

# Diamond

## Promo 2022

Sedert 15 mei 2022

PRIJZEN + 8,5%



*Meer dan 800  
apparatuur  
toegewijd aan  
professionals*



[www.diamond-eu.com](http://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!

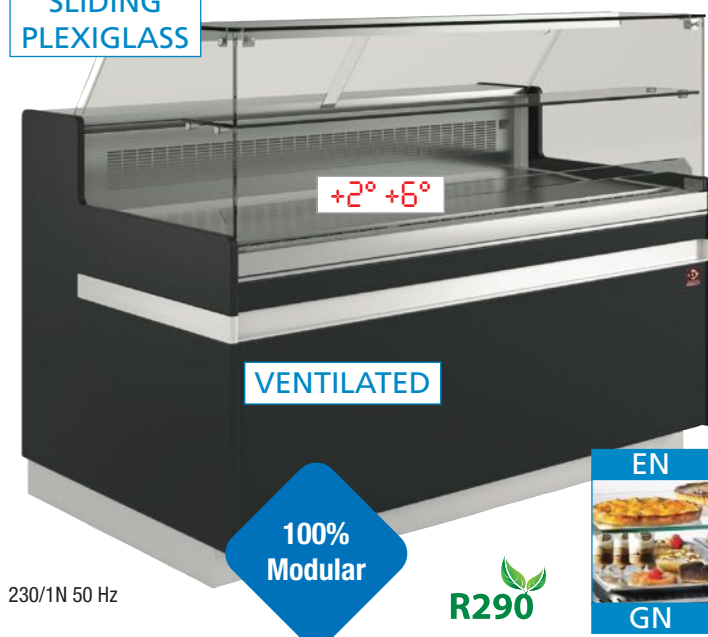




Metrika  
Line

MADE IN ITALY

SLIDING  
PLEXIGLASS

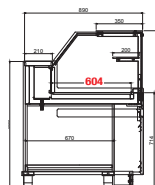


230/1N 50 Hz

R290

**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. .

|            | mm             | EN |              |
|------------|----------------|----|--------------|
| VB10XA1/R2 | 1038x906xh1182 | 2  | 3 623,00 EUR |
| VB13XA1/R2 | 1338x906xh1182 | 3  | 4 051,00 EUR |
| VB15XA1/R2 | 1538x906xh1182 | 3  | 4 402,00 EUR |
| VB17XA1/R2 | 1738x906xh1182 | 4  | 4 934,00 EUR |
| VB21XA1/R2 | 2138x906xh1182 | 5  | 5 518,00 EUR |
| VB25XA1/R2 | 2538x906xh1182 | 6  | 6 102,00 EUR |



**ADVANTAGE** Originaliteit, gestroomlijnde en elegante lijnen, polyvalent, breed gamma op gebied van kleuren en afwerkingen, zie hier 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 uitzicht te bekomen van één geheel, die gelijktijdig een uitstalvitrine kan zijn, maar eveneens als originele scheiding in een lokaal. Stel uw gepersonaliseerde Magnetica Line samen door het kiezen uit de diverse vitrine types, decors en samenstelling.

Vanaf : PVV-1/.... 4 471,00 EUR

Vanaf : GVV-1/.... 6 224,00 EUR



Magnetica  
Line

100 %  
Modular



## Mille Bolle

Line



Led Light



R600a

VENTILATED

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. 7- 662

|           | Lit. | mm            | T°       | T°        |              |
|-----------|------|---------------|----------|-----------|--------------|
| WCB/16-X  | 160  | 595x570xh820  | +5° +18° |           | 828,00 EUR   |
| WCB/16-X2 | 160  | 595x570xh820  | +5° +18° | +10° +18° | 911,00 EUR   |
| WCB/38-B  | 375  | 595x680xh1760 | +5° +18° |           | 1 414,00 EUR |
| WCB/38-X2 | 375  | 595x680xh1760 | +5° +18° | +10° +18° | 1 571,00 EUR |

+5° +18°

+10° +18°

230/1N 50 Hz

WCB/16-X2

WCB/38-X2

## Back Bar

Line

R600a R290

VENTILATED



+2° +10°

TABS3/D-R2

Electronic  
Regulation

230/1N 50 Hz

TAB2/D-R6

30 L/h

R290



Led Light



## Flessenkoelers "Back Bar"

- Glazen deur(en), dubbele beglazing "Thermopane". - Sleutelvergrendeling. LED-verlichting. - Standaard toebehoren: voor elke deur, 2 roosters. - Compressor (klimaatklasse 4). - Elektronische regeling. - Geventileerde verdamper. - Automatische ontdooiing, met auto-verdamping van het condens. - Buitenuitvoering in gelakte staalplaat, interieur gewafeld aluminium. - Regelbare poten.

Ed. 7- 645

|            | mm            | Swing<br>Doors | Sliding<br>Doors |              |
|------------|---------------|----------------|------------------|--------------|
| TAB1/D-R6  | 600x520xh870  | Yes            | -                | 608,00 EUR   |
| TAB2/D-R6  | 900x520xh870  | Yes            | -                | 755,00 EUR   |
| TABS2/D-R6 | 900x520xh870  | -              | Yes              | 775,00 EUR   |
| TAB3/D-R2  | 1355x520xh870 | Yes            | -                | 1 033,00 EUR |
| TABS3/D-R2 | 1355x520xh870 | -              | Yes              | 1 110,00 EUR |

## 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. 7- 654

|              | Lit./h | mm            |            |
|--------------|--------|---------------|------------|
| CR-18P/30-R2 | 30     | 300x340xh1010 | 863,00 EUR |

230/1N 50-60 Hz



## Bottles

## Line

## Flessenkoelers

- 2 gerilandiseerde 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 verdampers 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 mm) met magnetische afdichtingsluiting (druk), ergonomisch handvat, scharnieren met stop op 100° en deursluiting met automatische herhaling.

Ed. 7- 648



GLASS DOORS

TAVT/4G-R2

Black Skinplate

230/1N 50 Hz

Available on stock !!!!!  
Tailor made solution

|           | Energy Label | Doors | mm                | .../G-R2     |              |
|-----------|--------------|-------|-------------------|--------------|--------------|
| TAVT/2-R2 | C            | 2     | 1455x565xh890/905 | 1 344,00 EUR | 1 678,00 EUR |
| TAVT/3-R2 | C            | 3     | 2065x565xh890/905 | 1 624,00 EUR | 2 081,00 EUR |
| TAVT/4-R2 | C            | 4     | 2675x565xh890/905 | 1 976,00 EUR | 2 578,00 EUR |

R290



TAVX/4G-R2

Stainless Steel



T1/2-T 478,80 EUR



T1/3-T606,V90



T2/3-T 471,45 EUR



T1/2-X 502,95 EUR



T1/3-X 653,10 EUR



T2/3-X 497,70 EUR

R290

## Flessenkoelers

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

Ed. 7- 650



INCLUDED

GLASS DOORS

|           | Energy Label | Doors | mm                | .../G-R2     |              |
|-----------|--------------|-------|-------------------|--------------|--------------|
| TAVX/2-R2 | C            | 2     | 1455x565xh890/905 | 1 464,00 EUR | 1 777,00 EUR |
| TAVX/3-R2 | C            | 3     | 2065x565xh890/905 | 1 751,00 EUR | 2 231,00 EUR |
| TAVX/4-R2 | C            | 4     | 2675x565xh890/905 | 2 120,00 EUR | 2 772,00 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!!

## Drink

## Line

Light Box

+2° +12°

R600a

## Geventileerde positieve T° vitrine 380 Liter

- Capaciteit: 455 blikjes 33cl of 217 flessen 50cl.  
 - Binnenafwerking in ABS, buitenkant wit staal.  
 - Binnenverlichting - Verdampers (Roll Bond) geventileerd - Automatische ontdooiing met automatische verdamping - Analoge thermometer.  
 - Verstelbare roosters, 500x410 mm.  
 - Deur met handgreep (omkeerbaar) - 2 eenrichtingswielen en 2 verstelbare poten.

|               | mm            | Lit. | Grids | Lightbox |            |
|---------------|---------------|------|-------|----------|------------|
| DRINK-38SS/R6 | 595x600xh1840 | 380  | 4     | No       | 663,00 EUR |
| DRINK-38V/R6  | 595x600xh1980 | 380  | 4     | Yes      | 712,00 EUR |

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



DRINK-38V/R6



DRINK-38SS/R6



Light  
Box

R290

**Statische/geventileerde negatieve T° vitrine, 380 liter, met lichtbak**  
 - 6 "verdampers" 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

Ed. 7- 701

**E38NC/R2**

**1 242,00 EUR**



Sliding  
Lids

R600a

**Koffervlessenkoeler, 300 liter, vol deksel, glijdend**

- Volle transparante schuifdeksels. - Analoge thermometer. - Buitenuitvoering in gelakte staalplaat, kleur wit, Binnenuitvoering, gewafeld aluminium. - Structuur op zwenkwielen, waarvan 2 met rem  
 mm : 1020x665xh870 - kW : 0.23 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 642

**BVL030P/R6**

**625,00 EUR**



R600a

+2° +10°

-12° -22°

Light  
Box

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. 7- 700

**Geventileerde positieve T° vitrine 500 liter, met lichtbak**

- 5 regelbare roosters 574x405 mm.  
 mm : 680x655xh2090 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50Hz

**E50PC/R6**

**985,00 EUR**

**Statische/geventileerde negatieve T° vitrine, 500 liter, met lichtbak**

- 6 "verdampers" roosters 577x500 mm.

mm : 680x655xh2090 - kW : 0.87 - V : 230/1N 50Hz

**E50NC/R2**

**1 477,00 EUR**



Drink  
Line

R290

+2° +10°

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. 7- 641

**DRINK-90S/R2**

**1 587,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



Nordica

Line

R290

SPRAYERS  
SYSTEM

ICE50A-R2

230/1N 50 Hz

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, staafstelsysteem

- «Staafstelsysteem», ontworpen om verkalking te voorkomen en het water te zuiveren. - Holle ijsblokjes 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. 7- 680

|                   | mm                     | Production/24h | Reserve Capacity |                     |
|-------------------|------------------------|----------------|------------------|---------------------|
| <b>MXP-25A/N</b>  | 401x506xh643 (+15/57)  | 22 kg          | 9 kg             | <b>1 090,00 EUR</b> |
| <b>MXP-35A/N</b>  | 401x506xh698 (+15/57)  | 31 kg          | 12 kg            | <b>1 234,00 EUR</b> |
| <b>MXP-45A/N</b>  | 401x506xh698 (+15/57)  | 38 kg          | 12 kg            | <b>1 415,00 EUR</b> |
| <b>MXP-55A/N</b>  | 513x557xh811 (+95/165) | 48 kg          | 25 kg            | <b>1 583,00 EUR</b> |
| <b>MXP-65A/N</b>  | 593x557xh934 (+95/165) | 55 kg          | 30 kg            | <b>1 834,00 EUR</b> |
| <b>MXP-95A/N</b>  | 673x557xh984 (+95/165) | 75 kg          | 37 kg            | <b>2 279,00 EUR</b> |
| <b>MXP-140A/N</b> | 843x557xh984 (+95/165) | 122 kg         | 50 kg            | <b>3 007,00 EUR</b> |

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

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

#### Volle ijsblokjesmachines

- 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 vizels. Ed. 7- 682

|                   | mm                | Production/24h | Reserve Capacity |                     |
|-------------------|-------------------|----------------|------------------|---------------------|
| <b>ICE22A-R2</b>  | 355x404xh590      | 22 kg          | 4 kg             | <b>960,00 EUR</b>   |
| <b>ICE22AX-R2</b> | 345x404xh590      | 22 kg          | 4 kg             | <b>1 031,00 EUR</b> |
| <b>ICE30A-R2</b>  | 390x460xh690      | 29 kg          | 9 kg             | <b>1 277,00 EUR</b> |
| <b>ICE35A-R2</b>  | 500x580xh690+110  | 35 kg          | 16 kg            | <b>1 464,00 EUR</b> |
| <b>ICE50A-R2</b>  | 500x580xh800+110  | 47 kg          | 25 kg            | <b>1 557,00 EUR</b> |
| <b>ICE70A-R2</b>  | 738x600xh920+110  | 67 kg          | 40 kg            | <b>2 150,00 EUR</b> |
| <b>ICE95A-R2</b>  | 738x600xh1020+110 | 95 kg          | 55 kg            | <b>2 382,00 EUR</b> |
| <b>ICE130A-R2</b> | 840x740xh1075+110 | 130 kg         | 65 kg            | <b>3 145,00 EUR</b> |
| <b>ICE155A-R2</b> | 840x740xh1075+110 | 155 kg         | 65 kg            | <b>3 313,00 EUR</b> |

Nordica

Line

ICE  
FLAKES

R290



ICE115AS-R2

230/1N 50 Hz

**ADVANTAGE** Voortdurende productie van korrelijns, 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.

#### Korrelijnsmachines

- Systeem met helicoidale vizel (voordurende productie). - Verdampers in R.V.S. - Getropicaliseerde hermetische unit omgevingstemperatuur +43°C. - Uitvoering in R.V.S. AISI 304, regelbare R.V.S.-poten. Ed. 7- 690

|                    | mm                | Production/24h | Reserve Capacity |                     |
|--------------------|-------------------|----------------|------------------|---------------------|
| <b>ICE70AS-R2</b>  | 450x620xh680      | 67 kg          | 10 kg            | <b>2 608,00 EUR</b> |
| <b>ICE115AS-R2</b> | 500x660xh690+110  | 113 kg         | 30 kg            | <b>2 860,00 EUR</b> |
| <b>ICE155AS-R2</b> | 738x690xh1020+110 | 153 kg         | 55 kg            | <b>3 205,00 EUR</b> |

-12° -24°

**R290**
**Vitrine tafelmodel negatieve T°, 50 liter, zonder lichtbak**

- Binnenkant in ABS en buitenkant in geplastificeerde staalplaat.  
- 2 roosters, 440x210 mm.  
mm : 570x530xh520 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz

**TOP50N/R2****653,00 EUR**
**R600a**

0° +10°

**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. 7- 642*

**TOP200/R6****478,00 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) verdampers, 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 (warmteafdichting), met geïntegreerd handvat. - Ingebouwde compressor, klimaatklasse 3 (25°C & 60% HR). - Koelmiddel R290 zonder CFC. - Gemonteerd op 4 dubbele wielen. *Ed. 7- 704*

| Ref                 | Color | T°       | mm            |                     |
|---------------------|-------|----------|---------------|---------------------|
| <b>INN/VN-B9-R2</b> | Black | +2° +10° | 800x630xh1850 | <b>3 209,00 EUR</b> |
| <b>INN/VN-W5-R2</b> | White | +2° +10° | 800x630xh1850 | <b>3 209,00 EUR</b> |
| <b>INN/VB-B9-R2</b> | Black | -5° -20° | 800x630xh1850 | <b>4 477,00 EUR</b> |
| <b>INN/VB-W5-R2</b> | White | -5° -20° | 800x630xh1850 | <b>4 477,00 EUR</b> |

**Panoramic****Plus**
**R290**

+2° +10°

-5° -20°



W5



B9

230/1N 50-60 Hz

**ADVANTAGE** Zie hier de nieuwe Exalta Line, een reeks vitrines met "FULL venster", dé enige en exclusieve showcase van de markt. Gemaakt uit 100% gehard glas, zelfdragend zonder enig profiel aan de binnen- of buitenkant. Een minimalistisch design, Made in Italy, een lijn, ongeëvenaarde zuiverheid!

**Exalta  
Line**

Vanaf : MAX/....

**4 377,00 EUR****FULL Vitrine**

- Stalen structuur geleverd in meerdere lagen, bestand tegen vingerafdrukken. - Klimaatklasse 4, atmosfeer +32°C en 55% U.R. - Automatische ontdooiing via lucht, automatische verdamping van de condensatie. - Koelmiddel R404A. - 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). - Wielletjes geïntegreerd in de sokkel (nr4 met 4 poten). - Opmerking: mag max. 800mm boven de zeespiegel geplaatst worden! *Ed. 7- 706*





**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).

#### 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. 7- 920

|                   | Ext. Dimensions | Int. Dimensions |                     |
|-------------------|-----------------|-----------------|---------------------|
| <b>VRDP-B1-R2</b> | 785x650xh735    | 665x620xh410    | <b>2 134,00 EUR</b> |
| <b>VRDG-B1-R2</b> | 1185x650xh735   | 1065x620xh410   | <b>2 780,00 EUR</b> |

Panoramic  
Line

R290



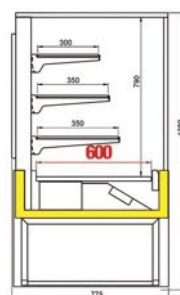
Led Light



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

VENTILATED

**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 verdamer, 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

VENTILATED

Capri  
Line

|                    | mm   |                     |
|--------------------|------|---------------------|
| <b>CB10V-B9/P2</b> | 1000 | <b>2 844,00 EUR</b> |
| <b>CB12V-B9/P2</b> | 1200 | <b>3 081,00 EUR</b> |
| <b>CB15V-B9/P2</b> | 1500 | <b>3 461,00 EUR</b> |

R600a

+4° +12°

#### 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 verdamer (homogene temperatuur), behandeld tegen de corrosie van voedingszuren. - Automatische ontdooiing, met automatische verdamping van het condensaat.

Mic

Line

VENTILATED

Led Light

#### 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 verdamer, automatische ontdooiing met automatische verdamping.

Ed. 7- 711

|                   | Lit | Color | mm            |                   |
|-------------------|-----|-------|---------------|-------------------|
| <b>MIC-36G/R6</b> | 60  | Grey  | 428x386xh855  | <b>515,00 EUR</b> |
| <b>MIC-36B/R6</b> | 60  | Black | 428x386xh855  | <b>515,00 EUR</b> |
| <b>MIC-48G/R6</b> | 80  | Grey  | 428x386xh1000 | <b>592,00 EUR</b> |
| <b>MIC-48B/R6</b> | 80  | Black | 428x386xh1000 | <b>592,00 EUR</b> |

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

230/1N 50 Hz

MIC-36B/R6

MIC-48G/R6

**Panoramic  
Plus**

**Led  
Light**
**R290**
**Panoramische vitrine**

- Interne LED-verlichting. - Optimale verkoeling dankzij een (geventileerde) verdampers, 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. 7- 702*

|                     | Color           | mm            | T°       | Refrigeration | Interior   |                     |
|---------------------|-----------------|---------------|----------|---------------|------------|---------------------|
| <b>SNE/RN-A5-R2</b> | Stainless Steel | 600x630xh1850 | +2° +10° | Ventiled      | 5x Ø470 mm | <b>2 377,00 EUR</b> |
| <b>SNE/RN-B7-R2</b> | Black           | 600x630xh1850 | +2° +10° | Ventiled      | 5x Ø470 mm | <b>2 377,00 EUR</b> |

|                     | Color           | mm            | T°       | Refrigeration | Interior      |                     |
|---------------------|-----------------|---------------|----------|---------------|---------------|---------------------|
| <b>SNE/GN-A5-R2</b> | Stainless Steel | 600x630xh1850 | +2° +10° | Ventiled      | 5x 535x495 mm | <b>2 221,00 EUR</b> |
| <b>SNE/GN-B7-R2</b> | Black           | 600x630xh1850 | +2° +10° | Ventiled      | 5x 535x495 mm | <b>2 221,00 EUR</b> |
| <b>SNE/SB-A5-R2</b> | Stainless Steel | 600x630xh1850 | -5° -18° | Static        | 5x 510x510 mm | <b>3 049,00 EUR</b> |
| <b>SNE/SB-B7-R2</b> | Black           | 600x630xh1850 | -5° -18° | Static        | 5x 510x510 mm | <b>3 049,00 EUR</b> |
| <b>SNE/GB-A5-R2</b> | Stainless Steel | 600x630xh1850 | -5° -20° | Ventiled      | 5x 510x510 mm | <b>3 579,00 EUR</b> |
| <b>SNE/GB-B7-R2</b> | Black           | 600x630xh1850 | -5° -20° | Ventiled      | 5x 510x510 mm | <b>3 579,00 EUR</b> |

230/1N 50 Hz


**A5**
**B7**

**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 !!

**SLIDING PLEXIGLAS**
**Led Light**
**0° +4°**
**VENTILATED WITH  
SPEED CONTROLLER**

**LIFT FRONT GLASS  
WITH PISTONS**

**Black  
Granite**
**R290**

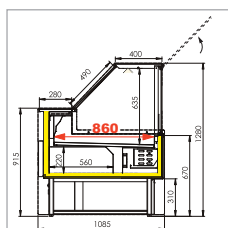
VZT-...



230/1N 50 Hz

**VENTILATED**

|                    | mm   |                     |
|--------------------|------|---------------------|
| <b>VZ15/B5-VR2</b> | 1500 | <b>4 165,00 EUR</b> |
| <b>VZ20/B5-VR2</b> | 2000 | <b>4 978,00 EUR</b> |
| <b>VZ25/B5-VR2</b> | 2500 | <b>5 739,00 EUR</b> |
| <b>VZ30/B5-VR2</b> | 3000 | <b>6 467,00 EUR</b> |


**Geventileerde gekoelde vitrinetoonbank glas 90°, met reserve**

- Thermogevormde zijanten 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. - Verdampers «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), ventilatorregelaar, lichtschakelaar. - Digitale thermometer in de uitstalruimte. - Automatische ontdooiing (instelbaar naar wens). - Zelfverdamping van het condensaat. - Met gekoelde reserve.

*Ed. 7- 735*



## Florence

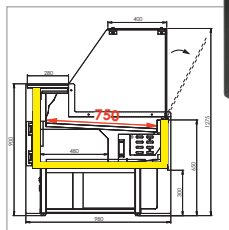
## Line

**Gevent.gekoelde vitrinetoonbank- recht frontglas 90°+reserve**

- Thermogevormde zijanten 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" verdampers 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. 7- 730

|                    | mm   |                     |
|--------------------|------|---------------------|
| <b>FC15/B5-VR2</b> | 1500 | <b>3 390,00 EUR</b> |
| <b>FC20/B5-VR2</b> | 2000 | <b>3 928,00 EUR</b> |
| <b>FC25/B5-VR2</b> | 2500 | <b>4 524,00 EUR</b> |
| <b>FC30/B5-VR2</b> | 3000 | <b>5 273,00 EUR</b> |



230/1N 50 Hz

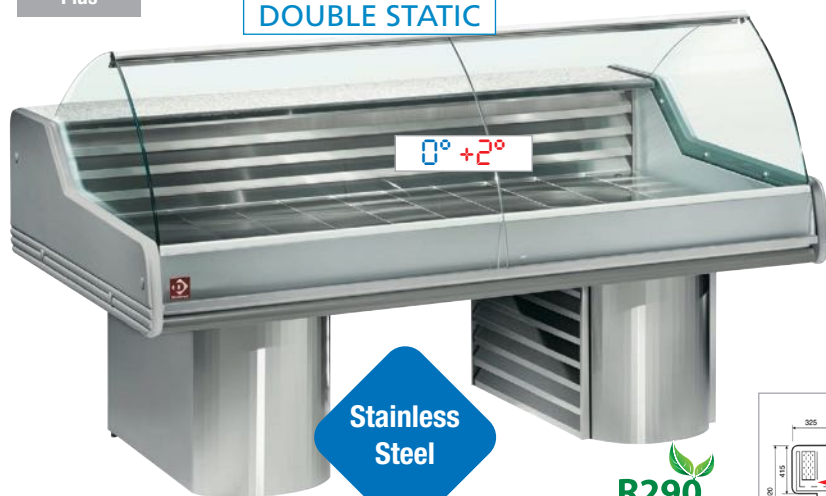
R290

Ventilated  
Speed  
Controller

## Saigon

## Plus

## DOUBLE STATIC



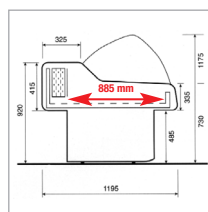
230/1N 50 Hz

**PLUS** - Koeling «dubbel statisch», onderaan met serpentijnkoeling en achteraan met statische verdampers 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 compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Thermostaatregelaar, analoge thermometer in de uitstaloppervlakte.

Ed. 7- 752



|                    | mm   |                     |
|--------------------|------|---------------------|
| <b>SG15B/A1-R2</b> | 1500 | <b>3 048,00 EUR</b> |
| <b>SG20B/A1-R2</b> | 2000 | <b>3 514,00 EUR</b> |
| <b>SG25B/A1-R2</b> | 2500 | <b>4 183,00 EUR</b> |
| <b>SG30B/A1-R2</b> | 3000 | <b>4 624,00 EUR</b> |

Other dimensions on request

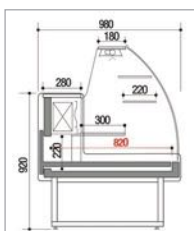
## Verona

## Line

**Gekoelde vitrinetoonbank, statisch, ladensysteem**

- Ontworpen voor patisserie, gebak, bakkerij, enz. - Gebogen voorruit uit «gehard glas». - Uniforme LED-displayverlichting, «panoramisch», voor de uitstekende zichtbaarheid van de producten. - Gelakte houten zijanten, werkblad uit graniet. - Drie niveaus uit glas met een ladensysteem. - Elektronische (digitale) regelaar, analoge thermometer in de toonbank. - Ingebouwde compressorgroep, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). Statische verdampers behandeld tegen voedingszuren.

|                   | mm   |                     |
|-------------------|------|---------------------|
| <b>VE14/B5-R2</b> | 1400 | <b>3 179,00 EUR</b> |
| <b>VE22/B5-R2</b> | 2200 | <b>4 185,00 EUR</b> |
| <b>VE29/B5-R2</b> | 2900 | <b>5 020,00 EUR</b> |

Loading  
Throught  
Drawers

R290

230/1N 50 Hz

On request .../E8-R2





Full  
Black

Rome  
Line

230/1N 50 Hz

R290

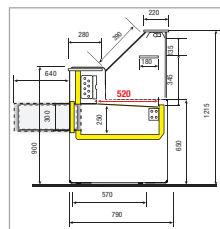
#### Gekoelde vitrines met 90° recht glas, met reserve

- 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 verdamers (statisch) behandeld tegen voedingszuren. - Automatische ontdooiing - Koelgas R290 - Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Gekoelde reserve.

On request .../E8-R2



Led Light



mm

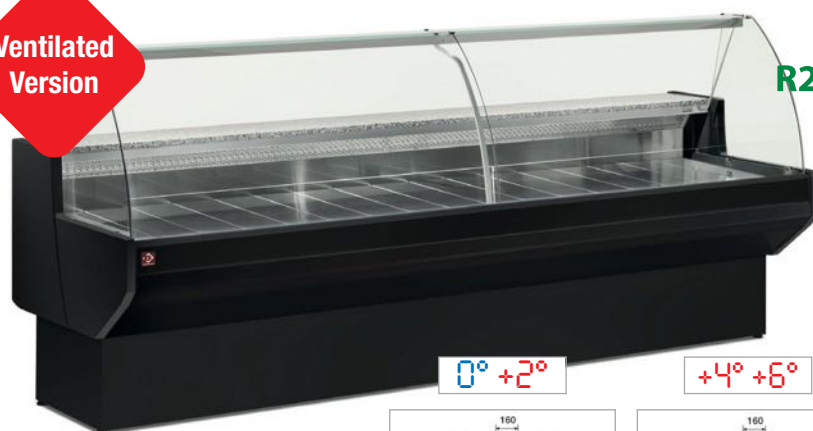
|            |      |              |
|------------|------|--------------|
| R010/B5-R2 | 1000 | 1 793,00 EUR |
| R015/B5-R2 | 1500 | 1 981,00 EUR |
| R020/B5-R2 | 2000 | 2 226,00 EUR |
| R025/B5-R2 | 2500 | 2 670,00 EUR |
| R030/B5-R2 | 3000 | 3 140,00 EUR |

2 EVAPORATORS

Molina

Line

Ventilated  
Version



R290

#### Gekoelde vitrinetoonbank met gebogen ruiten, met reserve

- Gebogen ruiten, alle glazen in "gehard glas". - Presentatieblad in R.V.S. - Verlichting type LED. - 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) verdamers behandeld tegen voedingszuren (of) geventileerd (air forced). - Gekoelde onderbouw met afzonderlijke verdamper. - Gekoelde reserve.

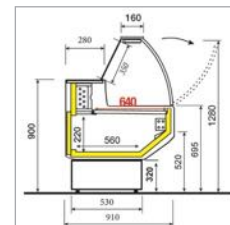
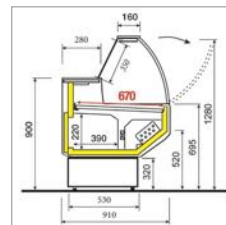
|            | mm   | ...-V/R2     | ...-V/R2     |
|------------|------|--------------|--------------|
| ML10/B5-R2 | 1040 | 2 034,00 EUR | 2 294,00 EUR |
| ML15/B5-R2 | 1500 | 2 283,00 EUR | 2 581,00 EUR |
| ML20/B5-R2 | 2000 | 2 636,00 EUR | 2 983,00 EUR |
| ML25/B5-R2 | 2500 | 3 059,00 EUR | 3 542,00 EUR |
| ML30/B5-R2 | 3000 | 3 663,00 EUR | 4 337,00 EUR |

...-VV Ventilated version

On request .../E8-R2



230/1N 50 Hz



VENTILATED

2 EVAPORATORS

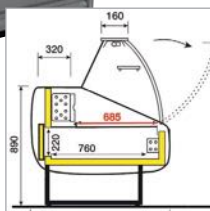
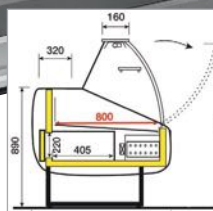


Ventilated  
Version

R290

Melody  
Plus

230/1N 50 Hz



VENTILATED

2 EVAPORATORS

#### 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) verdamers behandeld tegen voedingszuren (of) geventileerde verdamper (luchtcracht). - Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Gekoelde reserve.

Ed. 7- 729

mm

|            | mm   | ...-V/R2     | ...-V/R2     |
|------------|------|--------------|--------------|
| MY15/A1-R2 | 1500 | 2 519,00 EUR | 2 811,00 EUR |
| MY20/A1-R2 | 2000 | 3 083,00 EUR | 3 472,00 EUR |
| MY25/A1-R2 | 2500 | 3 547,00 EUR | 4 199,00 EUR |
| MY30/A1-R2 | 3000 | 4 133,00 EUR | 4 868,00 EUR |

...-VV Ventilated version



Mandy

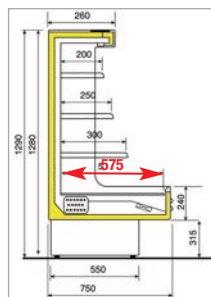
Plus

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 hellingenverstelling 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. 7- 758



|             | mm   |              |
|-------------|------|--------------|
| MN10B-B5/R2 | 1000 | 2 311,00 EUR |
| MN12B-B5/R2 | 1200 | 2 476,00 EUR |
| MN15B-B5/R2 | 1500 | 2 885,00 EUR |

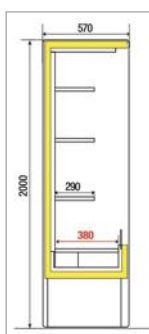


230/1N 50 Hz

Modena

Line

On request .../A7-R2



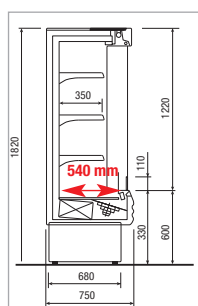
R290

230/1N 50 Hz

**Gekoelde wandmeubels, geventileerd, met groep**

- Verkoop in zelfbediening. - Buitenafwerking in geplastifieerde staalplaat, zijwanden in ABS met laterale glaswand "panoramisch". - Geperforeerde kuip en grille in R.V.S. AISI 304. - Bovenverlichting. - 3 Regelbare uitstalttabletten in RVS (280mm)- Elektronische regelaar (digitaal weergegeven). - Geventileerde verdamer (air force). - Dubbele automatische verdamer van de condensatie, warm gas + elektrische weerstand. Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Op aanvraag: nachtgordijn.

Ed. 7- 761



|            | mm   |              |
|------------|------|--------------|
| DY10/A1-R2 | 1000 | 2 370,00 EUR |
| DY12/A1-R2 | 1200 | 2 539,00 EUR |
| DY15/A1-R2 | 1500 | 2 886,00 EUR |
| DY18/A1    | 1800 | 3 346,00 EUR |

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



230/1N 50 Hz

Danny

Plus

R290

- 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 «prijs houder» vormen. - Geventileerde verdamer (geforceerde lucht). - «Dubbele» zelfverdamping van condensaten, heet gas + elektrische weerstanden. - Ingebouwde compressor unit, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - (Op aanvraag: nachtgordijn).

|            | mm   |              |
|------------|------|--------------|
| MD07/B5-R2 | 700  | 2 158,00 EUR |
| MD10/B5-R2 | 1000 | 2 329,00 EUR |
| MD12/B5-R2 | 1200 | 2 537,00 EUR |
| MD15/B5-R2 | 1500 | 3 021,00 EUR |

Modena

Line

Glass  
Doors  
Self Closing

R290

+3° +6°

DOUBLE  
AUTO-EVAPORATION

Artemis

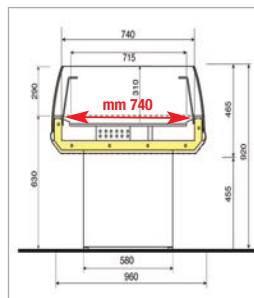
Plus

230/1N 50 Hz

On request .../A7-R2



VENTILATED



«Panoramische» gekoelde self-service toonban  
- Verkoop in zelfbediening voor alle ingepakte producten, melkproducten, kaas, beleg, enz. - Gebogen ruiten in gehard glas, zijruiten (dubbele beglazing). - Uitsaloppervlak in R.V.S. AISI 304. - Geventileerde verdampers (air forced). Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Elektronische regelaar (digitale weergave), analoge thermometer in de uitstralruimte. - Automatische ontdooing. - «Dubbele» automatische verdamping van de condensatie, warm gas + elektrische weerstand. - Frame op wielen.

Ed. 7- 754

|               | mm   |              |
|---------------|------|--------------|
| AR129/V-B5/R2 | 1290 | 2 165,00 EUR |
| AR150/V-B5/R2 | 1500 | 2 590,00 EUR |

Stainless  
Steel

+3° +6°

DOUBLE  
AUTO-EVAPORATION

230/1N 50 Hz

R290

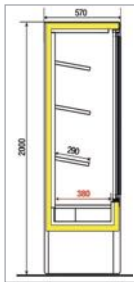


Equipment without energy class, not concerned by the European directive

**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 ontdooing + 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 hellingenverstelling 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 verdampers (Air Forced). - Buitenafwerking in wit geplastifieerde staalplaat, zijwanden in ABS



|            | mm   |              |
|------------|------|--------------|
| PD10/B5-R2 | 1000 | 3 148,00 EUR |
| PD12/B5-R2 | 1200 | 3 402,00 EUR |
| PD15/B5-R2 | 1500 | 4 044,00 EUR |
| PD18/B5-R2 | 1800 | 4 623,00 EUR |
| PD20/B5-R2 | 2000 | 5 178,00 EUR |

+2° +6°

R290



230/1N 50 Hz

Double  
Auto  
Evaporation

INCLUDED



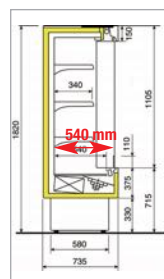
Expo

Self

Gekoelde wandmeubels «volledig in R.V.S.», met groep

- Verkoop in zelfbediening van broodjes, melkproducten, 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 verdampers (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: nachtgordijn.

Ed. 7- 762



|           | mm   |              |
|-----------|------|--------------|
| MTX-10/R2 | 1000 | 2 993,00 EUR |
| MTX-12/R2 | 1200 | 3 183,00 EUR |
| MTX-15/R2 | 1500 | 3 588,00 EUR |
| MTX-18    | 1800 | 4 090,00 EUR |
| MTX-20    | 2000 | 4 695,00 EUR |

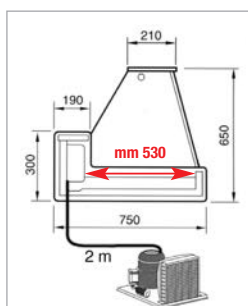




#### Gekoelde vitrinetoonbanken

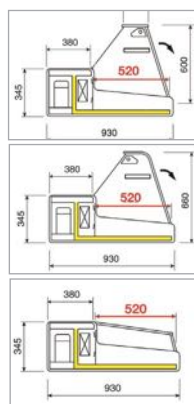
- Recht frontglas, alle glazen in geïmpregneerd. - Uitstalval in R.V.S. AISI 304 - Met uniforme verlichting. - Buitenafwerking in wit geplastificeerde staalplaat, zijwanden in ABS, isolatie d.m.v. polyurethaan zonder CFK. - Statische verdampers. - Ingebouwde compressoren, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%) met flexibele aansluitingen. - Thermostaatregelaar, analoge thermometer in de toonbank. Ed. 7- 721

|         | mm   |              |
|---------|------|--------------|
| VA10/R2 | 1000 | 1 647,00 EUR |
| VA15/R2 | 1500 | 1 827,00 EUR |
| VA20/R2 | 2000 | 2 051,00 EUR |



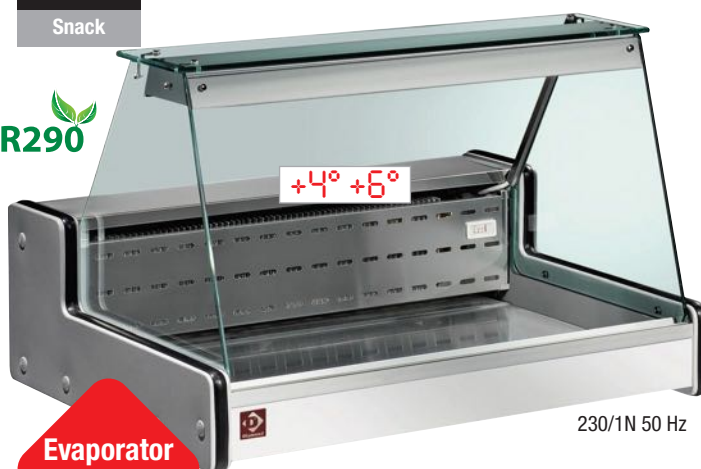
#### Gekoelde vitrinetoonbanken

- Tussenruit\*. - Uitstalvlak in R.V.S. AISI 304 - Met uniforme verlichting\*. - Wanden in polyurethaan. - Statische verdampers, automatische ontdooiing. - Ingebouwde compressoren, 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. 7- 723



|             | mm   |              |
|-------------|------|--------------|
| SUP10-ZD/R2 | 1000 | 1 563,00 EUR |
| SUP15-ZD/R2 | 1500 | 1 796,00 EUR |
|             | mm   |              |
| SUP10-ZC/R2 | 1000 | 1 622,00 EUR |
| SUP15-ZC/R2 | 1500 | 1 803,00 EUR |
|             | mm   |              |
| SUP10-ZS/R2 | 1000 | 1 320,00 EUR |
| SUP15-ZS/R2 | 1500 | 1 540,00 EUR |

#### VA Snack



#### 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. 7- 699

|           | mm            |            |
|-----------|---------------|------------|
| GVLO30/R2 | 1020x640xh880 | 614,00 EUR |
| GVLO40/R2 | 1310x640xh880 | 692,00 EUR |

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

#### 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. 7- 698

|            | mm            |            |
|------------|---------------|------------|
| SC030EP/R6 | 1030x685xh895 | 529,00 EUR |
| SC050EP/R6 | 1550x685xh895 | 672,00 EUR |

#### Chest Freezers





CURVED GLASS

-15° -23°

Sliding  
Lids

SLID-18-R2

R290

230/1N 50 Hz

## Diepvriezers

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

Ed. 7- 755

|            | Lit | mm                |                     |
|------------|-----|-------------------|---------------------|
| SLID-11-R2 | 290 | 1100x600xh730/890 | <b>931,00 EUR</b>   |
| SLID-14-R2 | 392 | 1400x600xh730/890 | <b>1 042,00 EUR</b> |
| SLID-18-R2 | 527 | 1810x600xh730/890 | <b>1 206,00 EUR</b> |



R290

Sliding  
Lids

2 EVAPORATORS

2 COMPRESSORS

VT250E/N-R2

230/1N 50 Hz

## 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 verdamper "serpentin" in de wanden geplaatst, 2 geventileerde condensators, elektronische regelaar (digitaal). - VT250E/N onafhankelijke dubbele compartimenten.

Ed. 7- 756

|             | Lt   | mm            | Compartiment |                     |
|-------------|------|---------------|--------------|---------------------|
| VT150E/N-R2 | 598  | 1550x960xh780 | 1            | <b>1 509,00 EUR</b> |
| VT200E/N-R2 | 839  | 2050x960xh780 | 1            | <b>1 729,00 EUR</b> |
| VT250E/N-R2 | 1032 | 2500x960xh780 | 2            | <b>2 130,00 EUR</b> |

ISO  
80 mmSTAINLESS  
STEELCURVED  
DOOR

**PLUS** - Onberispelijke afwerking van de panelen, beschermde vilt rondom de panelen (isolatie niet zichtbaar !!). - De hoeken en boorden van de bodem, het plafond evenals de wanden, zijn allen aan 135° "sanitair" en geïnjecteerd in de massa van de panelen, geen enkele moldingboord zichtbaar !!! Hygiëne en afwerking gegarandeerd voor 100% !! - Bodem in R.V.S. "antislip" die een gewicht van 1200 kg/m² kan dragen. - De buitenplint "rondom", vervaardigd in R.V.S., vermijdt elke beschadiging van de panelen, dikwijls veroorzaakt door het gebruik van detergente bij het onderhoud van de vloer. - Pre-bouwpakket voor de panelen standaard bijgeleverd, gemakkelijker en sneller...

Ed. 7- 619



-5° +5°



-18° -22°

|         | External mm      | Lit  |                     |
|---------|------------------|------|---------------------|
| C26B/PM | *1400x1100xh2110 | 2273 | <b>1 931,00 EUR</b> |
| C31B/PM | 1700x1100xh2110  | 2823 | <b>2 128,00 EUR</b> |
| C37B/PM | 2000x1100xh2110  | 3373 | <b>2 374,00 EUR</b> |
| C43B/PM | 2300x1100xh2110  | 3923 | <b>2 745,00 EUR</b> |
| C35A/PM | *1400x1400xh2110 | 2298 | <b>2 495,00 EUR</b> |
| C40B/PM | 1700x1400xh2110  | 3724 | <b>2 766,00 EUR</b> |
| C48B/PM | 2000x1400xh2110  | 4449 | <b>2 902,00 EUR</b> |
| C55B/PM | 2300x1400xh2110  | 5175 | <b>3 554,00 EUR</b> |
| C50A/PM | 1700x1700xh2110  | 4625 | <b>2 913,00 EUR</b> |
| C59B/PM | 2000x1700xh2110  | 5526 | <b>3 075,00 EUR</b> |
| C67B/PM | 2300x1700xh2110  | 6426 | <b>3 731,00 EUR</b> |
| C65B/PM | 2000x2000xh2110  | 6310 | <b>3 270,00 EUR</b> |

|            |                     |
|------------|---------------------|
| AP50-PED/A | <b>1 519,00 EUR</b> |
| AP50-PED/A | <b>1 519,00 EUR</b> |
| AP50-PED/A | <b>1 519,00 EUR</b> |
| AP50-PED/A | <b>1 519,00 EUR</b> |
| AP50-PED/A | <b>1 519,00 EUR</b> |
| AP50-PED/A | <b>1 519,00 EUR</b> |
| AP50-PED/A | <b>1 519,00 EUR</b> |
| AP75-PED/A | <b>1 632,00 EUR</b> |
| AP50-PED/A | <b>1 519,00 EUR</b> |
| AP75-PED/A | <b>1 632,00 EUR</b> |
| AP75-PED/A | <b>1 632,00 EUR</b> |
| AP75-PED/A | <b>1 632,00 EUR</b> |

|             |                     |
|-------------|---------------------|
| AN120-PED/A | <b>1 911,00 EUR</b> |
| AN120-PED/A | <b>1 911,00 EUR</b> |
| AN120-PED/A | <b>1 911,00 EUR</b> |
| AN170-PED/A | <b>2 023,00 EUR</b> |
| AN120-PED/A | <b>1 911,00 EUR</b> |
| AN170-PED/A | <b>2 023,00 EUR</b> |
| AN170-PED/A | <b>2 023,00 EUR</b> |
| AN201-PED/A | <b>2 266,00 EUR</b> |
| AN201-PED/A | <b>2 266,00 EUR</b> |
| AN201-PED/A | <b>2 266,00 EUR</b> |
| AN201-PED/A | <b>2 266,00 EUR</b> |

ATTENTION: Possibility to put the door just in **bold dimensions** - Other dimensions in STOCK!! - \* Door 620x1860 mm (standard 720x1860 mm)



Compact

Line

+2° +8°

GN 1/1

R600a

C

Available on stock !!!!!  
Tailor made solution

230/1N 50 Hz

SA3/R6

GC1/2/R6 520,80 EUR

## Diepvriestafel GN 1/1

- Vervaardigd in R.V.S. (voor voeding) binnen- en buitenkant. - Geleverd met 1 rooster GN 1/1, per deur, in de hoogte regelbaar. - Elektronische thermostaat, in een gesloten en waterdichte doos. - Serpentine verdampers in koper, geplaatst in de wanden (3 zijden). - Geventileerde reserve, automatische ontdooiing (behalve SB2/BD, manuele). - Hermetische unit (+32°C). - Geventileerde condensor met een anti-vet rooster.

Ed. 7- 567

Liter

Doors

mm

|        |     |           |                   |              |
|--------|-----|-----------|-------------------|--------------|
| SA2/R6 | 240 | 2 x GN1/1 | 900x700xh870/890  | 1 030,00 EUR |
| SA3/R6 | 380 | 3 x GN1/1 | 1365x700xh857/890 | 1 418,00 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 verdampers in koper geplaatst in de wanden. - Hermetische unit, in klimaatklasse 4. - Condensor geventileerd met een antivet rooster. - Geleverd zonder GN-bakken.

Ed. 7- 556

mm

GN1/4-h 150 mm

GN 1/4

|             |                   |          |            |
|-------------|-------------------|----------|------------|
| SX120/CC-R6 | 1200x340xh260/580 | 5 x 1/4  | 639,00 EUR |
| SX160/CC-R6 | 1600x340xh260/580 | 7 x 1/4  | 701,00 EUR |
| SX200/CC-R6 | 2000x340xh260/580 | 10 x 1/4 | 783,00 EUR |

## Gekoelde opzetvitrines GN 1/3, met R.V.S. deksel

mm

GN1/3-h 150 mm

GN 1/3

|             |                   |         |            |
|-------------|-------------------|---------|------------|
| SY120/CC-R6 | 1200x395xh260/580 | 4 x 1/3 | 694,00 EUR |
| SY160/CC-R6 | 1600x395xh260/580 | 7 x 1/3 | 771,00 EUR |
| SY200/CC-R6 | 2000x395xh260/580 | 9 x 1/3 | 832,00 EUR |

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Compact

Line

R290

-10° -20°

FREEZER

E

GN 1/1

230/1N 50 Hz

## Kompakte 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. 7- 567

SB2/R2

1 358,00 EUR

Slim Line  
Plus

400 L

FISH

IDS40-R6

## Snelle vries- of koelkasten, geventileerde

- Gerealiseerd in R.V.S. (voor voeding), AISI 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. - Verdampersplaat, achteraan geplaatst, gekoppeld aan ventilator. - Automatisch ontdooien. - Klimaatklasse 4 compressor unit (30°C temperatuur - 55% luchtvochtigheid), geventileerde condensor. - Roestvrijstalen poten, verstelbaar.

Ed. 7- 528

ID40-R6

230/1N 50 Hz

R600a  
R290

Energy Label

T°

mm

|          |   |           |               |              |
|----------|---|-----------|---------------|--------------|
| ID40-R6  | D | -2° +8°   | 620x620xh1920 | 1 484,00 EUR |
| IE40-R9  | D | -10° -22° | 620x620xh1920 | 1 695,00 EUR |
| IDS40-R6 | D | 0° +5°    | 620x620xh1920 | 1 609,00 EUR |

**Compact**  
Line


230/1N 50 Hz

SALP3/R6

GN 1/1

**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 deus. - 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. 7- 567

|                 | Liter | Doors     | mm                 |                     |
|-----------------|-------|-----------|--------------------|---------------------|
| <b>SALP2/R6</b> | 230   | 2 x GN1/1 | 900x700xh870/1250  | <b>1 154,00 EUR</b> |
| <b>SALP3/R6</b> | 340   | 3 x GN1/1 | 1365x700xh870/1250 | <b>1 735,00 EUR</b> |

**Compact**  
Line


230/1N 50 Hz

SAL3M/R6

Saladette

**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 deus. - 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. 7- 568

|                 | Liter | Doors     | mm                 |                     |
|-----------------|-------|-----------|--------------------|---------------------|
| <b>SAL2M/R6</b> | 240   | 2 x GN1/1 | 900x700xh870/1180  | <b>941,00 EUR</b>   |
| <b>SAL3M/R6</b> | 380   | 3 x GN1/1 | 1365x700xh870/1180 | <b>1 431,00 EUR</b> |

**PLUS** - Kast (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).

**Gekoelde kasten en vrieskasten**

- Buitenkant van roestvrij staal AISI 430. - (Omkeerbare) deur met magnetische sluiting (druk-systeem). 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. 7- 526

|                  | Lt  | T°        | mm            | Grids      | Energy Label |                     |
|------------------|-----|-----------|---------------|------------|--------------|---------------------|
| <b>PV201X-R6</b> | 200 | -1° +5°   | 626x600xh850  | 2          | <b>A</b>     | <b>644,00 EUR</b>   |
| <b>N201X-R2</b>  | 200 | -15° -22° | 626x600xh850  | 3          | -            | <b>737,00 EUR</b>   |
| <b>PV400X-R6</b> | 400 | -1° +5°   | 626x740xh1925 | 4          | <b>D</b>     | <b>933,00 EUR</b>   |
| <b>N400X-R2</b>  | 400 | -15° -22° | 626x740xh1925 | 6          | -            | <b>1 055,00 EUR</b> |
| <b>PV600X-R6</b> | 600 | -1° +5°   | 780x740xh1925 | 4 x GN 2/1 | <b>D</b>     | <b>1 111,00 EUR</b> |
| <b>N600X-R2</b>  | 600 | -15° -22° | 780x740xh1925 | 6 x GN 2/1 | -            | <b>1 223,00 EUR</b> |

|                    | Lt  | T°      | mm            | Grids      |   |                     |
|--------------------|-----|---------|---------------|------------|---|---------------------|
| <b>PV201X/G-R6</b> | 200 | -1° +5° | 626x600xh850  | 2          | - | <b>739,00 EUR</b>   |
| <b>PV400X/G-R6</b> | 400 | -1° +5° | 626x740xh1925 | 4          | - | <b>1 059,00 EUR</b> |
| <b>PV600X/G-R6</b> | 600 | -1° +5° | 780x740xh1925 | 4 x GN 2/1 | - | <b>1 267,00 EUR</b> |

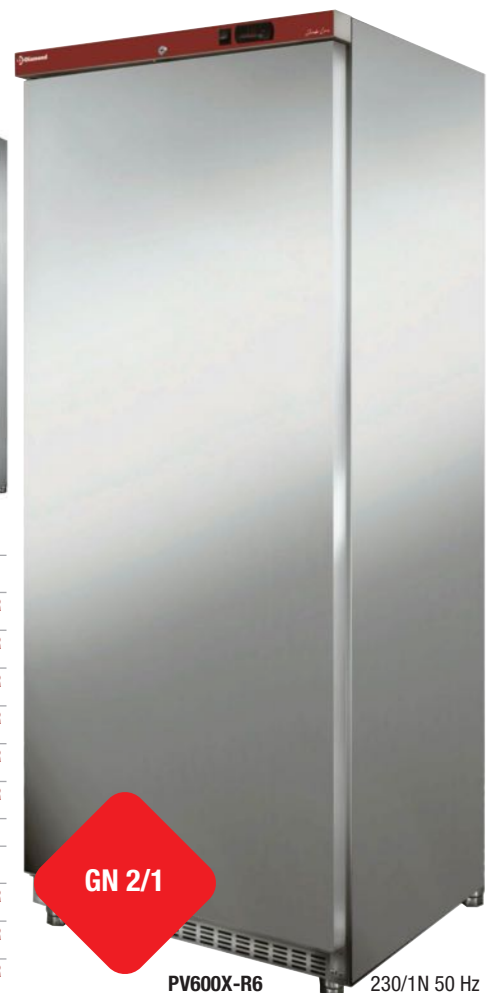
Equipment without energy class, not concerned by the European directive



PV600X/G-R6

GLASS DOOR

GN 2/1



PV600X-R6

230/1N 50 Hz



## Gastro Line

PLUS

## Snelvries- of snelkoelcellen

GN 1/1  
OR  
EN 600x400Touch  
Screen

## SPECIAL ICE CREAM



## SPECIAL FISH



CBT101/NT

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

## Snelkoel- &amp; 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 verdampers stopt bij het openen van de deur. - Compressor (klimaatklasse +38°C), toegankelijk langs de voorkant. - Geventileerde verdampers (oversized) behandeld tegen zouten en voedingszuren, volledig verstopt (niet zichtbaar). - Manuele ontdooiing, automatische verdamping van de condensatie.

Ed. 7- 509

| Ref              | Capacity   | mm               | kg +3° | kg -18° |                     |
|------------------|------------|------------------|--------|---------|---------------------|
| <b>GTP-3/LD</b>  | 3 x GN     | 560x700xh514     | 8      | 5       | <b>2 098,00 EUR</b> |
| <b>GTP-5/LD</b>  | 5 x GN/EN  | 790x700xh880/900 | 12     | 8       | <b>2 708,00 EUR</b> |
| <b>GTP-10/LD</b> | 10 x GN/EN | 790x800xh1420    | 30     | 20      | <b>3 862,00 EUR</b> |

...-GX: Hinged door on the left

## Gold Line

Plus

+70° -18°  
+70° +3°Touch  
ScreenGN 1/1  
OR  
EN 600x400

**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. 7- 511

| Ref              | Capacity   | mm            | kg +3° | kg -18° |                     |
|------------------|------------|---------------|--------|---------|---------------------|
| <b>CBT31/NT</b>  | 3 x GN     | 620x650xh670  | 12     | 8       | <b>2 430,00 EUR</b> |
| <b>CBT50/CT</b>  | 5 x GN     | 790x730xh880  | 18     | 12      | <b>3 094,00 EUR</b> |
| <b>CBT51/NT</b>  | 5 x GN/EN  | 790x830xh880  | 18     | 12      | <b>3 094,00 EUR</b> |
| <b>CBT101/NT</b> | 10 x GN/EN | 790x830xh1430 | 36     | 25      | <b>4 566,00 EUR</b> |
| <b>CBT151/NT</b> | 15 x GN/EN | 790x830xh1770 | 48     | 32      | <b>5 910,00 EUR</b> |

## Profi

Line

Electronic  
ControlGN 1/1  
OR  
EN 600x400

GTP-10/LD

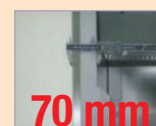
## Cel voor snelvriezen of snelkoelen.

**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. 7- 517

Vanaf : DBT....

3 755,00 EUR



70 mm

**PLUS** - Hoog rendement en laag energieverbruik. - Isolatie in polyurethaan zonder CFK (80 mm = super geïsoleerd), minder thermische dispersie, energiebesparend. - Koelgroep « geschrant », in geïsoleerde deuren, getropicaliseerd (Klimaatklasse 5 «omgevingstemperatuur T° +40°C - relatieve vochtigheid 40%). - Uitzonderlijke prestaties en een gelijkmatige temperatuurverdeling dankzij gedwongen gekoelde luchtkanaal (geoptimaliseerde luchtstroming 100%), garanderen de goede bewaring van de producten. - Geleiders met dubbele rails (die toelaten roosters en GN-bakken tegelijkertijd te gebruiken). - Elektronische regelaar (in gesloten deuren, waterdicht) met HACCP-functies.

#### Koel- en vrieskasten GN 2/1

- Vervaardigd in R.V.S. (voor voeding), binnenkant AISI 304, buitenkant AISI 441. - Bevestigingen en geleiders in R.V.S. (anti-kantelbaar), die toelaten de roosters te plaatsen naar wens. - Deuren omkeerbaar (uitgerust om een sleutelslot te ontvangen). - Bovenpaneel met scharnieren om toegang te hebben aan de compressor. - Koelgroep « geschrant » getropicaliseerd, geventileerde condensor. - Verdamp(er)s geventileerd, behandeld tegen zouten en voedingszuren «coating». - Binnenvverlichting. - Automatische ontdooiing. - Automatische verdamping van het condenswater.

Ed. 7- 532



Gastro Line

PLUS

ID140/R2

GN 2/1

R290

80 mm

230/1N 50 Hz

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

ID70/R2

DOUBLE SLIDES

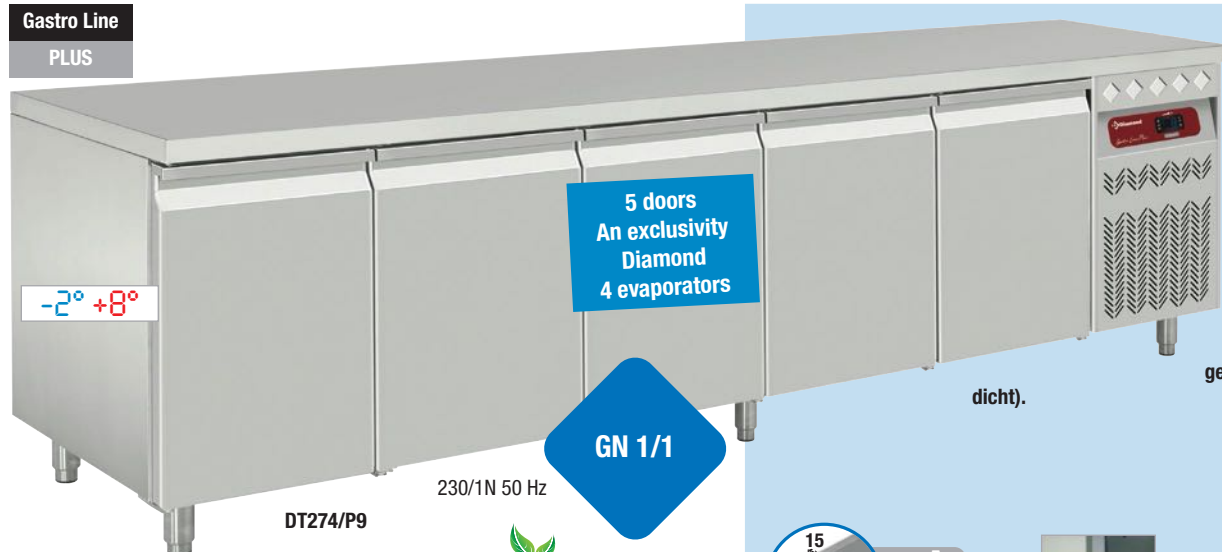
WHEELS INCLUDED



|          | Energy Label | Lit  | mm            | T°        |              |
|----------|--------------|------|---------------|-----------|--------------|
| ID70/R2  | C            | 700  | 720x850h2070  | -2° +8°   | 1 919,00 EUR |
| IE70/R2  | D            | 700  | 720x850h2070  | -15° -25° | 2 357,00 EUR |
| ID140/R2 | D            | 1400 | 1440x850h2070 | -2° +8°   | 2 916,00 EUR |
| IE140/R2 | D            | 1400 | 1440x850h2070 | -15° -25° | 3 245,00 EUR |

Gastro Line

PLUS



GN 1/1

230/1N 50 Hz

DT274/P9

R290

5 doors  
An exclusivity  
Diamond  
4 evaporators

dicht).

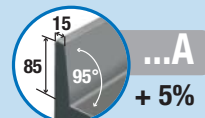
**PLUS** - Geleiders met dubbele rails (roosters en GN-bakken tegelijkertijd). - Scharnieren met stop op 100°, automatische sluiting. - Verdamp(er) behandeld tegen zouten en voedingszuren «coating». - Elektronische regelaar (in gesloten deuren, water-

#### Geventileerde koeltafels, GN 1/1

- Binnenkant in R.V.S. AISI 304, buitenkant in R.V.S. AISI 441. - Onafhankelijke boven- (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. - Verdamp(er)s (oversized) geventileerd (of) statisch (87% relatieve vochtigheid), geplaatst tussen de deuren. - Elektronische regelaar - Automatische ontdooiing. - Automatische verdamping van het condenswater.

CA1/2-P9 **549,15 EUR**

Available on stock !!!!!  
Tailor made solution



...A

+ 5%



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

DOUBLE SLIDES



|          | Energy Label | mm                | Lit | Doors | Evaporators |              |
|----------|--------------|-------------------|-----|-------|-------------|--------------|
| DT131/P9 | B            | 1330x700xh860/960 | 260 | 2     | 1           | 1 940,00 EUR |
| DT178/P9 | B            | 1795x700xh860/960 | 405 | 3     | 2           | 2 363,00 EUR |
| DT224/P9 | B            | 2260x700xh860/960 | 550 | 4     | 2           | 2 882,00 EUR |
| DT274/P9 | D            | 2725x700xh860/960 | 700 | 5     | 4           | 3 635,00 EUR |



Profi

Line

R290

0° +8°



MR4/R2

GN 2/1

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 verdampers (overgedimensioneerd), behandeld tegen voedingszouten en -zuren. - Elektronische regelaar (in gesloten deuren, waterdicht). Automatische ontdooiing, automatische verdamping van condensaat.

Ed. 7- 572

|                      | mm                | Doors | Energy Label | ...                 | ..BC1/2-TP          |
|----------------------|-------------------|-------|--------------|---------------------|---------------------|
| <b>BMIV15/R2</b>     | 1500x600xh880/900 | 2     | <b>C</b>     | <b>1 465,00 EUR</b> | <b>1 913,35 EUR</b> |
| <b>BMIV20/R2</b>     | 2000x600xh880/900 | 3     | <b>D</b>     | <b>1 784,00 EUR</b> | <b>2 232,35 EUR</b> |
|                      |                   |       |              | ..+MC1/2-TP         |                     |
| <b>GN 1/1 MR2/R2</b> | 1350x700xh880/900 | 2     | <b>C</b>     | <b>1 551,00 EUR</b> | <b>1 999,35 EUR</b> |
| <b>MR3/R2</b>        | 1800x700xh880/900 | 3     | <b>D</b>     | <b>1 817,00 EUR</b> | <b>2 265,35 EUR</b> |
| <b>MR4/R2</b>        | 2250x700xh880/900 | 4     | <b>D</b>     | <b>2 195,00 EUR</b> | <b>2 643,35 EUR</b> |

Gastro Line

Plus

GN 1/1

R290

-2° +8°



N77/R316G-P9

230/1N 50 Hz

60 mm

**Gekoelde onderstellen met laden, Gastronorm**

- Binnen- en buitenkant in R.V.S. AISI 441(achterkant eveneens). - Diepgetrokken binnennachterkant, afgeronde hoeken. - Laden op telescopische geleiders. - Compressor getropicaliseerd (omgevingst° +43°C). - Verdampers (oversized) geventileerd (of) statisch (87% relatieve vochtigheid), geplaatst tussen de deuren. - Elektronische regelaar (in gesloten deuren, waterdicht) - Automatische ontdooiing. - Automatische verdamping.

|                     | mm                | Energy Label |                     |
|---------------------|-------------------|--------------|---------------------|
| <b>N77/R212G-P9</b> | 1200x700xh645/705 | <b>B</b>     | <b>1 928,00 EUR</b> |
| <b>N77/R316G-P9</b> | 1600x700xh645/705 | <b>B</b>     | <b>2 385,00 EUR</b> |
| <b>N77/R420G-P9</b> | 2000x700xh645/705 | <b>C</b>     | <b>2 751,00 EUR</b> |

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Profi

Line

550 &  
1100 L

HD1412/R2

230/1N 50 Hz



HD706/R2

R290

**Geventileerde koel- en vrieskasten 550 en 1100 liter**

- Monoblok structuur, binnen en buitenkant in austenitisch 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 verdampers (oversized) behandeld tegen zouten en voedingszuren. - Automatische ontdooiing, automatische verdamping.

Ed. 7- 530

|              | 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 | <b>E</b>            | <b>E</b>            | <b>E</b>            | <b>E</b>            |
|              | <b>1 567,00 EUR</b> | <b>1 906,00 EUR</b> | <b>2 224,00 EUR</b> | <b>2 563,00 EUR</b> |

Gold Line

Plus



**Dry Aged  
Maturing**

-3° +35°

### 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. 7- 551

Vanaf : AL4S....

5 755,00 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 "verdroying van de voeding". - Voor delicate producten mogelijkheid tot vochtigheidsregeling. - Microprocessorregeling (in gesloten deuren, 100% waterdicht), met HACCP-functies.

Ed. 7- 537

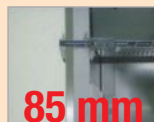
Gold Line

Plus

**R290**

**GN 2/1**

**B**



**85 mm**

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

Vanaf : AD1....

2 216,00 EUR

Gold Line

Plus

**A**



**R290**

**GN 1/1**

**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. 7- 582

**FORCED  
VENTILATION  
SYSTEM**



Vanaf : TG2....

2 414,00 EUR



## Direct Steam



Touch  
Screen

**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 reinigungsapparaat, 4 verschillende cycli om uit te kiezen, ECONOMIZER functie om water en reinigingsmiddelen te besparen.

Ed. 7- 387

**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 fasen (keuze uit 4 verschillende soorten opeenvolgende bereidingen). - 5 versnellingen - Kernsonde (1 sensor) - Automatisch voorverwarmen en snelkoelen van de kookruimte. - «AUTO-CLEANING» geïntegreerd automatisch reinigungsapparaat, 4 verschillende cycli naar keuze.

Ed. 7- 385

**Ct**  
Series

Vanaf : SDET/XC....

6 858,00 EUR

Vanaf : SDGT/XC....

8 766,00 EUR

**C**  
Series

DIGITAL

Vanaf : SDE/XC....

5 774,00 EUR

Vanaf : SDG/XC....

7 349,00 EUR

## Steam Boiler



Touch  
Screen

**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 reinigungsapparaat met ontkalking van de ketel, 4 verschillende cycli naar keuze, ECONOMIZER-functie voor het sparen van water en detergenten.

Ed. 7- 391

**At**  
Series

Vanaf : SBET/XC....

9 631,00 EUR

Vanaf : SBTG/XC....

12 339,00 EUR

**As**  
Series

DIGITAL

Vanaf : SBES/XC....

7 165,00 EUR

Vanaf : SBGS/XC....

9 566,00 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 reinigungsapparaat (CCNA) met ketelontkalking, 4 verschillende cycli naar keuze.

Ed. 7- 389



#### 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. 7- 351

#### GASTRO23/X-S

586,00 EUR

**Heavy Duty**  
Line



34 L  
GN 2/3

#### Microgolfoven in RVS, (GN 2/3), 1800 W. (34 Lt), mechanisch

- Vermogen 1800 W. - 2 magnetrons voor professioneel gebruik. - Mechanisch bedieningspaneel : keuzeknop 7 vermogensniveaus, tijds klok 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. 7- 341

#### DW3418-M

985,00 EUR



34 L  
GN 2/3

#### Microgolfoven in R.V.S., (GN 2/3), 1400 W. (34 Lt), digitaal

- Vermogen 1400 W. - 1 magnetron voor professioneel gebruik. - Digitaal controlepaneel : 10 voorgeprogrammeerde, 5 vermogensniveaus, tijds klok 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. 7- 341

#### DW3414-DE

618,00 EUR



34 L  
GN 2/3

**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 professioneel gebruik. - Digitaal bedieningspaneel : 10 voorgeprogrammeerde, 5 vermogensniveaus, tijds klok 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. 7- 341

#### DW3421-DE

1 072,00 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

Very Compact

Combi Smart  
LineTouch  
Screen

FVS-711



FVS-1111/TS

2 speeds

auto  
Cleaning

## 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. 7- 371

| Ref                | Type  | GN          | mm            | Auto<br>Cleaning | Probe*     | kW  |                     |
|--------------------|-------|-------------|---------------|------------------|------------|-----|---------------------|
| <b>FVS-423</b>     | MEC   | 4 x GN 2/3  | 523x666xh667  | -                | -          | 3   | <b>2 583,00 EUR</b> |
| <b>FVS-711</b>     | MEC   | 7 x GN 1/1  | 523x846xh877  | -                | -          | 8,8 | <b>3 334,00 EUR</b> |
| <b>FVS-423/TS</b>  | TOUCH | 4 x GN 2/3  | 523x666xh667  | Yes              | On request | 3   | <b>3 527,00 EUR</b> |
| <b>FVS-711/TS</b>  | TOUCH | 7 x GN 1/1  | 523x846xh877  | Yes              | On request | 8,8 | <b>4 375,00 EUR</b> |
| <b>FVS-1111/TS</b> | TOUCH | 11 x GN 1/1 | 523x846xh1145 | Yes              | On request | 15  | <b>5 963,00 EUR</b> |

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

\* Probe REF: SAC-SD

Combi Small  
Line4x  
GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Combi Small  
Line4x  
GN 2/3  
GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

## Digitale elektr. stoom/convectieoven (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, gemakkelijk onderhoud. - Kookkamer in R.V.S. AISI304, afgeronde hoeken. - Condensatiewateropvangbakje onderaan de deur. - Halogeenverlichting. - Deur met dubbele thermische beglazing, binnenruit gemonteerd op scharnieren, eenvoudige reiniging. - Micro-deurschakelaar, magnetisch. - Afvoer voor de evacuatie van de dampen.

Ed. 7- 363

|                   | GN        | mm           | Probe* | kW  |                     |
|-------------------|-----------|--------------|--------|-----|---------------------|
| <b>DFV-411/SD</b> | 4x GN 1/1 | 600x870xh480 | -      | 5,2 | <b>2 609,00 EUR</b> |

\* Probe REF: SAC-SD

## 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. 7- 362

|                  | GN        | mm           | kW  |                     |
|------------------|-----------|--------------|-----|---------------------|
| <b>DFV-423/S</b> | 4x GN 2/3 | 600x690xh480 | 4*  | <b>2 179,00 EUR</b> |
| <b>DFV-411/S</b> | 4x GN 1/1 | 600x870xh480 | 5,2 | <b>2 486,00 EUR</b> |

Switchable on 230/1N 50-60Hz



Combi  
Line

### LENGTHWISE

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



Very  
Compact

DFV-511/P

### TOUCH SCREEN

**PLUS** - TOUCH SCREEN» bedient het 4,3» aanraak-scherm, 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<br>Cleaning | Probe<br>2 speeds | kW |                     |
|---------------------|-------|-------------|--------------|------------------|-------------------|----|---------------------|
| <b>DFV-511/P</b>    | MEC   | 5 x GN 1/1  | 710x770xh600 | -                | -                 | 6  | <b>3 390,00 EUR</b> |
| <b>DFV-1011/P</b>   | MEC   | 11 x GN 1/1 | 710x770xh940 | -                | -                 | 12 | <b>4 933,00 EUR</b> |
| <b>DFV-511/PTS</b>  | TOUCH | 5 x GN 1/1  | 710x770xh600 | Yes              | Yes               | 6  | <b>4 514,00 EUR</b> |
| <b>DFV-1011/PTS</b> | TOUCH | 11 x GN 1/1 | 710x770xh940 | Yes              | Yes               | 12 | <b>5 984,00 EUR</b> |

400-230/3N 50-60Hz

Autorevers  
Humidificator

### CROSSWISE GN 1/1



CGE611-BP



CGE23-P

Turbo  
Line

|                       | Levels    | mm           | Humidificator | kW  |                     |
|-----------------------|-----------|--------------|---------------|-----|---------------------|
| <b>CGE23-P</b>        | 4x GN 2/3 | 725x685xh565 | Yes           | 3,3 | <b>1 173,00 EUR</b> |
| <b>CGE11-P</b>        | 4x GN 1/1 | 865x685xh565 | Yes           | 6,5 | <b>1 622,00 EUR</b> |
| <b>CGE11-P-230/1-</b> | 4x GN 1/1 | 865x685xh565 | Yes           | 3,6 | <b>1 620,00 EUR</b> |
| <b>CGE611-BP</b>      | 6x GN 1/1 | 865x685xh715 | Yes           | 7,9 | <b>2 063,00 EUR</b> |

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

### 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. 7- 365

### 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» garandeert 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. - Bedieningspaneel geconstrueerd met keuze vochtigheidsgraad. - Thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 minuten.

Ed. 7- 348

## Multifunction

PLUS

Turbo  
Quartz

## Elektrische convectionoven, "Multifunctie"

- Geleverd met 3 bakroosters (410x310mm) en een schotel voor patisserie in RVS (419x335 mm). - Schalkelaars met 5 posities. - Thermostaat 0-300°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. 7- 347

FMX-4136

712,00 EUR

Combi  
LineTouch  
ScreenPremix  
System

DGV-711/P

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 mechanisme. - Automatische voorverwarming oven. - Diverse programmeerbare ontstekingen. - Dubbele snelheid met «Autoreverse».

## Gas ovens stoom-convection

- Compacte, ruimtebesparende ovens. - Directe stoom door «beneveling». - Convection verwarming: door een gasbrander (PREMIX-SYSTEEM) geplaatst in de kamer, achter de turbine deflector. - Turbine (s) met «Autoreverse» - apparaat (gemaakt van AISI 316 roestvrij staal). - 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. - Micro-deurschakelaar, magnetisch. - AUTOCLEANING, met doseerpomp wasproduct en doseerpomp vloeibaar spoelproduct. - Vervaardiging in R.V.S. AISI 304.

Ed. 7- 377

LENGTHWISE

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

Easy  
Regulation

ST70A/D-N

## Elektrische salamanders, regelbaar

- Rooster regelbaar in 3 standen. - Verwarming door R.V.S. gepantserde weerstanden, energieregulators. - Opvangplaat uitneembaar, achterwand demonteerbaar «doorgeef». Ed. 7- 244

|           | mm               | Cuves | kW  |            |
|-----------|------------------|-------|-----|------------|
| ST40A/D-N | 300x600xh280/400 | 1     | 7,5 | 455,00 EUR |
| ST70A/D-N | 600x600xh280/400 | 2     | 15  | 608,00 EUR |



2 speeds

auto  
Cleaning

DGV-1111/PTS

**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 !!

|              | Type  | GN         | mm            | Probe & 2 Speeds | Auto Cleaning | kcal/h |              |
|--------------|-------|------------|---------------|------------------|---------------|--------|--------------|
| GDV-711/P    | MEC   | 7x GN 1/1  | 797x788xh818  | -                | -             | 9976   | 4 183,00 EUR |
| GDV-1111/P   | MEC   | 11x GN 1/1 | 797x788xh1098 | -                | -             | 13760  | 5 999,00 EUR |
| GDV-711/PTS  | TOUCH | 7x GN 1/1  | 797x788xh818  | Yes              | Yes           | 9976   | 5 572,00 EUR |
| GDV-1111/PTS | TOUCH | 11x GN 1/1 | 797x788xh1098 | Yes              | Yes           | 13760  | 7 233,00 EUR |

**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.



Charcoal  
PLUS

|                   | mm                  | Grid     | kg/h |                     |
|-------------------|---------------------|----------|------|---------------------|
| <b>CBQ-060/BK</b> | 706x613(925)xh690   | 585x465  | 60   | <b>4 497,00 EUR</b> |
| <b>CBQ-075/BK</b> | 800x675(990)xh690   | 685x535  | 75   | <b>5 526,00 EUR</b> |
| <b>CBQ-120/BK</b> | 1200x784(1176)xh870 | 1060x625 | 150  | <b>8 658,00 EUR</b> |

Ovens  
BBQ

CBQ-120/BK

#### 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 kolenvverbruik!). - 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 geïntegreerd, met lade. - Aslade (afneembaar). - Analoge thermometer. - Een geïntegreerde firewall. - Regelaar externe luchtstroming in de schoorsteen geïntegreerd. - Geleverd met 4 verstelbare poten.



.../RX

Ed. 7- 333

On request

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. 7- 251

**WOKI-35/DH**

**1 895,00 EUR**

**PSW/D-FC**



**159,00 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 temperatuurselektieschakelaar, timer, "MAX"-functie. - Uitgerust met een koelventilator. - Wasbare filter. - Roestvrij stalen frame.

Ed. 7- 250

|                    | mm           | Usefull surface | Ø   | kW  |                     |
|--------------------|--------------|-----------------|-----|-----|---------------------|
| <b>IND-25/DH</b>   | 280x360xh105 | 280x280         | 180 | 2,5 | <b>559,00 EUR</b>   |
| <b>IND-30/DH</b>   | 280x360xh105 | 280x280         | 180 | 3   | <b>663,00 EUR</b>   |
| <b>IND-35/DH</b>   | 280x360xh105 | 280x280         | 210 | 3,5 | <b>926,00 EUR</b>   |
| <b>IND-2F35/DH</b> | 560x360xh105 | 560x280         | 180 | 3,5 | <b>1 121,00 EUR</b> |

230/1N 50-60 Hz



**ADVANTAGE** Het kiezen van OPTIMA 900 is veel meer dan het kiezen van apparatuur!

OPTIMA 900 het gloednieuwe gamma ontworpen door Diamond om de meest veeleisende chef-koks tevreden te stellen. Een zeer compleet assortiment, gemaakt om lang mee te gaan. Met deze modules van 400, 800, 1200mm breed, biedt het OPTIMA 900 gamma oneindig veel combinaties, waardoor het zich aan elk type opstelling kan aanpassen. Het geheel kan aangeboden worden in versie rug aan rug 900+900 «BACK to BACK» of in combinatie met het gloednieuwe gamma 700 900+700.

Eigenschappen van het gamma :  
 -ovenblad in inox AISI 304 met een dikte van 20/10 mm , boord vooraan met waterkering, diepgetrokken en waterdichte werkbladen , binnenhoeken kuipen met afgeronde hoeken , kwaliteitsonderdelen "High Technology " ... Onberispelijke afwerking, met zorg voor detail , een subliem Design , en een perfecte en eenvoudige aflijning door middel kop aan kop koppeling " HEAD to HEAD "

TOP  
20/10Optima  
900BACK  
TO  
BACKHead  
to  
Head

van



G9/6BA12

**Gasfornuizen op open kast**

- Branders (7 kW & 11 kW). - Kroonbrander in messing (Hoge efficiëntie - Flexibiliteit).

Ed. 7- 149

|                 | mm                | Base |                     |
|-----------------|-------------------|------|---------------------|
| <b>G9/4BA8</b>  | 800x900xh850/920  | Yes  | <b>1 985,00 EUR</b> |
| <b>G9/6BA12</b> | 1200x900xh850/920 | Yes  | <b>2 885,00 EUR</b> |



G9/6BFA12

**Gas fornuizen**

- Branders (7 kW & 11 kW). - Kroonbrander in messing (Hoge efficiëntie - Flexibiliteit). - Oven (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm). - Kast (GN 1/1) neutraal (360x740xh360 mm).

Ed. 7- 150

|                  | mm                | Oven | Cabinet |                     |
|------------------|-------------------|------|---------|---------------------|
| <b>G9/4BF8</b>   | 800x900xh850/920  | Yes  | -       | <b>2 859,00 EUR</b> |
| <b>G9/6BFA12</b> | 1200x900xh850/920 | Yes  | Yes     | <b>3 863,00 EUR</b> |



G9/F36A8

**Gasfriteuses**

- Kuip 2 300x400xh315 mm. min. 16 liter max. 18 liter. - 1 mand (270x360xh140 mm).

Ed. 7- 162

|                 | mm                | Tank | kcal/h |                     |
|-----------------|-------------------|------|--------|---------------------|
| <b>G9/F18A4</b> | 400x900xh850/1180 | 1    | 15480  | <b>2 558,00 EUR</b> |
| <b>G9/F36A8</b> | 800x900xh850/1180 | 2    | 30960  | <b>4 797,00 EUR</b> |



E9/F36A8

**Elektrische friteuses**

- Kuip 300x400xh250 mm., min. 16 lit. max. 18 lit. - 1 mand (270x360xh140 mm).

Ed. 7- 160

|                 | mm               | Tank | kW |                     |
|-----------------|------------------|------|----|---------------------|
| <b>E9/F18A4</b> | 400x900xh850/920 | 1    | 16 | <b>2 492,00 EUR</b> |
| <b>E9/F36A8</b> | 800x900xh850/920 | 2    | 32 | <b>4 435,00 EUR</b> |

400-230/3N 50-60 Hz

Optima

700

TOP  
15/10BACK  
TO  
BACKHead  
to  
Head

**ADVANTAGE** Een reeks specifiek materiaal in modules van 400, 700, 1100 en 1500mm breed. In versie «Top» of «Monoblock», is het OPTIMA 700 gamma heel polyvalent, met meer dan 90 uitrustingen 100% flexibel, die oneindig veel mogelijkheden bieden. Mogelijkheid van rug aan rug 700+700 «BACK to BACK» of in combinatie met het gloed-nieuw gamma OPTIMA

900  
700+900. Dankzij deze uitzonderlijke eigenschappen, robuust ontwerp en betrouwbaarheid, wordt het nieuwe OPTIMA 700-gamma weergegeven als de huidige marktreferentie.

Eigenschappen van het gamma : Bovenblad in inox AISI 304 met een dikte van 15/10 mm , boord vooraan met waterkering, diepgetrokken en waterdichte werkbladen, binnenhoeken kuipen met afgeronde hoeken , kwaliteitsonderdelen "High Technology " ... Onberispelijke afwerking, met zorg voor detail , een subliem Design , en een perfecte en eenvoudige aflijning door middel van kop aan kop koppeling " HEAD to HEAD "



G7/6BA11-R

**Gasfornuizen**

- Branders (7 kW). - Kroonbrander in messing (Hoge efficiëntie - Flexibiliteit). - Open kast. Ed. 7- 69

|            | mm                | Base |              |
|------------|-------------------|------|--------------|
| G7/4B7T    | 700x700xh250/320  | -    | 1 338,00 EUR |
| G7/6B11T   | 1100x700xh250/320 | -    | 1 720,00 EUR |
| G7/4BA7-R  | 700x700xh850/920  | Yes  | 1 792,00 EUR |
| G7/6BA11-R | 1100x700xh850/920 | Yes  | 2 240,00 EUR |



G7/6BFA11

**Gasfornuizen**

- Branders (7 kW). - Kroonbranders in messing (Hoge Efficiëntie - Flexibiliteit). Gasoven (6 kW), (560 x 630 x h310 mm). - Neutrale kast GN 1/1 (325x535xh320 mm). Ed. 7- 68

|           | mm                | Oven | Cabinet |              |
|-----------|-------------------|------|---------|--------------|
| G7/4BF7   | 700x700xh850/920  | Yes  | -       | 2 496,00 EUR |
| G7/6BFA11 | 1100x700xh850/920 | Yes  | Yes     | 3 262,00 EUR |



E7/F26A7

**Elektrische friteusen**

- Kuipen 280x340xh230 mm, min. 12 lit. max. 13 lit. - Mand 260x295xh120 mm. Ed. 7- 88

Ed. 7- 88

|          | mm               | Tank | kW |              |
|----------|------------------|------|----|--------------|
| E7/F13A4 | 400x700xh850/920 | 1    | 9  | 1 832,00 EUR |
| E7/F26A7 | 700x700xh850/920 | 2    | 18 | 2 985,00 EUR |

400-230/3N 50-60 Hz



G7/F28A7

**Gasfriteusen**

- Kuipen 280x340xh280 mm, min. 13 lit. max. 14 lit. - Mand 260x295xh120 mm. Ed. 7- 86

|          | mm                | Tank | kcal/h |              |
|----------|-------------------|------|--------|--------------|
| G7/F14A4 | 400x700xh850/1180 | 1    | 10750  | 1 983,00 EUR |
| G7/F28A7 | 700x700xh850/1180 | 2    | 21500  | 3 523,00 EUR |



Alpha

650

**ADVANTAGE** Robuust, renderend, betrouwbaar, ergonomisch compleet, zijn de trefwoorden die het gamma ALPHA 650 karakteriseren.

Zijn concept maakt gebruik van de complete Diamond® ervaring, hetgeen een vooruitstrevende uitvoering geeft en dit tot in het kleinste detail. Resultaat : de beste verhouding prijs/kwaliteit op de markt.

Robust  
Efficient



E65/F20-7T

#### Elektrische friteuzen

- Kuip 250x370xh210 mm, min. 9 L, max. 10 L, mand 220x300xh110 mm. Ed. 7- 38

|                   | mm               | Tank | kW  |                     |
|-------------------|------------------|------|-----|---------------------|
| <b>E65/F10-4T</b> | 400x650xh280/380 | 1    | 7,5 | <b>1 097,00 EUR</b> |
| <b>E65/F20-7T</b> | 700x650xh280/380 | 2    | 15  | <b>1 889,00 EUR</b> |

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)



G65/F16-7T

#### Gasfrituizen

- Kuip 280x300xh230 mm, min. 7 L, max. 8 L, mand 260x230xh110 mm. Ed. 7- 39

|                   | mm               | Tank |                     |
|-------------------|------------------|------|---------------------|
| <b>G65/F8-4T</b>  | 400x650xh280/380 | 1    | <b>1 158,00 EUR</b> |
| <b>G65/F16-7T</b> | 700x650xh280/380 | 2    | <b>2 015,00 EUR</b> |

1000 mm = EXTRA LARGE



G65/PL10T

#### Elektrische braadplaten

- Gietijzeren braadplaat met hoge warmtegeleiding. Lade voor het opvangen van het kookvocht. Regeling van 120°C tot 320°C, door middel van een thermostaat.

Ed. 7- 42

#### Braadplaten op gas

- Gietijzeren braadplaat met hoge warmtegeleiding. Lade voor het opvangen van het kookvocht. Regeling door middel van een gasklep (versie verchroomd, door thermostatische gaskraan).

Ed. 7- 40

|                  | mm | Surface           | kcal/h  | kW    |     |                                         |
|------------------|----|-------------------|---------|-------|-----|-----------------------------------------|
| <b>E65/PL4T</b>  |    | 400x650xh280/380  | 395x520 | -     | 4,5 | <b>881,00 EUR</b> <b>1 311,00 EUR</b>   |
| <b>G65/PL4T</b>  |    | 400x650xh280/380  | 395x520 | 4900  | -   | <b>895,00 EUR</b> <b>1 395,00 EUR</b>   |
| <b>E65/PL7T</b>  |    | 700x650xh280/380  | 659x520 | -     | 9   | <b>1 286,00 EUR</b> <b>1 836,00 EUR</b> |
| <b>G65/PL7T</b>  |    | 700x650xh280/380  | 659x520 | 9800  | -   | <b>1 255,00 EUR</b> <b>1 973,00 EUR</b> |
| <b>E65/PL10T</b> |    | 1000x650xh280/380 | 995x520 | -     | 12  | <b>1 710,00 EUR</b> <b>2 393,00 EUR</b> |
| <b>G65/PL10T</b> |    | 1000x650xh280/380 | 995x520 | 13330 | -   | <b>1 763,00 EUR</b> <b>2 420,00 EUR</b> |

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

CHROME  
...65/PLCD...



**ADVANTAGE** Robuust, renderend, betrouwbaar, ergonomisch compleet, zijn de trefwoorden die het gamma ALPHA 650 karakteriseren.

Zijn concept maakt gebruik van de complete Diamond® ervaring, hetgeen een vooruitstrevende uitvoering geeft en dit tot in het kleinste detail. Resultaat : de beste verhouding prijs/kwaliteit op de markt.

Pro  
600



Pro  
for  
Pro



E60/F20-6T



G60/F16-6T

#### Elektrische friteusen

- Kuip 250x370xh210 mm (10 liter). - Verchroomde mand 230x255xh110 mm.

Ed. 7- 17

|                                                                                                      | mm               | Tank | kW  |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|-----|---------------------|
|  <b>E60/F10-3T</b> | 300x600xh280/400 | 1    | 7,5 | <b>960,00 EUR</b>   |
|  <b>E60/F20-6T</b> | 600x600xh280/400 | 2    | 15  | <b>1 647,00 EUR</b> |

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

#### Gasfriteusen

- Kuip 280x300xh230 mm (8 liter). - Verchroomde mand 230x255xh110 mm. Ed. 7- 16

|                                                                                                       | mm               | Tank | kcal/h |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------|--------|---------------------|
|  <b>G60/F8-3T</b>  | 300x600xh280/400 | 1    | 5850   | <b>1 049,00 EUR</b> |
|  <b>G60/F16-6T</b> | 600x600xh280/400 | 2    | 11700  | <b>1 829,00 EUR</b> |



E60/PL6T

#### Elektrische braadplaten

- Gietijzeren braadplaat met hoge warmtegeleiding. Lade voor het opvangen van het kookvocht. Regeling van 120°C tot 320°C, door middel van een thermostaat. Ed. 7- 18

|                                                                                                    | mm               | kW |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----|---------------------|
|  <b>E60/PL3T</b> | 300x600xh280/400 | 3  | <b>741,00 EUR</b>   |
|  <b>E60/PL6T</b> | 600x600xh280/400 | 6  | <b>1 047,00 EUR</b> |

230/1N 50-60 Hz



G60/PL6T

#### Braadplaten op gas

- Gietijzeren braadplaat met hoge warmtegeleiding. Lade voor het opvangen van het kookvocht. Regeling door middel van een gasklep (versie verchroomd, door thermostatische gaskraan). Ed. 7- 20

|                                                                                                     | mm               | kcal/h |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|---------------------|
|  <b>G60/PL3T</b> | 300x600xh280/400 | 4475   | <b>763,00 EUR</b>   |
|  <b>G60/PL6T</b> | 600x600xh280/400 | 8950   | <b>1 066,00 EUR</b> |

## 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 gepantserde weerstanden in R.V.S. «incoloy» bewerkt, kracht schakelaar. - Gas versie: 2 keramische hoge druk buisbranders, bolkraanregeling, veiligheids-thermokoppels. - Eenvoudig onderhoud door verwijderbare schotel. - Optie: wandbevestiging (SSM/1 ou SSM/2).

Ed. 7- 244

|               | mm           | Usefull surface | Movable Roof | kW kcal/h |                     |
|---------------|--------------|-----------------|--------------|-----------|---------------------|
| <b>SX/80E</b> | 800x590xh590 | 740x375         | -            | 4         | <b>1 317,00 EUR</b> |
| <b>SX/81G</b> | 800x590xh590 | 740x375         | -            | 7000      | <b>1 825,00 EUR</b> |
| <b>SA/60E</b> | 600x590xh590 | 540x375         | Yes          | 3         | <b>1 822,00 EUR</b> |
| <b>SA/61G</b> | 600x590xh590 | 540x375         | Yes          | 4550      | <b>2 289,00 EUR</b> |

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

## Vitreoceramische 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. 7- 246

Vitreoceramic

ON

OFF

Movable Roof



Vanaf : SA/....

2 244,00 EUR

## Vacuum

Cooking Plus



mm : 360x565xh230 -

V1/1C

289,00 EUR



mm : 565x685xh230 -

V2/1C

395,00 EUR

## Vacuümkoeker aan lage temperatuur, elektrisch

- Elektronische T°-regeling 20° tot 95°, hoge precisie (0,03 C°), 2, voorgeprogrammeerde programma's (naar wens te wijzigen) of in handmatige modus. - Mogelijkheid van uitgestelde start voor elk programma van 10 minuten tot 24 uur (in stappen van 10 minuten) - 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

HOT-BLOC/N

961,00 EUR

VACUUM COOKING  
LOW TEMPERATURESoft  
Cooker

**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, banketdiens-ten, ...



Base

700

Oven  
GN 2/1

C4GF7-SP

**Gasfornuizen**

- 4 branders 2x 3,5 kW en 2x 6 kW. - Regeling door gaskraan, aansteking met waakvlam en veiligheidsthermokoppel. - Neutrale kast GN 2/1 (deuren in optie).  
mm : 700x700xh850 - kcal/h : 16350

Ed. 7- 247

**C4GA7-SP****1 446,00 EUR**

- 4 branders, 2x 3,5 kW en 2x 6 kW. - Regeling door gaskraan, aansteking met waakvlam en veiligheidsthermokoppel. - Gasoven GN 2/1 560x630xh295 mm (5.2 kW).  
mm : 700x700xh850 - kcal/h : 20800

Ed. 7- 248

**C4GF7-SP****1 979,00 EUR**

Base

700

Oven  
GN 2/1

C6GFA11-SP

**Gasfornuizen**

- 6 branders 3x 3,5 kW en 3x 6 kW. (hoog rendement). - Regeling door gaskraan, aansteking met waakvlam en veiligheidsthermokoppel. - Neutrale open kast (deuren in optie).  
mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 24510

Ed. 7- 247

**C6GA11-SP****1 948,00 EUR**

- 6 branders 3x 3,5 kW en 3x 6 kW. - 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 : 29000

Ed. 7- 248

**C6GFA11-SP****2 596,00 EUR**

Base

700

Oven  
GN 2/1

C4EF7-SP

**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. 7- 249

**C4EA7-SP****1 276,00 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 : 12.6 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 249

**C4EF7-SP****1 994,00 EUR**

Base

650

Gas  
Cookers

G65/6BP11-EC

**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

Ed. 7- 247

**G65/4BP7-EC****1 185,00 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

Ed. 7- 247

**G65/6BP11-EC****1 574,00 EUR**



**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 (535x325x340mm) 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 - kcal/h : 13330 kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 294

**C5FV6-BP****1 710,00 EUR****Lavasteengrill - 1/2 module - bakrooster in gietijzer «double face»**

- Oppervlakte bakplaat 365x485 mm. - Geleverd met 1 zak lavastenen (1x 4kg). - Grillplaat 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

Ed. 7- 282

**PLX47-PB****1 200,00 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

Ed. 7- 282

**PLX87-PB****1 824,00 EUR****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. 7- 284

**GCV/SX****938,00 EUR**

- Uitneembare R.V.S bakrooster van 600x340 mm.

mm : 700x500xh185 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 284

**GCV/MX****1 238,00 EUR****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 weers-tanden, dit vermijdt het koken en opnieuw koken van de braadsappen. - Energieregel-laar(s). - Weerstand in RVS, Snelle voorverwarming. - Kanteling van de warmte elementen. - Verwijderbare waterbak (makkelijke reiniging), zachte rookvorming, braad-sappen worden opgevangen. - Onderste niveauregelaar. - Vervaardigd uit RVS AISI 304.

mm : 400x700xh280 - kW : 4 - V : 400/3N 50-60Hz

Ed. 7- 283

**VEX47-PB****1 629,00 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

Ed. 7- 283

**VEX87-PB****2 288,00 EUR**



**Grill  
Vapor**

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. 7- 285

**GV641****1 234,00 EUR****Stoomgrill op gas met gietijzeren rooster -Top-**

- Afneembare gietijzeren bakrooster (660x470 mm).  
mm : 770x630xh430 - kcal/h : 15480

**GV677****1 758,00 EUR**

**S-Power**

**Elektrische frituse tafelmodel «S-POWER» 12 liter + kraan**

- Bruikbare capaciteit: (+/- 11 liter). - Mand 255x255xh110mm. - Afvoerkraan, voorzien van een veiligheidsvoorziening. - Verwarming door «behandelde» gepantserde weers-tandsverwarming. - 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. 7- 277

**F12TR/SP****496,00 EUR**

**Hot Dog  
Universal  
Snack !**



230/1N 50-60Hz

**Elektrische worsten warmer**

- Kom in pyrex glas voor +/- 40 worsten (diam. 200; h:40mm) (hotdog), 2 compartimen-ten, rustend op een waterbak, deksel in RVS. - Warmstaafjes voor broodjes in alumi-nium. - Vermogensregelaar.

Ed. 7- 320

|                  | mm           | Plots | kW   |                   |
|------------------|--------------|-------|------|-------------------|
| <b>STAR-HD/R</b> | 440x300xh400 | 3     | 0,65 | <b>433,00 EUR</b> |



**GN 1/1**

**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. 7- 309

**BMZR/XS****205,00 EUR**

**GN 1/1**

**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. 7- 309

**BMG-1/1****278,00 EUR**



EF72-N

**Elektrische frituizen 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. 7- 274

**Elektrische frituise tafelmodel 8 liter + aftapkraan**

- Bruikbare (+/- 7 liter). - Mand 220x190x110mm. mm : 290x450x320 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

EF81-KN

287,00 EUR

**Elektrische frituise tafelmodel 2x 8 liter + aftapkraan**

mm : 560x450x320 - kW : 7 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

EF82-KN

488,00 EUR



F30E/D-N

**Elektrische frituizen driefase**

- Vervaardigd in R.V.S.- Ledegingskraan vooraan, uitgerust met een veiligheid. - Mand in R.V.S., met warmtebestendig handvat. - Gepantserde "behandelde" weerstanden, ondergedompeld in de kuip. - Koude zone: geen carbonisatie van voedingsresten, noch smaakoverdracht. - Schakelaar on/off en thermostaat van 0°C tot 180°C, evenals een veiligheidsthermostaat, capillaire van de voelers uitgerust met een bescherming. - Eenvoudig onderhoud: bedieningspaneel uitneembaar (uitgerust met een micro-schakelaar),

Ed. 7- 276

**Elektrische frituise tafelmodel 10 liter + aftapkraan**

- Bruikbare (+/- 8,5 liter). - Mand 220x190x110 mm. mm : 290x450x320 - kW : 4.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

EF101-TN

361,00 EUR

**Elektrische frituise tafelmodel 2x 10 liter + aftapkraan**

mm : 560x450x320 - kW : 9 - V : 2x400-230/3N 50-60Hz

EF102-TN

702,00 EUR

**Elektrische frituise tafelmodel 4 liter**

- Bruikbare inhoud (+/- 3,5 liter). - Mand 120x220x110 mm. mm : 210x410x290 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 274

EF41-N

129,00 EUR

**Elektrische frituise tafelmodel 7 liter**

- Bruikbare (+/- 6.5 liter). - Mand 220x190x110 mm. mm : 290x410x290 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 274

EF71-N

163,00 EUR

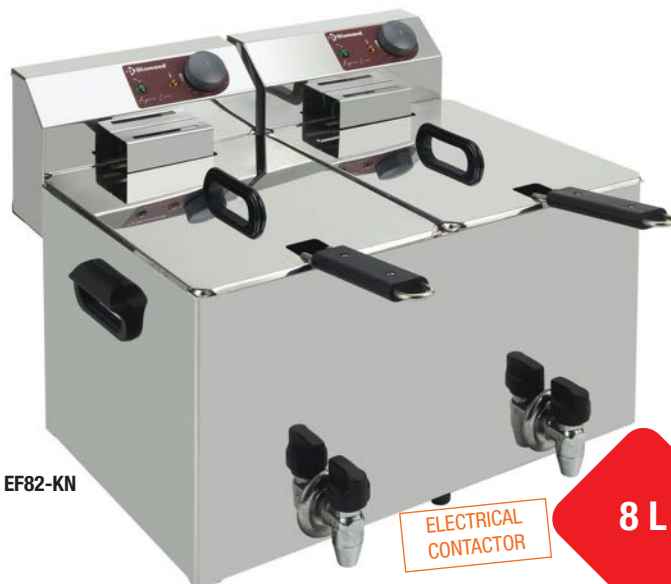
**Elektrische frituise tafelmodel 2x 7 liter**

mm : 560x410x290 - kW : 6.4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 275

EF72-N

307,00 EUR



EF82-KN

ELECTRICAL CONTACTOR

8 L

**Elektrische frituise, 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 475x245x80 mm, met 2 athermische handgrepen - AISI 304 roestvrijstalen schaal met koude zone en aftapkraan, bodemrooster. - 2 handgrepen. mm : 540x450x370 - kW : 9 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 277

F16E/D-N

689,00 EUR

**Elektrische frituise, kuip van 30 liter**

- Capaciteit min. 27 lt en max. 30 lt. - 1 mandje 585x445x80 mm met 2 handgrepen. mm : 670x650x370 - kW : 15 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 277

F30E/D-N

994,00 EUR



EF102-TN

ELECTRICAL CONTACTOR

10 L



## Fryers

Line

14 L  
&  
15 L

F15+15G/M

F14+14E/M

400-230/3N 50-60Hz

## Elektrische friteuzees

- Kuip (geïsoleerd) in RVS met afdruiplak. - 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. - Veiligheidstemperatuur. - Vervaardigd uit RVS, Regelbare poten in RVS.

Ed. 7- 280

## Electrisches frituuses -TOP-

- Gestempelde kuip met afschuining aan onderkant voor makkelijke olieversing 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. 7- 278

|                    | mm           | Liters | Baskets      | kW |                     |
|--------------------|--------------|--------|--------------|----|---------------------|
| <b>FSM-12ET/N</b>  | 400x600xh445 | 12     | 250x270xh110 | 9  | <b>804,00 EUR</b>   |
| <b>FSM-2V5ET/S</b> | 400x600xh445 | 8+8    | 131x320xh145 | 9  | <b>900,00 EUR</b>   |
| <b>FSM-16E/N</b>   | 400x650xh980 | 16     | 205x305xh145 | 12 | <b>1 371,00 EUR</b> |
| <b>FSM-2V6E/N</b>  | 400x650xh980 | 10x10  | 128x320xh145 | 12 | <b>1 521,00 EUR</b> |

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

Cleaning  
100%

## Gas frituuse 12 Lit. - TOP-

- Mand 250x270xh110 mm. - Gestempelde kuip met afschuining aan onderkant voor makkelijke olieversing 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. - Elektrische ontsteking, onderhoudslampje. - Thermostatische regeling 190°C. - Veiligheidskoppel, 2 krachtige branders buiten de kuip geplaatst. - Vervaardigd in RVS.

mm : 400x700xh525 - kcal/h : 7740



Ed. 7- 271

FSM-12GT/N

1 395,00 EUR

## Elektrische frituurpannen

- 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. 7- 273

|                  | mm               | Liters | Baskets      | kW |                     |
|------------------|------------------|--------|--------------|----|---------------------|
| <b>F14E/M</b>    | 375x655x845/985  | 14     | 235x275xh105 | 9  | <b>866,00 EUR</b>   |
| <b>F14_14E/M</b> | 750x655x845/985  | 14+14  | 235x275xh105 | 18 | <b>1 490,00 EUR</b> |
| <b>F15G/M</b>    | 375x650x845/1010 | 15     | 235x270xh115 | -  | <b>1 497,00 EUR</b> |
| <b>F15_15G/M</b> | 750x650x845/1010 | 15+15  | 235x270xh115 | -  | <b>2 697,00 EUR</b> |

Fryers Line  
PLUS

FSM-2V5ET/S

8 L  
&  
16 L

FSM-16E/N

Cleaning  
100%Fryers Line  
PLUS

## Gas frituuse 1 kuip 16 Lit. - op kast

- Mand 250x300xh145 mm - Gestempelde kuip met afschuining aan onderkant voor makkelijke olieversing, 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 bord achteraan als schouw voor de gas uitstoot.

mm : 400x700xh875/1062 - kcal/h : 12040

Ed. 7- 272

FSM-16G/C

1 610,00 EUR

## Chicken Line

Plus



RVE/4C-CM

Spit  
6 Chikens

RVG/3-CM

Chicken

Small

## Gas en Elektrische Kippenspit «SMALL»

- Vervaardigd 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.

Ed. 7- 329

|  | Ref               | mm           | Spits | Chickens | kW<br>kcal/h |                     |
|--|-------------------|--------------|-------|----------|--------------|---------------------|
|  | <b>RVE/2C-SBC</b> | 800x400xh555 | 2     | 6        | 4,4          | <b>1 415,00 EUR</b> |
|  | <b>RVE/3C-SBC</b> | 800x400xh735 | 3     | 9        | 6,6          | <b>1 865,00 EUR</b> |
|  | <b>RVG/2-SBC</b>  | 800x400xh555 | 2     | 6        | 6860         | <b>1 203,00 EUR</b> |
|  | <b>RVG/3-SBC</b>  | 800x400xh735 | 3     | 9        | 103200       | <b>1 541,00 EUR</b> |

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

Swing Spit

Line



Pass-through



RVE/3C-SBC

Spit  
3 Chikens

RVG/2-SBC

## Kippenspit

- Vervaardigd 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. 7- 326

|  |                  | mm             | Spits | Chickens | kW<br>kcal/h |                     |
|--|------------------|----------------|-------|----------|--------------|---------------------|
|  | <b>RVE/3C-CM</b> | 1098x480xh820  | 3     | 18       | 14,4         | <b>2 321,00 EUR</b> |
|  | <b>RVE/4C-CM</b> | 1098x480xh1000 | 4     | 24       | 19,2         | <b>2 832,00 EUR</b> |
|  | <b>RVG/3-CM</b>  | 1098x480xh820  | 3     | 18       | 15222        | <b>2 189,00 EUR</b> |
|  | <b>RVG/4-CM</b>  | 1098x480xh1000 | 4     | 24       | 20296        | <b>2 629,00 EUR</b> |

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

## Kippengril met korven, 25 kippen

- 5 draaiende korven (677x145 mm), elk voor 5 stukken gevogelte, gebrad, 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. 7- 330

RPB-5C

**3 927,00 EUR**

# NEW

## Ontdek ons nieuws

De gezondheidscrisis die we doormaken zal zijn weerslag hebben en in deze omstandigheden heeft Diamond besloten een nieuw gamma +SANITISATION. -producten te lanceren.

U vindt in dit gamma producten die de veiligheid van uw personeel en uw klanten garanderen.

Bovendien doen nieuwe modulaire toonbanken hun intrede bij Diamond, aanpasbaar naargelang de ruimte die u hebt. Deze balies zullen hun plaats vinden in elk type bedrijf.

De nieuwe Diamond-weegschaal is een essentieel instrument in elke professionele keuken en biedt precisie en gebruiksgemak.

Ontdek ook de roestvrijstalen snackplaten waarop een grote verscheidenheid aan vlees, vis, hamburgers, worstjes, groenten, uien en ook spiegeleieren of omeletten kunnen worden gelegd.

Dankzij de onafhankelijke regeling van de 2 kookzones kunt u het koken afwisselen en variëren.

En tot slot kunt u met de nieuwe Diamond-modulaire koel- en vrieskamers uw kamers zeer efficiënt bouwen en aanpassen aan uw ruimte!







DRINK-38V/Z6



DRINK-38SE/Z6

Drink  
Line

+2° +12°

R600a

Full  
Black

230/1N 50 Hz

#### Roestvrij stalen elektronische weegschaal met kolom

Elektronische vloerweegschaal met kolom. - Weegplatform 400x500mm in roestvrij staal AISI 304. - Waterdicht toetsenbord beschermt tegen vuil en morsen - LCD-display met achtergrondverlichting en cijfers van 20 mm - LED-controle-indicator geeft onder-, boven- en aanvaardbare grenzen aan. - Weegcontrole met geluidsalarm. - Verschillende functies beschikbaar (wegen, tellen, percentage en vasthouden). - Stabilisatietijd: 2-3 sec. - Programmeerbare automatische uitschakeling - Interne oplaadbare batterij, 90 uur autonomie. - Bescherming van de weegschaal tegen overbelasting. - Voedingskabel. - RS-232 interface. - Externe kalibratie - Verstelbare poten en waterpasindicator om de stabiliteit te garanderen

|                   | mm           | Capacity | Readability |                   |
|-------------------|--------------|----------|-------------|-------------------|
| <b>BSC/150-10</b> | 400x620xh860 | 150 kg   | 10g         | <b>507,00 EUR</b> |
| <b>BSC/300-20</b> | 400x620xh860 | 300 kg   | 20g         | <b>507,00 EUR</b> |

Libra  
Line



230/1N 50-60Hz

LED  
Display

IP 67



#### 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 ontdooing met zelfverdamping - Analoge thermometer. - Deur met handvat (omkeerbaar) - 2 eenrichtingswielen en 2 verstelbare steunen. R600a koelmiddel.

|                      | mm            | Lit. | Grids | Lightbox |                   |
|----------------------|---------------|------|-------|----------|-------------------|
| <b>DRINK-38SE/Z6</b> | 595x640xh1840 | 380  | 5     | No       | <b>689,00 EUR</b> |
| <b>DRINK-38V/Z6</b>  | 595x640xh1980 | 380  | 5     | Yes      | <b>747,00 EUR</b> |

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Libra  
Line



On request : **BSC/KTM**



WALL  
FIXATION

LED  
Display



230/1N 50-60Hz

#### Roestvrij stalen elektronische weegschaal.

Elektronische tafel weegschaal. Weegplatform 300x210mm in roestvrij staal 304. Stevige ABS behuizing voor industrieel gebruik. IP-67 beschermingsgraad. LED-display met dubbele achtergrondverlichting en 20 mm (voorkant en achterkant) cijfers. LED-controle-indicator geeft onder-, boven- en aanvaardbare grenzen aan. Weegcontrole met akoestisch alarm. Stabilisatietijd: 1 sec. Programmeerbare automatische uitschakeling. Gelijktroomadapter (12 volt) en interne oplaadbare batterij, 55 uur autonomie. Indicator voor batterijniveau. Bescherming van de weegschaal tegen overbelasting. Externe kalibratie. Verstelbare nivelleerbare poten.

|                 | mm           | Capacity | Readability |                   |
|-----------------|--------------|----------|-------------|-------------------|
| <b>BAL/6-1</b>  | 255x290xh105 | 6 kg     | 1g          | <b>314,00 EUR</b> |
| <b>BAL/15-2</b> | 255x290xh105 | 15 kg    | 2g          | <b>314,00 EUR</b> |
| <b>BAL/30-5</b> | 255x290xh105 | 30 kg    | 5g          | <b>314,00 EUR</b> |

# B

Glazenwasser, korf 400x400 mm "Full-Hygiene"

Best

Wash

**PLUS** 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 tank- en boiler temperatuur (HACCP-norm) - CID «soft contact» zelfsluitende deur (gedeeltelijke opening voor stoomafvoer) - CAD zelfreinigende cyclus - RGD constante temperatuurspoeling, RGD Spoeling bij constante temperatuur, stabiele druk - BTB «Break Tank» type AB anti-vervuilingsinrichting - CAD Zelfreinigende cyclus (100% automatisch) - NB : machines gegarandeerd voor gebruik met met osmose behandeld water.

**Full Hygiene**  
1 : Washing  
2 : Discharge  
3 : Rinsing

**Full Hygiene**

300 mm

230/1N 50Hz

|        | mm           | Discharge Pump | Break Tank* | Detergent Dispenser | kW  |                     |
|--------|--------------|----------------|-------------|---------------------|-----|---------------------|
| DGS8/6 | 436x534xH670 | Yes            | Yes         | Yes                 | 3,4 | <b>1 846,00 EUR</b> |

\* "Break tank" anti-pollution device type AB



**INTEGRAL FILTER**



**DEEP DRAWN RACK GUIDE**

**Full Stainless Steel**

Snacking

Line



**PLUS** Kookplaat in roestvrij staal voor het snel dichtschroeien van alle soorten vlees, spek, vis, hamburgers, worstjes, uien maar ook gebakken eieren, omeletten, enz., deze oppervlaktebehandeling, laat ook toe om op de plaat zelf te snijden, zonder gevaar, ideaal voor (gyros, kebab, shoarma.....) Gezond koken (100% hygiënisch), dankzij het perfect gladde oppervlak van de plaat (niet poreus oppervlak), voor een directe overdracht van de warmte op het te koken voedsel, zonder gewichtsverlies en met behoud van alle «organoleptische» eigenschappen.

Gas bakplaat, dubbel, roestvrij stalen oppervlak  
Kookoppervlak: 580x380 mm (2 onafhankelijke zones).  
mm 600x450xh190 - kcal/h : 4729

**FTG-60/XC**

**721,00 EUR**

Snacking

Line

**Full Stainless Steel**

Elektrische snack plaat, dubbel, roestvrij stalen oppervlak  
Kookoppervlak: 580x380 mm (2 onafhankelijke zones).  
mm 600x450xh190 - kW 3,50 - V : 230/1N 50-60Hz

**FTE-60/XC**

**678,00 EUR**



Discover the new Diamond's products on [www.diamond-eu.com](http://www.diamond-eu.com)

# NEW

# C

River

Line

Pedal  
System

PEDAL



LED



REMOVAL TRAY



R290



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



CR-18S/35-P



OZONE/112MC

OZONE/56MC



OZONE/28MT

Ozone  
System

Sani

Ozone

## + SANITISATION

by Diamond

### 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 50-60Hz

CR-18S/35-P

1 038,00 EUR

### Waterkoelers

Ideaal voor karaffen. Waterafvoer geregeld door een magneetklep bediend door een pedaal van roestvrij staal. LED-verlichting. Voorzien van een driefoudige werking filter (sediment, kalksteen, chloor). Thermische eenheid (omgevingstemperatuur t° + 32° C). Koelmiddel gas R290. Polyurethaan isolatie zonder CFC. Apparaat voorzien voor aansluiting op het koud waternetwerk en afvoer. Volledig in roestvrij staal vervaardigt. Apparaten gebouwd in overeenstemming met de geldende normen (CE)

80 Lit/h

mm 400x385xh1400 - kW 0,75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/08-P

1 931,00 EUR

150 Lit/h

mm 400x385xh1400 - kW 0,75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/15-P

2 208,00 EUR

## + SANITISATION

**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 ...

### Draagbare ozongenerator, van 60m² tot 360m²

1 ventilator, nominale productiecapaciteit: 28g/u  
mm 244x210xh252 - kW 0,37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/28MT

444,00 EUR

### Draagbare ozongenerator, van 120m² tot 720m²

1 ventilator, nominale productiecapaciteit: 56g/u  
mm 236x166xh689 - kW 0,37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/56MC

685,00 EUR

### Ozongenerator op basis, van 240m² tot 1440m²

2 ventilatoren, nominale productiecapaciteit: 112g/u. Mogelijkheid tot aanpassing via een mobiele applicatie.  
mm 336x186xh1806 - kW 0,74 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/112MC

1 598,00 EUR



## + SANITISATION

by Diamond

Best  
Wash



INTEGRAL  
FILTER



DEEP DRAWN  
RACK GUIDE

### Vaatwas korf 500x500 mm «Full-Hygiene»

Borden laadhoogte 365 mm (glashoogte 325 mm). - Van 30 tot 20 korven/uur, PLD cycli 120", 180", continu en "Sanitisation". - 3 fasen: wassen, afvoeren, spoelen - Standaard afvoerpomp. - Spoelpomp als standaard (atmosferische boiler).

**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 boiler temperatuur (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. - BTB «Break Tank», anti-vervuilingsapparaat type AB. - CAD zelfreinigende cyclus (100% automatisch). - NB: machines gegarandeerd voor gebruik met met osmose behandeld water.

400-230/3N 50Hz

|           | mm           | Continuous Water Softener | Break Tank* | Discharge Pump | Detergent Dispenser | kW  |              |
|-----------|--------------|---------------------------|-------------|----------------|---------------------|-----|--------------|
| DFE8/6    | 575x605xh820 | -                         | Yes         | Yes            | Yes                 | 5,4 | 2 450,00 EUR |
| DFE8/6-AC | 575x605xh820 | Yes                       | Yes         | Yes            | Yes                 | 5,4 | 2 718,00 EUR |

\* Break tank anti-pollution device type AB



Best  
Wash

Full  
Hygiene

450 mm

400-230/3N 50Hz

1 : Washing  
2 : Discharge  
3 : Rinsing

## + SANITISATION



DEEP DRAWN  
TANK



INTEGRAL  
FILTER

### Vaatwassers met kap «Full Hygiene»

Borden laadhoogte 450 mm. - Van 30 tot 20 manden/uur; PLD cyclus 120", 180", doorlopend en «Sanitisation». - 3 fasen : wassen, afvoer, spoelen. - Standaard afvoerpomp. - Standaard spoelpomp (atmosferische boiler).

**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 boiler temperatuur (HACCP-norm). - DDD gedeeltelijke lediging van de kuip, aftappen via de bodem van de kuip. - RGD Spoelen bij constante temperatuur, stabiele druk. - BTB «Break Tank», antiverontreinigingsinrichting type AB - zelfreinigende CAD-cyclus (100% automatisch). - NB: machines gegarandeerd voor gebruik met «osmose» behandelde watertoevoer.

|           | mm                 | Softener Incorporated | Break Tank* | Discharge Pump | Detergent Dispenser | kW  |              |
|-----------|--------------------|-----------------------|-------------|----------------|---------------------|-----|--------------|
| DXE8/6    | 724x818xH1530/2010 | -                     | Yes         | Yes            | Yes                 | 6,5 | 3 522,00 EUR |
| DXE8/6-AC | 724x818xH1530/2010 | Yes                   | Yes         | Yes            | Yes                 | 6,5 | 3 822,00 EUR |

\* Break tank anti-pollution device type AB

# NEW

# E

Atlanta

Line

- Voor snacks en gebak - Belichting 700 - LED verlichting - Roestvrijstalen werkblad - Met gekoelde reserve
- Geventileerde koeling (regelbare snelheid) - Uitklapbare ramen.



ATL/13-AV-B5

ATL/A9-RA-B5

ATL/20-AV-B5

ATL/C4-NA-B5

230/1N 50 Hz

R290

Composition price on request



|              | mm             | EN |              |
|--------------|----------------|----|--------------|
| ATL/10-AV-B5 | 1055x960xh1235 | 2  | 2 681,00 EUR |
| ATL/13-AV-B5 | 1305x960xh1235 | 3  | 2 991,00 EUR |
| ATL/15-AV-B5 | 1525x960xh1235 | 3  | 3 301,00 EUR |
| ATL/20-AV-B5 | 2025x960xh1235 | 4  | 3 987,00 EUR |
| ATL/25-AV-B5 | 2525x960xh1235 | 6  | 4 551,00 EUR |
| ATL/30-AV-B5 | 2995x960xh1235 | 7  | 5 385,00 EUR |

On request : BMS...



On request : VRF...



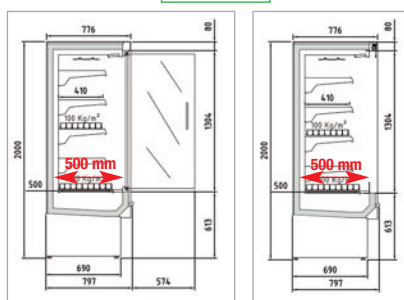
On request : BM...



### Gekoelde wandmodel, geventileerd, met groep

Ontworpen voor zelfbedieningsverkoop van sandwiches, zuivelproducten, kaas, fruit, vleeswaren, dranken. - Diepte 797mm - Externe constructie in zwart gelakt plaatstaal, ABS zijpanelen, «panoramische» zijpanelen. - Zwarte epoxy geperforeerde kom en rooster. - 4 verstelbare zwarte rekken (410mm), mogelijkheid om de beugels te kantelen. Voorzien van «prijs houder» lijsten. - Elektronische regelaar (digitaal display). - Geventileerde verdampers 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.

R290 or R449A



|            | mm            |              | ...-PV       |
|------------|---------------|--------------|--------------|
| NIA09/B5-7 | 998x797x2000  | 3 185,00 EUR | 3 854,00 EUR |
| NIA12/B5-7 | 1320x797x2000 | 3 612,00 EUR | 4 430,00 EUR |
| NIA15/B5-7 | 1623x797x2000 | 4 125,00 EUR | 5 162,00 EUR |
| NIA18/B5-7 | 1935x797x2000 | 4 436,00 EUR | 5 683,00 EUR |
| NIA25/B5-7 | 2560x797x2000 | 5 855,00 EUR | 7 090,00 EUR |

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

...-PV = Glass Hinged Doors

Niagara

Line



230/1N 50 Hz

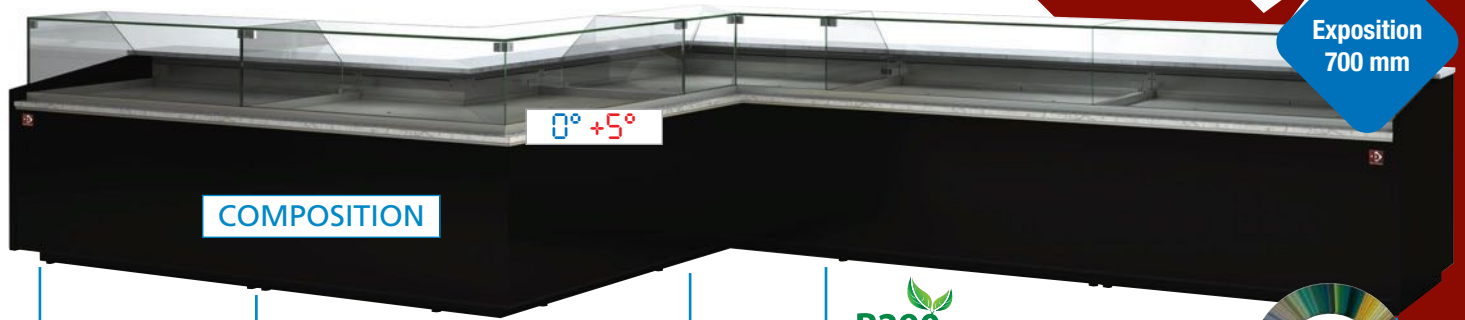
For more info visite [www.diamond-eu.com](http://www.diamond-eu.com)

F

NEW

**Vienna**  
Line

- Voor gebak - Belichting 700 - LED verlichting onder het werkblad - Werkplank - Met gekoelde reserve. - Geventileerde koeling.


**Exposition**  
700 mm

COMPOSITION

R290

 Others  
colors  
on request

VIE/10-BV-B5

VIE/C9-RB-B5

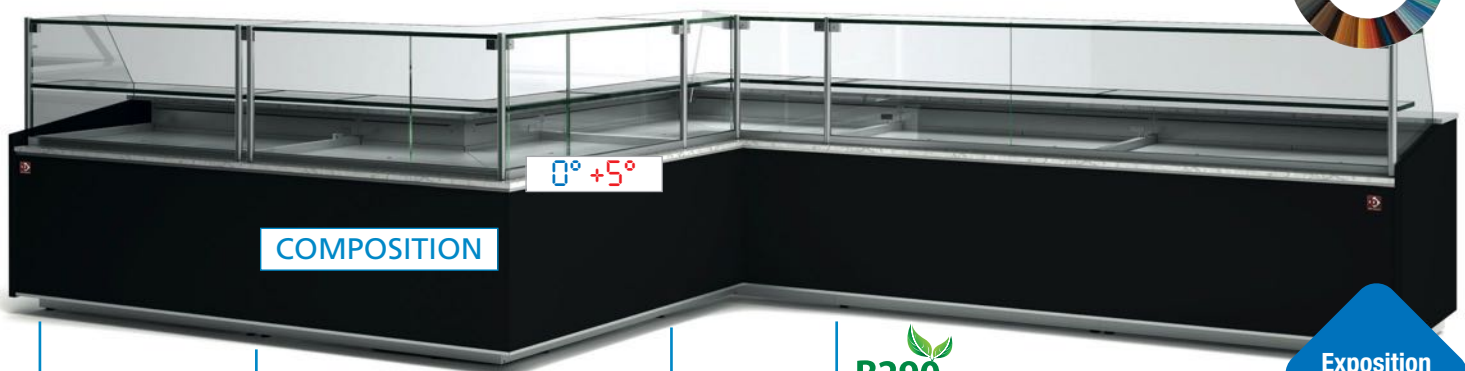
VIE/A9-RB-B5

VIE/20-BV-B5

Composition price on request

**Detroit**  
Line

- Voor gebak - Display 700 - LED-verlichting onder het werkblad - Werkblad in wit technologisch kwarts - Met koelreserve - Geventileerde koeling - Glas met steunkolom - Tussenplank.


**Exposition**  
700 mm

COMPOSITION

R290

 Others  
colors  
on request

DET/10-AV-B5

DET/C9-RA-B5

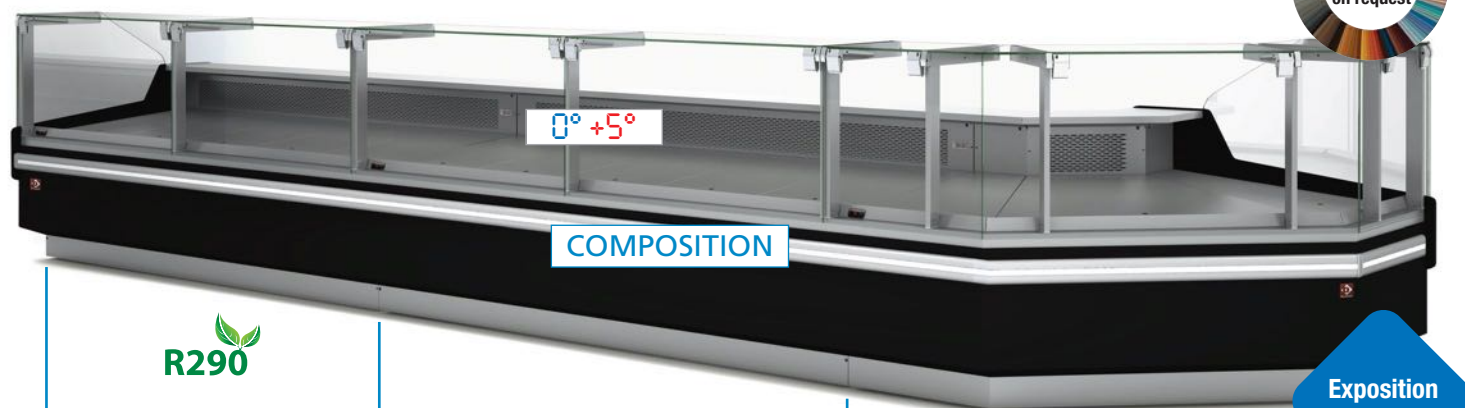
DET/A9-RA-B5

DET/20-AV-B5

Composition price on request

**Orlando**  
Line

- Voor slagerijen, delicatessenzaken, kaaswinkels, traiteurs - Belichting 900 - LED-verlichting - Roestvrijstalen werkblad - Met gekoelde opslag - Geventileerde koeling - Optillen van de ruiten door hydraulische pistons.


**Exposition**  
900 mm

COMPOSITION

R290

 Others  
colors  
on request

ORL/25-AV-B5

ORL/25-AV-B5

ORL/C93-AV-B5

Composition price on request



# NEW

Infinity  
Line



Modular  
System

## Modulaire koelcellen

Met Diamond kamers kunt u zeer efficiënt grote modulaire koel- en vriescellen bouwen. De panelen zijn verkrijgbaar in de diktes 60, 80, 100 en 140. Mogelijkheden van draaideuren, schuifdeuren, dubbele deuren of stroken,... Leverbare hoogtes 2100 en 2400 met of zonder vloer. De «INFINITY LINE»-reeks kent geen grenzen en voldoet aan alle eisen.

Composition price on request

Dimension from :

|         |           |                  |
|---------|-----------|------------------|
| ISO 60  | IF...-60  | 900x900xh2100 mm |
| ISO 80  | IF...-80  | 900x900xh2100 mm |
| ISO 100 | IF...-100 | 900x900xh2100 mm |
| ISO 140 | IF...-140 | 900x900xh2100 mm |





**Pincers  
Included**

**M6-TOSTI/N**

#### Toaster 3 tangen quartz

- Interne afmetingen: 3380x250x63mm. - Quartz-weerstanden, beschermingsroosters. - Timer van 0 tot 15 minuten. - Bak onderaan uitneembaar.  
mm : 525x305xh325 - kW : 1.8 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 319

#### M3-TOSTI/N

**182,00 EUR**

#### Toaster 6 tangen quartz

- Interne afmetingen: 2x 380x250x63 mm.  
mm : 525x305xh445 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 319

#### M6-TOSTI/N

**255,00 EUR**



**GN 1/1**

**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. 7- 319

#### MS12/R-N

**550,00 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. 7- 319

#### MD22/R-N

**673,00 EUR**



**Quick  
Cooking**



**Conveyor**

#### Elektrische band broodrooster 300 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. 7- 318

#### GPE/210

**982,00 EUR**

#### Automatische toaster, 540 toasts/uur

- Productie zonder voorverwarmen.- Band: breedte 300mm, 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. 7- 318

#### TA/540

**1 065,00 EUR**



**Conveyor**



#### 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 kwarts kristallen. - 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. 7- 320

#### TPW/30

**1 605,00 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. 7- 295

|          | mm           | Workink Area | kW  |            |
|----------|--------------|--------------|-----|------------|
| GR42     | 330x435xh240 | 225x255      | 1.8 | 364,00 EUR |
| GR-PANOS | 435x430xh240 | 365x255      | 3   | 413,00 EUR |
| GR82     | 620x435xh240 | 550x255      | 3.6 | 612,00 EUR |

### Easy Cooking Coated



230/1N 50-60 Hz

CONTACT DG2/SN

#### Contact grills, geëmailleerd

- Plaat in voedingsemal - 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. 7- 296

|               | mm           | Working Area | kW |            |
|---------------|--------------|--------------|----|------------|
| CONTACTSM1/SN | 430x385xh220 | 360x240 mm   | 3  | 605,00 EUR |
| CONTACTDG2/SN | 600x385xh220 | 535x240 mm   | 4  | 803,00 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. 7- 297

BIGFOOD/SN 790,00 EUR

### Vitroceraam



#### Elektrische panini grill, vitroceraamisch

- Bovenste plaat geribt, 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. 7- 294

|           | mm           | Working Area | kW  |            |
|-----------|--------------|--------------|-----|------------|
| MGV45/F-N | 470x445xh245 | 370x250 mm   | 3   | 583,00 EUR |
| LGV62/F-N | 640x445xh245 | 558x250 mm   | 3,4 | 920,00 EUR |

### Easy Cooking Coated



230/1N 50-60 Hz

FTG-60/SS

#### 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. 7- 304

|           | mm           | Working Area | kW | kcal/h |            |
|-----------|--------------|--------------|----|--------|------------|
| FTE-40/SS | 400x450xh190 | 400x400 mm   | 3  | -      | 494,00 EUR |
| FTE-60/SS | 600x450xh190 | 600x400 mm   | 6  | -      | 663,00 EUR |
| FTG-40/SS | 400x450xh190 | 400x400 mm   | -  | 2750   | 527,00 EUR |
| FTG-60/SS | 600x450xh190 | 600x400 mm   | -  | 5500   | 702,00 EUR |

### Breakfast



#### Elektrischer eierkoker met 6 manden

- Kuip GN 1/3, geleverd met 6 manden, genummerd. - Weerstand buiten de kuip. - Thermostaat van 0 tot 100°C met beperker, deksel in R.V.S.  
mm : 215x430xh255 - kW : 1.2 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 7- 1032

FU-6P/N

359,00 EUR



## Plancha

Line

Gas  
Thermostatic  
Tap

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

Electric  
single-phase

PLANCHA/3CR-N

PLANCHA/2ELCR-N

230/1N 50-60 Hz

## 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. 7- 306

CHROME

|               | mm           | working area | kW | kcal/h |            | ...CR-N      |
|---------------|--------------|--------------|----|--------|------------|--------------|
| PLANCHA/2EL-N | 608x530xh305 | 555x400      | 4  | -      | 584,00 EUR | 825,00 EUR   |
| PLANCHA/3EL-N | 808x530xh305 | 755x400      | 6  | -      | 727,00 EUR | 1 066,00 EUR |
| PLANCHA/2-N   | 620x510xh305 | 555x400      | -  | 4990   | 605,00 EUR | 919,00 EUR   |
| PLANCHA/3-N   | 820x510xh305 | 755x400      | -  | 7485   | 793,00 EUR | 1 190,00 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 compleet spit (disk en spil).

Ed. 7- 299

|         | mm            | capacity | Spits  | kcal/h | kW   |              |
|---------|---------------|----------|--------|--------|------|--------------|
| KEB-G41 | 580x660xh695  | 15-20 kg | 400 mm | 6020   | 0,15 | 989,00 EUR   |
| KEB-G61 | 580x660xh870  | 25-35 kg | 600 mm | 9030   | 0,15 | 1 311,00 EUR |
| KEB-G81 | 580x660xh1045 | 40-55 kg | 800 mm | 12040  | 0,15 | 1 567,00 EUR |
| KEB-E40 | 580x660xh695  | 15-20 kg | 400 mm | -      | 3,6  | 916,00 EUR   |
| KEB-E60 | 580x660xh870  | 25-35 kg | 600 mm | -      | 5,8  | 1 223,00 EUR |
| KEB-E80 | 580x660xh1045 | 40-55 kg | 800 mm | -      | 7,2  | 1 458,00 EUR |



KEB-E40

400-230/3N 50-60 Hz

Adjustable  
Heating



KEB-G81

230/1N 50 Hz

Pincers  
Included



D4CM-XP

230/1N 50-60 Hz

Stainless  
Steel



D6GP-XP

230/1N 50-60 Hz

## Elektrische toasters croque-monsieur

- Verwarmingszones (28x150xh180mm). Standaard geleverd met klemmen. - Krachtige verwarmingselementen met een laag energieverbruik. Selector voor sandwiches, ge-roosterde broodjes, wafels, etc... (Dikte 20 mm). - Timer (0-15min). Ingebouwde kruimellade voor eenvoudig onderhoud. - Volledig roestvrij stalen constructie. Ed. 7- 301

|         | mm           | Capacity | Pincers | kW   |            |
|---------|--------------|----------|---------|------|------------|
| D2CM-XP | 320x200xh225 | 2        | Yes     | 1,3  | 301,00 EUR |
| D4CM-XP | 430x200xh225 | 4        | Yes     | 2,15 | 419,00 EUR |

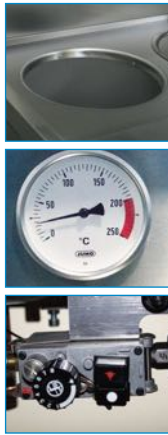
## Elektrische broodroosters

- 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. 7- 301

|         | mm           | Capacity | Pincers | kW   |            |
|---------|--------------|----------|---------|------|------------|
| D4GP-XP | 430x200xh240 | 4        | -       | 2,15 | 311,00 EUR |
| D6GP-XP | 480x200xh240 | 6        | -       | 3    | 362,00 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. 7-269



|                  | Tank       | mm                 | kW/Tank  | Kcal/h |                     |
|------------------|------------|--------------------|----------|--------|---------------------|
| <b>MIKA/1-MC</b> | 1x 13 Lit. | 535x870xh930/1507  | 1x 16,16 | 13760  | <b>3 382,00 EUR</b> |
| <b>MIKA/2-MC</b> | 2x 13 Lit. | 960x870xh930/1507  | 2x 16,16 | 27520  | <b>5 627,00 EUR</b> |
| <b>MIKA/3-MC</b> | 3x 13 Lit. | 1445x870xh930/1507 | 3x 16,16 | 41280  | <b>8 073,00 EUR</b> |

**Mika**  
**Line**



**Heavy  
Duty**

**MIKA/3-MC**

**Water  
Cooled**



**Wok**  
**Line**

On request



**CHINA/7L**

**CHINA/3L**

**Wok-fornuis 5 branders met watergordijn**

- Branders type wok 3x Ø 290 mm 21,44 kW en 2x Ø 230 mm 10,13 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. 7- 257

**CHINA/5L**

**5 792,00 EUR**



**7+5 kW**

**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. 7- 252

**RF2G/Q**

**713,00 EUR**



**12 kW**

**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. 7- 253

**BBRV-N**

**707,00 EUR**



D701/8P

400-230/3N 50Hz

### Vaatwasser mand 500x500mm

- 2 Cyclussen, 60 en 120 seconden.- Roterende was- en spoelarm.- Automatisch reinigende sproei-ers.- 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 1 bestekbeker.- Doseerpomp voor spoelmiddel. «peristaltisch»

**Techno**  
**Wash**
**Break**  
**Tank**

400 mm

D604/6H

### 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" antipollutie systeem van het type AB. - NB: alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting op "osmose" water.

Ed. 7- 455

|                | Baskets (mm) | mm                 | Break Tank* | Discharge Pump | kW  |                     |
|----------------|--------------|--------------------|-------------|----------------|-----|---------------------|
| <b>D604/6H</b> | 500x600      | 600x695xh1280      | Yes         | Yes            | 6,7 | <b>4 022,00 EUR</b> |
| <b>D701/8P</b> | 550x610      | 720x780xh1760/2030 | Yes         | Yes            | 7,5 | <b>6 149,00 EUR</b> |

\*Break tank anti-pollution device type AB


**INTEGRAL**  
**FILTER**

**Fast**  
**Wash**
**DEEP DRAWN**  
**RACK GUIDE**

365 mm

**Peristaltic**  
**Pump**
400-230/3N 50Hz  
230/1N 50Hz

...+BD/F-S

**Fast**  
**Wash**

Ed. 7- 415

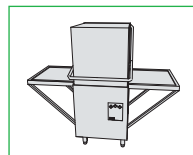
|                    | mm           | Softener Incorporated | Discharge Pump | kW  |                     |
|--------------------|--------------|-----------------------|----------------|-----|---------------------|
| <b>DC502/6</b>     | 580x600xh820 | -                     | K              | 5,4 | <b>1 696,00 EUR</b> |
| <b>DC502/6M</b>    | 580x600xh820 | -                     | K              | 3,5 | <b>1 696,00 EUR</b> |
| <b>DC502/6-A</b>   | 580x600xh820 | Yes                   | K              | 5,4 | <b>1 955,00 EUR</b> |
| <b>DC502/6M-A</b>  | 580x600xh820 | Yes                   | K              | 3,5 | <b>1 955,00 EUR</b> |
| <b>DC502/6-PS</b>  | 580x600xh820 | -                     | Yes            | 5,4 | <b>1 929,00 EUR</b> |
| <b>DC502/6M-PS</b> | 580x600xh820 | -                     | Yes            | 3,5 | <b>1 929,00 EUR</b> |

K = Kit on request

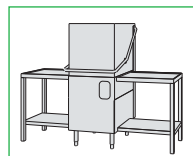
.../6M = 230/1N 50Hz


**Peristaltic**  
**Pump**

450 mm



.../A



.../AX


**DEEP DRAWN**  
**TANK**

**INTEGRAL**  
**FILTER**

### 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 sproei-ers. - 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. 7- 424

|                 | mm                  | Softener Incorporated            | Discharge Pump | kW  |                     |
|-----------------|---------------------|----------------------------------|----------------|-----|---------------------|
| <b>DK7/6</b>    | 710x800xh1530/2010  | -                                | K              | 6,5 | <b>3 012,00 EUR</b> |
| <b>DK7/6/A</b>  | 2110x800xh1530/2010 | Dishwasher entry : Right or Left |                |     | <b>3 280,00 EUR</b> |
| <b>DK7/6/AX</b> | 2110x800xh1530/2010 | Dishwasher entry : Right or Left |                |     | <b>3 706,00 EUR</b> |

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. 7- 407



DC202/6

**Peristaltic Pump**



DC402/6

230/1N 50 Hz

**Fast Wash**



|                   | Baskets (mm) | mm           | Softener Incorporated | Discharge Pump |                     |
|-------------------|--------------|--------------|-----------------------|----------------|---------------------|
| <b>DC202/6</b>    | 350x350      | 400x510xh595 | -                     | K              | <b>1 007,00 EUR</b> |
| <b>DC402/6</b>    | 400x400      | 435x540xh675 | -                     | K              | <b>1 233,00 EUR</b> |
| <b>DC402/6-A</b>  | 400x400      | 435x540xh675 | Yes                   | K              | <b>1 468,00 EUR</b> |
| <b>DC402/6-PS</b> | 400x400      | 435x540xh675 | -                     | Yes            | <b>1 437,00 EUR</b> |

K = Kit on request



**Peristaltic Pump**



**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. 7- 411

|                  | Baskets (mm) | mm           | Softener Incorporated | Discharge Pump |                     |
|------------------|--------------|--------------|-----------------------|----------------|---------------------|
| <b>046D/6</b>    | 450x450      | 530x560xh710 | -                     | K              | <b>1 562,00 EUR</b> |
| <b>046D/6-A</b>  | 450x450      | 530x560xh710 | Yes                   | K              | <b>1 819,00 EUR</b> |
| <b>046D/6-PS</b> | 450x450      | 530x560xh710 | -                     | Yes            | <b>1 792,00 EUR</b> |

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 granulaaten. 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 korels in de polijstmachine en voorkomt oververhitting van de motor. Ed. 7- 475

|                  | Pcs/h     | mm           | Tub PVC | kW   |                     |
|------------------|-----------|--------------|---------|------|---------------------|
| <b>MCX/3T-PH</b> | 3000-3500 | 570x550xh400 | 1       | 075  | <b>3 505,00 EUR</b> |
| <b>MCX/7-PH</b>  | 7000-8000 | 620x650xh870 | 1       | 0,85 | <b>5 435,00 EUR</b> |

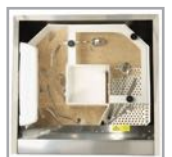


**UV Lamp Sterilisation**

MCX/7-PH

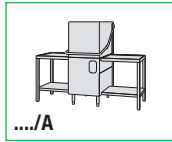
230/1N 50-60 Hz

**Sanicut PLUS**





Active  
Wash



.../A

Break  
Tank

450 mm



400-230/3N 50Hz

## 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. 7- 427

**ADVANTAGE** Continuous Water Softner:- 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  |                     |
|------------------|---------------------|----------------------------------|-------------|-----|---------------------|
| <b>D26/6B</b>    | 710x800xh1530/2010  | -                                | Yes         | 8,7 | <b>4 938,00 EUR</b> |
| <b>D26/6B/A</b>  | 2120x800xh1530/2010 | Dishwasher entry : Right or Left |             |     | <b>5 632,00 EUR</b> |
| <b>D26/6B-AC</b> | 710x800xh1530/2010  | Yes                              | Yes         | 8,7 | <b>5 170,00 EUR</b> |

\* 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. 7- 431

**ADVANTAGE** Continuous Water Softner:- 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!



Active  
Wash

Basket  
600x500

**CROSSOVER**  
by Diamond



CONTINUOUS  
WATER SOFTNER



.../A



On request

|                     | mm                  | Continuous Water softener | Detergent Dispenser | Break Tank*                      | kW  |                     |
|---------------------|---------------------|---------------------------|---------------------|----------------------------------|-----|---------------------|
| <b>DCR37/6-AC</b>   | 788x835xh1565/2080  | Yes                       | Yes                 | Yes                              | 9,5 | <b>5 780,00 EUR</b> |
| <b>DCR37/6-AC/A</b> | 2392x835xh1565/2080 |                           |                     | Dishwasher Entry : Right or Left |     | <b>6 760,00 EUR</b> |

\* Break tank anti-pollution device type AB

400-230/3N 50Hz

Active

Wash



230/1N 50 Hz

Break  
Tank**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 aantasting 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 garandeert 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. 7- 419

|                 | mm           | Softener Incorporated | Discharge Pump | Break Tank* | kW  |                     |
|-----------------|--------------|-----------------------|----------------|-------------|-----|---------------------|
| <b>D86/6</b>    | 600x630xh830 | -                     | K              | -           | 6,5 | <b>2 324,00 EUR</b> |
| <b>D86/6-A</b>  | 600x630xh830 | Yes                   | K              | -           | 6,5 | <b>2 611,00 EUR</b> |
| <b>D86/6-PS</b> | 600x630xh830 | -                     | Yes            | -           | 6,5 | <b>2 582,00 EUR</b> |
| <b>D86/6B</b>   | 600x600xh820 | -                     | Yes            | Yes         | 6,5 | <b>2 640,00 EUR</b> |

\* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

**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. 7- 413

|                  | mm           | Softener Incorporated | Discharge Pump | Break Tank* | kW  |                     |
|------------------|--------------|-----------------------|----------------|-------------|-----|---------------------|
| <b>D281/6</b>    | 465x550xh700 | -                     | K              | -           | 3,5 | <b>1 574,00 EUR</b> |
| <b>D281/6-A</b>  | 465x550xh700 | Yes                   | K              | -           | 3,5 | <b>1 814,00 EUR</b> |
| <b>D281/6-PS</b> | 465x550xh700 | -                     | Yes            | -           | 3,5 | <b>1 742,00 EUR</b> |
| <b>D281/6B</b>   | 465x550xh700 | -                     | Yes            | Yes         | 3,5 | <b>1 843,00 EUR</b> |

\* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Active

Wash



390 mm

Break  
Tank

400-230/3N 50Hz



Best  
Wash



Full  
Hygiene

### 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 boiler temperatuur (HACCP-standaard). CID automatische sluitende deur «zacht contact». RGD Spoelen bij constante temperatuur, stabiele druk. BTD «Break Tank» van het type AB. N.B.: machines die gegarandeerd kunnen worden gebruikt voor gebruik met «osmose» behandeld water. Ed. 7- 435

Vanaf : : DBS5....

2 023,00 EUR

OSMOSIS

On request  
RS15/AT



Best  
Wash

### 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 boiler temperatuur (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», antiverontreinigingsinrichting type AB. - CAD zelfreinigende cyclus (100% automatisch) -NB: machines gegarandeerd voor gebruik met «osmose» behandelde watertoevoer.

Vanaf : : DFS7....

2 767,00 EUR

Full  
Hygiene



OSMOSIS

On request  
RS15/AT

## + SANITISATION

Best  
Wash



Full  
Hygiene

450 mm



### 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 boiler temperatuur (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.

Vanaf : : DCS9....

5 499,00 EUR

## + SANITISATION

Apollo

Line

Stackable



Side by side

Digital  
Display**Was-centrifugemachine 6,5 kg «inox-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.

mm : 595x585xh850 - kW : 2.25 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 7- 484

**ML65-PU****2 754,00 EUR****Was-centrifugemachine 8 kg «inox-titanium», met afvoerpomp**

mm : 595x700xh850 - kW : 4.6 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 7- 485

**ML80-PU****3 717,00 EUR****Droogkast 6,5 kg «inox-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...

mm : 595x585xh850 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 484

**SL65-CD****2 078,00 EUR****Droogkast 8 kg «inox-titanium», met afvoer**

mm : 595x745xh850 - kW : 3.3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 485

**SL80-VE****2 674,00 EUR****Professionele strijkers**

- Rol bekleed in Nomex, kuip in verchroomd staal. - Configuratiescherm «Touch Screen». - Meertalige weergave van de functies op de display. - 30 memoriseerde programma's (herprogrammeerbaar). - «Automatische» regulatie van snelheid en temperatuur. - Koel-dispositief van de cilinder «Cool Down». - Gevarieerde strijksnelheid. - Vingerprotectie en spoedstopstoets van type «Hot shot». - Standaard geleverd met onder een anti-paniek staaf. - Geraamte in geverfd staal (epoxy verf).

Ed. 7- 498

**6,5 Kg****8 Kg**

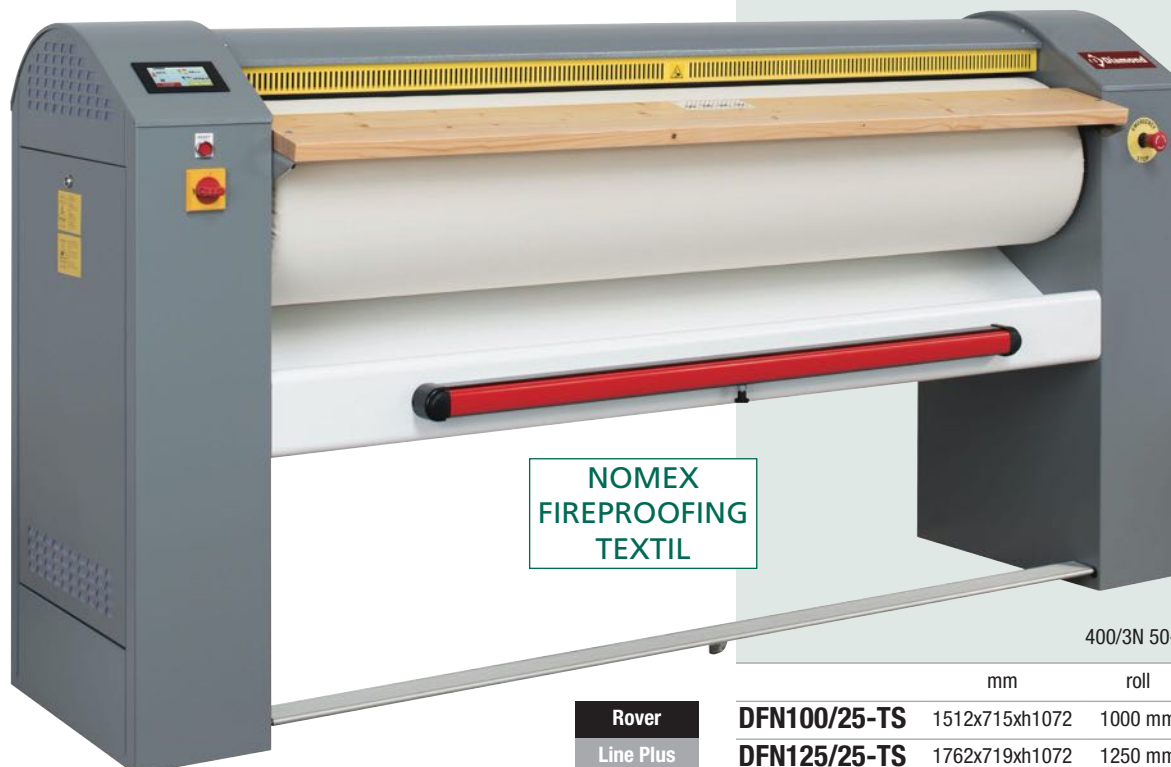
ML65-PU &amp; ML80-PU

Swichtable in 230/1N 50Hz



SL65-CD &amp; SL80-VE

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

Touch  
ScreenNOMEX  
FIREPROOFING  
TEXTIL

400/3N 50-60Hz

Rover

Line Plus

|                     | mm             | roll    | kW  |                     |
|---------------------|----------------|---------|-----|---------------------|
| <b>DFN100/25-TS</b> | 1512x715xh1072 | 1000 mm | 4,9 | <b>4 163,00 EUR</b> |
| <b>DFN125/25-TS</b> | 1762x719xh1072 | 1250 mm | 5,8 | <b>4 547,00 EUR</b> |


**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. 7- 487

**DFRV-EL**

**758,00 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. 7- 487

**DTR-CM**

**758,00 EUR**


**Astra  
Line Plus**

0: CICLO SINGOLO raffreddamento iniziale  
20°C 02:59  
66°C  
950 m³/h  
**STOP** **PAUSE**

**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. 7- 494

|                  | mm            | kg | kW   |                     |
|------------------|---------------|----|------|---------------------|
| <b>DSE-10/TS</b> | 791x707xh1760 | 10 | 18,7 | <b>4 295,00 EUR</b> |
| <b>DSE-14/TS</b> | 791x874xh1760 | 14 | 18,7 | <b>4 591,00 EUR</b> |


**Tornado  
Plus**

**Touch  
Screen**

400/3N 50Hz

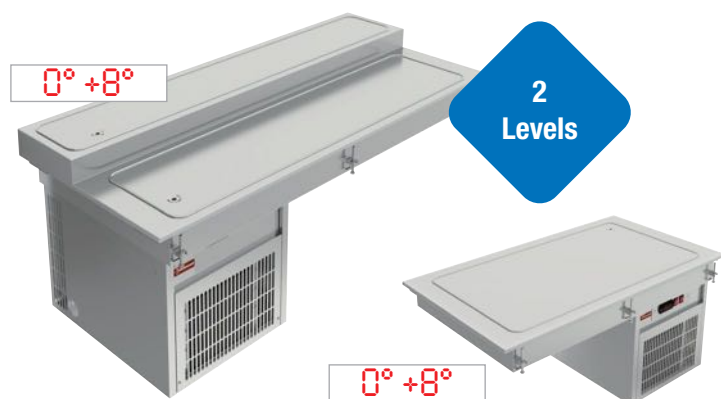
**PLUS** Toestel met dispositief voor onderhoud op afstand via GSM. Standaard met USB-poort op het schakelbord.

**Professionele wasmachines met super centrifugering**

- Hellend schakelbord. - Controle 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. - Spoedstop-toets van type «Hot shot». - Gemaakt uit R.V.S. AISI 304. Ed. 7- 490

|                   | mm            | kg | kW   |                     |
|-------------------|---------------|----|------|---------------------|
| <b>DLW11-TS/D</b> | 720x958xh1039 | 11 | 10,5 | <b>7 030,00 EUR</b> |
| <b>DLW14-TS/D</b> | 880x934xh1344 | 14 | 11   | <b>9 963,00 EUR</b> |



**Element gekoelde top**

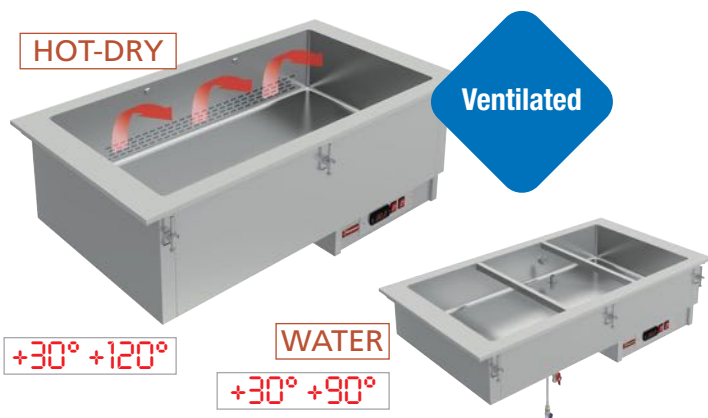
- Plat oppervlak, met een perifere rand enigszins verhoogd. - Koeling door een spiraalverdamper (koper), net onder de plaat geplaatst. - Bedieningspaneel met elektronische regeling. - Geïntegreerde koeleenheid. - Automatisch ontdooien, automatische verdamping van het condens. - Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming. Ed. 7-938

|                   | mm            | GN         |                     |
|-------------------|---------------|------------|---------------------|
| <b>IN/RPX08-P</b> | 790x610xh476  | 2 x GN 1/1 | <b>1 454,00 EUR</b> |
| <b>IN/RPX12-P</b> | 1115x610xh476 | 3 x GN 1/1 | <b>1 643,00 EUR</b> |
| <b>IN/RPX15-P</b> | 1440x610xh476 | 4 x GN 1/1 | <b>1 763,00 EUR</b> |

**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. 7-938

|                     | mm                 | GN         |                     |
|---------------------|--------------------|------------|---------------------|
| <b>IN/RPX08-P2N</b> | 790x610xh476(546)  | 2 x GN 1/1 | <b>1 723,00 EUR</b> |
| <b>IN/RPX12-P2N</b> | 1115x610xh476(546) | 3 x GN 1/1 | <b>1 866,00 EUR</b> |
| <b>IN/RPX15-P2N</b> | 1440x610xh476(546) | 4 x GN 1/1 | <b>2 004,00 EUR</b> |

**Bain-marie element**

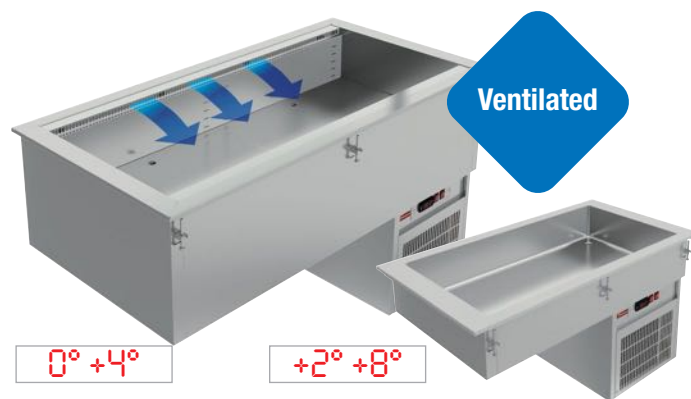
- Diepgetrokken kuip diepte 160 mm (GN-150 mm bakken), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne). - Elektrische verwarming d.m.v. weerstanden (in silicoon) onder de kuip. - Bedieningspaneel met elektronische regeling van + 30 ° + 90 °, digitaal display. - Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming. Ed. 7-936

|                  | mm            | GN         |                     |
|------------------|---------------|------------|---------------------|
| <b>IN/BX08-P</b> | 790x610xh302  | 2 x GN 1/1 | <b>1 049,00 EUR</b> |
| <b>IN/BX12-P</b> | 1115x610xh302 | 3 x GN 1/1 | <b>1 367,00 EUR</b> |
| <b>IN/BX15-P</b> | 1440x610xh302 | 4 x GN 1/1 | <b>1 520,00 EUR</b> |

**Bain-marie elementen, droog**

- 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. 7-936

|                    | mm            | GN         |                     |
|--------------------|---------------|------------|---------------------|
| <b>IN/BX08-PSC</b> | 790x610xh373  | 2 x GN 1/1 | <b>1 101,00 EUR</b> |
| <b>IN/BX12-PSC</b> | 1115x610xh373 | 3 x GN 1/1 | <b>1 229,00 EUR</b> |
| <b>IN/BX15-PSC</b> | 1440x610xh373 | 4 x GN 1/1 | <b>1 368,00 EUR</b> |

**Element gekoelde kuip**

- 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. 7-939

|                   | mm            | GN         |                     |
|-------------------|---------------|------------|---------------------|
| <b>IN/RCX08-P</b> | 790x610xh632  | 2 x GN 1/1 | <b>1 759,00 EUR</b> |
| <b>IN/RCX12-P</b> | 1115x610xh632 | 3 x GN 1/1 | <b>1 998,00 EUR</b> |
| <b>IN/RCX15-P</b> | 1440x610xh632 | 4 x GN 1/1 | <b>2 088,00 EUR</b> |

**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. 7-939

|                     | mm            | GN         |                     |
|---------------------|---------------|------------|---------------------|
| <b>IN/RCX08-PVV</b> | 790x720xh678  | 2 x GN 1/1 | <b>2 246,00 EUR</b> |
| <b>IN/RCX12-PVV</b> | 1115x720xh678 | 3 x GN 1/1 | <b>2 525,00 EUR</b> |
| <b>IN/RCX15-PVV</b> | 1440x720xh678 | 4 x GN 1/1 | <b>2 708,00 EUR</b> |

**Vitrokeramisch element zwart**

- Vitro keramische temperatuurhoudplaat. - Weerstandsverwarming (siliconen), geplaatst onder de plaat (uniforme verdeling). - Bedieningspaneel met elektronische regeling, digitaal display. - Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming. Ed. 7-937

|                   | mm            | GN         | KW  |                     |
|-------------------|---------------|------------|-----|---------------------|
| <b>IN/VCX08-P</b> | 790x610xh147  | 2 x GN 1/1 | 0,9 | <b>1 175,00 EUR</b> |
| <b>IN/VCX12-P</b> | 1115x610xh147 | 3 x GN 1/1 | 1,4 | <b>1 380,00 EUR</b> |
| <b>IN/VCX15-P</b> | 1440x610xh147 | 4 x GN 1/1 | 1,8 | <b>1 515,00 EUR</b> |

Self  
Drop-In

On request

**HOT**

or

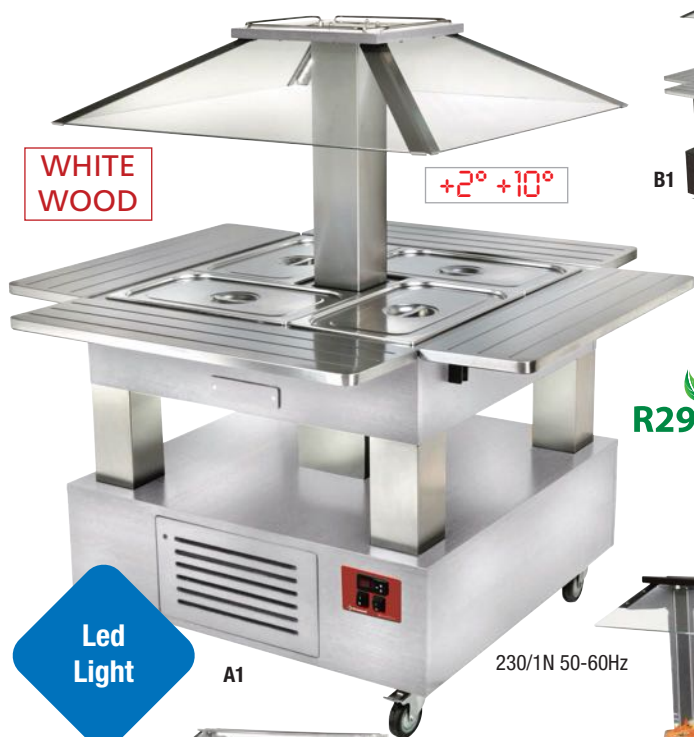
**LIGHT**

On request

**HOT**

or

**LIGHT**



B1

R290

230/1N 50-60Hz

A1



A1

Gourmet  
Line

**PLUS** Structuur in ecologisch edel hout . Ontwerp: warm, hedendaags, elegant, stijlvol, rechthoekig, tijdloos en functioneel. Geschikt voor elk type frame, ideaal voor de presentatie (op perfecte temperatuur) van uw voorgerechten, vlees, bereide gerechten, enz.

|                     | GN        | mm                  |                     |
|---------------------|-----------|---------------------|---------------------|
| <b>BSB/4N-A1-R2</b> | 4 x GN1/1 | 1440x660(950)xh1370 | <b>2 900,00 EUR</b> |
| <b>BSB/4N-B1-R2</b> | 4 x GN1/1 | 1440x660(950)xh1370 | <b>2 900,00 EUR</b> |
| <b>BSB/6N-A1-R2</b> | 6 x GN1/1 | 2070x660(950)xh1370 | <b>3 799,00 EUR</b> |
| <b>BSB/6N-B1-R2</b> | 6 x GN1/1 | 2070x660(950)xh1370 | <b>3 799,00 EUR</b> |



### 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). - Verdamer (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. 7- 928

|                     | GN        | mm                          |                     |
|---------------------|-----------|-----------------------------|---------------------|
| <b>CSB/4D-A1-R2</b> | 4 x GN1/1 | 1040(1435)x1040(1435)xh1540 | <b>3 165,00 EUR</b> |
| <b>CSB/4D-B1-R2</b> | 4 x GN1/1 | 1040(1435)x1040(1435)xh1540 | <b>3 165,00 EUR</b> |



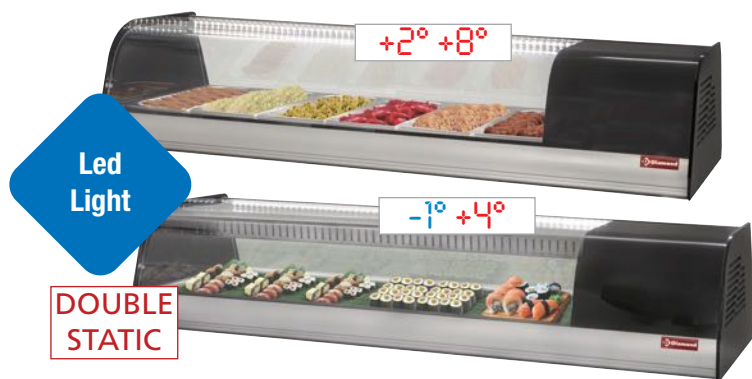
B1

230/1N 50-60Hz

### 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). - Verdamer (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. 7- 922

Tapas  
Line

R600a

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

Ed. 7- 914

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. 7- 917

|                  | mm            | Bacs GN    | Perforated Bottom |                     |
|------------------|---------------|------------|-------------------|---------------------|
| <b>TR6-TP/R6</b> | 1380x415xh270 | 6xGN1/3-40 | -                 | <b>938,00 EUR</b>   |
| <b>TR8-TP/R6</b> | 1730x415xh270 | 8xGN1/3-40 | -                 | <b>1 059,00 EUR</b> |
| <b>TR6-SH/R6</b> | 1380x415xh270 | -          | Yes               | <b>1 005,00 EUR</b> |
| <b>TR8-SH/R6</b> | 1730x415xh270 | -          | Yes               | <b>1 171,00 EUR</b> |



Hot  
GN

0° + 90°

VBE-311

230/1N 50-60Hz

**Warmvitrine, bain-marie, panoramisch**

- Volledig vervaardigd 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. 7- 918

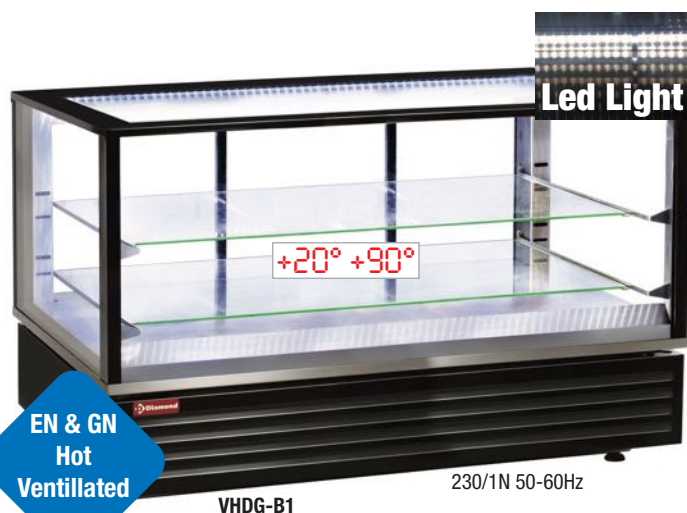
|                | GN        | mm           | kW  |                     |
|----------------|-----------|--------------|-----|---------------------|
| <b>VBE-211</b> | 2x GN 1/1 | 695x602x680  | 3,5 | <b>919,00 EUR</b>   |
| <b>VBE-311</b> | 3x GN 1/1 | 1020x602x680 | 3,5 | <b>1 026,00 EUR</b> |

**Warmte vitrine EN of GN**

**ADVANTAGE** Zeer elegante vitrines, die plaats bieden aan EURO-NORM 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, brissoles, ... 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. 7- 921

|                | Ext. dimensions | int. dimensions | kW |                     |
|----------------|-----------------|-----------------|----|---------------------|
| <b>VHDP-B1</b> | 785x675xh720    | 665x620xh410    | 3  | <b>1 423,00 EUR</b> |
| <b>VHDG-B1</b> | 1185x675xh720   | 1065x620xh410   | 3  | <b>2 095,00 EUR</b> |



Led Light

+20° + 90°

EN & GN  
Hot  
Ventillated

VHDG-B1

230/1N 50-60Hz



0° + 110°

Hot  
GN 1/1

VLD2/R

230/1N 50-60Hz

**Verwarmde uitstalramen**

- 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. 7- 1059

|               | Level | mm           | kW   |                   |
|---------------|-------|--------------|------|-------------------|
| <b>VLS1/R</b> | 1     | 590x350xh375 | 0,65 | <b>554,00 EUR</b> |
| <b>VLD2/R</b> | 2     | 590x350xh480 | 0,65 | <b>707,00 EUR</b> |



Led Light

+20° + 90°

EN & GN  
Humidifier

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.

**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. 7- 916

|                | Level | Ext. Dimensions | Int. Dimensions | Standard Grids | kW  |                     |
|----------------|-------|-----------------|-----------------|----------------|-----|---------------------|
| <b>HSD3-B2</b> | 3     | 780x490xh480    | 750x460xh360    | 2              | 1,2 | <b>1 070,00 EUR</b> |
| <b>HSD5-B2</b> | 5     | 780x490xh640    | 750x460xh480    | 3              | 1,8 | <b>1 269,00 EUR</b> |




**Vertical Freezers**
**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. 7- 773

**TGB/5**

**3 969,<sup>00</sup> EUR**


**Vertical Freezers**
**Vertikale automatische ijsturbine, tafelmodel, 9/12 L/u, luchtcondensator**

- Vertikale 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. 7- 773

**TGV/5D-N**

\*\*On request 230/1N 50Hz

**7 865,<sup>00</sup> EUR\*\***


**Batch Freezers**
**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. 7- 774

**TGV/20DA**

\* On request 230/3 50Hz

**9 933,<sup>00</sup> EUR\***


**Cream Whippers**
**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. 7- 772

**MCV/2**

**2 788,<sup>00</sup> EUR**

Gold Line

Plus

Ice  
cream

85 mm

54\*

\*5 LIT. 360x165xh120 mm

-10° -25°

R290

D

**PLUS** - «Diamond Green Technology» tot 70% energiebesparing. - Koelgroep «geschrinkt», 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. 7- 548

CAB61/H1-R2

2 890,00 EUR

#### Uitstalvitrine voor roomijs

- Rechte ruit. - Verlichting aan binnenzijde, Structuur op wielen (uitgezonderd Brio ICE) - Doorzichtig schuifdeksel. - Regeling via thermostaat. - Kuip met afgeronde binnenhoeken. - «Serpentijn» verdampers in koper geplaatst in de wanden. - Ingebouwde groep. (omgevingstemperatuur +32°C 55% RH) - PS: geleverd zonder bakken. Ed. 7- 782

|                     | mm             | Exhibition Tray* | Tray* Reserve |                     |
|---------------------|----------------|------------------|---------------|---------------------|
| <b>BRIOICE</b>      | 780x640xh1185  | 4                | -             | <b>1 456,00 EUR</b> |
| <b>BIG-EXPO/LUX</b> | 1341x725xh1235 | 10               | 18            | <b>2 218,00 EUR</b> |

\*5 LIT. 360x165xh120 mm



BIG-EXPO/LUX

230/1N 50 Hz

Brio ICE

Sliding  
Doors

Planetary

Line

10 L

Speed  
Variator

230/1N 50-60Hz

#### Professionele 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. 7- 809

|                   | Lt | mm           | Speeds   | Timer | kW   |                     |
|-------------------|----|--------------|----------|-------|------|---------------------|
| <b>HBM-12B/VV</b> | 10 | 520x400xh630 | Variator | Yes   | 0,55 | <b>2 347,00 EUR</b> |

**ADVANTAGE** - Diamond mixers zijn veelzijdig, efficiënt en robuust gebouwd. deaaf 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, .....

Ed. 7- 811



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



### Professionele klopper-mengers

|                   | Lt | mm             | kW   | SPEED VARIATOR      | 3 SPEEDS            |
|-------------------|----|----------------|------|---------------------|---------------------|
|                   |    |                |      | ...T/S3             |                     |
| <b>HBM-20M/VV</b> | 20 | 500x700xh1200  | 0,55 | <b>4 134,00 EUR</b> | <b>3 798,00 EUR</b> |
| <b>HBM-40T/VV</b> | 40 | 650x910xh1520  | 0,55 | <b>6 330,00 EUR</b> | <b>5 814,00 EUR</b> |
| <b>HBM-60T/VV</b> | 60 | 680x1000xh1600 |      | <b>7 298,00 EUR</b> | -                   |

230/3 50Hz (on request)

**Speed Variator**

**HBM-40T/VV**

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

Sheeter

Line

**Speed Variator**

JOYSTICK



**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. 7- 814



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

**LB50-100/MVV**

### Band-uitrollers

|                    | mm            | Strip mm | kW   | 1 SPEED             | SPEED VARIATOR      |
|--------------------|---------------|----------|------|---------------------|---------------------|
|                    |               |          |      | .../MVV             |                     |
| <b>LB50-75/SS</b>  | 1560x920xh700 | 500x700  | 0,55 | <b>4 352,00 EUR</b> | <b>4 822,00 EUR</b> |
| <b>LB50-100/SS</b> | 2370x920xh700 | 500x1000 | 0,55 | <b>4 470,00 EUR</b> | <b>4 873,00 EUR</b> |

230/3 50Hz (on request)

**Speed Variator**



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

**LM/60-120VV**

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

### Band-uitrollers

|                    | mm                    | Strip mm | Pedal control | kW   | 1 SPEED             | SPEED VARIATOR      |
|--------------------|-----------------------|----------|---------------|------|---------------------|---------------------|
|                    |                       |          |               |      | .../VV              |                     |
| <b>LM/50-10SS</b>  | 2370(2700)x920xh1380  | 500x1000 | Yes           | 0,55 | <b>5 133,00 EUR</b> | <b>5 603,00 EUR</b> |
| <b>LM/60-120SS</b> | 2770(3290)x1060xh1170 | 600x1200 | Yes           | 0,75 | <b>5 733,00 EUR</b> | <b>6 463,00 EUR</b> |

230/3 50Hz (on request)

**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. 7- 816





2  
Ventilators



Brio  
Line

BRI043/X-P

#### 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. 7- 799

HUMIDIFICATOR

BRI064/X-P

230/1N 50-60 Hz

|             | Level        | mm           | Grill | Humidicator | KW  |                     |
|-------------|--------------|--------------|-------|-------------|-----|---------------------|
| BRI043/X-P  | 4x460x340 mm | 585x605xh570 | -     | -           | 3,2 | <b>625,00 EUR</b>   |
| BRI043S/X-P | 4x460x340 mm | 585x605xh570 | Yes   | -           | 3,6 | <b>674,00 EUR</b>   |
| BRI064/X-P  | 4x600x400 mm | 725x665xh605 | -     | Yes         | 3,2 | <b>1 070,00 EUR</b> |

Delice

Line

#### Convectie banketovens «EURONORM», met bevochtiger

- Kookruimte: volledig gelast en waterdicht, afgeronde hoeken en kanten. Dichting op de deuropentrek, gemakkelijk verwijderbaar. Draagstructuur voor plateaus gemakkelijk te verwijderen (75mm) anti-kantelbaar. Warmteverspreiders gemakkelijk demonteerbaar. Luchtkep. - Motor(en) met turbine(s) (2800tr/min/) «autoreverse» garanderen een gelijkmatige warmteverdeling. - Athermische deur met dubbele beglazing (4mm), interne ruit op scharnieren, eenvoudige onderhoud. Deur met ergonomisch en athermisch handvat, automatische sluiting. Microschakelaar voor het stoppen van de ventilator bij het openen van de deur. - Elektrische verwarming: d.m.v. een met R.V.S. gepantserde weerstand, gevestigd achter de warmteverspreider van de turbines. - Bedieningspaneel met vochtigheidsregelaar, thermostaat van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120 min. - Uitvoering binnenkant en buitenkant in RVS AISI 430.

Ed. 7- 796

Autorevers

HUMIDIFICATOR



CPE664-BP

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

|                 | Level     | mm           | Humidicator | kW  |                     |
|-----------------|-----------|--------------|-------------|-----|---------------------|
| CPE434-P        | 4x460x340 | 725x685xh565 | Yes         | 3,3 | <b>1 176,00 EUR</b> |
| CPE644-P        | 4x600x400 | 825x685xh560 | Yes         | 6,5 | <b>1 622,00 EUR</b> |
| CPE644-P-230/1- | 4x600x400 | 825x685xh560 | Yes         | 3,6 | <b>1 614,00 EUR</b> |
| CPE664-BP       | 6x600x400 | 865x685xh715 | Yes         | 7,9 | <b>2 039,00 EUR</b> |



PFE-102/S

400-230/3N 50 Hz

EN 600x400

Or

GN1/1

2 Speeds  
Autorevers

CPE434-P



#### Convectieovens EN 600x400 & GN 1/1

- Binnenkamer in RVS (AISI 304) gelast, afgeronde hoeken en kanten, diepgetrokken bodem met afvoer. - Draagstructuur voor bak schalen (75mm), verwijderbaar. - Regelbare schouw voor evacuatie van condens (gemotoriseerd). - Verlichting binnenin. - Geïntegreerde condensaatopvanglade (op de deur), direct aangesloten op de afvoer. - Deur met dubbele beglazing (optie: deur met scharnieren aan rechterkant), glas aan binnenkant op scharnieren, Ergonomisch en thermisch handvat, automatische sluiting, dichtingsrubber (verwijderbaar). - Micro schakelaar om de ventilator te stoppen bij het openen van de deur. - Verwarming op gas: brander in RVS met stabiele vlam, beveiligd met thermokoppel, Automatische elektrische ontsteking. - Elektrische verwarming: gepantserde weerstanden, geplaatst achter de luchtverdelers. - regelbaar van 50°C tot 270°C, timer van 1 tot 120min. of doorlopend, elektrische thermometer - Veiligheids-thermostaat - vervaardigd uit RVS. - Poten in RVS, regelbaar.

Ed. 7- 353

|           | Capacity    | mm            | Humidicator Automatic | 2 Speeds | KW  | Kcal/h |                     |
|-----------|-------------|---------------|-----------------------|----------|-----|--------|---------------------|
| PFE-52/S  | 5x (EN&GN)  | 920x750xh700  | Yes                   | Yes      | 7   | -      | <b>3 230,00 EUR</b> |
| PFE-102/S | 10x (EN&GN) | 920x750xh1080 | Yes                   | Yes      | 14  | -      | <b>4 331,00 EUR</b> |
| PFG-52/S  | 5x (EN&GN)  | 920x810xh760  | Yes                   | Yes      | 0,3 | 8600   | <b>3 849,00 EUR</b> |
| PFG-102/S | 10x (EN&GN) | 920x810xh1140 | Yes                   | Yes      | 0,6 | 17200  | <b>5 205,00 EUR</b> |

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.

#### 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 : 725x625+44xh1970 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz

#### K50X-PV

**1 211,00 EUR**

#### Vrieskast , 20x EN 600x400, statisch, (500 Lit.) - Roestvrij staal

- 20 thermogevormde geleiders EN 600x400 (afstand 65 of 38 mm). - Statische verdampers «7 roosters verdamper». - Manuele ontdooiing.  
mm : 725x625+44xh1970 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

#### K50X-NS

**1 275,00 EUR**

**Euronorm**  
Line

**R290**

**EN 600x400 mm**



230/1N 50 Hz

**D**  
**E**

**D**  
**+2° +8°**

**R600a**

**-12° -22°**

**R290**

**STAINLESS STEEL**

**EN 600x400 mm**

### Koelkasten of vrieskasten EURONORM

- Binnen - en buitenkant vervaardigd uit austenitisch (voeding) roestvrij staal, achterkant in gegalaniseerd 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 deuren, 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. 7- 543

|                   | T°       | Lit. | mm            |                     |
|-------------------|----------|------|---------------|---------------------|
| <b>IP70/PC-R2</b> | 0°+8°    | 700  | 760x729xh2005 | <b>1 832,00 EUR</b> |
| <b>IB70/PC-R2</b> | -10°-20° | 700  | 760x729xh2005 | <b>2 201,00 EUR</b> |

### Koelkast of vrieskast EURONORM

**PLUS** - Diamond Green Technology, tot 70% energiebesparing. - Groep "geschrant", getropicaliseerd (43 °C). - Isolatie 75 mm "super geïsoleerd". - Homogene verdeling van de gekoelde lucht "laterale flow". - 2 luchtvochtigheidsniveau's, 60% (of) 90%.  
Ed. 7- 544

Vanaf : AP1....

**2 508,00 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. (tussenhoogte 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 verdampers (overgedimensioneerd), behandeld tegen zout en voedingszuren, volledig verborgen (niet zichtbaar). - Elektronische regelaar (in gesloten deuren, waterdicht), programmeerbaar, display op de voorzijde. - Automatische ont-dooiingen programmeerbaar naar wens, automatische verdamping van het condens. - Isolatie in polyurethaan CFC-vrij (40kg/m³). - Regelbare poten in inox. - Toestel opgebouwd met het respecteren

EN  
600x400 mmDP255/PC-R2  
230/1N 50 HzD  
E

|             | mm                | Doors | Pairs of Slides   |              |
|-------------|-------------------|-------|-------------------|--------------|
| DP202/PC-R2 | 2017x800xh880/900 | 3     | 3x7<br>EN 600x400 | 2 151,00 EUR |
| DP255/PC-R2 | 2542x800xh880/900 | 4     | 4x7<br>EN 600x400 | 2 597,00 EUR |

**Koeltafel, geventileerd EN 600x400**

**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. 7- 594

Vanaf : : TP2....

2 776,00 EUR

Pastry Line

Plus

A

Forced  
Ventilation  
System

R290

AUTOMATIC  
CONTROLTouch  
Screen

EN 600x800

EN 600x400



Pastry Line

Plus

**Gistingskasten met gecontroleerde gisting, geventileerd EURO-**

**PLUS** Dankzij de rijkskasten 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 gekneet 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. 7- 807

Vanaf : : CF1....

5 207,00 EUR



Rustic

Line

**Elektrische pizza-ovens**

- 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 vermijdt bij het open van het deurtje. - Kamer vervaardigd in gegalaniseerd 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 450°C), analoge thermometer (uitgezonderd E3F/24R) en veiligheidsthermostaat standaard inbegrepen.

Ed. 7- 844

**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

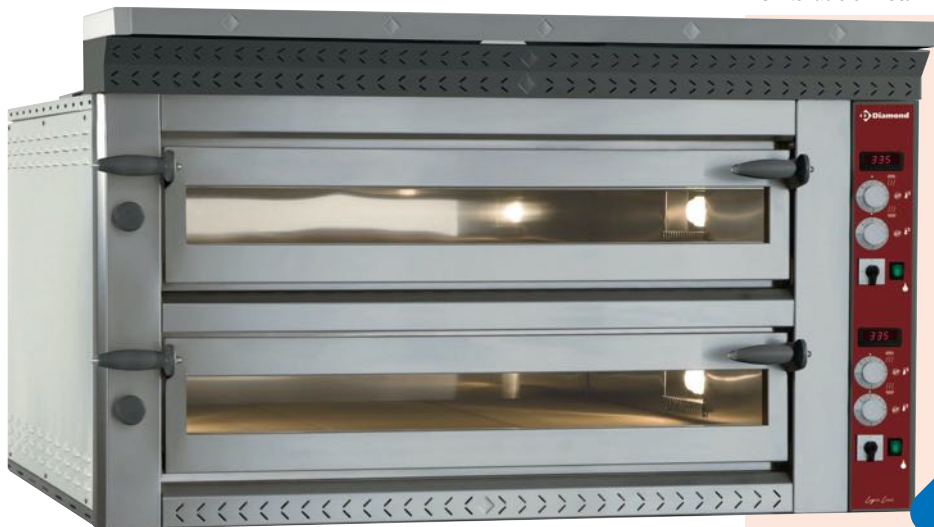
**E3F/24R****1 267,00 EUR****Stackable**

400-230/3N 50-60 Hz

**EFP/44R-M**

|                  | Qty | External (mm) | Internal (mm) | kW   |                     |
|------------------|-----|---------------|---------------|------|---------------------|
| <b>EFP/4R-M*</b> | 4   | 990x920xh380  | 700x700xh150  | 4,7  | <b>1 157,00 EUR</b> |
| <b>EFP/6R-M</b>  | 6   | 990x1270xh380 | 700x700xh150  | 7,3  | <b>1 337,00 EUR</b> |
| <b>EFP/44R-M</b> | 4+4 | 990x920xh680  | 700x700xh150  | 9,4  | <b>1 932,00 EUR</b> |
| <b>EFP/66R-M</b> | 6+6 | 990x1270xh680 | 700x700xh150  | 14,6 | <b>2 264,00 EUR</b> |

\* Switchable on 230/1N 50-60 Hz

**LD12/35XL-N**

400-230/3N 50-60 Hz

**LD6/35-N**

Logic Line

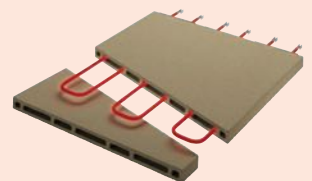
Plus

**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. 7- 847

**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., vermijdt dat de warmte ontsnapt, en een «dichte» plaatsing van de bovenste weerstanden, zijn de garantie van het temperatuurbewoud 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**

|                   | Qty | External (mm)  | Internal (mm)  | kW   |                     |
|-------------------|-----|----------------|----------------|------|---------------------|
| <b>LD4/35-N</b>   | 4   | 1070x1010xh400 | 700x700xh150   | 6,6  | <b>2 003,00 EUR</b> |
| <b>LD6/35-N</b>   | 6   | 1070x1360xh400 | 700x1050xh150  | 8,8  | <b>2 120,00 EUR</b> |
| <b>LD6/35XL-N</b> | 6   | 1420x1010xh400 | 1050x700xh150  | 9    | <b>2 424,00 EUR</b> |
| <b>LD9/35-N</b>   | 9   | 1420x1360xh400 | 1050x1050xh150 | 13,3 | <b>2 704,00 EUR</b> |

|                    | Qty | External (mm)  | Internal (mm)  | kW   |                     |
|--------------------|-----|----------------|----------------|------|---------------------|
| <b>LD8/35-N</b>    | 4+4 | 1070x1010xh720 | 700x700xh150   | 13,2 | <b>3 124,00 EUR</b> |
| <b>LD12/35-N</b>   | 6+6 | 1070x1360xh720 | 700x1050xh150  | 17,6 | <b>3 644,00 EUR</b> |
| <b>LD12/35XL-N</b> | 6+6 | 1420x1010xh720 | 1050x700xh150  | 18   | <b>4 135,00 EUR</b> |
| <b>LD18/35-N</b>   | 9+9 | 1420x1360xh720 | 1050x1050xh150 | 26,6 | <b>4 772,00 EUR</b> |

Macro

Line



Ø 420mm



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

#### Elektrische pizza-oven Ø 420 mm, kamer 420x420x140 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 ingegrepen.

mm : 700x560x390 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 857



Stackable

MACRO42-N

937,00 EUR

Conduction  
&  
Convection

Gaz

Line



GL9/35-D

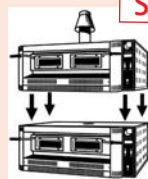
230/1N 50 Hz

#### Gas pizzasovens

- Kamer in R.V.S., vloer in vuurvaste steen. - Ventilatieventiel voor de evacuatie van de stoomdampen. - Dubbele ingebouwde binnenverlichting, verlichting «hoge T°». - Terugloop van de deur door middel van een veer, «panoramisch» raam in veiligheidsglas. - Controle met een elektronische klep, uitgerust met een aanstekingsbougie en een veiligheidssysteem. - Arcade in R.V.S., om warmteverlies te vermijden bij het openen van de deur. - «Onafhankelijk» en uitneembaar bedieningspaneel, dubbele digitale weergave (gekozen en werkelijke T°), gemakkelijke toegang voor de naverkoopdienst.

**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



Ø 350mm

|            | Qty | External (mm)  | Internal (mm)  | kcal/h | kW   |              |
|------------|-----|----------------|----------------|--------|------|--------------|
| GL4/35-D   | 4   | 1230x1120xh760 | 720x720xh185   | 12898  | 0,20 | 4 174,00 EUR |
| GL6/35-D   | 6   | 1230x1480xh760 | 720x1080xh185  | 15907  | 0,20 | 4 772,00 EUR |
| GL6/35-XLD | 6   | 1590x1120xh760 | 1080x780xh185  | 15907  | 0,20 | 4 896,00 EUR |
| GL9/35-D   | 9   | 1590x1480xh785 | 1080x1080xh185 | 21066  | 0,20 | 5 643,00 EUR |

1000 kcal/h=1,16 kW

#### Elektrische pizzaovens

**PLUS** Hier is een oven als geen ander! Gevel met afgeronde roestvrij staal. Gevoelige toetsen op het bedieningspaneel, elektronische thermostaat (400 ° C), digitale display, 2 schakelaars laten toe om de temperatuur van het plafond en van de bodem apart te beheren. Programmeerbare onts-teking, oven met timer, een geluidssignaal aan het einde van het kookcyclus. Warmterecuperatie, toestel dat energiebesparing mogelijk maakt door het benutten van de warmte opgeslagen in de vloer.



Ø 350mm

Electronic  
ControlENERGY  
SAVING

Genius Line

Plus

Vanaf : GD.X....

3 390,00 EUR





Conveyor

Conveyor  
Line

## Tunnel-pizza ovens gas of elektrisch

**ADVANTAGE** Speciaal ontworpen voor het continu bereiden van pizza's, geroosterd brood, taarten, croissants, lasagne, enz. Een uniek Diamond® patent zorgt voor een homogene verspreiding van de warme luchtstroom. Dit laat een bereiding toe op een lagere temperatuur dan de traditionele ovens, wat tevens een beter kookresultaat met zich meebrengt en energie besparend is.



Vanaf : FTEV....

6 379,00 EUR

Vanaf : FTGV....

6 498,00 EUR

Stackable



**ADVANTAGE** Ideaal voor pizza's, flammenküschke, 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.



Ø 430mm

Stackable

Pizza  
Quick

PIZZA-QUICK/43-2C

230/1N 50-60 Hz

## 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, diepgevroren in 4'30. - Standaard veiligheidsthermostaat-Deur met dubbele isolatie voorzien van een venster.

Ed. 7- 859

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

|                          | Qty | External (mm) | Internal (mm) | kW |                     |
|--------------------------|-----|---------------|---------------|----|---------------------|
| <b>PIZZA-QUICK/43</b>    | 1   | 670x580xh270  | 430x430xh100  | 3  | <b>803,00 EUR</b>   |
| <b>PIZZA-QUICK/43-2C</b> | 1+1 | 670x580xh500  | 430x430xh100  | 6  | <b>1 244,00 EUR</b> |
| <b>PIZZA-QUICK/66-43</b> | 1*  | 895x580xh270  | 660x430xh100  | 5  | <b>1 244,00 EUR</b> |



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 R.V.S., breedte 375mm, lengte 935mm, regelbare hoogte van 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. 7- 857

FET/375

1 872,00 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. 7- 886

Ø 320 mm  
Ø 420 mm



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

956,00 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

1 080,00 EUR

Linear

Form

Ø 420 mm

**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. 7- 887

P42/XV

1 133,00 EUR

Ø 420 mm

**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. 7- 887

P42/XVM

853,00 EUR

Hot

**Warmhoudplaat met oppervlak in RVS.**

- Nuttig oppervlak : 500x500mm - Helemaal vervaardigd uit RVS. AISI 304 - Regelbaar via 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. 7- 888

PIZ/SP

422,00 EUR

**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.

Press

Line

Ø 350 mm  
Ø 450 mm



DP35-EK(230/1)

230/1N 50Hz  
400/3N 50Hz\***Pizzavormers**

|                | mm           | Ø Plates | kW  |              |
|----------------|--------------|----------|-----|--------------|
| DP35-EK-230/1- | 500x610xh770 | 350 mm   | 3,8 | 4 713,00 EUR |
| DP45-EK        | 555x710xh845 | 450 mm   | 6*  | 6 313,00 EUR |

\*On request 230/3N 50Hz (+3%)

**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.

Ed. 7- 872

| Ref             | Lit | mm           | kW   | ...AL/T2V           |                     |
|-----------------|-----|--------------|------|---------------------|---------------------|
| <b>NT10/M1</b>  | 10  | 270x560xh540 | 0,37 | <b>859,00 EUR</b>   | -                   |
| <b>NT22/M1</b>  | 22  | 400x690xh680 | 0,75 | <b>1 160,00 EUR</b> | -                   |
| <b>NT33/M1</b>  | 33  | 440x720xh830 | 1,1  | <b>1 436,00 EUR</b> | -                   |
| <b>NT22/T2V</b> | 22  | 400x690xh680 | 0,75 | <b>1 286,00 EUR</b> | <b>1 658,00 EUR</b> |
| <b>NT33/T2V</b> | 33  | 440x720xh830 | 1,5  | <b>1 555,00 EUR</b> | <b>1 910,00 EUR</b> |
| <b>NT42/T2V</b> | 42  | 490x770xh860 | 2    | <b>1 788,00 EUR</b> | <b>2 222,00 EUR</b> |
| <b>NT53/T2V</b> | 53  | 520x860xh760 | 2    | <b>1 950,00 EUR</b> | <b>2 309,00 EUR</b> |

.../M1 = 230/1N 50Hz

.../T2V = 400/3N 50Hz

**Automatische deegkneders, digitale bediening**

**ADVANTAGE** Met automatische Diamond kneeders 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. 7- 879

**AUTOMATIC  
2 SPEEDS****HEAD AND  
TAKING OFF  
BOWL**

|                 | Lit. | mm           | kW  | ...AL/2TV           |                     |
|-----------------|------|--------------|-----|---------------------|---------------------|
| <b>DH33/T2V</b> | 33   | 420x785xh700 | 1,4 | <b>1 811,00 EUR</b> | <b>2 223,00 EUR</b> |
| <b>DH42/T2V</b> | 42   | 470x830xh770 | 2,2 | <b>2 087,00 EUR</b> | <b>2 599,00 EUR</b> |
| <b>DH53/T2V</b> | 53   | 520x870xh770 | 2,2 | <b>2 254,00 EUR</b> | <b>2 692,00 EUR</b> |

**Dough  
Rounders****Opboller 3600/1000 stuks/uur 20/300 gr**

- Productie 3600/1000 stuks/uur. - Bollen van 20 tot 300 gr. - Uitwendige afwerking in staal met «epoxy verf». - Deksel voorzien van een micro-schakelaar. - Schroef zondeinde 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. 7- 890

**BSL-300A****2 997,00 EUR****2 SPEEDS****NT33/T2V****Spiral  
Line****2 SPEEDS****Timer  
&  
Wheels**400/3N 50Hz  
230/1N 50Hz**NT33AL/T2V****Atomix  
Line****DH33/T2V****Automatic  
2 speeds**

400/3N 50Hz

**DH33AL/T2V**

**Gekoelde pizza tafels GN**

- Vervaardigd in R.V.S. austenitisch (voedings) 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 verdampers 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.

**Vorbereitungstafel 2 deuren GN 1/1, 240 Lit, koelstructuur 5x GN1/6-150 mm**

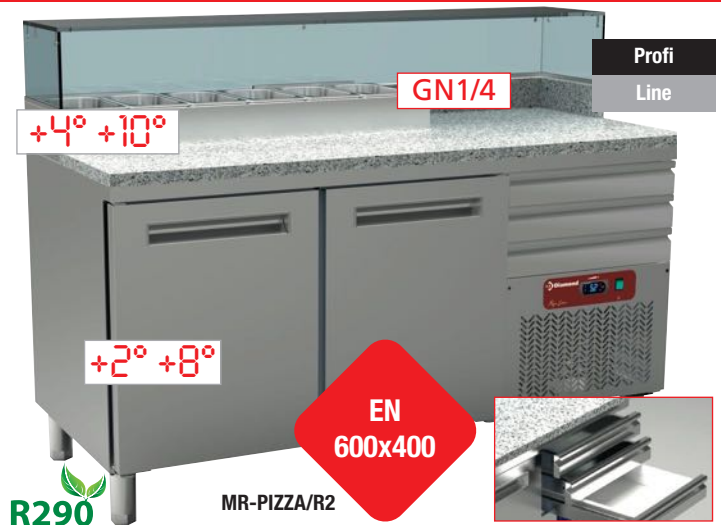
- NB: geleverd zonder GN-bakken.

mm : 900x700xh850/1100 - kW : 0.34 - V : 230/1N 50Hz

**SR2/R6****1 091,00 EUR****Vorbereitungstafel 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****1 717,00 EUR****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 (antikantelbaar) in R.V.S.
- Compressor (klimaatklasse +38°C), geplaatst op "uittrekbare" rails, voorzien voor het onderhoud en technische interventies.
- Geventileerde verdampers (oversized) behandeld tegen zouten en voedingszuren, volledig verstopt (niet zichtbaar).
- Programmeerbare elektronische regelaar.
- Automatische ontdooiing, automatische verdamping van de condensatie.

Ed. 7- 605

**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****2 519,00 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 : 2110x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

**MR-MAXIPIZZA/R2****3 044,00 EUR**

**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. 7- 610





SX160/DV-R6

230/1N 50 Hz

Compact

Line

**Gekoelde opzetstructuren GN 1/4 met glasopbouw**

- Vervaardigd in R.V.S. (voor voeding). - Elektrische thermostaat. - Serpentine verdampers in koper geplaatst in de wanden. - Hermetische unit (+43°C). - Geventileerde condensator. NB: Geleverd zonder GN-bakken. Ed. 7- 558

|                    | mm                | GN1/4-h 150 mm | GN 1/4            |
|--------------------|-------------------|----------------|-------------------|
| <b>SX120/DV-R6</b> | 1200x340xh225/435 | 5 x 1/4        | <b>604,00 EUR</b> |
| <b>SX160/DV-R6</b> | 1600x340xh225/435 | 7 x 1/4        | <b>685,00 EUR</b> |
| <b>SX200/DV-R6</b> | 2000x340xh225/435 | 10 x 1/4       | <b>753,00 EUR</b> |

|                    | mm                | GN1/3-h 150 mm | GN 1/3            |
|--------------------|-------------------|----------------|-------------------|
| <b>SY120/DV-R6</b> | 1200x395xh225/435 | 4 x 1/3        | <b>664,00 EUR</b> |
| <b>SY160/DV-R6</b> | 1600x395xh225/435 | 7 x 1/3        | <b>741,00 EUR</b> |
| <b>SY200/DV-R6</b> | 2000x395xh225/435 | 9 x 1/3        | <b>790,00 EUR</b> |

Pizza Line

Plus



TP361/P9

230/1N 50 Hz

EN 600x400



On request

GN 1/4

TP361/P9+SY249G/PP9

GN 1/3

TP361/P9+SY249G/PP9



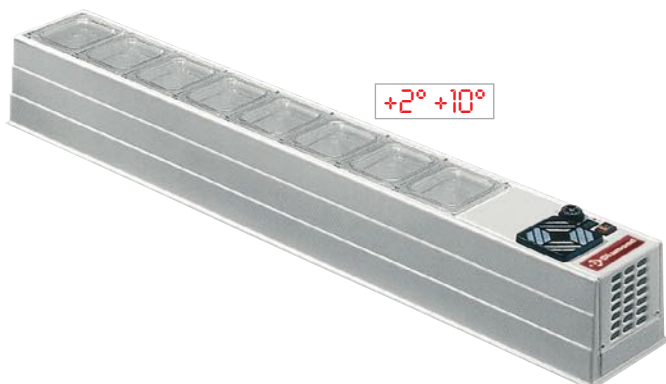
TP23/P9

**Frigotafels**

- Werkblad in graniet, achterdoord (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 drukkorting (eenvoudige vervanging zonder gereedschap), scharnieren met stop op 100° en automatische deursluiting. - Elektronische regelaar (in gesloten deuren, waterdicht), blauwe LED. - Verdampers (oversized) geventileerd of statisch, geplaatst tussen de deuren. - Compressor getropicaliseerd (omgevingstemperatuur +43°C), geventileerde condensator. - Koelmiddel R134A. - Automatische ontdooiing van de verdampers. - Automatische verdamping van het condenswater. N.B.: geleverd zonder GN-bakken.

|                   | mm                      | Doors | Laders |                     |
|-------------------|-------------------------|-------|--------|---------------------|
| <b>B TP23/P9</b>  | 1610x800xh856/950(1100) | 2     | 1      | <b>3 112,00 EUR</b> |
| <b>B TP261/P9</b> | 2020x800xh856/950(1100) | 2     | 3      | <b>3 547,00 EUR</b> |
| <b>B TP361/P9</b> | 2560x800xh856/950(1100) | 3     | 3      | <b>4 161,00 EUR</b> |

- Hermetische koelgroep (omgevingst° +32°C).
- Verdampers in koper met serpentine in de wand.
- Elektronische thermostaat.
- Uitvoering in gegoten ABS van voedingskwaliteit.



+2° +10°

**Gekoelde opzetstructuur gastronorm 7 GN 1/3 h 150 mm**  
 mm : 1550x410xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 560

MIDI-R6

912,00 EUR



+2° +10°

**Gekoelde structuur GN 1/1 h150 mm**

 mm : 400x600xh350 - kW : 0.13 - V :  
 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 560

GASTRO-R6

771,00 EUR



+2° +10°

**Gekoelde structuur 8x GN 1/6 h150 mm**

mm : 1720x260xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 560

MINI-R6

843,00 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. Ed. 7- 1198

Energy  
Saving**Muurdampkappen "Vortex PLUS"**

- Versie met waterdichte (IP55) ingebouwde centrifuge ventilator, lage energie "Energy Saving" (centrale positie, verticaal). - Volledig vervaardigd in R.V.S. AISI 441, samengevoegd door laspunten. - Antivet labyrinth 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. 7- 1198

|                    | mm            | M³/h | Engines | Light | Regulator | N°Filters* | Pa  | kW   |                     |
|--------------------|---------------|------|---------|-------|-----------|------------|-----|------|---------------------|
| <b>CSL1007-VTB</b> | 1000x900xh450 | 1500 | 7/7     | Yes   | Yes       | 2D         | 120 | 0,17 | <b>1 227,00 EUR</b> |
| <b>CSL1507-VTB</b> | 1500x900xh450 | 1500 | 7/7     | Yes   | Yes       | 2D-1C      | 120 | 0,19 | <b>1 309,00 EUR</b> |
| <b>CSL2009-VTB</b> | 2000x900xh450 | 2500 | 8/9T    | Yes   | Yes       | 2D-2C      | 120 | 0,48 | <b>1 545,00 EUR</b> |
| <b>CSL2509-VTB</b> | 2500x900xh450 | 2500 | 8/9T    | Yes   | Yes       | 2D-3C      | 120 | 0,48 | <b>1 656,00 EUR</b> |

\*D= 400x500 C = 500x500 mm



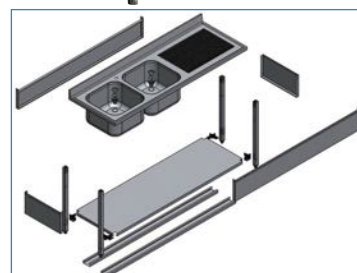
Combi

**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. 7- 1174

**LMC-57****602,00 EUR**

Dismontable

600  
700**Serveerwagen in roestvrij staal**

- Frame in ronde R.V.S. buis AISI 304 (Ø 25 mm). - Tablet diepgetrokken en geluid-dempend. - 4 zwenkwieken Ø 125 mm met stootrand, waarvan (2 met rem). - Demonteerbare uitvoering. Ed. 7- 1012



80 Kg

Stainless  
Steel

|                 | Niv. | mm            | mm plates |                   |
|-----------------|------|---------------|-----------|-------------------|
| <b>CR2/80B</b>  | 2    | 800x500xh960  | 800x500   | <b>261,00 EUR</b> |
| <b>CR2/100B</b> | 2    | 1000x500xh960 | 1000x500  | <b>286,00 EUR</b> |
| <b>CR3/100B</b> | 3    | 1000x500xh960 | 1000x500  | <b>356,00 EUR</b> |

**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. Robuuste constructie. Ed. 7- 1172

DISMONTABLE

|                    | mm                | Sink         |                   | Lower Shelf                 |
|--------------------|-------------------|--------------|-------------------|-----------------------------|
| <b>L610/6-KD</b>   | 600x600xh880/900  | 400x400xh275 | <b>460,00 EUR</b> | <b>RX06/6-KD 103,00 EUR</b> |
| <b>L1210D/6-KD</b> | 1200x600xh880/900 | 500x500xh325 | <b>533,00 EUR</b> | <b>RX12/6-KD 128,00 EUR</b> |
| <b>L1210S/6-KD</b> | 1200x600xh880/900 | 500x500xh325 | <b>533,00 EUR</b> | <b>RX12/6-KD 128,00 EUR</b> |
| <b>L710-KD</b>     | 700x700xh880/900  | 500x500xh325 | <b>499,00 EUR</b> | <b>RX07-KD 110,00 EUR</b>   |
| <b>L1410D-KD</b>   | 1400x700xh880/900 | 600x500xh325 | <b>568,00 EUR</b> | <b>RX14-KD 143,00 EUR</b>   |
| <b>L1410S-KD</b>   | 1400x700xh880/900 | 600x500xh325 | <b>568,00 EUR</b> | <b>RX14-KD 143,00 EUR</b>   |
| <b>L1620D-KD</b>   | 1600x700xh880/900 | 400x500xh275 | <b>691,00 EUR</b> | <b>RX16-KD 152,00 EUR</b>   |
| <b>L1620S-KD</b>   | 1600x700xh880/900 | 400x500xh275 | <b>691,00 EUR</b> | <b>RX16-KD 152,00 EUR</b>   |



**Mono**

**Mengkraan, (uitgang MONO)**  
- Eengat. Uitvoering in verchroomd staal.  
mm : 300xh305 -

Ed. 7- 1184

**CW2001-S**

**61,00 EUR**

**Kraan met mengkraangroep, mono bediening en sproeier uittrekbaar (MONO uitgang)**  
- Keramische mengkraan, groot debiet (30 liter/min). Zwanehals kraan Ø 20 mm. - Sproeier 1000 mm, met muurbevestiging. Debiet (10 liter/min). - Eengat 3/4» (Ø 35 mm).  
L.250 H.250/1250 -

Ed. 7- 1185

**CW5001-S**

**168,00 EUR**

**Mono**



**Sproeier en kraan met mengkraangroep (uitgang MONO)**  
- Kraan, debiet (18 liter/min).  
- Handdoucheslang 1050 mm lengte. Debiet (16 liter/min). - Eengat 3/4» (Ø 29 mm). - Muurbevestiging 115 mm.  
mm : 350xh1100 -

Ed. 7- 1186

**CW8003-S**

**252,00 EUR**

**Mono**



**Stainless Steel**

**Vuilnisbak met deksel op wielen - 50 liter**  
- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, waterdichte bodem.  
Ø390xh615 -

Ed. 7- 1189

**PCR/50B**

**145,00 EUR**



**Pedal Opening**

**Vuilnisbak, deksel met pedaalbediening - 50 liter**  
- Uitvoering in RVS 304, waterdichte bodem.  
Ø390xh615 -

Ed. 7- 1189

**PCRA/50B**

**194,00 EUR**



**Special Snacking**

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

Ed. 7- 1189

**PCR/SK**

**370,00 EUR**



**Hot**

**+30° +90°**

**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. 7- 310

**GEM/350-N**

**416,00 EUR**

**Geventileerde warmkast op wielen**  
- Volledig vervaardigd in roestvrij staal.  
- Uitgerust met een thermostaat 130°C, die een kerntemperatuur van 65°C toelaat (HACCP-normen). - Thermische ventilators - Magnetische deursluitingen. - Geleverd met 3 regelbare roosters. - waterreserve om de vochtigheidsgraad te behouden (mogelijkheid platen: GN 2/3 of 1/1). - 4 wielen, waarvan 2 met rem

Ed. 7- 310

- 3 roosters (330x345 mm)  
mm : 425x460xh925 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz  
Ed. 7- 310

**GEMMA60/V**

**653,00 EUR**

**Hot Ventilated**



**+30° +130°**

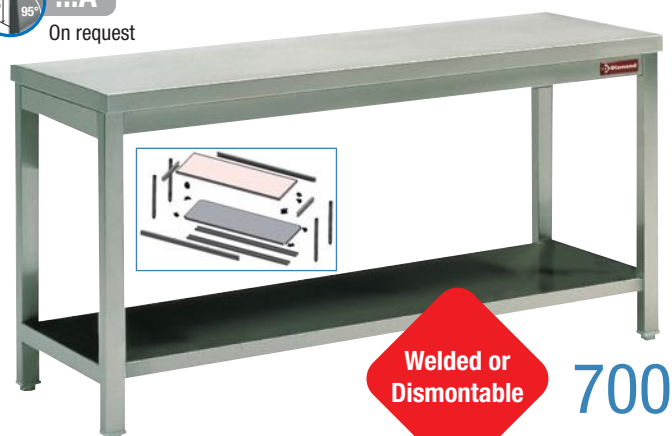
**GEMMA 120/V**

- 3 roosters (700x345mm)  
mm : 800x460xh925 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz  
Ed. 7- 310

**GEMMA120/V**

**978,00 EUR**



**Werktafels met basistablet**

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

Ed. 7- 1150

**DISMONTABLE**

|                 | mm                |                   | .../KD            |
|-----------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <b>TL771/KD</b> | 700x700xh880/900  | -                 | <b>314,00 EUR</b> |
| <b>TL871</b>    | 800x700xh880/900  | <b>334,00 EUR</b> | -                 |
| <b>TL1071</b>   | 1000x700xh880/900 | <b>358,00 EUR</b> | <b>363,00 EUR</b> |
| <b>TL1271</b>   | 1200x700xh880/900 | <b>381,00 EUR</b> | <b>392,00 EUR</b> |
| <b>TL1471</b>   | 1400x700xh880/900 | <b>403,00 EUR</b> | <b>416,00 EUR</b> |
| <b>TL1671</b>   | 1600x700xh880/900 | <b>457,00 EUR</b> | <b>444,00 EUR</b> |
| <b>TL1871</b>   | 1800x700xh880/900 | <b>480,00 EUR</b> | <b>470,00 EUR</b> |
| <b>TL2071</b>   | 2000x700xh880/900 | <b>504,00 EUR</b> | <b>505,00 EUR</b> |

.../KD version dismountable

**Muurkasten 2 schuifdeuren**

- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte. - Schuifdeuren (dubbele wand), ingewerkte handgrepen. - Uitvoering in R.V.S. AISI 304/441.

Ed. 7- 1165

|                 | mm            |                   |
|-----------------|---------------|-------------------|
| <b>PSC100/B</b> | 1000x400xh600 | <b>512,00 EUR</b> |
| <b>PSC120/B</b> | 1200x400xh600 | <b>601,00 EUR</b> |
| <b>PSC140/B</b> | 1400x400xh600 | <b>639,00 EUR</b> |
| <b>PSC160/B</b> | 1600x400xh600 | <b>680,00 EUR</b> |
| <b>PSC180/B</b> | 1800x400xh600 | <b>767,00 EUR</b> |
| <b>PSC200/B</b> | 2000x400xh600 | <b>838,00 EUR</b> |

**Werktafelkasten, schuifdeuren**

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304/441. - 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. 7- 1156

|                | mm                |                     |
|----------------|-------------------|---------------------|
| <b>TA107/B</b> | 1000x700xh880/900 | <b>831,00 EUR</b>   |
| <b>TA127/B</b> | 1200x700xh880/900 | <b>858,00 EUR</b>   |
| <b>TA147/B</b> | 1400x700xh880/900 | <b>942,00 EUR</b>   |
| <b>TA167/B</b> | 1600x700xh880/900 | <b>978,00 EUR</b>   |
| <b>TA187/B</b> | 1800x700xh880/900 | <b>1 040,00 EUR</b> |
| <b>TA207/B</b> | 2000x700xh880/900 | <b>1 092,00 EUR</b> |



230/1N 50-60 Hz

**Warmkasten, schuifdeuren**

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

Ed. 7- 1162

|                | mm                | kW  |                     |
|----------------|-------------------|-----|---------------------|
| <b>TE127/B</b> | 1200x700xh880/900 | 2,5 | <b>1 206,00 EUR</b> |
| <b>TE147/B</b> | 1400x700xh880/900 | 2,5 | <b>1 267,00 EUR</b> |
| <b>TE167/B</b> | 1600x700xh880/900 | 2,5 | <b>1 329,00 EUR</b> |
| <b>TE187/B</b> | 1800x700xh880/900 | 2,5 | <b>1 407,00 EUR</b> |
| <b>TE207/B</b> | 2000x700xh880/900 | 2,5 | <b>1 461,00 EUR</b> |



**Soap  
Distributor**

#### Handwasbak met zeepverdelers 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. 7- 1183

**LM4-LSD**

**221,00 EUR**



**Soap  
Distributor**

#### Handwasbak met zeepverdelers 500ml

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, inklapbare dekplaat.  
- Koud water. Kniebediening, kraan in zwanehals uitvoering.  
mm : 330x330xh500 -

Ed. 7- 1183

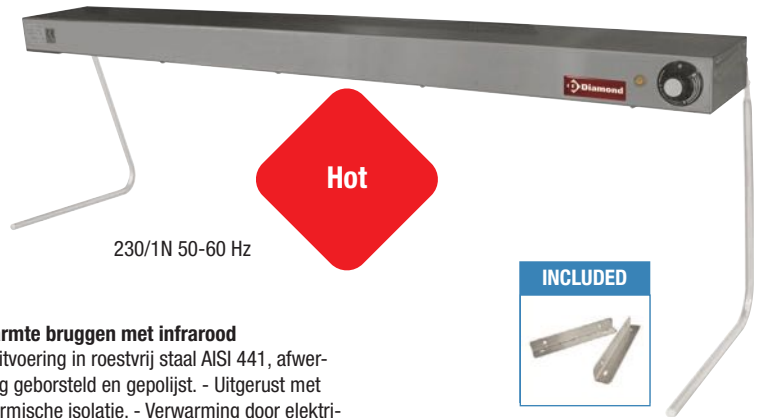
**LM3-DSS**

**197,00 EUR**

**PLUS** - Zeer groot en robuust, tot 120 kg per niveau. (Afwasbare schappen mogen in de vaatwasmachine). - 2 dieptes: 400 mm en 500mm. Makkelijk en snel te monteren zonder gebruik van gereedschap. Ed. 7- 1180

|                     | mm             | Level |                   |
|---------------------|----------------|-------|-------------------|
| <b>RLA/084-4/EF</b> | 830x400xh1750  | 4     | <b>314,00 EUR</b> |
| <b>RLA/104-4/EF</b> | 1090x400xh1750 | 4     | <b>337,00 EUR</b> |
| <b>RLA/124-4/EF</b> | 1290x400xh1750 | 4     | <b>369,00 EUR</b> |
| <b>RLA/144-4/EF</b> | 1490x400xh1750 | 4     | <b>404,00 EUR</b> |
| <b>RLA/164-4/EF</b> | 1690x400xh1750 | 4     | <b>445,00 EUR</b> |

On request from 790 mm to 1690 mm



230/1N 50-60 Hz

**Hot**



#### 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 verwarmers en de gerechten bevelen we een afstand van 330mm aan. Ed. 7- 314

|                | mm                | kW   |                   |
|----------------|-------------------|------|-------------------|
| <b>RHD/86</b>  | 860x150xh60       | 0.8  | <b>322,00 EUR</b> |
| <b>RHD/126</b> | 1260x150xh60      | 1.25 | <b>348,00 EUR</b> |
| <b>RHD/156</b> | 1560x150xh60      | 1.60 | <b>377,00 EUR</b> |
| <b>RHD/196</b> | 1960x150xh60      | 2    | <b>410,00 EUR</b> |
| <b>SRH/NS</b>  | Optional/Supports |      | <b>85,00 EUR</b>  |



**RC102**

#### Chef rekken, 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. 7- 1175

230/1N 50-60 Hz

|              | mm            | kW   |                   |
|--------------|---------------|------|-------------------|
| <b>RC102</b> | 1000x300xh700 | 0,8  | <b>525,00 EUR</b> |
| <b>RC142</b> | 1400x300xh700 | 1,25 | <b>596,00 EUR</b> |
| <b>RC162</b> | 1600x300xh700 | 1,60 | <b>610,00 EUR</b> |
| <b>RC202</b> | 2000x300xh700 | 2    | <b>652,00 EUR</b> |

**HOT**

|             | mm            |                   |
|-------------|---------------|-------------------|
| <b>R102</b> | 1000x300xh700 | <b>246,00 EUR</b> |
| <b>R122</b> | 1200x300xh700 | <b>258,00 EUR</b> |
| <b>R142</b> | 1400x300xh700 | <b>271,00 EUR</b> |
| <b>R162</b> | 1600x300xh700 | <b>284,00 EUR</b> |
| <b>R182</b> | 1800x300xh700 | <b>297,00 EUR</b> |
| <b>R202</b> | 2000x300xh700 | <b>310,00 EUR</b> |



**120 Kg**

**Modular  
Rack**

On request



Wagon  
Line

Hygrometric  
Control

**ADVANTAGE** - Wagon «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 wagon verdeling maaltijden, gecontroleerde bevochtiging

- Roestvrij stalen constructie AISI 304. - Muren en deur gemaakt van dubbel-geïnjec-teerde 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 ven-tilator. - De kuip achteraan gestempeld met afgeronde hoeken. - Deur op scharnieren met opening 270°, voorzien van een sleutelslot, met een afdichting in het deurframe, ge-makkelijk 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 "intuïtief". - Elektronische re-geling 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 inbe-grepen. *Ed. 7- 999*

Vanaf : : CTH....

4 342,00 EUR

#### Wagen temperatuurbedhoud van de maaltijden

- Roestvrijstalen austenitische constructie (voedsel). - Muren en deur gemaakt van dub-bel-geïnjec-teerde wanden (polyurethaan hoge dichtheid CFK-vrij). - Opening deur op 120°, met een verticale vergrendeling voorzien van een sleutelcode, gemakkelijk ver-vangbaar zonder gereedschap. - Scharnieren met stop op 100°, sluiting met automati-sche recall, voor het vermijden van warmteverlies. - Mogelijkheid gebruik van GN 2/1 of GN 1/1, afstand van 60 mm. - Verwarming met weerstand en warme lucht, homogeni-teit van de temperatuur met een interne ventilator. - 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. - Zeer sterke zijhendels, eenvoudige bediening. - Luchtbevochtiger, watertank met overloopsysteem. - Geïntegreerd bedieningspaneel met thermostaat van 0°C tot 90°C en analoge thermo-meter. - NB roestvrijstalen roosters en GN niet inbegrepen. *Ed. 7- 1001*

|              | Capacity  | mm             | kW  |                     |
|--------------|-----------|----------------|-----|---------------------|
| <b>CCE10</b> | 10x GN2/1 | 799x876xh1190  | 2   | <b>1 993,00 EUR</b> |
| <b>CCE20</b> | 20x GN2/1 | 799x876xh1640  | 2   | <b>2 191,00 EUR</b> |
| <b>CCE40</b> | 40x GN2/1 | 1489x876xh1640 | 3,6 | <b>3 586,00 EUR</b> |

With  
Humidifier

230/1N 50-60 Hz

CCE20

+30° +90°

3  
Temperatures

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. Ver-warmd 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. 7- 1006*

CT221/D-N

992,00 EUR

#### Verwarmde kar 3 GN 1/1 h 150 mm, 3 temperaturen

mm : 1300x650xh900 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 7- 1006*

CT331/D-N

1 332,00 EUR




**Double  
Welding**
**VAX/45-DSL**

230/1N 50-60 Hz

**Vacuummachines**

- Vervaardigd in R.V.S. - Zelfsmerende pomp, gecontroleerd onder vacuüm brengen met sensor. - Automatische functionering. - Mogelijkheid om het onder vacuüm brengen van vloeistoffen (S3T-K2B voorzien). - Bedieningspaneel met display.

*Ed. 7- 1132*

|                   | mm           | Pump     | Welding  | kW  |                   |
|-------------------|--------------|----------|----------|-----|-------------------|
| <b>VAX/33-L</b>   | 390x260xh140 | 16 Lit/h | 330 mm   | 0,3 | <b>371,00 EUR</b> |
| <b>VAX/45-L</b>   | 490x295xh180 | 26 Lit/h | 430 mm   | 0,3 | <b>673,00 EUR</b> |
| <b>VAX/45-DSL</b> | 510x295xh180 | 28 Lit/h | 2x430 mm | 0,3 | <b>988,00 EUR</b> |


**10  
Programms**
**Double  
Welding**
**GA-80/S**

230/1N 50-60 Hz


**UV  
Lamps**
**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 50Hz

*Ed. 7- 1112*
**AS/P1-N**
**252,00 EUR**
**Vacuummachines**

- Ergonomie, stevigheid en spitsstechnologie 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. 7- 1134*

|                 | mm           | Room mm      | Welding | Pump    | kW  |                     |
|-----------------|--------------|--------------|---------|---------|-----|---------------------|
| <b>GA-80/S</b>  | 317x438xh293 | 280x310xh85  | 280 mm  | 4 m³/h  | 0,3 | <b>1 678,00 EUR</b> |
| <b>GA-102/S</b> | 405x510xh420 | 350x370xh150 | 350 mm  | 8 m³/h  | 1,1 | <b>2 371,00 EUR</b> |
| <b>GA-104/S</b> | 480x515xh440 | 420x370xh180 | 420 mm  | 16 m³/h | 1,1 | <b>2 820,00 EUR</b> |
| <b>TA-90B/S</b> | 480x610xh440 | 420x460xh180 | 420 mm  | 21 m³/h | 1,6 | <b>3 637,00 EUR</b> |


**Film  
400 mm**
**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. 7- 1131*
**DFE-45**
**291,00 EUR**

**Polyethylene**
**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. 7- 1112*

|                | mm           |                   |
|----------------|--------------|-------------------|
| <b>CIT5-BN</b> | 500x500xh900 | <b>521,00 EUR</b> |
| <b>CIT7-BN</b> | 500x700xh900 | <b>651,00 EUR</b> |



**Black  
Line**

#### 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. 7- 1092

**300E/B-CE**

**868,00 EUR**



**Blue  
Line**

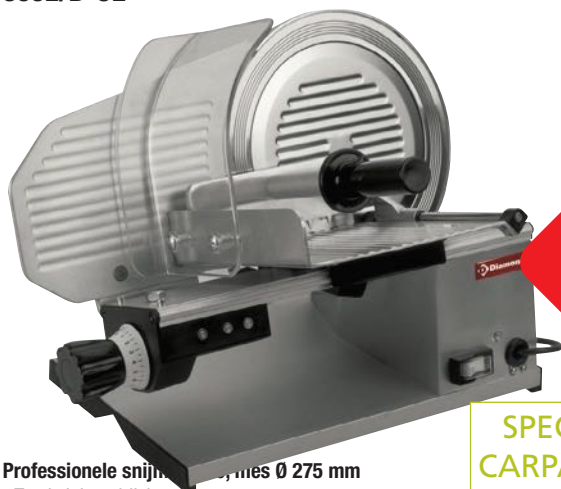
#### Professionele snijmachine, Ø 300 mm

- Snijdt: 250x185mm (Ø 210mm), dikte van 0-13mm. - Snijsblad in getemperd, verchroomd en geslepen staal. - Ingebouwd slijper. - Vervaardigd uit een aluminiumlegering.  
mm : 610x535(640)xh510 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1091

**300/BS**

**1 056,00 EUR**



**Black  
Line**

#### Professionele snijmachine, mes Ø 275 mm

- Tandwielaandrijving.  
- Mes gemaakt uit RVS, anti-kleef.  
- Automatisch messlijpmechanisme.  
- Snede 200x150mm met een instelling van 0-15mm.  
- Vervaardigd uit een aluminiumlegering, behandeld tegen voedingszuren  
mm : 580x470xh370 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1092

**275/TE**

**755,00 EUR**

**SPECIAL !!  
CARPACCIO...**

**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. 7- 1088



**Top  
Line**

#### Professionele snijmachine, Ø 300 mm

- Schuin snijblad, helling van 38°. - Maximale snijcapaciteit: 230xh175mm (Ø 200 mm), dikte van 0-30 mm.  
mm : 495x590(640)xh495 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

**300/TL**

**1 279,00 EUR**

#### Professionele snijmachine, Ø 350 mm

- Schuin snijblad, helling van 35° (verwijderaar van het snijblad standaard inbegrepen). - Max. snijcapaciteit: 270xh230mm (Ø 255mm), dikte van 0-30 mm.

mm : 575x615(710)xh530 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

#### Professionele snijmachine, Ø 350 mm «tandwielaandrijving»

- "Zelfsmerend" tandwielaandrijvings-systeem.  
- Schuin snijblad, helling van 35° (verwijderaar van het snijblad standaard inbegrepen). - Snijdt: 270xh230mm (Ø 255mm), dikte van 0-30mm.

mm : 575x575(710)xh530 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz



**Black  
Line**

- 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. 7- 1092

**250/B-CE**

**487,00 EUR**

**AUTOMATIC****Professionele snijmachine, Ø 350 mm «automatisch»**

- Automatische aandrijving, snelheidsregelaar (ook manueel).
- Slee met zijdelingse bevestiging (exclusief brevet), om alle producten stevig te ondersteunen, eveneens uitgerust met een tegengewicht op veren, dat het product systematisch tegen het snijblad duwt.
- Maximale snijcapaciteit: 270xh230mm (Ø 255mm), dikte van 0-30mm.
- Schuin snijblad, helling van 35° (verwijderaar van het snijblad standaard inbegrepen), basis in RVS.



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.

Ed. 7- 1107

**TC22/ICE****2 557,00 EUR****Gekoelde vleesmolen N°32, monoblok in R.V.S.**

- Productiviteit/uur: 650 kg. - Inbegrepen: rooster 6 mm.

mm : 355x500xh690 - kW : 1.84 - V : 230/1N 50Hz

**TB32/ICE****3 411,00 EUR**

PHM-130B

**Manuele hamburgerpers**

- Structuur en kom voor de hamburgers vervaardigd uit RVS.
- Diameter van de cilinder: 100 mm: met een ingebouwde ondersteuning.

Ed. 7- 1116

**PHM-100****287,00 EUR**

- Ø de cilinder: 130 mm.

mm : 190x300xh280 -

**PHM-130B****382,00 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.

Ed. 7- 1113

**SA-155/2****1 599,00 EUR****Beenderenzaag, 1830 mm**

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

**SA-183/2****1 689,00 EUR**





**Silver  
Line**



Free

#### 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. - Bediening op laagspanning 24V, waterdichte elektrische doos (IP54), NVR (No-Voltage Release) om elke onopzettelijke start te vermijden.

Snijschijf 2 mm

-

Snijschijf 3 mm

-

Snijschijf 4 mm

-



Rasperschijf 3 mm

-

Rasperschijf 4 mm

-

Rasperschijf 7 mm

-

#### Professionele snijmachines

**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. 7- 1087

Vanaf : : 350/....

**2 322,00 EUR**



**The  
Original**



- Urproductie 100-300 kg.  
mm : 240x410xh600 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz

**TVA-38D**

**758,00 EUR**

**Black  
Line**

230/1N 50 Hz



PPF-05

PPF-18

**ADVANTAGE** Draaiblad en wanden uitgerust met schuurband (beiden makkelijk te demonteren voor onderhoud, geen enkele gespecialiseerde 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. - Ledingendeurtje aan de voorkant, uitgerust met een veiligheidssysteem (uitgezonderd model PPF-05). - Afloop diam. 50 mm. - Watertoevoer met elektromagnetische afsluiter.

Ed. 7- 1120

|               | mm           | Capacity | Prod/h | Support | kW   |                     |
|---------------|--------------|----------|--------|---------|------|---------------------|
| <b>PPF-05</b> | 530x520xh520 | 5        | 150    | -       | 0,37 | <b>1 343,00 EUR</b> |
| <b>PPF-10</b> | 530x660xh850 | 10       | 300    | Yes     | 0,55 | <b>1 739,00 EUR</b> |
| <b>PPF-18</b> | 530x660xh950 | 18       | 500    | Yes     | 0,9  | <b>1 848,00 EUR</b> |

**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.

L.520 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1080

**MIF-25****232,00 EUR**
**Variable  
Speed**
**20 L****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. 7- 1080

|               | Litres | Pipe (mm) | Variable Speed | kW  |                   |
|---------------|--------|-----------|----------------|-----|-------------------|
| <b>MIV-30</b> | 30     | 300       | Yes            | 0,3 | <b>365,00 EUR</b> |
| <b>MIV-40</b> | 40     | 400       | Yes            | 0,4 | <b>423,00 EUR</b> |

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 demoonteerbaar. - Buis met inéénvoegsluiting «tandwiel-aandrijving» zeer stevig, makkelijk monteren 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. 7- 1081

|               | Litres | Pipe (mm) | Variable Speed | kW   |                   |
|---------------|--------|-----------|----------------|------|-------------------|
| <b>MAV-45</b> | 100    | 400       | Yes            | 0,45 | <b>448,00 EUR</b> |
| <b>MAV-65</b> | 230    | 500       | Yes            | 0,65 | <b>555,00 EUR</b> |

230/1N 50-60 Hz


**Variable  
Speed**
**n° 8****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. 7- 1100

**TS8****383,00 EUR**
**n° 12  
n° 22**
**TS22****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. 7- 1100

**TS12****559,00 EUR****Vleesmolen n° 22**

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

**TS22****719,00 EUR****n° 32****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. 7- 1101

**TI32/S****1 374,00 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. - Raket standaard toebehoren. - Bediening op laagspanning 24V, elektrische doos waterdicht (IP67), NVR (No-Voltage Release). Ed. 7-1097

3,2 L

mm : 240x240xh330 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

CSP/32E

533,00 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. 7- 1094

**Cutter in R.V.S., 4 liter**

- Toeren/minuut: 2600 rpm.

mm : 320x380xh270 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

**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**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

1 590,00 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 mm - kW : 0.38 - V : 230/1N 50HzEd. 7-1098

GM

303,00 EUR

Variable  
Speed**Kloppe-menger, 7 liter**

- Metalen frame.- Ophefbaar hoofd, uitgerust met een micro-schakelaar. - Kuip in R.V.S., uitneembaar. - Standaard 3 metalen gebruikstoebereiden 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. 7- 1084

BTM-7S/N

599,00 EUR

**Kloppe-menger**

- Tandwielaandrijving met 3 versnellingen - Afneembare kuip in RVS - Rooster met beveiliging. - Inbegrepen: 1 kuip, 1 deeghaak, 1 spatel, 1 klopper.

Ed. 7- 1084

3 Speeds



BM-10AT/N

|           | Lt | mm           | kW   |              |
|-----------|----|--------------|------|--------------|
| BM-10AT/N | 10 | 400x500xh630 | 0,45 | 1 126,00 EUR |
| BM-20AT/N | 20 | 515x560xh770 | 1,1  | 1 486,00 EUR |

230/1N 50 Hz



**Refribox**

Line


**RDY-2C+GF-2C**
**Stainless Steel**
**Afvalkoelers**

- In- en uitwendig volledig in R.V.S. , voor vuilbak(ken) 240 liter (niet bijgeleverd). - De-monteerbare panelen, met verbindingshaken (polyurethaan zonder CFC). - Bovenkleppen om de vuilbakken leeg te maken. *Ed. 7- 612*

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

**RDY-1C**
**1 444,00 EUR**

- Gekoelde unit voor RDY-1C  
mm : 285x545xh745 - kW : 0.26 - V : 230/1N 50Hz

**GF-1C**
**904,00 EUR**

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

**RDY-2C**
**2 046,00 EUR**

- Gekoelde unit voor RDY-2C  
mm : 285x545xh745 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz

**GF-2C**
**940,00 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. 7- 1041*

**MAX-10/R2**
**903,00 EUR**

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

**MAX-15/R2**
**1 205,00 EUR**

**6 m**

- Systeem met automatische oproller.  
- Handgreep van het type pistool met een "no-drip" sproeier.  
- Maximale werkdruk 8,5 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.


**Stainless Steel**
**EI305-MX**

230/1N 50 Hz

**Muur-insectenverdelger**

- 2 fluorescente buizen. - Spanning 5000V. - Uitvoering in R.V.S. AISI 304. *Ed. 7- 1194*

|                 | mm           | Light   | Radius |                   |
|-----------------|--------------|---------|--------|-------------------|
| <b>EI305-MX</b> | 495x132xh392 | 2 x15 W | 100 m² | <b>236,00 EUR</b> |
| <b>EI306-PX</b> | 495x165xh392 | 2 x15 W | 125 m² | <b>250,00 EUR</b> |

**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. 7- 1016*



|                | Type           | mm            |                   |
|----------------|----------------|---------------|-------------------|
| <b>CG120/B</b> | 20 x GN 1/1    | 383x555xh1838 | <b>370,00 EUR</b> |
| <b>CG220/B</b> | 20 x GN 2/1    | 588x675xh1838 | <b>431,00 EUR</b> |
| <b>CP120/B</b> | 20x EN 600x400 | 458x625xh1838 | <b>350,00 EUR</b> |



**Stainless  
Steel  
Cup**

**Milk  
Shake**

F6D/B

F6S/XB

- 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. 7- 1068

**Milk-shaker, 1 glas in Lexan 650 cl**

mm : 150x195xh485 - kW : 0.1 - V : 230/1N 50-60Hz

**F6S/B**

**223,00 EUR**

**Milk-shaker, 2 glazen in Lexan 2x 650 cl**

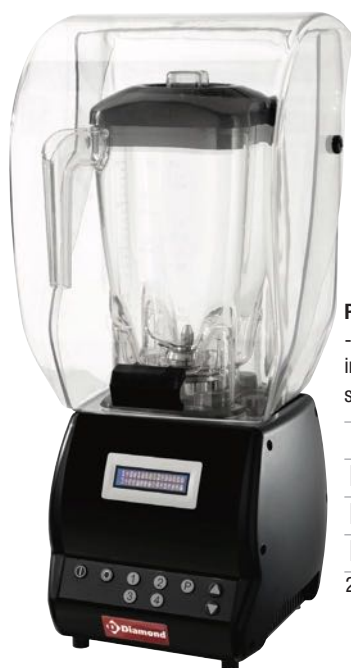
mm : 300x195xh485 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50-60Hz

**Milk-shaker, 1 glas in R.V.S. 900 cl**

mm : 150x195xh485 - kW : 0.12 - V : 230/1N 50-60Hz

**F6S/XB**

**248,00 EUR**



BARMIX/CP-P

**Smoothie  
and  
Frozen  
Cocktails**

**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 programmeerbaar mixer**

- Lichaam in geëxtrudeerd aluminium en steunen in ABS. - Zeer krachtige motor (750 W - 1HP) 8000, 16000 rpm, 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.

Ed. 7- 1074

|                    | mm           | Receipts | Speed | LCD | RPM           | Sound Shield | kW   |                   |
|--------------------|--------------|----------|-------|-----|---------------|--------------|------|-------------------|
| <b>BAR/WW-T</b>    | 208x210xh490 | -        | Yes   | -   | 14000 - 24000 | -            | 0,75 | <b>589,00 EUR</b> |
| <b>BARMIX/DB-N</b> | 208x210xh490 | 20+9     | Yes   | Yes | 12000 - 24000 | -            | 0,75 | <b>726,00 EUR</b> |
| <b>BARMIX/CP-P</b> | 240x230xh535 | 20+9     | Yes   | Yes | 8000 - 16000  | Yes          | 0,75 | <b>992,00 EUR</b> |

230/1N 50-60 Hz



**Ice  
Crushers**

**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 : 205x235/285xh491 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1069

**TRT-NK**

**557,00 EUR**



**Citrus  
Juicers**

ACID-CHROME

ACID-1

230/1N 50 Hz

**Fruitpers**

- 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. 7- 1065

| Ref                | mm           | Lever | kW  |                   |
|--------------------|--------------|-------|-----|-------------------|
| <b>ACID-1</b>      | 180x280xh360 | Yes   | 0,3 | <b>377,00 EUR</b> |
| <b>ACID-CHROME</b> | 180x280xh360 | Yes   | 0,3 | <b>452,00 EUR</b> |

## 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).


**Corn Waffles**
**Liège & Bruxelles**

**GB-3X5/N**

**CC/NUT-2D**
**Hot**

- 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. 7- 1062

**Chocolade warmer, chocopasta of vloeibaar, honing, sauzen, kaas (1 Lit)**

mm : 225x175xh220 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50-60Hz

**CC/NUT-1S**
**419,00 EUR**

**Chocolade warmer, chocopasta of vloeibaar, honing, sauzen, kaas (2x 1 Lit)**

mm : 310x210xh230 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50-60Hz

**CC/NUT-2D**
**698,00 EUR**
**Hot Chocolat**
**Warme drankenverdeler, 5 liter**

- Bain-marieverwarming, thermostaat voor temperatuur controle. - Structuur in R.V.S., kuip in polycarbonaat. ø250xh500 - kW : 0.9 - 230/1N 50Hz Ed. 7- 1059


**CIOCAB**
**674,00 EUR**

- 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. 7- 1058

**Elektrisch wafelijzer 2 platen, Type «Brussel»3x5»**

mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

**GB-3X5/N**
**707,00 EUR**
**Elektrisch wafelijzer 2 platen «type Luik 4x6»**

mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

**GL-4X6/N**
**707,00 EUR**

**ASD/FC**
**Automatische citruspers**

- 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. 7- 1066


**Automatic**
**ASD/50**

230/1N 50-60 Hz

|               | mm           | Production Minutes | Storage | kW   |                     |
|---------------|--------------|--------------------|---------|------|---------------------|
| <b>ASD/FC</b> | 290x360xh725 | 10/12              | 3 pcs   | 0,12 | <b>2 063,00 EUR</b> |
| <b>ASD/50</b> | 470x370xh735 | 20/25              | 4 Kg    | 0,3  | <b>2 592,00 EUR</b> |





Pancakes  
Ø 400 mm

BRET/1E-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.  
Ø400xh200 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1060

#### BRET/1E-HR

342,00 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.  
Ø400xh200 - kcal/h : 3095

#### BRET/1G-HR

413,00 EUR

Pancake

Line

Pancakes  
Ø 400 mm



BRET/2E-HR

#### 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. 7- 1060

#### BRET/2E-R

1 004,00 EUR

#### Dubbele gaspannekoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm «geëmailleerd»

- Plaat in gelakt gietijzer bezorgt een uniform bakresultaat met een minimum aan vet, hygienisch 100 % gegarandeerd zonder enige verbranding van de plaat, geleverd met houten spatel.  
- Stervormige brander, bolklep regeling met lage positie. Veiligheidsthermokoppel.  
- Uitvoering: onderstel in R.V.S.



CAR/2

Slush  
&  
Sherbet

#### Granita & Sorbet machine/distributor

- Beschermde bediening, uitgerust met een inspectiedeur - Kuip in polycarbonaat, deksel in ABS, voorzien van een doseerventiel, volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud. - Koelmiddel verdampert in RVS AISI 304 - Functie op temperatuur houden voor de nacht.

Ed. 7- 658

|       | Lit.    | mm           | kW   |              |
|-------|---------|--------------|------|--------------|
| CAR/1 | 5,5     | 200x400xh680 | 0,25 | 1 087,00 EUR |
| CAR/2 | 5,5+5,5 | 400x400xh680 | 0,5  | 1 930,00 EUR |



LUKE-3M

Drink  
Dispenser

#### Gekoelde drank-verdele

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

Ed. 7- 656

|         | Lit.  | mm           | kW   |              |
|---------|-------|--------------|------|--------------|
| LUKE-2M | 9+9   | 300x300xh690 | 0,15 | 842,00 EUR   |
| LUKE-3M | 9+9+9 | 450x300xh690 | 0,25 | 1 090,00 EUR |

### Coffee Filters

- 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. 7- 1052



PCF-A2/F

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

PCF-S2/F

319,00 EUR

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

PCF-A2/F

439,00 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. 7- 1055



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

BAC-75/R

562,00 EUR

### Coffee Filters

- 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. 7- 1053



PTH-A1/T

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

PTH-S1/T

373,00 EUR

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

PTH-A1/T

481,00 EUR

### Fruit and Milk Cocktails

- Krachtige motor (450 W), geventileerd, geluidsstill. - 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. 7- 1071



T1/VB

**Mixer "Multifunctioneel", 1,5 liter**  
- Toeren/minuut (18000 rpm).

mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

**Mixer "Multifunctioneel", 1,5 liter, snelheidsregelaar**  
- Toeren/minuut (11000-18000 rpm).

mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/VB

**VARIABLE  
SPEED**

291,00 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. 7- 1051

**TAURO-NEW/B**

**317,00 EUR**

**Semi Automatic**



#### 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. 7- 1051

**AUTO-80/B**

**372,00 EUR**

**Automatic**



**Espresso & Americano**

On request



DVA...

**Electronic Automatic**

**COMPACT/2EB**

**COMPACT/2PB**

**Semi Automatic**

#### Koffiemachine 1 groep, automatisch - ZWART

mm : 475x563xh530 - kW : 1.95 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1049

**COMPACT/1EB**

**1 772,00 EUR**

#### Espresso apparaat 2 groepen, automatisch - ZWART

mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1049

**COMPACT/2EB**

**1 988,00 EUR**

**DIGITAL DISPLAY**

**Aroma**

**Line**



**Espresso & Americano**

- Roestvrijstalen stoompijp, buis en verdampingskop. - Eenheid gemaakt van messing (verchroomd), met pre-infusie. Warm water kraan, voor thee, kruidenthe, enz... - Kopen 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. 7- 1049

**COMPACT/2PB**

**1 742,00 EUR**

#### 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 THERMOPIID 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. 7-1046

**Vanaf : AROMA/....**

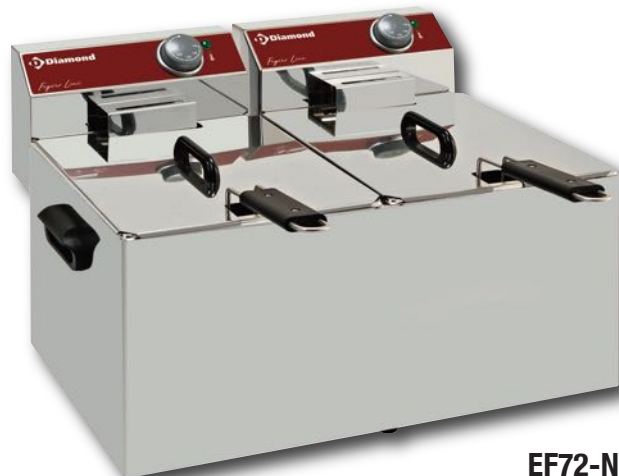
**2 780,00 EUR**



# Take away



**LGV62/F-N**  
Grill Panini dubbel model vitrokeramisch



**EF72-N**  
Elektrische friteuse tafelmodel 2x 7 liter



**PIZZA-QUICK/43-2C**  
Elektrische pizza-oven, 2 Kamers



**FTE-60/XC**  
Elektrische bakplaat, dubbel,  
r.v.s. oppervlak



**DFE8/6**  
Vaatwasser mand 500x500mm  
Full Hygiene

**AS/P1-N**  
Messensterilisatorkast  
25/30 stuks



**MCX/7-PH**  
Poliermachine voor  
bestek 7000-8000 St/u



**LM4-LSD**  
Handwasbak met  
zeepverdeler 500 ml

Distributed by

# Sanitisation