Diamond

Promo 2023-24

EVO

www.diamond-eu.com

Bijzonderheid van deze editie, 8 centrale pagina's met al onze nieuwigheden!

Diamond

follow us

Teneinde uw zoekopdrachten makkelijker te maken, verzoeken wij u volgende kleurcodes te willen volgen.

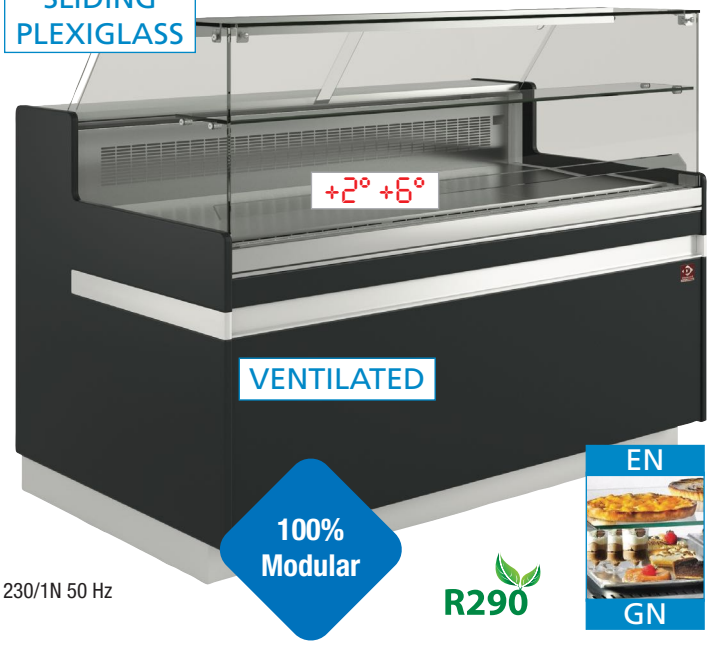
Best Price
De beste prijs!

Best Choice
De beste prijs-kwaliteitverhouding!

Best Quality
De beste kwaliteit!

MADEINITALY

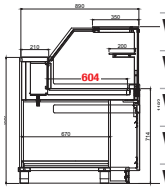
SLIDING PLEXIGLASS



230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Plaats uw nagerechten, cakes, macarons in de kijken ... maar eveneens uw salades, sandwiches, yoghurt, dranken. Dankzij hun grote uitstalcapaciteit EURONORM en GASTRONORM en hun LED-verlichting, een zeer strak design MADE IN ITALY, aandacht voor detail en een onberispelijke afwerking van Metrika vitrines zal voldoen aan de meest veeleisende. Metrika Line biedt een volledige aanpasbaar programma om aan alle specifieke eisen "food & bar" op gebied van inrichting te voldoen
.

Ed. 8 - 726.



	mm	EN	
VB10XA1/R2	1038x906xh1182	2	4 832,00 EUR
VB13XA1/R2	1338x906xh1182	3	5 329,00 EUR
VB15XA1/R2	1538x906xh1182	3	5 780,00 EUR
VB17XA1/R2	1738x906xh1182	4	6 476,00 EUR
VB21XA1/R2	2138x906xh1182	5	7 143,00 EUR
VB25XA1/R2	2538x906xh1182	6	7 923,00 EUR

ADVANTAGE ADVANTAGE : Originaliteit, gestroomlijnde en elegante lijnen, polyvalent, breed gamma op gebied van kleuren en afwerkingen, ziehier de Magnetica Line vitrines. Frame opgebouwd in aluminium en voorzien van magnetische strips waar snel en eenvoudig alle diverse decorpanelen kunnen op aangebracht worden. Dit specifiek concept laat toe om de kleur of afwerking snel aan te passen, laat ook toe om vitrines samen te bouwen, om zo een uitstalvitrine kan zijn, maar evenees als originele scheiding in een lokaal. Stel uw gepersonaliseerde Magnetica Line samen door het kiezen uit de diverse vitrine types, decors en samenstelling.

Ed. 8 - 680

Vanaf : PVV-1/.... 5 144,00 EUR

Vanaf : GVV-1/.... 7 510,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Diamond

Mille Bolle
Line

VENTILATED

R600a

2 Temperatures

Wijnkast vitrine, geventileerd
- Externe uitvoering in gelakt staal (zwart), intern in thermogevormde ABS. - Glazen deur (omkeerbaar), dubbel glas "Thermopane®", magnetische deursluiting. - Elektronische regeling zorgt voor een constante temperatuur, met digitale display. - Interne verlichting type LED. - Ingebouwde compressoreenheid klimaatklasse 4 (30°C & 55% HR).. - Geluidsniveau 40dB (A). - Geventileerde verdamper. - Koelmiddel R600a. - Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condens. - Polyurethaanisolatie CFC-vrij. - Instelbare poten onderaan. - Apparaat vervaardigd volgens de huidige CE-richtlijnen. *Ed. 8 - 674*

	Lit.	mm	T°	T°	
WCB/16-XS	160	595x570xh820	+5° +18°		**1 099,00 EUR**
WCB/16-X2S	160	595x570xh820	+5° +18°	+10° +18°	**1 258,00 EUR**
WCB/38-XS	375	595x680xh1760	+5° +18°		**2 028,00 EUR**
WCB/38-X2S	375	595x680xh1760	+5° +18°	+10° +18°	**2 112,00 EUR**

230/1N 50 Hz **WCB/16-X2S** **WCB/38-X2S**

Back Bar
Line

R600a R290 VENTILATED

TABS3/D-N2

Electronic Regulation

230/1N 50 Hz

TAB2/D-N6

Flessenkoelers "Back Bar"
- Thermopane" deur(en) met dubbele beglazing. - Sluitmechanisme met sleutel. - LED-interieurverlichting. - 2 verchroomde roosters, voor elke deur, verwijderbaar en regelbaar in de hoogte. - Ingebouwde compressorunit, klimaatklasse 4 (30°C & 55% HR). Geluidsniveau 45 dB (A). - Geventileerde verdamper. Automatische ontdooiing met zelfverdamping van het condensaat. - Buitenuitvoering in gelakte staalplaat, kleur zwart, binnenuitvoering gewafeld aluminium. - Verstelbare onderste cilinders.

		mm	Swing Doors	Sliding Doors	
TAB1/D-N6	A	600x520xh870	Yes	-	**658,00 EUR**
TAB2/D-N6	A	900x520xh870	Yes	-	**862,00 EUR**
TABS2/D-N6	A	900x520xh870	-	Yes	**877,00 EUR**
TAB3/D-N2	B	1355x520xh870	Yes	-	**1 145,00 EUR**
TABS3/D-N2	B	1355x520xh870	-	Yes	**1 235,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

30 L/h

R290

Gekoelde waterfonteinen
- Verdamper in koper volgens de normen (vermijd elke ontwikkeling van bacteriën). - Systeem met directe ontspanner (Franse normen). - Voorzien van een drievoudige werking filter (sediment, kalksteen, chloor). - Hermetische unit (omgevings t° +32°C). - Koelmiddel gas R290 . - Isolatie in polyuretaan zonder CFK. - Voorzien voor een aansluiting op de koudwaterleiding, evenals een afloop. - Realisatie in R.V.S. - Zwanenhalskraan voor het vullen van glazen, directe doorstroming. *Ed. 8 - 666*

	Lit./h	mm	
CR-18P/30-R2	30	300x340xh1010	**956,00 EUR**

230/1N 50-60 Hz

Bottles
Line

Flessenkoelers
- 2 gerilaniseerde roosters (450x430 mm) per deur. - Standaard geleverd met 2 centrale aansluitroosters. - Binnenverlichting type LED, met aan/uit schakelaar. - Elektronische regelaar. - Isolatie (40 mm) in geëxpandeerd polyurethaan, zonder CFK. - Geventileerde verdamper geplaatst tussen 2 deuren, automatisch ontdooien, automatische verdamping van het condensaat. - Koeleenheid klimaatklasse 4, geventileerde condensor, toegankelijkheid aan de voorzijde, aangebracht op "uitneembare" geleiders. - Deuren (510 mmm) met magnetische afdichtingssluiting (druk), ergonomisch handvat, scharnieren met stop op 100° en deursluiting met automatische herhaling. *Ed. 8 - 660*

TAVT/4G-R2

GLASS DOORS

Black Skinplate

230/1N 50 Hz

Available on stock !!!!!
Tailor made solution

R290

	Energy Label	Doors	mm		.../.G-R2
TAVT/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	1 832,00 EUR	2 031,00 EUR
TAVT/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	2 283,00 EUR	2 588,00 EUR
TAVT/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	2 880,00 EUR	3 358,00 EUR

TAVX/4G-R2

Stainless Steel

T1/2-T 594,00 EUR

T1/3-T 714,00 EUR

T2/3-T 556,00 EUR

T1/2-X 643,00 EUR

T1/3-X 788,00 EUR

T2/3-X 606,00 EUR

PLUS **Bewaar grote hoeveelheden flessen of blikjes (3rijen flessen van 33cl per deur) en koel ze met de BOTTLES Line (Made in Europe). Krachtig, stil en "milieuvriendelijk" ecologisch koelmiddel R290, componenten met laag energieverbruik, elektronische regelaar, enz... Het onderhoud en de after-sales service wordt vergemakkelijkt door de verwijderbare groep geplaatst op geleiders. Talrijke mogelijkheden van kit, 2 laden of 3 laden ... lay-out naar keuze!!**

R290

Flessenkoelers
- Buitenkant in R.V.S. AISI 430 en binnenkant in R.V.S. AISI 304.

Ed. 8 - 662

INCLUDED

GLASS DOORS

	Energy Label	Doors	mm		.../.G-R2
TAVX/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	1 895,00 EUR	2 090,00 EUR
TAVX/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	2 350,00 EUR	2 648,00 EUR
TAVX/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	2 986,00 EUR	3 414,00 EUR

Drink
Line

Light Box

+2° +12°

R600a

DRINK-38V/R6

DRINK-38SS/R6

Geventileerde positieve T° vitrine 380 Liter
- Capaciteit: 455 blikjes 33cl of 217 flessen 50cl. - Binnenafwerking in ABS, buitenkant wit staal. - LED verlichting in de deurlijst. - Geventileerde Roll Bond verdamper. - Automatische ontdooiing met zelfverdamping - Mechanische thermostaat. - Digitale thermometer. - Sleutelsloten op het frame, standaard meegeleverd. - Verstelbare legborden, 500x410 mm. - Deur met handvat (omkeerbaar) - 2 eenrichtingswielen en 2 verstelbare poten. *Ed. 8 - 652*

	mm	Lit.	Grids	Lightbox	
DRINK-38SS/R6	595x600xh1840	380	4	No	726,00 EUR
DRINK-38V/R6	595x600xh1980	380	4	Yes	769,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

+ SANITISATION

River Line

Pedal System

BFX-1R/08-P
BFX-1R/15-P

R290

CR-18S/35-P

Gekoelde fontein met pedaal, roestvrij staal, 35 Lit/uur
Debiet van 35 liter/uur. Waterafvoer geregeld door een magneetklep bediend door een pedaal van roestvrij staal. Zwanenhalskraan om glazen te vullen, onmiddellijke opstelling. Hefbak, verwijderbare kuip voor betere reiniging.
mm : 400x385xh1245 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 666*

CR-18S/35-P **1 145,00 EUR**

Waterkoelers
- Ideaal voor karaffen. - Waterafvoer geregeld door een magneetklep 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. *Ed. 8 - 667*

80 Lit/h
mm : 400x385xh1400 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/08-P **2 131,00 EUR**

150 Lit/h
mm : 400x385xh1400 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/15-P **2 429,00 EUR**

Drink Line

+2° +12°

R600a

Geventileerde vitrines, positieve temperatuur, 380 Lit, zwart
- Laadvermogen: 455 blikjes 33cl of 217 flessen 50 cl. - Zwart ABS interieur, zwart gelakt stalen buitenkant. - LED-verlichting in het deurframe - Geventileerde Roll Bond-verdamper - Automatische ontdooiing met zelfverdamping - Mechanische thermostaat. - Digitale thermometer. - Deur met handvat (omkeerbaar) - 2 eenrichtingswielen en 2 verstelbare steunen. R600a koelmiddel. *Ed. 8 - 652*

	mm	Lit.	Grids	Lightbox	
DRINK-38SE/Z6	595x640xh1840	380	5	No	**769,00 EUR**
DRINK-38V/Z6	595x640xh1980	380	5	Yes	**811,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Full Black

230/1N 50 Hz

DRINK-38V/Z6

DRINK-38SE/Z6

Light Box

R290

Statische/geventileerde negatieve T° vitrine, 380 liter, met lichtbak
- 6 "verdamper" roosters 470x440 mm. - Buitenafwerking van gelamineerde plaat (wit). - Binnenverlichting. - Mechanische thermostaat, met thermometer. - Deur dubbele beglazing, met geanodiseerd aluminium frame, handvat (zeer robuust), scharnieren met stop op 100°, magnetische deursluiting. - Standaard slot met sleutel. - Compressor, klimaatklasse 4 (30°C & 55% HR). - 2 wielen aan de achterkant en 2 verstelbare poten aan de voorkant.
mm : 595x640xh1980 - kW : 0.57 - V : 230/1N 50Hz

E38NC/N2 **1 329,00 EUR**

Sliding Lids

R600a

Kofferflessenkoeler, 300 liter, vol deksel, glijdend
- Volle transparante schuifdeksels. - Mechanische thermometer. - Buitenuitvoering in gelakte staalplaat, kleur wit, Binnenuitvoering, gewafeld aluminium. - Struktuur op zwenkwielen, waarvan 2 met rem
mm : 1010x640xh860 - kW : 0.23 - V : 230/1N 50Hz

BVL035/R6 **839,00 EUR**

Light Box

R600a

R290

- Buitenafwerking van gelamineerde plaat (wit). - Binnenverlichting. - Mechanische thermostaat, met thermometer. - Deur dubbele beglazing (Thermopane®), geanodiseerd aluminium frame, handvat (zeer robuust), scharnieren met stop op 100°, magnetische deursluiting. - Standaard slot met sleutel. - Compressor, klimaatklasse 4 (30°C & 55% HR). - 2 wielen aan de achterkant en 2 verstelbare poten aan de voorkant.

Ed. 8 - 710

Geventileerde positieve T° vitrine 500 liter, met lichtbak
- 6 regelbare roosters 574x405 mm.
mm : 680x655xh2090 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50Hz

E50PC/R6 **1 067,00 EUR**

Statische/geventileerde negatieve T° vitrine, 500 liter, met lichtbak
- 6 "verdamper" roosters 577x500 mm.
mm : 680x655xh2090 - kW : 0.87 - V : 230/1N 50Hz

E50NC/R2 **1 746,00 EUR**

Drink
Line

R290

Sliding Doors

Vitrinekast positieve T°, geventileerd, 760L., 2 schuifdeuren, met lichtbak
- 5 regelbare roosters 795x400mm. - Buiten en binnenuitvoering, in gelakte staalplaat, kleur wit. - 2 glazen schuifdeuren, dubbele beglazing, ingebouwde handgreep, met automatische deursluiting. - Verticale binnenverlichting (type LED). - Electronische regelaar. - Compressor, klimaatklasse 4 (30°C & 55% HR). - 4 wielen en 4 verstelbare poten.
mm : 890x740xh1990 - kW : 0.67 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 654*

DRINK-90S/R2 **1 867,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Nordica Line

R290

SPRAYERS SYSTEM

ICE50A-R2

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE **Sproeiers in messing, ontworpen om kalkbevestiging te voorkomen. Wateraansluiting gedurende de cyclus in gesloten circuit. IJsblokjes in kubusvorm, compact en kristalachtig. De vormgeving beantwoord aan alle eisen binnen de sector.**

- Spraysysteem met sproeiers in messing. (ontworpen om kalkaanslag te voorkomen). - Ijsblokjes 13/18 g. - Getropicaliseerde hermetische unit omgevingstemperatuur +43°C. - Uitvoering in R.V.S. AISI 304, regelbare R.V.S. poten (of) regelbare vijzels. *Ed. 8 - 692*

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE22A-R2	355x404xh590	22 kg	4 kg	**1 154,00 EUR**
ICE22AX-R2	345x404xh590	22 kg	4 kg	**1 219,00 EUR**
ICE30A-R2	390x460xh690	29 kg	9 kg	**1 498,00 EUR**
ICE35A-R2	500x580xh690+110	35 kg	16 kg	**1 728,00 EUR**
ICE50A-R2	500x580xh800+110	47 kg	25 kg	**1 848,00 EUR**
ICE70A-R2	738x600xh920+110	67 kg	40 kg	**2 553,00 EUR**
ICE95A-R2	738x600xh1020+110	95 kg	55 kg	**2 832,00 EUR**
ICE130A-R2	840x740xh1075+110	130 kg	65 kg	**3 684,00 EUR**
ICE155A-R2	840x740xh1075+110	155 kg	65 kg	**3 896,00 EUR**

Bistro Line

PADDLE SYSTEM

MXP-55A/N

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE **Diamond heeft de ontwikkeling van deze machines voortgezet, aangepast aan het meest kalkhoudende water of aan het water van slechte kwaliteit, door ze betrouwbaar en geruisloos te maken. Holle ijsblokjes beantwoorden aan alle eisen van de sector.**

Holle ijsblokjesmachines, staafsysteem

- "Staafsysteem", ontworpen om verkalking te voorkomen en het water te zuiveren. - Holle Ijsblokje 20 g, ø 30 mm, h 25 mm. - Productie per cyclus: 15 blokjes. - Evaporator met vertinde koperen "vingers". - Getropicaliseerde hermetische unit. - Uitvoering in R.V.S. AISI 304, zijden vervaardigd in grijze skinplate. - Regelbare poten. *Ed. 8 - 690*

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
MXP-25A/R2	401x506xh643 (+15/57)	22 kg	9 kg	**1 377,00 EUR**
MXP-35A/R2	401x506xh698 (+15/57)	31kg	12 kg	**1 559,00 EUR**
MXP-45A/R2	401x506xh698 (+15/57)	38 kg	12 kg	**1 788,00 EUR**
MXP-55A/N	513x557xh811 (+95/165)	48 kg	25 kg	**2 001,00 EUR**
MXP-65A/N	593x557xh934 (+95/165)	55 kg	30 kg	**2 317,00 EUR**
MXP-95A/N	673x557xh984 (+95/165)	75 kg	37 kg	**2 869,00 EUR**
MXP-140A/N	843x557xh984 (+95/165)	122 kg	50 kg	**3 786,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Nordica Line

ICE FLAKES

R290

ICE115AS-R2

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE **Voortdurende productie van korrelijs, dankzij een vernieuwende technologie. Ideaal voor het bewaren en presenteren van voeding in restaurants, hotels, fast-food... Ideaal voor de farmaceutische laboratoria en in ziekenhuizen.**

Korrelijsmachines

- Systeem met helicoidale vijzel (voordurende productie). - Verdamper in R.V.S. - Getropicaliseerde hermetische unit omgevingstemperatuur +43°C.- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, regelbare R.V.S.-poten. *Ed. 8 - 700*

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE70AS-R2	450x620xh680	67 kg	10 kg	**3 057,00 EUR**
ICE115AS-R2	500x660xh690+110	113 kg	30 kg	**3 354,00 EUR**
ICE155AS-R2	738x690xh1020+110	153 kg	55 kg	**3 767,00 EUR**

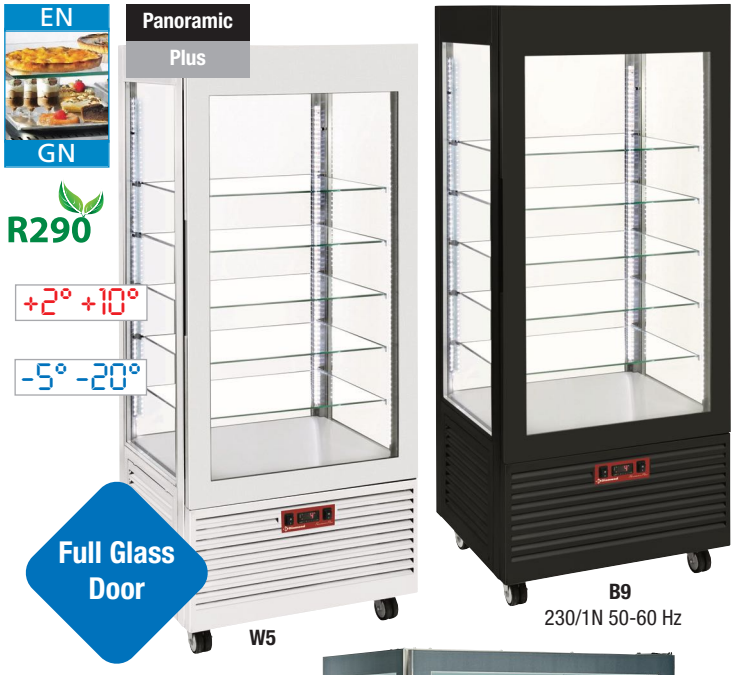
Vitrine tafelmodel negatieve T°, 50 liter, zonder lichtbak
- Binnenkant in ABS en buitenkant in geplastifieerde staalplaat. - 2 roosters, 440x210 mm.
mm : 570x530xh520 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 650*

TOP50N/R2 **698,00 EUR**

Koelvitrine, 110 liter, positieve temperatuur
- Buitenkant in wit gelakte staalplaat, binnenkant in gegoten ABS, automatische ontdooiing.automatische verdamping van het condenswater. - Hermetische unit voor omgevingstemperatuur +32°C (aan de achterzijde geplaatst).
mm : 503x567xh850 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 655*

TOP200/R6 **543,00 EUR**

ADVANTAGE **Met hun strakke design, de vitrines Panoramic Line PLUS, zullen ze desserts, gebak, macarons in de kijker zetten... Groot volume van de presentatie in glas (EURONORM 400x600 en GASTRONORM 1/1), 4 glazen zijden, volledig glazen deur "FULL GLASS", LED-verlichting op elke post.**



Vitrines 4 zijden, 5 niveaus in glas, geventileerde
- Een optimale verkoeling dankzij een (geventileerde) verdamper, geplaatst in het bovenste gedeelte van de vitrine. - Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condens. - Elektronische regelaar, digitale display. - Dubbele glazen wanden (Thermopane®), perfecte isolatie. - Deur "FULL GLASS" met magneetsluiting, met geïntegreerd handvat. - Ingebouwde compressor, klimaatklasse 3 (25°C & 60% HR). - Gemonteerd op 4 dubbele wielen. *Ed. 8 - 714*

Ref	Color	T°	mm	
INN/VN-B9-R2	Black	+2° +10°	800x630xh1850	**3 627,00 EUR**
INN/VN-W5-R2	White	+2° +10°	800x630xh1850	**3 627,00 EUR**
INN/VB-B9-R2	Black	-5° -20°	800x630xh1850	**5 552,00 EUR**
INN/VB-W5-R2	White	-5° -20°	800x630xh1850	**5 552,00 EUR**

ADVANTAGE **- Volledig gemaakt van gehard glas. - Ventilatie zonder toezicht om het uitdrogen van de voeding te voorkomen. - Besturing via elektronische, aanraakgevoelige toetsen. Beheer met HACCP-alarmen : T° hoog/laag, defect. - Sensor voor open deur en black out. - Verlichting via LED-lampen.**

Vanaf : MAX/…. **5 806,00 EUR**

FULL Vitrine
- Stalen structuur geverfd in meerdere lagen, bestand tegen vingerafdrukken. - Klimaatklasse 4, atmosfeer +32°c en 55% U.R. - Automatische ontdooiing via lucht, automatische verdamping van de condensatie. - Koelgas R290. -Magnetische sluitingen (gemakkelijk te demonteren). - Glazen deur met een ingebouwd handvat "onzichtbare". - 5 schappen in gehard glas (700x470mm) op steunen in RVS (AISI 304) (max 12kg/schap). - Wieltjes geïntegreerd in de sokkel (nr4 met 4 poten). - Opmerking: mag max. 800m boven de zeespiegel geplaatst worden! *Ed. 8 - 716*

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

PLUS - Zeer elegante vitrines, geschikt voor schalen EURONORM 400x600 en GASTRONORM 1/1. Volledig panoramisch, dubbele beglazing "Thermopane®". Met een groot volume van presentatie en een LED-verlichting op de 4-zijden, laten ze u toe het aanbod van desserts, cakes, bitterkoekjes, diversifiëren .... maar ook salades, verse broodjes, yoghurt, drankjes! Op aanvraag: glas met microgaten voor een hoogte gebruik (optioneel).

Panoramic Line

R290

EN

GN

Led Light

VENTILATED

VRDG-B1-R2 230/1N 50-60 Hz

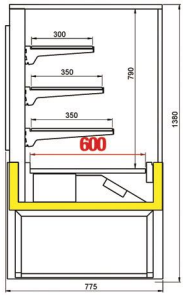
Gekoelde vitrine EN of GN, geventileerd
- Externe ruiten in dubbele beglazing (Thermopane®). - Bodemplaten in RVS (demonteerbaar). - 4 LED-type binnenverlichting. - 2 presentatie schabben (verwijderbaar). - Schuifdeuren aan de dienstzijde, uitneembaar (eenvoudig onderhoud). - Ingebouwde compressor klimaatklasse 4 (30°C & 55% HR).. - Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condens. - NB Geleverd zonder schalen GN - EN. *Ed. 8 - 902*

	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	
VRDP-B1-R2	785x650xh735	665x620xh410	**2 446,00 EUR**
VRDG-B1-R2	1185x650xh735	1065x620xh410	**3 187,00 EUR**

Auto Evaporation

230/1N 50 Hz

PLUS Hier is een klein overzicht van de sterke punten van onze Capri Line toonbanken, volledig panoramisch, "Thermopane®" dubbele beglazing, display in gegalvaniseerd plaatstaal, epoxy behandeling (zwarte kleur) (mogelijkheid van GN platen), behandelde verdamper, zelf verdamping van condensaten, verkrijgbaar in zwart, grijs of in de kleur van uw keuze. ....Dankzij een groot displayvolume met 3 gekoelde tussenplanken en LED-verlichting kunt u het assortiment van uw desserts, taarten, macarons, ... maar ook salades, verse broodjes, yoghurts, drankjes diversifiëren!... Ook verkrijgbaar in verwarmde of neutrale uitvoering.



R290

Capri Line

VENTILATED

	mm	
CB10V-B9/P2	1000	**3 374,00 EUR**
CB12V-B9/P2	1200	**3 653,00 EUR**
CB15V-B9/P2	1500	**4 104,00 EUR**

Pano.gekoelde uitstaltoonbank, gevent.,4 niveaus,zonder res.
- Gemaakt van gelakt plaatstaal, CFK-vrije polyurethaan-isolatie. - 3 verstelbare tussenliggende "gehard" glazen leggers (1x 300 + 2x 350 mm), draagconstructie in roestvrij staal AISI 304. - Servicezijde 2 dubbel beglaasde "Thermopane®" schuifdeuren, verticale afdichtingen. - Elektronische bediening. - Geventileerde verdamper (homogene temperatuur), behandeld tegen de corrosie van voedingszuren. - Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condensaat. *Ed. 8 - 736*

Mic Line

R600a

+4° +12°

VENTILATED

Led Light

230/1N 50 Hz MIC-36B/R6 MIC-48B/R6

Tafelvitrines, 4 zijden in glas
- Binnenafmetingen : 400 x 346 x h 460mm (of) 610mm. Ledverlichting aan binnenkant. - Digitale regelaar aan buitenzijde. - Ingebouwde koelgroep (Omgevingstemp. 32°C). - Geventileerde verdamper, automatische ontdooiing met automatische verdamping. *Ed. 8 - 719*

	Lit	Color	mm	
MIC-36B/R6	60	Black	428x386xh855	**575,00 EUR**
MIC-48B/R6	80	Black	428x386xh1000	**674,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Panoramic
Plus

Led Light

R290

A5

B7

230/1N 50 Hz

Panoramische vitrine
- Interne LED-verlichting. - Optimale verkoeling dankzij een (geventileerde) verdamper, geplaatst in het bovenste gedeelte van de vitrine. - Automatische ontdooiing. - Perfecte isolatie dankzij de driedubbele glazen wanden. - Elektronische regelaar. - Deur met magneetsluiting. - Ingebouwde compressor-unit "tropical". - Koelmiddel gas R290 . - Gemonteerd op vier dubbele wielen. *Ed. 8 - 712*

	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior	
SNE/RN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	**2 641,00 EUR**
SNE/RN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	**2 641,00 EUR**

	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior	
SNE/GN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	**2 510,00 EUR**
SNE/GN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	**2 510,00 EUR**
SNE/SB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	**3 388,00 EUR**
SNE/SB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	**3 388,00 EUR**
SNE/GB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	**3 966,00 EUR**
SNE/GB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	**3 966,00 EUR**

PLUS Venice Line, vitrinetoonbanken, van de laatste generatie ... een schoon, modern en vooral "ecologisch verantwoord" design met R290 ecologisch koelmiddel. Zeer grote belichtingszone, glazen voorruit, LED-type verlichting, koud geventileerd met regeling van de ventilatorsnelheid, om zich aan te passen aan elk type voedsel of activiteit, ... schuifdeuren in plexiglas aan de service zijde, ...en tot slot, de granieten werktablet, van het type ZWART ABSOLU !!

Venice
Line

Led Light

SLIDING PLEXIGLAS

Black Granite

R290

VZT-...

230/1N 50 Hz

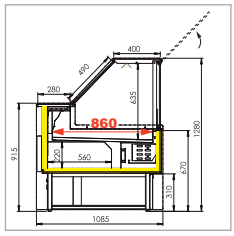
VENTILATED WITH SPEED CONTROLLER

LIFT FRONT GLASS WITH PISTONS

VENTILATED

	mm	
VZ15/B5-VR2	1500	**4 801,00 EUR**
VZ20/B5-VR2	2000	**5 737,00 EUR**
VZ25/B5-VR2	2500	**6 617,00 EUR**
VZ30/B5-VR2	3000	**7 456,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



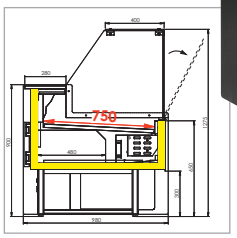
Geventileerde gekoelde vitrinetoonbank glas 90°, met reserve
- Thermogevormde zijkanten in ABS, voor- en achterzijde in geplastificeerde plaat. - Verhard glas, rechter voorruit 90°, opening via ophefveer (naar boven), draagconstructie uit geanodiseerd aluminium. - Uitstalruimte in roestvrij staal AISI 304, diepte 860 mm. - Granieten werkblad type "ABSOLUT ZWART". - LED-verlichting (geplaatst onder het bovenste glas). - Schuifdeurtjes in plexiglas aan de servicezijde. - Verdamper "air force" geventileerd, behandeld tegen zure "coating" (instelbare snelheid van de ventilatoren). - Ingebouwde koelgroep, klimaatklasse 3 (+25°C en RH 60%). - Bedieningspaneel met elektronische regelaar (digitale display), ventilatorregerlaar, lichtschakelaar. - Digitale thermometer in de uitstalruimte. - Automatische ontdooiing (instelbaar naar wens). - Zelfverdamping van het condensaat. - Met gekoelde reserve. *Ed. 8 - 739*

Florence
Line

Gevent.gekoelde vitrinetoonbank- recht frontglas 90°+reserve
- Thermogevormde zijkanten in ABS, voor- en achterzijde in geplastificeerde plaat. - Gehard glas, 90° recht voorraam, kan worden geopend en neergeklapt met een veiligheidsstoppunt (eenvoudig onderhoud). - Uitstalruimte in roestvrij staal AISI 304, diepte 750 mm. - Granieten werkblad. - LED-verlichting (geplaatst onder het bovenste glas). - Schuifdeuren in plexiglas aan de servicezijde. - Geventileerde "air force" verdamper behandeld tegen voedingszuren "coating" (regelbare snelheidsregeling voor ventilatoren). - Ingebouwde koelgroep, klimaatklasse 3 (+25°C en RH 60%). - Koelmiddel R290. - Bedieningspaneel met elektronische regelaar (digitaal display), ventilatorsnelheidsregelaar, lichtschakelaar. - Analoge thermometer in de uitstalruimte. - Automatische ontdooiing (instelbaar naar wens). - Zelfverdamping van het condensaat. - Met gekoelde reserve. *Ed. 8 - 735*

230/1N 50 Hz

	mm	
FC15/B5-VR2	1500	**3 912,00 EUR**
FC20/B5-VR2	2000	**4 512,00 EUR**
FC25/B5-VR2	2500	**5 195,00 EUR**
FC30/B5-VR2	3000	**6 058,00 EUR**

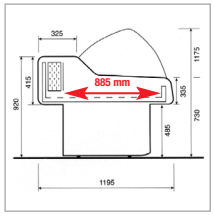


Saigon
Plus

230/1N 50 Hz

PLUS **- Koeling "dubbel statisch", onderaan met serpentijnkoeling en achteraan met statische verdamper die behandeld is tegen zouten "coating". - Versie met sokkel volledig vervaardigd in RVS.**

Gekoelde vitrine toonbank"statisch", gebogen ruiten, op sokkels
- Ontworpen voor verse vis en vlees. - Gebogen ruiten, alle glazen in gehard glas. - Buitenkant in R.V.S. AISI 316, zijwanden in ABS. - Werkblad in graniet. - Uitstaloppervlakte in R.V.S. AISI 316, eveneens voorzien van geperforeerde dubbele bodem voor waterafvoer. - Ingebouwde hermetische unit +25° C R.V. 60%.- Thermostaatregelaar, analoge thermometer in de uitstaloppervlakte. *Ed. 8 - 741*

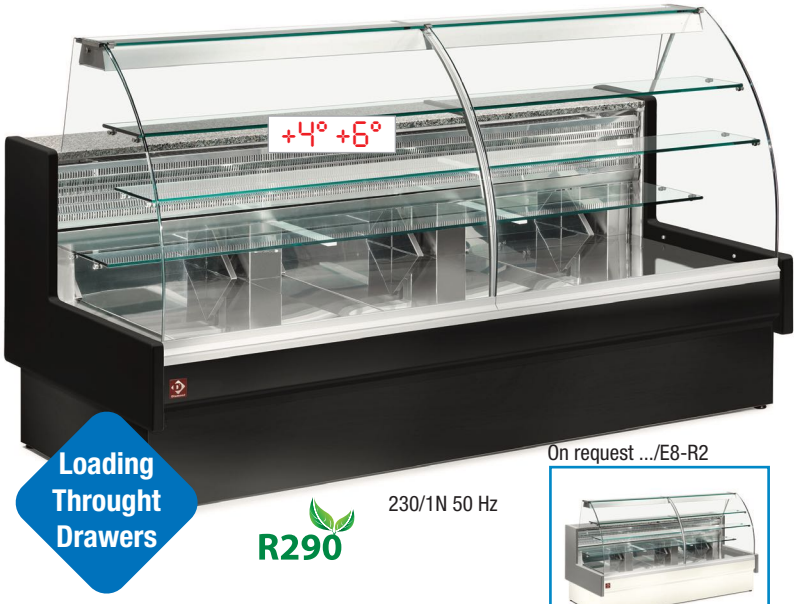


	mm	
SG15B/A1-R2	1500	**3 530,00 EUR**
SG20B/A1-R2	2000	**4 068,00 EUR**
SG25B/A1-R2	2500	**4 846,00 EUR**
SG30B/A1-R2	3000	**5 356,00 EUR**

Other dimensions on request

Verona
Line

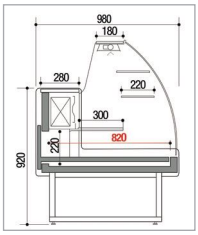
Gekoelde vitrinetoonbank, statisch, ladensysteem
- Ontworpen voor patisserie, gebak, bakkerij, enz. - Gebogen voorruiten uit "gehard glas". - Uniforme LED-displayverlichting, "panoramisch", voor de uitstekende zichtbaarheid van de producten. - Gelakte houten zijkanten, werkblad uit graniet. - Drie niveaus uit glas met een ladesysteem. - Elektronische (digitale) regelaar, analoge thermometer in de toonbank. - Ingebouwde compressorgroep, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). Statische verdamper behandeld tegen voedingszuren. *Ed. 8 - 740*



230/1N 50 Hz

On request .../E8-R2

	mm	
VE14/B5-R2	1400	**3 802,00 EUR**
VE22/B5-R2	2200	**5 002,00 EUR**
VE29/B5-R2	2900	**6 001,00 EUR**



Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Full Black

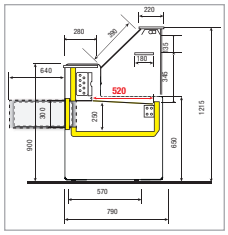
Rome Line

R290

230/1N 50 Hz

Gekoelde vitrines met 90° recht glas, met reserve
- Buitenconstructie van kunststof plaatwerk, ABS zijwanden, granieten werkblad. - Ruiten van gehard glas, "vaste" rechter voorruit op 90°. - Roestvrij stalen display. - LED-displayverlichting (geplaatst onder de bovenste ruit). - Tussenglas - Bedieningspaneel met elektronische regelaar (digitaal display), lichtschakelaar, analoge thermometer in de tentoonstelling. - 2 verdampers (statisch) behandeld tegen voedingszuren. - Automatische ontdooiing - Koelgas R290 - Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Gekoelde reserve. *Ed. 8 - 731*

On request .../E8-R2



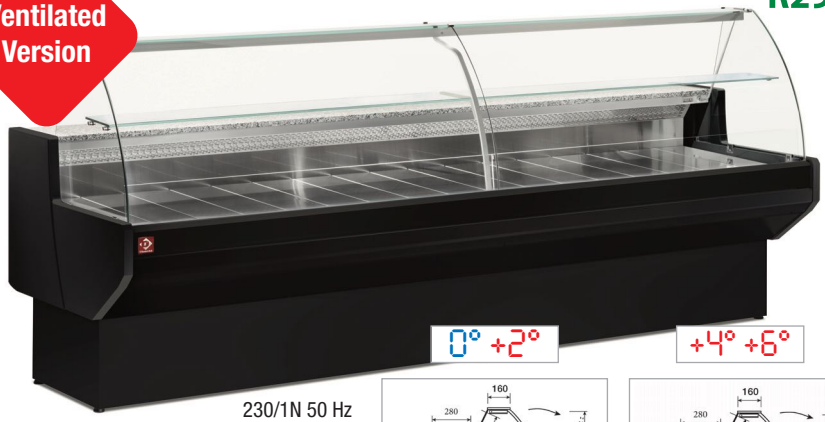
2 EVAPORATORS

	mm	
RO10/B5-R2	1000	2 107,00 EUR
RO15/B5-R2	1500	2 328,00 EUR
RO20/B5-R2	2000	2 616,00 EUR
RO25/B5-R2	2500	3 138,00 EUR
RO30/B5-R2	3000	3 689,00 EUR

Molina Line

Ventilated Version

R290



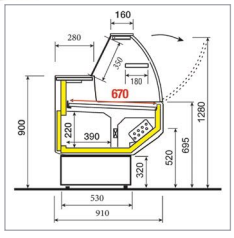
230/1N 50 Hz

Gekoelde vitrinetoonbank met gebogen ruiten, met reserve
- Gebogen ruiten, alle glazen in "gehard glas". - Presentatieblad in R.V.S. - Tussenruit, LED-displayverlichting. - Buitenafwerking in wit geplastificeerd staalplaat, zijwanden in ABS, werkblad in graniet, werkstopcontact 230V/1. - Elektronische regelaar (digitale weergave), analogische thermometer in de uitstalruimte. - Ingebouwde groep, klimaatklasse 3 (+25°C R.V. 60%). - 2 (statische) verdampers behandeld tegen voedingszuren (of) geventileerd (air forced). - Gekoelde onderbouw met afzonderlijke verdamper. - Gekoelde reserve. *Ed. 8 - 732*

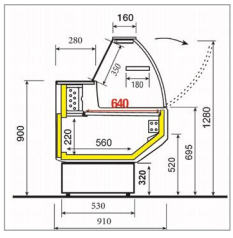
	mm		...-VV/R2
ML10/B5-R2	1040	2 446,00 EUR	2 762,00 EUR
ML15/B5-R2	1500	2 751,00 EUR	3 109,00 EUR
ML20/B5-R2	2000	3 173,00 EUR	3 592,00 EUR
ML25/B5-R2	2500	3 679,00 EUR	4 262,00 EUR
ML30/B5-R2	3000	4 409,00 EUR	5 211,00 EUR

...-VV Ventillated version

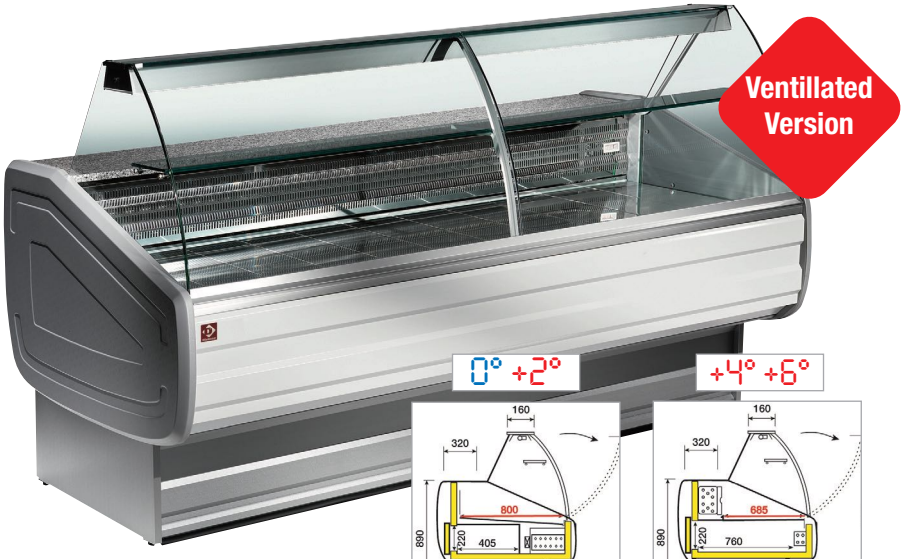
On request .../E8-R2



VENTILATED



2 EVAPORATORS



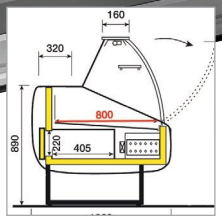
Ventillated Version

Melody Plus

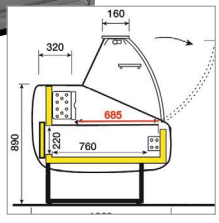
R290

230/1N 50 Hz

Gekoelde vitrinetoonbanken met gebogen ruiten, met reserve
- Gebogen ruiten in "gehard glas", neerklapbaar. - Voorzien van tussenruit, met verlichting "type TL". - Buitenafwerking vervaardigd uit geplastificeerde staalplaat, zijwanden in ABS. Granieten werkblad, stopcontact 230V/1. - Presentatieblad in R.V.S. AISI 304. - Elektronische regelaar (digitale weergave), analoge thermometer in het presentatievak. - 2 (statische) verdampers behandeld tegen voedingszuren (of) geventileerde verdamper (luchtkracht).- Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Gekoelde reserve. *Ed. 8 - 733*



VENTILATED



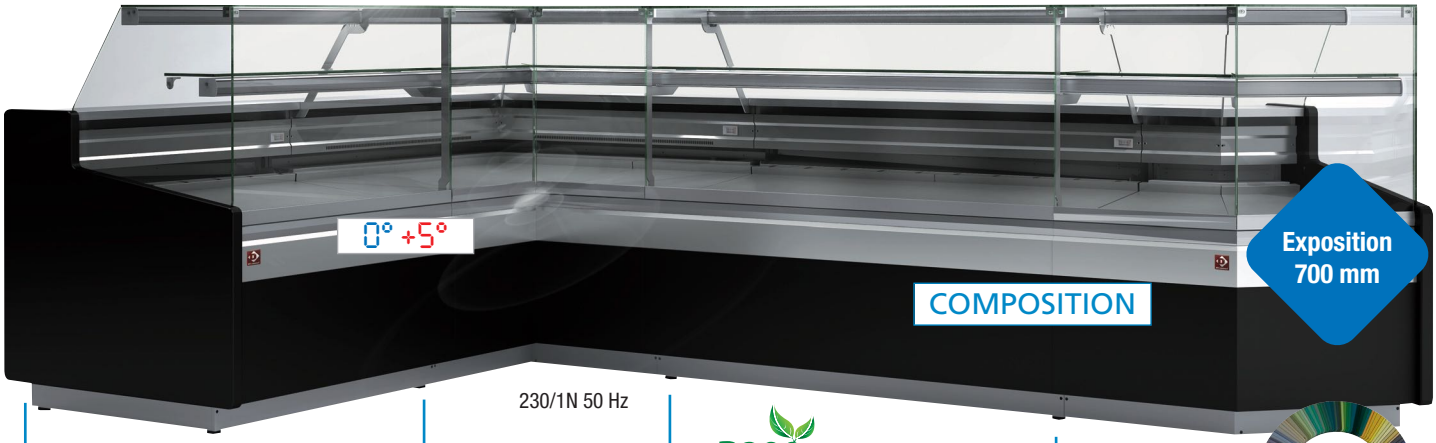
2 EVAPORATORS

	mm		...-VV/R2
MY15/A1-R2	1500	2 905,00 EUR	3 241,00 EUR
MY20/A1-R2	2000	3 555,00 EUR	4 003,00 EUR
MY25/A1-R2	2500	4 088,00 EUR	4 841,00 EUR
MY30/A1-R2	3000	4 762,00 EUR	5 613,00 EUR

...-VV Ventillated version

Diamond

Atlanta
Line



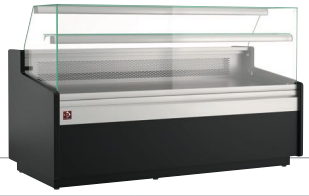
230/1N 50 Hz

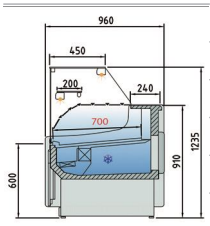
R290

ATL/13-AV-B5	ATL/A9-RA-B5	ATL/20-AV-B5	ATL/C4-NA-B5

Others colors on request

Composition price on request





	mm	EN	
ATL/10-AV-B5	1055x960xh1235	2	**3 378,00 EUR**
ATL/13-AV-B5	1305x960xh1235	3	**3 803,00 EUR**
ATL/15-AV-B5	1525x960xh1235	3	**4 209,00 EUR**
ATL/20-AV-B5	2025x960xh1235	4	**4 890,00 EUR**
ATL/25-AV-B5	2525x960xh1235	6	**5 462,00 EUR**
ATL/30-AV-B5	2995x960xh1235	7	**6 582,00 EUR**

PLUS **Een zuiver, minimalistisch ontwerp. Presenteer uw desserts, taarten, macarons ... maar ook salades, sandwiches, yoghurts, drankjes. Dankzij hun grote EURONORM en GASTRONORM displayoppervlak en hun LED-verlichting ... " Milieuvriendelijk " met ecologisch koelmiddel R290. Ventilator ondersteunde koeling met snelheidsregeling van de ventilator, waardoor aanpassing aan elk type voedsel of activiteit mogelijk is, elektronische regeling. Kan worden gekoppeld voor een flexibele configuratie (met behulp van een montagekit). Verschillende versies beschikbaar: lage, hoge en patisserie ruit. Neutrale of kassa elementen, 90° en 45° schuine elementen, zowel open als gesloten.**

On request : BMS...

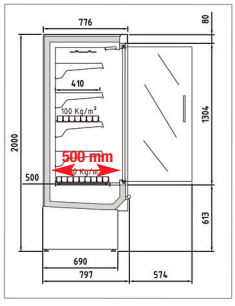
On request : VRF...

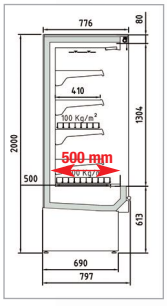
On request : BM...

Niagara
Line

Gekoelde wandmodel, geventileerd, met groep
Ontworpen voor zelfbedieningsverkoop van sandwiches, zuivelproducten, kaas, fruit, vleeswaren, dranken. - Diepte 797mm - Externe constructie in zwart gelakt plaatstaal, ABS zijkanten, "panoramische" zijkanten. - Zwarte epoxy geperforeerde kom en rooster. - LED-bovenverlichting. - 4 verstelbare zwarte rekken (410mm), mogelijkheid om de beugels te kantelen. Voorzien van "prijs houder" lijsten. - Elektronische regelaar (digitaal display). - Geventileerde verdamper behandeld tegen de corrosie van voedingszuren. - Automatische ontdooiing - Dubbele zelfverdamping van condensaat. - Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Op aanvraag: Afstandsbediening, buisvormige bumper, zwarte binnenkleur. *Ed. 8 - 747*

R290 or R449A





	mm		...-PV
NIA09/B5-7	998x797x2000	**4 106,00 EUR**	**5 132,00 EUR**
NIA12/B5-7	1320x797x2000	**4 566,00 EUR**	**5 207,00 EUR**
NIA15/B5-7	1623x797x2000	**5 491,00 EUR**	**6 479,00 EUR**
NIA18/B5-7	1935x797x2000	**6 202,00 EUR**	**6 702,00 EUR**
NIA25/B5-7	2560x797x2000	**6 573,00 EUR**	**7 740,00 EUR**

230/1N 50 Hz

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

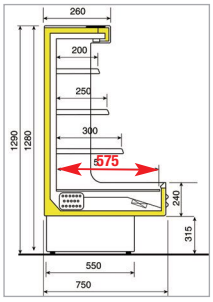
...-PV = Glass Hinged Doors

Mandy
Plus

R290

Gekoelde wandmeubelen geventileerd
- Kuip en rooster geperforeerd (achterkant) in roestvrij staal - Verlichting op de bovenkant. - 3 tabletten (280 mm) blootstelling (in roestvrij staal), uitgerust met opstaande rand "prijskaartje", verstelbare racks en mogelijkheid hellingsverstelling van de consoles - Elektronische Schakelunit (digitale display) Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%).d) - Buitenafwerking in wit geplastifieerde staalplaat, zijwanden in ABS, opstaande rand "CADDIE" aan de voorkant. - Op aanvraag: nachtgordijn.

Ed. 8 - 746

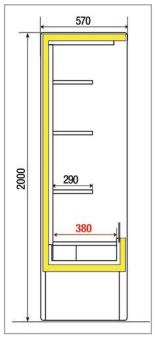


	mm	
MN10B-B5/R2	1000	**2 664,00 EUR**
MN12B-B5/R2	1200	**2 853,00 EUR**
MN15B-B5/R2	1500	**3 325,00 EUR**

230/1N 50 Hz

Modena
Line

On request .../A7-R2



Double
Auto
Evaporation

R290

230/1N 50 Hz

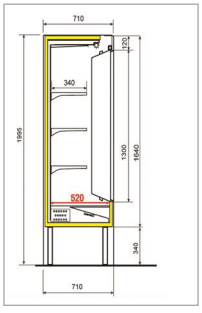
Gekoeld wandmeubel - ZWART
- Zelfbedieningsverkoop. - Uniek! 570 mm diep. Ideaal voor kleine ruimtes. - Buitenkant van kunststof gecoat plaatstaal, ABS wangen. - Elektronische regelaar (digitaal display). - Geperforeerde kom en rooster in roestvrij staal AISI 304. LED Bovenverlichting. - 3 verstelbare displayplateaus (290 mm) (roestvrij staal). Uitgerust met "prijshouder" vormdelen. - Geventileerde verdamper (geforceerde lucht). - "Dubbele" zelfverdamping van condensaten, heet gas + elektrische weerstanden. - Ingebouwde compressor unit, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - (Op aanvraag: nachtgordijn).

Ed. 8 - 748

	mm	
MD07/B5-R2	700	**2 579,00 EUR**
MD10/B5-R2	1000	**2 785,00 EUR**
MD12/B5-R2	1200	**3 028,00 EUR**
MD15/B5-R2	1500	**3 609,00 EUR**

Gekoeld wandmeubel - ZWART
- Zelfbedieningsverkoop. - Uitwendige constructie van geplastificeerd plaatstaal, ABS zijkanten. - Geperforeerde roestvrij stalen kom en rooster. - LED-bovenverlichting. - 3 verstelbare etalages (340 mm) (roestvrij staal). Voorzien van prijs houder lijsten. - Elektronische regelaar (digitaal display). - Geventileerde verdamper (luchtdruk). - Dubbele zelfverdamping van condensaat, heet gas + elektrische weerstand. - Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Op verzoek: nachtgordijn.

Ed. 8 - 750



	mm	
DS10/B5-P9	1000	**2 979,00 EUR**
DS12/B5-P9	1200	**3 222,00 EUR**
DS15/B5-P9	1500	**3 830,00 EUR**
DS18/B5-P9	1800	**4 460,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Dallas
Line

R290

230/1N 50 Hz

Diamond

Padova
Line

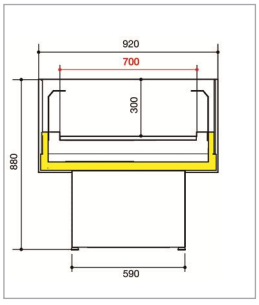
Boston
Line

230/1N 50 Hz

On request .../A7-R2

"Panoramische" gekoelde self-service toonbank - ZWART
- Verkoop in zelfbediening van voorverpakte producten, die koel moeten worden bewaard, zuivelproducten, kaas, vleeswaren, enz. - Rechte voorruiten van gehard glas, zijruiten van plexiglas (20mm). - Display-oppervlak van gegalvaniseerd plaatstaal, behandeld met epoxy (zwarte kleur). - Geventileerde verdamper (geforceerde lucht). - Koelgas R290. - Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in het display. - Automatisch ontdooien. - Zelfverdamping van condensaat door elektrische weerstanden. *Ed. 8 - 742*

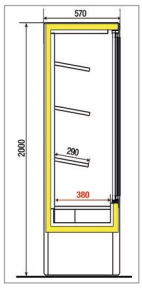
VENTILATED



	mm	
BN129/V-B5/P9	1290	**2 651,00 EUR**
BN150/V-B5/P9	1500	**3 172,00 EUR**

PLUS - Ontworpen voor verkoop van selfservice broodjes, zuivelproducten, kazen, fruit, vlees, dranken... - Schuifdeuren in dubbel glas (om het vermijden van de vorming van externe condensatie op het glas), sluiting van de deuren met automatische terugkeerfunctie. - LED-verlichting bovenaan (beschermd door een plexiglas), geïntegreerd binnen de 2 zijpanelen. - "Dubbele" auto-verdamping van de condensatie, heet gas ontdooiing + elektrische weerstand.

Gekoeld wandmeubel, geventileerd met glazen schuifdeuren
- Kuip en rooster geperforeerd (achterkant) in roestvrij staal - 3 tabletten (290 mm) blootstelling (in roestvrij staal), uitgerust met rand "prijskaartje", verstelbare racks en mogelijkheid hellingsverstelling van de consoles (plexiglas voor de schuine producten tegen te houden inclusief). - Elektronische Schakelunit (digitale display) - Ingebouwde compressor, klimaatklasse 3 (+25 ° C & RH 60%) - Koelmiddel R290.- Geventileerde verdamper (Air Forced).- Buitenafwerking in wit geplastifieerde staalplaat, zijwanden in ABS *Ed. 8 - 749*



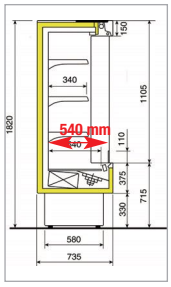
	mm	
PD10/B5-R2	1000	**3 742,00 EUR**
PD12/B5-R2	1200	**4 044,00 EUR**
PD15/B5-R2	1500	**4 806,00 EUR**
PD18/B5-R2	1800	**5 496,00 EUR**
PD20/B5-R2	2000	**6 155,00 EUR**

230/1N 50 Hz

Expo
Self

230/1N 50 Hz

Gekoelde wandmeubels "volledig in R.V.S", met groep
- Verkoop in zelfbediening van broodjes, melkprodukten, kazen, fruit, dranken en vleeswaren. - Binnen en buitenkant in R.V.S. AISI 304. - Zijruiten in gehard glas. - 4 uitstaltabletten In RVS(340mm) voorzien van sierlijst voor prijsindicatie.-schappen zijn verstelbaar. - Mogelijkheid om consoles bij te voegen. - Verlichting bovenaan. - Geventileerde verdamper (3 ventilatoren). - Dubbele automatische verdamping condenswater door warm gas + elektrische weerstanden. Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). elektronische thermostaat (digitaal weergegeven). - Op aanvraag: nachtgordjn. *Ed. 8 - 751*



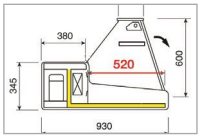
	mm	
MTX-10/R2	1000	**3 448,00 EUR**
MTX-12/R2	1200	**3 669,00 EUR**
MTX-15/R2	1500	**4 137,00 EUR**
MTX-18/R2	1800	**4 714,00 EUR**
MTX-20/R2	2000	**5 411,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

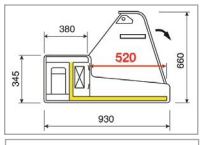
230/1N 50 Hz

Ref	h	
100-Z	610	177,00 EUR
200-Z	610	387,00 EUR

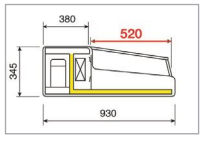
Gekoelde vitrinetoonbanken
- Tussenruit*. - Uitstalvlak in R.V.S. AISI 304 - Met uniforme verlichting*. - Wanden in polyurethaan. - Statische verdamper, automatische ontdooiing. - Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). ingebouwd onder het dienstblad. - Elektronische regelaar (digitale weergave), analoge thermometer in de toonbank. - Slidingdeuren aan de dienstzijde*. *behalve ..-ZS *Ed. 8 - 729*



	mm	
SUP10-ZD/R2	1000	1 803,00 EUR
SUP15-ZD/R2	1500	2 069,00 EUR
SUP20-ZD/R2	2000	2 724,00 EUR



	mm	
SUP10-ZC/R2	1000	1 868,00 EUR
SUP15-ZC/R2	1500	2 078,00 EUR



	mm	
SUP10-ZS/R2	1000	1 522,00 EUR
SUP15-ZS/R2	1500	1 777,00 EUR

230/1N 50 Hz

Kofferdiepvries, glijdeksels
- Schuifdeksels, frame van natuurlijk aluminium, Thermopane® ruiten. - Analoge thermometer. - Gemaakt van wit gelakt plaatstaal binnenin, gewafeld aluminium. - Frame op zwenkwielen, waarvan 2 met rem. *Ed. 8 - 709*

	mm	
GVL030/R2	1020x640xh880	727,00 EUR
GVL040/R2	1310x640xh880	845,00 EUR

230/1N 50 Hz

Kofferdiepvriezer
- Kantelend volledig deksel, slot met sleutel. - Thermometer, inwendige temperatuur. - Interne versie in “gewafeld “ aluminium en externe versie in wit geplastificeerd staal. - Frame op wielen, volledig zwenkbaar. *Ed. 8 - 708*

	mm	
SCO30EP/R6	984x700xh945	587,00 EUR
SCO50EP/R6	1504x700xh945	751,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

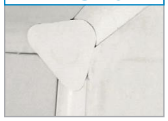
Diepvriezers
- Gemaakt voor verkoop in zelfbediening. - Schuifdeksel, gebogen glazen, omkaderd met een weerstand tegen vriesvorming. - Buitenafwerking in glasplaat, "wit geplastificeerd", isolatie 60 mm. - Koperen verdampers "serpentin" in de wanden geplaatst. - Mechanische thermostaat, analogische thermometer, alarm met verklikkerlichtje. - Geventileerde condensator. - Standaard geleverd met wieltjes. *Ed. 8 - 743*

	Lit	mm	
SLID-11-R2	290	1100x600xh730/890	**1 199,00 EUR**
SLID-14-R2	392	1400x600xh730/890	**1 334,00 EUR**
SLID-18-R2	527	1810x600xh730/890	**1 519,00 EUR**

Panoramische diepvriezers
- Gemaakt voor verkoop in zelfbediening. - Glazen schuifdeksel, omkaderd "met een weerstand" tegen vriesvorming. - Buitenafwerking "wit" gegalvaniseerd, isolatie 60mm. - Anti caddy stootlijst. - 2 hermetische units, gekoppeld en geïntegreerd, 2 koperen verdampers "serpentin" in de wanden geplaatst, 2 geventileerde condensators, elektronische regelaar (digitaal). - VT250E/N onafhankelijke dubbele compartimenten. *Ed. 8 - 744*

	Lt	mm	Comparment	
VT150E/N-R2	598	1550x960xh780	1	**1 963,00 EUR**
VT200E/N-R2	839	2050x960xh780	1	**2 050,00 EUR**
VT250E/N-R2	1032	2500x960xh780	2	**2 515,00 EUR**

ROUNDED ANGLES



PHENOLIC FLOOR

PLUS - Minicold EVO, een volledig nieuw productieconcept, met perifere hoeken en lineaire verbindingspanelen, eenvoudigere montage en mogelijkheid tot uitbreiding op elk moment, onberispelijk afwerkingsniveau. De hoeken en randen zijn allemaal afgerond, zonder transferlijsten, 100% hygiëne gegarandeerd! Vloer bedekt met een fenolische antisliphars "honingraat". Randkader van de deur in geanodiseerd aluminium, betere bescherming (doorvoer van karretjes, ladders met platen, enz...) Voormontagekit voor panelen standaard meegeleverd, inclusief plafondsteun, waardoor het veiliger, gemakkelijker en sneller..... wordt. Op aanvraag: modulaire rekken, strokengordijn, oprijplaat voor wagens (buiten en binnen), enz ....

-5° +5°

-15° -25°

	External mm	m³	
C26B/BF	*1390x1190xh2190	2,57	**2 381,00 EUR**
C31B/BF	*1590x1190xh2190	2,99	**2 625,00 EUR**
C37B/BF	*1990x1190xh2190	3,83	**2 927,00 EUR**
C43B/BF	*2190x1190xh2190	4,24	**3 385,00 EUR**
C35A/BF	*1390x1390xh2190	3,07	**3 076,00 EUR**
C40B/BF	*1590x1390xh2190	3,57	**3 410,00 EUR**
C48B/BF	*1990x1390xh2190	4,57	**3 576,00 EUR**
C55B/BF	*2190x1390xh2190	5,07	**4 383,00 EUR**
C50A/BF	1790x1590xh2190	4,73	**3 590,00 EUR**
C59B/BF	1990x1590xh2190	5,31	**3 794,00 EUR**
C67B/BF	2390x1590xh2190	6,47	**4 601,00 EUR**
C65B/BF	1990x1990xh2190	6,8	**4 031,00 EUR**

AP50M-1A	**1 899,00 EUR**
AP50M-1A	**1 899,00 EUR**
AP50M-1A	**1 899,00 EUR**
AP50M-1A	**1 899,00 EUR**
AP50M-1A	**1 899,00 EUR**
AP50M-1A	**1 899,00 EUR**
AP50M-1A	**1 899,00 EUR**
AP50M-1A	**1 899,00 EUR**
AP50M-1A	**1 899,00 EUR**
AP50M-1A	**1 899,00 EUR**
AP50M-1A	**1 899,00 EUR**
AP75M-1B	**2 125,00 EUR**
AP75M-1B	**2 125,00 EUR**

AN120M-1C	**2 314,00 EUR**
AN120M-1C	**2 314,00 EUR**
AN120M-1C	**2 314,00 EUR**
AN170M-1D	**2 471,00 EUR**
AN120M-1C	**2 314,00 EUR**
AN120M-1C	**2 314,00 EUR**
AN170M-1D	**2 471,00 EUR**
AN201M-1E	**2 740,00 EUR**
AN170M-1D	**2 471,00 EUR**
AN201M-1E	**2 740,00 EUR**
AN201M-1E	**2 740,00 EUR**
AN201M-1E	**2 740,00 EUR**

ATTENTION: Possibility to put the door just **in bold dimensions** - Other dimensions in STOCK!! - * Door 700x1900 mm (standard 800x1900 mm)

Compact Line

SA3/R6

230/1N 50 Hz

GN 1/1

R600a

C

Available on stock !!!!!
Tailor made solution

GC1/2/R6 589,00 EUR

Koeltafels Gastronorm

- Vervaardigd in R.V.S. binnen- en buitenkant austenitisch (voor voeding). - Geperste bodem, alle hoeken en bochten zijn afgerond. - Geleverd met 1x rooster GN 1/1, per deur, in de hoogte regelbaar. - Elektrische thermostaat , in een gesloten en waterdichte doos. - Serpentine verdamper in koper, geplaatst in de wanden (3 zijden), polyurethaan isolatie zonder CFK. - Geventileerde reserve, automatische ontdooiing, auto condensverdamping. - Hermetische unit in klimaatklasse 4 (bevindt zich aan de onderkant). - Geventileerde condensor met een anti-vet rooster. - Koelmiddel R600a. - Magnetische deursluiting met ergonomische handvaten. - Regelbare draaipootjes. *Ed. 8 - 576*

	Liter	Doors	mm	
SA2/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/890	1 006,00 EUR
SA3/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh857/890	1 364,00 EUR

Compact Line

GN 1/4 & GN 1/3

R600a

SY120/CC-R6

230/1N 50 Hz

+2° +10°

Gekoelde opzetvitrines GN 1/4, met R.V.S. deksel

- Vervaardigd in R.V.S. austenitisch (voor voeding).. - Elektronische thermostaat , in een gesloten en waterdichte doos. - Koeling door middel van plaatkoeling Serpentine verdamper in koper geplaatst in de wanden. - Hermetische unit, in klimaatklasse 4. - Condensor geventileerd met een antivet rooster. - Geleverd zonder GN-bakken.

Ed. 8 - 566

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/CC-R6	1200x340xh260/580	5 x 1/4	688,00 EUR
SX160/CC-R6	1600x340xh260/580	7 x 1/4	758,00 EUR
SX200/CC-R6	2000x340xh260/580	10 x 1/4	853,00 EUR

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/CC-R6	1200x395xh260/580	4 x 1/3	749,00 EUR
SY160/CC-R6	1600x395xh260/580	7 x 1/3	837,00 EUR
SY200/CC-R6	2000x395xh260/580	9 x 1/3	906,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Compact Line

R290

230/1N 50 Hz

FREEZER

E

GN 1/1

Kompacte diepvriestafel 2 deuren GN 1/1, 240 Lit

- Bovenblad in R.V.S. (voor voeding) demonteerbaar. - Elektrische weerstand per deur. - PS: Wij raden het af om een ladenblok te installeren.
mm : 943x700xh850/870 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 577*

SB2/R2 1 430,00 EUR

400 L

R600a

R290

ID40-R6

230/1N 50 Hz

Slim Line Plus

FISH

IDS40-R6

Snelle vries- of koelkasten, geventileerde

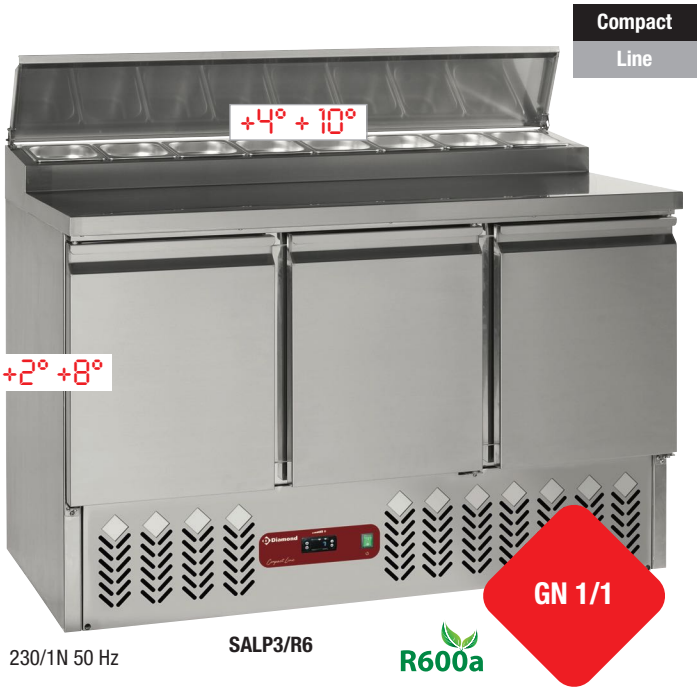
"- Gerealiseerd in R.V.S. (voor voeding), AISI 304/441 (achterkant in behandeld staal, kleur grijs), monocoque frame. - Deur omkeerbaar (voorbeschikt om een slot met sleutel te installeren). - Bovenpaneel op scharnieren om toegang te hebben tot de compressor. - Elektronische regelaar, rode LED. - Verdamper, achteraan geplaatst, gekoppeld aan ventilator. - Automatisch ontdooien. - Klimaatklasse 4 compressor unit (30°C temperatuur - 55% luchtvochtigheid), geventileerde condensor. - Roestvrijstalen poten, verstelbaar."

Ed. 8 - 532

	Energy Label	T°	mm	
ID40-R6	D	-2° +8°	620x620xh1920	1 758,00 EUR
IE40-R9	D	-10° -22°	620x620xh1920	2 090,00 EUR
IDS40-R6	D	0° +5°	620x620xh1920	2 029,00 EUR

Diamond

Compact Line

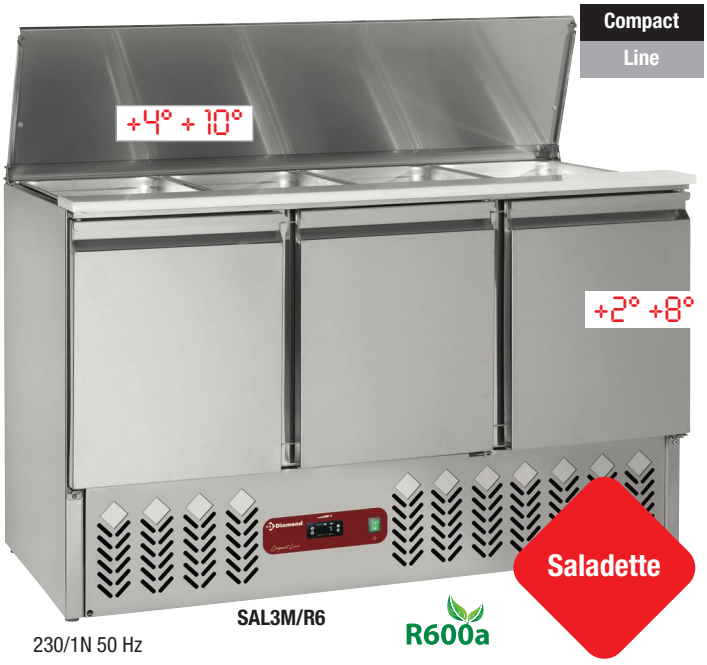


230/1N 50 Hz SALP3/R6 R600a

Gekoelde voorbereidingstafel, gekoelde structuur
"- Vervaardigd in R.V.S. binnen- en buitenkant. - Geleverd met 1x rooster GN 1/1, per deur, in de hoogte regelbaar. - Elektrische thermostaat , in een gesloten en waterdichte doos. - Serpentine verdamper in koper, geplaatst in de wanden (3 zijden). - Geventileerde reserve, automatische ontdooiing, auto condensverdamping. - Hermetische unit in klimaatklasse 4. - Geventileerde condensor met een anti-vet rooster." *Ed. 8 - 577*

	Liter	Doors	mm	
SALP2/R6	230	2 x GN1/1	900x700xh870/1250	**1 143,00 EUR**
SALP3/R6	340	3 x GN1/1	1365x700xh870/1250	**1 653,00 EUR**

Compact Line



230/1N 50 Hz SAL3M/R6 R600a

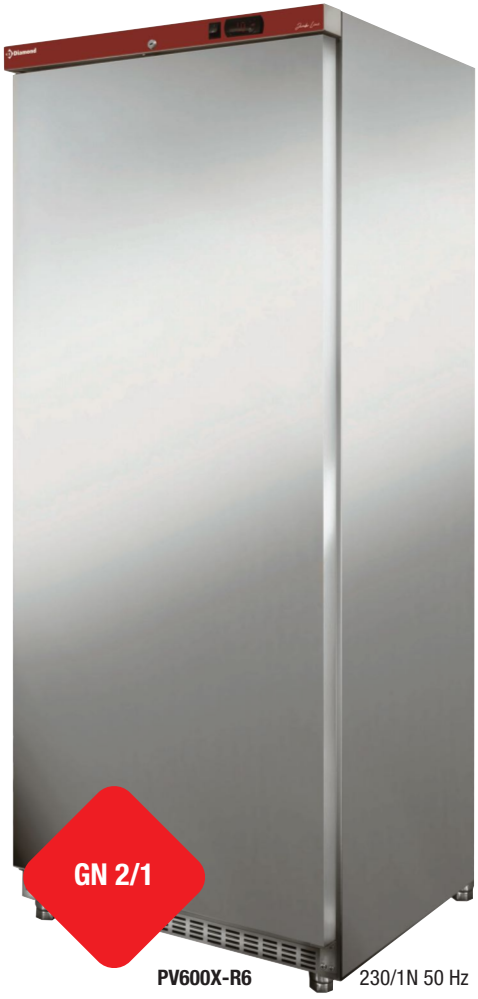
Gekoelde saladetten, Gastronorm
- Vervaardigd in R.V.S. austenitisch (voor voeding) binnen- en buitenkant. - Geperste bodem, alle hoeken en bochten zijn afgerond. - Geleverd met 1x rooster GN 1/1, per deur, in de hoogte regelbaar. - Elektrische thermostaat , in een gesloten en waterdichte doos. - Serpentine verdamper in koper, geplaatst in de wanden (3 zijden) - Geventileerde reserve, automatische ontdooiing, auto condensverdamping. - Hermetische unit in klimaatklasse 4. - Geventileerde condensor met een anti-vet rooster. *Ed. 8 - 578*

	Liter	Doors	mm	
SAL2M/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/1180	**932,00 EUR**
SAL3M/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh870/1180	**1 440,00 EUR**

PLUS - Kasten (Made in Europe) "eco-verantwoordelijke" ecologische koelmiddelen (R600a of R290) - Laag energieverbruik, nog efficiëntere koelcomponenten, elektronische regelaar, ... - Mogelijkheid om ze naast elkaar te plaatsen "Side by Side" - Op aanvraag PVC-opbergbakken (Ref: CBP1/1).

R600a or R290

PV600X/G-R6



PV600X-R6 230/1N 50 Hz

Koel- en diepvrieskasten
- Buitenkant van roestvrij staal AISI 430. - (Omkeerbare) deur met magnetische sluiting (druksysteem). Eenvoudig te vervangen zonder gereedschap. Glazen deur met aluminium frame. - LED-verlichting aan de binnenzijde. - Deurslot met sleutel. - Elektronische regeling, digitale weergave.- Isolatie (60 mm) van geëxpandeerd polyurethaan zonder CFK's. - Koeleenheid van klimaatklasse 4 (aan de achterzijde). - T° van -1° tot +6°C: verdamper van het type "Roll Bond", geventileerd, automatische ontdooiing, automatische verdamping van het condensaat. - T° van -15° tot -22°C: statische verdamper "verdampingsrooster", automatische ontdooiing. - 4 regelbare voeten, in roestvrij staal (behalve 200 liter). *Ed. 8 - 530*

	Lt	T°	mm	Grids	Energy Label	
PV201X-R6	200	-1° +6°	626x600xh850	2	A	**797,00 EUR**
N201X-R2	200	-15° -22°	626x600xh850	3	-	**913,00 EUR**
PV400X-R6	400	-1° +6°	626x740xh1925	4	D	**1 146,00 EUR**
N400X-R2	400	-15° -22°	626x740xh1925	6	-	**1 301,00 EUR**
PV600X-R6	600	-1° +6°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	D	**1 373,00 EUR**
N600X-R2	600	-15° -22°	780x740xh1925	6 x GN 2/1	-	**1 515,00 EUR**

GLASS DOOR

	Lt	T°	mm	Grids		
PV201X/G-R6	200	-1° +6°	626x600xh850	2	-	**925,00 EUR**
PV400X/G-R6	400	-1° +6°	626x740xh1925	4	-	**1 321,00 EUR**
PV600X/G-R6	600	-1° +6°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	-	**1 578,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Gastro Line
PLUS

Snelvries- of snelkoelcellen

GN 1/1
OR
EN 600x400

Touch Screen

CBT101/NT

230/1N 50 Hz
400/3N 50Hz

SPECIAL ICE CREAM

SPECIAL FISH

PLUS - TOUCH SCREEN bedieningselementen, zeer intuïtieve navigatie, 5" scherm, standaard snelkoel- of vriescycli, elke cyclus kan 100% aanpasbaar zijn. Controle op tijd of temperatuur. Specifieke cyclus zoals continue cyclus, vis, ijs ICE SOFT en ICE HARD en UV-cyclus om de cel te desinfecteren. HACCP-rapporten kunnen gemakkelijk worden geraadpleegd. Visualisatie van gegevens, gebeurtenissen, zoals hoge temperatuuralarmen, onderspanning en overschrijding van de maximale cyclustijd. Alarmen kunnen direct worden bekeken of gedownload in.txt-formaat op een USB-pen (een USB-poort is als optie beschikbaar). Display in 6 talen om uit te kiezen: Italiaans, Engels, Frans, Duits, Spaans, Nederlands).

Ed. 8 - 515

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°	
CBT31/NT	3 x GN	620x650xh670	12	8	3 014,00 EUR
CBT50/CT	5 x GN	790x730xh880	18	12	3 816,00 EUR
CBT51/NT	5 x GN/EN	790x830xh880	18	12	3 816,00 EUR
CBT101/NT	10 x GN/EN	790x830xh1430	36	25	5 648,00 EUR
CBT151/NT	15 x GN/EN	790x830xh1770	48	32	7 200,00 EUR

Profi
Line

Electronic Control

GN 1/1
OR
EN 600x400

GTP-10/LD

Snelkoel- & vriescellen
- Programmeerbare elektronische regelaar (2 cycli: "Soft" voor de delicate producten, "Hard" voor de grote stukken, controle met timer met ringtoon op het einde van de cyclus (of) controle met kernsonde, met behoudfunctie op het einde van de cyclus en alarm "HACCP-normen"). - Binnen en buitenkant in (voedings) R.V.S. (ook de achterkant). - Diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken. - Omkeerbare deur, magnetische dichting. - Micro-schakelaar, die de ventilator van de verdamper stopt bij het openen van de deur. - Compressor (klimaatklasse +38°C), toegankelijk langs de voorkant. - Geventileerde verdamper (oversized) behandeld tegen zouten en voedingszuren, volledig verstopt (niet zichtbaar). - Manuele ontdooiing, automatische verdamping van de condensatie.

Ed. 8 - 513

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°	
GTP-3/LD	3 x GN	560x700xh514	8	5	2 443,00 EUR
GTP-5/LD	5 x GN/EN	790x700xh880/900	12	8	3 169,00 EUR
GTP-10/LD	10 x GN/EN	790x800xh1420	30	20	4 497,00 EUR

....-GX: Hinged door on the left

Gold Line
Plus

Touch Screen

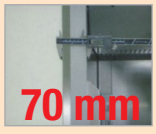
GN 1/1
OR
EN 600x400

Cel voor snelvriezen of snelkoelen.

PLUS GOLD line PLUS De keuze voor uitmuntendheid in uw werk, het behoud van de organoleptische en nutritionele eigenschappen van al uw voedingsmiddelen, dezelfde kwaliteit, dezelfde smaak, dezelfde consistentie als vers voedsel!...en tegelijkertijd tijd en geld te besparen. In koude verbinding vereist voedselveiligheid een basisprincipe: D.W.Z. de overgang van de kerntemperatuur van +70°C naar +3°C in 90 minuten (VK-norm) of +65°C naar +10°C in 110 minuten (NF-norm) en van +70°C naar -18°C in 240 minuten (VK-norm) of van +65°C naar -18°C in 270 minuten (NF-norm), de Diamond-cellen garanderen dat u al deze verplichtingen nakomt.

Ed. 8 - 521

Vanaf : DBT.... 5 234,00 EUR



Equipment without energy class, not concerned by the European directive

PLUS - Componenten met hoog rendement en laag energieverbruik. - CFK-vrije polyurethaan isolatie (80 mm = supergeïsoleerd). - Koeleenheid (Klimaatklasse 4 "Omgevingstemperatuur +30°C - Relatieve vochtigheid 55%"). - Uitzonderlijke prestaties en gelijkmatige temperatuur, voor een goede bewaring van het product. - Diepgetrokken binnenzijpanelen. - Aan de voorkant gemonteerde digitale controller met "Wide" LED-display. - Standaard geleverd met wielen, gemakkelijk te verplaatsen voor onderhoud.

Gastro Line
EVO

Koel- en vrieskasten GN 2/1
- Uitgevoerd in roestvrij staal (voedselkwaliteit), interieur AISI 304, exterieur AISI 441. - Inwendige zijwangen met reliëf. - Inwendige bodem met reliëf en afgeronde hoeken en randen (zonder ruwe plekken). - Bodem met afvoerplug (groot onderhoud). - Deuren omkeerbaar (voorziening voor sleutelslot), sluiting met magnetische "druk"afdichting. - Traditionele compressorunit. - Verdamper met ventilator behandeld tegen zout en voedingszuren met "coating". - Digitale regelaar, aan de voorkant met "Wide" LED-display. - Interne verlichting met schakelaar. - Automatische ontdooiing van de verdamper.

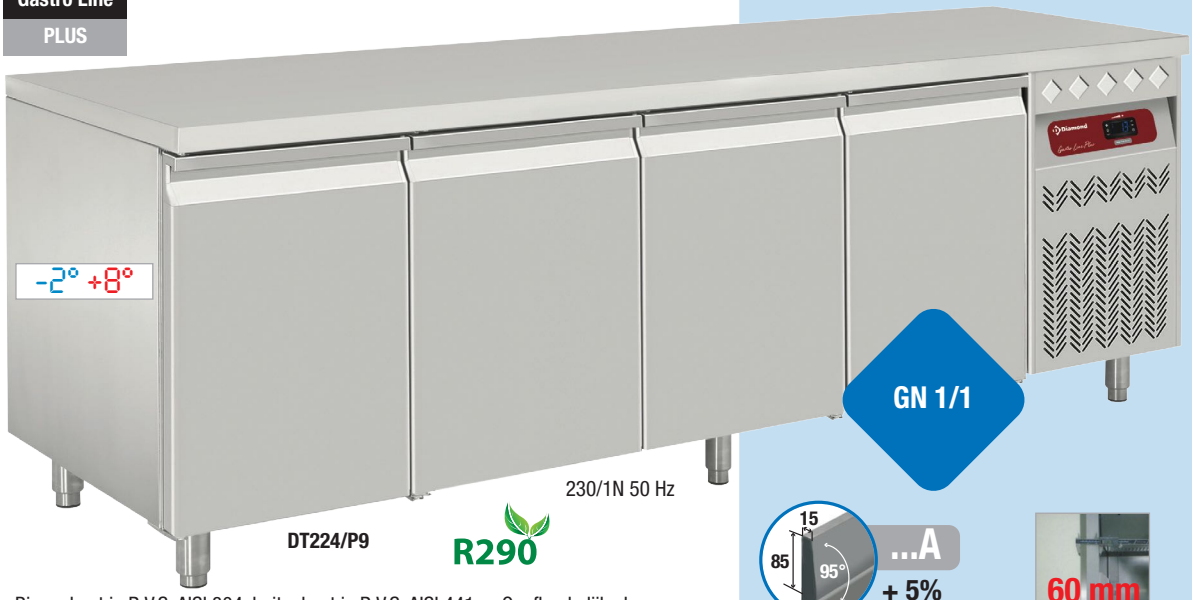
EMBOSSED

WIDE DIGITAL

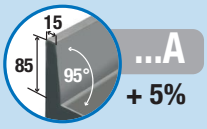
WHEELS INCLUDED

	Energy Label	Lit	mm	T°	
ID70/R6	C	700	693x856xh2145	-2° +8°	2 394,00 EUR
IE70/R9	E	700	693x856xh2145	-15° -25°	3 027,00 EUR
ID140/R9	C	1400	1356x856xh2145	-2° +8°	3 652,00 EUR
IE140/R9	E	1400	1356x856xh2145	-15° -25°	4 241,00 EUR

Gastro Line
PLUS



PLUS - Geleiders met dubbele rails (roosters en GN-bakken tegelijkertijd). - Scharnieren met stop op 100°, automatische sluiting. - Verdamper behandeld tegen zouten en voedingszuren " coating ". - Elektronische regelaar (in gesloten doos, waterdicht).



...A
+ 5%

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

DOUBLE SLIDES

- Binnenkant in R.V.S. AISI 304, buitenkant in R.V.S. AISI 441. - Onafhankelijke boventop (afneembaar), in R.V.S. AISI 304.- Bevestigingen en geleiders in R.V.S. (anti-kantelbaar)). - Diepgetrokken achterkant, afgeronde hoeken. - Deuren omkeerbaar - Compressor getropicaliseerd (omgevingst° +43°C), geventileerde condensor. - Verdamper(s) (oversized) geventileerd (of) statisch (87% relatieve vochtigheid), geplaatst tussen de deuren. - Elektronische regelaar - Automatische ontdooiing. - Automatische verdamping van het condenswater.

Ed. 8 - 584

CA1/2-P9 614,00 EUR

Available on stock !!!!!
Tailor made solution

	Energy Label	mm	Lit	Doors	Evaporators	
DT131/P9	B	1330x700xh860/960	260	2	1	2 421,00 EUR
DT178/P9	B	1795x700xh860/960	405	3	2	2 949,00 EUR
DT224/P9	B	2260x700xh860/960	550	4	2	3 594,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Profi
Line

MR4/R2

230/1N 50 Hz

.._BC1/2-TP
.._MC1/2-TP

Geventileerde en koeltafels, GASTRONORM
- Monoblok-structuur, binnen- en buitenzijde (evenals achterzijde) in austenitisch roestvrij staal geschikt voor voedingstoepassingen. - Deuren met handvat, scharnieren die automatisch terugzwaaien (blokkeren op 90°). - Geventileerde verdamper (overgedimensioneerd), behandeld tegen voedingszouten en -zuren. - Elektronische regelaar (in gesloten doos, waterdicht). Automatische ontdooiing, automatische verdamping van condensaat. *Ed. 8 - 581*

		mm	Doors	Energy Label		.._BC1/2-TP
	BMIV15/R2	1500x600xh880/900	2	C	**1 811,00 EUR**	**2 331,00 EUR**
	BMIV20/R2	2000x600xh880/900	3	D	**2 192,00 EUR**	**2 712,00 EUR**
						.._MC1/2-TP
GN 1/1	**MR2/R2**	1350x700xh880/900	2	C	**1 910,00 EUR**	**2 430,00 EUR**
GN 1/1	**MR3/R2**	1800x700xh880/900	3	D	**2 232,00 EUR**	**2 752,00 EUR**
GN 1/1	**MR4/R2**	2250x700xh880/900	4	D	**2 650,00 EUR**	**3 170,00 EUR**

Gastro Line
EVO

N77/R316G-9B

230/1N 50 Hz

Gekoelde onderstellen met laden, Gastronorm
- Monocoque-ontwerp. - Binnen- en buitenkant in R.V.S. AISI 304 roestvrij staal (inclusief achterkant). - Diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken en randen. - Laden op telescopische geleiders. - Klasse 5 compressoreenheid - Geventileerde verdamper(s) geplaatst tussen de deuren. - Elektronische regelaar. - Automatische ontdooiing. - Automatische verdamping.

	mm	
N77/R212G-9A	1200x700xh570/610	**2 368,00 EUR**
N77/R316G-9B	1600x700xh570/610	**2 931,00 EUR**
N77/R420G-9C	2000x700xh570/610	**3 381,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Profi
Line

HD1412/R2

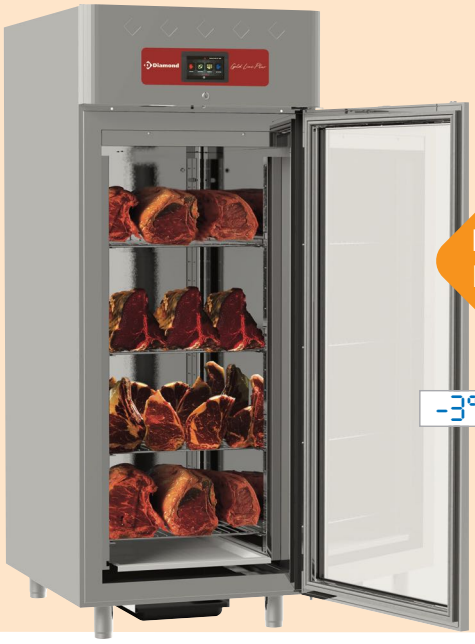
230/1N 50 Hz

HD706/R2

Geventileerde koel- en vrieskasten 550 en 1100 liter
- Monoblok struktuur, binnen en buitenkant in austentisch roestvrij staal (voeding). - Omkeerbare deuren (voorzien van slot met sleutel), scharnieren met veersysteem (blokkeert op 90°). - Compressor in klimaatklasse 4, geventileerde condensor, onder de kast. - Geventileerde verdamper (oversized) behandeld tegen zouten en voedingszuren. - Automatische ontdooiing, automatische verdamping. *Ed. 8 - 534*

	HD706/R2	HE706/R2	HD1412/R2	HE1412/R2
T°	0° +8°	- 15° - 22°	0° +8°	- 15° - 22°
Doors	1	1	2	2
Liters	550	550	1100	1100
mm	690x720xh2065		1385x720xh2065	
Energy Label	E	E	E	E
	1 880,00 EUR	**2 328,00 EUR**	**2 665,00 EUR**	**3 131,00 EUR**

Gold Line
Plus



Dry Aged Maturing

Rijpingskast dry aging voor vlees 850 liter geventileerd

PLUS - Kasten uitgerust met een geheugen met 20 programma's, 6 fasen per programma om de temperatuur, de tijd (kan naar believen worden aangepast) en de vochtigheidsgraad (behalve bij de vleesmodellen) te regelen. Specifieke producten voor "DRY AGED MATURING" vlees, vleeswaren en "FERMENTING AGING" kazen. - Automatische bevochtiging van 30% tot 99% (ultrasones) en ontvochtiging. - Vernieuwing van de lucht binnenin de kast, automatische extractie. - Koelgroep "insteek", getropicaliseerd (43°C). - Isolatie 75 mm "super geïsoleerd". - Homogene verdeling van de gekoelde lucht, gelijkmatige temperatuurverdeling. - TOUCH SCREEN-bedieningspaneel (100% waterdicht). Ed. 8 - 559

Vanaf : AL4S.... **6 752,00 EUR**

Koelkasten en diepvriezers GN 2/1

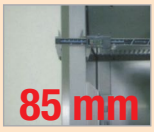
PLUS - "Diamond Green Technology" tot 70%* besparing. - Koelgroep "geschrankt", getropicaliseerd (43 °C). - Isolatie 85 mm "super geïsoleerd". - Gelijkmatige temperatuurverdeling "laterale flow" geen "verdroging van de voeding". - Voor delicate producten mogelijkheid tot vochtigheidsregeling. - Microprocessorregeling (in gesloten doos, 100% waterdicht), met HACCP-functies. Ed. 8 - 541

Gold Line
Plus

R290

GN 2/1

B



HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

Vanaf : AD1.... **3 028,00 EUR**

Gold Line
Plus

A

GN 1/1

R290

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

Koeltafel, geventileerd, GN 1/1

PLUS - Uitzonderlijke resultaten dankzij de geforceerde leidingen van de gekoelde lucht, gelijkmatige temperatuur. - Gevoelige producten 2 vochtigheidsniveaus. - Microprocessor (100% waterdicht), met HACCP-functies. - Groep van het type "monoblok", uitgerust met een luchtfilter (wasbaar). Ed. 8 - 592

FORCED VENTILATION SYSTEM

Vanaf : TG2.... **3 227,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Direct Steam

Touch Screen

Ct Series

Vanaf : SDET/XC.... 7 796,00 EUR
Vanaf : SDGT/XC.... 9 961,00 EUR

PLUS - Directe injectiestoom (90% verzadiging). - TOUCH SCREEN bedient 7" touch screen en high definition kleur. - Favorietenbeheer op het startscherm. - Hoorbare en visuele waarschuwing voor het einde van het programma. - 2 kookstanden (geprogrammeerd, handmatig). - 11 niveaus van bevochtiging. - Geheugen (voorgeprogrammeerd) voor 1000 recepten, koken op 16 verschillende fases (keuze uit 16 verschillende types van opeenvolgende bereidingen). - USB-poort voor het opslaan en overbrengen van de verschillende kookprogramma's (HACCP-gegevensmanagement). - 7 snelheidscontroles. - Kernsonde (1 "sensor"). - Automatische voorverwarming en snelle afkoeling van de kookkamer. - Met de functie COOKING OPTIMISER kunt u de ideale kookvolgorde van uw verschillende gerechten analyseren om tijd, verbruik en besparing te optimaliseren (alleen TOUCH SCREEN-model). - AUTO-CLEANING geïntegreerd automatisch reinigingsapparaat, 4 verschillende cycli om uit te kiezen, ECONOMIZER functie om water en reinigingsmiddelen te besparen. Ed. 8 - 387

C Series

DIGITAL

Vanaf : SDE/XC.... 6 564,00 EUR
Vanaf : SDG/XC.... 8 347,00 EUR

PLUS - Directe injectie van stoom (90% verzadiging) - Drukgevoelige "digitale display" bedieningselementen - 11 niveaus van bevochtiging, koken in 2 verschillende fasen (keuze uit 2 verschillende soorten van opeenvolgende bereidingen). - Geheugen (voorgeprogrammeerd) voor 100 recepten, koken in 4 verschillende fases (keuze uit 4 verschillende soorten opeenvolgende bereidingen). - 5 versnellingen - Kernsonde (1 sensor) - Automatisch voorverwarmen en snelkoelen van de kookruimte. - "AUTO-CLEANING" geïntegreerd automatisch reinigingsapparaat, 4 verschillende cycli naar keuze. Ed. 8 - 385

Steam Boiler

Touch Screen

At Series

Vanaf : SBET/XC.... 10 943,00 EUR
Vanaf : SBGT/XC.... 14 022,00 EUR

PLUS - Ketel gestookte stoom (100% verzadiging). - TOUCH SCREEN" bedient het high definitie-kleurentouchscreen. - Favorietenbeheer op het startscherm. Hoorbare en visuele waarschuwing voor het einde van het programma. - 3 kookmodi (automatisch, geprogrammeerd, handmatig). - Vochtigheidsregeling van 1% tot 100% dankzij de LAMBDA-sonde (Exclusief octrooi). - Geheugen (voorgeprogrammeerd) per 1000 recepten, koken in 16 verschillende fasen (keuze uit 16 verschillende opeenvolgende soorten koken), AUTOMATIC MODE automatisch koken op basis van het type product, het gewicht en de hoeveelheid, en 11 speciale cycli: LOW T° COOKING... koken op lage temperatuur (T° onder 100°C), BANQUETING regeneratiefunctie, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, etc... - 7 snelheidsregelaars. - Kernsonde (6 sensoren). - Automatische voorverwarming en snelle afkoeling van de kookkamer. - USB-poort (HACCP-gegevensbeheer). - Met de functie COOKING OPTIMISER kunt u de ideale kookvolgorde van uw verschillende gerechten analyseren om de tijd, het verbruik en de besparingen te optimaliseren (alleen het TOUCH SCREEN-model). - AUTO-CLEANING geïntegreerd automatisch reinigingsapparaat met ontkalking van de ketel, 4 verschillende cycli naar keuze, ECONOMIZER-functie voor het sparen van water en detergenten. Ed. 8 - 391

As Series

DIGITAL

Vanaf : SBES/XC.... 8 143,00 EUR
Vanaf : SBGS/XC.... 10 867,00 EUR

PLUS - Stoom gegenereerd door de ketel (100% verzadiging). - Aanraakgevoelige bedieningselementen digitaal display. - Bypass-technologie (sonde die het vochtigheidsniveau beheert), koken in 2 fasen (keuze uit 2 verschillende opeenvolgende kooktypes). - geheugen (voorgeprogrammeerd) voor 100 recepten, koken in 4 verschillende fasen (keuze uit 4 verschillende opeenvolgende kooktypes). regeneratiefunctie BANQUETING, - LOW T° COOKING koken op lage temperatuur (T° onder 100°C). - 5 versnellingen. - Kernsonde (1 sensor). - Automatisch voorverwarmen en snel afkoelen van de kookruimte. - AUTO-CLEANING geïntegreerd automatisch reinigingsapparaat (CCNA) met ketelontkalking, 4 verschillende cycli naar keuze.

Ed. 8 - 389

Gastro Line

Elektrische convectieoven 4x GN 2/3
"- Kamer met afgeronde hoeken, in roestvrij staal AISI 430, buiten in roestvrij staal AISI 430.
- T° van 50°C tot 270°C, motor met ventilator (2600 tpm), binnenverlichting. - Dubbele beglaasde deur, roestvrijstalen handgreep, afdichting op de toonbankklep ""gemakkelijk te verwijderen"". - Verwijderbaar binnenglas voor eenvoudig onderhoud. - Afstand tussen de planken 70 mm. - Oura voor condensaatafvoer."
mm : 480x605xh570 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 351*

GASTRO23/X-S **803,00 EUR**

Heavy Duty Line

Microgolfoven in RVS, (GN 2/3),1800 W. (34 Lt), mechanisch
- Vermogen 1800 W. - 2 magnetrons voor professionneel gebruik. - Mechanisch bedieningspaneel : keuzeknop 7 vermogensniveaus, tijdsklok van 0 tot 60 minuten en display. - 100 programma's "die kunnen opgeslagen worden". - Standaard toebehoren tussenrek in behandeld glas (verwijderbaar).- Binnenafmetingen: 370x385xh230 mm. - Verlichting.
mm : 574x528xh368 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 341*

DW3418-M **1 146,00 EUR**

Pro Duty Line

Microgolfoven in R.V.S., (GN 2/3), 1400 W. (34 Lt), digitaal
- Vermogen 1400 W. - 1 magnetron voor professionneel gebruik. - Digitaal controlepaneel : 10 voorgeprogrammeerde, 5 vermogensniveaus, tijdsklok van 0 tot 60 minuten, eveneens een drukknop "X2" verscheidene gedeeltes, display. - 100 programma's "die kunnen opgeslagen worden".
- Binnenafmetingen: 370x385xh230 mm. - Verlichting. - Het afkoelen van de magnetron door middel van een ventilator type "Axiaal", frontaal ventilatierooster (onderaan de deur). - Binnen - en buitenafwerking in roestvrij staal.
mm : 553x488xh343 - kW : 1.9 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 341*

DW3414-DE **698,00 EUR**

PLUS **Gemaakt in roestvrij staal, krachtig, snel en zeer robuust, de magnetrons "Heavy Duty" van bij Diamond, zijn speciaal ontworpen voor de professionele voedingsindustrie. Hun dubbele magnetrons zijn bijzonder geschikt voor continu intensief gebruik. Ze worden standaard geleverd met een verwijderbaar keramisch tussenrek, waardoor het tegelijkertijd 2 gerechten kan bakken. Stapelbaar meer faciliteiten en optimalisatie van de ruimtes. De Diamond microgolfovens zijn niet beschikbaar in supermarkten, maar enkel en alleen bij erkende professionele verdelers. Op aanvraag: muurbeugel in roestvrij staal : SPD/65.**

Microgolfoven in R.V.S, (GN 2/3),2100 W. (34 Lt), digitaal
- Vermogen 2100 W. - 2 magnetrons voor intensief professionneel gebruik. - Digitaal bedieningspaneel: 10 voorgeprogrammeerde, 5 vermogensniveaus, tijdsklok van 0 tot 60 minuten, eveneens een drukknop "X2" verscheidene gedeeltes, display.- 100 programma's "die kunnen opgeslagen worden". - Standaard toebehoren tussenrek in behandeld glas (verwijderbaar).
mm : 574x528xh368 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 341*

DW3421-DE **1 227,00 EUR**

Combi Small Line

4x GN 2/3 GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Elektrische stoom/convectieovens (GN)
- Compacte ovens, die weinig plaats innemen. - Directe stoom door "beneveling". - Laden in de diepte, tussenruimte 67 mm. - Gemakkelijk technisch onderhoud, toegang langs de zijkant. - Deflector van de turbine op scharnieren, vergemakkelijkt het onderhoud. - Kookkamer in R.V.S. AISI304, afgeronde hoeken. - Opvangbakje voor het condensatiewater onderaan de deur. - Halogeenverlichting. - Deur met dubbele thermische beglazing, binnenruit gemonteerd op scharnieren, eenvoudige reiniging. - Magnetische micro-deurschakelaar. - Afvoer voor de evacuatie van de stoomdampen. *Ed. 8 - 362*

	GN	mm	kW	
DFV-423/S	4x GN 2/3	600x690xh480	4*	**2 640,00 EUR**
DFV-411/S	4x GN 1/1	600x870xh480	5,2	**3 007,00 EUR**

iPronti

High Speed

Ultrasnelle oven (convectie, magnetron of gecombineerd)
- Ultrasnelle oven (convectie, magnetron of gecombineerd). Bedieningselementen "TS", 7" touchscreen en HD-kleurenscherm. 2 kookstanden (automatisch, handmatig). - Gebruikersinterface in 29 talen. Geheugen (voorprogrammeerbaar). - Kookkamer in AISI 304 roestvrij staal, afgeronde hoeken. 2 zijdelingse magnetrons. - IPX3-bescherming (tegen waterstralen). Deur met ergonomische, athermische "iFilter"-handgreep: Ingebouwd katalysatorfilter voor een kap- en geurvrije werking. Wi-Fi-verbinding en USB-poort (HACCP, importeren/exporteren van recepten). - NB: standaard geleverd met bakplaat, aluminium spatel en kamerbox.

	mm	Cooking Chamber	kW	V	
LKS/3M	465x610xh630	310x320xh180	3.6	230/1N 50Hz	**8 429,00 EUR**
LKS/6T	465x610xh630	310x320xh180	6	400/3N 50Hz	**8 697,00 EUR**

TOUCH SCREEN

PLUS - CombiSmart Line: Zeer compacte ovens die technologie, prestaties en een klein ruimtebeslag combineren. - Bovenste bedieningspaneel (geventileerd) Touch screen met aanraakgevoelige toetsen (zeer intuïtief).- Zelfomkeerbare turbines. - 99 programma's, mogelijkheid om uit 3 fasen te kiezen, alle naar wens programmeerbaar. - Standaard "USB"-poort (rechterzijde positionering). - Dubbele snelheid 1500/2800 rpm. - Kernsonde, met DELTA-T (voorgeconfigureerde ovens, op aanvraag SC-FVS). - Zelfdiagnose systeem. - Automatische voorverwarming van de oven. - Snelle koelfunctie. - Geïntegreerd AUTO-CLEANING wassysteem.

LENGTHWISE
GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1

Combi Smart Line

Touch Screen

FVS-711

FVS-1111/TS

2 speeds

auto Cleaning

Very Compact

Elektrische stoom/convectieovens - GN
- Verwarming door gepantserde weerstand(en) in RVS, geplaatst achter de dampopvanger en "direct" door "verneveling". - Lading in diepte 67 mm. - S.A.V. eenvoudige toegang via de voorzijde. - Geïntegreerde opvangbak voor condensaat (op de deur), rechtstreeks verbonden met de afvoer. - Halogeenverlichting. - Deur met dubbele thermische beglazing (omkeerbaar), binnenruit op scharnieren (makkelijk voor onderhoud). - Automatische sluiting van de deur, ergonomische en athermische handgreep, afdichting (afneembaar) geplaatst in de tegendeur. - Micro-schakelaar, voor het stoppen van de ventilator(en) bij het openen van de deur. - "Oura" voor de evacuatie van de rook en dampen. *Ed. 8 - 371*

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe*	kW	
FVS-423	MEC	4 x GN 2/3	523x666xh667	-	-	3	**3 100,00 EUR**
FVS-711	MEC	7 x GN 1/1	523x846xh877	-	-	8,8	**4 033,00 EUR**
FVS-423/TS	TOUCH	4 x GN 2/3	523x666xh667	Yes	On request	3	**4 358,00 EUR**
FVS-711/TS	TOUCH	7 x GN 1/1	523x846xh877	Yes	On request	8,8	**5 401,00 EUR**
FVS-1111/TS	TOUCH	11 x GN 1/1	523x846xh1145	Yes	On request	15	**7 347,00 EUR**

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

* Probe REF: SAC-SD

Diamond

Combi Line

LENGTHWISE
GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1

Very Compact

DFV-511/P

Elektrische oven stoom/convectie (GN)
- Compacte, ruimtebesparende ovens. - Directe stoom door "beneveling". - Laden in de diepte 67 mm. - Deflector van de turbine op scharnieren, gemakkelijk onderhoud. - Kookkamer in R.V.S. AISI 304. - Halogeenverlichting. - Ingebouwde condensaatkom (op de deur), rechtstreeks verbonden met de afvoer. Micro-deurschakelaar, magnetisch. - Deur met dubbele thermische beglazing, binnenruit gemonteerd op scharnieren, eenvoudige reiniging, athermisch en ergonomisch handvat. - Stoomcondensator bij de evacuatie van het condenswater, standaard inbegrepen. - Afvoer voor de evacuatie van de dampen. - Standaard geleverd met rooster(s). *Ed. 8 - 365*

TOUCH SCREEN

PLUS - 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 recepten opgeslagen en mogelijkheid om 150 andere programma's op te slaan, mogelijkheid om uit 6 fasen te kiezen, alle 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 - Vertraagde, programmeerbare ontsteking - Dubbele snelheid met "Auto-reverse".

Touch Screen

2 speeds

auto Cleaning

DFV-1011/PTS

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe 2 speeds	kW	
DFV-511/P	MEC	5 x GN 1/1	710x770xh600	-	-	6	4 049,00 EUR
DFV-1011/P	MEC	11 x GN 1/1	710x770xh940	-	-	12	5 897,00 EUR
DFV-511/PTS	TOUCH	5 x GN 1/1	710x770xh600	Yes	Yes	6	5 423,00 EUR
DFV-1011/PTS	TOUCH	11 x GN 1/1	710x770xh940	Yes	Yes	12	7 192,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz

Autorevers Humidificator

CGE611-BP

CROSSWISE GN 1/1

CGE23-P

Turbo Line

Elektrische convectieovens "GASTRONORM"
- Constructie binnenkant en buitenkant in R.V.S. AISI 430. - Kookkamer: volledig dichtgelast, 100% waterdicht, hoeken en kanten afgerond.Dichting tegen de achterkant van de deur, eenvoudig te vervangen. Diepgetrokken bodem vangt het condenswater op en geleid deze naar de afvoer. Draagsstructuur voor bakplaten eenvoudig te verplaatsen (75 mm) niet kipbaar. Warmteverspreiders eenvoudig afneembaar. Luchtafvoer van condensatie. Motor(s) met turbines 2800 t/min. "autoreverse" garandeerd een homogene verspreiding van de warmte. - Deur: warmtebestendig met dubbele beglazing (4 mm), tussenruit met scharnieren, onderhoudsvriendelijk. Ergonomisch en warmtebestendig handvat, automatische sluiting, met afsluitdichting. Micro-schakelaar stopt de ventilator bij opening van de deur. - Elektrische verwarming: gepantserde R.V.S. weerstanden geplaatst achter de deflectors van de turbines. - Bedieningspanneel geconstrueerd met keuze vochtigheidsgraad. - Thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 minuten. *Ed. 8 - 348*

	Levels	mm	Humidificator	kW	
CGE23-P	4x GN 2/3	725x685xh565	Yes	3,3	1 401,00 EUR
CGE11-P	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	6,5	1 942,00 EUR
CGE11-P-230/1-	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	3,6	1 936,00 EUR
CGE611-BP	6x GN 1/1	865x685xh715	Yes	7,9	2 467,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Elektrische convectieoven, "Multifunctie"
- Geleverd met 3 bakroosters (410x310mm) en een schotel voor patisserie in RVS (419x335 mm). - Schalkelaars met 5 posities. - Thermostaat 0-270°C,met Timer 120'', Geïntegreerd infrarood element (kwartz), Lagere weerstand "incoloy". - verlichting binnenin.- Binnenkant volledig in RVS., (volume 38 Lit.) - dubbelwandige glazen deur.
mm : 555x550xh355 - kW : 2.4 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 347*

FMX-4136 **819,00 EUR**

ST70A/D-N

Elektrische salamanders, regelbaar
- Rooster regelbaar in 3 standen. - Verwarming door R.V.S. gepantserde weerstanden, energieregulatoren. - Opvangplaat uitneembaar, achterwand demonteerbaar "doorgeef". *Ed. 8 - 246*

	mm	kW	
ST40A/D-N	545x370xh380	2,2	**576,00 EUR**
ST70A/D-N	875x370xh380	4,4	**792,00 EUR**

DGV-711/P

DGV-1111/PTS

TOUCH SCREEN

PLUS TOUCH SCREEN : - Bedieningen "TOUCH SCREEN" touch screen high-definition kleuren, zodat de gebruiker alle belangrijke functies van de oven kan personaliseren.- Standaard "USB"poort (positionering aan de voorkant). - 150 opgeslagen recepten en mogelijkheid om 150 andere programma's op te staan, mogelijkheid tot 6 fazen naar keuze, dit alles programmeerbaar naar wens. - 10 specifieke regeneratieprogramma's.- Kernsonde, met Delta-T. - Functie "Cook & Hold" om de temperatuur te behouden na het bakken.- Zelfanalyserend mechanism. - Automatische voorverwarming oven. - Diverse programeerbare ontstekingen. - Dubbele snelheid met "Autoreverse" .

Gas ovens stoom-convectie
- Compacte, ruimtebesparende ovens. - Directe stoom door "beneveling". - Convectie verwarming: door een gasbrander (PREMIX-SYSTEEM) geplaatst in de kamer, achter de turbine deflector. - Laden in de diepte, tussenruimte 67 mm. - Gemakkelijk technisch onderhoud, toegang langs de zijkant. - Deflector van de turbine op scharnieren, gemakkelijk onderhoud. - Kookkamer gemaakt van roestvrij staal AISI 304 volledig gelast, afgeronde hoeken, voorbestemd voor vetfilter. - Ingebouwde condensaatkom (op de deur), rechtstreeks verbonden met de afvoer. - Halogeenverlichting. - Deur met dubbele thermische beglazing, binnenruit gemonteerd op scharnieren, eenvoudige reiniging. - Microdeurschakelaar, magnetisch. - AUTOCLEANING, met doseerpomp wasproduct en doseerpomp vloeibaar spoelproduct. - Vervaardiging in R.V.S. AISI 304. *Ed. 8 - 375*

ADVANTAGE "PREMIX SYSTEM : - Brander en warmtewisselaar (gemaakt van roestvrij staal AISI 310) geplaatst in de kookkamer, ... met deze technologie om vooraf te mengen, geen warmteverlies, verhoging van de efficiëntie, snelheid... daarnaast de prestaties van de oven zelf. Het specifieke elektronische controle-apparaat handhaaft de verhouding gas : lucht = 1 : 1, bespaar tot 20% van het gasverbruik en als bonus een scherpe daling van de uitstoot van schadelijke stoffen !!
"

LENGTHWISE
GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1

	Type	GN	mm	Probe & 2 Speeds	Auto Cleaning	kcal/h	
DGV-711/P	MEC	7x GN 1/1	797x788xh818	-	-	9976	**5 179,00 EUR**
DGV-1111/P	MEC	11x GN 1/1	797x788xh1098	-	-	13760	**7 367,00 EUR**
DGV-711/PTS	TOUCH	7x GN 1/1	797x788xh818	Yes	Yes	9976	**6 844,00 EUR**
DGV-1111/PTS	TOUCH	11x GN 1/1	797x788xh1098	Yes	Yes	13760	**8 885,00 EUR**

Charcoal
PLUS

ADVANTAGE - Een houtskooloven is de perfecte combinatie tussen barbecue en oven, in één machine, het beste van beide bieden de meest authentieke smaak van gegrild in al uw gerechten door het toevoegen van smaak, sappigheid en de perfecte textuur, dit alles in het comfort van uw keuken. - Bespaar tot 40% van houtskool in vergelijking met traditionele grills. En op hetzelfde moment win je veel tijd, want het zal tot 35% sneller koken dan op een gewone grill. - Het unieke ontwerp van het roostersysteem en vetopvanger, er zijn geen vlammen in de oven en het eten zal niet verbranden.

CBQ-120/BK

Ovens BBQ

	mm	Grid	kg/h	
CBQ-060/BK	706x613(925)xh690	585x465	60	**5 165,00 EUR**
CBQ-075/BK	800x675(990)xh690	685x535	75	**6 362,00 EUR**
CBQ-120/BK	1200x784(1176)xh870	1060x625	150	**9 648,00 EUR**

.../RX

On request

Houtskoolovens-BBQ
- Buitenafwerking in RVS, binnenafwerking in RVS en gietijzer. - Volledig geïsoleerde ovenruimte. - Isolatie systeem (gepatenteerd) die de temperatuur in contact met de oven vermindert (+/-60°C) en de vermindering van het energieverbruik (25% vermindering van het kolenverbruik!). - Deur met scharnieren, kantelend, voorzien van grote ruiten (hoge temperatuur 750°C), zodat een uitstekend zicht binnenin mogelijk is en geen noodzaak om de deur zo vaak te openen. - Vetopvanger geïntegreert, met lade. - Aslade (afneembaar). - Analoge thermometer. - Een geïntegreerde firewall. - Regelaar externe luchtstroming in de schoorsteen geïntegreerd. - Geleverd met 4 verstelbare poten. *Ed. 8 - 333*

Induction
Cooking

Inductieplaat "wok" 3500 watt, tactiele toetsen
- Inducteur Ø 280 mm. - Regelaar op 20 posities van 100 W. - 3500 W., timer van 0-99 minuten
mm : 390x430xh160 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 853*

WOKI-35/DH **2 147,00 EUR**

PSW/D-FC **162,00 EUR**

Wok Induction

WOKI-35/DH

Induction

IND-25/DH

IND-2F35/DH

Professionele inductieplaten -Top-
- Zwarte vitrokeramische plaat, hoge temperatuur, 100% waterdicht. - Bediening via aanraakgevoelige toetsen, met digitaal display, bestaande uit: Aan/uit-schakelaar, stroom- of temperatuurkeuzeschakelaar, timer, "MAX"-functie. - Uitgerust met een koelventilator. - Wasbare filter. - Roestvrij stalen frame. *Ed. 8 - 252*

	mm	Usefull surface	Ø	kW	
IND-25/DH	280x360xh105	280x280	180	2,5	**787,00 EUR**
IND-30/DH	280x360xh105	280x280	180	3	**858,00 EUR**
IND-35/DH	280x360xh105	280x280	210	3,5	**1 141,00 EUR**
IND-2F35/DH	560x360xh105	560x280	180	3,5	**1 435,00 EUR**

230/1N 50-60 Hz

Salamander
Line

Gas en elektrische salamanders
- Volledig vervaardigt in R.V.S. - Verwijderbare binnenschotel, geschikt voor GN-platen.- 2 afzonderlijke warmzones voor economisch koken met volle of halve kracht voor de elektrische salamanders, een enkele zone voor de gassalamanders. - Elektrische versie: verwarming door gepantseerde weerstanden in R.V.S. "incoloy" bewerkt, kracht schakelaar. - Gas versie: 2 keramische hoge druk buisbranders, bolkraanregeling, veiligheidsthermokoppels. - Eenvoudig onderhoud door verwijderbare schotel. - Optie: wandbevestiging (SSM/1 ou SSM/2). *Ed. 8 - 246*

	mm	Usefull surface	Movable Roof	kW kcal/h	
SX/80E	800x590xh590	740x375	-	4	1 517,00 EUR
SX/81G	800x590xh590	740x375	-	7000	2 102,00 EUR
SA/60E	600x590xh590	540x375	Yes	3	2 099,00 EUR
SA/61G	600X590xh590	540x375	Yes	4550	2 637,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Vitroceramische salamander

PLUS S.R.S. SYSTEEM = Automatisch starten en stoppen (bij contact met de schotel). - Onmiddellijke temperatuurstijging (slechts 30''' !). - Grote energiebesparing, geen noodzaak om het de hele dag lang aan te houden! - Eenvoudige reiniging: verwijderbare onderdelen. - 400°C in 9''' en 570°C op de keramische glasplaat. **Ed. 8 - 248**

Vanaf : SA/.... **2 585,00 EUR**

Vacuum
Cooking Plus

mm : 360x565xh230 -

V1/1C **375,00 EUR**

mm : 565x685xh230 -

V2/1C **560,00 EUR**

Vacuümkoker aan lage temperatuur, elektrisch
- Elektronische T°-regeling 20° tot 95°, hoge precisie (0,03 C°), 25 voorgeprogrammeerde programma's (naar wens te wijzigen) of in handmatige modus. - Watermenger met propeller, gelijkmatig T°. - Klem voor elk recipiënt (H max.165 mm - max. 50 Liter). - Roestvrij stalen handvat. - Veiligheidsvoorziening en roerwerk beschermd door een roestvrijstalen rooster. - Gemaakt van roestvrij staal AISI 304 (IP X3).
mm : 130x260xh380 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 244*

HOT-BLOC/N **1 030,00 EUR**

VACUUM COOKING
LOW TEMPERATURE

PLUS Een belangrijke innovatie voor het koken, pasteuriseren en regenereren van vacuüm verpakte voedingsmiddelen. Hoge precisie, voor alle soorten van koken van vlees, vis, groenten,... Een verbluffend resultaat, altijd sappig, een zachte textuur, een natuurlijke smaak en vooral minder gewichtsverlies (-25% in vergelijking met traditionele methodes). Ideaal voor hotels, restaurants, traiteurs, banketdiensten, ...

Base
700

C4GF7-BF

Gasfornuizen

- 4 branders 4x 5,5 Kw Hoog rendement-Flexibiliteit. - Regeling door gaskraan, aansteking met waakvlam en veiligheidsthermokoppel. - Neutrale kast GN 2/1 (deuren in optie).
mm : 700x700xh850 - kcal/h : 18917 *Ed. 8 - 249*

C4GA7-BF **1 646,00 EUR**

- 4 branders, 4x 5,5 Kw Hoog Rendement-Flexibiliteit. - Regeling door gaskraan, aansteking met waakvlam en veiligheidsthermokoppel. - Gasoven GN 2/1 560x630xh295 mm (5.2 kW).
mm : 700x700xh850 - kcal/h : 24076 *Ed. 8 - 250*

C4GF7-BF **2 264,00 EUR**

Base
700

C6GFA11-BF

Gasfornuizen

- 6 branders 6x 5,5 Kw Hoog rendement-Flexibiliteit. - Regeling door gaskraan, aansteking met waakvlam en veiligheidsthermokoppel. - Neutrale open kast (deuren in optie).
mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 28375 *Ed. 8 - 249*

C6GA11-BF **2 215,00 EUR**

- 6 branders, 6x 5,5 Kw Hoog Rendement-Flexibiliteit. - Regeling door gaskraan, aansteking met waakvlam en veiligheidsthermokoppel. - Gasoven GN 2/1 560x630xh295 mm (5.2 kW). - Kast GN 1/1 (deur in optie).
mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 33534 *Ed. 8 - 250*

C6GFA11-BF **2 964,00 EUR**

Base
700

C4EF7-BF

Elektrische fornuizen

- 4 kookplaten 2x 2,6 kW Ø220mm en 2x 1,5 kW Ø145mm, regelbaar 6 posities. - Neutrale kast GN 2/1 (deuren in optie).
mm : 700x700xh850 - kW : 8.2 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 251*

C4EA7-BF **1 485,00 EUR**

- 4 kookplaten 2x 2,6 kW en 2x 1,5 kW, Ø 220 mm, regelbaar 6 posities.- Elektrische oven GN 2/1 560x630xh295 mm (4.4 kW). Grill (2,75 kW).
mm : 700x700xh850 - kW : 13.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 251*

C4EF7-BF **2 323,00 EUR**

Base
650

G65/6BP11-EN

Garfornuizen

- 4 branders 2x 3,6 kW en 2x 5 kW. - Behandelde gietijzeren branders, kroonbranders in messing (met zeer hoog rendement), thermokoppelbeveiliging.
mm : 700x650xh850 - kcal/h : 14800

G65/4BP7-EN **1 337,00 EUR**

- 6 branders, 3x 3,6 kW en 3x 5 kW, open opbergkast onderaan.- Behandelde gietijzeren branders, kroonbranders in messing (met zeer hoog rendement), thermokoppelbeveiliging.
mm : 1100x650xh850 - kcal/h : 26485

G65/6BP11-EN **1 777,00 EUR**

Base
600

Gasfornuis 5 branders, elektrische convectieoven 4x GN 1/1
- 5 branders: 3x 3,3 kW, 2x 2,8 kW, regulatie kranen met veiligheid per thermokoppel, elektronische ontsteking. - Boven roosters in geëmailleerd staal (510x265 mm). - Convectie oven 4x GN 1/1 (535x325xh340mm) tussenruimte 50 mm, deur en handvat van de oven in roestvrij staal. - Verwarming per circulaire weerstand (3 kW), regulatie van de oven per thermostatische kraan T° de 50° - 300° C. - Realisatie in inox AISI 304. Regelbare inox poten.
mm : 900x600xh850 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 296*

C5FV6-BP **1 995,00 EUR**

Vapor
Line

Elektrische stoomgrills, tafelmodellen

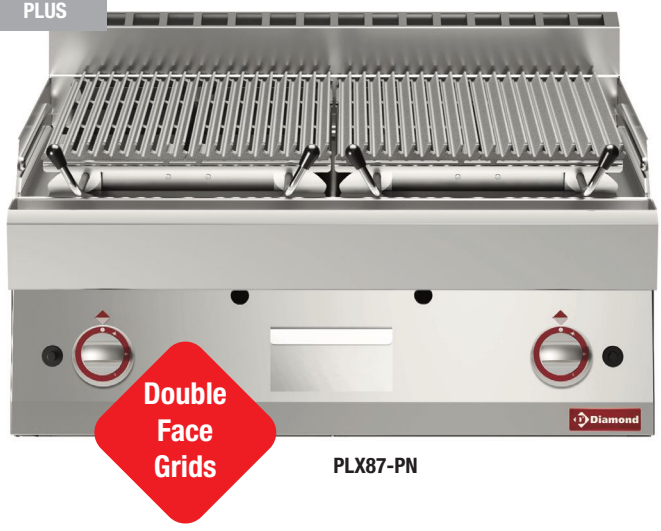
- Uitneembare R.V.S bakrooster van 410x340 mm. - Waterbak onderaan voor het opvangen van het braadvocht, onderdrukken van rookvorming en tegen het uitdrogen van het voedsel.
mm : 490x500xh185 - kW : 5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 286*

GCV/SX **981,00 EUR**

- Uitneembare R.V.S bakrooster van 600x340 mm.
mm : 700x500xh185 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 286*

GCV/MX **1 297,00 EUR**

Grill Stone
PLUS



Lavasteengrill - 1/2 module - bakrooster in gietijzer "double face"
- Oppervlakte bakplaat 365x485 mm. - Geleverd met 1 zak lavastenen (1x 4kg).- Grilplaat in gietijzer (dubbelzijdig). - Onderstel lavasteen grill in RVS, stevig gebouwd. - Verwarming d.m.v. brander(s) in RVS met stabiele vlam. - Automatische ontsteking d.m.v. waakvlam en voorzien van Piézo ontsteking. - Recuperatielade voor kookvetten. - Onderste niveauregelaar. - Vervaardigd in RVS AISI 304.
mm : 400x700xh280 - kcal/h : 6450

PLX47-PN **1 362,00 EUR**

Lavasteengrill - 1/1 module - bakrooster in gietijzer "double face"
- Oppervlakte bakplaat 2x 365x485 mm. - Geleverd met 2 zakken lavastenen (2x 4kg)
mm : 800x700xh280 - kcal/h : 12900

PLX87-PN **2 071,00 EUR**

Grill Vapor
PLUS

Elektrische stoom-grill, 1/2 module
- Braadoppervlakte : 270x450mm. - Verwijderbare GN 1/1-65mm bak voor water.- De stoom grill is een uniek technisch ontwerp, bereiden van grillades meteen op de weerstanden, dit vermijd het koken en opnieuw koken van de braadsappen. - Energieregelaar(s). - Weerstanden in RVS, Snelle voorverwarming. - Kanteling van de warmte elementen. - Verwijderbare waterbak (makkelijke reiniging), zachte rookvorming, braadsappen worden opgevangen. - Onderste niveauregelaar. - Vervaardigd uit RVS AISI 304.
mm : 400x700xh280 - kW : 4 - V : 400/3N 50-60Hz

VEX47-PN **1 849,00 EUR**

Elektrische stoom-grill, 1/1 module
- Braadoppervlakte : 2x 270x450 mm. - Verwijderbare 2x GN 2/1-65 mm bak voor water
mm : 800x700xh280 - kW : 8 - V : 400/3N 50-60Hz

VEX87-PN **2 599,00 EUR**

GV677

Stoomgrill op gas met gietijzeren rooster -Top-
- Afneembare gietijzeren bakrooster (330x470 mm). - Verwarming door middel van roestvrijstalen branders met gestabiliseerde vlam, geplaatst onder "speciale" roestvrijstalen kappen. - Roestvrijstalen onderste waterbak (dubbele functie): 1. kookvocht verzamelen en de rook tijdens het koken verminderen, 2. stoom afgeven voor een opmerkelijke kookervaring. - Roestvrijstalen constructie.
mm : 410x630xh430 - kcal/h : 7740 *Ed. 8 - 287*

GV641 **1 320,00 EUR**

Stoomgrill op gas met gietijzeren rooster -Top-
- Afneembare gietijzeren bakrooster (660x470 mm).
mm : 770x630xh430 - kcal/h : 15480

GV677 **1 881,00 EUR**

Elektrische friteuse tafelmodel "S-POWER" 12 liter + kraan
- Bruikbare capaciteit: (+/- 11 liter). - Mand 255x255xh110mm. - Afvoerkraan, voorzien van een veiligheidsvoorziening. - Verwarming door "behandelde" gepantserde weerstandsverwarming.- Koude zone: geen verkoling van voedselafval.- Aan-uitschakelaar en thermostaat van 0°C tot 180°C, veiligheidsthermostaat. -Uitneembare bedieningskast.
mm : 325x430xh510 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 279*

F12TR/SP **501,00 EUR**

230/1N 50-60Hz

Elektrische worsten verwarmer
- Kom in pyrex glas voor +/- 40 worsten (diam. 200; h:40mm) (hotdog), 2 compartimenten, rustend op een waterbak, deksel in RVS. - Warmstaafjes voor broodjes in aluminium. - Vermogensregelaar. *Ed. 8 - 320*

	mm	Plots	kW	
STAR-HD/R	440x300xh400	3	0,65	**501,00 EUR**

Elektrische bain-marie tafelmodel GN 1/1 - 150 mm + kraan
- Roestvaststalen kuip AISI 304, diepgetrokken GN 1/1. Aftapkraan aan de voorzijde. Roestvaststalen gepantserde weerstanden, Thermostaat van 0 tot 90°C, veiligheidsthermostaat.
mm : 330x530xh240 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 309*

BMZR/XS **233,00 EUR**

Bain-marie op gas, tafelmodel GN 1/1 - 150 mm
- Afneembare" diepgetrokken kuip in roestvrij staal AISI 304. - Gasverwarming, door middel van een roestvrijstalen brander, geplaatst onder de kuip. - Regeling via gasklep, piëzo-elektrische ontsteking.
mm : 365x575xh305 - kcal/h : 1550 *Ed. 8 - 309*

BMG-1/1 **322,00 EUR**

EF72-N

Elektrische friteusen enkelfasig
- Vervaardigd in RVS, met 2 warmtebestendige handvaten en een deksel. - Mand in RVS, met warmtebestendig handvat. - Kuip in RVS (AISI 304), met deksel. - Gepantserde weerstanden. - Koude zone: geen carbonisatie van de voedingsresten. - Thermostaat van 0 tot 180°C, veiligheidsthermostaat, bedrading van de lampjes zijn voorzien van een bescherming. - Eenvoudig onderhoud: bedieningspaneel uitneembaar (uitgerust met een micro-schakelaar), alle elementen demonteerbaar en vaatwasbestendig.

Ed. 8 - 276

Elektrische friteuse tafelmodel 8 liter + aftapkraan
- Bruikbare (+/- 7 liter). - Mand 220x190xh110mm.
mm : 290x450xh320 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

EF81-KN **299,00 EUR**

Elektrische friteuse tafelmodel 2x 8 liter + aftapkraan
mm : 560x450xh320 - kW : 7 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

EF82-KN **558,00 EUR**

F30E/D-N

Elektrische friteusen driefase
- Vervaardigd in R.V.S. - Afvoerkraan met beveiliging. - Roestvrij stalen mand met athermisch handvat. - Behandeld" gepantserd verwarmingselement. - Koude zone (geen carbonisatie van voedselafval). - Aan/uit-schakelaar en thermostaat van 0°C tot 180°C, veiligheidsthermostaat (gloeidraden met bescherming). - Eenvoudig onderhoud: verwijderbare schakelkast (voorzien van een microschakelaar). Afneembare en machinewasbare onderdelen.

Ed. 8 - 278

Elektrische friteuse tafelmodel 10 liter + aftapkraan
- Bruikbare (+/- 8,5 liter). - Mand 220x190xh110 mm.
mm : 290x450xh320 - kW : 4.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

EF101-TN **383,00 EUR**

Elektrische friteuse tafelmodel 2x 10 liter + aftapkraan
mm : 560x450xh320 - kW : 9 - V : 2x400-230/3N 50-60Hz

EF102-TN **728,00 EUR**

Elektrische friteuse tafelmodel 4 liter
- Bruikbare inhoud (+/- 3,5 liter). - Mand 120x220xh110 mm.
mm : 210x410xh290 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 276*

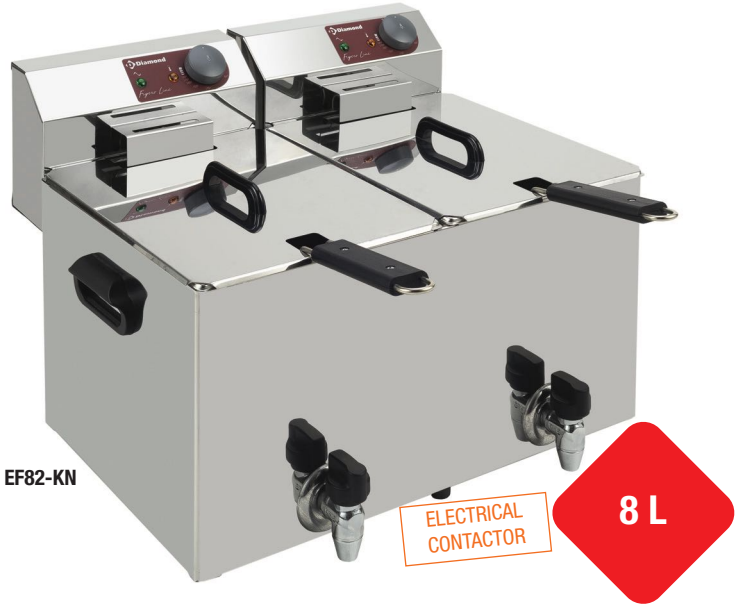
EF41-N **151,00 EUR**

Elektrische friteuse tafelmodel 7 liter
- Bruikbare (+/- 6.5 liter). - Mand 220x190xh110 mm.
mm : 290x410xh290 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 276*

EF71-N **194,00 EUR**

Elektrische friteuse tafelmodel 2x 7 liter
mm : 560x410xh290 - kW : 6.4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 277*

EF72-N **365,00 EUR**



EF82-KN

Elektrische friteuse, kuip van 16 liter
- Ideaal voor donuts, muffins, chips... - Capaciteit min. 14 lt en max. 16 lt. Regeling van 50 tot 190°C. - 1 mandje 475x245xh80 mm, met 2 athermische handgrepen - AISI 304 roestvrijstalen schaal met koude zone en aftapkraan, bodemrooster. - 2 handgrepen.
mm : 540x450xh370 - kW : 9 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 279*

F16E/D-N **770,00 EUR**

Elektrische friteuse, kuip van 30 liter
- Capaciteit min.27 lt en max. 30 lt. - 1 mandje 585x445xh80 mm met 2 handgrepen.
mm : 670x650xh370 - kW : 15 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 279*

F30E/D-N **1 070,00 EUR**

EF102-TN

400-230/3N 50-60Hz

Elektrische friteuses op meubel
- Kuip (geïsoleerd) in RVS met afdruipvlak. - Blok met verwijderbare weerstanden, makkelijk onderhoud. - FSM-16E/N Weerstanden bestaan uit modules (4-8-12 kW). - Filtering van de Olie door uit te klaren, laat toe vis, frieten, beignets,... succesvol te bakken met een minimum verbruik van olie, zonder verkoling van etensresten of overbrenging van smaken. - Olie aflaten via een kraan aan de binnenkant van het meubel, Olie-recuperatiebak met filter. - T° van 0°C tot 180°C. - Veiligheidsthermostaat. *Ed. 8 - 278*

Electrisches friteuses -TOP-
- Gestempelde kuip met afschuining aan onderkant voor makkelijke olieverversing zonder olieresten.- Manden met thermische handvaten.- Olieafvoer d.m.v. kraan in RVS.- Schakel - Thermostaat 190°C. Weerstand voor zwaar vermogen.- Controlelampjes.- Controlepaneel volledig verwijderbaar voor een makkelijk onderhoud.- Vervaardigd in RVS. *Ed. 8 - 280*

	mm	Liters	Baskets	kW	
FSM-12ET/N	400x600xh445	12	250x270xh110	9	922,00 EUR
FSM-2V5ET/S	400x600xh445	8+8	131x320xh145	9	1 031,00 EUR
FSM-16E/N	400x650xh980	16	205x305xh145	12	1 567,00 EUR
FSM-2V6E/N	400x650xh980	10x10	128x320xh145	12	1 738,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz -400/3N 50-60Hz

Cleaning 100%

Gas friteuse 12 Lit. - TOP-
- Mand 250x270xh110 mm.- Gestempelde kuip met afschuining aan onderkant voor makkelijke olieverversing zonder olieresten.- Olieafvoer d.m.v. kraan in RVS.- Filter voor belangrijke stoffen, en belangrijk om beignets te frituren of grotere voedingswaren zonder de manden te gebruiken. - Schakel - Thermostaat 190°C. Weerstand voor zwaar vermogen.. - Controlepaneel volledig verwijderbaar voor een makkelijk onderhoud.- Vervaardigd in RVS.
mm : 400x700xh525 - kcal/h : 7740 *Ed. 8 - 273*

FSM-12GT/N **1 592,00 EUR**

Gas en elektrische friteuses, op meubel
- Gelaste kuip, koude zone op meubel, aftapkraan. - Verchroomde filter in de kuip. - Mand met warmtebestendig handvat. Electrisch: Verwarming door "uitneembare" weerstanden, regeling van 100°C tot 190°C. -Controlelampje. - Kast onderaan voorzien van oliefilterbak. Gas : Verwarming met gietijzeren branders. - Piezo ontsteking, Waakvlam, Thermisch veiligheidskoppel. - Regelbaar van 90°C tot 190°C. - Verstelbare poten in R.V.S. *Ed. 8 - 275*

	mm	Liters	Baskets	kW	
F14E/M	375x655x845/985	14	235x275xh105	9	976,00 EUR
F14_14E/M	750x655x845/985	14+14	235x275xh105	18	1 679,00 EUR
F15G/M	375x650x845/1010	15	235x270xh115	-	1 659,00 EUR
F15_15G/M	750x650x845/1010	15+15	235x270xh115	-	2 988,00 EUR

Cleaning 100%

Fryers Line
PLUS

Gas friteuse 1 kuip 16 Lit. - op kast
- Mand 250x300xh145 mm - Gestempelde kuip met afschuining aan onderkant voor makkelijke olieverversing, deksel helemaal in RVS. - Filter voor belangrijke stoffen, en belangrijk om beignets te frituren of grotere voedingswaren zonder de manden te gebruiken. - Aftappen door kraan, binnen in de kast, opvangbak met filter. - Elektrische ontsteking, onderhoudslampje. - Thermostatische regeling 190°C. - Veiligheidskoppel, 2 krachtige branders onder de kuip geplaatst. - Opstaande boord achteraan als schouw voor de gas uitstoot.
mm : 400x700xh875/1062 - kcal/h : 12040 *Ed. 8 - 274*

FSM-16G/C **1 821,00 EUR**

Chicken Line
Plus

RVE/4C-CM

RVG/3-CM

Spit
6 Chikens

Chicken
Line

Kippenspit
- Vervaardig uit RVS. AISI 304. - Capaciteit: 6 kippen (1,25kg) per spit (nodig 900 mm), voorzien van een thermisch handvat. - Elektrische verwarming : door vitro keramische behuizing, uniforme warmtebron. - Verwarming gas : met keramische stralers, demonteerbare warmtereflectoren. - Elk spit afzonderlijk te bedienen. - Alle modellen zijn voorzien van veiligheidsglas, magnetische sluiting, warmtebestendige handvaten. - Verlichting d.m.v. Halogeenlampen. - Uitneembare opvangbak voor vetten met zeer grote capaciteit. *Ed. 8 - 326*

	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h	
RVE/3C-CM	1098x480xh820	3	18	14,4	2 675,00 EUR
RVE/4C-CM	1098x480xh1000	4	24	19,2	3 295,00 EUR
RVG/3-CM	1098x480xh820	3	18	15222	2 529,00 EUR
RVG/4-CM	1098x480xh1000	4	24	20296	2 978,00 EUR

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz

RVE/3C-SBC

Spit
3 Chikens

RVG/2-SBC

Gas en Elektrische Kippenspit "SMALL"
- Vervaardig uit RVS. AISI 304 - capaciteit: 3 kippen per spit, haak om de spitten te hanteren. - Verwarming gas : Met keramische stralers, demonteerbare warmtereflectoren. - Elektrische verwarming : door vitrokeramische behuizing, uniforme warmtebron - Elk spit afzonderlijk te bedienen. - Alle modellen zijn voorzien van veiligheidsglas, Magnetische sluiting, Warmtebestendige handvaten. - Verlichting d.m.v. Halogeenlampen. - Uitneembare opvangbak voor vetten.

Ref	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h	
RVE/2C-SBC	800x400xh555	2	6	4,4	1 652,00 EUR
RVE/3C-SBC	800x400xh735	3	9	6,6	2 141,00 EUR
RVG/2-SBC	800x400xh555	2	6	6860	1 406,00 EUR
RVG/3-SBC	800X400XH735	3	9	103200	1 793,00 EUR

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz

Swing Spit
Line

Pass-through

Kippengril met korven, 25 kippen
- 5 draaiende korven (677x145 mm), elk voor 5 stukken gevogelte, gebraad, wild, ... - 4 glazen kanten, 2 deuren in "securit" glas op de voor- en achterkant, met 2 warmtebestendige handvaten. - Verwarming door gepantserde weerstanden, bovenaan met infrarood quartz buizen. - Regeling per thermostaat, een analoge thermometer en van een timer. - Halogeenverlichting. - Makkelijk te onderhouden, alle bijhorende stukken zoals korven, reflectors, platen... zijn afneembaar. Opvangbak voor braadvocht.
mm : 850x700xh940 - kW : 8.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 330*

RPB-5C 4 716,00 EUR

M6-TOSTI/N

Toaster 3 tangen quartz
- Interne afmetingen : 3380x250xh63mm. - Quartz-weerstanden, beschermingsroosters. - Timer van 0 tot 15 minuten. - Bak onderaan uitneembaar.
mm : 525x305xh325 - kW : 1.8 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 319*

M3-TOSTI/N **213,00 EUR**

Toaster 6 tangen quartz
- Interne afmetingen: 2x 380x250xh63 mm.
mm : 525x305xh445 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 319*

M6-TOSTI/N **297,00 EUR**

MD22/R-N

Elektrische toaster-salamander GN 1/1, 1 verdieping (520x320), met "Quartz"
- 1 verdieping, rooster 520x320mm.- Verwarming via "quartz"-buizen, infrarood (met beschermingsroosters).- Selectie van warmte-elementen, timer 15min (stand op oneindig)- "quartz"-buizen.- Opvangbakje onderaan, uitneembaar. - Achterste paneel verwijderbaar voor een gemakkelijk onderhoud. - Vervaardigd uit RVS.
mm : 640x380xh330 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 319*

MS12/R-N **634,00 EUR**

Elektrische toaster-salamander GN 1/1, 2 verdiepingen (520x320), met "Quartz"
- 2 verdiepingen, roosters 520x320mm.
mm : 640x380xh475 - kW : 4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 319*

MD22/R-N **776,00 EUR**

Elektrische band broodrooster L.210 mm (H.75)
"- Productiviteit: 1080 toasts/h - ON/OFF-schakelaar, onafhankelijke bediening (boven, onder) - Snelheidsregelaar van de band. - Band in RVS, breedte 210 mm, diepte 500 mm, in hoogte verstelbaar 40-75mm. - Constructie in RVS, de bovenkant is gemaakt om warm te houden. - Verstelbare poten. "
mm : 750x435xh260/320 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 318*

GPE/210 **1 019,00 EUR**

Automatische toaster, 540 toasts/uur
- Productie zonder voorverwarmen. - Band: breedte 300m, lengte 330 mm, hoogte 50mm. - 2 warmte-elementen, elk met 4 quartz buizen. - Selectie van warmte-elementen, Regelbare bandsnelheid. - Een uitgang langs de voor -en achterkant. - Motor met automatische smering.
mm : 500x680xh460 - kW : 2.65 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 318*

TA/540 **1 209,00 EUR**

Band oven L.300 mm (H.110) met quartz "S-POWER"
- Tunnel: breedte 300mm, diepte 370mm, in hoogte verstelbaar van 70-110mm. - Tunnel: breedte 300 mm, diepte 370 mm, hoogte van 70 tot 110 mm. - Onmiddellijk opstarten zonder voorverwarming dankzij infrarood kwartskristallen. - Instelbare snelheid en verwarmingsvermogen (half- of vol vermogen). - Reflectoren aan de in- en uitgang van de tunnel om de temperatuur in de kookkamer te beheersen en de kooktijd te verkorten (gemiddeld 1'30). - Langdurig gebruik dankzij de geventileerde motor. - 8 kwartsbuizen (1500 W boven, 1450 W onder), verwarmingskeuzeschakelaar. - Schalen voor en achter van 150mm. - Bovenste gedeelte om warm te blijven. - Roestvrijstalen constructie, verstelbare poten.
mm : 470x720xh385 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 320*

TPW/30 **1 844,00 EUR**

Grill Panini

230/1N 50-60 Hz

GR82

Elektrische panini grill, geribde platen
- Behandelde gietijzeren plaat. - Stabilisatie van de bovenplaat. - Behandeling in athermisch materiaal. - Regelthermostaat tot 250°C. - Roestvrijstalen frame. *Ed. 8 - 297*

	mm	Workink Area	kW	
GR42	330x435xh240	225x255	1.8	**418,00 EUR**
GR-PANOS	435x430xh240	365x255	3	**484,00 EUR**
GR82	620x435xh240	550x255	3.6	**702,00 EUR**

Vitroceramic

LGV62/F-N

230/1N 50-60 Hz

Elektrische panini grills, vitrokeramisch
- Bovenste plaat geribd, onderste plaat is vlak. - Voorzien van veren om het bovenvlak in evenwichtige te houden. - Regeling tot 300°C (van 20 tot 200°C in 4 min, van 20 tot 300°C in 6 min), energiezuinig. - Opvangbakje voor de vloeistoffen aan de voorkant. *Ed. 8 - 296*

	mm	Working Aera	kW	
MGV45/F-N	470x445xh245	370x250 mm	3	**679,00 EUR**
LGV62/F-N	640x445xh245	558x250 mm	3,4	**1 074,00 EUR**

Easy Cooking Coated

CONTACT DG2/SN

230/1N 50-60 Hz

Contact grills, geëmailleerd
- Plaat in voedingsemail - Zeer onderhoudsvriendelijk, dankzij de vetopvanglade, de 100% effen oppervlakte en de standaard bijgeleverde schraper. - Onderste plaat effen, bovenste geribt - Verwarming door gepantserde weerstanden in R.V.S. "incoloy"-behandeld, regelbaar van 0 tot 300°C.

Ed. 8 - 298

	mm	Working Aera	kW	
CONTACTSM1/SN	430x385xh220	360x240 mm	3	**693,00 EUR**
CONTACTDG2/SN	600x385xh220	535x240 mm	4	**922,00 EUR**

Easy Cooking Coated

FTG-60/SS

230/1N 50-60 Hz

Geëmailleerde bakplaten
- Plaat (10mm), snel temperatuurbereik tot 300°C. - Zeer onderhoudsvriendelijk, vetopvanglade op de voorzijde.- Elektrische versie: “Incoloy”-behandelde weerstand(en), thermostaat(en) 0-300°C.- Gasversie: branders 6 à 8 buizen in ster, regelingsventiel, veiligheidsthermokoppel en aansteking elektrische piezo. *Ed. 8 - 304*

	mm	Working Aera	kW	kcal/h	
FTE-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	3	-	**567,00 EUR**
FTE-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	6	-	**759,00 EUR**
FTG-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	-	2750	**604,00 EUR**
FTG-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	-	5500	**807,00 EUR**

Easy Cooking Coated

Contact-grill “HOOG RENDEMENT”, geëmailleerde platen
“- Speciaal ontworpen voor de fast-foods en alle anderen met een heel groot debiet. - Onderplaat uitgerust met een aparte selector. - Nuttig oppervlak van de plaat : 360 x 360mm
“mm : 410x620xh340 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 299*

BIGFOOD/SN **904,00 EUR**

Snacking Line

Full Stainless Steel

FTG-60/XC

Bakplaat, dubbel, roestvrij stalen oppervlak
Roestvrij stalen plaat (dikte 4 mm). Snelle temperatuurstijging tot 300°C. Gemakkelijk en handig onderhoud, dankzij de schuiflade vooraan en het 100% gladde oppervlak van de plaat. Roestvrijstalen constructie en versterkte isolatie. Gasversie: 6 tot 8 sterbranders, regelklep(pen) met stationaire stand, uitgerust met veiligheidsthermokoppels en piëzo-elektrische ontsteking. Elektrische versie: "Incoloy" behandelde weerstand(en), thermostaatschakelaar(s) 0-300°C en controlelampje(s). Regelbare cilinder(s).

	mm	Working Aera	kW	kcal/h	
FTG-60/XC	600x450xhH190	580x380 mm	-	4729	**786,00 EUR**
FTE-60/XC	600x450xhH190	580x380 mm	3,5	-	**739,00 EUR**

Plancha
Line

Gas Thermostatic Tap

PLANCHA/3CR-N

Electric single-phase

PLANCHA/2ELCR-N

230/1N 50-60 Hz

ADVANTAGE - Verchroomd oppervlak "50 µ", gelijkmatige warmteverdeling (ROHS-norm). - Regeling door "thermostatische" gasklep, die een maximale werktemperatuur van 300°C garandeert (geen aantasting van de verchroming, perfecte hygiëne, geen risico op intoxicatie).

Bakplaten
- Bakplaat, in staal (15 mm), met hoge warmtegeleiding, gelaste boord rondom, garandeert een perfecte waterdichtheid en hygiëne.- Gasverwarming: met branders in R.V.S., regeling met gasklep, elektrische piezzo-aansteking.- Elektrische verwarming : met R.V.S. weerstanden, regeling met thermostaat. Regeling met thermostaat. *Ed. 8 - 306*

CHROME

	mm	working area	kW	kcal/h		...CR-N
PLANCHA/2EL-N	608x530xh305	555x400	4	-	679,00 EUR	961,00 EUR
PLANCHA/3EL-N	808x530xh305	755x400	6	-	845,00 EUR	1 240,00 EUR
PLANCHA/2-N	620x510xh305	555x400	-	4990	704,00 EUR	1 069,00 EUR
PLANCHA/3-N	820x510xh305	755x400	-	7485	922,00 EUR	1 383,00 EUR

ADVANTAGE - Individueel instelbare verwarmingszones om het koken aan te passen aan de hoogte, glijdend op 4 kogellagers om zich aan te passen aan de diameter van de " spil "

Gyros grill
- Vervaardigt in R.V.S. - Eenvoudig plaatsen van het spit, de basis van het spit is hermetisch, de motor is dus beschermd. - Op kogellagers geplaatst , en is beschermd tegen verwringing. - Vetopvang met geperforeerde plaat en opvanglade. - Elektrische versie: verwarming door gepantserde weerstanden "incoloy"-behandeld met warmopvangstenen, regeling door middel van schakelaar. - Gas versie: hoge druk infraroodstralers, regeling door bolkraan, veiligheidsthermokoppel. - Geleverd met : 1 kompleet spit (disk en spil). *Ed. 8 - 300*

KEB-E40

400-230/3N 50-60 Hz

Adjustable Heating

KEB-G81

230/1N 50 Hz

	mm	capacity	Spits	kcal/h	kW	
KEB-G41	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	6020	0,15	1 144,00 EUR
KEB-G61	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	9030	0,15	1 517,00 EUR
KEB-G81	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	12040	0,15	1 814,00 EUR
KEB-E40	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	-	3,6	1 056,00 EUR
KEB-E60	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	-	5,8	1 416,00 EUR
KEB-E80	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	-	7,2	1 686,00 EUR

Pincers Included

230/1N 50-60 Hz

D4CM-XP

Stainless Steel

230/1N 50-60 Hz

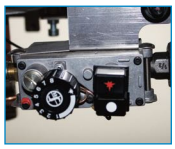
D6GP-XP

Elektrische toasters croque-monsieur
- Verwarmingszones (28x150xh180mm). Standaard geleverd met klemmen. - Krachtige verwarmingselementen met een laag energieverbruik. Selector voor sandwiches, geroosterde broodjes, wafels, etc... (Dikte 20 mm). - Timer (0-15min). Ingebouwde kruimellade voor eenvoudig onderhoud. - Volledig roestvrij stalen constructie. *Ed. 8 - 303*

	mm	Capacity	Pincers	kW	
D2CM-XP	320x200xh225	2	Yes	1,3	374,00 EUR
D4CM-XP	430x200xh225	4	Yes	2,15	520,00 EUR

Elektrische broodroosters
- Verwarmingszones (19x150xh180mm). Gedeeltelijke selector. - Efficiënte verwarmingselementen met een laag energieverbruik. - Mogelijkheid tot grote plakken (18 mm). - Timer (0-15min). - Hendel om de plakjes eruit te halen. Ingebouwde kruimellade. - Volledig roestvrij stalen constructie. *Ed. 8 - 303*

	mm	Capacity	Pincers	kW	
D4GP-XP	430x200xh240	4	-	2,15	387,00 EUR
D6GP-XP	480x200xh240	6	-	3	450,00 EUR



Gasriteuses met ronde kuipen HEAVY DUTY, mechanisch
- Top bovenaan heel dik (20/10de), gelast. - Lagere 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. - Thermostatische gaskraan type "SIT" uitgerust met een veiligheidssysteem door thermokoppel en piëzo-ontsteking (gedaan met elektrische aansluiting!!). - "Analoge" afbeelding van de temperatuur aan de voorzijde voor elke kuip. - Constructie in roestvrij staal AISI 441. - Voldoet aan de CE-normen. *Ed. 8 - 271*

	Tank	mm	kW/Tank	Kcal/h	
MIKA/1-MC	1x 13 Lit.	535x870xh930/1507	1x 16,16	13760	**3 869,00 EUR**
MIKA/2-MC	2x 13 Lit.	960x870xh930/1507	2x 16,16	27520	**6 438,00 EUR**
MIKA/3-MC	3x 13 Lit.	1445x870xh930/1507	3x 16,16	41280	**9 237,00 EUR**

Mika Line

MIKA/3-MC

Wok Line

On request

CHINA/7L

CHINA/3L

Wok-fornuis 5 branders met watergordijn
- Branders type wok 3x Ø 290 mm 23,82 kW en 2x Ø 230 mm 11,25 kW. - Diepgetrokken kookblad, opvangbakken onderaan. - Laterale afvoer, schenkbak met verwijderbare filter, voorzien van een deksel en een afvoergat. - 1 bedieningsklep per brander, gasverbinding 4/4". - Watergordijn voor het afkoelen van de top, inclusief een kraan en een opbergrekje.
mm : 1800x900xh760/1300 - kcal/h : 80805 *Ed. 8 - 259*

CHINA/5L **6 960,00 EUR**

Brander, tafelmodel - 2 branders (7+5 kW)
- Branders met hoog rendement (1x 7kW en 1x 5kW).- Ontsteking door waakvlam, veiligheid door thermokoppel. - Geëmailleerd gietijzeren rooster 350 x 290 mm.
mm : 690x510xh195 - kcal/h : 10320 *Ed. 8 - 254*

RF2G/Q **804,00 EUR**

Lage brander 1 laag vuur
- Gietijzeren brander met hoog rendement (12 Kw), steunrooster (550x550 mm). - Uitvoering in R.V.S. AISI 304.
mm : 580x580xh520 - kcal/h : 10300 *Ed. 8 - 255*

BBRV-N **790,00 EUR**

Techno
Wash

Pottenwasser

PLUS - "Peristaltische" doseerder voor spoelmiddel wordt standaard geleverd. - "Peristaltische" doseerder voor vloeibaar wasmiddel wordt standaard geleverd. - CSD Paneel met digitale bediening (Soft touch). - EED Energie besparing. - DRD startfase van de voorverwarming. - DID Automatische diagnose in geval van een probleem. - ADD temperatuur weergave van de kuip en de boiler (HACCP norm). - Dubbelwandige deur, "zacht contact" opening. - RGD Exclusiviteit Diamond, verzekerd een spoeling aan een constante temperatuur van 80°C. - BTD "break tank" antipolutie systeem van het type AB. - NB: alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting op "osmose " water.

Ed. 8 - 459

D701/8P

400-230/3N 50Hz

D604/6H

Break Tank

	Baskets (mm)	mm	Break Tank*	Discharge Pump	kW	
D604/6H	500x600	600x695xh1280	Yes	Yes	6,7	**4 506,00 EUR**
D701/8P	550x610	720x780xh1760/2030	Yes	Yes	7,5	**6 890,00 EUR**

*Break tank anti-pollution device type AB

INTEGRAL FILTER

Vaatwasser mand 500x500mm

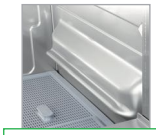
- 2 Cyclussen, 60 en 120 seconden. - Roterende was- en spoelarm.- Automatisch reinigende sproeiers. - Kuip met afgeronde hoeken (20 Lit., 2,1 kW) diepgetrokken bodem. - Gestempelde zijwanden. - Dubbelwandige deur, Verwijderbare dichtingsvoeg..- Uitneembaar controlepaneel.- Automatische vulling van de kuip.- Waspomp op 230V/1N 50Hz.- Anti terugslagklep.- Spoeling met warm water, boiler in R.V.S. (2,4 Lit., 4,9 kW). - Micro schakelaar bij het openen van de deur. - Veiligheidsthermostaat. - Uitgerust voor het eventueel aansluiten van een spoelpomp of doseerder voor vloeibaar wasmiddel. - Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.- Standaard geleverd met: 2 manden en 1bestekbeker
.

Ed. 8 - 415

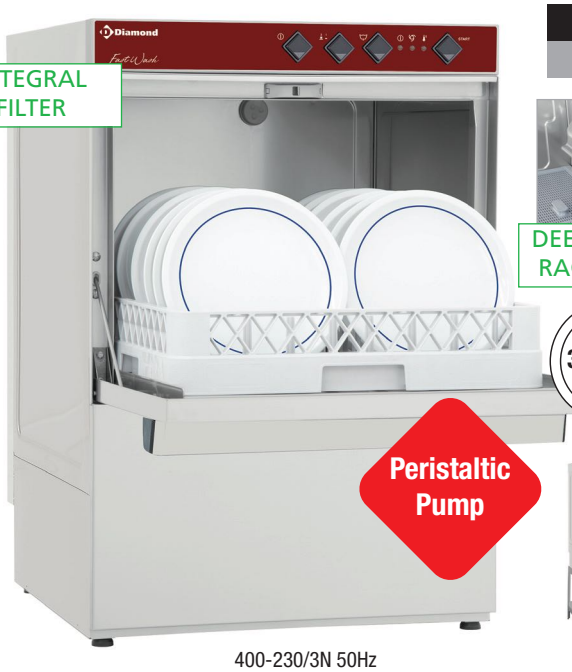
	mm	Softener Incorpored	Discharge Pump	kW	
DC502/6	580x600xh820	-	K	5,4	**1 939,00 EUR**
DC502/6M	580x600xh820	-	K	3,5	**1 939,00 EUR**
DC502/6-A	580x600xh820	Yes	K	5,4	**2 222,00 EUR**
DC502/6M-A	580x600xh820	Yes	K	3,5	**2 222,00 EUR**
DC502/6-PS	580x600xh820	-	Yes	5,4	**2 193,00 EUR**
DC502/6M-PS	580x600xh820	-	Yes	3,5	**2 193,00 EUR**

K = Kit on request .../6M = 230/1N 50Hz

Fast
Wash



DEEP DRAWN RACK GUIDE



365 mm

Peristaltic Pump

...+BD/F-S

400-230/3N 50Hz
230/1N 50Hz

Fast
Wash

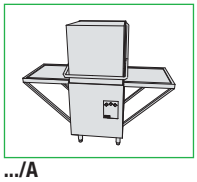
DEEP DRAWN TANK

INTEGRAL FILTER

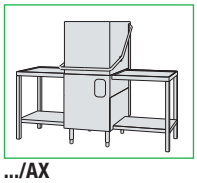
Peristaltic Pump

450 mm

400-230/3N 50Hz



.../A



.../AX

Kapvaatwasmachine mand 500x500 mm

- Van 40 tot 24 manden/uur, 2 cyclussen 90" - 150". - Openings- en sluitingsrichting kap op staven. - Rotatieve draaiende was - en spoelarm (boven en onder). - Zelfreinigende sproeiers. - Regelbare poten in RVS. (160-220mm). - Bedieningspaneel aan voorzijde. - Automatische vulling van de kuip. - Anti-terugslagklep. - Spoeling met warm water (waterverbruik per cyclus 2,6 liters), boiler (druk) in roestvrij staal (6 Lit., 6kW). - Micro schakelaar voor het stoppen van de cyclus bij het openen van de kap. - Veiligheidsthermostaat. - Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304. - Standaard toebehoren: 2 korven, 1 bestekpot.

Ed. 8 - 424

	mm	Softener Incorpored	Discharge Pump	kW	
DK7/6	710x800xh1530/2010	-	K	6,5	**3 422,00 EUR**
DK7/6/A	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			**3 722,00 EUR**
DK7/6/AX	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			**4 262,00 EUR**

K = Kit on request

Glazenwasser vierkante mand
- 30 manden/uur, cyclus van 120 seconden. - Roterende was- (onder) en spoelarm (boven en onder).- Automatisch reinigende sproeiers.- Kuip met afgeronde hoeken en boorden (7 Lit., 0,6 kW). - Dubbelwandige deur.- Uitneembaar controlepaneel.- Automatische vulling van de kuip.- Anti terugslagklep.- Spoeling met warm water, boiler in RVS. (2 Lit., 2,6 kW).- Micro schakelaar bij het openen van de deur.- Veiligheidsthermostaat.- Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304.- Standaard toebehoren: 2 manden, 1 steun voor borden, 1 bestekbeker *Ed. 8 - 407*

DC202/6

Peristaltic Pump

Fast Wash

DC402/6

230/1N 50 Hz

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorpored	Discharge Pump	
DC202/6	350x350	400x510xh595	-	K	**1 139,00 EUR**
DC402/6	400x400	435x540xh675	-	K	**1 393,00 EUR**
DC402/6-A	400x400	435x540xh675	Yes	K	**1 670,00 EUR**
DC402/6-PS	400x400	435x540xh675	-	Yes	**1 638,00 EUR**

K = Kit on request

230/1N 50 Hz

Peristaltic Pump

Fast Wash

INTEGRAL FILTER

Glazenwasser en vaatwasser
- Cyclus 120". - Draaiende was- en spoelarm. - Automatisch reinigende sproeiers. - Kuip met afgeronde hoeken (14 Lit., 2,1 kW). - zijkanten geperst. - Dubbelwandige deur. - Uitneembaar controlepaneel. - Automatische vulling van de kuip. - Anti terugslagklep. - spoeling met warm water, boiler in RVS. (2 Lit., 2,6 kW). - Micro-switch stopt de cyclus bij het openen van de deur. - Veiligheidsthermostaat. - Uitgerust voor het eventueel aansluiten van een spoelpomp of doseerder voor vloeibaar wasmiddel. - Vervaardigd uit RVS AISI 304. Filter in de kuip. - Laadhoogte 300mm voor borden en 280mm voor glazen. - Standaard: 2 korven, 1 bordenrek, 1 bestekbeker. *Ed. 8 - 411*

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorpored	Discharge Pump	
046D/6	450x450	530x560xh710	-	K	**1 779,00 EUR**
046D/6-A	450x450	530x560xh710	Yes	K	**2 050,00 EUR**
046D/6-PS	450x450	530x560xh710	-	Yes	**2 020,00 EUR**

K = Kit on request

Poliermachine voor bestek

PLUS 1) Volledig automatische "continue werking". 2) Kuip met afgeronde hoeken, gladde vooruitgang van het bestek, dat daardoor niet verstrikt raakt, vastloopt of bekrast. 3) Thermostatische regeling zorgt voor de juiste temperatuur en daarmee voor een langere levensduur van de granulaten. 4) UV-lamp, voor het steriliseren van het bestek. 5) Gemaakt van AISI 304 roestvrij staal. 6) De heteluchtventilator op het "einde van de procedure" laat de laatste sporen van vocht drogen en verdampen, houdt de korrels in de polijstmachine en voorkomt oververhitting van de motor.
Ed. 8 - 479

	Pcs/h	mm	Tub PVC	kW	
MCX/3T-PH	3000-3500	570x550xh400	1	075	**3 787,00 EUR**
MCX/7-PH	7000-8000	620x650xh870	1	0,85	**5 896,00 EUR**

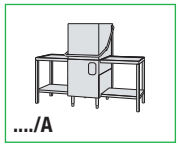
Sanicut PLUS

MCX/7-PH

230/1N 50-60 Hz

400-230/3N 50Hz

Active
Wash



Break Tank

Vaatwasser mand 500x500 mm

PLUS Volledig "diepgetrokken" kuip (20 liter, 2,5 kW). Geïntegreerde roestvrijstalen kuipfilter. Standaard geleverde "peristaltische" doseerder voor het spoelen van het product. Op aanvraag: "peristaltische" vloeibare afwasmiddeldoseerset en afvoerpompset. Gepatenteerde" filterpomp om het waswater langer en op de juiste temperatuur te houden. CSD Digitaal bedieningspaneel (soft touch). EED Energy Saver. DRD Versnelde voorverwarmingsfase. DID Auto diagnose in geval van een afwijking. ADD Display T° kuip en boiler (HACCP standaard). RGD Constante spoeltemperatuur van 85°C, stabiele druk, gedurende de gehele spoelperiode. Zelfreinigende cyclus (halfautomatisch). BTD "Break Tank" van het type AB, inclusief de spoelpomp (atmosferische ketel). N.B.: machines gegarandeerd voor de "osmose" watervoorziening.

Ed. 8 - 427

ADVANTAGE Continuous Water Softener :
De doorlopende ontharder, houdt het water continu verzacht, onafhankelijk van het aantal wasbeurten, voor een onberispelijk resultaat, met als voordeel dat de vaatwasser niet moet stil gelegd worden voor de regeneratie met hars. Tijdens de wasbeurt staan micro-onderbrekingen toe om de regeneratie met hars te laten gebeuren, en dit alles door ononderbroken verder te wassen.

	mm	Continuous Water softener	Break Tank*	kW	
D26/6B	710x800xh1530/2010	-	Yes	8,7	**5 632,00 EUR**
D26/6B/A	2120x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			**6 472,00 EUR**
D26/6B-AC	710x800xh1530/2010	Yes	Yes	8,7	**5 890,00 EUR**

* Break tank anti-pollution device type AB

Vaat- & pottenwasser met kap CROSSOVER

PLUS Volledig diepgetrokken kuip (30L, 2,5 kW). Dubbele wanden met thermische isolatie. Kuipfilter volledig in RVS. Gekeurde pompfilter laat toe het waswater langer op de correcte temperatuur te houden. Peristaltische Doseerpomp voor het spoelmiddel. CSD digitaal controlepaneel (soft touch). EED Energiebesparend. DRD versnelde voorverwarming. DID automatische diagnose bij onregelmatigheden.
ADD weergave temperatuur van kuip en boiler (HACCP norm). RGD constante spoeltemperatuur van 85°C, Stabiele druk. BTD Break tank, Antipollutie voorziening type AB.NB : machines voorzien voor gebruik met "Osmose" water.

Ed. 8 - 431

Active
Wash

Basket 600x500

CROSSOVER by Diamond

400-230/3N 50Hz

On request

ADVANTAGE Continuous Water Softener :

De doorlopende ontharder, houdt het water continu verzacht, onafhankelijk van het aantal wasbeurten, voor een onberispelijk resultaat, met als voordeel dat de vaatwasser niet moet stil gelegd worden voor de regeneratie met hars. Tijdens de wasbeurt staan micro-onderbrekingen toe om de regeneratie met hars te laten gebeuren, en dit alles door ononderbroken verder te wassen.

	mm	Continuous Water softener	Detergent Dispenser	Break Tank*	kW	
DCR37/6-AC	788x835xh1565/2080	Yes	Yes	Yes	9,5	**6 503,00 EUR**
DCR37/6-AC/A	2392x835xh1565/2080	Dishwasher Entry : Right or Left				**7 607,00 EUR**

* Break tank anti-pollution device type AB

Active
Wash

230/1N 50 Hz

Break Tank

Glazenwasser mand 400x400 mm "dubbelwandige"
- Van 60-24 manden/uur, cyclus 60" - 120" - 150" . - Draaiende was en spoelarm (boven en onder). - Zelfreinigende sproeiers. - Dubbelwandige deur "gestempeld" verwijderbare dichtingsrubber. - Uitneembaar bedieningspaneel. - Automatische vulling van de kuip. - Anti-terugslagklep. - Spoeling met warm water (waterverbruik per cyclus 2liters). - Boiler in RVS (2,6 Lit., 2,65 kW). - Micro schakelaar bij het openen van de deur. - Veiligheidsthermostaat. - Vervaardigd uit RVS AISI 304. - Standaard toebehoren: 2 manden, 1 steun voor kleine borden, 1 bestekbeker.

PLUS - Gestemplde kuip (8 Lit., 0,6 kW). - Kuipfilter vervaardigd uit gegoten RVS. - " Peristaltische " doseerder van spoelmiddel als standaard toebehoren. - Op aanvraag kit "peristaltische" doseerder van vloeibaar wasmiddel en kit afvoerpomp. - Achterkant mand geperst, geen oppervlakteruwheid en geen overlay van kalksteen. - Gekeurde pompfilter laat toe het waswater langer op de correcte temperatuur te houden. - Waspomp hoog rendement zorgen voor grote energiebesparingen. - CSD digitaal bedieningspaneel (soft touch). - EED energie bespaarsysteem. - TCD Systeem die een bestendige spoeling aan 85°C verzekert. - DRD snelle voorverwarmingsfase. - DID auto-diagnose in geval van onregelmatigheden. - ADD weergavetemperatuur van de boiler en de kuip (HACCP norm). - CID automatische deurdichting (soft contact). N.B. : Alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water. Ed. 8 - 413

	mm	Softener Incorpored	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D281/6	465x550xh700	-	K	-	3,5	**1 790,00 EUR**
D281/6-A	465x550xh700	Yes	K	-	3,5	**2 046,00 EUR**
D281/6-PS	465x550xh700	-	Yes	-	3,5	**1 969,00 EUR**
D281/6B	465x550xh700	-	Yes	Yes	3,5	**2 081,00 EUR**

* Break tank anti-pollution device type AB K = Kit on request

Vaatwasser mand 500x500 mm
- Van 60 tot 24 manden/uur, cyclussen 60" - 150 '' en doorlopend. - Draaiende was - en spoelarm (boven en onder) rotatief (in roestvrij staal onderaan). - Zelfreinigende sproeiers. - Dubbelwandige deur "gestempeld" verwijderbare dichtingsrubber. - Uitneembaar bedieningspaneel. Automatische vulling van de kuip. - Geperste geleiders voor manden.
- Geen ruwe oppervlakken en geen aantatsting door kalk. - Anti-terugslagklep. Spoeling met warm water (waterverbruik per cyclus 2,4liters), boiler (mer druk) in RVS (6Lit., 6kW). - Waspomp 230V/1N 50HZ. - Micro schakelaar bij het openen van de kap. - Veiligheidsthermostaat. - Vervaardigd uit RVS AISI 304. - Standaard toebehoren: 2 manden, 1 bestekbeker.

PLUS - Volledig diepgetrokken kuip (15 Lit., 2,1 kW). - Gestempelde mand, geen ruwheid en geen korstvorming van kalksteen. - Kuipfilter vervaardigd uit gegoten RVS. - " Peristaltische " doseerder van spoelmiddel als standaard toebehoren. - Op aanvraag kit "peristaltische" doseerder van vloeibaar wasmiddel en kit afvoerpomp. - Gekeurde pompfilter laat toe het waswater langer op de correcte temperatuur te houden. - Hoge rendements waspomp garandeerd een grote energiebesparing. - CSD paneel met digitale bediening (Soft touch). - EED energie besparing. - TCD verzekerd een spoeling aan een constante temperatuur van 85°C. - DRD Startfase voorverwarming. - DID automatische diagnose bij onregelmatigheden. - ADD temperatuursweergave van de kuip en de boiler (HACCP norm). - CID automatische deursluiting (soft contact). - Zelfreinigingsprocedure (half-automatisch). - NB: alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water. Ed. 8 - 419

	mm	Softener Incorpored	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D86/6	600x630xh830	-	K	-	6,5	**2 639,00 EUR**
D86/6-A	600x630xh830	Yes	K	-	6,5	**2 967,00 EUR**
D86/6-PS	600x630xh830	-	Yes	-	6,5	**2 936,00 EUR**
D86/6B	600x600xh820	-	Yes	Yes	6,5	**3 003,00 EUR**

* Break tank anti-pollution device type AB K = Kit on request

Active
Wash

Break Tank

400-230/3N 50Hz

Best Wash

Glazenwasser, korf 400x400 mm "Full-Hygiene"
- 60 tot 24 manden /uur, PLD cyclus 60", 120", 150".

PLUS - Peristaltische" dispenser voor spoelmiddel en "peristaltische" dispenser voor vloeibaar wasmiddel worden standaard geleverd. - Digitaal bedieningspaneel CSD (soft touch). - Energiebesparingsinrichting EED. - Regelthermostaat TCD voor gegarandeerd spoelen op 85°C. - Versnelde voorverwarmingsfase DRD. - Zelfdiagnose DID in geval van storing. - ADD weergave van kuip- en boilertemperatuur (HACCP-norm). - CID "soft contact" zelfsluitende deur (gedeeltelijke opening om stoom af te voeren). - RGD Spoeling bij constante temperatuur, stabiele druk. - BTD "Break Tank" type AB anti-vervuilingsinrichting. - NB : machines gegarandeerd voor gebruik met met osmose behandeld water. Ed. 8 - 435

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

Full Hygiene

	mm	Discharge Pump	Break Tank*	Detergent Dispencer	kW	
DGS8/6	436x534xH670	Yes	Yes	Yes	3,4	**2 072,00 EUR**

230/1N 50Hz

Best Wash

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

400-230/3N 50Hz

Vaatwas korf 500x500 mm "Full-Hygiene
- Van 30 tot 20 manden/uur; PLD cyclus 120", 180", continu en "Sanitisation".

PLUS Sanitisation: nieuw ontsmettingsprogramma met thermische ontsmetting waarbij het vaatwerk wordt verwarmd tot een temperatuur van meer dan 70°C en daar lang genoeg blijft om de eliminatie van ziektekiemen, bacteriën en .... te garanderen. - Peristaltische" dispenser voor spoelmiddel en "peristaltische" dispenser voor vloeibaar wasmiddel standaard meegeleverd. - CSD digitaal bedieningspaneel (soft touch) - EED energiebesparing - TCD regelthermostaat voor gegarandeerd spoelen op 85°C - DRD versnelde voorverwarmingsfase - DID zelfdiagnose bij afwijkingen - ADD weergave van kuip- en boilertemperatuur (HACCP-norm) - DDD gedeeltelijke lediging van de kuip, aftappen via de bodem van de kuip - CID "soft contact" zelfsluitende deur (gedeeltelijke opening voor stoomafvoer) - RGD spoelen op constante temperatuur, stabiele druk. - BTD "Break Tank", antivervuilingsapparaat type AB. - CAD zelfreinigende cyclus (100% automatisch). - NB: machines gegarandeerd voor gebruik met met osmose behandeld water. Ed. 8 - 439

	mm	Countinuous Water Softener	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW	
DFE8/6	575x605xh820	-	Yes	Yes	Yes	5,4	**2 749,00 EUR**
DFE8/6-AC	575x605xh820	Yes	Yes	Yes	Yes	5,4	**3 029,00 EUR**

+ SANITISATION

Best Wash

Vaatwassers met kap "Full Hygiene"
- Van 30 tot 20 manden/uur; PLD cyclus 120'', 180'', doorlopend en "Sanitisation".

PLUS Sanitisation : nieuw ontsmettingsprogramma met thermische ontsmetting waarbij het vaatwerk wordt verwarmd tot een temperatuur van meer dan 70°C en daar lang genoeg blijft om de eliminatie van ziektekiemen, bacteriën en .... te garanderen. -Peristaltische" dispenser voor spoelmiddel en "peristaltische" dispenser voor vloeibaar wasmiddel worden standaard geleverd. - CSD digitaal bedieningspaneel (soft touch). - EED energiebesparing. - TCD regelthermostaat voor gegarandeerd spoelen op 85°C. - DRD versnelde voorverwarmingsfase. - DID zelfdiagnose bij afwijkingen. - ADD weergave van kuip- en boilertemperatuur (HACCP-norm). - DDD gedeeltelijke lediging van de kuip, aftappen via de bodem van de kuip. - RGD Spoelen bij constante temperatuur, stabiele druk. - BTD "Break Tank", antiverontreinigingsinrichting type AB - zelfreinigende CAD-cyclus (100% automatisch). - NB: machines gegarandeerd voor gebruik met "osmose" behandelde watertoevoer. Ed. 8 - 445

Full Hygiene

450 mm

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

400-230/3N 50Hz

	mm	Countinuous Water Softener	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW	
DXE8/6	724x818xH1530/2010	-	Yes	Yes	Yes	6,5	**3 950,00 EUR**
DXE8/6-AC	724x818xH1530/2010	Yes	Yes	Yes	Yes	6,5	**4 287,00 EUR**

* Break tank anti-pollution device type AB

Glazenwasser "Full Hygiene"

PLUS Standaard meegeleverde "peristaltische" doseerder voor spoelmiddel en "peristaltische" doseerder voor vloeibaar wasmiddel. CSD digitaal bedieningspaneel (soft touch). EED energiebespaarder. TCD-regelthermostaat voor een gegarandeerde spoeling bij 85°C. DRD versnelde voorverwarmingsfase. Zelf-diagnostische DID in geval van afwijkingen. ADD-weergave van de kuip- en boilertemperatuur (HACCP-standaard). CID automatische sluitende deur "zacht contact". RGD Spoelen bij constante temperatuur, stabiele druk. BTD "Break Tank" van het type AB. CAD zelfreinigende cyclus (100% automatisch). N.B.: machines die gegarandeerd kunnen worden gebruikt voor gebruik met "osmose" behandeld water. Ed. 8 - 437

Vanaf : DBS5.... **2 270,00 EUR**

Best
Wash

+ SANITISATION

Vaatwas korf 500x500 mm "Full-Hygiene

PLUS Sanitisation : Nieuw ontsmettingsprogramma met thermische ontsmetting waarbij het vaatwerk op een temperatuur van meer dan 70°C wordt gebracht en daar voldoende lang blijft om de eliminatie van ziektekiemen, bacteriën, ... te garanderen. - Peristaltische" dispenser voor spoelmiddel en "peristaltische" dispenser voor vloeibaar wasmiddel standaard meegeleverd. - CSD digitaal bedieningspaneel (soft touch) - EED energiebesparing - TCD regelthermostaat voor gegarandeerde spoeling op 85°C - DRD versnelde voorverwarmingsfase - DID zelfdiagnose in geval van afwijkingen - ADD weergave van kuip- en boilertemperatuur (HACCP-norm) - DDD gedeeltelijke lediging van de kuip, evacuatie via de bodem van de kuip - CID "soft contact" zelfsluitende deur (gedeeltelijke opening om stoom af te voeren) -RGD Spoeling bij een constante temperatuur, stabiele druk. - BTD "Break Tank", antivervontreinigingsinrichting type AB. - CAD zelfreinigende cyclus (100% automatisch) -NB: machines gegarandeerd voor gebruik met "osmose" behandelde watertoevoer.

Ed. 8 - 441

On request
RS15/AT

Vanaf : DFS7.... **3 128,00 EUR**

Best
Wash

+ SANITISATION

Full-Hygiene" afwasmachines met kap

PLUS Sanitisation : nieuw ontsmettingsprogramma met thermische ontsmetting waarbij het vaatwerk wordt verwarmd tot een temperatuur van meer dan 70°C en daar lang genoeg blijft om de eliminatie van ziektekiemen, bacteriën en .... te garanderen. - Peristaltische" dispenser voor spoelmiddel en "peristaltische" dispenser voor vloeibaar wasmiddel standaard meegeleverd. - CSD digitaal bedieningspaneel (soft touch) - EED energiebesparing - TCD regelthermostaat voor gegarandeerd spoelen op 85°C - DRD versnelde voorverwarmingsfase - DID zelfdiagnose bij afwijkingen - ADD weergave van kuip- en boilertemperatuur (HACCP-norm) - DDD gedeeltelijke lediging van de kuip - RGD Spoelen bij constante temperatuur, stabiele druk. - BTD "Break Tank", antivervuilingsinrichting type AB - zelfreinigende CAD cyclus - NB: machines gegarandeerd voor gebruik met "osmose" behandelde watertoevoer. Ed. 8 - 447

Vanaf : DCS9.... **6 152,00 EUR**

Apollo
Line

Stackable

Digital Display

ML65-NP & ML80-NP
Swichtable in 230/1N 50Hz

SL65-NC & SL80-NP

Was-centrifugemachine 6,5 kg "Roestvrij staal-Titanium", met afvoerpomp
- Trommel in R.V.S. AISI 304, "ACTIVEDRUM"-systeem. - Meerdere programma's in geheugen, met functie "MEMORY". - Display die alle programmastanden aangeeft. - Mogelijkheid van MOP programma's of speciale programma's voor het wassen van industriële doeken, enz. Automatisch weegsysteem.
mm : 595x591xh865 - kW : 3.2 - V : 400-230/3N 50Hz *Ed. 8 - 488*

ML65-NP **3 392,00 EUR**

Was-centrifugemachine 8 kg "Roestvrij staal-Titanium", met afvoerpomp
mm : 595x700xh865 - kW : 4.6 - V : 400-230/3N 50Hz *Ed. 8 - 489*

ML80-NP **4 023,00 EUR**

Droogkast 6,5 kg "Roestvrij staal-Titanium", met condensor
"- Trommel in R.V.S. AISI 304, omkeerbare deur.- Droogsysteem ""BUTTERFLY"".- Meerdere programma's in geheugen, met functie ""MEMORY"".- Display die alle programmastanden aangeeft, evenals de: vraag om de filter te reinigen, leeg maken van de condensopvangbak, enz... Wi-fi verbinding.
"
mm : 595x593xh865 - kW : 2.8 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 488*

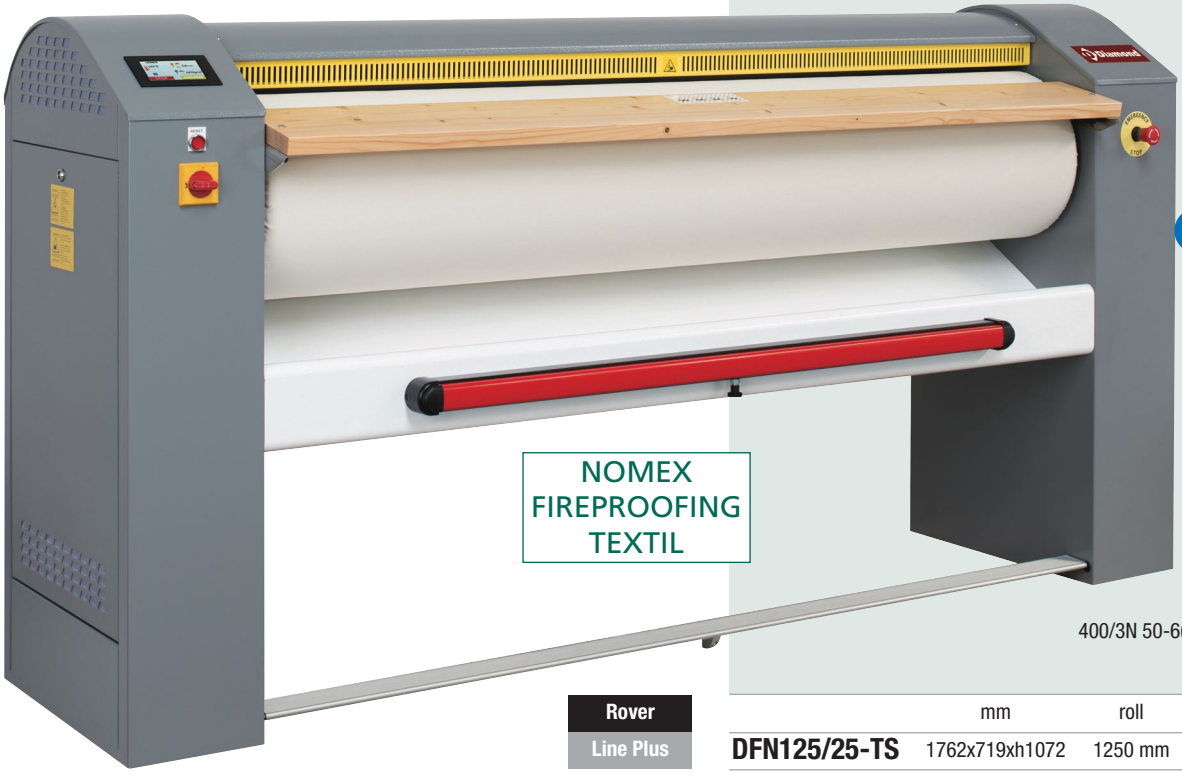
SL65-NC **2 453,00 EUR**

Droogkast 8 kg "Roestvrij staal-Titanium", met afvoer
mm : 595x710xh865 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 489*

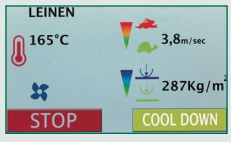
SL80-NP **2 996,00 EUR**

Professionele strijkers
- Rol bekleed in Nomex, kuip in verchroomd staal.- Configuratiescherm "Touch Screen". - Meertalige weergave van de functies op de display.- 30 gememoriseerde programma's (herprogrammeerbaar).- "Automatische" regulatie van snelheid en temperatuur.- Koeldispositief van de cylinder "Cool Down".- Gevarieerde strijksnelheid.- Vingerprotectie en spoedstoptoets van type "Hot shot".- Standaard geleverd met onder een anti-paniek staaf.- Geraamte in geverfd staal (epoxy verf). *Ed. 8 - 502*

PLUS **Nomex is een onbrandbaar textiel die toestaat aan de normen "bescherming tegen vlammen en intense warmte" en is anti-elektrostatisch. Andere voodelen van Nomex zijn: onontvlambaarheid, bescherming tegen warmte, hoge bestendigheid tegen chemische producten, antistatisch, duurzaamheid en comfort.**



Touch Screen



400/3N 50-60Hz

Rover
Line Plus

	mm	roll	kW	
DFN125/25-TS	1762x719xh1072	1250 mm	5,8	**6 581,00 EUR**

Steam Generator

Strijkijzer met stoomketel
- Industrieel design strijkijzer (1 kg). - Uitwendige afwerking van de boiler in ABS, inhoud: 1,5 liter, manuele vulling. - Stoomgenerator voorzien van thermostaat. - Standaard voorzien van veiligheidsthermostaat.
mm : 440x260xh690 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 491*

DFRV-EL **842,00 EUR**

Foot Control

Strijktafel met aspiratie
- Metalen plooibaar frame, eenvoudige opberging. - Verwarmde strijktafel die het strijken sneller laat gebeuren. - Afmetingen werkoppervlakte: 1250x400 mm.
mm : 1430x440xh900 - kW : 0.46 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 491*

DTR-CM **817,00 EUR**

Astra
Line Plus

Touch Screen

400/3N 50Hz

Roterende professionele elektrische droogmachines
- Wisselende trommelrotatie. - Elektronisch bedieningspaneel "Touch Screen". - Meertalige functieweergave. - 30 opgeslagen programma's (herprogrammeerbaar). - Zelfdiagnostisch apparaat. - Koelfunctie aan het einde van de cyclus en gladmakende functie, die de afwerking van de was vergemakkelijkt. - Kledingtrommel in roestvrij staal AISI 304. - Externe afvoer Ø 150 mm. - Gemaakt van gelakt staal (epoxyverf). *Ed. 8 - 498*

	mm	kg	kW	
DSE-10/TS	791x707xh1760	10	18,7	**5 713,00 EUR**
DSE-14/TS	791x874xh1760	14	18,7	**6 592,00 EUR**

Tornado
Plus

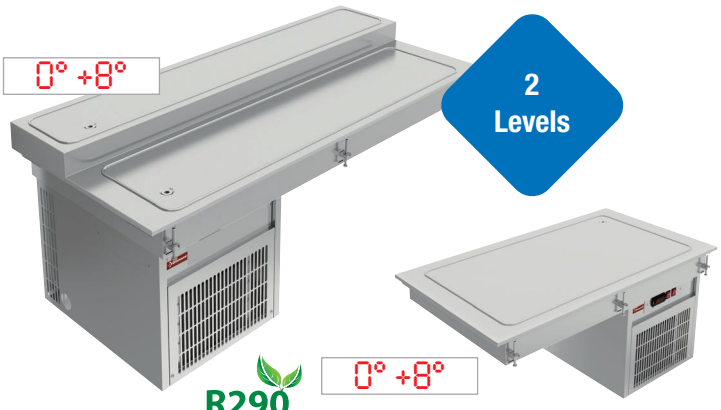
Touch Screen

400/3N 50Hz

PLUS **Toestel met dispositief voor onderhoud op afstand via GSM. Standaard met USB-poort op het schakelbord.**

Professionele wasmachines met super centrifugering
- Hellend schakelbord.- Contrôle voor onbalans (geen vloerbevestiging nodig).- Met boordcomputer “touch screen”, meertalig, 200 programma’s onthoudbaar (8 geprogrammeerd) - Super centrifugering met 1000 tr/min. (factor-G 300).- Kuip en mand in R.V.S. AISI 304.- Restwatergehalte 50%.- Wateraansluiting (warm of koud).- Bakje met 3 vakjes voor wasmiddel.- Spoedstoptoets van type “Hot shot”.- Gemaakt uit R.V.S. AISI 304. *Ed. 8 - 494*

	mm	kg	kW	
DLW11-TS/D	720x958xh1039	11	10,5	**9 793,00 EUR**
DLW14-TS/D	880x934xh1344	14	11	**13 075,00 EUR**



Element gekoelde top R290

- Plat oppervlak, met een perifere rand enigszins verhoogd. - Koeling door een spiraalverdamper (koper), net onder de plaat geplaatst. - Bedieningspaneel met elektronische regeling. - Geïntegreerde koeleenheid - Automatisch ontdooien, automatische verdamping van het condens. - Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming

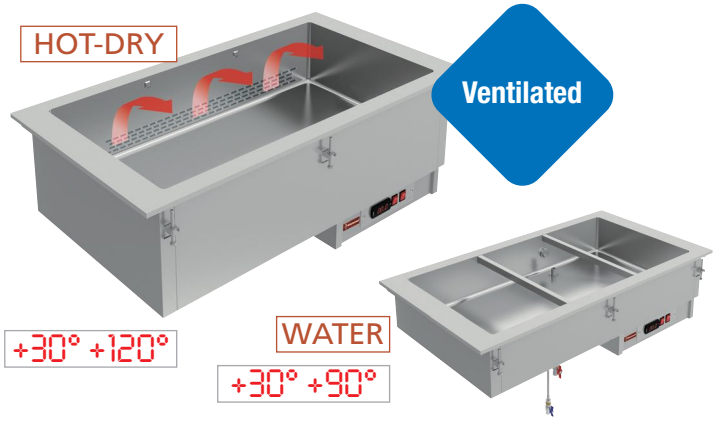
Ed. 8 - 920

	mm	GN	
IN/RPX08-R9	790x610xh476	2 x GN 1/1	**1 766,00 EUR**
IN/RPX12-R9	1115x610xh476	3 x GN 1/1	**1 992,00 EUR**
IN/RPX15-R9	1440x610xh476	4 x GN 1/1	**2 149,00 EUR**

Elementen gekoelde top, 2 niveaus

- Vlakke oppervlakken (2 niveaus), met een enigszins verhoogde omtreksrand. - Koeling door een spiraalverdamper (koper), net onder de plaat geplaatst ... *Ed. 8 - 920*

	mm	GN	
IN/RPX08-R92	790x610xh476(546)	2 x GN 1/1	**2 084,00 EUR**
IN/RPX12-R92	1115x610xh476(546)	3 x GN 1/1	**2 261,00 EUR**
IN/RPX15-R92	1440x610xh476(546)	4 x GN 1/1	**2 432,00 EUR**

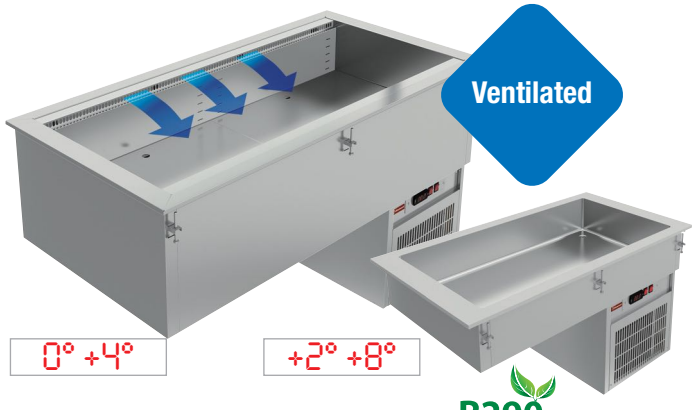


- Diepgetrokken kuip diepte 160 mm (GN-150 mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne). - Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden (in silicoon) onder de kuip. - Bedieningspaneel met elektronische regeling van + 30 ° + 90 °, digitaal display. - Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming. *Ed. 8 - 918*

	mm	GN	
IN/BX08-P	790x610xh302	2 x GN 1/1	**1 275,00 EUR**
IN/BX12-P	1115x610xh302	3 x GN 1/1	**1 658,00 EUR**
IN/BX15-P	1440x610xh302	4 x GN 1/1	**1 845,00 EUR**

- Diepgetrokken kuip diepte 210 mm (GN-150 mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne). - Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden onder de kuip gekoppeld aan een ventilator, waardoor een betere verdeling van de warmte mogelijk is. *Ed. 8 - 918*

	mm	GN	
IN/BX08-PSC	790x610xh373	2 x GN 1/1	**1 336,00 EUR**
IN/BX12-PSC	1115x610xh373	3 x GN 1/1	**1 491,00 EUR**
IN/BX15-PSC	1440x610xh373	4 x GN 1/1	**1 660,00 EUR**



Element gekoelde kuip R290

- Diepgetrokken kuip 160 mm (GN-150 mm containers), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne). - Koeling door een spiraalverdamper (koper), net onder de kuip geplaatst. - Bedieningspaneel met elektronische regeling. - Geïntegreerde koeleenheid. - Automatisch ontdooien, automatische verdamping van condens. - Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming. *Ed. 8 - 921*

	mm	GN	
IN/RCX08-R9	790x610xh632	2 x GN 1/1	**2 132,00 EUR**
IN/RCX12-R9	1115x610xh632	3 x GN 1/1	**2 418,00 EUR**
IN/RCX15-R9	1440x610xh632	4 x GN 1/1	**2 548,00 EUR**

Elementen gekoelde kuip, geventileerd

- Diepgetrokken kuip diepte 115 mm (GN-100 mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne). - Koeling geventileerd door een gevinde verdamper gekoppeld aan een ventilator, alles onder de kuip geplaatst. *Ed. 8 - 921*

	mm	GN	
IN/RCX08-R9V	790x720xh678	2 x GN 1/1	**2 722,00 EUR**
IN/RCX12-R9V	1115x720xh678	3 x GN 1/1	**3 059,00 EUR**
IN/RCX15-R9V	1440x720xh678	4 x GN 1/1	**3 282,00 EUR**

- Vitro keramische temperatuurhoudplaat. - Weerstandsverwarming (siliconen), geplaatst onder de plaat (uniforme verdeling). - Bedieningspaneel met elektronische regeling, digitaal display. - Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming. *Ed. 8 - 919*

	mm	GN	kW	
IN/VCX08-P	790x610xh147	2 x GN 1/1	0,9	**1 426,00 EUR**
IN/VCX12-P	1115x610xh147	3 x GN 1/1	1,4	**1 682,00 EUR**
IN/VCX15-P	1440x610xh147	4 x GN 1/1	1,8	**1 838,00 EUR**

Self
Drop-In

Gourmet
Line

R290

Eiland Buffet - Salad bar, gekoeld
- Onderstel "doorgeefversie", opslagruimte voor borden en bestek. - Schappen in geborsteld roestvrij staal met afneembare houders (voor specerijen of borden). Hoetscherm van "gehard" glas, met aan elke kant LED-verlichting.- Vier opdienbladen in roestvrij staal aan beide zijden (demonteerbare tabletten met een gemakkelijke doorgang door deuren van 0.8m).-Verdamper (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.- Afvoer voor het condensatiewater. - Elektronische digitale regelaar. - 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem. Opmerking: geleverd zonder GN bakken. *Ed. 8 - 910*

	GN	mm	
CSB/4D-A1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	**3 629,00 EUR**
CSB/4D-B1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	**3 629,00 EUR**

Gourmet
Line

R290

PLUS **Structuur in ecologisch edel hout . Ontwerp: 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.**

Buffet - Salad bar, gekoeld
- 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). - Ingebouwde compressorgroep, klimaatklasse 4 (30 ° C en 55% HR). -Verdamper (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip.- Afvoer voor het condensatiewater. - Elektronische digitale regelaar. - 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem.Opmerking: geleverd zonder GN bakken. *Ed. 8 - 904*

	GN	mm	
BSB/4N-A1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	**3 355,00 EUR**
BSB/4N-B1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	**3 355,00 EUR**
BSB/6N-A1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	**4 396,00 EUR**
BSB/6N-B1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	**4 396,00 EUR**

Tapas
Line

R600a

PLUS **Speciaal aangepast voor het uitstallen en bewaren van koude schotels, vlees, vis, zeevruchten, groenten, homogene temperatuur op GN-bakken.** **Ed. 8 - 896**

	mm	Bacs GN	Perforated Bottom	
TR6-TP/R6	1380x415xh270	6xGN1/3-40	-	**1 130,00 EUR**
TR8-TP/R6	1730x415xh270	8xGN1/3-40	-	**1 283,00 EUR**
TR6-SH/R6	1380x415xh270	-	Yes	**1 264,00 EUR**
TR8-SH/R6	1730x415xh270	-	Yes	**1 480,00 EUR**

Sushi
Line

R600a

PLUS **- Koeling "DOUBLE STATIC" dubbele verdampers, garanderen een gelijkmatige koude verdeling over heel het oppervlakte (naar boven en naar beneden op hetzelfde moment), met een T° van -1° tot +2°C. - Ze zijn speciaal ontworpen voor uitstal en het behoud van sushis, hoofdzakelijk op basis van rauwe vis, vandaar het belang van het behoud.** **Ed. 8 - 897**

VBE-311 230/1N 50-60Hz

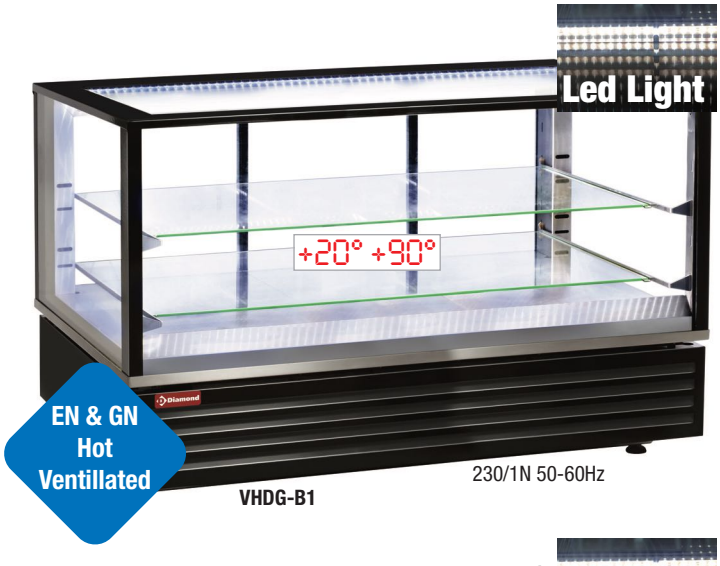
- Volledig vervaardigt in R.V.S. venster in gebogen veiligheidsglas, glijdeuren in polycarbonaat, langs dienstzijde. - De halogeen lamp samen met de verlichting, geplaatst bovenaan en verbonden met de bain-marie, laten u toe het voedsel op de gewenste temperatuur te behouden in alle hygiëne. - Frame in R.V.S., inbouwbaar dankzij zijn boorden. - Tapkraan langs de kant van de gebruiker. - Elektrische verwarming: door gepantserde R.V.S. weerstanden "incoloy" behandeld, onder de kuip geplaatst. - (bakken niet inbegrepen). *Ed. 8 - 900*

	GN	mm	kW	
VBE-211	2x GN 1/1	695x602x680	3,5	**1 053,00 EUR**
VBE-311	3x GN 1/1	1020x602xh680	3,5	**1 177,00 EUR**

Warmte vitrine EN of GN

ADVANTAGE Zeer elegante vitrines, die plaats bieden aan EURONORM 400x600 en GASTRONORM 1/1 borden. Volledig panoramisch, dubbele beglazing "Thermopane®". Dankzij een groot presentatievolume en LED-verlichting aan de bovenzijde kunt u het aanbod van uw quiches, pizza's, croissants, brioches, brioches,... diversifiëren. De glazen leggers, schuifdeuren en roestvrijstalen waterreservoir zijn volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud. Op aanvraag: glasplaten met microgaten voor gebruik op hoogte (optioneel). Ed. 8 - 903

	Ext. dimensions	int. dimensions	kW	
VHDP-B1	785x675xh720	665x620xh410	3	**1 594,00 EUR**
VHDG-B1	1185x675xh720	1065x620xh410	3	**2 347,00 EUR**



VHDG-B1 230/1N 50-60Hz

VLD2/R 230/1N 50-60Hz

HSD5-B2 230/1N 50-60Hz

PLUS - Mogelijkheid om EURONORM of GASTRONORM platen te gebruiken - Homogene temperatuur en energie besparingen dankzij zijn resistentie tegen de vuurvaste stenen (niet zichtbaar), geventileerd (2 ventilatoren).- Elektronische thermostaat: +20° +90°C (controle op 0,1 graden na) - Lade voor water, om de luchtvochtigheid te behouden, om het uitdrogen van het voedsel te vermijden.

- Uitstalvitrine GN 1/1 Hoogte 25mm.- Klapdeurtjes (2 kanten) en zijdelings in plexiglas. - Structuur in RVS. Poten verstelbaar. - Blijft op constante temperatuur (90°C) zonder uitdroging, d.m.v. een ingebouwd systeem voor vochttoevoer. - Verwarming door gepantserde weerstanden in RVS. "incoloy" behandeld. regelbaar met thermostaat. - Lichtbak reclame. *Ed. 8 - 1039*

	Level	mm	kW	
VLS1/R	1	590x350xh375	0,65	**631,00 EUR**
VLD2/R	2	590x350xh480	0,65	**810,00 EUR**

Warmte vitrine panoramisch

- 4 zijden en bovenkant in glas, panoramische uitstal.- Dienst kant, opening glazen deuren op 180°.- Verlichting type LED op elke prijs. *Ed. 8 - 898*

	Level	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	Standard Grids	kW	
HSD3-B2	3	780x490xh480	750x460xh360	2	1,2	**1 225,00 EUR**
HSD5-B2	5	780x490xh640	750x460xh480	3	1,8	**1 470,00 EUR**

Vertikale ijsturbine, tafelmodel, 5 L/u, luchtcondensator

- Vertikale turbine, ideaal voor restaurants. - Weinig onderhoud en gemakkelijk te gebruiken. - Mengvermogen, minimum 0,5 lit. en maximaal 1 liter. - Geluidsniveau onder 70 dB. NB: enkel voor koud gebruik.

mm : 410x460xh320 - kW : 0.6 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 757*

TGB/5 **4 662,00 EUR**

Vertikale automatische ijsturbine, tafelmodel, 9/12 L/u, luchtcondensator

- Verticale turbine met automatische extractie. - Cyclus met tijdregeling of temperatuurregeling. Minimale mengcapaciteit 1 liter en maximaal 2 liter. - Cyclustijd: 10/20 min. - Geluidsniveau onder 70 dB. NB: voornamelijk voor koude werkzaamheden.

mm : 410x510xh590 - kW : 1.2 - V : 400/3N 50Hz *Ed. 8 - 757*

TGV/5D-N **9 328,00 EUR****

**On request 230/1N 50Hz

Vertikale automatische ijsturbine, 20 liter/u, luchtcondensator

- Vertikale turbine met automatische extractie. - Mengvermogen, minimum 2 liter en maximum 4 liter. - Geluidsniveau onder 70 dB. - Op aanvraag: luchtcondensor, zelfde prijs. NB: enkel voor koud gebruik, geleverd op wielen.

mm : 460x510xh960 - kW : 2.2 - V : 400/3N 50Hz *Ed. 8 - 758*

TGV/20DA **11 297,00 EUR***

* On request 230/3 50Hz

Slagroomtoestel in R.V.S., kuip 2 L (100 L/u)

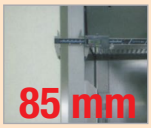
- Slagroomproductie doorlopend. - Bewaart de slagroom in perfecte condities, vermijd schiften. - Voordurende afkoeling van de verdeler. - Mogelijk om op elk moment de productie stop te zetten. - Eenvoudig onderhoud, kuip in RVS uitneembaar, perfecte hygiëne.

mm : 250x410xh400 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 756*

MCV/2 **3 297,00 EUR**

Gold Line
Plus

Ice cream



*5 LIT. 360x165xh120 mm

R290

-10° -25°

D

PLUS - "Diamond Green Technology" tot 70% energiebesparing. - Koelgroep "geschrankt", getropicaliseerd (+43 °C). - Isolatie 85 mm "super geïsoleerd". - Homogene verdeling van de gekoelde lucht "laterale flow", gelijkmatige temperatuurverdeling, voorkomt kristallisatie van het roomijs. - Microprocessorregeling (in gesloten doos, 100% waterdicht).

HEAVY DUTY:
certified in climatic class 5
40°C Temperature
- 40% Humidity

Vrieskast voor "roomijs" 700 liter geventileerd, 54 bakken (5 liter)
- 5 roosters (530x720 mm).
mm : 770x930xh2025 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 556*

CAB61/H1-R2 **3 959,00 EUR**

Sliding Doors

-18° -20°

230/1N 50 Hz

BIG-EXPO/LUX-R2

BRIOICE-R2

R290

Uitstalvitrine voor roomijs
- Rechte ruit. - Verlichting aan binnenzijde, Structuur op wielen (uitgezonderd BRIOICE) - Doorzichtig schuifdeksel. - Regeling via thermostaat. - Kuip met afgeronde binnenhoeken. - "Serpentijn" verdamper in koper geplaatst in de wanden. - Ingebouwde groep. (omgevingstemperatuur +32°C 55% RH) - PS: geleverd zonder bakken.

Ed. 8 - 766

	mm	Exhibition Tray*	Tray* Reserve	
BRIOICE-R2	780x640xh1185	4	-	**1 618,00 EUR**
BIG-EXPO/LUX-R2	1341x725xh1235	10	18	**2 443,00 EUR**

*5 LIT. 360x165xh120 mm

Planetary
Line

10 L

Speed Variator

230/1N 50-60Hz

Professionale klopper-mengers

ADVANTAGE - Diamond tafelmodel mengers zijn veelzijdig, efficiënt en robuust gebouwd. Ideaal voor kleine producties, voor alle soorten bereidingen, deeg, vullingen, mousses, crèmes en andere producten om in de sneeuw te slaan, enz..... Met snelheidsvariator (standaard met omvormer, ideale oplossing voor delicate bereidingen)..... Ed. 8 - 791

	Lt	mm	Speeds	Timer	kW	
HBM-12B/VV	10	520x400xh630	Variator	Yes	0,55	**2 699,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

ADVANTAGE - Diamond mengers zijn veelzijdig, efficiënt en robuust gebouwd. deaal voor kleine en middelgrote producties, voor alle soorten bereidingen, koekjesdeeg, deeg voor taarten of pizza's, vullingen, mousses, crèmes en andere producten om in de sneeuw te slaan, enz..... Veel accessoires op aanvraag: kuipreductiekit, wielen voor de kuip, trolley voor kuip, ...

Planetary Line

On request
reduction kit
MKR20-10
MKR40-20
MKR60-20
MKR60-40

3 SPEEDS

SPEED VARIATOR

HBM-40T/VV
400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

Professionele klopper-mengers

	Lt	mm	kW	SPEED VARIATOR	3 SPEEDS ...T/S3
HBM-20M/VV	20	500x700xh1200	0,55	**4 694,00 EUR**	**4 312,00 EUR**
HBM-40T/VV	40	650x910xh1520	0,55	**7 187,00 EUR**	**6 600,00 EUR**
HBM-60T/VV	60	680x1000xh1600		**8 285,00 EUR**	**-**

230/3 50Hz (on request)

Sheeter Line

JOYSTICK

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

LB50-100/MVV

ADVANTAGE - Eenvoudig te gebruiken, snel schoon te maken, dit zijn enkele van de voordelen van onze Diamond band-uitroller. Door hun robuuste constructie en prestaties zijn ze ideaal voor kleine en middelgrote producties. Ze kunnen worden gebruikt om alle soorten deegwaren (bladerdeeg, versnipperd deeg, zacht deeg, broodjes, enz.) Bijzettafels die gemakkelijk kunnen worden opgetild, verplaatst en opgeslagen. Verkrijgbaar met snelheidsvariator (standaard met omvormer, voor fijnere verwerking)..... Ed. 8 - 796

Band-uitrollers

	mm	Strip mm	kW	1 SPEED	SPEED VARIATOR .../MVV
LB50-75/SS	1560x920xh700	500x700	0,55	**4 941,00 EUR**	**5 474,00 EUR**
LB50-100/SS	2370x920x700	500x1000	0,55	**5 073,00 EUR**	**5 533,00 EUR**

230/3 50Hz (on request)

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

On request
only for LM/60-120VV
cutting kit : **OLM/20**

LM/60-120VV

ADVANTAGE - Eenvoudig te gebruiken, snel schoon te maken, dit zijn enkele van de voordelen van onze Diamond band-uitrollers. Door hun robuuste constructie en prestaties zijn ze ideaal voor kleine en middelgrote producties. Ze kunnen worden gebruikt om alle soorten deegwaren (bladerdeeg, versnipperd deeg, zacht deeg, broodjes, enz. Hand- en pedaalbedieningselementen, zodat de bestuurder zijn handen vrij heeft. Bijzettafels die gemakkelijk kunnen worden opgetild of gedemonteerd, verplaatst en opgeslagen. Verkrijgbaar met snelheidsvariator (standaard met omvormer, voor fijnere verwerking)... Ed. 8 - 798

Band-uitrollers

	mm	Strip mm	Pedal control	kW	1 SPEED	SPEED VARIATOR .../VV
LM/50-10SS	2370(2700)x920xh1380	500x1000	Yes	0,55	**5 829,00 EUR**	**6 361,00 EUR**
LM/60-120SS	2770(3290)x1060xh1170	600x1200	Yes	0,75	**6 509,00 EUR**	**7 338,00 EUR**

230/3 50Hz (on request)

HUMIDIFICATOR

BRI064/X-P

230/1N 50-60 Hz

2 Ventilators

BRI043/X-P

Brio Line

Elektrische convectieoven "EURONORM"
- Kookruimte met afgeronde hoeken, in roestvrij staal AISI 430, buiten in roestvrij staal AISI 430. - T° van 50°C tot 270°C, 2 motoren met ventilatoren (2600 rpm), interne verlichting. - Deur met dubbele beglazing, waterdichte afdichting tegen de achterkant van deur "makkelijk verwijderbaar. - Verwijderbaar binnenglas voor eenvoudig onderhoud. - Afstand tussen de planken 70 mm. - Luchtafvoer van de condensatie.

Ed. 8 - 781

	Level	mm	Grill	Humidificator	kW	
BRI043/X-P	4x460x340 mm	585x605xh570	-	_	3,2	**836,00 EUR**
BRI043S/X-P	4x460x340 mm	585x605xh570	Yes	-	3,6	**901,00 EUR**
BRI064/X-P	4x600x400 mm	725x665xh605	-	Yes	3,2	**1 475,00 EUR**

Delice Line

Convectie banketovens "EURONORM", met bevochtiger
- Kookkamer: volledig gelast, volledig afgedicht, afgeronde hoeken en randen. Gemakkelijk te verwijderen pakking op de achterdeur. Gemakkelijk verwijderbare, anti-kanteldeur structuur (75 mm). Gemakkelijk verwijderbare deflectoren. Condensaat afvoer. - Motor(en) met "autoreverse" turbine(s) (2800 omw/min) garanderen een gelijkmatige warmteverdeling. - Athermische deur met dubbele beglazing (4 mm), tussenglas op scharnieren, gemakkelijk in onderhoud. Ergonomische en athermische handgreep, automatische sluiting. Micro-schakelaar om de ventilator te stoppen bij het openen. - Elektrische verwarming: gepantserde verwarmingselementen van roestvrij staal achter de deflectoren van de turbine. - Bedieningspaneel met keuzeschakelaar voor bevochtiging, thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 min. - Interne en externe constructie in AISI 430 roestvrij staal
.

Ed. 8 - 778

Autorevers

HUMIDIFICATOR

CPE664-BP 400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

	Level	mm	Humidificator	kW	
CPE434-P	4x460x340	725x685xh565	Yes	3,3	**1 409,00 EUR**
CPE644-P	4x600x400	825x685xh560	Yes	6,5	**1 928,00 EUR**
CPE644-P-230/1-	4x600x400	825x685xh560	Yes	3,6	**1 921,00 EUR**
CPE664-BP	6x600x400	865x685xh715	Yes	7,9	**2 429,00 EUR**

CPE434-P

Convobis Line

PFE-102/S

400-230/3N 50 Hz

EN 600x400
Or
GN1/1

2 Speeds Autorevers

Convectieovens EN 600x400 & GN 1/1
- Gelast roestvrijstalen binnenkamer (AISI 304), afgeronde hoeken en randen, diepgetrokken bodem met afvoer. - Afneembare plaathouder structuur (75mm). - Instelbare condensafvoerschoorsteen (gemotoriseerd) - Verlichting van de behuizing. - Deur met dubbele beglazing (optioneel: rechts scharnierende deur), scharnierende binnenruit, ergonomische en athermische handgreep, zelfsluitend, pakking (uitneembaar) - Micro-schakelaar om de ventilator te stoppen bij het openen. - Gasverwarming: roestvaststalen brander met gestabiliseerde vlam, thermokoppelbeveiliging, automatische ontsteking door waakvlam - Elektrische verwarming: roestvaststalen gepantserde verwarmingselementen, geplaatst achter de deflectoren - Regeling van 50 tot 270°C, timer van 1 tot 120 min. (of) continu, elektronische thermometer - Veiligheidsthermostaat - Constructie van roestvast staal. - Voeten van roestvrij staal, verstelbaar.

Ed. 8 - 775

	Capacity	mm	Humidificator Automatic	2 Speeds	kW	Kcal/h	
PFE-52/S	5x (EN&GN)	920x750xh700	Yes	Yes	7	-	**3 752,00 EUR**
PFE-102/S	10x (EN&GN)	920x750xh1080	Yes	Yes	14	-	**5 057,00 EUR**
PFG-52/S	5x (EN&GN)	920x810xh760	Yes	Yes	0,3	8600	**4 471,00 EUR**
PFG-102/S	10x (EN&GN)	920x810xh1140	Yes	Yes	0,6	17200	**6 077,00 EUR**

1000 kcal/h=1,16 kW

Koelkasten of vrieskasten EURONORM
- Monoblok-structuur, buitenkant vervaardigd uit roestvrij staal AISI 430, binnenkant in wit ABS-gegoten, rug in PVC. - Bodem aan binnenzijde gestempeld, met afvoerstop (voor groot onderhoud), afgeronde hoeken en kanten. - Omkeerbare deur met geïntegreerde handgreep (niet zichtbaar en steekt niet uit), magnetische dichtingsring (makkelijk vervangbaar zonder gereedschap), scharnieren met automatische terugkeer (stop op 90°). - Micro-schakelaar, waardoor de verdamperventilator stopt, bij openen van de deur. - Compressorgroep in klimaatklasse 4, geventileerde condensator, geplaatst op het bovenste gedeelte. - Programmeerbare elektronische regelaar. - Isolatie 60 mm in Polyurethaan CFC-vrij (40 kg/m³). - Regelbare poten in RVS. *Ed. 8 - 547*

Koelkast 20x EN 600x400, geventileerd (500 Lit.) - Roestvrij staal
- 20 thermogevormde geleiders EN 600x400 (afstand 65 mm). - Verdamper type Roll bond, geventileerd. - Automatische ontdooiing, automatische verdamping van het condens. - Standaard toebehoren: 5 roosters (600x400 mm), verstelbaar.
mm : 725x625xh1970 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz

K50X-PV **1 607,00 EUR**

Vrieskast , 20x EN 600x400, statisch, (500 Lit.) - Roestvrij saal
- 20 thermogevormde geleiders EN 600x400 (afstand 65 of 38 mm). - Statische verdampers “7 roosters verdamper”. - Manuele ontdooiing.
mm : 725x625xh1970 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

K50X-NS **1 738,00 EUR**

Euronorm
Line

230/1N 50 Hz

Storage
Line

Koelkasten of vrieskasten EURONORM
- Binnen - en buitenkant vervaardigd uit austenitisch (voeding) roestvrij staal, 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 (stop op 90°). - Micro schakelaar, waardoor de verdamperventilator stopt, bij openen van de deur. - Compressorgroep in klimaatklasse 4, geventileerde condensator. - Koelmiddel R290. - Statisch (of) geventileerde verdamper (overgedimensioneerd), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar). - Elektrische regelaar (in gesloten doos, waterdicht) programmeerbaar, alarmsignaal en zichtbaar alarm (wanneer de deur te lang openstaat), display aan de voorzijde. - Automatische ontdooiingen, automatische verdamping van het condens. - Isolatie in Polyurethaan CFC-vrij (40kg/m³). - Regelbare poten in RVS. - Toestel opgebouwd met het respecteren van de geldende normen (CE). *Ed. 8 - 551*

		T°	Lit.	mm	
D	IP70/PC-R2	0°+8°	700	760x729xh2005	2 309,00 EUR
E	IB70/PC-R2	-10°-20°	700	760x729xh2005	2 747,00 EUR

Koelkast of vrieskast EURONORM

PLUS - Diamond Green Technology, tot 70% energiebesparing. - Groep "geschrankt", getropicaliseerd (43 °C). - Isolatie 75 mm "super geïsoleerd". - Homogene verdeling van de gekoelde lucht "laterale flow". - 2 luchtvochtigheidsniveau's, 60% (of) 90%. **Ed. 8 - 552**

Vanaf : AP1…. **3 443,00 EUR**

Pastry Line
Plus

R290

EN 600x400

EN 600x800

Hygrometric Control

Euronorm
Line

R290

Gekoelde werktafel, geventileerd, EURONORM
- Buiten - en binnenkant (eveneens achterkant) vervaardigd in RVS austenitisch (voeding). - Bovenblad in RVS AISI 304 (demonteerbaar) dikte (40mm). - Bodem binnenin gestempeld, met afloopstop (voor groot onderhoud), afgeronde hoeken (zonder ruwe randen), schappen en L-geleiders (regelbaar) in RVS. (tussenhoogt 65mm). - Deuren (omkeerbaar) met geïntegreerd handvat (niet zichtbaar en steekt niet uit), magnetische dichtingsrubber (makkelijk vervangbaar zonder gereedschap), scharnieren met automatische sluiting (stop op 90°). - Compressorgroep in klimaatklasse 4, geventileerde condensator, geplaatst aan de rechterzijde, met toegankelijkheid aan voorzijde (paneel op scharnieren), gemonteerd op "uitschuifbare" geleiders, makkelijk voor onderhoud en dienst na verkoop. - Koelmiddel R290. - Geventileerde verdamper (overgedimensioneerd), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar). - Elektronische regelaar (in gesloten doos, waterdicht), programmeerbaar, display op de voorzijde. - Automatische ontdooiingen programmeerbaar naar wens, automatische verdamping van het condens. - Isolatie in polyurethaan CFC-vrij (40kg/m³). - Regelbare poten in inox. - Toestel opgebouwd met het respecteren van de geldende normen (CE).
Ed. 8 - 603

DP255/PC-R2
230/1N 50 Hz

		mm	Doors	Pairs of Slides	
D	DP202/PC-R2	2017x800xh880/900	3	3x7 EN 600x400	2 712,00 EUR
E	DP255/PC-R2	2542x800xh880/900	4	4x7 EN 600x400	3 273,00 EUR

Koeltafel, geventileerd EN 600x400

Pastry Line
Plus

PLUS - Top superieur in 15/10e, 50 mm dik. - Uitzonderlijke resultaten dankzij de geforceerde leidingen van de gekoelde lucht, een gelijkmatige temperatuur. - Groep "Monoblok", uitgerust met een luchtfilter (wasbaar). - (0° +8°) Hygrometric Control: 2 niveaus van hygrometrische regulering, 60% (of) 90%. Ed. 8 - 604

A

Forced Ventilation System

R290

Vanaf : TP2.... 3 828,00 EUR

AUTOMATIC CONTROL

Touch Screen

EN 600x800
EN 600x400

Pastry Line
Plus

Gistingskasten met gecontroleerde gisting, geventileerd EURO-

PLUS Dankzij de rijskasten met gecontroleerde gisting van de Pastry Line PLUS, kunt u de rijzing van uw product perfect controleren en aanpassen aan uw eisen. Het verloop van de cyclus wordt beïnvloed door de temperatuur en de vochtigheidsgraad. Door middel van de afwisselende fases; een koude fase laten volgen door een verwarmingsfase (het ontwakingsproces van het rijzen), is het mogelijk de gisting onder de controle te houden en te programmeren. Zo kunt u de dagelijkse productie behouden, worden de mengsels voorbereid om de volgende dag gekneed te worden en bespaard het u kostbare uren. In de ochtend kan de bereiding worden volbracht op basis van de werkelijke vraag en dit gedurende de hele dag. Al deze voordelen worden vertaald door zowel een economische winst als een tijdswinst. Ed. 8 - 789

Vanaf : CF1.... 6 624,00 EUR

Rustic Line

Elektrische pizza-oven
- Voorkant in "RUSTIEK" uitvoering, gerealiseerd in geverfd staal op hoge temperatuur, raamwerk in gelakte staalplaat. Isolatie in rotswol. - Kamer met bovenboog in R.V.S. (uitgezonderd E3F/24R), die het ontsnappen van de warmte vermijd bij het open van het deurtje. - Kamer vervaardigt in gegalvaniseerd staal, de bodem is in een speciale vuurvaste materie. - Deur met warmtebestendig handvat. - Binnenverlichting. - Verwarming door gepantserde elektrische weerstanden, geplaatst onder de bodem en op het gewelf van de kamer, regeling met thermostaat (50 tot 400°C), analoge thermometer (uitgezonderd E3F/24R) en veiligheidsthermostaat standaard inbegrepen. *Ed. 8 - 826*

Elektrische pizza-oven, 2 kamers
- Kamers: 2x 620x500x120 mm. - Thermostatische controle van de twee kamers, met 3 thermostaten.
mm : 920x760xh530 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

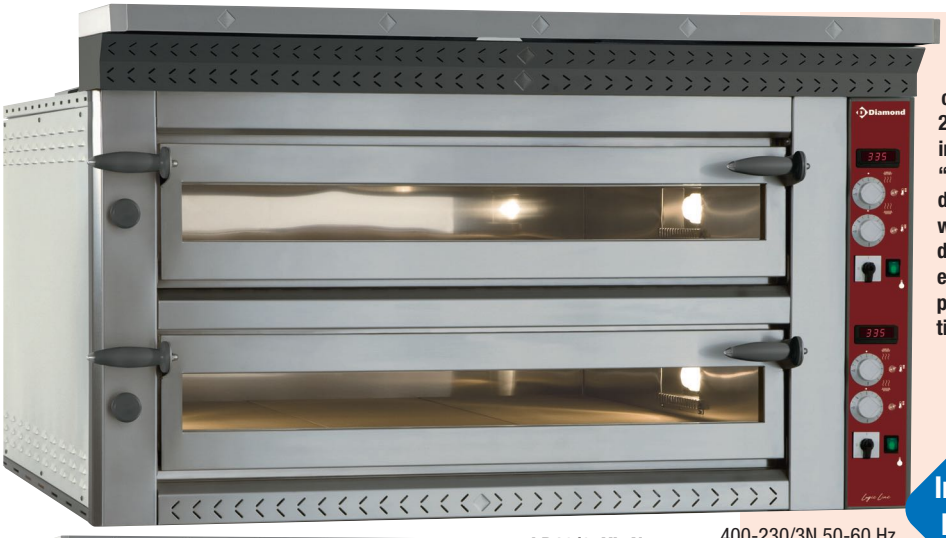
E3F/24R **1 449,00 EUR**

400-230/3N 50-60 Hz

EFP/44R-M

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
EFP/4R-M*	4	990x920xh380	700x700xh150	4,7	**1 330,00 EUR**
EFP/6R-M	6	990x1270xh380	700x700xh150	7,3	**1 531,00 EUR**
EFP/44R-M	4+4	990x920xh680	700x700xh150	9,4	**2 214,00 EUR**
EFP/66R-M	6+6	990x1270xh680	700x700xh150	14,6	**2 600,00 EUR**

* Switchable on 230/1N 50-60 Hz

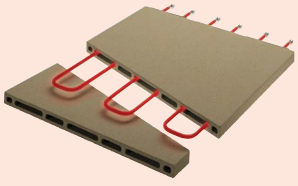


LD12/35XL-N

400-230/3N 50-60 Hz

PLUS - Kamer in R.V.S. - Weerstanden geïntegreerd in de vuurvaste steen van de bodem, snelle T°-opvoer, heel homogeen bakresultaat, dit alles met +/- 25% energiebesparing. - "Dubbelwandige" arcadeboog in R.V.S., vermijd dat de warmte ontsnapt, en een "dichte" plaatsing van de bovenste weerstanden, zijn de garantie van het temperatuurbehoud in de kamer wanneer de deur wordt geopend... onnodig de pizza's te draaien!! - Onafhankelijke dubbele thermostaat (vloer en plafond), mogelijk om aan te passen aan alle soorten pizza. - T° aflezing met digitale thermometer. - Decoratieve verwijderbare dampkap standaard geleverd.

Integrated Elements



LD6/35-N

Logic Line Plus

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD4/35-N	4	1070x1010xh400	700x700xh150	6,6	**2 293,00 EUR**
LD6/35-N	6	1070x1360xh400	700x1050xh150	8,8	**2 475,00 EUR**
LD6/35XL-N	6	1420x1010xh400	1050x700xh150	9	**2 780,00 EUR**
LD9/35-N	9	1420x1360xh400	1050x1050xh150	13,3	**3 098,00 EUR**

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD8/35-N	4+4	1070x1010xh720	700x700xh150	13,2	**3 665,00 EUR**
LD12/35-N	6+6	1070x1360xh720	700x1050xh150	17,6	**4 242,00 EUR**
LD12/35XL-N	6+6	1420x1010xh720	1050x700xh150	18	**4 758,00 EUR**
LD18/35-N	9+9	1420x1360xh720	1050x1050xh150	26,6	**5 463,00 EUR**

Elektrische pizzaovens
- Regelbaar ventilatieventiel, voor de evacuatie van de dampen. - Binnenverlichting "hoge T°", ingebouwd. - Deur met veerscharnieren, groot raam in veiligheidsglas. - Verwarming met gepantserde weerstanden in R.V.S., regeling van de T° (400°C). *Ed. 8 - 829*

Diamond

Macro
Line

PLUS **Dubbele onafhankelijke thermostaat (bodem - kluis), aanpasbaar aan alle soorten pizza's. T° display, analoge thermometer.**

Elektrische pizza-oven Ø 420 mm, kamer 420x420xh140 mm
- Kamer met vloer in vuurvaste steen. - Kleine schouw voor evacuatie van de dampen. - Binnenverlichting "hoge T°", ingebouwd. - Groot raam in veiligheidsglas. - Verwarming met gepantserde weerstanden in R.V.S. - Regeling van de T° (450°C), veiligheidsthermostaat standaard inbegrepen.
mm : 700x560xh390 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 839*

MACRO42-N **1 123,00 EUR**

Stackable

Conduction & Convection

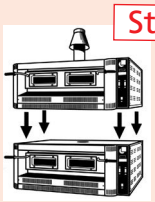
Gaz
Line

GL9/35-D

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE **Oven die prestatie en zuinigheid combineert. Regelbaar met elektronische thermostaat (450°C), digitale aflezing. Bedieningspaneel met gevoelige toetsen. Gasverwarming, de bodem wordt op temperatuur gebracht door " conductie " dankzij warmtewisselaars aangedreven door 4 branders, geplaatst in de verbrandingskamer, de kamer wordt verwarmd door "convectie". Warmteterugwinning, systeem om energie te besparen door de opgehoopte warmte onder de bodem te gebruiken.**

Stackable



Gas pizzasovens
- Roestvrij stalen kamer, vuurvaste stenen vloer. - Oura" voor het afvoeren van rook en dampen. - Dubbele verzonken "hoge T°" binnenverlichting. - Deurherinnering, roestvrijstalen handgreep over de gehele lengte van de deur, "panoramisch" veiligheidsglas raam. - Elektronische klepbediening, met bougie en beveiliging. - Roestvrijstalen boog, voorkomt temperatuurdaling wanneer de deur wordt geopend. - Onafhankelijk en verwijderbaar bedieningspaneel, dubbele digitale weergave (gekozen en werkelijke temperatuur), gemakkelijk te onderhouden. *Ed. 8 - 833*

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kcal/h	kW	
GL4/35-D	4	1230x1120xh760	720x720xh185	12898	0,20	**5 129,00 EUR**
GL6/35-D	6	1230x1480xh760	720x1080xh185	15907	0,20	**5 833,00 EUR**
GL6/35-XLD	6	1590x1120xh760	1080x780xh185	15907	0,20	**6 062,00 EUR**
GL9/35-D	9	1590x1480xh785	1080x1080xh185	21066	0,20	**6 855,00 EUR**

1000 kcal/h=1,16 kW

Gas pizzasovens

PLUS **Oven die prestatie en zuinigheid combineert. Regelbaar met elektronische thermostaat (450°C), digitale aflezing. Bedieningspaneel met gevoelige toetsen. Gasverwarming, de bodem wordt op temperatuur gebracht door " conductie " dankzij warmtewisselaars aangedreven door 4 branders, geplaatst in de verbrandingskamer, de kamer wordt verwarmd door "convectie". Warmteterugwinning, systeem om energie te besparen door de opgehoopte warmte onder de bodem te gebruiken.**

ENERGY SAVING

Electronic Control

Genius Line
Plus

Vanaf : GDX/....

Geventileerde tunnel-ovens

ADVANTAGE Ideaal voor het continu bakken van pizza's, toast, taarten, croissants, lasagne etc..... Een uniek Diamond© patent zorgt voor een homogene verdeling van de warme luchtstroom, waardoor het mogelijk is om op een lagere temperatuur te koken dan traditionele ovens, wat resulteert in een betere kookkwaliteit en energiebesparing.

Ed. 8 - 845

Conveyor

Conveyor Line

Vanaf : FTEV.... 7 260,00 EUR

Vanaf : FTGV.... 7 560,00 EUR

Stackable

ADVANTAGE Ideaal voor pizza's, flammenküsche, taarten, quiches, gebak, bagetten en belegd brood, ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: ook voor het bakken van traiteur pizza's, bladerdeeg, taarten, ...). Bodem in vuurvaste steen om het deeg op een homogene manier te bakken, infrarood quartz 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 dan de Toscaanse die een heel fijn deeg heeft, en zelfs de Amerikaanse met heel dik deeg.

Pizza

Quick

Stackable

Elektrische pizza-ovens "Quartz"
- Realisatie in R.V.S. - Isolatie in dikke rotswol. - Uniek concept, infrarood quartz 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, diepgevrozen in 4'30.- Standaard veiligheidsthermostaat- Deur met dubbele isolatie voorzien van een venster. *Ed. 8 - 841*

PIZZA-QUICK/43-2C

230/1N 50-60 Hz

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
PIZZA-QUICK/43	1	670x580xh270	430x430xh100	3	**922,00 EUR**
PIZZA-QUICK/43-2C	1+1	670x580xh500	430x430xh100	6	**1 431,00 EUR**
PIZZA-QUICK/66-43	1*	895x580xh270	660x430xh100	5	**1 431,00 EUR**

* Baking Tray 600x400 (or) 2 x Ø 330 mm

Conveyor

Elektrische band oven L. 375mm (H. 75)
- Productiviteit : 15/10 pizzas/h (5,5' / 6,5' baktijd). - Schakelaar aan/uit, Onafhankelijke controle, Energieregelaars aan iedere weerstand. - Snelheidsregelaar. Analoge thermometer - Rolband in RVS., breedte 375mm, lengte 935mm, regelbare hoogte can 40 tot 75mm. - Vervaardigd uit RVS. - Bovenkant verwarmt om pizza's warm te houden.- verstelbare poten.
mm : 1210x600xh260/320 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50Hz *Ed. 8 - 839*

FET/375 **2 089,00 EUR**

Roll
Form

- Zeer flexibele en krachtige rollers. - Vervaardigd in R.V.S. AISI 304. - "Koud" uitrolsysteem. - De rollen zijn in teflon (voor voeding), regelbare dikte, bescherming van de bovenste rol in plexiglas, onderaan in R.V.S. - Bediening met lage spanning 24V, met tiptoetsen.
Ed. 8 - 868

P32/X

Pizzaroller Ø 320 mm, 2 rollen, in R.V.S.
- Behandeling van 80 tot 210 gr. en regelbaar van 140 tot 310 mm.
mm : 430x500xh630 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50Hz

P32/X — **1 091,00 EUR**

Pizzaroller Ø 420 mm, 2 rollen, in R.V.S.
- Behandeling van 210 tot 600 gr. en regelbaar van 260 tot 400 mm.
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

P42/X — **1 237,00 EUR**

Press
Line

ADVANTAGE - Grote ruimte tussen de platen, Betere zichtbaarheid, Eenvoudiger werken en een betere productiviteit. - Randen van de platen afgerond zorgt voor een uniforme boord aan het deeg. - Makkelijk te gebruiken dankzij de hendel die gemonteerd is onder de bodemplaat, Hierdoor kan de dikte geregeld worden.

Ed. 8 - 867

DP35-EK(230/1) — 230/1N 50Hz 400/3N 50Hz*

Pizzavormers

	mm	Ø Plates	kW	
DP35-EK-230/1-	500x610xh770	350 mm	3,8	**5 656,00 EUR**
DP45-EK	555x710xh845	450 mm	6*	**7 505,00 EUR**

*On request 230/3N 50Hz

Linear
Form

Pizzaroller Ø 420 mm, 2 rollen "Linear", in R.V.S.
- Behandeling van 210 tot 600 gr. en regelbaar van 260 tot 400 mm.
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 869

P42/XV — **1 295,00 EUR**

Pizzaroller Ø 420 mm, 1 rol "Linear", in R.V.S.
- Behandeling van 210 tot 600 gr. en regelbaar van 260 tot 400 mm. - Pizza's op platen (1 enkele rol). - Bediening met lage spanning 24V. (geen bedieningspedaal beschikbaar)
mm : 570x400xh450 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 869

P42/XVM — **972,00 EUR**

Warmhoudplaat met oppervlak in RVS.
- Nuttig oppervlak : 500x500mm - Helemaal vervaardigd uit RVS. AISI 304 - Regelbaar viea thermostaat van 0 tot 60°C, aan/uit schakelaar met indicatielampje - Opwarming door gepantserde weerstanden.
mm : 500x500xh90 - kW : 0.43 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 870

PIZ/SP — **450,00 EUR**

Spiral Line

2 SPEEDS

NT33/T2V-Y

2 SPEEDS

Timer & Wheels

400/3N 50Hz
230/1N 50Hz

NT33AL/T2V-Y

Bakkerstroggen
- Kuip in RVS. AISI 304. - Spiraal in staal, hoge hardheid, verdeler in RVS AISI 304. - Rooster in RVS voorzien van een micro-veiligheids-schakelaar. - Overbrenging door motor met oliebad, betrouwbaar, goede prestaties en geluidloos!! - Hangende motor, betere verluchting, gemakkelijk voor onderhoud. - Bediening op laagspanning 24V. - NVR (No-Voltage Release) om onvrijwillige start te voorkomen.

HEAD AND TAKING OFF BOWL

Ref	Lit	mm	kW		…AL/T2V-Y
NT10/M1-Y	10	270x560xh540	0,37	**1 052,00 EUR**	-
NT22/M1-Y	22	400x690xh680	0,75	**1 421,00 EUR**	-
NT33/M1-Y	33	440x720xh830	1,1	**1 754,00 EUR**	-
NT22/T2V-Y	22	400x690xh680	0,75	**1 576,00 EUR**	**2 022,00 EUR**
NT33/T2V-Y	33	440x720xh830	1,5	**1 897,00 EUR**	**2 330,00 EUR**
NT42/T2V-Y	42	490x770xh860	2	**2 183,00 EUR**	**2 710,00 EUR**
NT53/T2V-Y	53	520x860xh760	2	**2 378,00 EUR**	**2 816,00 EUR**

.../M1 = 230/1N 50Hz .../T2V = 400/3N 50Hz

Automatische deegkneders, digitale bediening

ADVANTAGE **Met automatische Diamond kneders kunt u niet alleen de snelheid selecteren, maar ook de kneedtijd voor elke snelheid programmeren zonder uw tussenkomst !! ... Ze zijn dus geschikt voor elk type mengsel. Zeer intuïtieve digitale bediening, gemakkelijk te gebruiken. Geleverd op wielen, waarvan twee voorzien van remmen.**

Ed. 8 - 861

AUTOMATIC 2 SPEEDS

HEAD AND TAKING OFF BOWL

	Lit.	mm	kW		…AL/2TV
DH33/T2V	33	420x785xh700	1,4	**2 043,00 EUR**	**2 506,00 EUR**
DH42/T2V	42	470x830xh770	2,2	**2 349,00 EUR**	**2 942,00 EUR**
DH53/T2V	53	520x870xh770	2,2	**2 538,00 EUR**	**3 031,00 EUR**

Atomix Line

DH33/T2V

Automatic 2 speeds

400/3N 50Hz

DH33AL/T2V

Dough Rounders

Opboller 3600/1000 stuks/uur 20/300 gr
- Produktie 3600/1000 stuks/uur.- Bollen van 20 tot 300 gr.- Uitwendige afwerking in staal met "epoxy verf".- Deksel voorzien van een micro-schakelaar.- Schroef zonder einde in aluminium van voedingskwaliteit.- Bediening laagspanning 24 V.- Noodstop.- Volledig demonteerbaar voor een eenvoudig onderhoud.- 2 wielen achteraan geplaatst om transport te vergemakkelijken.
mm : 330x550xh810 - kW : 0.55 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 872*

BSL-300A **3 303,00 EUR**

Diamond

Compact Line

SR3/R6

Gekoelde pizza tafels GN
- Exterieur en interieur vervaardigd uit austenitisch roestvrij staal (voedingskwaliteit). - Diepgetrokken bodem, alle hoeken en randen zijn afgerond. - Geleverd met 1 GN 1/1 rooster per deur, in hoogte verstelbaar. - Elektronische thermostaat, in een verzegelde doos. - Coil" verdamper ingebed in de muren (3 zijden), CFK-vrije geëxpandeerde polyurethaan isolatie. - Geventileerde tank, automatische ontdooiing, zelfverdampend condensaat. - Koelunit in klimaatklasse 4, (ruimtebesparend ondergebracht). - Geventileerde condensor met vetfilter. - R600a koelmiddel. - Deuren met magnetische afdichting (druk), ergonomische handgreep. - Verstelbare onderste cilinders. - Gebouwd in overeenstemming met de huidige (CE) normen. *Ed. 8 - 613*

Voorbereidingstafel 2 deuren GN 1/1, 240 Lit, koelstructuur 5x GN1/6-150 mm
- NB: geleverd zonder GN-bakken.
mm : 900x700xh850/1100 - kW : 0.34 - V : 230/1N 50Hz

SR2/R6 — **1 073,00 EUR**

Voorbereidingstafel 3 deuren GN 1/1, 380 Lit , koelstructuur 8x GN1/6-150 mm
- NB: geleverd zonder GN-bakken.
mm : 1365x700xh850/1100 - kW : 0.34 - V : 230/1N 50Hz

SR3/R6 — **1 695,00 EUR**

Profi Line

MR-PIZZA/R2

Pizzeria koeltafels "EURONORM"
- Binnen en buitenkant in (voedings) R.V.S. (ook de achterkant), bovenblad in graniet (30 mm). - Omkeerbare deuren, magnetische dichting, scharnieren met veersysteem (blokkeert op 90°). - Diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken, roosters en rails (anti-kantelbaar) in R.V.S. - Compressor (klimaatklasse +38°C), geplaatst op "uittrekbare" rails, voorzien voor het onderhoud en technische interventies. - Geventileerde verdamper (oversized) behandeld tegen zouten en voedingszuren, volledig verstopt (niet zichtbaar). - Programmeerbare elektronische regelaar. - Automatische ontdooiing, automatische verdamping van de condensatie. *Ed. 8 - 615*

Pizzeria koeltafel, 2 deuren EN 600x400, 3 neutrale laden EN 600x400, gekoelde structuur 6x GN ¼
- Inbegrepen: 2 roosters (EN 600x400 mm). - Ingebouwde gekoelde structuur, ruiten (hoestscherm), 6x GN ¼ h150 mm (bakken in optie). - 3 laden deegbakken EN 600x400 mm (bakken in optie), 4 regelbare R.V.S. poten.
mm : 1590x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-PIZZA/R2 — **3 190,00 EUR**

Pizzeria koeltafel, 3 deuren EN 600x400, 3 neutrale laden EN 600x400, gekoelde structuur 8x GN ¼
- Inbegrepen: 3 roosters (EN 600x400 mm). - Ingebouwde gekoelde structuur, ruiten (hoestscherm), 8x GN ¼ h150 mm (bakken in optie). - 3 laden deegbakken EN 600x400 mm (bakken in optie), 6 regelbare R.V.S. poten.
mm : 2115x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-MAXIPIZZA/R2 — **3 835,00 EUR**

Gold Line Plus

PLUS - Top superieur in 15/10e, 50 mm dik. - Uitzonderlijke resultaten dankzij de geforceerde leidingen van de gekoelde lucht, gelijkmatige temperatuur. - Groep "Monoblok", uitgerust met een luchtfilter (wasbaar). - 2 niveaus van hygrometrische regulering, 60% (of) 90%. - Microprocessor (100% waterdicht).

Koeltafel, geventileerd, 3 deuren EN 600x400, gekoelde opzetstructuur GN 11x 1/3
- Top met boord van 50 mm (15/10de). - Opzetstructuur capaciteit 11x GN 1/3-h150 mm. - Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 (600x400 mm), per deur. - 4 roestvrijstalen zwenkwielen, waarvan 2 met remmen. - Kan op een basis worden geïnstalleerd.
mm : 2030x860xh800/900-1395 - kW : 0.5 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 620*

TS31-US/H — **6 088,00 EUR**

Compact Line

SX160/DV-R6

230/1N 50 Hz

R600a

Gekoelde opzetstructuren GN 1/4 met glasopbouw
- Vervaardigd in R.V.S. (voor voeding). - Elektrische thermostaat. - Serpentine verdamper in koper geplaatst in de wanden. - Hermetische unit (+43°C). - Geventileerde condensator. NB: Geleverd zonder GN-bakken. *Ed. 8 - 568*

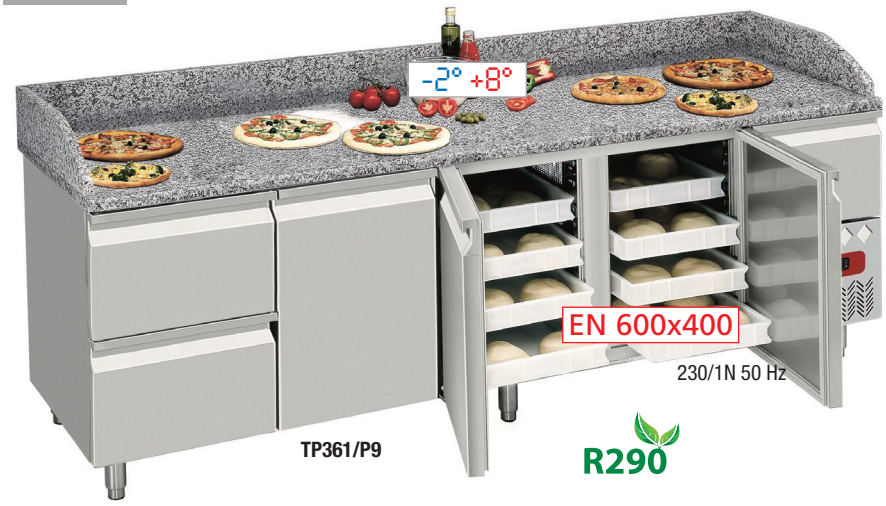
GN 1/4

	mm	GN1/4-h 150 mm	
SX120/DV-R6	1200x340xh225/435	5 x 1/4	**582,00 EUR**
SX160/DV-R6	1600x340xh225/435	7 x 1/4	**668,00 EUR**
SX200/DV-R6	2000x340xh225/435	10 x 1/4	**758,00 EUR**

GN 1/3

	mm	GN1/3-h 150 mm	
SY120/DV-R6	1200x395xh225/435	4 x 1/3	**637,00 EUR**
SY160/DV-R6	1600x395xh225/435	7 x 1/3	**707,00 EUR**
SY200/DV-R6	2000x395xh225/435	9 x 1/3	**769,00 EUR**

Pizza Line Plus



TP361/P9

230/1N 50 Hz

R290

On request

GN 1/4
TP361/P9+SX249G/PP9

GN 1/3
TP361/P9+SY249G/PP9

TP23/P9

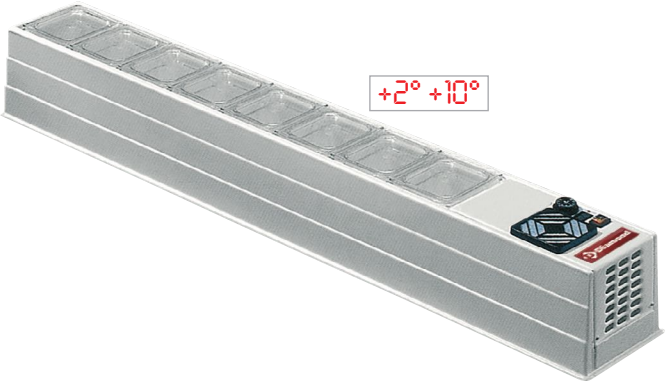
Frigotafels 600x400 voor pizzas
- Werkblad in graniet, achterboord (150 mm). - Binnenkant in R.V.S. AISI 304, buitenkant in R.V.S. AISI 441. - Diepgetrokken binnenachterkant, afgeronde hoeken. - Wandlatten en " L "- geleiders in R.V.S. - Deuren (EURONORM) met ergonomisch handvat en omkeerbaar (zonder kit), sluiting verzekerd met magnetische drukdichting (eenvoudige vervanging zonder gereedschap), scharnieren met stop op 100° en automatische deursluiting. - Elektronische regelaar (in gesloten doos, waterdicht), blauwe LED. - Verdamper(s) geventileerd of statisch, geplaatst tussen de deuren. - Compressor getropicaliseerd (omgevingstemperatuur +43°C), geventileerde condensator. - Koelmiddel R134A. - Automatische ontdooiing van de verdamper. - Automatische verdamping van het condenswater. N.B.: geleverd zonder GN-bakken. *Ed. 8 - 617*

		mm	Doors	Laders	
B	**TP23/P9**	1610x800xh856/950(1100)	2	1	**3 902,00 EUR**
B	**TP261/P9**	2020x800xh856/950(1100)	2	3	**4 448,00 EUR**
B	**TP361/P9**	2560x800xh856/950(1100)	3	3	**5 221,00 EUR**

"- Hermetische koelgroep (omgevingst° +32°C).- Verdamper in koper met serpentijn in de wand.- Elektronische thermostaat.- Uitvoering in gegoten ABS van voedingskwaliteit. NB: geleverd zonder GN bakken."

Gekoelde struktuur GN 1/1 h150 mm
mm : 400x600xh350 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 570*

GASTRO-R6 **943,00 EUR**



Gekoelde opzetstruktuur gastronorm 7 GN 1/3 h 150 mm
mm : 1550x410xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 570*

MIDI-R6 **1 027,00 EUR**

Gekoelde struktuur 8x GN 1/6 h150 mm
mm : 1720x260xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 570*

MINI-R6 **968,00 EUR**

Vortex
Plus

230/1N 50 Hz

Full Equipment

INFO **"- Ventilator motor centrifugaal op lage energie (Energiebesparing). - Maximale evacuatie 6 meters kanalen en 1 bocht van 90° = 160 Pa. Standaard toebehoren: verstelbare wand fixaties."**

Energy Saving

Muurdampkappen "Vortex PLUS"
- Versie met waterdichte (IP55) ingebouwde centrifuge ventilator, lage energie "Energy Saving" (centrale positie, verticaal). - Volledig vervaardigt in R.V.S. AISI 441, samengevoegd door laspunten. - Antivet 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. *Ed. 8 - 1178*

	mm	M³/h	Engines	Light	Regulator	N°Filters*	Pa	kW	
CSL1007-VTB	1000x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D	120	0,17	**1 402,00 EUR**
CSL1507-VTB	1500x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D-1C	120	0,19	**1 495,00 EUR**
CSL2009-VTB	2000x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-2C	120	0,48	**1 798,00 EUR**
CSL2509-VTB	2500x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-3C	120	0,48	**1 928,00 EUR**

*D= 400x500 C = 500x500 mm

Combi

Gecombineerde handwasbak op onderstel
- Kuip handwasbak 430x280xh130. - Kuip 400x500xh200, geperforeerd tablet. - Mengkraan, 2 zeven, 2 afvoeren, 1 sifon Ø32 mm. - R.V.S. AISI 304.
mm : 500x700xh620/870 - *Ed. 8 - 1154*

LMC-57 **725,00 EUR**

80 Kg

Stainless Steel

Serveerwagen in roestvrij staal
- Frame in ronde R.V.S. buis AISI 304 (Ø 25 mm). - Tablet diepgetrokken en geluiddempend.- 4 zwenkwielen Ø 125 mm met stootrand, waarvan (2 met rem). - Demonteerbare uitvoering.
Ed. 8 - 994

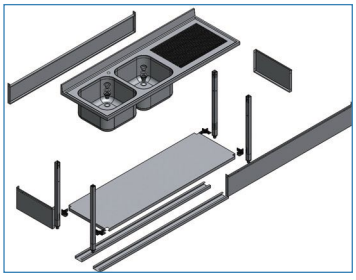
	Niv.	mm	mm plates	
CR2/80B	2	800x500xh960	800x500	**326,00 EUR**
CR2/100B	2	1000x500xh960	1000x500	**357,00 EUR**
CR3/100B	3	1000x500xh960	1000x500	**444,00 EUR**

Dismontable

600
700

ADVANTAGE **Eenvoud bij montage, eenvoudig transport en plaatswinst bij de stockage. Ideaal bij ruimtes met moeilijke toegang, geleverd klaar om samen te bouwen, voorzien van een montageschema. Robuste constructie.**

Ed. 8 - 1152



DISMONTABLE

	mm	Sink		Lower Shelf	
L610/6-KD	600x600xh880/900	400x400xh275	**523,00 EUR**	**RX06/6-KD**	**129,00 EUR**
L1210D/6-KD	1200x600xh880/900	500x500xh325	**606,00 EUR**	**RX12/6-KD**	**161,00 EUR**
L1210S/6-KD	1200x600h880/900	500x500xh325	**606,00 EUR**	**RX12/6-KD**	**161,00 EUR**
L710-KD	700x700xh880/900	500x500xh325	**567,00 EUR**	**RX07-KD**	**138,00 EUR**
L1410D-KD	1400x700xh880/900	600x500xh325	**646,00 EUR**	**RX14-KD**	**179,00 EUR**
L1410S-KD	1400x700xh880/900	600x500xh325	**646,00 EUR**	**RX14-KD**	**179,00 EUR**
L1620D-KD	1600x700xh880/900	400x500xh275	**786,00 EUR**	**RX16-KD**	**190,00 EUR**
L1620S-KD	1600x700xh880/900	400x500xh275	**786,00 EUR**	**RX16-KD**	**190,00 EUR**

Mengkraan, (uitgang MONO)
- Eengatsaansluiting 3/4" (Ø 29 mm). - Uitvoering in verchroomd messing.
mm : 300x300xh305 -

CW2001-MT 99,00 EUR

Kraan met mengkraangroep, mono bediening en sproeier uittrekbaar (MONO uitgang)
- Keramische mengkraan, 17 liter/min. - Zwanehals kraan Ø 20 mm. - Sproeier lengte 2000 mm, met muurbevestiging. - Debiet van de sproeier 11 liter/minuut. - Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 35 mm).
mm : 250x250xh1250 -

CW5001-MT 317,00 EUR

Sproeier en kraan met mengkraangroep (uitgang MONO)
- Kraan, debiet: 18 liter/minuut. - Handdoucheslang 1000 mm lengte. - Debiet van de sproeier 12 liter/minuut. - Eengatsaansluiting op toestel 3/4" (Ø 29 mm). - Muurbevestiging 135 mm.
mm : 350x350xh1100 -

CW8003-MT 354,00 EUR

Vuilnisbak met deksel op wielen - 50 liter
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, waterdichte bodem.
mm : 390x390xh615 - *Ed. 8 - 1169*

PCR/50B 175,00 EUR

Vuilnisbak, deksel met pedaalbediening - 50 liter
- Uitvoering in RVS 304, waterdichte bodem.
mm : 390x390xh615 - *Ed. 8 - 1169*

PCRA/50B 234,00 EUR

Vuilnisbak snacking 80 Lit.
- Vervaardigd uit RVS. AISi 441. - Opening met klapdeksel. - Capaciteit 80L. Waterdichte bodem. - 2 wielen.
mm : 470x470xh1200 - *Ed. 8 - 1169*

PCR/SK 440,00 EUR

Verwarmde bordenkast 60 borden diam. 350mm
- Volledig vervaardigd uit roestvrij staal (dubbele wand). - 1 tussenrooster.
mm : 400x460xh870 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 310

GEM/350-N 568,00 EUR

Geventileerde warmkast op wielen
- Gemaakt van roestvrij staal, binnen en buiten (dubbele wanden). - Thermostaat 130°C, kerntemperatuur 65°C (HACCP-normen). - Thermische ventilator(en). Deur(en) met magnetische sluiting. - Thermische handgrepen. - Geleverd met 3 verstelbare roosters. - Waterreserve om de vochtigheid op peil te houden (GN 2/3 of 1/1 platen mogelijk). - 4 wielen, 2 met rem.

"- 3 roosters (330x345 mm)
mm : 425x460xh925 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 310

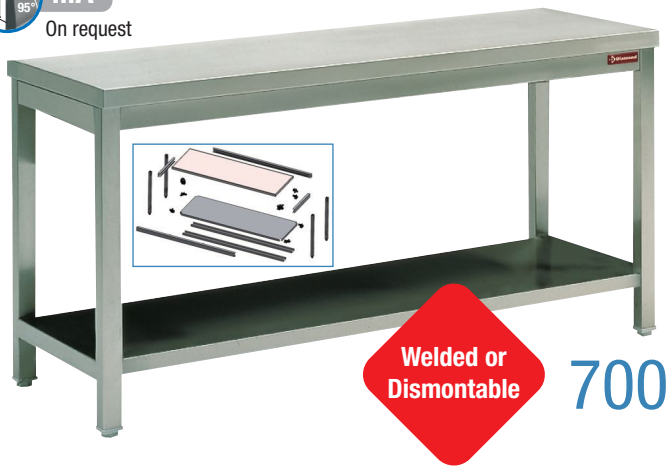
GEMMA60/V 752,00 EUR

GEMMA 120/V

"- 3 roosters (700x345mm)
mm : 800x460xh925 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 310

GEMMA120/V 1 125,00 EUR

...A
On request



- Uitvoering in R.V.S. AISI 441. - Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie. - Volledig gelast frame. R.V.S. regelpoten. *Ed. 8 - 1130*

DISMONTABLE

	mm		.../KD
TL771/KD	700x700xh880/900	-	362,00 EUR
TL871	800x700xh880/900	389,00 EUR	-
TL1071	1000x700xh880/900	416,00 EUR	422,00 EUR
TL1271	1200x700xh880/900	445,00 EUR	455,00 EUR
TL1471	1400x700xh880/900	470,00 EUR	483,00 EUR
TL1671	1600x700xh880/900	538,00 EUR	516,00 EUR
TL1871	1800x700xh880/900	561,00 EUR	546,00 EUR
TL2071	2000x700xh880/900	592,00 EUR	587,00 EUR

.../KD version dismontable

- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte. - Schuifdeuren (dubbele wand), ingewerkte handgrepen. - Uitvoering in R.V.S. AISI 441. *Ed. 8 - 1145*

	mm	
PSC100/B	1000x400xh600	599,00 EUR
PSC120/B	1200x400xh600	702,00 EUR
PSC140/B	1400x400xh600	747,00 EUR
PSC160/B	1600x400xh600	796,00 EUR
PSC180/B	1800x400xh600	897,00 EUR
PSC200/B	2000x400xh600	981,00 EUR

On request
...A/B

Werktafelkasten, schuifdeuren
- Uitvoering in R.V.S. AISI 441. - Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie. - Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte. - Schuifdeuren met ingewerkte handgrepen. - R.V.S. poten met regelbare stelvoeten. *Ed. 8 - 1136*

	mm	
TA107/B	1000x700xh880/900	903,00 EUR
TA127/B	1200x700xh880/900	975,00 EUR
TA147/B	1400x700xh880/900	1 071,00 EUR
TA167/B	1600x700xh880/900	1 111,00 EUR
TA187/B	1800x700xh880/900	1 181,00 EUR
TA207/B	2000x700xh880/900	1 242,00 EUR

On request
...A/B

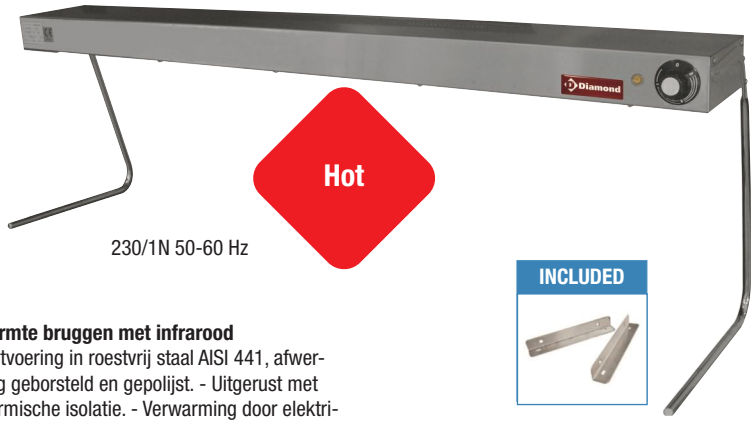
Warmkasten, schuifdeuren
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie, versterkt en regelbaar tussentablet, 2 schuifdeuren (dubbele wanden), ingewerkte handgrepen. - Verwarming door elektrische weerstand, geventileerde verwarming met thermostatische temperatuurregeling, uitvoering in R.V.S. AISI 441, R.V.S., regelbare poten.

Ed. 8 - 1142

	mm	kW	
TE127/B	1200x700xh880/900	2,5	1 405,00 EUR
TE147/B	1400x700xh880/900	2,5	1 476,00 EUR
TE167/B	1600x700xh880/900	2,5	1 549,00 EUR
TE187/B	1800x700xh880/900	3	1 638,00 EUR
TE207/B	2000x700xh880/900	3	1 701,00 EUR

Handwasbak met zeepverdeler 500 ml
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, uitgediepte monoblok afdekplaat. - Koud/warm watermenger. Kniebediening, kraan in zwanehals uitvoering met 15" tijdbegrenzer.
mm : 400x340xh560 - *Ed. 8 - 1163*

LM4-LSD	**287,00 EUR**



230/1N 50-60 Hz

INCLUDED

Warmte bruggen met infrarood
- Uitvoering in roestvrij staal AISI 441, afwerking geborsteld en gepolijst. - Uitgerust met thermische isolatie. - Verwarming door elektrische weerstand, met reflector waardoor gelijkmatige warmteverdeling bekomen wordt. - Modulatie van de warmte via een energieregelaar, met indicatielampje. - Standaard toebehoren: 2 zijsteunen voor het bevestigen in versie "plafond". - Elektrisch aansluitsnoer (1500 mm) aan de rechterkant. - NB Tussen de maaltijden verwarmer en de gerechten bevelen we een afstand van 330mm aan. *Ed. 8 - 314*

	mm	kW	
RHD/86	860x150xh60	0.8	**357,00 EUR**
RHD/126	1260x150xh60	1.25	**385,00 EUR**
RHD/156	1560x150xh60	1.60	**417,00 EUR**
RHD/196	1960x150xh60	2	**453,00 EUR**
SRH/NS	Optional/Supports		**97,00 EUR**

Handwasbak met zeepverdeler 500ml
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, inklapbare dekplaat. - Koud water. Kniebediening, kraan in zwanehals uitvoering.
mm : 330x330xh500 - *Ed. 8 - 1163*

LM3-DSS	**257,00 EUR**

Chefrekken, 2 niveau's
- Uitvoering in R.V.S. AISI 441.. Versterkte tabletten. - Gelast frame, geleverd met bevestigingen. (RC...) - Verwarming d.m.v. elektrische weerstand. Thermostatische regeling. *Ed. 8 - 1155*

230/1N 50-60 Hz

HOT

	mm	kW	
RC102	1000x300xh700	0,8	**635,00 EUR**
RC142	1400x300xh700	1,25	**721,00 EUR**
RC162	1600x300xh700	1,60	**737,00 EUR**
RC202	2000x300xh700	2	**787,00 EUR**

	mm	
R102	1000x300xh700	**296,00 EUR**
R122	1200x300xh700	**312,00 EUR**
R142	1400x300xh700	**327,00 EUR**
R162	1600x300xh700	**343,00 EUR**
R182	1800x300xh700	**358,00 EUR**
R202	2000x300xh700	**374,00 EUR**

PLUS - Zeer groot en robuust, tot 120 kg per niveau. (Afwasbare schappen mogen in de vaatwasmachine). - 2 dieptes: 400 mm en 500mm (...5-4/EF). Makkelijk en snel te monteren zonder gebruik wan gereedschap.
Ed. 8 - 1160

	mm	Level	
RLA/084-4/EF	890x400xh1750	4	**373,00 EUR**
RLA/104-4/EF	1090x400xh1750	4	**401,00 EUR**
RLA/124-4/EF	1290x400xh1750	4	**438,00 EUR**
RLA/144-4/EF	1490x400xh1750	4	**479,00 EUR**
RLA/164-4/EF	1690x400xh1750	4	**529,00 EUR**

On request from 790 mm to 1690 mm

On request

Libra
Line

Roestvrij stalen elektronische weegschaal met kolom
- Weegplatform 400x500 mm in AISI 304 roestvrij staal. - Waterdicht toetsenbord. - LCD-display met achtergrondverlichting en 20 mm cijfers - LED-controle-indicator geeft onder-, boven- en acceptatielimieten aan. - Weegcontrole met geluidsalarm. - Diverse functies beschikbaar (wegen, tellen, percentage en vasthouden). - Stabilisatietijd: 2-3 sec. - Interne oplaadbare batterij, 90 uur autonomie. - Externe kalibratie - Verstelbare voetjes en waterpasindicator zorgen voor stabiliteit. *Ed. 8 - 1110*

	mm	Capacity	Readabilty	
BSC/150-10	400x620xh860	150 kg	10g	**541,00 EUR**
BSC/300-20	400x620xh860	300 kg	20g	**541,00 EUR**

On request : **BSC/KTM**

WALL FIXATION

LED Display

230/1N 50-60Hz

Libra
Line

IP 67

230/1N 50-60Hz

LED Display

Roestvrij stalen elektronische weegschaal.
- Weegplatform 300x210mm in roestvrij staal 304. - Stevige ABS behuizing voor industrieel gebruik - Dubbel verlicht LED display met 20mm cijfers (voor en achter) - LED controle-indicator toont onder-, boven- en acceptatiegrenzen. - Weegcontrole met geluidsalarm. - Stabilisatietijd: 1 sec - Interne oplaadbare batterij, 55 uur autonomie. - Externe kalibratie. - Verstelbare nivelleerbare poten. *Ed. 8 - 1110*

	mm	Capacity	Readabilty	
BAL/6-1	255x290xh105	6 kg	1g	**347,00 EUR**
BAL/15-2	255x290xh105	15 kg	2g	**347,00 EUR**
BAL/30-5	255x290xh105	30 kg	5g	**347,00 EUR**

PLUS - Hoog desinfecterend vermogen. - Effectief tegen slechte geuren en een breed spectrum van microben, dier-/plantparasieten (bacteriën, sporen, virussen, mijten, vliegen, luizen, zandvliegen, kakkerlakken, schimmels en schimmels, enz ...) - Lage gebruikskosten - Gemakkelijk te gebruik - Onmiddellijke productie (geen opslag) - Laat geen residu of geur achter in de gereinigde ruimte - Bereikt moeilijke toegangspunten. - Algemeen gebruik: restaurants, bars / nachtclubs, sportclubs, wachtkamers, keukens, voedsellaboratoria, kantoren, metro's, auto's, enz ...

Sani
Ozone

Ozone System

Draagbare ozongenerator, van 60m² tot 360m²
1 ventilator, nominale productiecapaciteit: 28g/u
mm : 244x210xh252 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/28MT **519,00 EUR**

Draagbare ozongenerator, van 120m² tot 720m2
1 ventilator, nominale productiecapaciteit: 56g/u
mm : 236x166xh689 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/56MC **686,00 EUR**

Ozongenerator op basis, van 240m² tot 1440m²
2 ventilatoren, nominale productiecapaciteit: 112g/u. Mogelijkheid tot aanpassing via een mobiele applicatie. Digitaal bedieningspaneel.
mm : 336x186xh1806 - kW : 0.74 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/112MCT **1 583,00 EUR**

OZONE/56MC

OZONE/112MCT

OZONE/28MT

Wagon
Line

ADVANTAGE **"- Wagen ""Warme Verbinding"" functie convectie (geventileerd), of convectie met bevochtiging. - Robuust en ergonomische handgrepen geïntegreerd aan de zijkanten, eenvoudige bediening. - Eenvoudige toegang tot technische componenten voor een eenvoudige en snelle onderhoud. - Bescherming van hoeken (hoge weerstand) op het bedieningspaneel. - Wanden voorzien van geleiders ""monobloc"" gestempeld . - Afgeronde binnenste hoeken, een 100% hygiëne en eenvoudig onderhoud. "**

Verwarmde wagen verdeling maaltijden, gecontroleerde bevochtiging
- Roestvrij stalen constructie AISI 304. - Muren en deur gemaakt van dubbel-geïnjecteerde wanden (polyurethaan hoge dichtheid CFK-vrij). - Mogelijkheid gebruik van GN2/1 of GN1/1 afstand van 70mm. - De homogeniteit van de temperatuur via een interne ventilator. - De kuip achteraan gestempeld met afgeronde hoeken. - Deur op scharnieren met opening 270°, voorzien van een sleutelslot, met een afdichting in het deurframe, gemakkelijk vervangbaar zonder gereedschap. - Uitgerust met 4 wielen Ø 160 mm in roestvrij staal, waarvan 2 met rem, draaibaar en geluidsdempend. - Rondomlopende stootbumper met versterkte hoeken, zeer bestendig en niet-markerend. - Geïntegreerd configuratiescherm met sensitive touch, digitale weergave "intuitief". - Elektronische regeling van 30 tot 90°C. - Onafhankelijke luchtvochtigheid, 4 uitrustingsniveaus, om het uit te drogen van het voedsel te vermijden. - NB roestvrijstalen roosters en GN niet inbegrepen. *Ed. 8 - 981*

Vanaf : CTH.... **5 142,00 EUR**

Wagen temperatuurbehoud van de maaltijden
- Constructie in austenitisch roestvrij staal (voedselkwaliteit). - Wanden en deur van geïnjecteerde dubbele wanden (CFK-vrij polyurethaan met hoge dichtheid). - Deur opening op 120°, met verticale grendel en sleutelslot, met een afdichting in het deurkozijn, gemakkelijk te vervangen zonder gereedschap. - Scharnieren met 100° aanslag, sluiting met automatische terugloop, waardoor warmteverlies wordt vermeden. - Kan worden gebruikt voor GN 2/1 of GN 1/1 met 60 mm tussenruimte. - Verwarming door middel van verwarmingselementen en geforceerde lucht, homogene temperatuur dankzij een interne ventilator. - Voorzien van 4 roestvrijstalen wielen Ø 160 mm, waarvan 2 geremd, draaibaar en geluiddicht. - Perifere bumper, zeer resistent en non-marking. - Zeer sterke handgrepen aan de zijkant, gemakkelijk te hanteren. - Bevochtigingsapparaat, waterreservoir met overloopbeveiliging. - Digitaal display. Elektronische regeling van 30 tot 90°C. - NB: Roestvrijstalen roosters en GN-bakken niet inbegrepen. *Ed. 8 - 983*

	Capacity	mm	kW	
CCE10-DG	10x GN2/1	799x876xh1190	2	**2 446,00 EUR**
CCE20-DG	20x GN2/1	799x876xh1640	2	**2 690,00 EUR**
CCE40-DG	40x GN2/1	1489x876xh1640	3,6	**4 219,00 EUR**

CCE10-DG

230/1N 50-60 Hz

CCE20-DG

CT331/D-N

Verwarmde kar 2 GN 1/1 - h 150 mm, 2 temperaturen
- Volledig vervaardigt in inox AISI 304 18/10, diepgetrokken kuip volledig geïsoleerd. Verwarmd door weerstanden onder de kuip geplaatst. Afzonderlijke temperaturen (30 tot 90°C). Aftapkranen. - 4 wielen diameter 125, 2 met rem, stootranden op de hoeken.
mm : 900x650xh900 - kW : 1.4 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 988*

CT221/D-N **1 247,00 EUR**

Verwarmde kar 3 GN 1/1 h 150 mm, 3 temperaturen
mm : 1300x650xh900 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 988*

CT331/D-N **1 678,00 EUR**

230/1N 50-60 Hz

Vacuummachines
- Vervaardigd in R.V.S. - Zelfsmerende pomp, gecontroleerd onder vacuum brengen met sensor. - Automatische functionering. - Mogelijkheid om het onder vacuum brengen van vloeistoffen. - Bedieningspaneel met display. *Ed. 8 - 1113*

	mm	Pump	Welding	kW	
VAX/33-L	390x260xh140	16 Lit/h	330 mm	0,3	**476,00 EUR**
VAX/45-L	490x295xh180	26 Lit/h	430 mm	0,3	**806,00 EUR**
VAX/45-DSL	510x295xh180	28 Lit/h	2x430 mm	0,3	**1 123,00 EUR**

Messensterilisatorkast (25/30 stuks)
- Gemaakt van roestvrij staal, muurbevestiging, timer van 0 - 2 uur. - Deuren met patrijspoort, 1/4-draaibewegingsslot, veiligheidsmicroschakelaar, lagere afvoer. - Verchroomde stalen messenhouder, uitneembaar. - Sterilisatie door UV-C (ultraviolette) lampen, microbiologische ontsmetting (bacteriën, virussen, ziektekiemen, enz.).
mm : 482x155xh613 - kW : 0.02 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1092*

AS/P1-N **304,00 EUR**

230/1N 50-60 Hz

Vacuummachines
- Ergonomie, stevigheid en spitstechnologie zijn hun belangrijkste eigenschappen. - Deksel in plexiglas. - "Diepgetrokken" kamer met brede afgeronde hoeken voor een perfecte hygiëne en een eenvoudige reiniging. - Tipvingertoetsenbediening. - Uitneembare sealbalk (dubbele lasnaad). - Vervaardigd in R.V.S. AISI 304.
Ed. 8 - 1114

	mm	Room mm	Welding	Pump	kW	
GA-80/S	317x438xh293	280x310xh85	280 mm	4 m³/h	0,3	**1 826,00 EUR**
GA-102/S	405x510xh420	350x370xh150	350 mm	8 m³/h	1,1	**2 576,00 EUR**
GA-104/S	480x515xh440	420x370xh180	420 mm	16 m³/h	1,1	**3 074,00 EUR**
TA-90B/S	480x610xh440	420x460xh180	420 mm	21 m³/h	1,6	**3 965,00 EUR**

Verpakkingsfolieverdeler (folie 400 mm)
- Frame in R.V.S., rollen in geanodiseerd aluminium. - Verwarmd tablet met regelbare thermostaat. - Snijden van de folie met verwarmingsdraad (lage spanning).
mm : 485x600xh140 - kW : 0.65 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1111*

DFE-45 **304,00 EUR**

Hakblok op poten in polyethyleen
- Realisatie van de steun in R.V.S. AISI 441. - Dikte van de blok 100 mm in wit polyethyleen. *Ed. 8 - 1092*

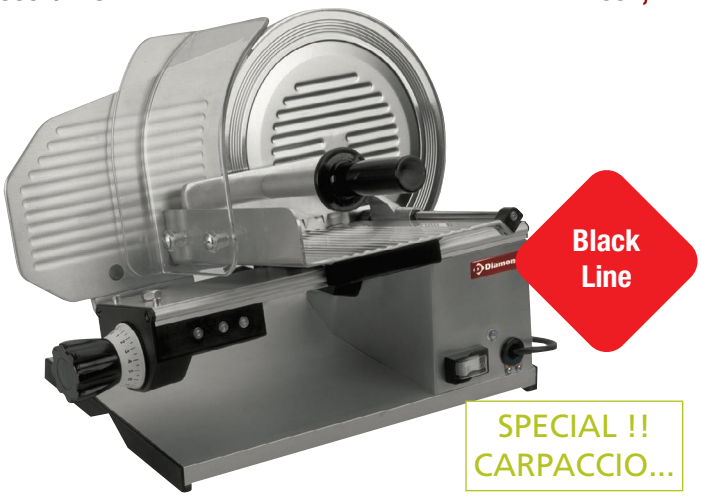
	mm	
CIT5-BN	500x500xh900	**600,00 EUR**
CIT7-BN	500x700xh900	**750,00 EUR**

Professionele snijmachine, mes Ø 300 mm
- Snijdt 200x260 mm, regeling van 0-15 mm. - AISI 304 roestvrijstalen mes. - Automatische messlijpmechanisme. - Gemaakt van geanodiseerd aluminium.
mm : 480x600xh420 - kW : 0.22 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1072*

300E/B-CE **1 067,00 EUR**

Professionele snijmachine, Ø 300 mm
- Snijdt: 250xh185mm (Ø 210mm), dikte van 0-13mm. - Snijblad in getemperd, verchroomd en geslepen staal. - Ingebouwde slijper. - Vervaardigd uit een aluminiumlegering.
mm : 610x535xh510 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1071*

300/BS **1 271,00 EUR**



Professionele snijmachine, mes Ø 275 mm
- Droge" transmissie. - Gehard, verchroomd, antikleef stalen mes (6 jaar garantie). - Automatisch slijpen. - Snede 200x150 mm, instelbaar van 0-15 mm. - Gemaakt van "behandeld" aluminium.
mm : 580x470xh370 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1072*

275/TE **993,00 EUR**

PLUS **1°) Afgeronde vormen zonder hoeken of scherpe randen en zonder zichtbare schroeven;**
2°) brede afstand tussen mes en frame;
3°) "Veilige onthaakinrichting", waardoor de slede kan worden verwijderd, het mes wordt vastgezet door de aanslag, positie "0";
4°) mesdeksel, afneembaar; 5°) beschermring, bevestigd rond het mes.
Ed. 8 - 1068

Professionele snijmachine, Ø 300 mm
- Snede: 230xh175 mm (Ø 200 mm), dikte 0-30 mm.
mm : 495x590xh495 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

300/TL **1 575,00 EUR**

Professionele snijmachine, Ø 350 mm
- Snijcapaciteit: 270xh230mm (Ø 255mm), dikte van 0-30 mm.
mm : 575x615xh530 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

350/GL **2 158,00 EUR**

- Mes in RVS (AISI 304). Snede 190x250 mm, afstelling van 0-15 mm.- Vervaardigd uit een aluminiumlegering.- Automatische messlijpmechanisme (wordt afzonderlijk geleverd).
mm : 470x470xh370 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1072*

250/B-CE **597,00 EUR**

Professionele snijmachine, Ø 350 mm "tandwielaandrijving"
- Zelfsmerende" tandwielaandrijving. - Snede: 270xh230 mm (Ø 255 mm), dikte 0-30 mm, (standaard bladafzuiging).
mm : 575x575xh530 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

350/GXS **2 597,00 EUR**

Professionele snijmachine, Ø 350 mm "automatisch"
- Automatische aandrijving, snelheidsregelaar (ook manueel). - Slee met "integrale bevestiging" om alle producten te ondersteunen (exclusief octrooi), contragewicht op veren, waardoor het product naar het blad wordt geduwd. - Snede: 270xh230 mm (Ø 255 mm), dikte 0-30 mm, (standaard bladafzuiging).
mm : 575x685xh650 - kW : 0.82 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1070*

350/AVV **4 340,00 EUR**

TB32/ICE

Gekoelde vleesmolen N°22, monoblok in R.V.S.
- Productiviteit/uur: 350 kg. - Inbegrepen: rooster 4,5 mm. - Gekoelde vleesmolen innovatief, super-compact, vervaardigd in R.V.S. AISI 304. - Exclusief koelsysteem met "Peltier effect" (zonder compressor, zonder gas), bezuiniging van energie, de afkoeling gebeurt op de hals en de toevoer. - Eenvoudig onderhoud, trechter en hals in R.V.S. uitneembaar. - Bediening op lage spanning 24V, met omkering, kast (IP54). - Krachtige geventileerde motor, uitgerust met een thermiek. - Toevoer en spil in R.V.S. AISI 304, fixatiesysteem van de toevoer snel en robuust.
mm : 310x350xh615 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1087*

TC22/ICE **3 092,00 EUR**

Gekoelde vleesmolen N°32, monoblok in R.V.S.
- Productiviteit/uur: 650 kg. - Inbegrepen: rooster 4,5 mm.
mm : 355x500xh690 - kW : 1.84 - V : 230/1N 50Hz

TB32/ICE **3 807,00 EUR**

PHM-130B

Manuele hamburgerpers
- Roestvrij stalen frame en hamburger schaal. - Cilinder Ø: 100 mm, filmhouder ingebouwd.
mm : 190x250xh320 - *Ed. 8 - 1096*

PHM-100 **350,00 EUR**

- Ø de cilinder: 130 mm.
mm : 190x300xh280 -

PHM-130B **464,00 EUR**

SA-183/2

Beenderenzaag, 1550mm
- Lintzaag in RVS.- Spanningsregelaar.- Micro-veiligheidsschakelaar, motorrem, bedieningen (24V). - Voorzien van een drukknop en een kalibreerplaat in RVS (AISI 304).- Structuur vervaardigd uit een aluminiumlegering.
mm : 420x350xh850 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1093*

SA-155/2 **2 303,00 EUR**

Beenderenzaag, 1830 mm
mm : 500x400xh980 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

SA-183/2 **2 445,00 EUR**

PLUS - Afgeronde vormen zonder abrupte stoppen en zonder zichtbare vijzen. - Veel ruimte tussen snijblad en chassis. - Beveiligd afhaaksysteem, om de slede af te nemen, het snijblad wordt beschermd door de aanslag, 0-positie. - Bescherming snijblad, gemakkelijk te verwijderen. - Beschermingsring bevestigd rond het snijblad. Ed. 8 - 1067

Vanaf : 350/…. **2 774,00 EUR**

Groentensnijmachine
- Volledig gerealiseerd in R.V.S., anti-kleef en behandeld tegen voedingszuren en zouten. - Zeer krachtige motor (0,55 kW), geventileerd. - Continue toevoer, gebruiksvriendelijk, veiligheidsgarantie d.m.v. micro-schakelaar gesitueerd op de hefarm en op het deksel. - Laagspanningsregelaars 24 V, beschermingsklasse (IP54), NVR (No-Voltage Release) om elke onopzettelijke start te vermijden.

Snijschijf 2 mm
T2/K **64,00 EUR**
Snijschijf 3 mm
T3/K **64,00 EUR**
Snijschijf 4 mm
T4/K **64,00 EUR**

Rasperschijf 3 mm
R3/K **69,00 EUR**
Rasperschijf 4 mm
R4/K **69,00 EUR**
Rasperschijf 7 mm
R7/K **69,00 EUR**

- Uurproductie 100-300 kg.
mm : 240x410xh600 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1104*

TVA-38D **998,00 EUR**

ADVANTAGE Draaiblad en wanden uitgerust met schuurband (beiden makkelijk te demonteren voor onderhoud, geen enkele gespecialeerde handarbeid nodig).

Aardappelschilmachines
- Kuip in R.V.S. AISI 304, 100% hygiënisch, zonder oneffenheden en met afgeronde boorden. - Digitaal bedieningspaneel IP 55, digitale multifunctionele timer. - Ledigingsdeurtje aan de voorkant, uitgerust met een veiligheidssysteem (uitgezonderd model PPF-05). - Afloop diam. 50 mm. - Watertoevoer met elektromagnetische afsluiter. *Ed. 8 - 1100*

	mm	Capacity	Prod/h	Support	kW	
PPF-05	530x520xh520	5	150	-	0,37	**1 747,00 EUR**
PPF-10	530x660xh850	10	300	Yes	0,55	**2 201,00 EUR**
PPF-18	530x660xh950	18	500	Yes	0,9	**2 323,00 EUR**

Inbrengmixer 20 liters, buis 250 mm, 1 snelheid
- Toeren/minuut: rpm 15000. - Motorblok met PVC omhulsel, ergonomisch handvat. Bescherming IP34.- Demonteerbare buis.- Buismixer, mes en klok in R.V.S. AISI 304, het mes is makkelijk demoonteerbaar.- Schakelaar On/Off, directe start ("DVC" dispositief constante snelheid, standaard inbegrepen).- Veiligheidssysteem in geval van oververhitting.
mm : h520 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1060*

MIF-25 **270,00 EUR**

Inbrengmixers
- Motorblok met omhulsel in PVC, ergonomisch handvat. - Bescherming IP34. - Buismixer, mes en klok in R.V.S. AISI 304, het mes is makkelijk demoonteerbaar. - Buis met verbinding "kwart toer" die het monteren en demonteren vergemakkelijkt. - Schakelaar On/Off (voor start die met de toets "continuë cirkels" gekoppeld wordt), digitale snelheidsregelaar (9 standen + full fonction). - Trapsgewijze start, om het wegslingeren van voedsel te vermijden ("DVC" dispositief constante snelheid, standaard inbegrepen). - Veiligheidssysteem in geval van oververhitting. *Ed. 8 - 1060*

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW	
MIV-30	30	300	Yes	0,3	**432,00 EUR**
MIV-40	40	400	Yes	0,4	**502,00 EUR**

230/1N 50-60 Hz

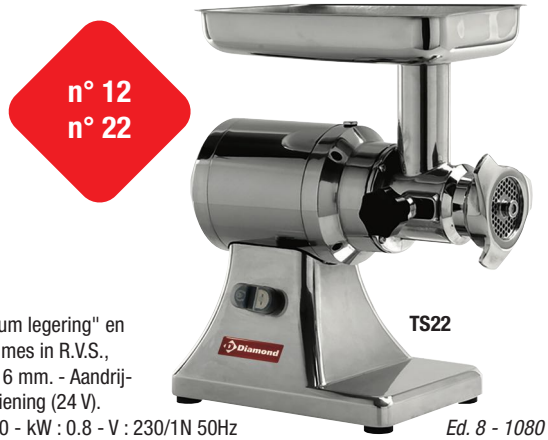
Inbrengmixers
- Motorblok met PVC omhulsel, ergonomische handgreep om efficiënt en in de juiste helling te werken, om zo de voeding beter te mixen, met een minimum van inspanning. - Bescherming IP34. - Buis mixer, mes en klok in R.V.S. AISI 304, het mes is makkelijk demonteerbaar. - Buis met inéénvoegsluiting "tandwielaandrijving" zeer stevig, makkelijk monteer- en demonteerbaar. - Schakelaar On/Off (voor start gekoppeld met de toets "+"), digitale snelheidsregelaar (9 standen of full fonction). - Trapsgewijze start, om het wegslingeren van voedsel te vermijden ("DVC" dispositief constante snelheid, standaard inbegrepen). - Veiligheidssysteem in geval van oververhitting. *Ed. 8 - 1061*

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW	
MAV-45	100	400	Yes	0,45	**525,00 EUR**
MAV-65	230	500	Yes	0,65	**645,00 EUR**

230/1N 50-60 Hz

Vleesmolen n° 8
- Frame in "aluminium legering" en R.V.S.. - Aandrijving op raderwerk in oliebad. Bediening (24 V). - Rooster en mes in R.V.S., zelfslijpend, rooster 6 mm.
mm : 300x240xh300 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1080*

TS8 **474,00 EUR**



Vleesmolen n° 12
- Frame in "aluminium legering" en R.V.S.. - Rooster en mes in R.V.S., zelfslijpend, rooster 6 mm. - Aandrijving in oliebad. Bediening (24 V).
mm : 380x220xh430 - kW : 0.8 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1080*

TS12 **790,00 EUR**

Vleesmolen n° 22
- Geventileerde motor, ideaal voor intensief gebruik.
mm : 450x220xh400 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

TS22 **1 005,00 EUR**

Vleesmolen nr 32
- Geventileerde motor (2 Hp), voor intensief gebruik.- Tandwieltraktie in oliebad. - Onderstel en trechter in R.V.S. AISI 304, demonteerbare groep (Ø 98 mm) (onderhoudsvriendelijk). - 6 mm rooster en mes in R.V.S "zelfslijpend". - Bediening (24V), rotatiewijziging.
mm : 500x225xh510 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1081*

TI32/S **1 747,00 EUR**

Cutter 3,2L glad mes ABS, polycarbonaat
- Vervaardigd uit ABS, kuip eenvoudig afneembaar, voor eenvoudige reiniging. - Geventileerde motor 2800 rpm / m. - Standaard 1 glad mes en blender in ABS. - Micro-veiligheidsschakelaar. - Deksel in Lexan doorzichtig, de toevoeging van de ingrediënten is mogelijk door een gat in het deksel. - Rakel standaard toebehoren. - Bediening op laagspanning 24V, elektrische doos waterdicht (IP67), NVR (No-Voltage Release).
Ed. 8 - 1077

3,2 L

Cutter 3,2L glad mes ABS, polycarbonaat
mm : 240x240xh330 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

CSP/32E **667,00 EUR**

Parmesan

Parmesaanrasp
- Buitenframe in "aluminium legering" en R.V.S.. - Rol diam. 110 mm, uitgerust met een hendel bovenaan, opening 110x65 mm - Aandrijving op raderwerk in oliebad. - Bediening (24 V).
mm : 280x250xh310 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1078*

GM **395,00 EUR**

4, 6, 9 L

CSP/6V

Cutters
- Vervaardigd in R.V.S. AISI 304. Kuip in R.V.S. 18/10, bodem in warmtegeleidend materiaal, transporteerbare kuip met handvaten. - Geventileerde motor, (voor intensief gebruik). Geen warmteoverdracht op de voeding (motor en kuip staan naast elkaar). - Zeer robuust mes (standaard 1 vlak mes). - Hoge veiligheid gegarandeerd, door een micro-schakelaar. - Deksel in doorzichtige Lexan, om een optimaal zicht op de voeding, het bijvoegen van ingrediënten is mogelijk dankzij een opening in het deksel. - Schraper en messenslijper standaard inbegrepen. - Bediening op lage spanning 24V, waterdichte elektrische kast (IP54), NVR (No-Voltage Release).
Ed. 8 - 1074

Cutter in R.V.S., 4 liter
- Toeren/minuut: 2600 rpm.
mm : 320x380xh270 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

CSP/4 **908,00 EUR**

Cutter in R.V.S., 6 liter, met snelheidsregelaar
- Snelheidsregelaar: 1100/2600 rpm.
mm : 320x380xh320 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

VARIABLE SPEED

CSP/6V **1 106,00 EUR**

Cutter in R.V.S., 9 liter, met snelheidsregelaar
- Versie met 2 motors, snelheidsregelaar 1100/2600 rpm.
mm : 330x470xh400 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50-60Hz

2 MOTORS

CSP2/9V **1 738,00 EUR**

Variable Speed

Klopper-menger, 7 liter
- Metalen frame.- Ophefbaar hoofd, uitgerust met een micro-schakelaar. - Kuip in R.V.S., uitneembaar. - Standaard 3 metalen gebruikstoebehoren, klopper, haak en spaan. - Bediening op lage spanning 24V, (IP54). NB: dit apparaat is aan te raden voor deeg met een gemiddelde consistentie (bv. brood) en voor ongeveer 1 kg bloem maximum! - Snelheidsregelaar.
mm : 240x410xh437 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1064*

BTM-7S/N **629,00 EUR**

Klopper-menger
- Tandwielaandrijving met 3 versnellingen - Afneembare kuip in RVS - Rooster met beveiliging. - Inbegrepen: 1 kuip, 1 deeghaak, 1 spatel, 1 klopper.
Ed. 8 - 1064

3 Speeds

BM-10AT/N

	Lt	mm	kW	
BM-10AT/N	10	400x500xh630	0,45	**1 204,00 EUR**
BM-20AT/N	20	515x560xh770	1,1	**1 572,00 EUR**

230/1N 50 Hz

Refribox
Line

RDY-2C+GF-2C

Afvalkoelers
- In- en uitwendig volledig in R.V.S. , voor vuilbak(ken) 240 liter (niet bijgeleverd). - Demonteerbare panelen, met verbindingshaken (polyurethaan zonder CFC). - Bovenkleppen om de vuilbakken leeg te maken. *Ed. 8 - 622*

\+

- Kan een vuilbak dragen tot 240 liter (niet bijgeleverd).
mm : 735x870xh1290 -

RDY-1C — **1 790,00 EUR**

- Gekoelde unit voor RDY-1C & RDY-2C.
mm : 285x545xh745 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50Hz

GF-3C-F5 — **1 165,00 EUR**

\+

- Kan 2 vuilbakken dragen tot 240 litres (niet bijgeleverd).
mm : 1465x870xh1290 -

RDY-2C — **2 538,00 EUR**

- Gekoelde unit voor RDY-1C & RDY-2C.
mm : 285x545xh745 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50Hz

GF-3C-F5 — **1 165,00 EUR**

10 m
15 m

Reinigingshaspel
- Muurbevestiging. - Automatische oproller (10 M). - Pistool met een "no-drip" sproeier (max 60°C). - Debiet 12 liter/min. - Omkasting in R.V.S.
mm : 150x430xh460 - *Ed. 8 - 1021*

MAX-10/R2 — **1 162,00 EUR**

- Automatische oproller (15 M)
mm : 150x520xh550 -

MAX-15/R2 — **1 412,00 EUR**

6 m

- Systeem met automatische oproller - Handgreep van het type pistool met een "no-drip" sproeier.- Maximale werkdruk 6,5 bar en temperatuur van 60°C.- Waterdebiet 10 lit./min.- Omkasting in RVS 18/10 AISI 304 (geborstelde afwerking).N.B.: geleverd zonder mengkraan verbinding.
mm : 80x380xh380 - *Ed. 8 - 1020*

MID-6/R2 — **901,00 EUR**

EI305-MX

230/1N 50 Hz

Muur-insectenverdelger
- 2 fluorescente buizen. - Spanning 5000V. - Uitvoering in R.V.S. AISI 304. *Ed. 8 - 1174*

	mm	Light	Radius	
EI305-MX	495x132xh392	2 x15 W	100 m²	**274,00 EUR**
EI306-PX	495x165xh392	2 x15 W	125 m²	**289,00 EUR**

CG220/B

GN
EN

Silowagen
- Uitvoering in R.V.S. AISI304. - 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. *Ed. 8 - 998*

	Type	mm	
CG120/B	20 x GN 1/1	383x555xh1838	**454,00 EUR**
CG220/B	20 x GN 2/1	588x675xh1838	**528,00 EUR**
CP120/B	20x EN 600x400	458x625xh1838	**429,00 EUR**

- Versie op sokkel, tafelmodel, lichaam in ABS, gegoten, kleur (zwart), kolom in geëxtrudeerd aluminium en gegoten basis. - Speciaal ontworpen voor een professioneel en intensief gebruik.- Microschakelaar on/off voor elk glas. - Krachtige motor (1400 toeren/minuut), geventileerd. *Ed. 8 - 1048*

Milk-shaker, 1 glas in Lexan 650 cl
mm : 150x195xh485 - kW : 0.1 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/B **263,00 EUR**

Milk-shaker, 2 glazen in Lexan 2x 650 cl
mm : 300x195xh485 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50-60Hz

F6D/B **484,00 EUR**

Milk-shaker, 1 glas in R.V.S. 900 cl
mm : 150x195xh485 - kW : 0.12 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/XB **277,00 EUR**

BARMIX/W-CP

BAR/VV-T

PLUS **Uitgerust met de meest veeleisende functies en kenmerken op de markt, hij laat toe om droge ingrediënten (bijvoorbeeld ijsblokjes) of vloeistoffen te mixen, perfect voor bereidingen met ijs, van alle soorten FROZEN COCKTAILS, SMOOTHIES, granitas, perfect voor bars, fast-food restaurants, enz. Aantrekkelijk en functioneel design, en neemt weinig plaats in.**

Professionele programmeerbare mixers
- Lichaam in geëxtrudeerd aluminium en steunen in ABS. - Zeer krachtige motor (750 W) , geventileerd, voor een intensief gebruik. - Bol van 2 liters in doorzichtig Lexan, onbreekbaar, vaatwasbestendig, maatglas in liters, gallons UK en USA. - Deksel met stopsel en klein maatglas om ingrediënten bij te voegen, veiligheidsmicroschakelaar standaard inbegrepen. - Geluidsarm.

	mm	Receipts	Wi-Fi	LCD	RPM	Sound Shield	kW	
BAR/VV-T	208x210xh490	-	-	-	14000 - 24000	-	0,75	**696,00 EUR**
BARMIX/W-DB	208x210xh490	20+9	Yes	Yes	12000 - 24000	-	0,75	**913,00 EUR**
BARMIX/W-CP	240x230xh535	20+9	Yes	Yes	8000 - 16000	Yes	0,75	**1 222,00 EUR**

230/1N 50-60 Hz

230/1N 50 Hz

Ijscrusher 3 Lit. + RVS kuip
- Autonome werking - Realisatie in aluminium en ABS, opvangbak in PVC. - Kuip roestvrij staal (3 Lit.) - Motor (800 rpm) met versnelling reducer (niet direct) - Deksel voorzien van een veiligheidsmicroschakelaar - Controle voor de dikte van het ijs.
mm : 205x235xh491 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1049*

TRT-NK **665,00 EUR**

Citruspers
- Alle delen van het apparaat die in contact zijn met de citrus vruchten zijn demonteerbaar zonder werktuig, vergemakkelijkt het onderhoud.Uitvoering met deksel en hendel.- On/off schakelaar.- Motor 1300 rpm, met thermische beveiliging. *Ed. 8 - 1045*

Ref	mm	Lever	kW	
ACID-1	180x280xh360	Yes	0,3	**423,00 EUR**
ACID-CHROME	180x280xh360	Yes	0,3	**507,00 EUR**

Waffle
Line

Elektrisch wafelijzer "wafels op stokjes", 4 stuks. + Timer
- Capaciteit 4 stuks (23 cm), productie 96 stuks/u. (baktijd 2,30 Minuten). - Wafelplaat in gietijzer met een hoge warmtegeleiding, verzekerd een homogeen gebakken wafel. - Verwarming door middel van gepantserde weerstanden in rvs behandeld met een coating, thermostatische regeling van 0 tot 300°C (baktemperatuur: 230°C) voorzien van ledlampje ter controle. - Electronische timer (afzonderlijk). - Afneembare goot rondom het apparaat, vergemakkelijkt het onderhoud (gepatenteerd). - Uitvoering: onderstel in rvs. met regelbare poten. - Geleverd zonder stokjes (GE-500/BT).
mm : 305x440xh230 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1037*

GE-4X/EN **743,00 EUR**

GB-3X5/N

- Wafelplaat in gietijzer, geeft een uniform bakresultaat. - Verwarming door middel van gepantserde weerstanden"incoloy" bewerkt. - regeling van 0°C tot 100°C. - Eenvoudig onderhoud: afneembare goot rondom het apparaat (gepatenteerd). *Ed. 8 - 1038*

Elektrisch wafelijzer 2 platen, Type "Brussel"3x5"
mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GB-3X5/N **815,00 EUR**

Elektrisch wafelijzer 2 platen "type Luik 4x6"
mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GL-4X6/N **815,00 EUR**

CC/NUT-2D

Chocolade verwarmer, chocopasta of vloeibaar
- Geleverd met soepele knijpflessen die uitgerust zijn met een stop voorzien van 3 uitgangen (makkelijke verdeling). - Thermostatische controle tot 90°C, Warmhoudtemperatuur = 50°C. (zonder oververhitting of uitdroging). - Electrische weerstand rondom de rvs bak.- Electronische timer. *Ed. 8 - 1042*

Chocolade verwarmer, chocopasta of vloeibaar, honing, sauzen, kaas (1 Lit)
mm : 225x175xh220 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-1S **482,00 EUR**

Chocolade verwarmer, chocopasta of vloeibaar, honing, sauzen, kaas (2x 1 Lit)
"Chocolade verwarmer, chocopasta of vloeibaar, honing, sauzen, kaas (2x 1 Lit)
mm : 310x210xh230 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-2D **803,00 EUR**

Warme drankenverdeler, 5 liter
- Bain-marieverwarming, thermostaat voor temperatuur controle. - Structuur in R.V.S., kuip in polycarbonaat.
mm : 250x250xh500 - kW : 0.9 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1039*

CIOCAB **816,00 EUR**

ASD/FC

ASD/50

- Toevoerglijder en recuperatiebak worden standaard meegeleverd. - Drukregeling. - Uitvoering in materiaal bestemd voor voedsel die geen enkele oxidatie zal ondergaan door het contact met het sinaasappelsap. - Vervaardigd voor een gemakkelijk onderhoud, binnen en buitenkant. - Automatische stopzetting.*Ed. 8 - 1046*

230/1N 50-60 Hz

	mm	Production Minutes	Storage	kW	
ASD/FC	290x360xh725	10/12	3 pcs	0,12	**2 236,00 EUR**
ASD/50	470x370xh735	20/25	4 Kg	0,3	**2 811,00 EUR**

BRET/1E-HR

Pancake Line

BRET/2E-HR

Elektrische pannenkoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"
- Productie: 60 stuks/u. (baktijd = 1 minuut) - Plaat in gelakt gietijzer. - Verwarming door spiraal weerstanden, gepantserd, in rvs bewerkt met een coating. - Regelbare thermostaat van 0° tot 300°C. - Geleverd met een houten spatel.
mm : 400x400xh200 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1040*

BRET/1E-HR **376,00 EUR**

Gaspannekoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"
- Productie: 60 stuks / uur (kooktijd van 1 minuut). - Geëmailleerde gietijzeren plaat. - Brander heeft 6 takken in de vorm van een ster, regelventiel met ruststand. - Wordt geleverd met een houten schraper.
mm : 400x400xh200 - kcal/h : 3095

BRET/1G-HR **481,00 EUR**

Dubbele elektrische pannenkoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"
- Productie: 2 x 60 stuks/u. (baktijd = 1 minuut). - Plaat in gelakt gietijzer. - Verwarming door spiraal weerstanden, gepantserd, in rvs bewerkt met een coating. - 2 afzonderlijk regelbare thermostaten van 0° tot 300°C. - Geleverd met houten spatel.
mm : 860x500xh240 - kW : 7.2 - V : 2x 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1040*

BRET/2E-R **1 150,00 EUR**

Dubbele gaspannekoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"
- Plaat in gelakt gietijzer bezorgt een uniform bakresultaat met een minimum aan vet, hygienisch 100 % gegarandeerde zonder enige verbranding van de plaat, geleverd met houten spatel. - Stervormige brander, bolklep regeling met lage positie. Veiligheidsthermokoppel. - Uitvoering: onderstel in R.V.S.

mm : 860x500xh240 - kcal/h : 5500

CAR/2-R2

DD12/3T-R2

Granita & Sorbet machine/distributor
- Beschermde bediening, uitgerust met een inspectiedeurtje - Kuip in polycarbonaat, deksel in ABS, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud. - Koelmiddel verdamper in RVS AISI 304 - Functie op temperatuur houden voor de nacht.

Ed. 8 - 670

	Lit.	mm	kW	
CAR/1-R2	5,5	200x400xh680	0,25	**1 315,00 EUR**
CAR/2-R2	5,5+5,5	400x400xh680	0,5	**2 331,00 EUR**

Gekoelde drank-verdeler
- Kuip in polycarbonaat, deksel in ABS, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud. - Koelmiddel verdamper in RVS AISI 304. DD14: Type LED-licht (gepatenteerd) & Mogelijkheid om beeldadvertenties toe te voegen, transparant plexiglas bescherming. *Ed. 8 - 669*

	Lit.	mm	kW	
DD12/2B-R2	12+12	400x400xh650	0,25	**1 161,00 EUR**
DD12/3T-R2	12+12+12	600x400xh650	0,35	**1 570,00 EUR**

Coffee Filters

PCF-A2/F

- Roestvrij stalen constructie. - Capaciteit: 12 kopjes in 6 minuten. - Kuipinhoud 2,2 liter (met overloopbeveiliging). - Ergonomische filterhouder (Ø 90 mm). - Ketelinhoud 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. - Veiligheidsvoorziening om droge opwarming te voorkomen. - NB: geleverd met 2 glazen kannen van 1,8 liter.
Ed. 8 - 1032

Koffiepercolator - 1 groep + 2 verwarmplaten - Halfautomatisch
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-S2/F — **355,00 EUR**

Koffiepercolator - 1 groep + 2 verwarmplaten - Automatisch
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-A2/F — **491,00 EUR**

Hot Water

- Roestvrijstalen binnen- en buitenconstructie. - Productie per uur: 25 liter/uur. - Reservoirinhoud: 10 liter. - Automatische vulling. - Temperatuur elektronisch instelbaar door THERMOPID (80 - 98°C). - Met onderhoudsventiel. - Automatische waterstandregeling. - Visueel alarm bij gebrek aan water in het reservoir. *Ed. 8 - 1035*

Warmwaterverdeler 10 Lit
mm : 248x303(503)xh593 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

BAC-75/R — **662,00 EUR**

Coffee Filters

PTH-A1/T

- Roestvrij stalen constructie. - Kuipinhoud 2,2 liter (met overloopbeveiliging). - Ergonomische filterhouder (Ø 90 mm). - Ketelinhoud 0,3 liter, gemaakt van roestvrij staal. - Veiligheidssysteem tegen droge verwarming. - NB: geleverd met 1 isothermische roestvrijstalen thermosfles van 2,2 liter.
Ed. 8 - 1033

Koffiepercolator - 1 groep met thermos 2,2 Lit. - Halfautomatisch
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-S1/T — **415,00 EUR**

Kofffiepercolator - 1 groep met thermos 2,2 Lit. - Automatisch
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-A1/T — **539,00 EUR**

Fruit and Milk Cocktails

T1/VB

- Krachtige motor (450 W), geventileerd, geluidsstil. - Bol van 1,5 liter in doorzichtig Lexan, onbreekbaar, vaatwasbestendig, maatglas in liter en gallons UK en USA. - Deksel met stopsel en klein maatglas om ingrediënten toe te voegen, veiligheidsmicroschakelaar standaard inbegrepen. - Messen in R.V.S. met 4 gegoten armen, eenvoudig demonteerbaar.
Ed. 8 - 1051

Mixer "Multifunctioneel", 1,5 liter
- Toeren/minuut (18000 rpm).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/B — **330,00 EUR**

Mixer "Multifunctioneel", 1,5 liter, snelheidsregelaar
- Toeren/minuut (11000-18000 rpm).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

VARIABLE SPEED

T1/VB — **358,00 EUR**

Koffiemolen met doseerder
- Inhoud klok: 1 kg. - Doseerder van 5 tot 12 g, messen Ø 60 mm. - Tijdsspanne continue gebruik 30 min. - Veiligheidsgraad IP 21. NB: akoestiek (80 dB).
mm : 180x310xh560 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1031*

TAURO-NEW/B **383,00 EUR**

Koffiemolen met doseerder
- Inhoud klok: 2 kg. - Doseerder van 5 tot 12 gr, messen Ø 60 mm. - Tijdsspanne continue gebruik: 30 min. - Veiligheidsgraad IP 21. NB: akoestiek (80 dB).
mm : 210x355xh650 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 1031*

AUTO-80/B **444,00 EUR**

Compact Line

Espresso & Americano

COMPACT/2EB

On request

DVA...

COMPACT/2PB

Koffiemachine 1 groep, automatisch - ZWART
mm : 475x563xh530 - kW : 1.95 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1029*

COMPACT/1EB **2 122,00 EUR**

Espresso apparaat 2 groepen, automatisch - ZWART
mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1029*

COMPACT/2EB **2 397,00 EUR**

- Roestvrijstalen stoompijp, buis en verdampingskop. - Eenheid gemaakt van messing (verchroomd), met pre-infusie. Warm water kraan, voor thee, kruidenthee, enz... - Koperen boiler, met warmtewisselaar voor elke groep, automatische waterniveauregeling, visuele alarmering (waakvlam). - Bovenbekerwarmer. - Anti-kalksteenmagneet geplaatst aan de uitgang van de warmtewisselaar van elke groep. Ingebouwde motorpomp, analoge drukmeter.

Espresso apparaat 2 groepen, half-automatisch - ZWART
mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1029*

COMPACT/2PB **2 083,00 EUR**

Aroma Line

DIGITAL DISPLAY

Espresso koffiemachines

PLUS **De geheel nieuwe Aroma Line elektronische espresso machines zijn uitgerust met een programmeerbare microprocessor inclusief: A) Programmering van de koffiedoseringen voor elke groep. B) Beheer van het automatisch vullen van de boiler. C) Klok- en datumbeheer. D) Opslag van "totaal" bereide koffies. E) Beheer van de optimale temperatuur van de boiler door THERMOPID F) Visueel alarm bij gebrek aan water in de boiler. G) Automatische warmwaterdosering. H) Alarm voor machineonderhoud en regeneratie van de waterontharder. I) Zelfreinigingsprogramma voor koffiegroepen.... enz. J) Mogelijkheid om de ECO MODE-functie handmatig in/uit te schakelen voor een vermindering van het energieverbruik (keteltemperatuur bij 80°C). K) Weergave van verschillende alarmen.... enz. Weergave met digitale weergave: (5 talen: Italiaans, Engels, Frans, Duits, Spaans)**
. **Ed. 8 - 1027**

Vanaf : AROMA/.... **3 326,00 EUR**

Zet het in de oven het is klaar!

50 Sec.*

1.30 Min.*

1.30 Min.*

2 Min.*

2.30 Min.*

2.30 Min.*

3 Min.*

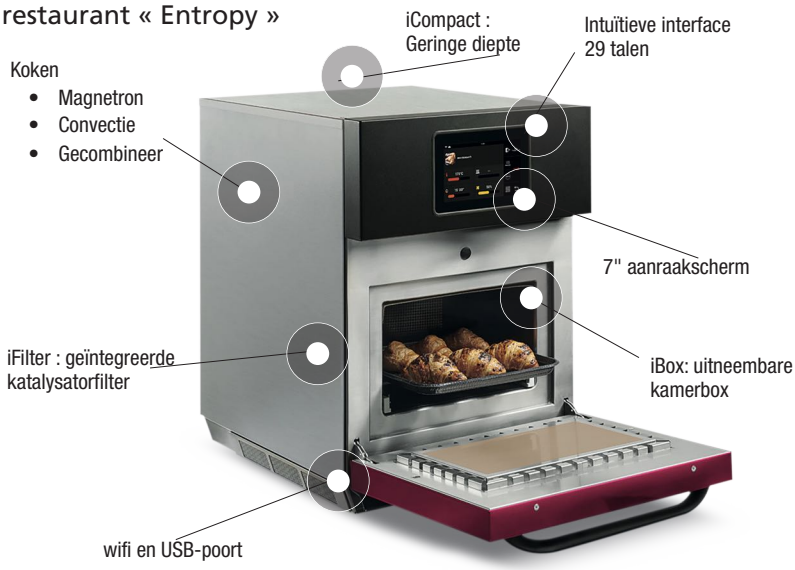
9 Min.*

«Een 1000 pk oven !»

Soms heb je haast en zoek je naar oplossingen, en dat is waar de iPronti echt tot zijn recht komt. Dag na dag sta ik versteld van alles wat je erin kunt bakken, van gevulde brioche tot taart en tempura-pizza met groenten...
Klein van formaat maar groot qua verwarmingsoppervlak en snel als geen ander, hij heeft alles om elke kok te plezieren.

Elliott Van de Velde
Chef-kok van restaurant « Entropy »

iPronti
HIGHSPEED OVEN



De iPronti-oven gebruikt een ultrasnel kookproces om de kooktijd te verkorten en de smaak en textuur van je gerechten te behouden.

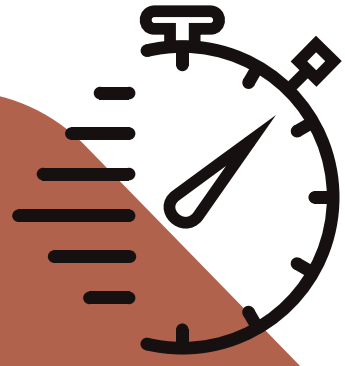
De precisie van de warmteverdeling zorgt voor een gelijkmatige, gecontroleerde bereiding. Met de intuïtieve interface kun je elke fase van het koken aanpassen aan je behoeften.

Beheer je organisatie met optimale efficiëntie en bereik culinaire hoogstandjes in recordtijd.

*** Timing voor diepvriesproducten**

Meer informatie op pagina 25!

Distributed by



Onder voorbehoud van afwijkingen in prijzen, afbeeldingen en tekst. Al onze prijzen zijn zonder B.T.W. zonder Recupel en DEEE. Prijzen geldig tot 31/05/2024.
Foto's zijn niet contractueel - De afmetingen van de apparaten zijn onderling niet in verhouding - Gedrukt in België - Niet op de openbare weg gooien
Verantwoordelijke uitgever : Diamond Europe s.a., Chaussée de Vilvorde 92 - 1120 Brussels - TVA : BE0436.355.290

NL - EURPV3