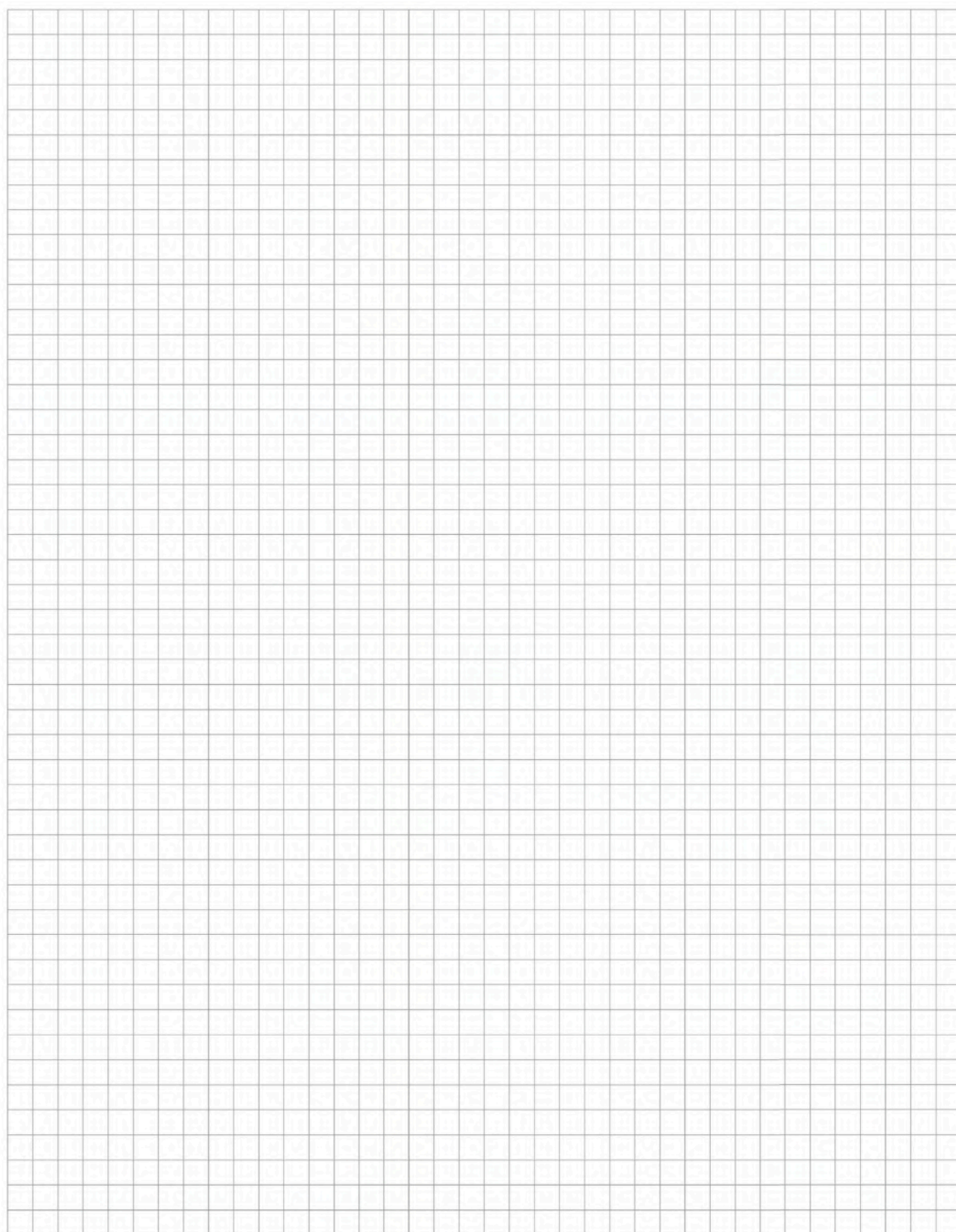


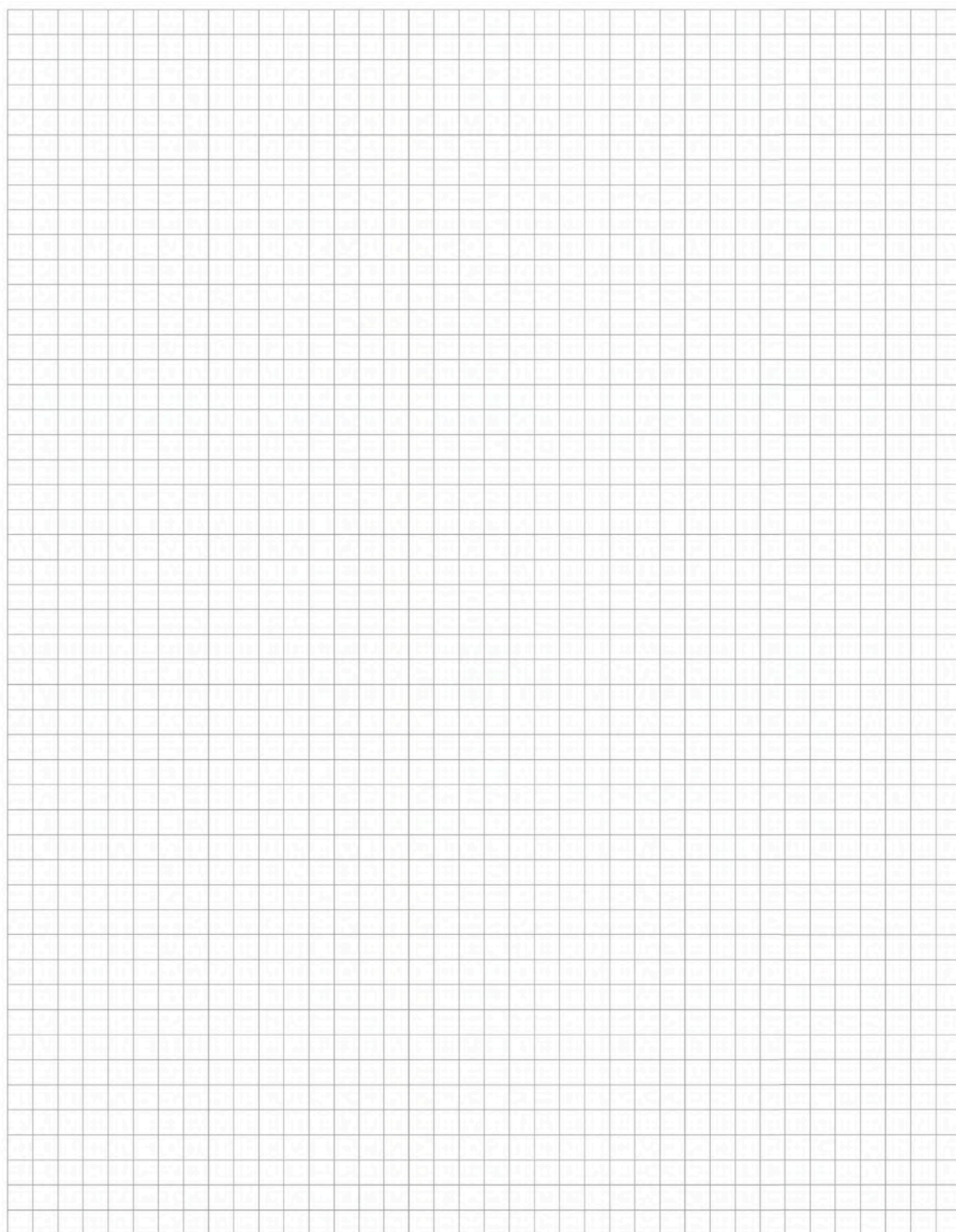


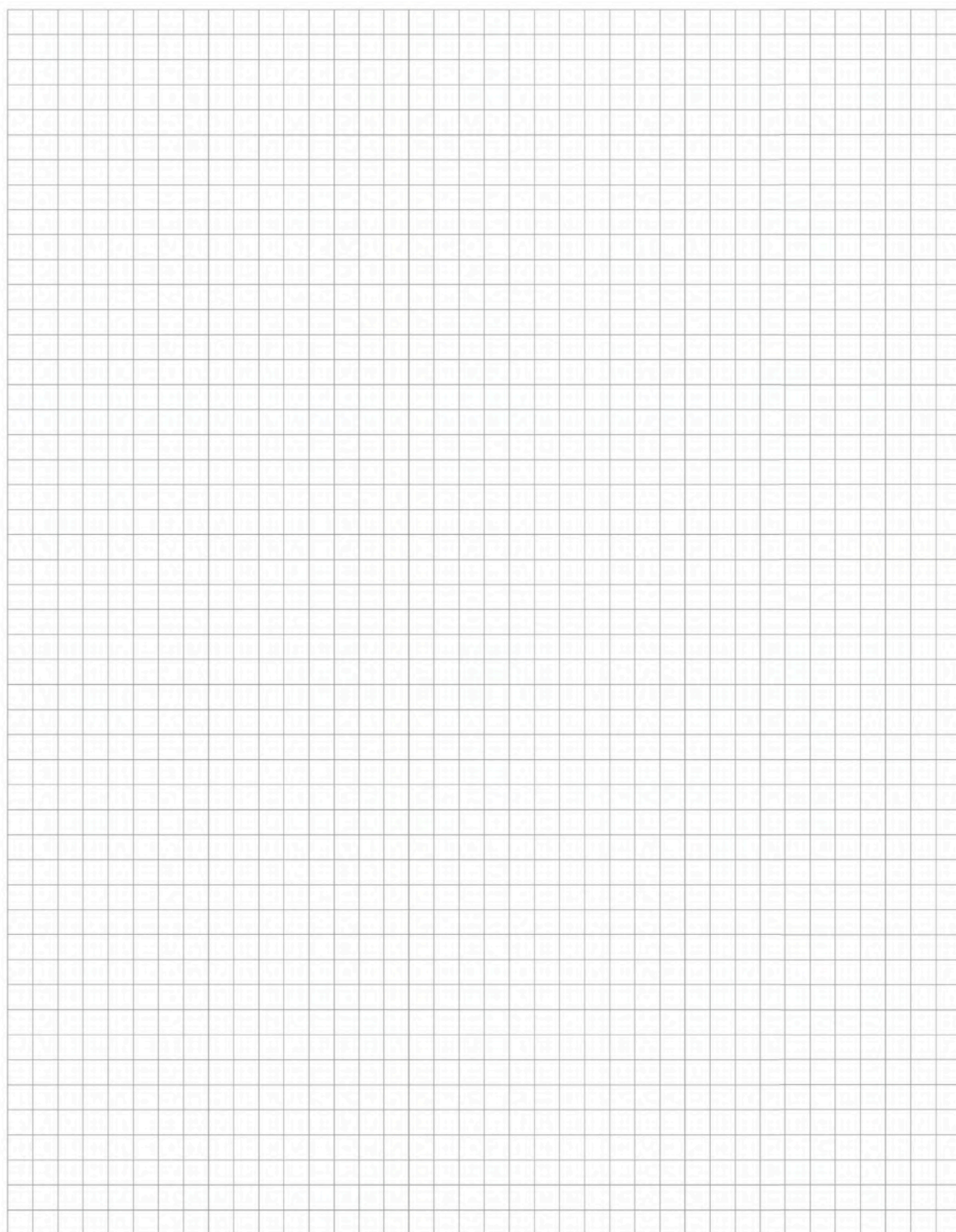


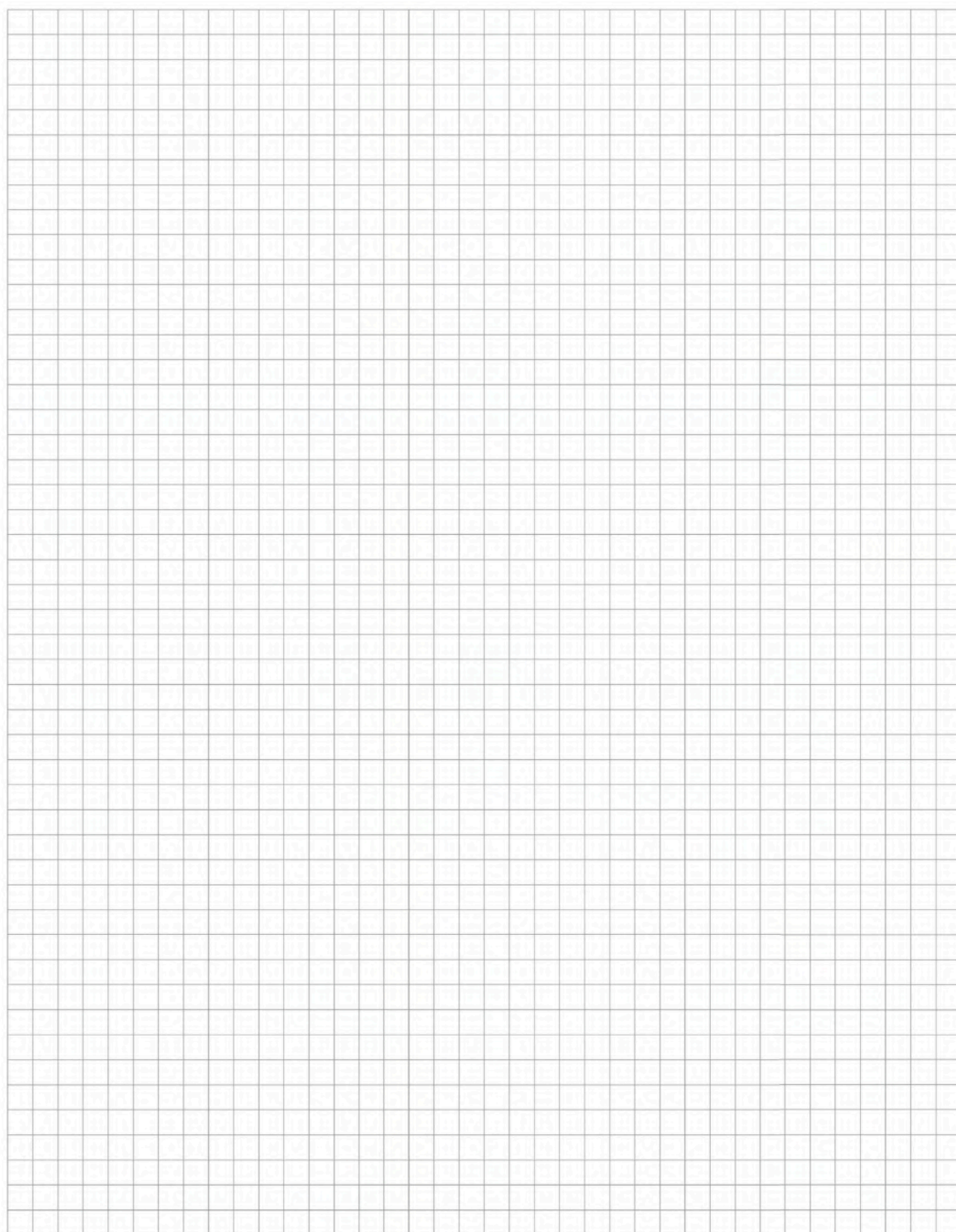


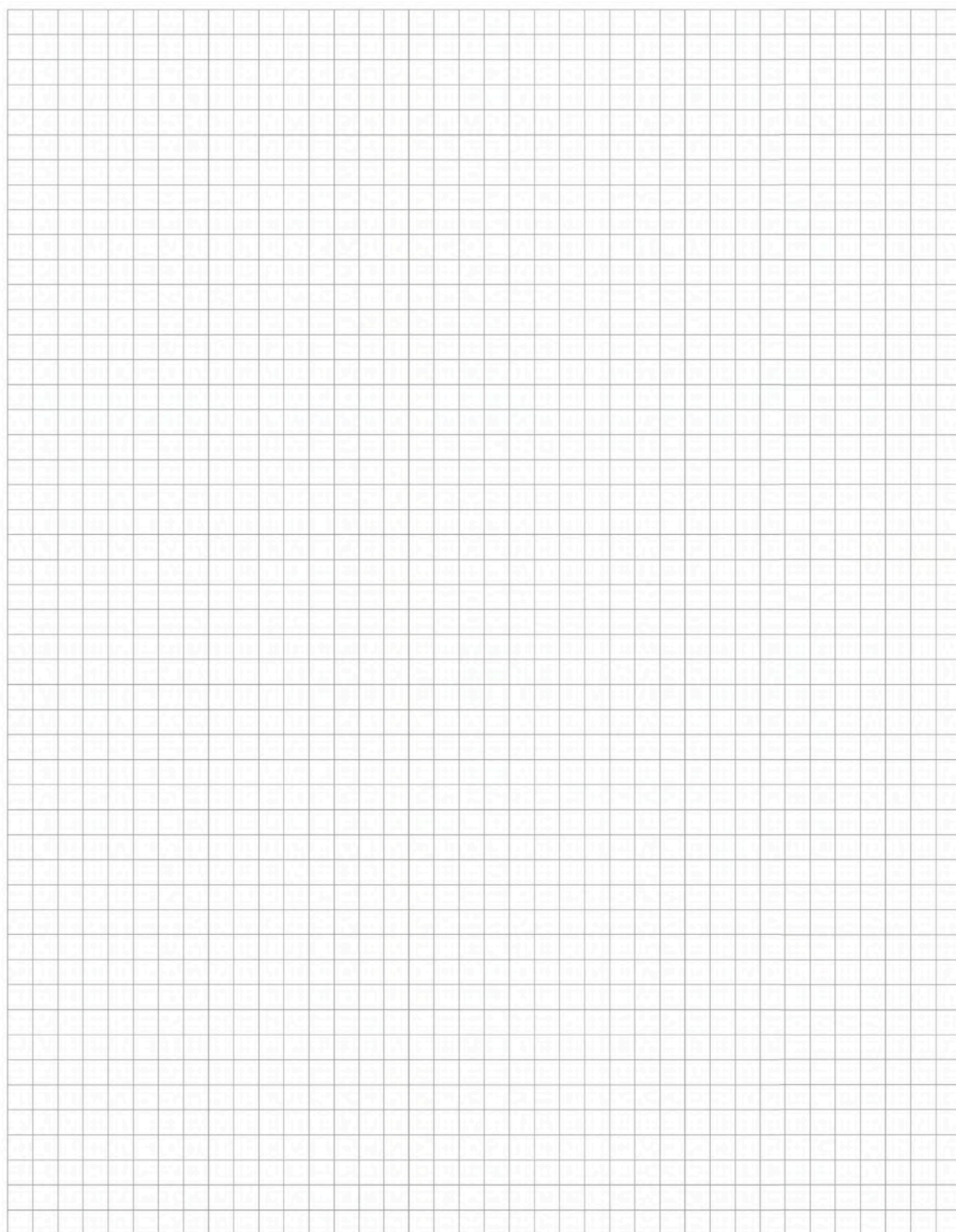


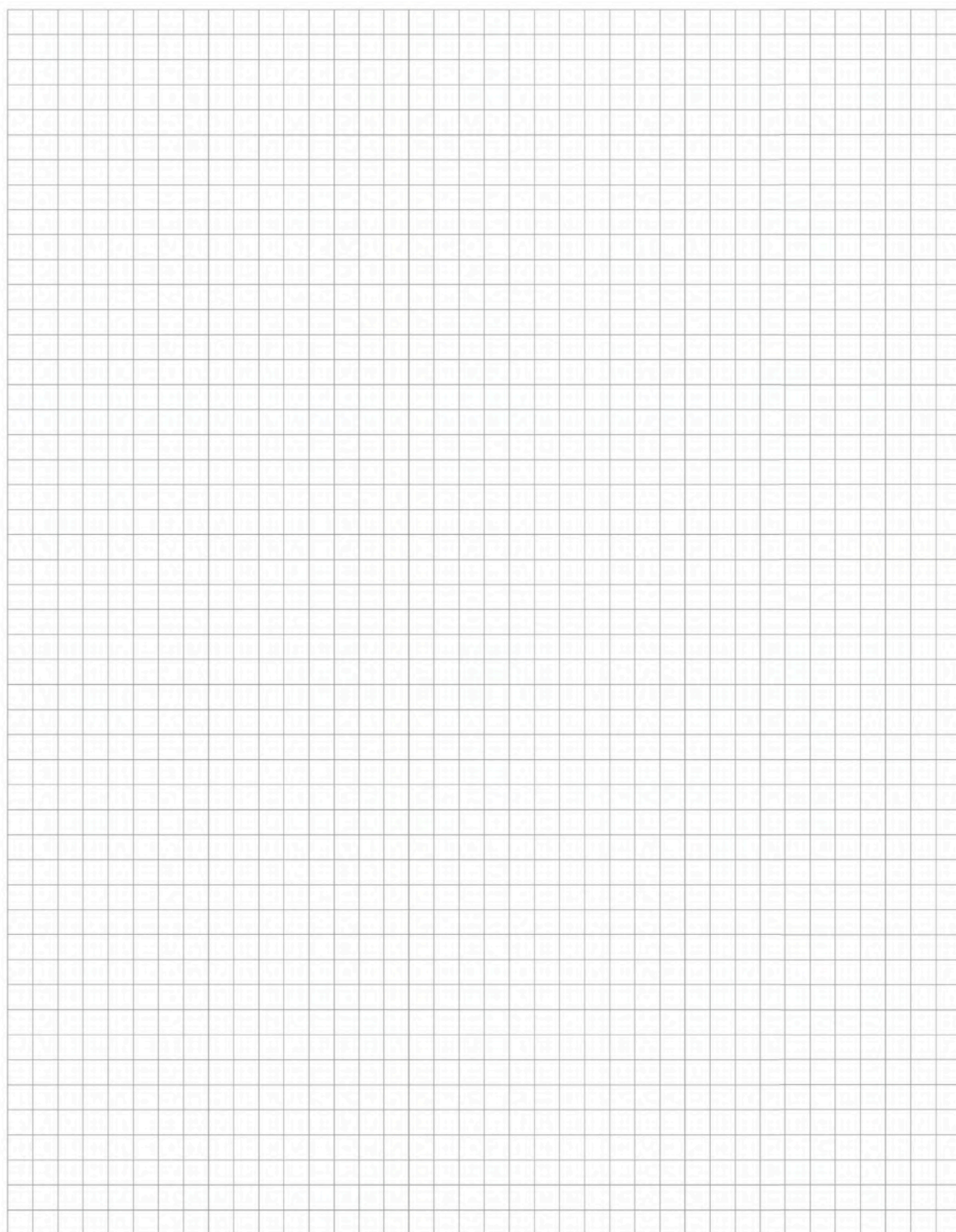


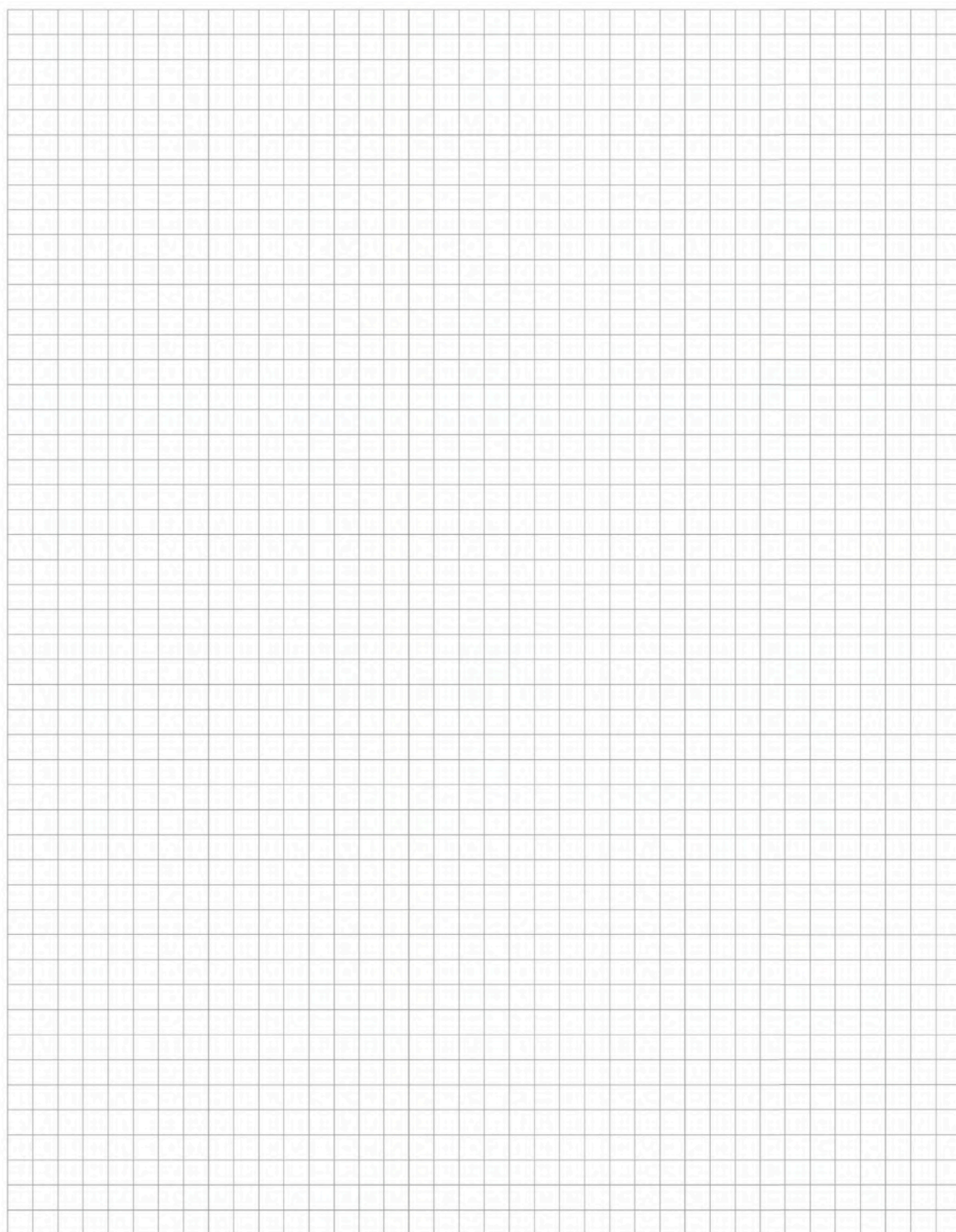


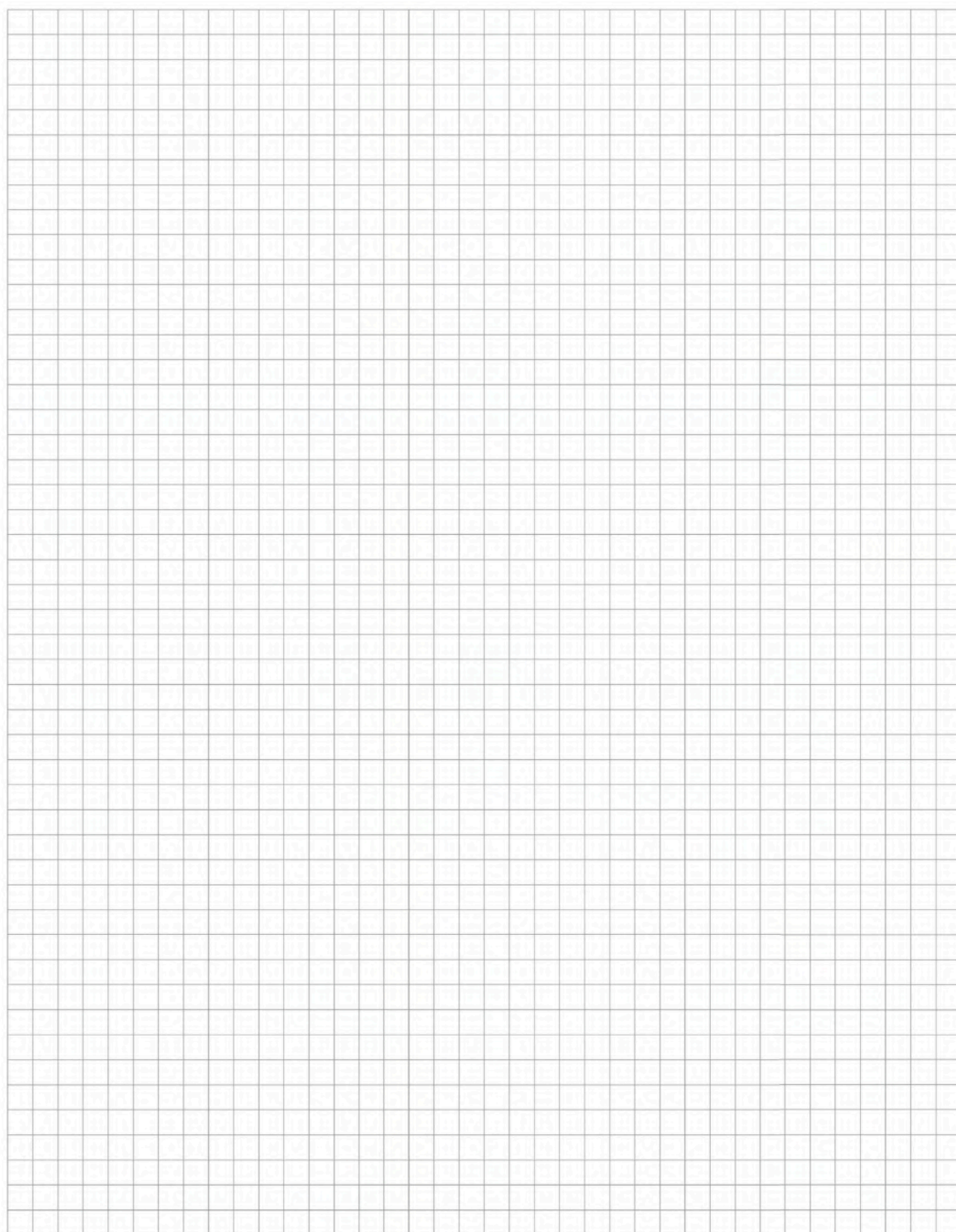


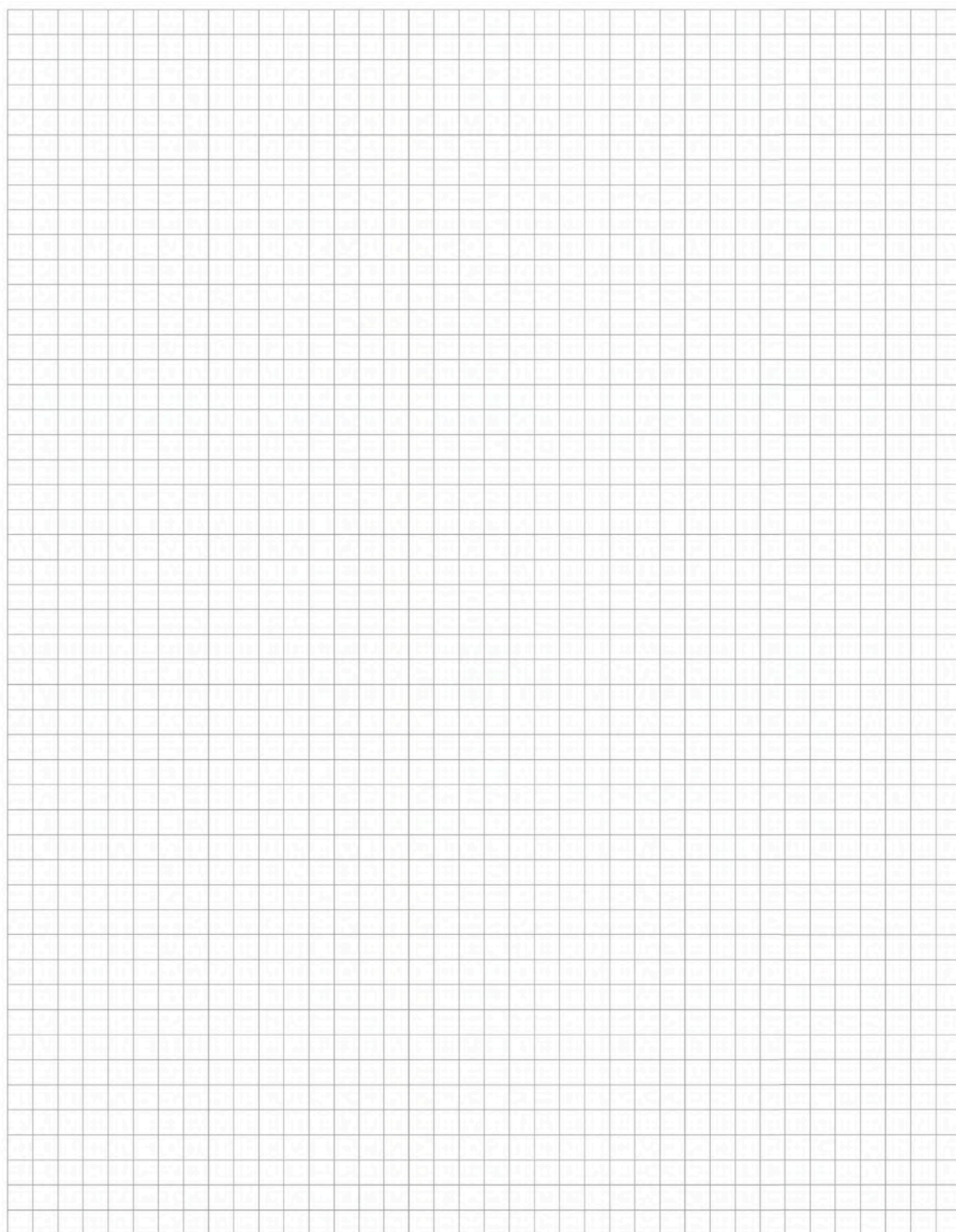












COMMENT RECEPIONNER VOS MARCHANDISES ?

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 loening



(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.

