



PROMO

V.JODI

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

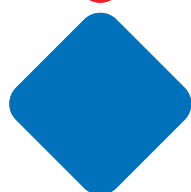


 **Diamond**
follow us   

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



Best Price
De beste prijs!



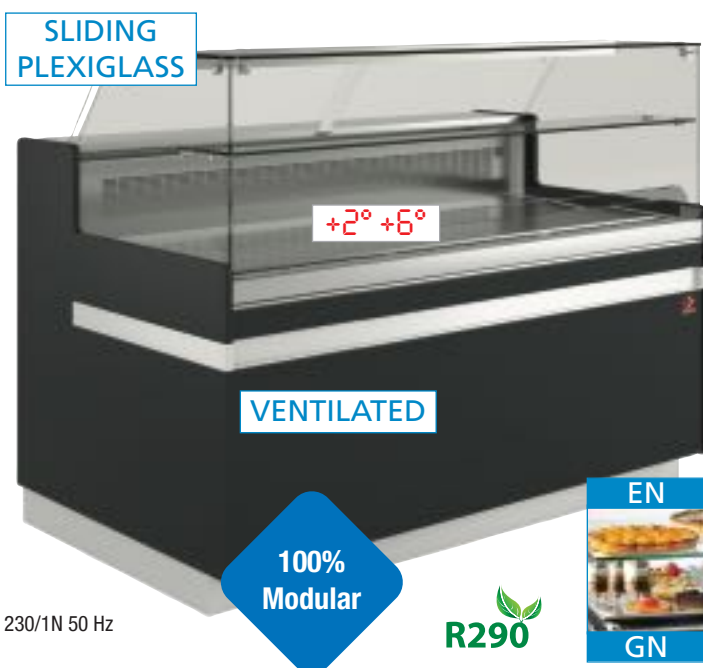
Best Choice
De beste prijs-kwaliteitverhouding!



Best Quality
De beste kwaliteit!



MADEINITALY



230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Plaats uw nagerechten, cakes, macarons in de kisten ... 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	4 832,00 EUR
VB13XA1/R2	1338x906xh1182	3	5 329,00 EUR
VB15XA1/R2	1538x906xh1182	3	5 780,00 EUR
VB17XA1/R2	1738x906xh1182	4	6 476,00 EUR
VB21XA1/R2	2138x906xh1182	5	7 143,00 EUR
VB25XA1/R2	2538x906xh1182	6	7 923,00 EUR

ADVANTAGE ADVANTAGE : Originaliteit, gestroomlijnde en elegante lijnen, polyvalent, breed gamma op gebied van kleuren en afwerkingen, 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 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/.... **5 144,00 EUR**

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

Mille Bolle
Line



Led Light



VENTILATED

2
Temperatures

R600a

Wijnkast vitrine, geventileerd

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

	Lit.	mm	T°	T°	
WCB/16-XS	160	595x570xh820	+5° +18°		1 249,00 EUR
WCB/16-X2S	160	595x570xh820	+5° +18°	+10° +18°	1 417,00 EUR
WCB/38-XS	375	595x680xh1760	+5° +18°		2 324,00 EUR
WCB/38-X2S	375	595x680xh1760	+5° +18°	+10° +18°	2 412,00 EUR



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



WCB/38-X2S

Back Bar
Line

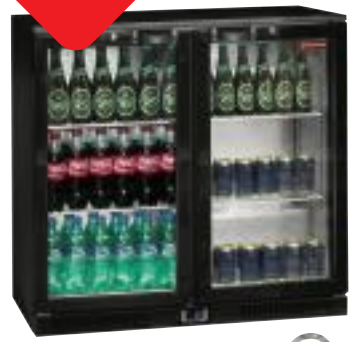
R600a R290

VENTILATED



TABS3/D-R2

Electronic Regulation



TAB2/D-R6

230/1N 50 Hz



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. 8 - 657*

	mm	Swing Doors	Sliding Doors	
TAB1/D-R6	600x520xh870	Yes	-	728,00 EUR
TAB2/D-R6	900x520xh870	Yes	-	913,00 EUR
TABS2/D-R6	900x520xh870	-	Yes	925,00 EUR
TAB3/D-R2	1355x520xh870	Yes	-	1 266,00 EUR
TABS3/D-R2	1355x520xh870	-	Yes	1 358,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

30 L/h

R290

Gekoelde waterfonteinen

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

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



230/1N 50-60 Hz

Bottles

Line

Flessenkoelers

- 2 gerilaneerde 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 verdamer geplaatst tussen 2 deuren, automatisch ontdooien, automatische verdamping van het condensaat.
 - Koeleenheid klimaatklasse 4, geventileerde condensor, toegankelijkheid aan de voorzijde, aangebracht op "uittrekbare" geleiders.
 - Deuren (510 mm) met magnetische afdichtingsluiting (druk), ergonomisch handvat, scharnieren met stop op 100° en deursluiting met automatische herhaling. *Ed. 8 - 660*



GLASS DOORS

TAVT/4G-R2

230/1N 50 Hz

Black Skinplate

Available on stock !!!!
Tailor made solution

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

R290



TAVX/4G-R2

Stainless Steel

T1/2-T	594,00 EUR	T1/3-T	716,00 EUR	T2/3-T	558,00 EUR
T1/2-X	643,00 EUR	T1/3-X	788,00 EUR	T2/3-X	606,00 EUR

R290

Flessenkoelers

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

Ed. 8 - 662



GLASS DOORS

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!!

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

Drink

Line

Geventileerde positieve T° vitrine 380 Liter

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

Ed. 8 - 652

	mm	Lit.	Grids	Lightbox	
DRINK-38SS/R6	595x600xh1840	380	4	No	788,00 EUR
DRINK-38V/R6	595x600xh1980	380	4	Yes	834,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Light Box

+2° +12°

R600a



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 : 595x640x1980 - kW : 0.57 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 711

E38NC/R2
1 442,00 EUR

**Sliding
Lids**

R600a
Koffierflessenkoeler combi, 300 liter, vol deksel, glijdend

- Volle transparante schuifdeksels. - Digitale thermometer. - Buitenuitvoering in gelakte staalplaat, kleur wit, Binnenuitvoering, gewafeld aluminium. - Structuur op zwenkwielen, waarvan 2 met rem
mm : 1014x635xh892 - kW : 0.42 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 655

BVL031/6P
876,00 EUR

R600a
+2° +10°

**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. 8 - 710

Ed. 8 - 710
Geventileerde positieve T° vitrine 500 liter, met lichtbak

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

E50PC/R6
1 158,00 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
1 895,00 EUR


R290
**Sliding
Doors**
Drink
Line
Vitrinekast positieve T°, geventileerd, 760L., 2 schuifdeuren, met lichtbak

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

DRINK-90S/R2
1 873,00 EUR

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 beantwoord aan alle eisen binnen de sector.

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

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE22A-R2	355x404xh590	22 kg	4 kg	1 134,00 EUR
ICE22AX-R2	345x404xh590	22 kg	4 kg	1 204,00 EUR
ICE30A-R2	390x460xh690	29 kg	9 kg	1 493,00 EUR
ICE35A-R2	500x580xh690+110	35 kg	16 kg	1 713,00 EUR
ICE50A-R2	500x580xh800+110	47 kg	25 kg	1 814,00 EUR
ICE70A-R2	738x600xh920+110	67 kg	40 kg	2 504,00 EUR
ICE95A-R2	738x600xh1020+110	95 kg	55 kg	2 775,00 EUR
ICE130A-R2	840x740xh1075+110	130 kg	65 kg	3 663,00 EUR
ICE155A-R2	840x740xh1075+110	155 kg	65 kg	3 860,00 EUR



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

Holle ijsblokjesmachines, staafsysteem

- "Staafsysteem", ontworpen om verkalking te voorkomen en het water te zuiveren. - Holle 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. 8 - 690

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
MXP-25A/R2	401x506xh643 (+15/57)	22 kg	9 kg	1 368,00 EUR
MXP-35A/R2	401x506xh698 (+15/57)	31kg	12 kg	1 549,00 EUR
MXP-45A/R2	401x506xh698 (+15/57)	38 kg	12 kg	1 777,00 EUR
MXP-55A/N	513x557xh811 (+95/165)	48 kg	25 kg	1 988,00 EUR
MXP-65A/N	593x557xh934 (+95/165)	55 kg	30 kg	2 303,00 EUR
MXP-95A/N	673x557xh984 (+95/165)	75 kg	37 kg	2 824,00 EUR
MXP-140A/N	843x557xh984 (+95/165)	122 kg	50 kg	3 726,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



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

Korrelijsmachines

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

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE70AS-R2	450x620xh680	67 kg	10 kg	3 053,00 EUR
ICE115AS-R2	500x660xh690+110	113 kg	30 kg	3 347,00 EUR
ICE155AS-R2	738x690xh1020+110	153 kg	55 kg	3 749,00 EUR


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

Ed. 8 - 650

TOP50N/R2
712,00 EUR
Koelvitrine, 110 liter, positieve temperatuur

- Buitenkant in wit gelakte staalplaat, binnenkant in gegoten ABS, automatische ontdooiing, automatische verdamping van het condenswater. - Hermetische unit voor omgevingstemperatuur +32°C (aan de achterzijde geplaatst).

mm : 503x567xh850 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 655

TOP200/R6
567,00 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, met geïntegreerd handvat. - Ingebouwde compressor, Klimaatklasse 3 (25°C & 60% HR). - Gemonteerd op 4 dubbele wielen.

Ed. 8 - 714

Ref	Color	T°	mm	
INN/VN-B9-R2	Black	+2° +10°	800x630xh1850	3 585,00 EUR
INN/VN-W5-R2	White	+2° +10°	800x630xh1850	3 585,00 EUR
INN/VB-B9-R2	Black	-5° -20°	800x630xh1850	5 497,00 EUR
INN/VB-W5-R2	White	-5° -20°	800x630xh1850	5 497,00 EUR


Panoramic Plus

W5
B9
230/1N 50-60 Hz


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

Vanaf : MAX/....
5 806,00 EUR
FULL Vitrine

- Stalen structuur 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. - Koelgas R290. - Magnetische sluitingen (gemakkelijk te demonteren). - Glazen deur met een ingebouwd handvat "onzichtbare". - 5 schappen in gehard glas (700x470mm) op steunen in RVS (AISI 304) (max 12kg/schap). - Wieljes geïntegreerd in de sokkel (nr4 met 4 poten). - Opmerking: mag max. 800mm boven de zeespiegel geplaatst worden!

Ed. 8 - 716

Exalta
Line


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 ontdoing, met automatische verdamping van het condens. - NB Geleverd zonder schalen GN - EN. Ed. 8 - 902

	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	
VRDP-B1-R2	785x650xh735	665x620xh410	2 429,00 EUR
VRDG-B1-R2	1185x650xh735	1065x620xh410	3 165,00 EUR

Panoramic
Line

R290



Led Light



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

VENTILATED



SLIDING DOORS

Auto Evaporation

230/1N 50 Hz

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 verdampers (homogene temperatuur), behandeld tegen de corrosie van voedingszuren. - Automatische ontdoing, met automatische verdamping van het condensaat.

Ed. 8 - 736

Mic
Line

VENTILATED

Led Light

Tafelvitriines, 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 verdampers, automatische ontdoing met automatische verdamping. Ed. 8 - 719

	Lit	Color	mm	
MIC-36B/R6	60	Black	428x386xh855	662,00 EUR
MIC-48B/R6	80	Black	428x386xh1000	768,00 EUR

230/1N 50 Hz

MIC-36B/R6

MIC-48B/R6



R290

VENTILATED

Capri
Line

	mm	
CB10V-B9/P2	1000	3 326,00 EUR
CB12V-B9/P2	1200	3 601,00 EUR
CB15V-B9/P2	1500	4 046,00 EUR

R600a

+4° +12°

Panoramic Plus



Led Light

R290



A5



B7

230/1N 50 Hz

Panoramische vitrine

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

	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior	
SNE/RN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	2 641,00 EUR
SNE/RN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	2 641,00 EUR
	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior	
SNE/GN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	2 492,00 EUR
SNE/GN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	2 492,00 EUR
SNE/SB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	3 388,00 EUR
SNE/SB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	3 388,00 EUR
SNE/GB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	3 977,00 EUR
SNE/GB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	3 977,00 EUR

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

Venice Line

Led Light

SLIDING PLEXIGLAS

0° +4°



Black Granite

R290

VZT-...

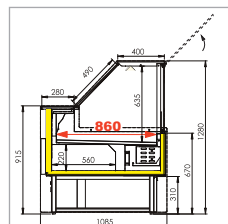
230/1N 50 Hz

VENTILATED WITH SPEED CONTROLLER



LIFT FRONT GLASS WITH PISTONS

VENTILATED



	mm	
VZ15/B5-VR2	1500	4 711,00 EUR
VZ20/B5-VR2	2000	5 629,00 EUR
VZ25/B5-VR2	2500	6 492,00 EUR
VZ30/B5-VR2	3000	7 315,00 EUR

Geventileerde gekoelde vitrinetoonbank glas 90°, met reserve

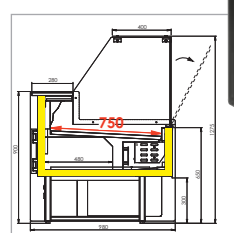
- Thermogevormde zijkanten in ABS, voor- en achterzijde in geplastificeerde plaat. - Verhard glas, rechter voorruit 90°, opening via ophefveer (naar boven), draagconstructie uit geanodiseerd aluminium. - Uitstalruimte in roestvrij staal AISI 304, diepte 860 mm. - Granieten werkblad type "ABSOLUT ZWART".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

Florence
Line

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



	mm	
FC15/B5-VR2	1500	3 839,00 EUR
FC20/B5-VR2	2000	4 448,00 EUR
FC25/B5-VR2	2500	5 121,00 EUR
FC30/B5-VR2	3000	5 971,00 EUR

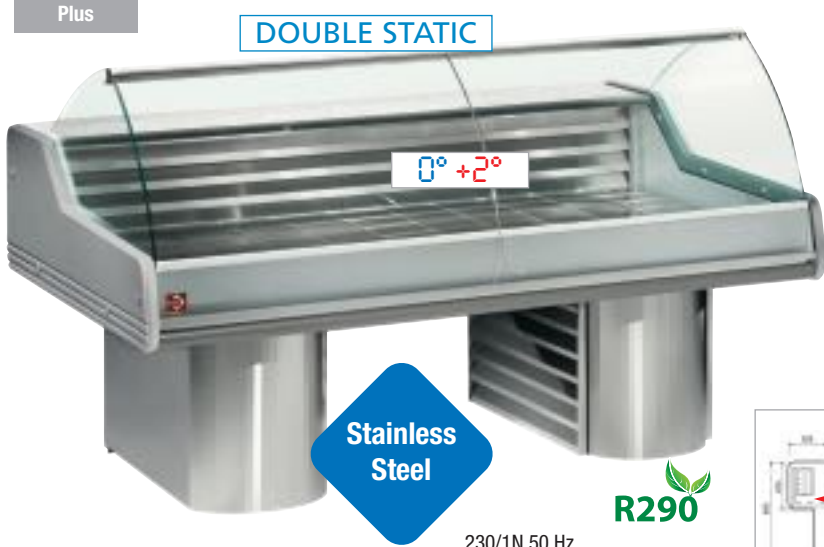


230/1N 50 Hz

R290

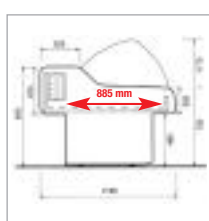


Saigon
Plus



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

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



	mm	
SG15B/A1-R2	1500	3 496,00 EUR
SG20B/A1-R2	2000	4 029,00 EUR
SG25B/A1-R2	2500	4 800,00 EUR
SG30B/A1-R2	3000	5 305,00 EUR

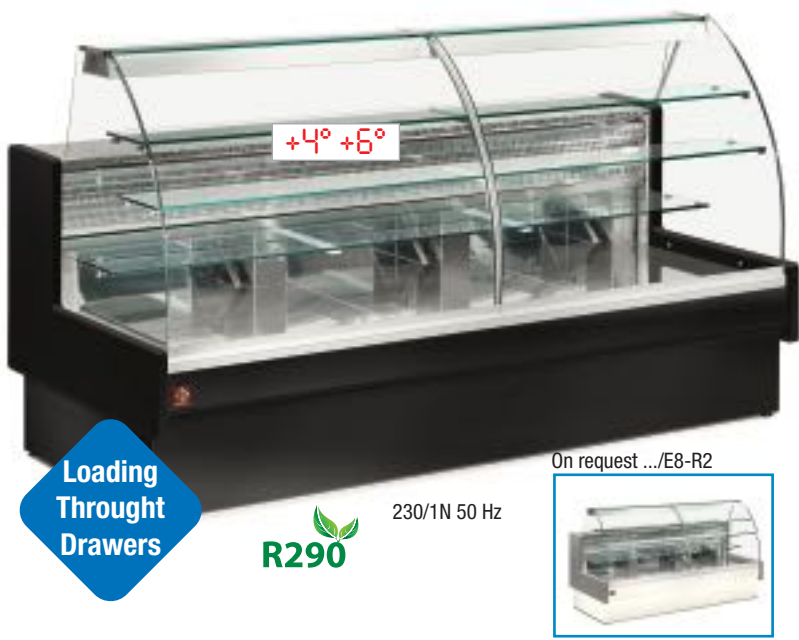
Other dimensions on request

230/1N 50 Hz

R290

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 zijkanen, werkblad uit graniet. - Drie niveaus uit glas met een ladesysteem. - Elektronische (digitale) regelaar, analoge thermometer in de toonbank. - Ingebouwde compressorgroep, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). Statische verdamper behandeld tegen voedingszuren.
 Ed. 8 - 740



	mm	
VE14/B5-R2	1400	3 748,00 EUR
VE22/B5-R2	2200	4 931,00 EUR
VE29/B5-R2	2900	5 915,00 EUR



230/1N 50 Hz

R290

On request .../E8-R2





Full Black

Rome
Line

Gekoelde vitrines met 90° recht glas, met reserve

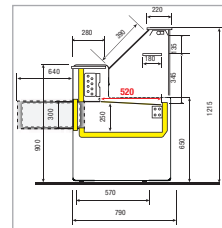
- Buitenconstructie van kunststof plaatwerk, ABS zijwanden, granieten werkblad. - Ruiten van gehard glas, "vaste" rechter voorruit op 90°. - Roestvrij stalen display. - LED-displayverlichting (geplaatst onder de bovenste ruit). - Tussenglas - Bedieningspaneel met elektronische regelaar (digitaal display),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

230/1N 50 Hz



Ed. 8 - 731

On request .../E8-R2



	mm	
R010/B5-R2	1000	2 087,00 EUR
R015/B5-R2	1500	2 306,00 EUR
R020/B5-R2	2000	2 591,00 EUR
R025/B5-R2	2500	3 108,00 EUR
R030/B5-R2	3000	3 654,00 EUR

2 EVAPORATORS

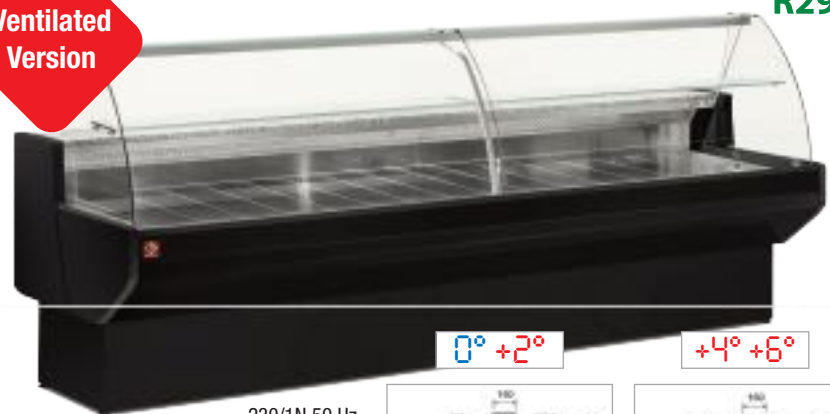


Molina
Line

Ventilated Version

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

Ed. 8 - 732



230/1N 50 Hz

On request .../E8-R2



VENTILATED

2 EVAPORATORS

	mm		...-V/R2
ML10/B5-R2	1040	2 423,00 EUR	2 712,00 EUR
ML15/B5-R2	1500	2 724,00 EUR	3 053,00 EUR
ML20/B5-R2	2000	3 143,00 EUR	3 528,00 EUR
ML25/B5-R2	2500	3 644,00 EUR	4 186,00 EUR
ML30/B5-R2	3000	4 367,00 EUR	5 117,00 EUR

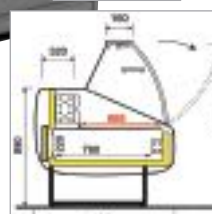
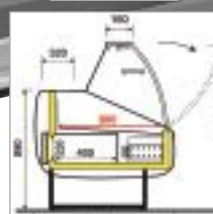
...-VV Ventilated version

Melody
Plus

Ventilated Version



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

Ed. 8 - 733

	mm		...-V/R2
MY15/A1-R2	1500	2 878,00 EUR	3 210,00 EUR
MY20/A1-R2	2000	3 521,00 EUR	3 965,00 EUR
MY25/A1-R2	2500	4 049,00 EUR	4 795,00 EUR
MY30/A1-R2	3000	4 717,00 EUR	5 559,00 EUR

...-VV Ventilated version

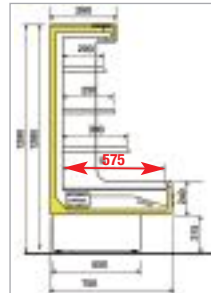
Mandy
Plus

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 hellingsverstelling van de consoles - Elektronische Schakelunit (digitale display) Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%).d - Buitenafwerking in wit geplastificeerde staalplaat, zijwanden in ABS, opstaande rand "CADDIE" aan de voorkant. - Op aanvraag: nachtgordijn.

	mm	
MN10B-B5/R2	1000	2 638,00 EUR
MN12B-B5/R2	1200	2 825,00 EUR
MN15B-B5/R2	1500	3 293,00 EUR



230/1N 50 Hz

Modena
Line

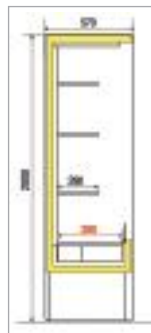
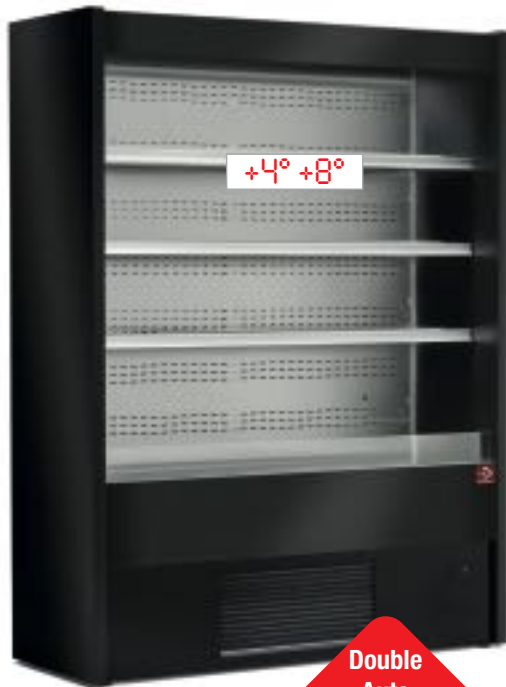
On request .../A7-R2



Gekoeld wandmeubel - ZWART

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

Ed. 8 - 748



	mm	
MD07/B5-R2	700	2 554,00 EUR
MD10/B5-R2	1000	2 758,00 EUR
MD12/B5-R2	1200	3 000,00 EUR
MD15/B5-R2	1500	3 575,00 EUR

R290

230/1N 50 Hz

Double Auto Evaporation

Gekoeld wandmeubel - ZWART

- Zelfbedieningsverkoop. - Uitwendige constructie van geplastificeerd plaatstaal, ABS zijwanden. - Geperforeerde roestvrij stalen kom en rooster. - LED-bovenverlichting. - 3 verstelbare etalages (340 mm) (roestvrij staal). Voorzien van prijs houder lijsten. - Elektronische regelaar (digitaal display). - Geventileerde verdamper (luchtdruk). - Dubbele zelfverdamping van condensaat, heet gas + elektrische weerstand. - Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Op verzoek: nachtgordijn. Ed. 8 - 750

	mm	
DS10/B5-P9	1000	2 923,00 EUR
DS12/B5-P9	1200	3 162,00 EUR
DS15/B5-P9	1500	3 758,00 EUR
DS18/B5-P9	1800	4 376,00 EUR



Dallas
Line



R290

230/1N 50 Hz



Padova

Line

Glass Doors
Self Closing

R290

DOUBLE
AUTO-EVAPORATION

Boston

Line

230/1N 50 Hz

On request .../A7-R2

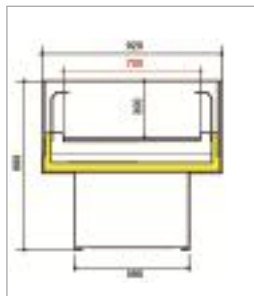


“Panoramische” gekoelde self-service toonbank - ZWART

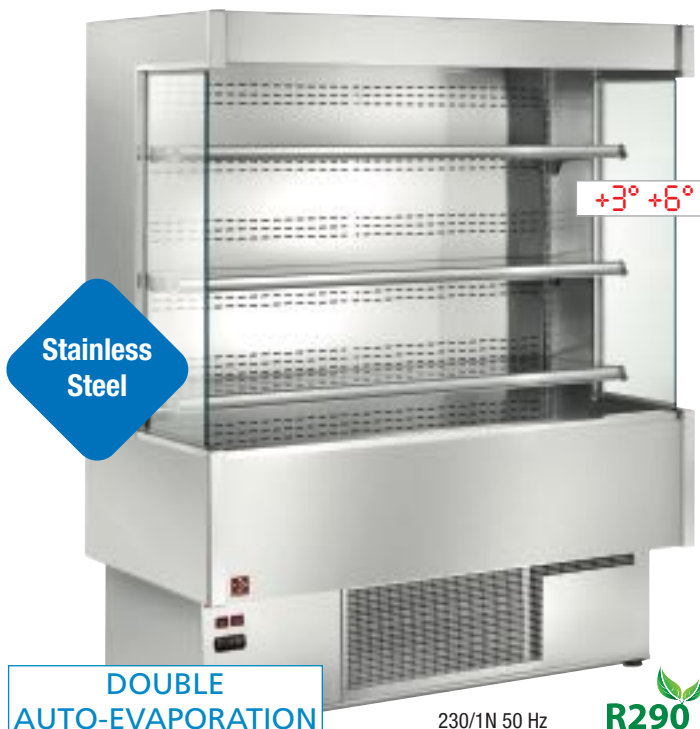
- Verkoop in zelfbediening van voorverpakte producten, die koel moeten worden bewaard, zuivelproducten, kaas, vleeswaren, enz. - Rechte voorruit en gehard glas, zijruit van plexiglas (20mm). - Displayoppervlak van gegalvaniseerd plaatstaal, behandeld met epoxy (zwarte kleur). - Geventileerde verdampers (geforceerde lucht). - Koelgas R290. - Ingebouwde compressoreenheid, klimaatklasse 3 (+25°C & RH 60%). - Elektronische regelaar (digitaal display), analoge thermometer in het display. - Automatisch ontdooien. - Zelfverdamping van condensaat door elektrische weerstanden.

Ed. 8 - 742

VENTILATED



	mm	
BN129/V-B5/P9	1290	2 507,00 EUR
BN150/V-B5/P9	1500	2 999,00 EUR



Stainless
Steel

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 ontdooiing + elektrische weerstand.

Gekoeld wandmeubel, geventileerd met glazen schuifdeuren

- Kuip en rooster geperforeerd (achterkant) in roestvrij staal - 3 tabletten (290 mm) blootstelling (in roestvrij staal), uitgerust met rand “prijskaartje”, verstelbare racks en mogelijkheid hellingsverstelling van de consoles (plexiglas voor de schuine producten tegen te houden inclusief). - Elektronische Schakelunit (digitale display) - Ingebouwde compressor, klimaatklasse 3 (+25 ° C & RH 60%) - Koelmiddel R290.- Geventileerde verdampers (Air Forced).- Buitenafwerking in wit geplastificeerde staalplaat, zijwanden in ABS



	mm	
PD10/B5-R2	1000	3 689,00 EUR
PD12/B5-R2	1200	3 986,00 EUR
PD15/B5-R2	1500	4 738,00 EUR
PD18/B5-R2	1800	5 418,00 EUR
PD20/B5-R2	2000	6 067,00 EUR



R290

Panoramic

230/1N 50 Hz

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. - Zijruit in gehard glas. - 4 uitsta-tabletten 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: nachtgodijn.

Ed. 8 - 751



	mm	
MTX-10/R2	1000	3 416,00 EUR
MTX-12/R2	1200	3 634,00 EUR
MTX-15/R2	1500	4 097,00 EUR
MTX-18/R2	1800	4 669,00 EUR
MTX-20/R2	2000	5 360,00 EUR



Super
Plus

Sliding
Plexiglas

R290

Ref	h	
100-Z	610	176,00 EUR
200-Z	610	385,00 EUR

230/1N 50 Hz

Gekoelde vitrinetoonbanken

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

Ed. 8 - 729



	mm	
SUP10-ZD/R2	1000	1 795,00 EUR
SUP15-ZD/R2	1500	2 059,00 EUR
SUP20-ZD/R2	2000	2 711,00 EUR
	mm	
SUP10-ZC/R2	1000	1 859,00 EUR
SUP15-ZC/R2	1500	2 068,00 EUR
	mm	
SUP10-ZS/R2	1000	1 515,00 EUR
SUP15-ZS/R2	1500	1 768,00 EUR

Kofferdiepvries, glijdeksels

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

Ed. 8 - 709

	mm	
GVLO30/R2	1020x640xh880	715,00 EUR
GVLO40/R2	1310x640xh880	1 016,00 EUR



R290



230/1N 50 Hz

Kofferdiepvriezer

- Kantelend volledig deksel, slot met sleutel. - Thermometer, inwendige temperatuur. - Interne versie in "gewafeld " aluminium en externe versie in wit geplastificeerd staal. - Frame op wielen, volledig zwenkbaar.

Ed. 8 - 708

	mm	
SC030EP/R6	1030x685xh895	636,00 EUR
SC050EP/R6	1550x685xh895	815,00 EUR



Chest
Freezers

-9° -24°

R600a

230/1N 50 Hz



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 verdamers "serpentin" in de wanden geplaatst. - Mechanische thermostaat, analogische thermometer, alarm met verlikkerlichtje. - Geventileerde condensator. - Standaard geleverd met wieljes. Ed. 8 - 743

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

Panoramische diepvriezers

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



-15° -23°

R290

VT250E/N-R2

230/1N 50 Hz

Sliding Lids

2 EVAPORATORS

2 COMPRESSORS



	Lt	mm	Compartiment	
VT150E/N-R2	598	1550x960xh780	1	1 948,00 EUR
VT200E/N-R2	839	2050x960xh780	1	2 034,00 EUR
VT250E/N-R2	1032	2500x960xh780	2	2 490,00 EUR



ISO 80 mm



STAINLESS STEEL

CURVED 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., vermijd elke beschadiging van de panelen, dikwijls veroorzaakt door het gebruik van detergents bij het onderhoud van de vloer. - Pre-bouwpakket voor de panelen standaard bijgeleverd, gemakkelijker en sneller... Ed. 8 - 629



-5° +5°



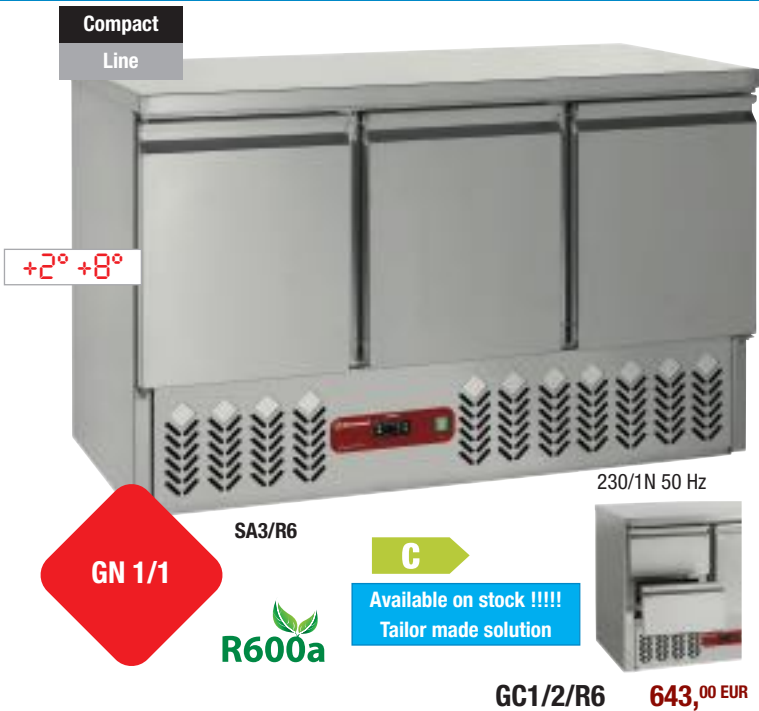
-15° -25°

	External mm	Lit	
C26B/PM	*1400x1100xh2110	2273	2 357,00 EUR
C31B/PM	1700x1100xh2110	2823	2 599,00 EUR
C37B/PM	2000x1100xh2110	3373	2 898,00 EUR
C43B/PM	2300x1100xh2110	3923	3 351,00 EUR
C35A/PM	*1400x1400xh2110	2298	3 046,00 EUR
C40B/PM	1700x1400xh2110	3724	3 376,00 EUR
C48B/PM	2000x1400xh2110	4449	3 541,00 EUR
C55B/PM	2300x1400xh2110	5175	4 340,00 EUR
C50A/PM	1700x1700xh2110	4625	3 554,00 EUR
C59B/PM	2000x1700xh2110	5526	3 756,00 EUR
C67B/PM	2300x1700xh2110	6426	4 555,00 EUR
C65B/PM	2000x2000xh2110	6310	3 991,00 EUR

AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP50M-1A	1 859,00 EUR
AP75M-1B	2 080,00 EUR
AP75M-1B	2 080,00 EUR

AN120M-1C	2 265,00 EUR
AN120M-1C	2 265,00 EUR
AN120M-1C	2 265,00 EUR
AN170M-1D	2 419,00 EUR
AN120M-1C	2 265,00 EUR
AN120M-1C	2 265,00 EUR
AN170M-1D	2 419,00 EUR
AN201M-1E	2 682,00 EUR
AN170M-1D	2 419,00 EUR
AN201M-1E	2 682,00 EUR
AN201M-1E	2 682,00 EUR
AN201M-1E	2 682,00 EUR

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

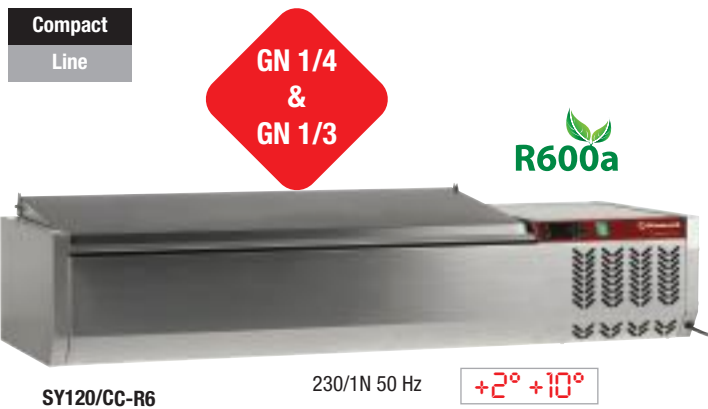


Koeltafels Gastronorm
 - Vervaardigd in R.V.S. binnen- en buitenkant austenitisch (voor voeding). - Geperste bodem, alle hoeken en bochten zijn afgerond. - Geleverd met 1x rooster GN 1/1, per deur, in de hoogte regelbaar. - Elektrische thermostaat, in een gesloten en waterdichte doos. - Serpentine verdampers 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. - Magnetische deursluiting met ergonomische handvaten. - Regelbare draaipootjes. Ed. 8 - 576

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. 8 - 577

	Liter	Doors	mm	
SA2/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/890	1 242,00 EUR
SA3/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh857/890	1 690,00 EUR

SB2/R2 **1 693,00 EUR**



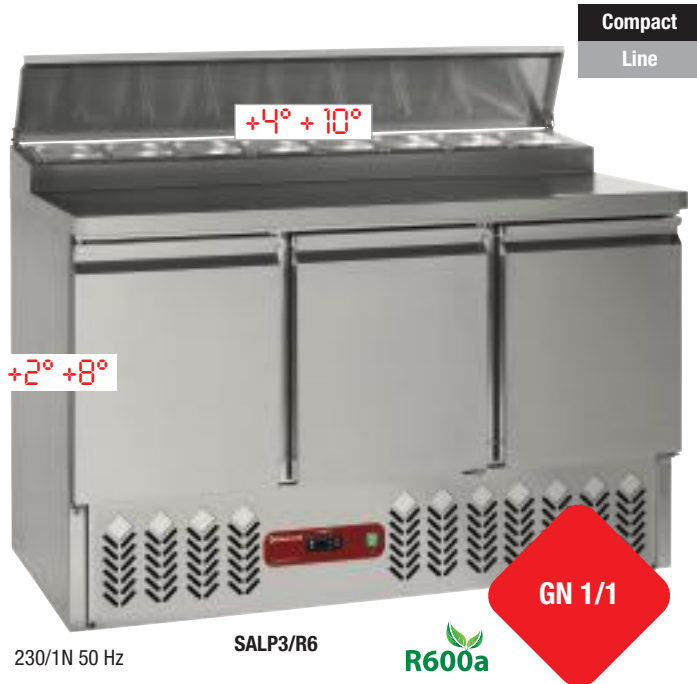
Gekoelde opzetvitrines GN 1/4, met R.V.S. deksel
 - Vervaardigd in R.V.S. austenitisch (voor voeding). - Elektronische thermostaat, in een gesloten en waterdichte doos. - Koeling door middel van plaatkoeling Serpentine verdampers in koper geplaatst in de wanden. - Hermetische unit, in klimaatklasse 4. - Condensor geventileerd met een antivet rooster. - Geleverd zonder GN-bakken. Ed. 8 - 566

Snelle vries- of koelkasten, geventileerde
 "- Gerealiseerd in R.V.S. (voor voeding), AISI 304/441 (achterkant in behandeld staal, kleur grijs), monocoque frame. - Deur omkeerbaar (voorbeschikt om een slot met sleutel te installeren). - Bovenpaneel op scharnieren om toegang te hebben tot de compressor. - Elektronische regelaar, rode LED. - Verdampers, achteraan geplaatst, gekoppeld aan ventilator. - Automatisch ontdooien. - Klimaatklasse 4 compressor unit (30°C temperatuur - 55% luchtvochtigheid), geventileerde condensor. - Roestvrijstalen poten, verstelbaar." Ed. 8 - 532

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/CC-R6	1200x340xh260/580	5 x 1/4	819,00 EUR
SX160/CC-R6	1600x340xh260/580	7 x 1/4	904,00 EUR
SX200/CC-R6	2000x340xh260/580	10 x 1/4	1 017,00 EUR

	Energy Label	T°	mm	
ID40-R6	D	-2° +8°	620x620xh1920	1 750,00 EUR
IE40-R9	D	-10° -22°	620x620xh1920	2 085,00 EUR
IDS40-R6	D	0° +5°	620x620xh1920	2 022,00 EUR

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/CC-R6	1200x395xh260/580	4 x 1/3	893,00 EUR
SY160/CC-R6	1600x395xh260/580	7 x 1/3	997,00 EUR
SY200/CC-R6	2000x395xh260/580	9 x 1/3	1 079,00 EUR



230/1N 50 Hz

SALP3/R6

R600a

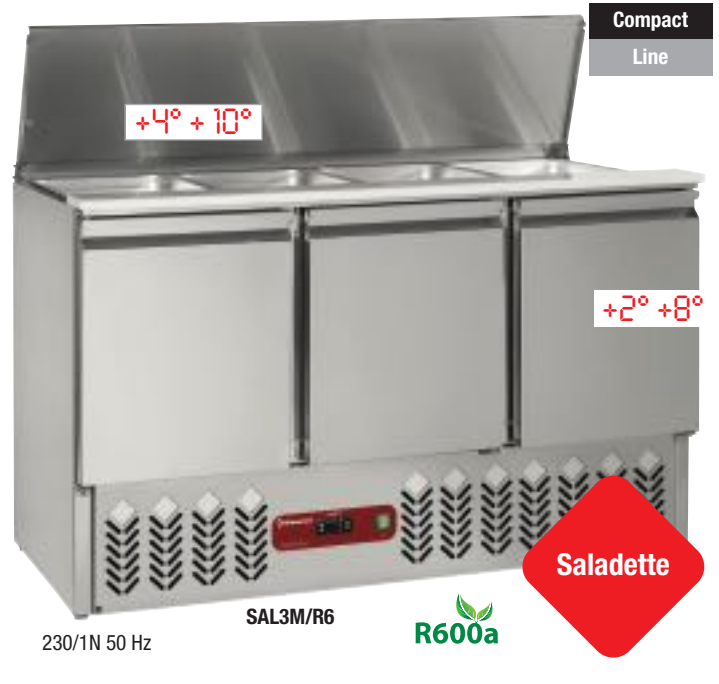
GN 1/1

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 doos. - Serpentine verdamer in koper, geplaatst in de wanden (3 zijden). - Geventileerde reserve, automatische ontthooing, auto condensverdamping. - Hermetische unit in klimaatklasse 4. - Geventileerde condensor met een anti-vet rooster."

Ed. 8 - 577

	Liter	Doors	mm	
SALP2/R6	230	2 x GN1/1	900x700xh870/1250	1 416,00 EUR
SALP3/R6	340	3 x GN1/1	1365x700xh870/1250	2 118,00 EUR



230/1N 50 Hz

SAL3M/R6

R600a

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 doos. - Serpentine verdamer in koper, geplaatst in de wanden (3 zijden). - Geventileerde reserve, automatische ontthooing, auto condensverdamping. - Hermetische unit in klimaatklasse 4. - Geventileerde condensor met een anti-vet rooster."

Ed. 8 - 578

	Liter	Doors	mm	
SAL2M/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/1180	1 111,00 EUR
SAL3M/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh870/1180	1 711,00 EUR

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

Koel- en diepvrieskasten

- Buitenkant van roestvrij staal AISI 430. - (Omkeerbare) deur met magnetische sluiting (drukstelsysteem). 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: verdamer van het type "Roll Bond", geventileerd, automatische ontthooing, automatische verdamping van het condensaat. - T° van -15° tot -22°C: statische verdamer "verdampingsrooster", automatische ontthooing. - 4 regelbare voeten, in roestvrij staal (behalve 200 liter).

Ed. 8 - 530



PV600X/G-R6

	Lt	T°	mm	Grids	Energy Label	
PV201X-R6	200	-1° +5°	626x600xh850	2	A	797,00 EUR
N201X-R2	200	-15° -22°	626x600xh850	3	-	913,00 EUR
PV400X-R6	400	-1° +5°	626x740xh1925	4	D	1 146,00 EUR
N400X-R2	400	-15° -22°	626x740xh1925	6	-	1 301,00 EUR
PV600X-R6	600	-1° +5°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	D	1 373,00 EUR
N600X-R2	600	-15° -22°	780x740xh1925	6 x GN 2/1	-	1 515,00 EUR

	Lt	T°	mm	Grids		
PV201X/G-R6	200	-1° +5°	626x600xh850	2	-	925,00 EUR
PV400X/G-R6	400	-1° +5°	626x740xh1925	4	-	1 321,00 EUR
PV600X/G-R6	600	-1° +5°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	-	1 578,00 EUR

GLASS DOOR

GN 2/1

PV600X-R6

230/1N 50 Hz

Gastro Line

PLUS

Snelvries- of snelkoelcellen

GN 1/1
OR
EN 600x400

Touch
Screen

SPECIAL ICE CREAM



SPECIAL FISH



+70° -18°
+70° +3°

CBT101/NT

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

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

Ed. 8 - 515

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°	
CBT31/NT	3 x GN	620x650xh670	12	8	3 007,00 EUR
CBT50/CT	5 x GN	790x730xh880	18	12	3 800,00 EUR
CBT51/NT	5 x GN/EN	790x830xh880	18	12	3 800,00 EUR
CBT101/NT	10 x GN/EN	790x830xh1430	36	25	5 625,00 EUR
CBT151/NT	15 x GN/EN	790x830xh1770	48	32	7 185,00 EUR

Snelkoel- & vriescellen

- Programmeerbare elektronische regelaar (2 cycli: "Soft" voor de delicate producten, "Hard" voor de grote stukken, controle met timer met ringtoon op het einde van de cyclus (of) controle met kernsonde, met behoudfunctie op het einde van de cyclus en alarm "HACCP-normen"). - Binnen en buitenkant in (voedings) R.V.S. (ook de achterkant). - Diepgetrokken binnenbodem, afgeronde hoeken. - Omkeerbare deur, magnetische dichting. - Micro-schakelaar, die de ventilator van de 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 ontthooing, automatische verdamping van de condensatie.

Ed. 8 - 513

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

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

Gold Line

Plus

+70° -18°
+70° +3°

Touch
Screen

GN 1/1
OR
EN 600x400



Electronic
Control



GN 1/1
OR
EN 600x400

GTP-10/LD

Gel voor snelvriezen of snelkoelen.

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

Ed. 8 - 521

Vanaf : DBT....

5 234,00 EUR

70 mm

PLUS - Hoog rendement en laag energieverbruik. - Isolatie in polyurethaan zonder CFK (80 mm = super geïsoleerd), minder thermische dispersie, energiebesparend. - Koelgroep "geschrankt", in geïsoleerde doos, 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 doos, 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 "geschrankt" getropicaliseerd, geventileerde condensor. - Verdamer(s) geventileerd, behandeld tegen zouten en voedingszuren "coating". - Binnenverlichting. - Automatische ontdooiing. - Automatische verdamping van het condenswater. *Ed. 8 - 536*



	Energy Label	Lit	mm	T°	
ID70/R2	C	700	720x850h2070	-2° +8°	2 410,00 EUR
IE70/R2	D	700	720x850h2070	-15° -25°	3 014,00 EUR
ID140/R2	D	1400	1440x850h2070	-2° +8°	3 634,00 EUR
IE140/R2	D	1400	1440x850h2070	-15° -25°	4 217,00 EUR

Gastro Line
PLUS

-2° +8°

-15° -25°

GN 2/1

R290

80 mm

230/1N 50 Hz

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

ID70/R2

Gastro Line PLUS

-2° +8°

5 doors
An exclusivity
Diamond
4 evaporators

GN 1/1

230/1N 50 Hz

R290

DT274/P9

dicht).

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

- Binnenkant in R.V.S. AISI 304, buitenkant in R.V.S. AISI 441. - Onafhankelijke boven-top (afneembaar), in R.V.S. AISI 304. - Bevestigingen en geleiders in R.V.S. (anti-kantelbaar). - Diepgetrokken achterkant, afgeronde hoeken. - Deuren omkeerbaar - Compressor getropicaliseerd (omgevingst° +43°C), geventileerde condensor. - Verdamer(s) (oversized) geventileerd (of) statisch (87% relatieve vochtigheid), geplaatst tussen de deuren. - Elektronische regelaar - Automatische ontdooiing. - Automatische verdamping van het condenswater. *Ed. 8 - 584*

CA1/2-P9 611,00 EUR



Available on stock !!!!!
Tailor made solution

15
85 95°
...A
+ 5%

60 mm

DOUBLE SLIDES

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

	Energy Label	mm	Lit	Doors	Evaporators	
DT131/P9	B	1330x700xh860/960	260	2	1	2 404,00 EUR
DT178/P9	B	1795x700xh860/960	405	3	2	2 927,00 EUR
DT224/P9	B	2260x700xh860/960	550	4	2	3 568,00 EUR
DT274/P9	D	2725x700xh860/960	700	5	4	4 501,00 EUR

Profi
Line



Geventileerde en koel tafels, 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 doos, waterdicht). Automatische ontdooiing, automatische verdamping van condensaat.

Ed. 8 - 581

	mm	Doors	Energy Label	1 811,00 EUR	2 331,00 EUR
BMIV15/R2	1500x600xh880/900	2	C	1 811,00 EUR	2 331,00 EUR
BMIV20/R2	2000x600xh880/900	3	D	2 192,00 EUR	2 712,00 EUR
					.._BC1/2-TP
					.._MC1/2-TP
GN 1/1					..+MC1/2-TP
MR2/R2	1350x700xh880/900	2	C	1 910,00 EUR	2 430,00 EUR
MR3/R2	1800x700xh880/900	3	D	2 232,00 EUR	2 752,00 EUR
MR4/R2	2250x700xh880/900	4	D	2 650,00 EUR	3 170,00 EUR

Gastro Line
Plus



- Binnen- en buitenkant in R.V.S. AISI 441 (achterkant eveneens). - Diepgetrokken binnenaan- en buitenkant, 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 doos, waterdicht) - Automatische ontdooiing. - Automatische verdamping.

Ed. 8 - 572

	mm	Energy Label	2 376,00 EUR
N77/R212G-P9	1200x700xh645/705	B	2 376,00 EUR
N77/R316G-P9	1600x700xh645/705	B	2 941,00 EUR
N77/R420G-P9	2000x700xh645/705	C	3 393,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Profi
Line



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. 8 - 534

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



Gold Line

Plus

Dry Aged Maturing

-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. 8 - 559

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

Koelkasten en diepvriezers GN 2/1

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

Ed. 8 - 541


Gold Line


Plus

R290

GN 2/1

B





85 mm


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

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

Gold Line

Plus

A



R290

GN 1/1


Koeltafel, geventileerd, GN 1/1

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

Ed. 8 - 592

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

FORCED VENTILATION SYSTEM



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

Direct Steam



Touch
Screen

Ct
Series

Vanaf : SDET/XC....

7 790,00 EUR

Vanaf : SDGT/XC....

9 958,00 EUR

C
Series

Vanaf : SDE/XC....

6 560,00 EUR

Vanaf : SDG/XC....

8 342,00 EUR

DIGITAL



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. 8 - 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. 8 - 385

Steam Boiler



Touch
Screen

At
Series

Vanaf : SBET/XC....

10 940,00 EUR

Vanaf : SBGT/XC....

14 016,00 EUR

As
Series

Vanaf : SBES/XC....

8 139,00 EUR

Vanaf : SBGS/XC....

10 865,00 EUR

DIGITAL



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. 8 - 391

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. 8 - 389

Gastro

Line



GN 2/3

Elektrische convectieoven 4x GN 2/3

"- Kamer met afgeronde hoeken, in roestvrij staal AISI 430, buiten in roestvrij staal AISI 430.

- T° van 50°C tot 270°C, motor met ventilator (2600 tpm), binnenverlichting. - Dubbele beglaasde deur, roestvrijstalen handgreep, afdichting op de toonbankklep ""gemakkelijk te verwijderen"". - Verwijderbaar binnenglas voor eenvoudig onderhoud. - Afstand tussen de planken 70 mm. - Oura voor condensaatafvoer."

mm : 480x605xh570 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 351

GASTRO23/X-S**795,00 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. 8 - 341

DW3418-M**1 277,00 EUR**

Pro Duty

Line

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. 8 - 341

DW3414-DE**777,00 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. 8 - 341

DW3421-DE**1 378,00 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.

Combi Smart
Line



2 speeds

auto
Cleaning



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

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

Ed. 8 - 371

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe*	kW	
FVS-423	MEC	4 x GN 2/3	523x666xh667	-	-	3	3 068,00 EUR
FVS-711	MEC	7 x GN 1/1	523x846xh877	-	-	8,8	3 993,00 EUR
FVS-423/TS	TOUCH	4 x GN 2/3	523x666xh667	Yes	On request	3	4 315,00 EUR
FVS-711/TS	TOUCH	7 x GN 1/1	523x846xh877	Yes	On request	8,8	5 344,00 EUR
FVS-1111/TS	TOUCH	11 x GN 1/1	523x846xh1145	Yes	On request	15	7 272,00 EUR

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

* Probe REF: SAC-SD

Combi Small
Line



400-230/3N 50-60Hz

Combi Small
Line



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. 8 - 363

	GN	mm	Probe*	kW	
DFV-411/SD	4x GN 1/1	600x870xh480	-	5,2	3 120,00 EUR

* 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. 8 - 362

	GN	mm	kW	
DFV-423/S	4x GN 2/3	600x690xh480	4*	2 614,00 EUR
DFV-411/S	4x GN 1/1	600x870xh480	5,2	2 978,00 EUR

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

Elektrische oven stoom/convectie (GN)

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

Ed. 8 - 365



2 speeds

auto Cleaning

DFV-1011/PTS

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe 2 speeds	kW	
DFV-511/P	MEC	5 x GN 1/1	710x770xh600	-	-	6	4 008,00 EUR
DFV-1011/P	MEC	11 x GN 1/1	710x770xh940	-	-	12	5 836,00 EUR
DFV-511/PTS	TOUCH	5 x GN 1/1	710x770xh600	Yes	Yes	6	5 366,00 EUR
DFV-1011/PTS	TOUCH	11 x GN 1/1	710x770xh940	Yes	Yes	12	7 118,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz



Autorevers Humidificator

CGE611-BP



Turbo

Line

CGE23-P

CROSSWISE GN 1/1

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. 8 - 348

	Levels	mm	Humidificator	kW	
CGE23-P	4x GN 2/3	725x685xh565	Yes	3,3	1 386,00 EUR
CGE11-P	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	6,5	1 924,00 EUR
CGE11-P-230/1-	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	3,6	1 916,00 EUR
CGE611-BP	6x GN 1/1	865x685xh715	Yes	7,9	2 442,00 EUR

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

Multifunction
PLUS

Turbo
Quartz



Elektrische convectieoven, "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. 8 - 347

FMX-4136

810,00 EUR

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. 8 - 246

	mm	Cuves	kW	
ST40A/D-N	300x600xh280/400	1	7,5	573,00 EUR
ST70A/D-N	600x600xh280/400	2	15	787,00 EUR



Combi
Line

Touch
Screen

Premix
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 mechanism. - Automatische voorverwarming oven. - Diverse programmeerbare ontstekingen. - Dubbele snelheid met "Autoreverse".



2 speeds

auto
Cleaning

DGV-1111/PTS

Gas ovens stoom-convectie

- Compacte, ruimtebesparende ovens. - Directe stoom door "beneveling". - Convectie verwarming: door een gasbrander (PREMIX-SYSTEEM) geplaatst in de kamer, achter de turbine deflector. - 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. 8 - 375

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

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

	Type	GN	mm	Probe & 2 Speeds	Auto Cleaning	kcal/h	
DGV-711/P	MEC	7x GN 1/1	797x788xh818	-	-	9976	5 126,00 EUR
DGV-1111/P	MEC	11x GN 1/1	797x788xh1098	-	-	13760	7 291,00 EUR
DGV-711/PTS	TOUCH	7x GN 1/1	797x788xh818	Yes	Yes	9976	6 772,00 EUR
DGV-1111/PTS	TOUCH	11x GN 1/1	797x788xh1098	Yes	Yes	13760	8 792,00 EUR

Charcoal
PLUS

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



CBQ-120/BK

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

Ovens
BBQ

Houtskoolovens-BBQ

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

Ed. 8 - 333



.../RX

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. 8 - 853

WOKI-35/DH
2 122,00 EUR
PSW/D-FC
162,00 EUR

IND-25/DH

Wok
Induction


WOKI-35/DH

Induction


IND-2F35/DH

Professionele inductieplaten -Top-

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

Ed. 8 - 252

	mm	Usefull surface	Ø	kW	
IND-25/DH	280x360xh105	280x280	180	2,5	777,00 EUR
IND-30/DH	280x360xh105	280x280	180	3	849,00 EUR
IND-35/DH	280x360xh105	280x280	210	3,5	1 130,00 EUR
IND-2F35/DH	560x360xh105	560x280	180	3,5	1 419,00 EUR

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 : Bo-venblad 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 van aan kop koppeling "HEAD to HEAD".

TOP
20/10

Optima
900



BACK
TO
BACK

Head
to
Head



G9/6BA12



G9/6BFA12

Gasfornuizen op open kast

- Branders (7 kW & 11 kW). - Kroonbrander in messing (Hoge efficiëntie - Flexibiliteit).
Ed. 8 - 149

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. 8 - 150

	mm	Base	
G9/4BA8	800x900xh850/920	Yes	2 196,00 EUR
G9/6BA12	1200x900xh850/920	Yes	3 181,00 EUR

	mm	Oven	Cabinet	
G9/4BF8	800x900xh850/920	Yes	-	3 153,00 EUR
G9/6BFA12	1200x900xh850/920	Yes	Yes	4 258,00 EUR



G9/F36A8



E9/F36A8

Gasfriteuses

- Kuip 2 300x400xh315 mm. min. 16 liter max. 18 liter. - 1 mand (270x360xh140 mm). (G9/F36A8: + 2 manden (270x360xh140 mm)).
Ed. 8 - 162

Elektrische friteuses

- Kuip 300x400xh250 mm., min. 16 lit. max. 18 lit. - 1 mand (270x360xh140 mm). (E9/F36A8: + 2 manden (270x360xh140 mm)).
Ed. 8 - 160

	mm	Tank	kcal/h	
G9/F18A4	400x900xh850/1180	1	15480	2 820,00 EUR
G9/F36A8	800x900xh850/1180	2	30960	5 290,00 EUR

	mm	Tank	kW	
E9/F18A4	400x900xh850/920	1	16	2 748,00 EUR
E9/F36A8	800x900xh850/920	2	32	4 890,00 EUR

400-230/3N 50-60 Hz

Optima
700

TOP
15/10



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 gloednieuw 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".

BACK
TO
BACK

Head
to
Head



G7/6BA11-R



G7/6BFA11

Gasfornuizen

- Branders (7 kW). - Kroonbrander in messing (Hoge efficiëntie - Flexibiliteit). - Open kast. Ed. 8 - 69

	mm	Base	
G7/4B7T	700x700xh250/320	-	1 467,00 EUR
G7/6B11T	1100x700xh250/320	-	1 887,00 EUR
G7/4BA7-R	700x700xh850/920	Yes	1 968,00 EUR
G7/6BA11-R	1100x700xh850/920	Yes	2 461,00 EUR

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. 8 - 68

	mm	Oven	Cabinet	
G7/4BF7	700x700xh850/920	Yes	-	2 746,00 EUR
G7/6BFA11	1100x700xh850/920	Yes	Yes	3 589,00 EUR



E7/F26A7

Elektrische friteusen

- Kuipen 280x340xh230 mm, min. 12 lit. max. 13 lit. - Mand 260x295xh120 mm. Ed. 8 - 88



G7/F28A7

Gasfriteusen

- Kuipen 280x340xh280 mm, min. 13 lit. max. 14 lit. - Mand 260x295xh120 mm. Ed. 8 - 86

	mm	Tank	kW	
E7/F13A4	400x700xh850/920	1	9	2 026,00 EUR
E7/F26A7	700x700xh850/920	2	18	3 278,00 EUR

	mm	Tank	kcal/h	
G7/F14A4	400x700xh850/1180	1	10750	2 188,00 EUR
G7/F28A7	700x700xh850/1180	2	21500	3 895,00 EUR

Alpha
650



ADVANTAGE "Robuust, renderend, betrouwbaar, ergonomischen 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



G65/F16-7T

Elektrische friteuzen

- Kuip 250x370xh210 mm, min. 9 L, max. 10 L, mand 220x300xh110 mm. Ed. 8 - 38

	mm	Tank	kW	
E65/F10-4T	400x650xh280/380	1	7,5	1 228,00 EUR
E65/F20-7T	700x650xh280/380	2	15	2 112,00 EUR

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

Gasfriteuzen

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

	mm	Tank	
G65/F8-4T	400x650xh280/380	1	1 309,00 EUR
G65/F16-7T	700x650xh280/380	2	2 262,00 EUR

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. 8 - 40

Braadplaten op gas

- Gietijzeren braadplaat met hoge warmtegeleiding. Lade voor het opvangen van het kookvocht. Regeling door middel van een gasklep (versie verchromd, door thermostatische gaskraan). Ed. 8 - 40

	mm	Surface	kcal/h	kW		
E65/PL4T	400x650xh280/380	395x520	-	4,5	988,00 EUR	1 482,00 EUR
G65/PL4T	400x650xh280/380	395x520	4900	-	1 000,00 EUR	1 588,00 EUR
E65/PL7T	700x650xh280/380	659x520	-	9	1 442,00 EUR	2 086,00 EUR
G65/PL7T	700x650xh280/380	659x520	9800	-	1 408,00 EUR	2 211,00 EUR
E65/PL10T	1000x650xh280/380	995x520	-	12	1 942,00 EUR	2 723,00 EUR
G65/PL10T	1000x650xh280/380	995x520	13330	-	2 004,00 EUR	2 754,00 EUR

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

CHROME
...G5/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. 8 - 17

	mm	Tank	kW	
 E60/F10-3T	300x600xh280/400	1	7,5	1 083,00 EUR
 E60/F20-6T	600x600xh280/400	2	15	1 860,00 EUR



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



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. 8 - 17

	mm	kW	
 E60/PL3T	300x600xh280/400	3	838,00 EUR
 E60/PL6T	600x600xh280/400	6	1 183,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

Gasfriteusen

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



	mm	Tank	kcal/h	
 G60/F8-3T	300x600xh280/400	1	5850	1 184,00 EUR
 G60/F16-6T	600x600xh280/400	2	11700	2 065,00 EUR



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. 8 - 20

	mm	kcal/h	
 G60/PL3T	300x600xh280/400	4475	862,00 EUR
 G60/PL6T	600x600xh280/400	8950	1 203,00 EUR

Salamander
Line



Gas en elektrische salamanders

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

Ed. 8 - 246

	mm	Usefull surface	Movable Roof	kW kcal/h	
SX/80E	800x590xh590	740x375	-	4	1 499,00 EUR
SX/81G	800x590xh590	740x375	-	7000	2 077,00 EUR
SA/60E	600x590xh590	540x375	Yes	3	2 074,00 EUR
SA/61G	600x590xh590	540x375	Yes	4550	2 606,00 EUR

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

Vitroceramische salamander

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

Ed. 8 - 248

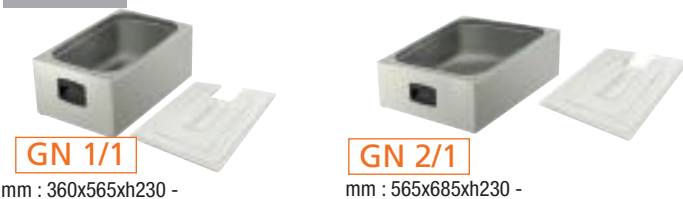


Vanaf : SA/....

2 554,00 EUR



Vacuüm
Cooking Plus



GN 1/1
mm : 360x565xh230 -

GN 2/1
mm : 565x685xh230 -

V1/1C

375,00 EUR

V2/1C

560,00 EUR

Vacuümkoker aan lage temperatuur, elektrisch

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

Ed. 8 - 244

HOT-BLOC/N

1 030,00 EUR

VACUUM COOKING
LOW TEMPERATURE

Soft
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-BF

Gasfornuizen

- 4 branders 4x 5,5 Kw Hoog rendement-Flexibiliteit. - Regeling door gaskraan, aans-teking met waakvlam en veiligheidsthermokoppel. - Neutrale kast GN 2/1 (deuren in optie).

mm : 700x700xh850 - kcal/h : 18917

Ed. 8 - 251

C4GA7-BF
1 644,00 EUR

- 4 branders, 4x 5,5 Kw Hoog Rendement-Flexibiliteit. - Regeling door gaskraan, aans-teking met waakvlam en veiligheidsthermokoppel. - Gasoven GN 2/1 560x630xh295 mm (5.2 kW).

mm : 700x700xh850 - kcal/h : 24076

Ed. 8 - 250

C4GF7-BF
2 262,00 EUR

Base

700


**Oven
GN 2/1**

C6GFA11-BF

Gasfornuizen

- 6 branders 6x 5,5 Kw Hoog rendement-Flexibiliteit. - Regeling door gaskraan, aans-teking met waakvlam en veiligheidsthermokoppel. - Neutrale open kast (deuren in optie).

mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 28375

Ed. 8 - 249

C6GA11-BF
2 212,00 EUR

- 6 branders, 6x 5,5 Kw Hoog Rendement-Flexibiliteit. - Regeling door gaskraan, aans-teking met waakvlam en veiligheidsthermokoppel. - Gasoven GN 2/1 560x630xh295 mm (5.2 kW). - Kast GN 1/1 (deur in optie).

mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 33534

Ed. 8 - 250

C6GFA11-BF
2 960,00 EUR

Base

700


**Oven
GN 2/1**

C4EA7-BF

Elektrische fornuizen

- 4 kookplaten 2x 2,6 kW Ø220mm en 2x 1,5 kW Ø145mm, regelbaar 6 posities. - Neutrale kast GN 2/1 (deuren in optie).

mm : 700x700xh850 - kW : 8.2 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 251

C4EA7-BF
1 484,00 EUR

- 4 kookplaten 2x 2,6 kW en 2x 1,5 kW, Ø 220 mm, regelbaar 6 posities.- Elektrische oven GN 2/1 560x630xh295 mm (4.4 kW). Grill (2,75 kW).

mm : 700x700xh850 - kW : 13.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 251

C4EF7-BF
2 320,00 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. 8 - 249

G65/4BP7-EC
1 337,00 EUR

- 6 branders, 3x 3,6 kW en 3x 5 kW, open opbergkast onderaan.- Behandelde gietijzeren branders, kroonbranders in messing (met zeer hoog rendement), thermokoppelbeveiliging.

mm : 1100x650xh850 - kcal/h : 26485

Ed. 8 - 249

G65/6BP11-EC
1 777,00 EUR



Base

600

GN 1/1

Convection oven

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 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 296

C5FV6-BP**1 960,00 EUR**

Grill Stone

PLUS

Double Face Grids

PLX87-PB

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. 8 - 284

PLX47-PB**1 362,00 EUR****Lavasteengrill - 1/1 module - bakrooster in gietijzer "double face"**

- Oppervlakte bakplaat 2x 365x485 mm. - Geleverd met 2 zakken lavastenen (2x 4kg)

mm : 800x700xh280 - kcal/h : 12900

Ed. 8 - 284

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

Vapor

Line

Table Top

GCV/MX

Elektrische stoomgrills, tafelmodellen

- Uitneembare R.V.S bakrooster van 410x340 mm. - Waterbak onderaan voor het opvangen van het braadvocht, onderdrukken van rookvorming en tegen het uitdrogen van het voedsel.

mm : 490x500xh185 - kW : 5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 286

GCV/SX**981,00 EUR**

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

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

Ed. 8 - 286

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

Grill Vapor

PLUS

Liftable Grids

VEX87-PB

Elektrische stoom-grill, 1/2 module

- Braadoppervlakte : 270x450mm. - Verwijderbare GN 1/1-65mm bak voor water. - De stoom grill is een uniek technisch ontwerp, bereiden van grillades meteen op de weerstanden, dit vermijdt het koken en opnieuw koken van de braadsappen. - Energierегelaar(s). - Weerstanden in RVS, Snelle voorverwarming. - Kanteling van de warmte elementen. - Verwijderbare waterbak (makkelijke reiniging), zachte rookvorming, braadsappen worden opgevangen. - Onderste niveauregelaar. - Vervaardigd uit RVS AISI 304.

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

Ed. 8 - 285

VEX47-PB**1 849,00 EUR****Elektrische stoom-grill, 1/1 module**

- Braadoppervlakte : 2x 270x450 mm. - Verwijderbare 2x GN 2/1-65 mm bak voor water

mm : 800x700xh280 - kW : 8 - V : 400/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 285

VEX87-PB**2 599,00 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. 8 - 287

GV641

1 320,00 EUR

Stoomgrill op gas met gietijzeren rooster -Top-

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

GV677

1 881,00 EUR



S-Power

Elektrische friteuse tafelmodel "S-POWER" 12 liter + kraan

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

Ed. 8 - 279

F12TR/SP

499,00 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 compartimenten, rustend op een waterbak, deksel in RVS. - Warmstaafjes voor broodjes in aluminium. - Vermogensregelaar.

Ed. 8 - 320

	mm	Plots	kW	
STAR-HD/R	440x300xh400	3	0,65	497,00 EUR



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. 8 - 309

BMZR/XS

233,00 EUR



GN 1/1

Bain-marie op gas, tafelmodel GN 1/1 - 50 mm

- Afneembare" diepgetrokken kuip in roestvrij staal AISI 304. - Gasverwarming, door middel van een roestvrijstalen brander, geplaatst onder de kuip. - Regeling via gasklep, piëzo-elektrische ontsteking.

mm : 365x575xh305 - kcal/h : 1550

Ed. 8 - 309

BMG-1/1

319,00 EUR



EF72-N

Elektrische friteseus enkelfasig

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

Ed. 8 - 276

Elektrische friteseuse tafelmodel 8 liter + aftapkraan

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

EF81-KN

297,00 EUR

Elektrische friteseuse tafelmodel 2x 8 liter + aftapkraan

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

EF82-KN

553,00 EUR



F30E/D-N

Elektrische friteseus driefase

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

Ed. 8 - 278

Elektrische friteseuse tafelmodel 10 liter + aftapkraan

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

EF101-TN

380,00 EUR

Elektrische friteseuse tafelmodel 2x 10 liter + aftapkraan

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

EF102-TN

723,00 EUR

Elektrische friteseuse tafelmodel 4 liter

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

Ed. 8 - 276

EF41-N

149,00 EUR

Elektrische friteseuse tafelmodel 7 liter

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

Ed. 8 - 276

EF71-N

192,00 EUR

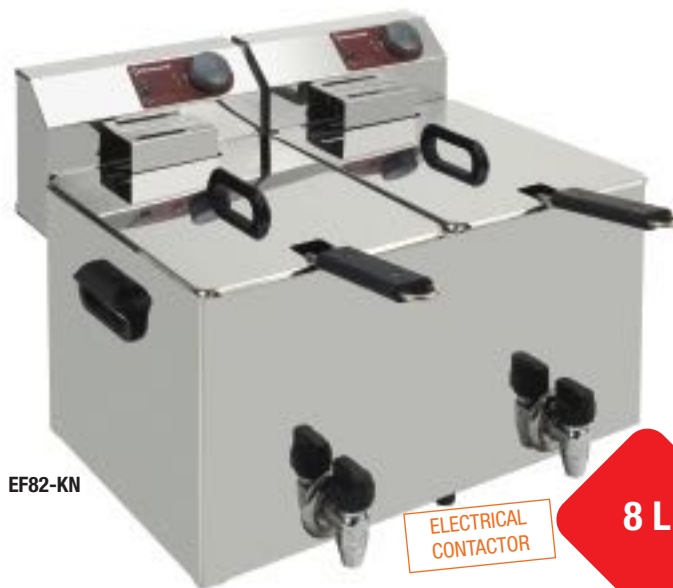
Elektrische friteseuse tafelmodel 2x 7 liter

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

Ed. 8 - 277

EF72-N

361,00 EUR



EF82-KN

Elektrische friteseuse, 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. 8 - 279

F16E/D-N

767,00 EUR

Elektrische friteseuse, 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. 8 - 279

F30E/D-N

1 065,00 EUR



EF102-TN



Fryers Line
PLUS

14 L
&
15L

F15+15G/M

F14+14E/M
400-230/3N 50-60Hz

Elektrische friteuses op meubel

- 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. - Veiligheidsthermostaat. *Ed. 8 - 278*

Electrisches friteuses -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. 8 - 280*

	mm	Liters	Baskets	kW	
FSM-12ET/N	400x600xh445	12	250x270xh110	9	907,00 EUR
FSM-2V5ET/S	400x600xh445	8+8	131x320xh145	9	1 015,00 EUR
FSM-16E/N	400x650xh980	16	205x305xh145	12	1 549,00 EUR
FSM-2V6E/N	400x650xh980	10x10	128x320xh145	12	1 718,00 EUR

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

Cleaning
100%

Gas friteuse 12 Lit. - TOP-

- Mand 250x270xh110 mm.- Gestempelde kuip met afschuining aan onderkant voor makkelijke 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. - Schakel - Thermostaat 190°C. Weerstand voor zwaar vermogen.. - Controlepaneel volledig verwijderbaar voor een makkelijk onderhoud.- Vervaardigd in RVS. mm : 400x700xh525 - kcal/h : 7740 *Ed. 8 - 273*



FSM-12GT/N

1 574,00 EUR

Gas en elektrische friteuses, op meubel

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

	mm	Liters	Baskets	kW	
F14E/M	375x655x845/985	14	235x275xh105	9	974,00 EUR
F14_14E/M	750x655x845/985	14+14	235x275xh105	18	1 677,00 EUR
F15G/M	375x650x845/1010	15	235x270xh115	-	1 657,00 EUR
F15_15G/M	750x650x845/1010	15+15	235x270xh115	-	2 985,00 EUR



Fryers Line
PLUS

FSM-2V5ET/S

8 L
&
16 L

FSM-16E/N

Cleaning
100%

Fryers Line
PLUS



mm : 400x700xh875/1062 - kcal/h : 12040 *Ed. 8 - 274*

FSM-16G/C

1 816,00 EUR

Gas friteuse 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. *Ed. 8 - 274*

Chicken Line

Plus



RVE/4C-CM

Spit
6 Chikens

RVG/3-CM

Chicken

Line

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. 8 - 329

Ref	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h	
RVE/2C-SBC	800x400xh555	2	6	4,4	1 628,00 EUR
RVE/3C-SBC	800x400xh735	3	9	6,6	2 119,00 EUR
RVG/2-SBC	800x400xh555	2	6	6860	1 392,00 EUR
RVG/3-SBC	800x400xh735	3	9	103200	1 775,00 EUR

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

Swing Spit

Line



Pass-through

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. 8 - 326

	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h	
RVE/3C-CM	1098x480xh820	3	18	14,4	2 670,00 EUR
RVE/4C-CM	1098x480xh1000	4	24	19,2	3 280,00 EUR
RVG/3-CM	1098x480xh820	3	18	15222	2 507,00 EUR
RVG/4-CM	1098x480xh1000	4	24	20296	2 965,00 EUR

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



RVE/3C-SBC

Spit
3 Chikens

RVG/2-SBC

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.

Ed. 8 - 330

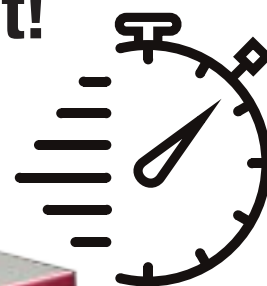
RPB-5C

4 635,00 EUR

NEW



Snelheid ten dienste van de klant!



iPronti

INNOVASELECTION



Ultrasnelle oven (convectie, magnetron of gecombineerd), eenvoudig in onderhoud (verwijderbare en afwasbare ovenkamer), 2 zijdelingse magnetrons, zeer intuïtief 7" touchscreen, Wi-Fi verbinding en USB-aansluiting (HACCP, import/export van recepten), bedieningspaneel in 29 talen, klein formaat, stapelbaar, Deze gloednieuwe oven, ontstaan uit state-of-the-art technologieën, heeft alles om u te verleiden!

Vanaf : LKS/... 8 465,00 EUR

	mm	Cooking chamber	kW	V
LKS/3M	465x610xh630	310x320xh180	3.6	230/1N 50Hz
LKS/6T	465x610xh630	310x320xh180	6	400/3N 50Hz



3 min*



9 min*



2 min 30*



2 min*



2 min 30*



1 min 30*

* Frozen products

For more info visit www.diamond-eu.com



DRINK-38V/Z6



DRINK-38SE/Z6

Drink

Line

+2° +12°

R600a

Full
Black

230/1N 50 Hz

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 - Mechanische thermostaat. - Digitale thermometer. - Deur met handvat (omkeerbaar) - 2 eenrichtingswielen en 2 verstelbare steunen. R600a koelmiddel.

Ed. 8 - 652

	mm	Lit.	Grids	Lightbox	
DRINK-38SE/Z6	595x640xh1840	380	5	No	834,00 EUR
DRINK-38V/Z6	595x640xh1980	380	5	Yes	880,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

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

Ed. 8 - 1110

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

Libra

Line



230/1N 50-60Hz



IP 67

LED
Display

Libra

Line

On request : BSC/KTM

WALL
FIXATIONLED
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. Gelijkstroomadapter (12 volt) en interne oplaadbare batterij, 55 uur autonomie. Indicator voor batterijniveau. Bescherming van de weegschaal tegen overbelasting. Externe kalibratie. Verstelbare nivelleerbare poten.

Ed. 8 - 1110

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

B

Glazenwasser, korf 400x400 mm "Full-Hygiene"

Best

Wash

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

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

Full Hygiene

300 mm

230/1N 50Hz

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

* "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 dichtschroeven 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

786,00 EUR



Snacking

Line

Full Stainless Steel

Elektrische snack plaat, dubbel, roestvrij stalen oppervlak
Kookoppervlak: 580x380 mm (2 onafhankelijke zones).
mm : 600x450xH190 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

FTE-60/XC

739,00 EUR



NEW

C

River
Line

Pedal
System



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



CR-18S/35-P

R290

+ SANITISATION

PEDAL



LED



REMOVAL TRAY



Gekoelde fontein met pedaal, roestvrij staal, 35 Lit/uur

Debiet van 35 liter/uur. Waterafvoer geregeld door een magneetklep bediend door een pedaal van roestvrij staal. Zwanenhalskraan om glazen te vullen, onmiddellijke opstelling. Hefbak, verwijderbare kuip voor betere reiniging.

mm : 400x385xh1245 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 667

CR-18S/35-P

1 145,00 EUR

Waterkoelers

Ideaal voor karaffen. Waterafvoer geregeld door een magneetklep bediend door een pedaal van roestvrij staal. LED-verlichting. Voorzien van een drievoudige werking filter (sediment, kalksteen, chloor). 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 vervaardigd. Apparaat gebouwd in overeenstemming met de geldende normen (CE)

Ed. 8 - 667

80 Lit/h

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

BFX-1R/08-P

2 131,00 EUR

150 Lit/h

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

BFX-1R/15-P

2 429,00 EUR

+ 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 ...

Sani
Ozone

Ozone
System



OZONE/112MCT



OZONE/56MC



OZONE/28MT

Draagbare ozongenerator, van 60m² tot 360m²

1 ventilator, nominale productiecapaciteit: 28g/u

mm : 244x210xh252 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/28MT

516,00 EUR

Draagbare ozongenerator, van 120m² tot 720m²

1 ventilator, nominale productiecapaciteit: 56g/u

mm : 236x166xh689 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/56MC

684,00 EUR

Ozongenerator op basis, van 240m² tot 1440m²

2 ventilatoren, nominale productiecapaciteit: 112g/u. Mogelijkheid tot aanpassing via een mobiele applicatie. Digitaal bedieningspaneel.

mm : 336x186xh1806 - kW : 0.74 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/112MCT

1 583,00 EUR

+ SANITISATION

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).

Ed. 8 - 439

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. - BTD "Break Tank", anti- vervuiliingsapparaat type AB. - CAD zelfreinigende cyclus (100% automatisch). - NB: machines gegarandeerd voor gebruik met met osmose behandeld water.

400-230/3N 50Hz

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

Full
Hygiene

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

* Break tank anti-pollution device type AB



400-230/3N 50Hz

Best

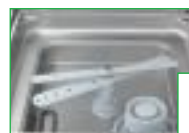
Wash

Full
Hygiene

450 mm

Full Hygiene
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 fases : wassen, afvoer, spoelen. - Standaard afvoerpomp. - Standaard spoelpomp (atmosferische boiler).

Ed. 8 - 445

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. - BTD "Break Tank", antiverontreinigingsinrichting type AB - zelfreinigende CAD-cyclus (100% automatisch). - NB: machines gegarandeerd voor gebruik met "osmose" behandelde watertoevoer.

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

* Break tank anti-pollution device type AB

NEW

E

Atlanta

Line



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	3 477,00 EUR
ATL/13-AV-B5	1305x960xh1235	3	3 915,00 EUR
ATL/15-AV-B5	1525x960xh1235	3	4 333,00 EUR
ATL/20-AV-B5	2025x960xh1235	4	5 033,00 EUR
ATL/25-AV-B5	2525x960xh1235	6	5 622,00 EUR
ATL/30-AV-B5	2995x960xh1235	7	6 775,00 EUR

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

On request : BMS...



On request : VRF...



On request : BM...



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. - LED-bovenverlichting. - 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.

Ed. 8 - 747

Niagara

Line

R290 or R449A



	mm		...-PV
NIA09/B5-7	998x797x2000	4 150,00 EUR	5 251,00 EUR
NIA12/B5-7	1320x797x2000	4 729,00 EUR	5 758,00 EUR
NIA15/B5-7	1623x797x2000	5 522,00 EUR	6 810,00 EUR
NIA18/B5-7	1935x797x2000	6 242,00 EUR	7 466,00 EUR
NIA25/B5-7	2560x797x2000	7 424,00 EUR	9 110,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

...-PV = Glass Hinged Doors



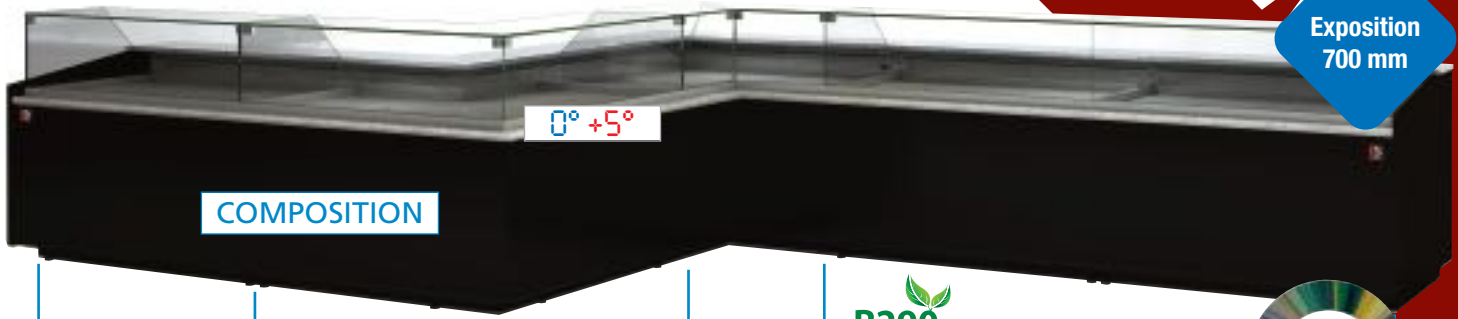
For more info visite www.diamond-eu.com

F

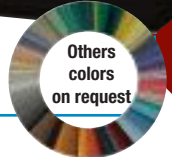
NEW

Vienna
Line

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



Exposition
700 mm



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

DET/10-AV-B5

DET/C9-RA-B5

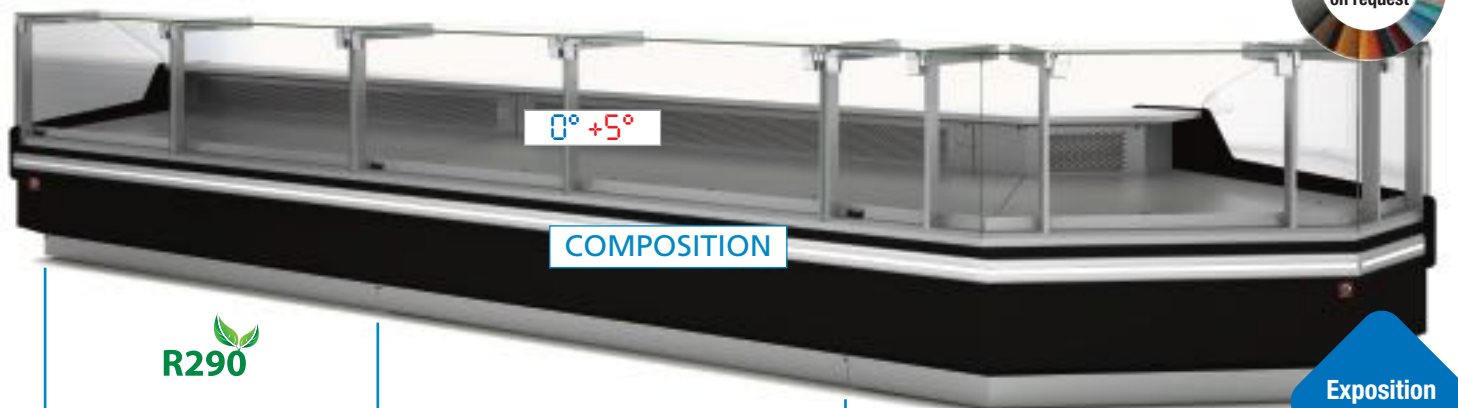
DET/A9-RA-B5

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

ORL/25-AV-B5

ORL/25-AV-B5

ORL/C93-AV-B5

Composition price on request



M6-TOSTI/N

**Pincers
Included**

Toaster 3 tangen quartz

- Interne afmetingen : 3380x250xh63mm. - Quartz-weerstand, beschermingsroosters. - Timer van 0 tot 15 minuten. - Bak onderaan uitneembaar.
mm : 525x305xh325 - kW : 1.8 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

M3-TOSTI/N**211,00 EUR****Toaster 6 tangen quartz**

- Interne afmetingen: 2x 380x250xh63 mm.
mm : 525x305xh445 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

M6-TOSTI/N**294,00 EUR**

MD22/R-N

GN 1/1

Elektrische toaster-salamander GN 1/1, 1 verdieping (520x320), met "Quartz"

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

Ed. 8 - 319

MS12/R-N**626,00 EUR****Elektrische toaster-salamander GN 1/1, 2 verdiepingen (520x320), met "Quartz"**

- 2 verdiepingen, roosters 520x320mm.
mm : 640x380xh475 - kW : 4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

MD22/R-N**766,00 EUR**

**Quick
Cooking**



Conveyor

Elektrische band broodrooster L.210 mm (H.75)

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

Ed. 8 - 318

GPE/210**1 005,00 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. 8 - 318

TA/540**1 195,00 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 kwartskristallen. - Instelbare snelheid en verwarmingsvermogen (half- of vol vermogen). - Reflectoren aan de in- en uitgang van de tunnel om de temperatuur in de kookkamer te beheersen en de kooktijd te verkorten (gemiddeld 1'30). - Langdurig gebruik dankzij de geventileerde motor. - 8 kwartsbuizen (1500 W boven, 1450 W onder), verwarmingskeuzeschakelaar. - Schalen voor en achter van 150mm. - Bovenste gedeelte om warm te blijven. - Roestvrijstalen constructie, verstelbare poten.

mm : 470x720xh385 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 320

TPW/30**1 815,00 EUR**



230/1N 50-60 Hz

GR82

Elektrische panini grill, geribde platen

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

	mm	Workink Area	kW	
GR42	330x435xh240	225x255	1.8	413,00 EUR
GR-PANOS	435x430xh240	365x255	3	480,00 EUR
GR82	620x435xh240	550x255	3.6	695,00 EUR



LGV62/F-N

Elektrische panini grill, vitrokeraamisch

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

	mm	Working Aera	kW	
MGV45/F-N	470x445xh245	370x250 mm	3	673,00 EUR
LGV62/F-N	640x445xh245	558x250 mm	3,4	1 063,00 EUR



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. "incology"-behandeld, regelbaar van 0 tot 300°C. *Ed. 8 - 298*

	mm	Working Aera	kW	
CONTACTSM1/SN	430x385xh220	360x240 mm	3	682,00 EUR
CONTACTDG2/SN	600x385xh220	535x240 mm	4	907,00 EUR



FTG-60/SS

230/1N 50-60 Hz

Geëmailleerde bakplaten

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

	mm	Working Aera	kW	kcal/h	
FTE-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	3	-	558,00 EUR
FTE-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	6	-	747,00 EUR
FTG-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	-	2750	594,00 EUR
FTG-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	-	5500	794,00 EUR



Contact-grill "HOOG RENDEMENT", geëmailleerde platen

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

BIGFOOD/SN 903,00 EUR



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. 8 - 1012*

FU-6P/N 405,00 EUR

Plancha

Line

**Gas
Thermostatic
Tap**


PLANCHA/3CR-N

**Electric
single-phase**


PLANCHA/2ELCR-N

230/1N 50-60 Hz

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

Bakplaten

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

Ed. 8 - 306

CHROME

	mm	working area	kW	kcal/h		...CR-N
PLANCHA/2EL-N	608x530xh305	555x400	4	-	673,00 EUR	952,00 EUR
PLANCHA/3EL-N	808x530xh305	755x400	6	-	837,00 EUR	1 228,00 EUR
PLANCHA/2-N	620x510xh305	555x400	-	4990	697,00 EUR	1 058,00 EUR
PLANCHA/3-N	820x510xh305	755x400	-	7485	913,00 EUR	1 369,00 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. 8 - 300

	mm	capacity	Spits	kcal/h	kW	
KEB-G41	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	6020	0,15	1 140,00 EUR
KEB-G61	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	9030	0,15	1 511,00 EUR
KEB-G81	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	12040	0,15	1 807,00 EUR
KEB-E40	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	-	3,6	1 053,00 EUR
KEB-E60	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	-	5,8	1 412,00 EUR
KEB-E80	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	-	7,2	1 681,00 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

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. 8 - 303

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

**Stainless
Steel**


D6GP-XP

230/1N 50-60 Hz

Elektrische broodroosters

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

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

Gasriteuses met ronde kuipen HEAVY DUTY, mechanisch
 - Top bovenaan heel dik (20/10de), gelast. - Lagere aftapkraan voor elke kuip en afvoerbak (of filtratie) met afneembare uitloop (gemakkelijk gebruik in alle veiligheid). - Bovenste bak voor vóór gebakken voedsel, met een geperforeerde bodem voor drainage. - Draaideuren met dubbele wanden en geïsoleerd. - Verwarming door cirkelvormige gietijzere brander met een zeer hoog rendement, geïsoleerde verbrandingskamer. - Schouw (1 per kuip) om de verbrandingsgassen af te voeren. - Thermostatische gaskraan type "SIT" uitgerust met een veiligheidssysteem door thermokoppel en piëzo-ontsteking (gedaan met elektrische aansluiting!!). - "Analoge" afbeelding van de temperatuur aan de voorzijde voor elke kuip. - Constructie in roestvrij staal AISI 441. - Voldoet aan de CE-normen. Ed. 8 - 271



Mika
Line



Heavy Duty

MIKA/3-MC

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

Water Cooled



Wok
Line

On request



CHINA/7L

CHINA/3L

Wok-fornuis 5 branders met watergordijn

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

Ed. 8 - 259

CHINA/5L

6 960,00 EUR



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 gietijzere rooster 350 x 290 mm. mm : 690x510xh195 - kcal/h : 10320

Ed. 8 - 254

RF2G/Q

790,00 EUR



12 kW

Lage brander 1 laag vuur

- Gietijzere brander met hoog rendement (12 Kw), steunrooster (550x550 mm). - Uitvoering in R.V.S. AISI 304.

mm : 580x580xh520 - kcal/h : 10300

Ed. 8 - 255

BBRV-N

789,00 EUR



D701/8P

400-230/3N 50Hz

650 mm

Break Tank

Vaatwasser mand 500x500mm

- 2 Cyclussen, 60 en 120 seconden. - Roterende was- en spoelarm. - Automatisch reinigende sproeiërs. - Kuip met afgeronde hoeken (20 Lit., 2,1 kW) diepgetrokken bodem. - Gestempelde zijwanden. - Dubbelwandige deur, Verwijderbare dichtingsvoeg. - Uitneembaar controlepaneel. - Automatische vulling van de kuip. - Waspomp op 230V/1N 50Hz. - Anti terugslagklep. - Spoeling met warm water, boiler in R.V.S. (2,4 Lit., 4,9 kW). - Micro schakelaar bij het openen van de deur. - Veiligheidsthermostaat. - Uitgerust voor het eventueel aansluiten van een spoelpomp of doseerder voor vloeibaar wasmiddel. - Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304. - Standaard geleverd met: 2 manden en 1bestekbeker.
Ed. 8 - 415

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

K = Kit on request

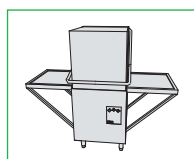
.../6M = 230/1N 50Hz



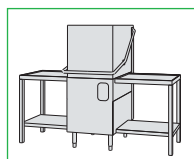
Peristaltic Pump

450 mm

400-230/3N 50Hz



.../A



.../AX

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. 8 - 459



Techno Wash

D604/6H

400 mm

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

*Break tank anti-pollution device type AB



INTEGRAL FILTER



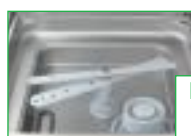
400-230/3N 50Hz
230/1N 50Hz

Peristaltic Pump

365 mm

...+BD/F-S

Fast Wash



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 sproeiërs. - Regelbare poten in RVS. (160-220mm). - Bedieningspaneel aan voorzijde. - Automatische vulling van de kuip. - Anti-terugslagklep. - Spoeling met warm water (waterverbruik per cyclus 2,6 liters), boiler (druk) in roestvrij staal (6 Lit., 6kW). - Micro schakelaar voor het stoppen van de cyclus bij het openen van de kap. - Veiligheidsthermostaat. - Vervaardigd uit R.V.S. AISI 304. - Standaard toebehoren: 2 korven, 1 bestekpot.
Ed. 8 - 424

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

K = Kit on request

Glazenwasser vierkante mand

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



DC202/6

Peristaltic Pump



DC402/6

230/1N 50 Hz

Fast Wash



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

K = Kit on request



230/1N 50 Hz

Peristaltic Pump



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. - Uitrust voor het eventueel aansluiten van een spoelpomp of doseerder voor vloeibaar wasmiddel. - Vervaardigd uit RVS AISI 304. Filter in de kuip. - Laadhoogte 300mm voor borden en 280mm voor glazen. - Standaard: 2 korven, 1 bordenrek, 1 bestekbeker. Ed. 8 - 411

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

K = Kit on request

Poliermachine voor bestek

PLUS 1) Volledig automatische "continue werking". 2) Kuip met afgeronde hoeken, gladde vooruitgang van het bestek, dat daardoor niet verstrikt raakt, vastloopt of bekrast. 3) Thermostatische regeling zorgt voor de juiste temperatuur en daarmee voor een langere levensduur van de 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 korrels in de polijstmachine en voorkomt oververhitting van de motor. Ed. 8 - 479

	Pcs/h	mm	Tub PVC	kW	
MCX/3T-PH	3000-3500	570x550xh400	1	0,75	3 782,00 EUR
MCX/7-PH	7000-8000	620x650xh870	1	0,85	5 861,00 EUR



MCX/7-PH

230/1N 50-60 Hz

Sanicut PLUS

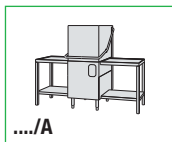
UV Lamp Sterilisation





Active

Wash



Break Tank



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. 8 - 427

ADVANTAGE Continuous Water Softener :

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

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

* Break tank anti-pollution device type AB

Vaat- & pottenwasser met kap CROSSOVER

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

Ed. 8 - 431

ADVANTAGE Continuous Water Softener :

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

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

* Break tank anti-pollution device type AB



Active

Wash

Basket
600x500
CROSSOVER
by Diamond
CONTINUOUS
WATER SOFTNER

....A

400-230/3N 50Hz

On request

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. - Uittneembaar 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 garandeerd een grote energiebesparing. - CSD paneel met digitale bediening (Soft touch). - EED energie besparing. - TCD verzekerd een spoeling aan een constante temperatuur van 85°C. - DRD Startfase voorverwarming. - DID automatische diagnose bij onregelmatigheden. - ADD temperatuursweergave van de kuip en de boiler (HACCP norm). - CID automatische deursluiting (soft contact). - Zelfreinigingsprocedure (half-automatisch). - NB: alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water.

Ed. 8 - 419

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

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

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. - Uittneembaar 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 - Gestempelde 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 oppervlakterutheid en geen overlay van kalksteen. - Gekeurde pompfilter laat toe het waswater langer op de correcte temperatuur te houden. - Waspomp hoog rendement zorgen voor grote energiebesparingen. - CSD digitaal bedieningspaneel (soft touch). - EED energie bespaarsysteem. - TCD Systeem die een bestendige spoeling aan 85°C verzekert. - DRD snelle voorverwarmingfase. - DID auto-diagnose in geval van onregelmatigheden. - ADD weergavetemperatuur van de boiler en de kuip (HACCP norm). - CID automatische deurdichting (soft contact). N.B. : Alle machines gegarandeerd voor het gebruik met aansluiting "osmose" water.

Ed. 8 - 413

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

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Active

Wash



400-230/3N 50Hz

390 mm

Break
Tank

Best
Wash



300 mm

Full Hygiene

1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

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. CAD zelfreinigende cyclus (100% automatisch). N.B.: machines die gegarandeerd kunnen worden gebruikt voor gebruik met "osmose" behandeld water.

Ed. 8 - 437

OSMOSIS
On request
RS15/AT

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

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", antivervuilinginrichting type AB. - CAD zelfreinigende cyclus (100% automatisch) -NB: machines gegarandeerd voor gebruik met "osmose" behandelde watertoevoer.

Ed. 8 - 441 On request
RS15/AT

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

+ SANITISATION



390 mm

Full Hygiene

1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

OSMOSIS
On request
RS15/AT

Best
Wash



450 mm

Full Hygiene

1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

+ SANITISATION

Full-Hygiene" afwasmachines met kap

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

Ed. 8 - 447

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

Apollo
Line

Stackable



Digital Display

Was-centrifugemachine 6,5 kg "Roestvrij staal-Titanium", met afvoerpomp

- Trommel in R.V.S. AISI 304, "ACTIVEDRUM"-systeem. - Meerdere programma's in geheugen, met functie "MEMORY". - Display die alle programmastanden aangeeft. - Mogelijkheid van MOP programma's of speciale programma's voor het wassen van industriële doeken, enz. Automatisch weegsysteem.

mm : 595x591xh865 - kW : 3.2 - V : 400-230/3N 50Hz *Ed. 8 - 488*

ML65-NP **3 368,00 EUR**

Was-centrifugemachine 8 kg "Roestvrij staal-Titanium", met afvoerpomp

mm : 595x700xh865 - kW : 4.6 - V : 400-230/3N 50Hz *Ed. 8 - 489*

ML80-NP **3 978,00 EUR**

Droogkast 6,5 kg "Roestvrij staal-Titanium", met condensor

- Trommel in R.V.S. AISI 304, omkeerbare deur. - Droogsysteem ""BUTTERFLY"". - Meerdere programma's in geheugen, met functie ""MEMORY"". - Display die alle programmastanden aangeeft, evenals de vraag om de filter te reinigen, leeg maken van de condensopvangbak, enz... Wi-fi verbinding.

mm : 595x593xh865 - kW : 2.8 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 488*

SL65-NC **2 445,00 EUR**

Droogkast 8 kg "Roestvrij staal-Titanium", met afvoer

mm : 595x710xh865 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 489*

SL80-NP **3 087,00 EUR**

Professionele strijkers

- Rol bekleed in Nomex, kuip in verchroomd staal. - Configuratiescherm "Touch Screen".

- Meertalige weergave van de functies op de display. - 30 gememoriseerde programma's (herprogrammeerbaar). - "Automatische" regulatie van snelheid en temperatuur. - Koel-

dispositief van de cylinder "Cool Down". - Gevarieerde strijksnelheid. - Vingerprotectie en

spedstoptoets van type "Hot shot". - Standaard geleverd met onder een anti-paniek

staaf. - Geraamte in geverfd staal (epoxy verf). *Ed. 8 - 502*



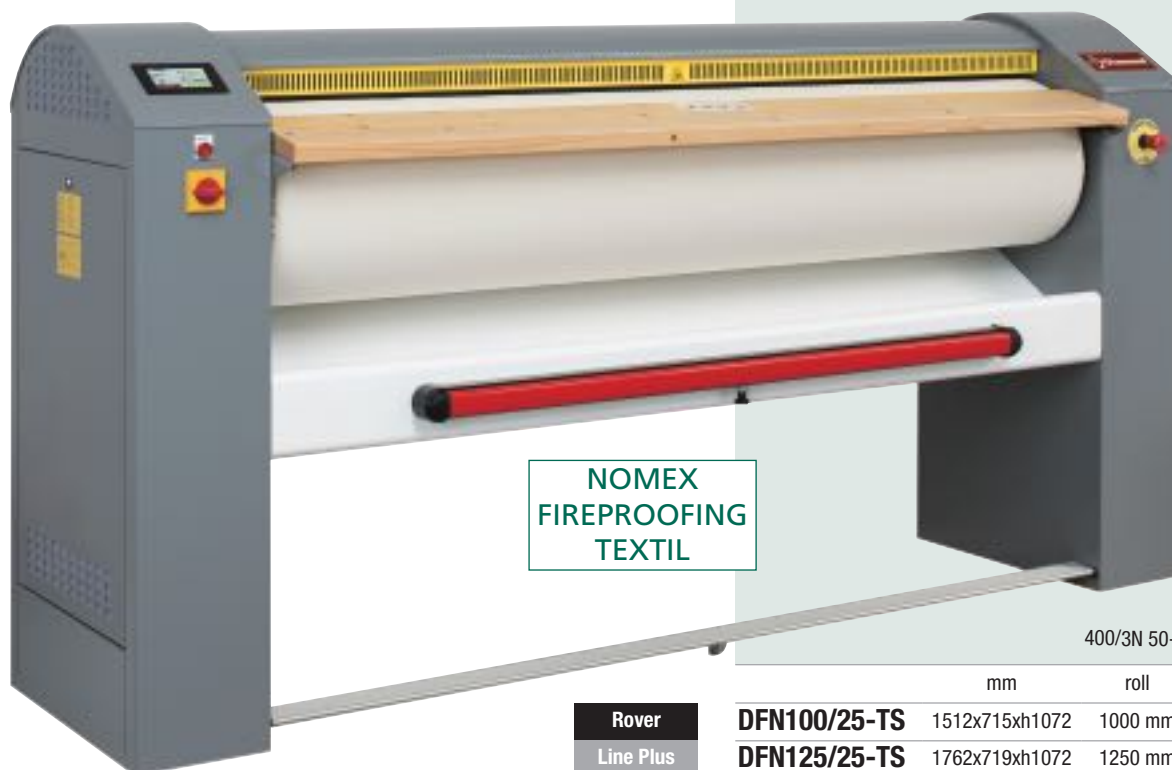
6,5 Kg

8 Kg

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

SL65-NC & SL80-NP

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 Screen

**NOMEX
FIREPROOFING
TEXTIL**



400/3N 50-60Hz

Rover
Line Plus

	mm	roll	kW	
DFN100/25-TS	1512x715xh1072	1000 mm	4,9	5 700,00 EUR
DFN125/25-TS	1762x719xh1072	1250 mm	5,8	6 526,00 EUR


**Steam
Generator**
Strijkijzer met stoomketel

- Industrieel design strijkijzer (1 kg). - Uitwendige afwerking van de boiler in ABS, inhoud: 1,5 liter, manuele vulling. - Stoomgenerator voorzien van thermostaat. - Standaard voorzien van veiligheidsthermostaat.

mm : 440x260xh690 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 491

DFRV-EL
960,00 EUR

**Foot
Control**
Strijktafel met aspiratie

- Metalen plooibaar frame, eenvoudige opberging. - Verwarmde strijktafel die het strijken sneller laat gebeuren. - Afmetingen werkoppervlakte: 1250x400 mm.

mm : 1430x440xh900 - kW : 0.46 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 491

DTR-CM
933,00 EUR

**Astra
Line Plus**
**Touch
Screen**

400/3N 50Hz

Roterende professionele elektrische droogmachines

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

	mm	kg	kW	
DSE-10/TS	791x707xh1760	10	18,7	5 689,00 EUR
DSE-14/TS	791x874xh1760	14	18,7	6 550,00 EUR


**Tornado
Plus**
**Touch
Screen**

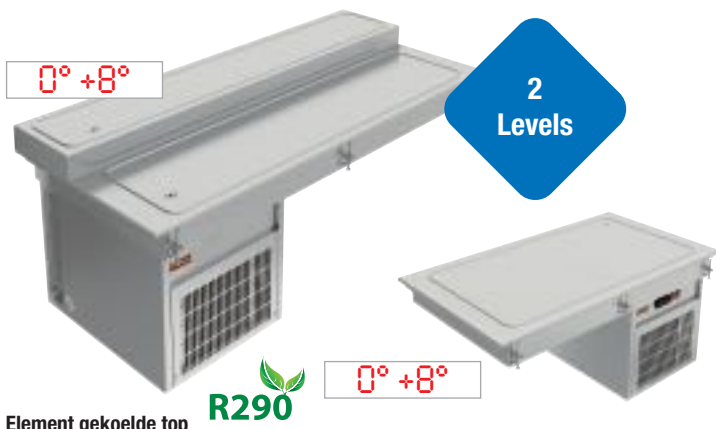
400/3N 50Hz

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

Professionele wasmachines met super centrifugering

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

	mm	kg	kW	
DLW11-TS/D	720x958xh1039	11	10,5	9 710,00 EUR
DLW14-TS/D	880x934xh1344	14	11	12 936,00 EUR



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. 8 - 920*

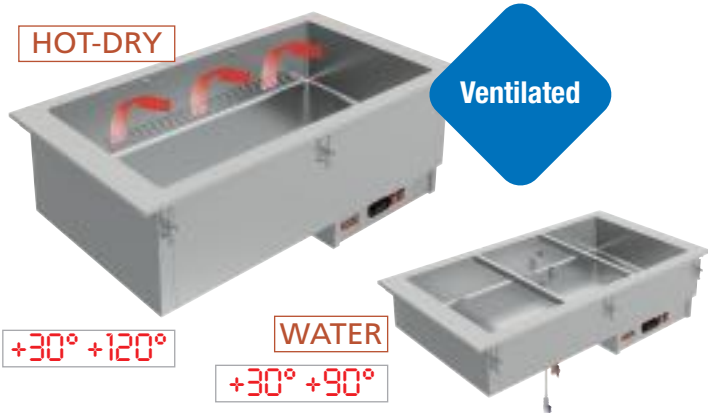
	mm	GN	
IN/RPX08-R9	790x610xh476	2 x GN 1/1	1 766,00 EUR
IN/RPX12-R9	1115x610xh476	3 x GN 1/1	1 992,00 EUR
IN/RPX15-R9	1440x610xh476	4 x GN 1/1	2 149,00 EUR

Elementen gekoelde top, 2 niveaus

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

Ed. 8 - 920

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



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

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

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

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



Element gekoelde kuip

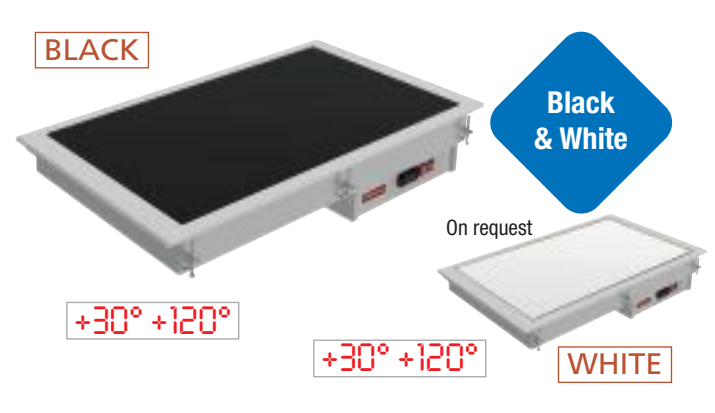
- Diepgetrokken kuip 160 mm (GN-150 mm containers), afgeronde hoeken (perfecte hygiëne). - Koeling door een spiraalverdamper (koper), net onder de kuip geplaatst. - Bedieningspaneel met elektronische regeling. - Geïntegreerde koeleenheid. - Automatisch ontdooien, automatische verdamping van condens.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

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

Elementen gekoelde kuip, geventileerd

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

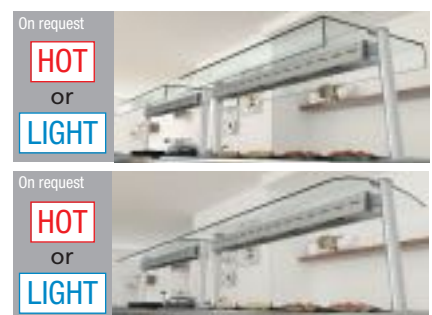
	mm	GN	
IN/RCX08-R9V	790x720xh678	2 x GN 1/1	2 722,00 EUR
IN/RCX12-R9V	1115x720xh678	3 x GN 1/1	3 059,00 EUR
IN/RCX15-R9V	1440x720xh678	4 x GN 1/1	3 282,00 EUR

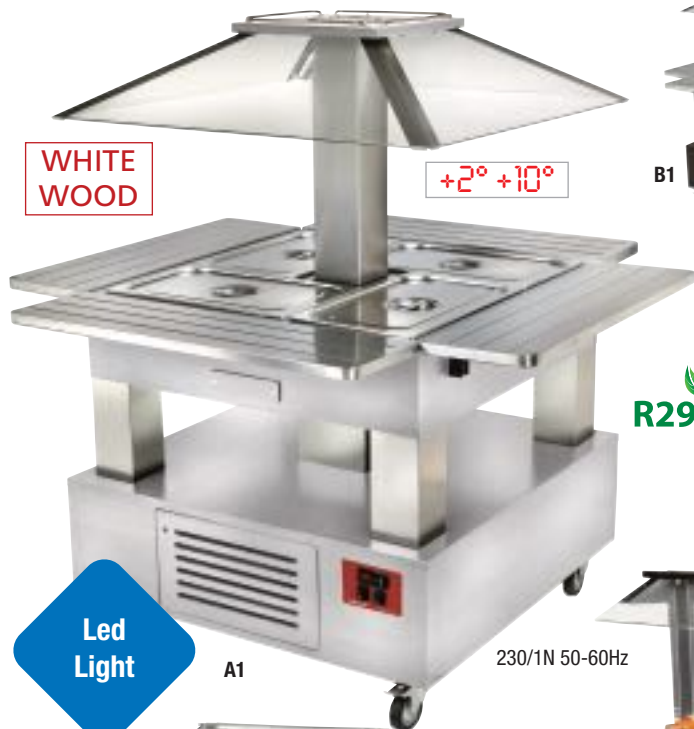


- Vitro keramische temperatuurhoudplaat. - Weerstandsverwarming (siliconen), geplaatst onder de plaat (uniforme verdeling). - Bedieningspaneel met elektronische regeling, digitaal display. - Eenvoudige bevestiging dankzij geïntegreerde klemming. *Ed. 8 - 919*

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

Self
Drop-In



WHITE
WOOD

+2° +10°

B1

R290

Led
Light

A1

230/1N 50-60Hz

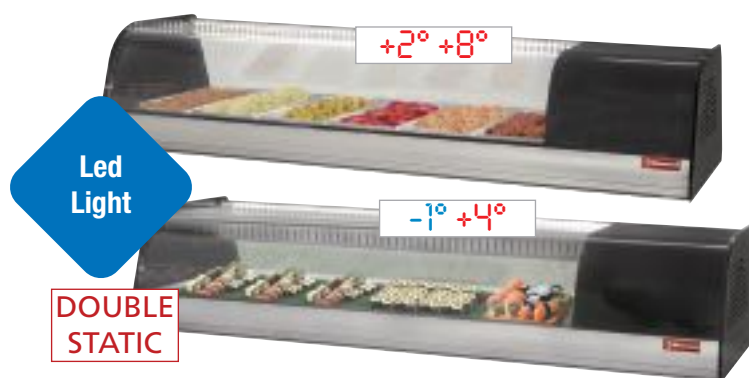
Gourmet
Line

A1

R290

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	
BSB/4N-A1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	3 302,00 EUR
BSB/4N-B1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	3 302,00 EUR
BSB/6N-A1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	4 325,00 EUR
BSB/6N-B1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	4 325,00 EUR

Led
LightDOUBLE
STATIC

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



B1

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). - Verdampers (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip. - Afvoer voor het condensatiewater. - Elektronische digitale regelaar. - 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem. Opmerking: geleverd zonder GN bakken.

Gourmet
Line

Ed. 8 - 910

	GN	mm	
CSB/4D-A1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3 602,00 EUR
CSB/4D-B1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3 602,00 EUR



+2° +10°

WENGE
WOODLed
Light

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). - Verdampers (roestvrij staal) in spiraalvorm gemonteerd onder de kuip. - Afvoer voor het condensatiewater. - Elektronische digitale regelaar. - 4 zwenkwielen waarvan 2 met rem. Opmerking: geleverd zonder GN bakken.

Ed. 8 - 904

Tapas

Line

R600a

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

Ed. 8 - 896

Sushi

Line

R600a

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

Ed. 8 - 897



Hot
GN

0° + 90°

VBE-311

230/1N 50-60Hz

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

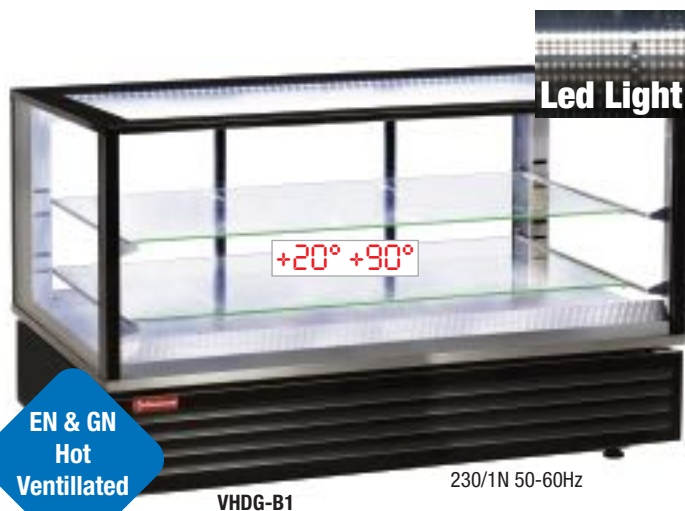
	GN	mm	KW	
VBE-211	2x GN 1/1	695x602x680	3,5	1 045,00 EUR
VBE-311	3x GN 1/1	1020x602x680	3,5	1 168,00 EUR

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, brioches,... diversifiëren. De glazen leggers, schuifdeuren en roestvrijstalen waterreservoir zijn volledig afneembaar voor eenvoudig onderhoud. Op aanvraag: glasplaten met micrograten voor gebruik op hoogte (optioneel).

Ed. 8 - 903

	Ext. dimensions	int. dimensions	kw	
VHDP-B1	785x675xh720	665x620xh410	3	1 583,00 EUR
VHDG-B1	1185x675xh720	1065x620xh410	3	2 330,00 EUR



EN & GN
Hot
Ventillated

+20° +90°

Led Light

VHDG-B1

230/1N 50-60Hz



EN & GN
Humidifier

Led Light

+20° +90°

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. 8 - 898

	Level	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	Standard Grids	kw	
HSD3-B2	3	780x490xh480	750x460xh360	2	1,2	1 206,00 EUR
HSD5-B2	5	780x490xh640	750x460xh480	3	1,8	1 447,00 EUR



Hot
GN 1/1

0° +110°

VLD2/R

230/1N 50-60Hz

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

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


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. 8 - 757

TGB/5
4 630,00 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. 8 - 757

TGV/5D-N
9 302,00 EUR**

**On request 230/1N 50Hz


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: luchtcondensator, zelfde prijs. NB: enkel voor koud gebruik, geleverd op wielen.

mm : 460x510xh960 - kW : 2.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 8 - 758

TGV/20DA
11 279,00 EUR*

* On request 230/3 50Hz


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

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

mm : 250x410xh400 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 756

MCV/2
3 110,00 EUR

Gold Line
Plus

Ice cream

85 mm

54*

R290

-10° -25°

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

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).

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

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

Ed. 8 - 556

R290

Sliding Doors

Uitstalvitrine voor roomijs
- Rechte ruit. - Verlichting aan binnenzijde, Structuur op wielen (uitgezonderd BRIOICE) - 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. 8 - 766

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

*5 LIT. 360x165xh120 mm

BIG-EXPO/LUX-R2 **230/1N 50 Hz**

BRIOICE-R2

-18° -20°

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. 8 - 791

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

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



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



Planetary

Line


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

Professionele klopper-mengers

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

230/3 50Hz (on request)

Sheeter

Line


400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz**LB50-100/MVV**

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

Ed. 8 - 796

Band-uitrollers

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

230/3 50Hz (on request)


400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz**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
LM/50-10SS	2370(2700)x920xh1380	500x1000	Yes	0,55	5 829,00 EUR	6 361,00 EUR
LM/60-120SS	2770(3290)x1060xh1170	600x1200	Yes	0,75	6 509,00 EUR	7 338,00 EUR

230/3 50Hz (on request)

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

Ed. 8 - 798



HUMIDIFICATOR

BRI064/X-P

230/1N 50-60 Hz

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. 8 - 781

	Level	mm	Grill	Humidificator	kW	
BRI043/X-P	4x460x340	400	585x605xh570	-	-	3,2 821,00 EUR
BRI043S/X-P	4x460x340	400	585x605xh570	Yes	-	3,6 886,00 EUR
BRI064/X-P	4x600x400	400	725x665xh605	-	Yes	3,2 1 459,00 EUR

Delice Line

Convectie banketovens "EURONORM", met bevochtiger

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

Ed. 8 - 778

Autorevers



HUMIDIFICATOR

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

	Level	mm	Humidificator	kW	
CPE434-P	4x460x340	725x685xh565	Yes	3,3	1 394,00 EUR
CPE644-P	4x600x400	825x685xh560	Yes	6,5	1 910,00 EUR
CPE644-P-230/1-	4x600x400	825x685xh560	Yes	3,6	1 902,00 EUR
CPE664-BP	6x600x400	865x685xh715	Yes	7,9	2 403,00 EUR

Convobis Line



PFE-102/S

400-230/3N 50 Hz

EN 600x400 Or GN1/1

2 Speeds Autorevers



CPE434-P

Convectieovens EN 600x400 & GN 1/1

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

Ed. 8 - 775

	Capacity	mm	Humidificator Automatic	2 Speeds	kW	Kcal/h	
PFE-52/S	5x (EN&GN)	920x750xh700	Yes	Yes	7	-	3 725,00 EUR
PFE-102/S	10x (EN&GN)	920x750xh1080	Yes	Yes	14	-	5 020,00 EUR
PFG-52/S	5x (EN&GN)	920x810xh760	Yes	Yes	0,3	8600	4 439,00 EUR
PFG-102/S	10x (EN&GN)	920x810xh1140	Yes	Yes	0,6	17200	6 033,00 EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Koelkasten of vrieskasten EURONORM

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

Storage

Line

**STAINLESS
STEEL**
Koelkast 20x EN 600x400, geventileerd (500 Lit.) - Roestvrij staal

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

K50X-PV

1 602,00 EUR

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

- 20 thermogevormde geleiders EN 600x400 (afstand 65 of 38 mm). - Statische verdampers "7 roosters verdampert". - Manuele ontdooiing. mm : 725x625xh1970 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

K50X-NS

1 731,00 EUR

Euronorm

Line



230/1N 50 Hz

+2° +8°

-12° -22°

Koelkasten of vrieskasten EURONORM

- Binnen - en buitenkant vervaardigd uit austenitisch (voeding) roestvrij staal, achterkant in gegalvaniseerd staal. - Bodem aan binnenzijde gestempeld, met afvoerstop (voor groot onderhoud), afgeronde hoeken en kanten (zonder ruwe vlakken), schappen en L-geleiders (regelbaar) in RVS. (tussenruimte 65mm). - Omkeerbare deur, (mogelijkheid koelkast te voorzien van slot) met ingebouwd handvat (niet zichtbaar en steekt niet uit), magnetische dichtingsring (makkelijk vervangbaar zonder gereedschap), scharnieren met automatische sluiting (stop op 90°). - Micro schakelaar, waardoor de verdampventilator stopt, bij openen van de deur. - Compressorgroep in klimaatklasse 4, geventileerde condensator. - Koelmiddel R290. - Statisch (of) geventileerde verdampert (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. 8 - 551*

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

Koelkast of vrieskast EURONORM

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

Ed. 8 - 552

Pastry Line

Plus

EN 600x400

EN 600x800



Vanaf : AP1....

3 443,00 EUR

Euronorm

Line

R290

Gekoelde werktafel, geventileerd, EURONORM

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



DP255/PC-R2
230/1N 50 Hz

D
E

	mm	Doors	Pairs of Slides	
DP202/PC-R2	2017x800xh880/900	3	3x7 EN 600x400	2 712,00 EUR
DP255/PC-R2	2542x800xh880/900	4	4x7 EN 600x400	3 273,00 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. 8 - 604

Vanaf : TP2....

3 828,00 EUR

Pastry Line

Plus

A



Forced Ventilation System

R290

AUTOMATIC CONTROL

Touch Screen

EN 600x800

EN 600x400

Pastry Line

Plus

Gistingskasten met gecontroleerde gisting, geventileerd

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. 8 - 789

Vanaf : CF1....

6 624,00 EUR



- Voorkant in "RUSTIEK" uitvoering, gerealiseerd in geveerd 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 vervaardigt in gegalvaniseerd staal, de bodem is in een speciale vuurvaste materie. - Deur met warmtebestendig handvat. - Binnenverlichting. - Verwarming door gepantserde elektrische weerstanden, geplaatst onder de bodem en op het gewelf van de kamer, regeling met thermostaat (50 tot 400°C), analoge thermometer (uitgezonderd E3F/24R) en veiligheidsthermostaat standaard inbegrepen. *Ed. 8 - 826*



Elektrische pizza-oven, 2 kamers

- Kamers: 2x 620x500x120 mm. - Thermostatische controle van de twee kamers, met 3 thermostaten.

mm : 920x760xh530 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

E3F/24R

1 456,00 EUR

Rustic

Line



Stackable

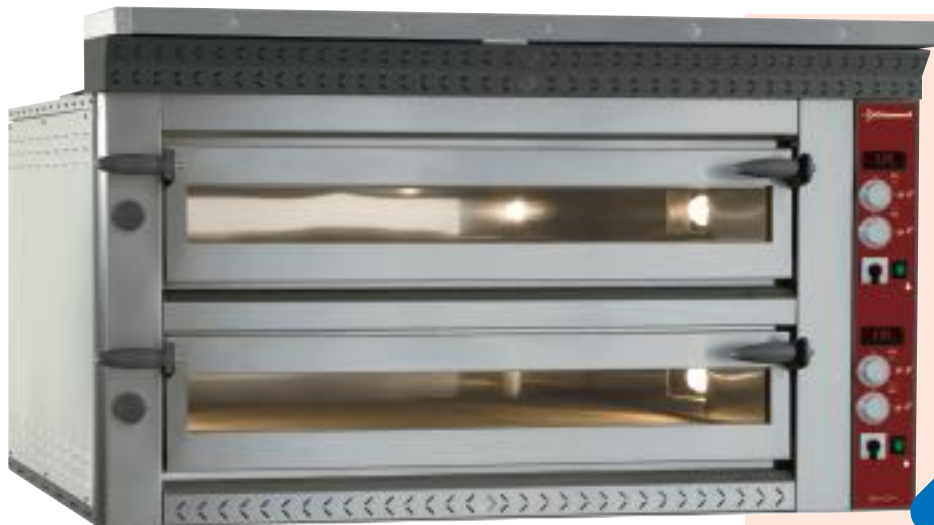


400-230/3N 50-60 Hz

EFP/44R-M

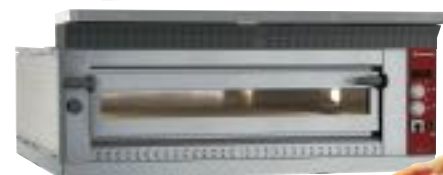
	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
EFP/4R-M*	4	990x920xh380	700x700xh150	4,7	1 336,00 EUR
EFP/6R-M	6	990x1270xh380	700x700xh150	7,3	1 539,00 EUR
EFP/44R-M	4+4	990x920xh680	700x700xh150	9,4	2 225,00 EUR
EFP/66R-M	6+6	990x1270xh680	700x700xh150	14,6	2 612,00 EUR

* Switchable on 230/1N 50-60 Hz



LD12/35XL-N

400-230/3N 50-60 Hz



LD6/35-N



Logic Line

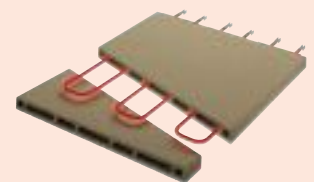
Plus

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. 8 - 829*

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 temperatuurbehoud in de kamer wanneer de deur wordt geopend... onnodig de pizza's te draaien!! - Onafhankelijke dubbele thermostaat (vloer en plafond), mogelijk om aan te passen aan alle soorten pizza. - T° aflezing met digitale thermometer. - Decoratieve verwijderbare dampkap standaard geleverd.

Integrated Elements



	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD4/35-N	4	1070x1010xh400	700x700xh150	6,6	2 304,00 EUR
LD6/35-N	6	1070x1360xh400	700x1050xh150	8,8	2 487,00 EUR
LD6/35XL-N	6	1420x1010xh400	1050x700xh150	9	2 794,00 EUR
LD9/35-N	9	1420x1360xh400	1050x1050xh150	13,3	3 113,00 EUR

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD8/35-N	4+4	1070x1010xh720	700x700xh150	13,2	3 683,00 EUR
LD12/35-N	6+6	1070x1360xh720	700x1050xh150	17,6	4 262,00 EUR
LD12/35XL-N	6+6	1420x1010xh720	1050x700xh150	18	4 780,00 EUR
LD18/35-N	9+9	1420x1360xh720	1050x1050xh150	26,6	5 489,00 EUR

Macro
Line



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

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

Ed. 8 - 839



Stackable

MACRO42-N

1 123,00 EUR

Conduction & Convection

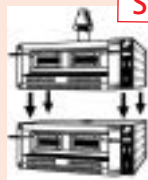


Gaz
Line

GL9/35-D

230/1N 50 Hz

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



Stackable



Gas pizzasovens

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

Ed. 8 - 833

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

1000 kcal/h=1,16 kW

Gas pizzasovens

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



ENERGY SAVING

Electronic Control

Genius Line
Plus

Vanaf : GDX/....



Conveyor

Conveyor
Line

Geventileerde tunnel-ovens

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



Vanaf : FTEV....

7 239,00 EUR

Vanaf : FTGV....

7 487,00 EUR

Stackable

ADVANTAGE Ideaal voor pizza's, flammenküsch, 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

Pizza
Quick



Stackable

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

Ed. 8 - 841

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
PIZZA-QUICK/43	1	670x580xh270	430x430xh100	3	911,00 EUR
PIZZA-QUICK/43-2C	1+1	670x580xh500	430x430xh100	6	1 414,00 EUR
PIZZA-QUICK/66-43	1*	895x580xh270	660x430xh100	5	1 414,00 EUR

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



Conveyor

Elektrische band oven L. 375mm (H. 75)

- Productiviteit : 15/10 pizzas/h (5,5' / 6,5' baktijd). - Schakelaar aan/uit, Onafhankelijke controle, Energieregelaars aan iedere weerstand. - Snelheidsregelaar. Analoge thermometer - Rolband in R.V.S., breedte 375mm, lengte 935mm, regelbare hoogte van 40 tot 75mm. - Vervaardigd uit R.V.S. - Bovenkant verwarmt om pizza's warm te houden. - verstelbare poten.

mm : 1210x600xh260/320 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 8 - 839

FET/375

2 078,00 EUR

Roll
Form

- Zeer flexibele en krachtige rollers.
- Vervaardigd in R.V.S. AISI 304. -
"Koud" uitroolsysteem. - De rollen
zijn in teflon (voor voeding), regel-
bare dikte, bescherming van de
bovenste rol in plexiglas, onder-
aan in R.V.S. - Bediening met
lage spanning 24V, met tiptoet-
sen.

Ed. 8 - 868



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

1 097,00 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

1 243,00 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. 8 - 869

P42/XV

1 301,00 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. 8 - 869

P42/XVM

977,00 EUR



Hot

0° +60°

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. 8 - 870

PIZ/SP

449,00 EUR

ADVANTAGE -
Grote ruimte tussen de
platen, Betere zicht-
baarheid, Eenvou-
diger werken en
een betere produc-
tiviteit. - Randen
van de platen afge-
rond zorgt voor een
uniforme boord aan het
deeg. - Makkelijk te gebrui-
ken dankzij de hendel
die gemonteerd is onder
de bodemplaat, Hierdoor
kan de dikte geregeld wor-
den.

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	5 586,00 EUR
DP45-EK	555x710xh845	450 mm	6*	7 505,00 EUR

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

**Gekoelde pizza tafels GN**

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

Ed. 8 - 613

Vorbereidingstafel 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**1 302,00 EUR****Vorbereidingstafel 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**2 053,00 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 (antiekantelbaar) in R.V.S. - Compressor (klimaatklasse +38°C), geplaatst op "uittrekbare" rails, voorzien voor het onderhoud en technische interventies. - Geventileerde verdamer (oversized) behandeld tegen zouten en voedingszuren, volledig verstopt (niet zichtbaar). - Programmeerbare elektronische regelaar. - Automatische ontthooing, automatische verdamping van de condensatie.

Ed. 8 - 615

Pizzeria koeltafel, 2 deuren EN 600x400, 3 neutrale laden EN 600x400, gekoelde structuur 6x GN ¼

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

MR-PIZZA/R2**3 190,00 EUR****Pizzeria koeltafel, 3 deuren EN 600x400, 3 neutrale laden EN 600x400, gekoelde structuur 8x GN ¼**

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

MR-MAXIPIZZA/R2**3 835,00 EUR**



SX160/DV-R6

230/1N 50 Hz

Compact

Line

Gekoelde opzetstructuren GN 1/4 met glasbouw

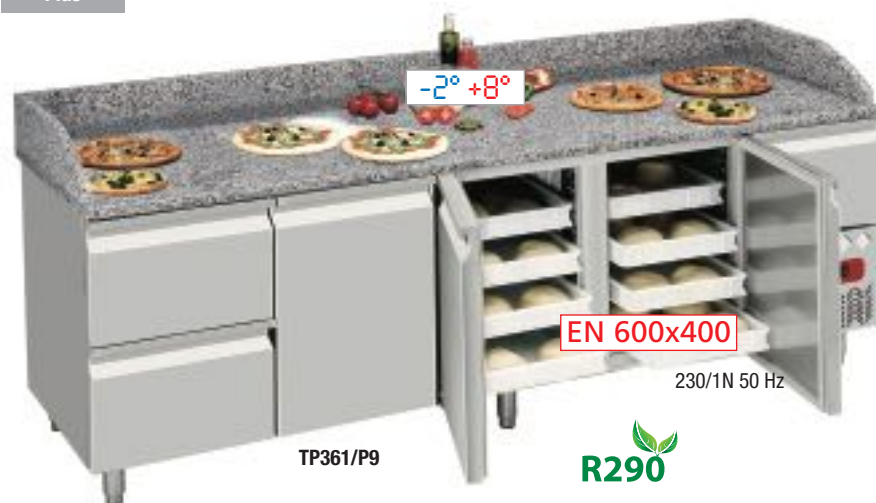
- Vervaardigd in R.V.S. (voor voeding). - Elektrische thermostaat. - Serpentine verdamer in koper geplaatst in de wanden. - Hermetische unit (+43°C). - Geventileerde condensator. NB: Geleverd zonder GN-bakken. Ed. 8 - 568

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/DV-R6	1200x340xh225/435	5 x 1/4	762,00 EUR
SX160/DV-R6	1600x340xh225/435	7 x 1/4	867,00 EUR
SX200/DV-R6	2000x340xh225/435	10 x 1/4	961,00 EUR

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/DV-R6	1200x395xh225/435	4 x 1/3	842,00 EUR
SY160/DV-R6	1600x395xh225/435	7 x 1/3	943,00 EUR
SY200/DV-R6	2000x395xh225/435	9 x 1/3	1 008,00 EUR

Pizza Line

Plus



TP361/P9

EN 600x400

230/1N 50 Hz



On request

GN 1/4

TP361/P9+SX249G/PP9

GN 1/3

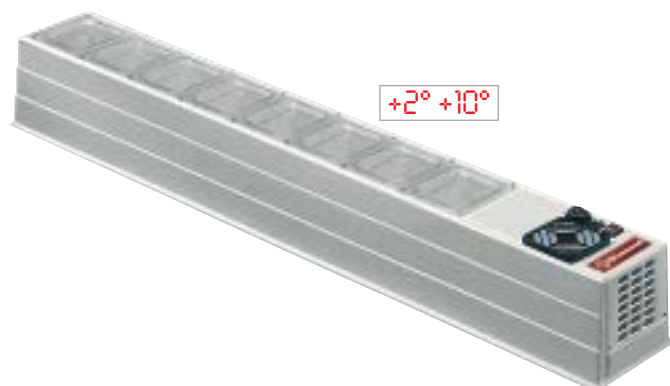
TP361/P9+SY249G/PP9


Frigotafels 600x400 voor pizzas

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

	mm	Doors	Laders	
B TP23/P9	1610x800xh856/950(1100)	2	1	3 874,00 EUR
B TP261/P9	2020x800xh856/950(1100)	2	3	4 417,00 EUR
B TP361/P9	2560x800xh856/950(1100)	3	3	5 186,00 EUR

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


Gekoelde opzetstructuur gastronorm 7 GN 1/3 h 150 mm

mm : 1550x410xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 570

MIDI-R6

1 025,00 EUR

+2° +10°

Gekoelde structuur GN 1/1 h150 mm

mm : 400x600xh350 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8 - 570

GASTRO-R6

940,00 EUR

+2° +10°

Gekoelde structuur 8x GN 1/6 h150 mm

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

Ed. 8 - 570

MINI-R6

966,00 EUR

Vortex
Plus



230/1N 50 Hz

Full
Equipment

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

Energy
Saving



Muurdampkappen "Vortex PLUS"

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

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

*D= 400x500 C = 500x500 mm



Combi

Gecombineerde handwasbak op onderstel

- Kuip handwasbak 430x280xh130. - Kuip 400x500xh200, geperforeerd tablet. - Mengkraan, 2 zeven, 2 afvoeren, 1 sifon Ø32 mm. - R.V.S. AISI 304.

mm : 500x700xh620/870 - Ed. 8 - 1154

LMC-57

725,00 EUR

Serveerwagen in roestvrij staal

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

Ed. 8 - 994



80 Kg

Stainless
Steel

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

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

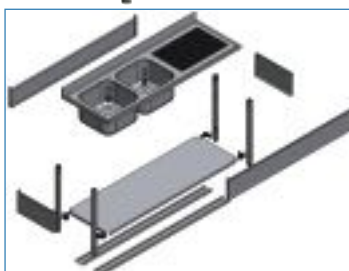
Ed. 8 - 1152



Dismontable

600
700

DISMONTABLE



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

**Mengkraan, (uitgang MONO)**

- Eengat. Uitvoering in verchroomd staal.
mm : 300x300xh305 -

Ed. 8 - 1164

CW2001-S**101,00 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).
mm : 250x250xh1250 - Ed. 8 - 1165

CW5001-S**325,00 EUR****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 : 350x350xh1100 - Ed. 8 - 1166

CW8003-S**364,00 EUR****Vuilnisbak met deksel op wielen - 50 liter**

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, waterdichte bodem.
mm : 390x390xh615 -

Ed. 8 - 1169

PCR/50B**175,00 EUR****Vuilnisbak, deksel met pedaalbediening - 50 liter**

- Uitvoering in RVS 304, waterdichte bodem.
mm : 390x390xh615 -

Ed. 8 - 1169

PCRA/50B**234,00 EUR****Vuilnisbak snacking 80 Lit.**

- Vervaardigd uit RVS. AISi 441. - Opening met klapdeksel. - Capaciteit 80L. Waterdichte bodem. - 2 wielen.
mm : 470x470xh1200 -

Ed. 8 - 1169

PCR/SK**440,00 EUR****Verwarde bordenkast 60 borden diam. 350mm**

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

GEM/350-N**563,00 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

- 3 roosters (330x345 mm)

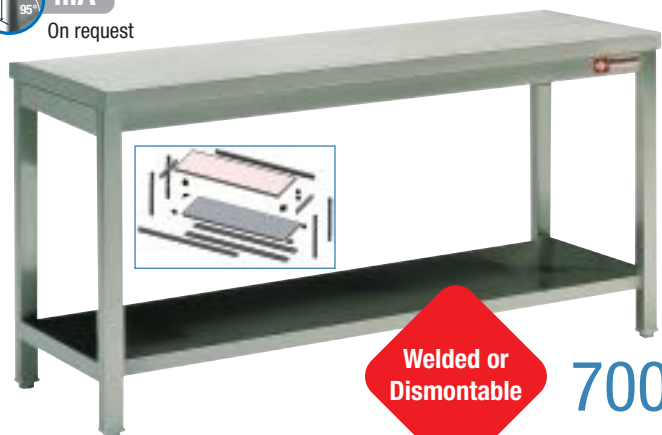
mm : 425x460xh925 - kW : 1.5 V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 310

GEMMA60/V**744,00 EUR**

- 3 roosters (700x345mm)

mm : 800x460xh925 - kW : 3 V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 310

GEMMA120/V**1 112,00 EUR**



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

DISMONTABLE

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

.../KD version dismountable



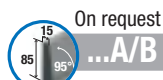
- Versterkt tussentablet uitneembaar en verstelbaar in hoogte. - Schuifdeuren (dubbele wand), ingewerkte handgrepen. - Uitvoering in R.V.S. AISI 441. *Ed. 8 - 1145*

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



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

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



Warmkasten, schuifdeuren
- Werkblad versterkt en voorzien van geluiddempende isolatie, versterkt en regelbaar tussentablet, 2 schuifdeuren (dubbele wanden), ingewerkte handgrepen. - Verwarming door elektrische weerstand, geventileerde verwarming met thermostatische temperatuurregeling, uitvoering in R.V.S. AISI 441, R.V.S., regelbare poten. *Ed. 8 - 1142*

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



Soap
Distributor

Handwasbak met zeepverdeler 500 ml

- Uitvoering in R.V.S. AISI 304, uitgediepte monoblok afdekplaat. - Koud/warm watermenger. Kniebediening, kraan in zwanehals uitvoering met 15" tijdbegrenzer.
mm : 400x340xh560 -

Ed. 8 - 1163

LM4-LSD

287,00 EUR



Soap
Distributor

Handwasbak met zeepverdeler 500ml

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

Ed. 8 - 1163

LM3-DSS

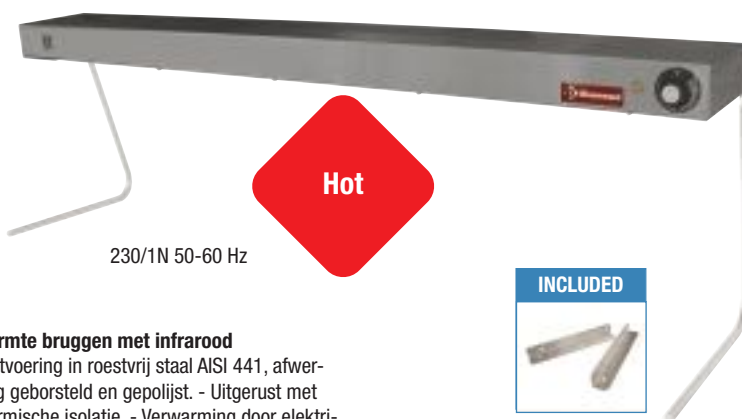
257,00 EUR

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

Ed. 8 - 1160

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

On request from 790 mm to 1690 mm



Hot

230/1N 50-60 Hz

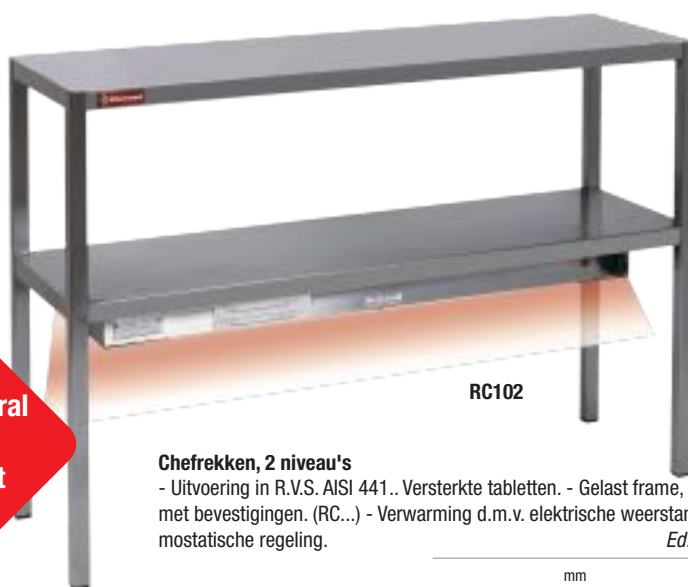
INCLUDED



Warmte bruggen met infrarood

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

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



Neutral
or
Hot

RC102

Chefrekken, 2 niveau's

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

230/1N 50-60 Hz

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

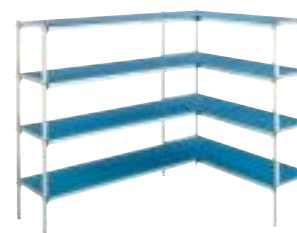
HOT



120 Kg

Modular
Rack

On request





Wagon
Line

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

Verwarmde wagen verdeling maaltijden, gecontroleerde bevochtiging

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

Ed. 8 - 981

Vanaf : CTH....

5 142,00 EUR

Wagen temperatuurbehoud van de maaltijden

Roestvrijstalen austenitische constructie (voedsel). - Muren en deur gemaakt van dubbel-geïnjecteerde wanden (polyurethaan hoge dichtheid CFK-vrij). - Opening deur op 120°, met een verticale vergrendeling voorzien van een sleutelcode, gemakkelijk vervangbaar zonder gereedschap. - Scharnieren met stop op 100°, sluiting met automatische 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, homogeniteit 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. - NB roestvrijstalen roosters en GN niet inbegrepen.

Ed. 8 - 983

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

With
Humidifier

CCE10-DG



230/1N 50-60 Hz



CCE20-DG



CT331/D-N

Verwarmde kar 2 GN 1/1 - h 150 mm, 2 temperaturen

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

Ed. 8 - 988

CT221/D-N

1 231,00 EUR

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

mm : 1300x650xh900 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 988

CT331/D-N

1 654,00 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. - Bedieningspaneel met display.

Ed. 8 - 1113

	mm	Pump	Welding	kW	
VAX/33-L	390x260xh140	16 Lit/h	330 mm	0,3	466,00 EUR
VAX/45-L	490x295xh180	26 Lit/h	430 mm	0,3	788,00 EUR
VAX/45-DSL	510x295xh180	28 Lit/h	2x430 mm	0,3	1 104,00 EUR


**UV
Lamps**
Messensterilisator (25/30 stuks)

- Gemaakt van roestvrij staal, muurbevestiging, timer van 0 - 2 uur. - Deuren met patrijspoort, 1/4-draaibewegingslot, veiligheidsmicroschakelaar, lagere afvoer. - Verchroomde stalen messenhouder, uitneembaar. - Sterilisatie door UV-C (ultraviolette) lampen, microbiologische ontsmetting (bacteriën, virussen, ziektekiemen, enz.).

mm : 482x155xh613 - kW : 0.02 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1092

AS/P1-N**301,00 EUR****Vacuummachines**

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

Ed. 8 - 1114


**Double
Welding**
**10
Programms**

GA-80/S

TA-90B/S

230/1N 50-60 Hz

	mm	Room mm	Welding	Pump	kW	
GA-80/S	317x438xh293	280x310xh85	280 mm	4 m³/h	0,3	1 822,00 EUR
GA-102/S	405x510xh420	350x370xh150	350 mm	8 m³/h	1,1	2 566,00 EUR
GA-104/S	480x515xh440	420x370xh180	420 mm	16 m³/h	1,1	3 063,00 EUR
TA-90B/S	480x610xh440	420x460xh180	420 mm	21 m³/h	1,6	3 949,00 EUR


**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. 8 - 1111

DFE-45**304,00 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. 8 - 1092

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



**Black
Line**

Professionele snijmachine, mes Ø 300 mm

- Sniijdt 200x260 mm, regeling van 0-15 mm. - AISI 304 roestvrijstalen mes. - Automatische messlijpmechanisme. - Gemaakt van geanodiseerd aluminium.
mm : 480x600x420 - kW : 0.22 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1072

300E/B-CE

1 059,00 EUR



**Blue
Line**

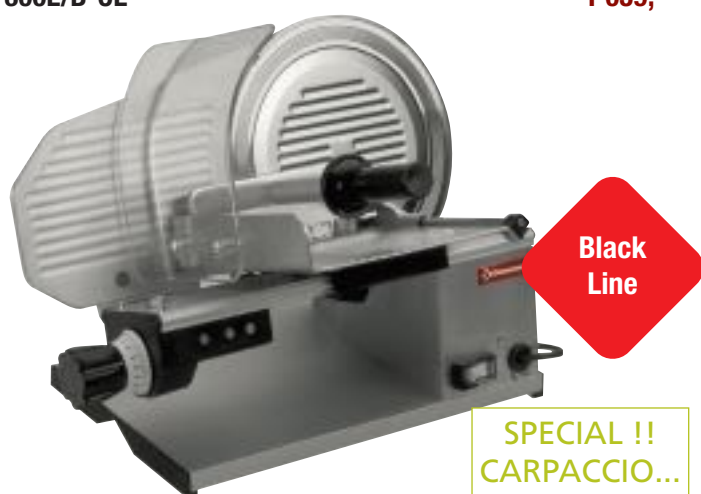
Professionele snijmachine, Ø 300 mm

- Sniijdt: 250x185mm (Ø 210mm), dikte van 0-13mm. - Sniijblad in getemperd, verchroomd en geslepen staal. - Ingebouwde slijper. - Vervaardigd uit een aluminiumlegering.
mm : 610x535x510 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1071

300/BS

1 271,00 EUR



**Black
Line**

**SPECIAL !!
CARPACCIO...**

Professionele snijmachine, mes Ø 275 mm

- Droge" transmissie. - Roestvrij stalen blad, "non-stick". - Automatisch slijpen. - Snede 200x150 mm, instelbaar van 0-15 mm. - Gemaakt van "behandeld" aluminium.
mm : 580x470x370 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1072

275/TE

993,00 EUR



**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 : 470x470x370 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1072

250/B-CE

592,00 EUR



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

Ed. 8 - 1068

350/GL

**Top
Line**

Professionele snijmachine, Ø 300 mm

- Snede: 230x175 mm (Ø 200 mm), dikte 0-30 mm.
mm : 495x590x495 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

300/TL

1 553,00 EUR

Professionele snijmachine, Ø 350 mm

- Sniijcapaciteit: 270x230mm (Ø 255mm), dikte van 0-30 mm.
mm : 575x615x530 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

350/GL

2 142,00 EUR

Professionele snijmachine, Ø 350 mm "tandwielaandrijving"

- Zelfsmerende" tandwielaandrijving. - Snede: 270x230 mm (Ø 255 mm), dikte 0-30 mm, (standaard bladafzuiging).

mm : 575x575x530 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

350/GXS

2 564,00 EUR



Top
Line

AUTOMATIC

Professionele snijmachine, Ø 350 mm "automatisch"

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

Ed. 8 - 1070

350/AVV

4 330,00 EUR



Refrigerated

TB32/ICE

Gekoelde vleesmolen N°22, monoblok in R.V.S.

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

Ed. 8 - 1087

TC22/ICE

3 066,00 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

3 775,00 EUR



Ø 100
or
Ø 130



PHM-130B

Manuele hamburgerpers

- Roestvrij stalen frame en hamburger schaal. - Cilinder Ø: 100 mm, filmhouder ingebouwd.

mm : 190x250xh320 -

Ed. 8 - 1096

PHM-100

350,00 EUR

- Ø de cilinder: 130 mm.

mm : 190x300xh280 -

PHM-130B

464,00 EUR



1550
or
1830
mm

SA-183/2

Beenderenzaag, 1550mm

- Lintzaag in RVS. - Spanningsregelaar. - Micro-veiligheidsschakelaar, motorrem, bedieningen (24V). - Voorzien van een drukknop en een kalibreerplaat in RVS (AISI 304). - Structuur vervaardigd uit een aluminiumlegering.

mm : 420x350xh850 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1093

SA-155/2

2 303,00 EUR

Beenderenzaag, 1830 mm

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

SA-183/2

2 432,00 EUR



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

Vanaf : 350/.... **2 774,00 EUR**



Groentensnijmachine

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

Snijschijf 2 mm

T2/K 64,00 EUR

Snijschijf 3 mm

T3/K 64,00 EUR

Snijschijf 4 mm

T4/K 64,00 EUR



Rasperschijf 3 mm

R3/K 69,00 EUR

Rasperschijf 4 mm

R4/K 69,00 EUR

Rasperschijf 7 mm

R7/K 69,00 EUR



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

Ed. 8 - 1104

TVA-38D

998,00 EUR



Black Line

230/1N 50 Hz



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

Aardappelschilmachines

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

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

Inbrengmixer 20 liters, buis 250 mm, 1 snelheid

- Toeren/minuut: rpm 15000. - Motorblok met PVC omhulsel, ergonomisch handvat. Bescherming IP34. - Demonteerbare buis. - Buismixer, mes en klok in R.V.S. AISI 304, het mes is makkelijk demonteerbaar. - Schakelaar On/Off, directe start ("DVC" dispositief constante snelheid, standaard inbegrepen). - Veiligheidssysteem in geval van oververhitting.

mm : xxh520 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8 - 1060

MIF-25**270,00 EUR****20 L****Variable Speed****Inbrengmixers**

- Motorblok met omhulsel in PVC, ergonomisch handvat. - Bescherming IP34. - Buismixer, mes en klok in R.V.S. AISI 304, het mes is makkelijk demonteerbaar. - 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 functie). - Trapsgewijze start, om het wegslingeren van voedsel te vermijden ("DVC" dispositief constante snelheid, standaard inbegrepen). - Veiligheidssysteem in geval van oververhitting.

Ed. 8 - 1060

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

230/1N 50-60 Hz

Inbrengmixers

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

Ed. 8 - 1061

**Variable Speed**

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

230/1N 50-60 Hz

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. 8 - 1080

TS8**474,00 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. 8 - 1080

TS12**790,00 EUR****Vleesmolen n° 22**

- Geventileerde motor, ideaal voor intensief gebruik.

mm : 450x220xh400 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

TS22**1 005,00 EUR****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. 8 - 1081

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



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

Ed. 8 - 1077

3,2 L

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

CSP/32E

664,00 EUR



4, 6, 9 L

CSP/6V

Cutters

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

Ed. 8 - 1074

Cutter in R.V.S., 4 liter

- Toeren/minuut: 2600 rpm.
 mm : 320x380xh270 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

CSP/4

905,00 EUR

Cutter in R.V.S., 6 liter, met snelheidsregelaar

- Snelheidsregelaar: 1100/2600 rpm.
 mm : 320x380xh320 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

VARIABLE SPEED

CSP/6V

1 090,00 EUR

Cutter in R.V.S., 9 liter, met snelheidsregelaar

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

2 MOTORS

CSP2/9V

1 715,00 EUR



Parmesan

Parmesaanrasp

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

GM

395,00 EUR



Variable Speed

Klopper-menger, 7 liter

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

Ed. 8 - 1064

BTM-7S/N

655,00 EUR



3 Speeds

Klopper-menger

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

Ed. 8 - 1064

	Lt	mm	kW	
BM-10AT/N	10	400x500xh630	0,45	1 278,00 EUR
BM-20AT/N	20	515x560xh770	1,1	1 671,00 EUR

230/1N 50 Hz

BM-10AT/N

Refribox

Line



RDY-2C+GF-2C

Stainless Steel
Afvalkoelers

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

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

RDY-1C**1 779,00 EUR**

+

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

GF-3C-F5**1 158,00 EUR**

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

RDY-2C**2 522,00 EUR**

+

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

GF-3C-F5**1 158,00 EUR**

6 m

**10 m
15 m**
Reinigingshaspel

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

MAX-10/R2 1 152,00 EUR

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

MAX-15/R2 1 406,00 EUR

- 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. 8 - 1174*

	mm	Light	Radius	
EI305-MX	495x132xh392	2 x15 W	100 m ²	272,00 EUR
EI306-PX	495x165xh392	2 x15 W	125 m ²	287,00 EUR

CG220/B

**GN
EN**
**Silowagen**

- Uitvoering in R.V.S. AISI304. - Gelaste geleiders in "C" vorm antikantelsysteem met stop (vrije tussenruimte 75 mm). - Buizenframe 25x25 mm, demonteerbaar. - 4 zwenkwielen met stootrand Ø 125 mm, waarvan 2 met rem. *Ed. 8 - 998*

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



Milk Shake

Stainless Steel Cup

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

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

F6S/B 261,00 EUR

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

F6D/B 485,00 EUR

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

F6S/XB 273,00 EUR



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 mixer met klok, vierkant glas 2 liters, snelheidsregelaar, programmeerbaar

- 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. 8 - 1052*

	mm	Receipts	Speed	LCD	RPM	Sound Shield	kW	
BAR/VV-T	208x210xh490	-	Yes	-	14000 - 24000	-	0,75	693,00 EUR
BARMIX/DB-N	208x210xh490	20+9	Yes	Yes	12000 - 24000	-	0,75	848,00 EUR
BARMIX/CP-P	240x230xh535	20+9	Yes	Yes	8000 - 16000	Yes	0,75	1 135,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

BARMIX/CP-P



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 : 205x235xh491 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1049*

TRT-NK 662,00 EUR



Citrus Juicers

Citruspers

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

Ref	mm	Lever	kW	
ACID-1	180x280xh360	Yes	0,3	422,00 EUR
ACID-CHROME	180x280xh360	Yes	0,3	505,00 EUR

230/1N 50 Hz

ACID-CHROME

ACID-1

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, vergemakelijkt het onderhoud (gepatenteerd). - Uitvoering: onderstel in rvs. met regelbare poten. - Geleverd zonder stokjes (GE-500/BT).



Corn Waffles



Liège & Bruxelles

GB-3X5/N

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

Elektrisch wafelijzer 2 platen, Type "Brussel" 3x5"

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

GB-3X5/N

808,00 EUR

Elektrisch wafelijzer 2 platen "type Luik 4x6"

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

GL-4X6/N

808,00 EUR



Hot

Chocolade warmer, chocopasta of vloeibaar

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

CC/NUT-2D

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

CC/NUT-1S

472,00 EUR

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

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

CC/NUT-2D

787,00 EUR

Warme drankenverdeler, 5 liter

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

CIOCAB

814,00 EUR



**Hot
Chocolat**



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

Ed. 8 - 1046



Automatic

230/1N 50-60 Hz

ASD/50

	mm	Production Minutes	Storage	kW	
ASD/FC	290x360xh725	10/12	3 pcs	0,12	2 224,00 EUR
ASD/50	470x370xh735	20/25	4 Kg	0,3	2 795,00 EUR



**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.
mm : 400x400xh200 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1040

BRET/1E-HR

376,00 EUR

Gaspannekoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"

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

BRET/1G-HR

470,00 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. 8 - 1040

BRET/2E-R

1 122,00 EUR

Dubbele gaspannekoekplaat hoog rendement, Ø 400 mm "geëmailleerd"

- Plaat in gelakt gietijzer bezorgt een uniform bakresultaat met een minimum aan vet, hygiënisch 100 % gegarandeerde zonder enige verbranding van de plaat, geleverd met houten spatel. - Stervormige brander, bolklep regeling met lage positie. Veiligheidsthermokoppel. - Uitvoering: onderstel in R.V.S.
mm : 860x500xh240 - kcal/h : 5500

BRET/2G-R

1 122,00 EUR



**Slush
&
Sherbet**

R290

CAR/2-R2

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 verdamer in RVS AISI 304 - Functie op temperatuur houden voor de nacht.

Ed. 8 - 670

	Lit.	mm	kW	
CAR/1-R2	5,5	200x400xh680	0,25	1 312,00 EUR
CAR/2-R2	5,5+5,5	400x400xh680	0,5	2 328,00 EUR

**Drink
Dispenser**

R290



DD12/3T-R2

Gekoelde drank-verdeiler

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

Ed. 8 - 669

	Lit.	mm	kW	
DD12/2B-R2	12+12	400x400xh650	0,25	1 155,00 EUR
DD12/3T-R2	12+12+12	600x400xh650	0,35	1 563,00 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. 8 - 1032

PCF-A2/F

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

PCF-S2/F

355,00 EUR

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

PCF-A2/F

486,00 EUR


Hot Water


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

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

BAC-75/R

656,00 EUR


Coffee Filters


PTH-A1/T

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

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

PTH-S1/T

415,00 EUR

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

PTH-A1/T

531,00 EUR


Fruit and Milk Cocktails


T1/VB

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

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

T1/B

330,00 EUR

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

VARIABLE
SPEED

T1/VB

357,00 EUR

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



For more info visit www.diamond-eu.com

Koffiemolen met doseerder

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

TAURO-NEW/B

383,00 EUR

Semi Automatic



Koffiemolen met doseerder

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

AUTO-80/B

444,00 EUR

Automatic



Compact Line

Espresso & Americano



COMPACT/2EB

Electronic Automatic

On request



DVA...



COMPACT/2PB

Semi Automatic

Koffiemachine 1 groep, automatisch - ZWART

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

Ed. 8 - 1029

COMPACT/1EB

2 113,00 EUR

Espresso apparaat 2 groepen, automatisch - ZWART

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

Ed. 8 - 1029

COMPACT/2EB

2 387,00 EUR

Espresso apparaat 2 groepen, half-automatisch - ZWART

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

Ed. 8 - 1029

COMPACT/2PB

2 074,00 EUR

Aroma Line

DIGITAL DISPLAY



Espresso & Americano

Espresso koffiemachines

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

Vanaf : AROMA/....

3 312,00 EUR

Nieuw in 2023



Distributed by

Ontdek het op de
centrale pagina