

18/10
RVS/INOX



pujadas



18/10
RVS/INOX



18/10
RVS/INOX

(N) SAUTEUSE - roestvrijstaal, met een 7 mm dikke Sandwich-bodem (roestvrijstaal-aluminium-roestvrijstaal), conisch model

- (E) SAUTEUSE - stainless steel, with a 7 mm Sandwich-bottom (stainless steel-aluminium-stainless steel), conical model
- (F) SAUTEUSE - inox, avec fond Sandwich de 7 mm (inox-aluminium-inox), modèle conique
- (D) SAUTEUSE - CNS, mit Sandwich-Boden von 7 mm (CNS-Aluminium-CNS), konisches Modell

No.	Ø cm	EURO
935.001	16	32,00
935.002	18	35,00
935.003	20	39,00
935.004	24	46,00

(N) PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal, compleet met 4 RVS pasta vergieten

- (E) PASTA COOKPOT - stainless steel, complete with 4 stainless steel pasta colanders
- (F) MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox, avec 4 passoires à pâtes inox
- (D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS, mit 4 CNS Pastakorbe

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.120	35	21	20	184,00
720.121	pasta vergiet los/pasta colander only passoire seul/Pastakorbe allein			24,95
720.123	40	25	31,5	209,00
720.124	pasta vergiet los/pasta colander only passoire seul/Pastakorbe allein			28,00

(N) PASTAKOOKPAN - roestvrijstaal, compleet met 2 pasta vergieten, met deksel

- (E) PASTA COOKPOT - stainless steel, complete with 2 stainless steel pasta colanders, with lid
- (F) MARMITE TRAITEUR À PÂTES - inox, avec 2 passoires à pâtes inox, avec couvercle
- (D) TEIGWAREN KOCHTOPF - CNS, mit 2 CNS Pastakorbe, mit Deckel

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
030.024	24	15	7	59,00
030.124	pasta vergiet los/pasta colander only passoire seul/Pastakorbe allein			15,00

(N) SNELKOOKPAN - roestvrijstaal

(E) PRESSURE COOKER - stainless steel

(F) AUTOCUISEUR - inox

(D) DAMPFKOCHTOPF - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
91,00	862.072	24	18	8
109,00	862.073	24	22	10

(N) KOOKEMMER MULTIFUNCTIONEEL - roestvrijstaal, met sandwichbodem, met schenkruit en handgreep om eenvoudig uit te gieten, met maatverdeling, met deksel

(E) MULTI-FUNCTION POT - stainless steel, with sandwich bottom, with spouts and handle for easy pouring, integrated measuring scale, with lid

(F) MARMITE MULTIFONCTIONS - inox, double fond, avec bec verseur et poignée pour faciliter le versement, mesure pour volume intégrée, avec couvercle

(D) MULTIFUNKTIONSTOPF - CNS, Kapselboden, mit Klappbügel und Haltegriff für einfaches Ausgießen, mit graduierung, mit deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
86,00	520.020	28	22	8

(N) STOOMKOOKPAN - roestvrijstaal

(E) STEAM COOKER - stainless steel

(F) POÊLE À VAPEUR - Inox

(D) DAMPFTOPF - CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
42,50	520.028	20	20	3

(N) VERGIET - roestvrijstaal, 2 stevige draagarmen

(E) COLANDER - stainless steel, 2 sturdy support handles

(F) PASSOIRE - inox, 2 poignées robustes support

(D) GEMÜSESEIHER - CNS, 2 stabile unterstützungs Griffen

EURO	No.	L cm	Ø cm
64,00	064.036	60	33
81,00	064.038	80	40

(N) AFGIETROOSTER - roestvrijstaal, tot Ø 26cm

(E) PAN STRAINER - stainless steel, up to Ø 26cm

(F) COUVERCLE PASSOIRE - inox, jusqu'à un Ø de 26cm

(D) ABGIESSHILFE - CNS, bis zu Ø 26cm

EURO	No.
8,55	016.140

NEW!



18/10
RVS/INOX

NEW!



18/10
RVS/INOX



18/10
RVS/INOX

NEW!

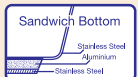




pujadas



18/10
RVS/INOX



18/10
RVS/INOX



NEW!

- (N) BRAADSLEDE - roestvrijstaal, met sandwichbodem en draaibare grepen**
- (E) ROASTING PAN - stainless steel, with sandwich-bottom and movable side handles**
- (F) PLAT À RÔTIR - inox, avec fond thermo-diffuseur et poignées tournante**
- (D) BRATPFANNE - CNS, mit Sandwich-Boden und beweglichen Griffen**

1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.
720.168	100	14,2
720.167	150	20,2

EURO
82,00
112,00

- (N) BRAADSLEDE - roestvrijstaal, met draaibare grepen**
- (E) ROASTING PAN - stainless steel, movable side handles**
- (F) PLAT À RÔTIR - inox, avec poignées tournantes**
- (D) BRATPFANNE - CNS, mit beweglichen Griffen**

No.	cm
720.161	6,5(H)x40x30
720.162	7,0(H)x54x39
720.163	9,0(H)x60x45

EURO
61,50
78,00
95,00

- (N) BRAADSLEDE - aluminium, met Silverstone anti-aanbaklaag, met draaibare grepen**
- (E) ROASTING PAN - aluminium, with Silverstone Non-stick coating, movable side handles**
- (F) PLAT À RÔTIR - aluminium, avec intérieur anti-adhésive Silverstone, avec poignées tournantes**
- (D) BRATPFANNE - Aluminium, mit Silverstone Antihaf-Beschichtung, mit beweglichen Griffen**

No.	cm
720.171	6,5(H)x40x30
720.172	7,0(H)x50x35
720.173	9,0(H)x60x40

EURO
41,00
52,00
79,00

- (N) BRAADSLEDE - plaatstaal, met draaibare grepen**
- (E) ROASTING PAN - stamped steel, movable side handles**
- (F) PLAT À RÔTIR - tôle d'acier, avec poignées tournantes**
- (D) BRATPFANNE - Stahlblech, mit beweglichen Griffen**

No.	cm
895.018	9(H)x40x30
895.020	9(H)x50x30
895.023	10(H)x60x40
895.024	10(H)x70x45

EURO
58,00
61,00
76,00
89,00

- (N) BRAADSLEDE - aluminium, met draaibare grepen**
- (E) ROASTING PAN - aluminium, with movable side handles**
- (F) PLAT À RÔTIR - aluminium, avec poignées tournantes**
- (D) BRATPFANNE - Aluminium, mit beweglichen Griffen**

No.	cm
720.200	5,0(H)x30x23
720.201	6,5(H)x40x30
720.202	7,0(H)x50x35
720.203	9,0(H)x60x40

EURO
23,00
32,00
45,00
54,00

pujadas®

VOLLRATH®

COOL • LINE • COLORS



- (N) Behuizing van roestvrijstaal 18/10, ergonomische handgrepen van gegoten roestvrijstaal, speciaal deksel ontwerp voor ondersteuning op zijhandgreep, ingekapselde sandwichbodem
- (E) Cookware body made of 18/10 stainless steel, ergonomic handles made of cast stainless steel, special lid designed to hold on the side handle, encapsulated sandwich base
- (F) Corps en acier inox 18/10, anses en fonte d'acier inox, ergonomiques, couvercle spécial, conçu pour reposer sur la poignée, fond thermo-diffuseur encapsulé
- (D) Kochbedarf aus CNS 18/10, griffe aus gussedelstahl hergestellt. Absolut ergonomisch, spezielles deckeldesign zum Halten im seitengriff, kapselförmiger thermodiffusionsunterboden



(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel

(E) STOCK POT - with cover

(F) TRAITEUR - avec couvercle

(D) KOCHTOPF - hoch, mit Deckel

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
104,00	720.560	24	20	8,7
116,00	720.561	28	24	13,6

GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
104,00	720.570	24	20	8,7
116,00	720.571	28	24	13,6

ROOD/RED/ROUGE/ROT

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
104,00	720.580	24	20	8,7
116,00	720.581	28	24	13,6

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
89,00	720.590	24	20	8,7
99,00	720.591	28	24	13,6

ALL NEW!

18/10
RVS/INOX



ALL NEW!



18/10
RVS/INOX



(N) KOOKPAN - middelhoog, met deksel

- (E) STEW PAN - with cover
- (F) DEMI TRAITEUR - avec couvercle
- (D) KOCHTOPF - halbhoch, mit Deckel

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.562	20	13	3,7	69,00
720.563	24	14	5,8	78,00
720.564	28	16	9,5	96,00
720.565	32	19	14,0	104,00

GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.572	20	13	3,7	69,00
720.573	24	14	5,8	78,00
720.574	28	16	9,5	96,00
720.575	32	19	14,0	104,00

ROOD/RED/ROUGE/ROT

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.582	20	13	3,7	69,00
720.583	24	14	5,8	78,00
720.584	28	16	9,5	96,00
720.585	32	19	14,0	104,00

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.592	20	13	3,7	59,00
720.593	24	14	5,8	66,00
720.594	28	16	9,5	82,00
720.595	32	19	14,0	89,00

(N) KOOKPAN - laag model, met deksel

- (E) BRAISING PAN - with cover
- (F) BRAISIÈRE - avec couvercle
- (D) BRATENTOPF - mit Deckel

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.566	24	9,5	3,9	76,00
720.567	28	11,0	5,8	88,00
720.568	32	12,5	8,9	99,00

GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.576	24	9,5	3,9	76,00
720.577	28	11,0	5,8	88,00
720.578	32	12,5	8,9	99,00

ROOD/RED/ROUGE/ROT

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.586	24	9,5	3,9	76,00
720.587	28	11,0	5,8	88,00
720.588	32	12,5	8,9	99,00

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.	Ø cm	H cm	Lit.	EURO
720.596	24	9,5	3,9	66,00
720.597	28	11,0	5,8	76,00
720.598	32	12,5	8,9	85,00

pujadas®

VOLLRATH®

COOL • LINE • COLORS

18/10
RVS/INOX



Deksel/Lid

Couvercle/Deckel

A

Binnen pan/Inner pot

Réceptient intérieur

Innenbehälter

Klemring/Clamping ring

Anneau fixation/Klemring

B

Buiten pan/Sauce pot

Braisière/Kasserolle

- (N) Behuizing van roestvrijstaal 18/10, ergonomische handgrepen van gegoten roestvrijstaal, speciaal deksel ontwerp voor ondersteuning op zijhandgreep, ingekapselde sandwichbodem
- (E) Cookware body made of 18/10 stainless steel, ergonomic handles made of cast stainless steel, special lid designed to hold on the side handle, encapsulated sandwich base
- (F) Corps en acier inox 18/10, anses en fonte d'acier inox, ergonomiques, couvercle spécial, conçu pour reposer sur la poignée, fond thermo-diffuseur encapsulé
- (D) Kochbedarf aus CNS 18/10, griffe aus gussedelstahl hergestellt. Absolut ergonomisch, spezielles deckeldesign zum Halten im seitengriff, kapselförmiger thermodiffusionsunterboden

(N) **BAIN-MARIE PAN - middelhoog model, compleet met binnenpan en deksel**

- (E) BAIN-MARIE STOCKPOT - medium, complete with inner pot and lid
- (F) TRAITEUR- BAIN-MARIE - demi traiteur, complet avec réceptient intérieur et couvercle
- (D) BAIN-MARIE KOCHTOPF - Halbhoch, Komplett mit Innenbehälter und Deckel

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
138,00	720.963	A	20	10	3,10
		B	24	14	
169,00	720.964	A	24	12	5,40
		B	28	16	
185,00	720.965	A	28	14	8,60
		B	32	19	

GRIJS/GREY/GRIS/GRAU

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
138,00	720.973	A	20	10	3,10
		B	24	14	
169,00	720.974	A	24	12	5,40
		B	28	16	
185,00	720.975	A	28	14	8,60
		B	32	19	

ROOD/RED/ROUGE/ROT

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
138,00	720.983	A	20	10	3,10
		B	24	14	
169,00	720.984	A	24	12	5,40
		B	28	16	
185,00	720.985	A	28	14	8,60
		B	32	19	

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.		Ø cm	H cm	Lit.
117,00	720.993	A	20	10	3,10
		B	24	14	
144,00	720.994	A	24	12	5,40
		B	28	16	
159,00	720.995	A	28	14	8,60
		B	32	19	

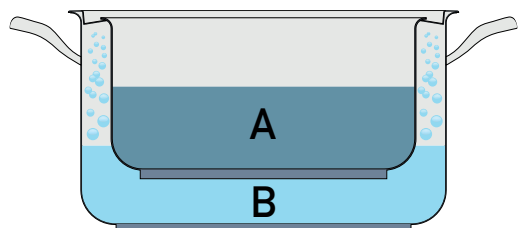
ALL NEW!



18/10
RVS/INOX



ALL NEW!



(N) BAIN-MARIE PAN - laag model, compleet met binnenpan en deksel

- (E) BAIN-MARIE STOCKPOT - low model, complete with inner pot and lid
- (F) TRAITEUR- BAIN-MARIE - braisière, complet avec récipient intérieur et couvercle
- (D) BAIN-MARIE KOCHTOPF - flach Model, Komplett mit Innenbehälter und Deckel

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.968	A	28	6,0	3,70
	B	32	12,5	

EURO
175,00

GRIS/GREY/GRIS/GRAU

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.978	A	28	6,0	3,70
	B	32	12,5	

EURO
175,00

ROOD/RED/ROUGE/ROT

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.988	A	28	6,0	3,70
	B	32	12,5	

EURO
175,00

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.998	A	28	6,0	3,70
	B	32	12,5	

EURO
149,00

(N) STEELPAN

- (E) SAUCE PAN
- (F) CASSEROLE
- (D) STIELKASSEROLLE

GEEL/YELLOW/JAUNE/GELB

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.960		14	7,0	1,0
720.961		16	7,5	1,5

EURO
24,00
26,00

GRIS/GREY/GRIS/GRAU

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.970		14	7,0	1,0
720.971		16	7,5	1,5

EURO
24,00
26,00

ROOD/RED/ROUGE/ROT

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.980		14	7,0	1,0
720.981		16	7,5	1,5

EURO
24,00
26,00

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

No.		Ø cm	H cm	Lit.
720.990		14	7,0	1,0
720.991		16	7,5	1,5

EURO
21,00
23,00

(N) Serie zware aluminium kookpannen welke voorzien zijn van roestvrijstalen handgrepen

- (E) Heavy aluminium pans, with stainless steel handles
 (F) Batterie de cuisine en aluminium, avec manches en inox
 (D) Kochgeschirr aus Aluminium, mit Griffe aus CNS

(N) KOOKPAN - hoog model, met deksel

- (E) STOCKPOT - high model, with lid
 (F) TRAITEUR - modèle haute, avec couvercle
 (D) KOCHTOPF - Hohes Modell, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
34,00	720.605	25	25	12
41,00	720.606	27	27	15
46,00	720.607	30	30	21
51,00	720.608	32	32	25,5
57,00	720.609	35	35	34
79,00	720.611	40	40	50
96,00	720.612	45	45	72
110,00	720.613	50	50	100
179,00	720.615	60	60	155

(N) KOOKPAN - middelhoog, met deksel

- (E) STEW PAN - medium, with lid
 (F) DEMI TRAITEUR - basse, avec couvercle
 (D) KOCHTOPF - Halbhoch, mit Deckel

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
28,00	720.616	25	15	7
40,00	720.617	30	18	13
49,00	720.618	35	21	20
61,00	720.619	40	25	32
71,00	720.620	45	28	45
101,00	720.621	50	31	61
148,00	720.623	60	37	105

(N) STEELPAN

- (E) SAUCE PAN
 (F) CASSEROLE
 (D) STIELKASSEROLLE

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
15,50	720.630	16	8	1,5
15,55	720.631	18	9	2
16,50	720.632	20	10	3
18,25	720.633	22	11	4

(N) SCHEPPAN - met schenktuit, steel 30 cm

- (E) PAN WITH HANDLE- with spout, handle 30 cm
 (F) CASSEROLE AVEC MANCHE - avec bec verseur, poignée 30 cm
 (D) TOPF MIT GRIFF - mit Ausguss, Stiel 30 cm

EURO	No.	Ø cm	H cm	Lit.
6,50	720.690	14	9	1,0
8,95	720.692	18	9	1,9

(N) WATERKETEL - aluminium, geschikt voor gas

- (E) HOT WATER KETTLE - aluminium, for gas
 (F) BOUILLOIRE D'EAU - aluminium, pour gaz
 (D) WASSERKESSEL - Aluminium, für Gas

EURO	No.	Lit.
12,00	720.679	1,50
14,00	720.680	2,75
17,00	720.681	4,50

pujadas®



ALUMINIUM



ALL NEW!



N

Op de volgende pagina's volgt de *STERGROEP*

Voor de apparatuur, opgenomen in de STER-groep van deze EMGA catalogus, worden steeds ruime voorraden onderdelen en accessoires aangehouden.

Afwijkende stroomsterkten voor elektrische apparatuur zijn mogelijk indien vooraf exacte gegevens worden verstrekt over gewenste voltages, Hertz en fasen.

Alle daarvoor in aanmerking komende apparaten en machines zijn voorzien van het CE keurmerk.

E

The following pages feature the *STAR SECTION*

For the equipment, shown in the STAR section of the EMGA catalogue, a large variety of parts and accessories is always kept available for dealers and users.

When for electric equipment other voltages, cycles, phases etc. are required, please give exact specifications.

All appliances and machines appropriate for it are provided with the CE hallmark.

F

Les pages suivantes mettent en évidence la gamma *STAR SECTION*

Pour les équipements, qui composent cette partie "STAR SELECTION" une grande variété d'accessoires et de pièces détachées sont toujours disponibles sur stock pour les utilisateurs.

Pour des équipements de voltage, d'ampérage, de cycles différents nous vous demandons de bien vouloir nous en préciser les spécifications précises.

Toutes les machines et appareils qui comptent pour cela sont pourvues de la marque CE.

D

Im nachfolgenden Katalogteil folgt die *STERNGRUPPE*

EMGA hält laufend ein umfangreiches Sortiment von Ersatzteilen und Zubehör für alle Artikel im EMGA Katalog die dafür in Frage kommen, auf Lager.

Genauere Spezifizierungen sind erforderlich, falls für Elektro-Apparate abweichende elektrische Daten (Spannung, Hertz, Phasen usw.) verlangt werden.

Alle dafür in Betracht kommenden Geräte und Maschinen sind mit dem CE-Kennzeichen versehen.

(N) DISPENSER - roestvrijstaal, kunststof vultrechter, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

(E) DISPENSER - stainless steel, plastic funnel, suitable for muesli, cornflakes, peanuts etc.

(F) DISTRIBUTEUR - inox, bac plastique, propre pour muesli, cornflakes, noix etc.

(D) SPENDER - CNS, Behälter Kunststoff, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

1x4,5 liter

EURO	No.	cm
59,00	*130.115	52(H)x22x17

(N) DISPENSER - polycarbonaat, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

(E) DISPENSER - polycarbonate, suitable for muesli, cornflakes, peanuts etc.

(F) DISTRIBUTEUR - polycarbonate, propre pour muesli, cornflakes, noix etc.

(D) SPENDER - Polykarbonat, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

2x1,5 liter

EURO	No.	cm
48,00	*145.162	44(H)x28x17

(N) DISPENSER - hooggepolijst roestvrijstaal, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

(E) DISPENSER - polished stainless steel, polycarbonate funnels, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.

(F) DISTRIBUTEUR - inox poli, bacs polycarbonate, propre pour muesli, cornflakes, noix etc,

(D) SPENDER - poliertes CNS, Behälter Polykarbonat, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

1x4 liter

EURO	No.	cm
52,00	*861.146	60(H)x19x24

2x4 liter

EURO	No.	cm
89,00	*861.147	60(H)x36x24

3x4 liter

EURO	No.	cm
143,00	*861.148	60(H)x54x24

(N) DISPENSER - hooggepolijst roestvrijstaal met drie draaibare polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

(E) DISPENSER - polished stainless steel with three swiveling polycarbonate funnels, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc,

(F) DISTRIBUTEUR - inox poli avec trois bacs polycarbonate tournantes propre pour muesli, cornflakes, noix etc.

(D) SPENDER - poliertes CNS mit drei drehbaren Behälter aus Polykarbonat geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

3x4 liter

EURO	No.	cm
139,00	*861.150	61(H)x31x28



18/10
RVS/INOX

NEW!



18/10
RVS/INOX



18/10
RVS/INOX

*310

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

NEW!

(N) DISPENSER - houten standaard, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

- (E) DISPENSER - wooden stand, polycarbonate funnels, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.
- (F) DISTRIBUTEUR - socle en bois, bacs polycarbonate, propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- (D) SPENDER - Holz stand, Polykarbonat Behälter, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

1x5,5 liter

No.	cm
*145.165	48(H)x23x30

EURO
83,00

NEW!

(N) DISPENSER - houten standaard, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

- (E) DISPENSER - wooden stand, polycarbonate funnels, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.
- (F) DISTRIBUTEUR - socle en bois, bacs polycarbonate, propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- (D) SPENDER - Holz stand, Polykarbonat Behälter, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

3x1,5 liter

No.	cm
*145.170	43(H)x26x26

EURO
62,00

NEW!

(N) DISPENSER - houten standaard, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

- (E) DISPENSER - wooden stand, polycarbonate funnels, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.
- (F) DISTRIBUTEUR - socle en bois, bacs polycarbonate, propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- (D) SPENDER - Holz stand, Polykarbonat Behälter, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

3x1,5 liter

No.	cm
*145.168	43(H)x20x44

EURO
89,00



(N) DISPENSER - zware houten standaard, hooggepolijst roestvrijstaal, polycarbonaat vultrechters, geschikt voor muesli, cornflakes, noten etc.

- (E) DISPENSER - heavy wooden stand, polished stainless steel, polycarbonate funnels, suitable for muesli, cornflakes peanuts etc.
- (F) DISTRIBUTEUR - socle en bois robuste, inox poli, bacs polycarbonate, propre pour muesli, cornflakes, noix etc.
- (D) SPENDER - schwere Holz stand, poliertes CNS, Behälter aus Polykarbonat, geeignet für Muesli, Cornflakes, Nüssen usw.

3x4 liter

No.	cm
*861.152	65(H)x28x59

EURO
159,00

Ⓝ **BUFFET-DRANKDISPENSER - hoogglans roestvrijstaal met transparante acrylic container, compleet met aftapkraan, koeling geschiedt d.m.v. een roestvrijstalen koker welke gevuld kan worden met crushed ice of ijsblokjes**

ⓔ **BUFFET-COLD DRINK DISPENSER - polished stainless steel and transparent acrylic container, complete with tap, cooled by stainless steel tube filled with crushed ice or ice cubes**

ⓕ **DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - inox brillant et bac acrylique transparente, complet avec robinet, réfrigération par tube inox rempli avec glaçons**

ⓓ **GETRÄNKE-DISPENSER - Hochglanz CNS mit Durchscheinendes Acrylharz Behälter, komplett mit Abzapfhahn, Kühlung mittels eines CNS rohres gefüllt mit Eiswurfellen**

1x5 liter

EURO	No.	cm
75,00	*537.004	51(H)x28x22

1x5 liter

EURO	No.	cm
82,00	*537.006	49(H)x33x22

1x8 liter

EURO	No.	cm
104,00	*537.010	55(H)x26x36

2x8 liter

EURO	No.	cm
189,00	*537.012	55(H)x54x36

Ⓝ **BUFFET-DRANKDISPENSER - hoogglans roestvrijstaal met transparante acrylic container, compleet met aftapkraan, voorzien van elektrische koeling**

ⓔ **BUFFET-COLD DRINK DISPENSER - polished stainless steel and transparent acrylic container, complete with tap, with electric cooling**

ⓕ **DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - inox brillant et bac acrylique transparente, complet avec robinet, pourvu d'un refroidissement électrique**

ⓓ **GETRÄNKE-DISPENSER - Hochglanz CNS mit Durchscheinendes Acrylharz Behälter, komplett mit Abzapfhahn, mit elektrischer Kühlung**

1x5 liter

EURO	No.	cm	V	W
159,00	*537.008	50(H)x33x22	230	60



Classic One **Max Pro**
ECONOMY Foodwarming Systems



- Ⓝ **CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, met voedselpan, twee brandpastahouders en opklapbare deksel**
- ⓔ CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - stainless steel, 1/1 gastronorm, with food pan and two burners for canned heat, lid can be swung up traverse
- ⓕ CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - inox, 1/1 gastronorm, avec bac et deux brûleurs, couvercle ouverture latérale
- ⓓ CHAFING DISH MAXPRO "ECONOMY" - CNS, 1/1 Gastronorm, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, Deckel quer aufklappbar

No.	cm	EURO
*921.110	37(H)x62x35	35,95
*921.116	6 stk/pcs/Stk	213,00

Classic One **Max Pro**
Basic Foodwarming Systems



- Ⓝ **CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, met voedselpan, twee brandpastahouders en opklapbare deksel**
- ⓔ CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - stainless steel, 1/1 gastronorm, with food pan and two burners for canned heat, lid can be swung up traverse
- ⓕ CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - inox 1/1, gastronorm, avec bac et deux brûleurs, couvercle ouverture latérale
- ⓓ CHAFING DISH MAXPRO "BASIC" - CNS, 1/1 Gastronorm, zwei Brennern für Brennpaste und Behälter, Deckel quer aufklappbar

No.	cm	EURO
*921.125	37(H)x62x35	44,00

Classic One **Max Pro**
Ronde Foodwarming Systems



- Ⓝ **CHAFING DISH - geheel hooggepolijst roestvrijstaal, rond model met "T" greep, voedselpan en brandpastahouder**
- ⓔ CHAFING DISH - mirror polished stainless steel, round model, with "T" handle, food pan and burner for canned heat
- ⓕ CHAFING DISH - inox poli, modèle ronde, avec "T" poignée, bac et brûleur
- ⓓ CHAFING DISH - aus hochglanz poliertem CNS, rundes Model, mit "T" Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

No.	H cm	Ø cm	Lit.	EURO
*921.130	31	34	5	48,00
*921.132	40	41	8	59,00

- Ⓝ **BRANDPASTAHOUDER - roestvrijstaal**
- ⓔ BURNERS FOR CANNED HEAT - stainless steel
- ⓕ BRÛLEUR POUR PATE COMBUSTIBLE - inox
- ⓓ BRENNER FÜR BRENNPASTE - CNS

No.	H cm	Ø cm	EURO
*085.200	7	9,5	2,95



Ⓝ CHAFING DISH MET ROLL-TOP DEKSEL - roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, uitgevoerd in met voedselpan en voorzien van twee brandpastahouders

- ⓔ ROLL-TOP CHAFING DISH - stainless steel, 1/1 gastronorm, with foodpan and two burners for canned heat
- ⓕ CHAFING DISH À COUVERCLE ROULANT - inox, 1/1 gastronorm, avec un bac profonde et deux brûleurs
- ⓓ ROLLDECKEL CHAFING DISH - CNS, 1/1 Gastronorm, mit zwei Brennern für Brennpaste und Behälter

EURO	No.	cm
107,00	*921.145	40(H)x63x36



18/10
RVS/INOX

**Classic One
DeLuxe**

Ⓝ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" - geheel hooggepolijst roestvrijstaal, met een fraai uitgevoerde opklapbare deksel voorzien van zware messing knop, compleet met voedselpan van 65 mm diep en twee zware brandpastahouders

- ⓔ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" All mirror polished stainless steel, lid with brass knob which can be swung up alongside, with food pan 65 mm deep and two burners for heating fuel
- ⓕ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" Poli inox, couvercle ouverture longitudinale avec bouton laiton, avec un bac avec profondeur 65 mm et deux brûleurs pour gel combustible
- ⓓ CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MAXPRO DE LUXE" Aus hochglanz poliertem CNS, aufklappbarem Deckel mit Messingknopf, mit Behälter 65 mm tief und zwei Brennern für Brennpaste

EURO	No.	cm
79,00	*921.150	35(H)x65x34



18/10
RVS/INOX

**Classic One
Millennium**

Ⓝ MILLENNIUM CHAFING DISH - geheel hooggepolijst roestvrijstaal, 1/1 gastronorm, opklapbare deksel met roestvrijstalen "T" greep en stevige voedselpan, twee zware brandpastahouders

- ⓔ MILLENNIUM CHAFING DISH - mirror polished stainless steel, 1/1 gastronorm, lid can be swung up alongside, with "T" handle on lid, with two burners for canned heat and heavy food pan
- ⓕ CHAFING DISH MILLENNIUM - inox poli, 1/1 gastronorme, avec couvercle ouverture longitudinale, couvercle avec "T" poignée, avec deux brûleurs pour gel combustible en un bac profonde
- ⓓ MILLENNIUM CHAFING DISH - CNS, 1/1 Gastronorm, aus hochglanz poliertem, längsseits aufklappbar, Deckel mit "T" Griff, mit zwei Brennern und Behälter

EURO	No.	cm
49,00	*921.119	37(H)x60x35



18/10
RVS/INOX

- Ⓝ **BRANDPASTAHOUDER - roestvrijstaal**
- ⓔ BURNERS FOR CANNED HEAT - stainless steel
- ⓕ BRÛLEUR POUR PATE COMBUSTIBLE - inox
- ⓓ BRENNER FÜR BRENNPASTE - CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm
2,95	*085.200	7	9,5



Classic One Roll-Top Ronde



18/10
RVS/INOX

Classic One Roll-Top



18/10
RVS/INOX



Ⓝ **CHAFING DISH - roestvrijstaal, "Roll-Top" deksel, met massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan en brandpastahouder(s)**

ⓔ CHAFING DISH - stainless steel, lid "Roll-Top", with "T"-handle on lid, with foodpan and burner(s) for canned heat

ⓕ CHAFING DISH - inox, a couvercle roulant, avec "T"-poignee, avec bac et brûleur(s)

ⓓ CHAFING DISH - CNS, "Roll-Top" Deckel, mit "T"-Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

ROUND/ROUND/RONDE/RUND

No.	H cm	Ø cm
*921.175	45	53

EURO
126,00

Ⓝ **CHAFING DISH - roestvrijstaal, "Roll-Top" deksel, met massieve "T"-greep op de deksel, compleet met voedselpan en brandpastahouder(s)**

ⓔ CHAFING DISH - stainless steel, lid "Roll-Top", with "T"-handle on lid, with foodpan and burner(s) for canned heat

ⓕ CHAFING DISH - inox, a couvercle roulant, avec "T"-poignee, avec bac et brûleur(s)

ⓓ CHAFING DISH - CNS, "Roll-Top" Deckel, mit "T"-Griff, Brenner für Brennpaste und Behälter

1/1 GASTRONORM

No.	cm
*921.170	43(H)x69x44

EURO
145,00

Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING LOS - universeel, thermostatisch regelbaar**

ⓔ ELECTRIC HEATING ONLY - universal, with thermostat

ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE SEUL - universel, avec thermostat

ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG ALLEIN - universal, mit Thermostat

No.	V	W
*115.115	230	500

EURO
49,50

Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme**

ⓔ ELECTRIC HEATING - for most chafing dishes, with spring mechanism

ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - pour plus au mois tous les chafing dishes, avec mecanisme de ressort

ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG - für die meisten Chafing Dishes, mit Federmechanismus

No.	V	W
*861.310	230	350

EURO
31,00

Ⓝ **ELEKTRISCHE VERHITTING - voor de meeste chafing dishes, met veermechanisme**

ⓔ ELECTRIC HEATING - for most chafing dishes, with spring mechanism

ⓕ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - pour plus au mois tous les chafing dishes, avec mecanisme de ressort

ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG - für die meisten Chafing Dishes, mit Federmechanismus

No.	V	W
*130.150	230	600

EURO
73,00

CHAFING DISH 1/1 GASTRONORM "MADE BY SPRING SWITZERLAND FOR EMGA"



(N) CHAFING DISH - roestvrijstaal, compleet met in de lengte- en breedterichting vastzetbare deksel, branders en gastronormbakken tegen meerprijs en geschikt voor het plaatsen van het Spring elektrisch verhittingselement

(E) CHAFING DISH - stainless steel, with lid which can be swung up alongside and traverse, burners and gastronorm pans are optional and is already made suitable for placing the Spring heating element

(F) CHAFING DISH - inox, avec couvercle ouverture longitudinale et latérale, option: brûleurs et bac gastronorme et également propre pour l'usage corps du chauffe électrique Spring

(D) CHAFING DISH - CNS, mit Deckel längs und quer aufklappbar, CNS-Brennern und Gastronormbehälter gegen Mehrpreis, ist geeignet für Gebrauch mit dem Spring Elektro-Heizung

EURO	No.	cm
189,00	*046.001	31(H)x65x36

(N) ELEKTRISCHE VERHITTING - o.a. voor Spring chafing dishes, thermostatisch regelbaar

(E) ELECTRIC HEATING - for chafing dishes s.a. Spring, with thermostat

(F) CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - e.a. pour Spring chafing dishes, avec thermostat

(D) ELEKTRO-HEIZUNG - für u.a. Spring Chafing Dishes, mit Thermostat

EURO	No.	V	W
205,00	*046.002	230	800



(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - met roestvrijstaal frame, voedselpan en deksel, de waterbak is vervaardigd uit hoogwaardig hittebestendig polypropyleen, thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar

(E) CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - with stainless steel stand, insert and lid, the heat resistant waterpan is made of high quality of polypropylene, with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - avec inox support, bac et couvercle, récipient en polypropylène, avec thermostat réglable et marche-arrêt lumineux

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - mit CNS Gestell, Behälter und Deckel, Wasserbehälter aus Polypropylän, einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Aus Schalter

EURO	No.	cm	V	W
99,00	*861.100	31(H)x64x35	230	1850



(N) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - geheel roestvrijstaal met voedselpan, thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar

(E) CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - stainless steel, with insert, with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch

(F) CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - inox, avec bac, avec thermostat réglable et marche-arrêt lumineux

(D) CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - CNS, mit Behälter, einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Aus Schalter

EURO	No.	cm	V	W
119,00	*861.120	28(H)x62x36	230	1000



18/10
RVS/INOX



*861.135



18/10
RVS/INOX



Ⓝ CHAFING DISH ELEKTRISCH - roestvrijstaal, rond, met voedselpan, vastzetbare glasdeksel met stabilisatie, inclusief elektrisch verhittingselement

- ⓔ CHAFING DISH ELECTRIC - stainless steel, round, with food pan, hinged glass lid with stabilization, heating element included
- ⓔ CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - inox, ronde, avec bac alimentaire, couvercle verre à charnière de stabilisation, avec corps du chauffe électrique
- ⓓ CHAFING DISH ELEKTRISCH - CNS, rund, mit Behälter, stabilisierten Glasdeckel, mit Elektro-Heizung

No.	cm	Lit.	V	W
*861.130	25(H)x51x45	6,8	230	360

EURO
219,00

Ⓝ ELEKTRISCHE VERHITTING - alleen voor chafing dishes *861.130 en *861.132

- ⓔ ELECTRIC HEATING - only for chafing dishes *861.130 and *861.132
- ⓔ CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE - seul pour chafing dishes *861.130 et *861.132
- ⓓ ELEKTRO-HEIZUNG - allein für Chafing Dishes *861.130 und *861.132

No.	V	W
*861.135	230	360

EURO
25,00

Ⓝ CHAFING DISH ELEKTRISCH - roestvrijstaal, vierkant, met voedselpan, vastzetbare glasdeksel met stabilisatie, inclusief elektrisch verhittingselement

- ⓔ CHAFING DISH ELECTRIC - stainless steel, square, with food pan, hinged glass lid with stabilization, heating element included
- ⓔ CHAFING DISH ÉLECTRIQUE - inox, carré, avec bac alimentaire, couvercle verre à charnière de stabilisation, avec corps du chauffe électrique
- ⓓ CHAFING DISH ELEKTRISCH - CNS, viereckig, mit Behälter, stabilisierten Glasdeckel, mit Elektro-Heizung

No.	cm	Lit.	V	W
*861.132	24(H)x48x40	5,5	230	360

EURO
215,00

Ⓝ CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN hittebestendig polypropyleen met roestvrijstalen voedselpan (100 mm), thermostatisch instelbaar en voorzien van verlichte hoofdschakelaar

- ⓔ CHAFING DISH ELECTRIC 1/1 GN - heat resistant waterpan of polypropylene with stainless steel insert (100 mm), with adjustable thermostat and illuminated On/Off switch
- ⓔ CHAFING DISH ÉLECTRIQUE 1/1 GN - en polypropylène résistant à la chaleur avec bac alimentaire inox (100 mm), avec thermostat réglable et interrupteur marche/arrêt illuminée
- ⓓ CHAFING DISH ELEKTRISCH 1/1 GN - Wasserbehälter aus hitzeständig Polypropylän mit CNS Behälter (100 mm), einstellbarem Thermostat und mit beleuchteter Ein/Ausschalter

No.	cm	V	W
*861.200	28(H)x57x35	230	760

EURO
82,00

NEW!

(N) THERMISCH GRANULAAT - houdt gekookte eieren warm, te gebruiken in chafing dishes zonder deksel, herbruikbaar, emmer 5 Kg

(E) THERMAL GRANULATE - keeps boiled eggs warm, can be used in chafing dishes without lid, reusable, bucket 5 Kg

(F) GRANULES THERMIQUES - maintenir les œufs durs au chaud, utiliser dans les plats chafing dishes sans couvercle, réutilisable, seau de 5 kg

(D) THERMISCHES GRANULAT - zum Warmhalten von gekochten Eiern, kann in Chafing Dishes ohne Deckel verwendet werden, wiederverwendbar, Eimer 5 kg



EURO
37,50

No.	kg
*046.015	5

(N) BRANDPASTA - 3x 80g, in aluminium kuipje

(E) CANNED HEAT - 3x 80g, in aluminium cup

(F) GEL COMBUSTIBLE - 3x 80g, en godet aluminium

(D) BRENNPASTE - 3x 80g, in Aluminium Becher



EURO
2,75

No.	doos/box/boîte/Dose
*046.008	3 kuipjes/cups/godets/Becher

(N) BRANDPASTA "PYROGEL" - fles

(E) CANNED HEAT - bottle

(F) PATE COMBUSTIBLE - bouteille

(D) BRENNPASTE - Flasche



EURO
4,30

No.	Lit.
*046.006	1

(N) BRANDPASTA "PYROGEL" - emmer

(E) CANNED HEAT - bucket

(F) GEL COMBUSTIBLE - seau

(D) BRENNPASTE - Eimer



EURO
15,95

No.	Lit.	kg
*046.004	5	4

*318

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



THE BURNING SOLUTION ETHANOL



5 lit.



4 kg



200 gr

Ⓝ **BRANDPASTA - CATERFLAME**, onderscheidt zich niet alleen door het hoge verhittings-vermogen maar ontwikkelt ook geen roet of stank, brandt onmiddellijk na het aansteken en is daarom bij uitstek geschikt voor chafing dishes, rechauds, warmhoudapparatuur, flambeer- en fondue rechauds, etc.

ⓔ COOKING FUEL - CATERFLAME, distinguishes itself not only by its high degree of heating capacity but it furthermore develops no soot or smell and starts burning immediately after it is lighted. For all these reasons it is ideally suited for heating chafing dishes, plate and food warmers, flambé and fondue rechauds, etc.

ⓔ GEL COMBUSTIBLE - CATERFLAME, se distingue pas seulement par sa haute capacité de chauffage mais aussi ne cause pas de la suie ou des odeurs et brûle immédiatement après être allumé. C'est pour cela qu'il s'agit d'un combustible idéal pour chauffer des chafing dishes, des réchauds à flamber et à fondue, des buffets chauffants etc.

ⓓ BRENNPASTE - CATERFLAME, unterscheidet sich nicht nur durch eine sehr hohe Heizkraft sondern brennt sofort beim Anzünden und ist russ- und geruchlos, somit ein Erzeugnis das bestens geeignet ist für alle Chafing Dishes, Warmhalte-Rechauds, Flambier- und Fondurechauds usw.

Ⓝ **BRANDPASTA KAN - exclusief dispenser**

ⓔ FUEL PASTE CAN - dispenser not included

ⓔ GEL COMBUSTIBLE BIDON - sans dispenser

ⓓ BRENNPASTE KESSEL - ohne Dispenser

No.	Lit.	kg	EURO
*685.004	5	4	11,95

DISPENSER

No.	EURO
685.100	4,95

Ⓝ **BRANDPASTA EMMER - bevat 4 kg.**

ⓔ FUEL PASTE BUCKET - contains 4 kg.

ⓔ GEL COMBUSTIBLE SEAU - contents 4 kg.

ⓓ BRENNPASTE EIMER - Enthält 4 kg.

No.	Lit.	kg	EURO
*685.104	5	4	13,95

Ⓝ **BRANDPASTA BLIKJE - brandtijd ca. 3 uur**

ⓔ FUEL PASTE CAN - burns aprox. 3 hours

ⓔ GEL COMBUSTIBLE BÔITE - brûler aprox. 3 heures

ⓓ BRENNPASTE DOSE - brennt ca. 3 Stunden

No.	gr	doos/box/boîte/Dose	EURO
*685.024	200	24 stuks/pcs./Stck.	17,95
*685.072	200	72 stuks/pcs./Stck.	53,75

SUPER SHAPES

BUFFET PRESENTATIE BAKKEN / BUFFET PRESENTATION PANS
BACS PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET PRÄSENTATION BEHÄLTER

- Ⓝ Presentatie van voedsel in chafers, verwarmde of gekoelde buffetlijnen, vitrines en meer.
- ⓔ Presentation of food in chafers, heated or refrigerated buffet lines, display cases, and more.
- ⓕ Présentation des plats dans les chafers, les lignes de buffet chauffées ou réfrigérées, les présentoirs et bien plus encore.
- ⓓ Eine kosteneffektive methode zur eleganteren darstellung von speisen in Rechauds, beheizten oder gekühlten Büffets, Vitrinen und mehr.

Stapelbaar / Stackable / Empilable / Stapelbar



ALL NEW!



- Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar**
- ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
- ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
- ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

MODEL 1/3 GN - 176x325mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.238	65	2,5	27,00
721.237	100	3,6	36,00



MODEL 1/3 GN - 176x325mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.234	65	2,5	27,00
721.233	100	3,6	36,00



MODEL 1/2 GN - 265x325mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.224	65	3,9	38,00
721.223	100	6,1	49,50



MODEL 2/4 GN - 530x165mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.	EURO
721.254	65	3,5	39,00
721.253	100	4,8	52,00



- Ⓝ **STRIPPEN - voor wild shape**
- ⓔ ADAPTOR BAR - for wild shape
- ⓕ BARRE DE MONTAGE - pour wild shape
- ⓓ VERBINDUNGSSTEG - für wild shape

No.	L mm	EURO
721.290	325	13,50
721.291	530	13,50



Ⓝ GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar

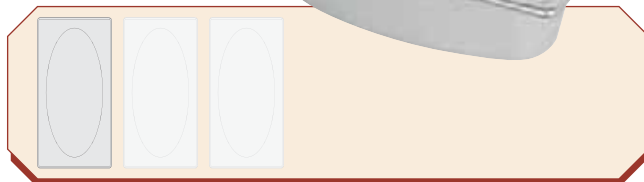
ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable

ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables

ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

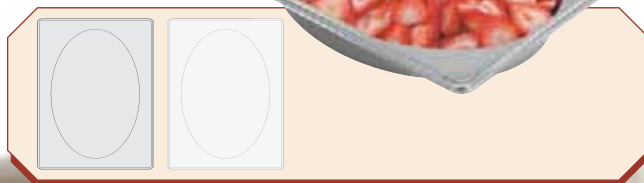
MODEL 1/3 GN - 176x325mm - OVAL SHAPE

EURO	No.	H mm	Lit.
34,00	721.333	100	2,1



MODEL 1/2 GN - 265x325mm - OVAL SHAPE

EURO	No.	H mm	Lit.
28,50	721.325	51	1,6
31,50	721.324	65	2,1
38,00	721.323	100	3,5



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - OVAL SHAPE

EURO	No.	H mm	Lit.
43,50	721.315	51	3,7
48,00	721.314	65	4,6
58,00	721.313	100	7,8



ALL NEW!



- Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar**
- ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
- ⓔ BAC GASTRONORME - inox, empilables
- ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

MODEL 1/2 GN - 265x325mm - HEXAGON SHAPE

No.	H mm	Lit.
721.424	65	2,1
721.423	100	3,6

EURO
28,00
36,50



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEXAGON SHAPE

No.	H mm	Lit.
721.414	65	5,0
721.413	100	8,8

EURO
43,00
55,00



- Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar**
- ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
- ⓔ BAC GASTRONORME - inox, empilables
- ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

MODEL 1/2 GN - 265x325mm - KIDNEY SHAPE

No.	H mm	Lit.
721.524	65	2,1

EURO
28,00



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - KIDNEY SHAPE

No.	H mm	Lit.
721.514	65	4,8

EURO
43,00

(N) Nieuwe reeks professionele en hoogwaardige melamineproducten. Zeer zware kwaliteit en hoge breukbestendigheid.

(E) New series of professional and high quality melamin products. Heavy quality and optimal breaking strength.

(F) Nouvelle collection complète en mélamine. Qualité lourde et insensible à cassement.

(D) Neue Serie professionelles Melamin-Geschirr in hochwertigen Qualität. Hochleistend und optimale Bruchfestigkeit.

Professional Melamineware



(N) GASTRONORMBAK

(E) GASTRONORM PAN

(F) BAC GASTRONORME

(D) GASTRONORM BEHÄLTER

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
14,75	060.311	1/1	53,0x32,5	2,0
20,95	060.312	1/1	53,0x32,5	4,0
34,50	060.313	1/1	53,0x32,5	6,5
7,95	060.321	1/2	32,5x26,5	2,0
14,75	060.322	1/2	32,5x26,5	4,0
17,25	060.323	1/2	32,5x26,5	6,5
15,95	060.326	2/4	53,0x16,2	2,0
19,75	060.327	2/4	53,0x16,2	6,5
12,75	060.333	1/3	32,5x17,6	6,5

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type GN	cm	H cm
14,75	060.411	1/1	53,0x32,5	2,0
20,95	060.412	1/1	53,0x32,5	4,0
34,50	060.413	1/1	53,0x32,5	6,5
7,95	060.421	1/2	32,5x26,5	2,0
14,75	060.422	1/2	32,5x26,5	4,0
17,25	060.423	1/2	32,5x26,5	6,5
19,75	060.427	2/4	53,0x16,2	6,5
12,75	060.433	1/3	32,5x17,6	6,5





NEW!



(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal

- (E) GASTRONORM PAN - stainless steel
- (F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORM - inox
- (D) GASTRONORMBEHÄLTER - CNS

No.	Type GN	H mm	Lit.	EURO
953.134	1/3	65	2,5	8,25
953.133	1/3	100	4,0	10,95
953.124	1/2	65	4,0	10,75
953.123	1/2	100	6,5	12,95
953.114	1/1	65	9,0	17,80
953.113	1/1	100	14,0	20,95

(N) GASTRONORM SCHAAL - porselein

- (E) GASTRONORM PAN - porcelain
- (F) BAC GASTRONORME - porcelaine
- (D) GASTRONORM SCHALE - Porzellan

MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H cm	EURO
130.613	6	16,25

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H cm	EURO
130.612	6	20,95

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H cm	EURO
130.611	6	45,00

(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal

- (E) CUTLERY REST - stainless steel
- (F) REPOSE CUIILLÈRE - inox
- (D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	cm	EURO
125.015	5(H)x27x11	7,95

(N) LEPELHOUDER - roestvrijstaal

- (E) CUTLERY REST - stainless steel
- (F) REPOSE CUIILLÈRE - inox
- (D) BESTECK-ABLAGE - CNS

No.	Type	cm	EURO
145.101	A	18(H)x12x10	6,95
145.102	B	21(H)x19x10	8,95

(N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.		L cm
5,90	969.702	sauslepel /sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	30
6,25	969.704	schuimspaan /skimmer ecumoire/Schaumlöffel	37
5,30	969.708	serveerlepel /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	33
5,55	969.709	serveerlepel geperf. /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	33



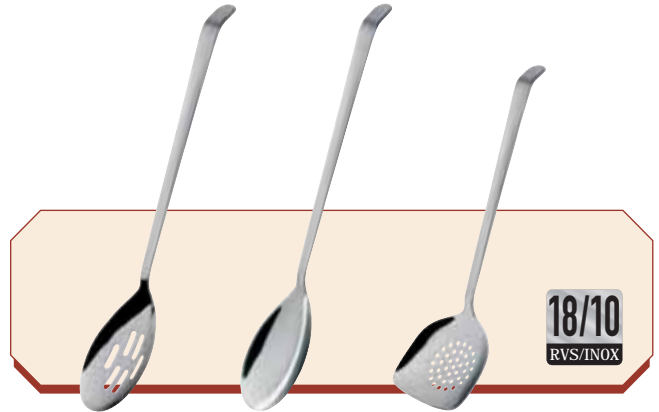
(N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.		L cm
9,50	767.204	serveerlepel geperf. /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	30
9,80	767.212	serveerlepel /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	35
9,95	767.213	serveerlepel geperf. /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	35



(N) BUFFET SERVEERGEREI - roestvrijstaal

(E) BUFFET SERVING FLATWARE - stainless steel

(F) COUVERT DE BUFFET - inox

(D) BUFFET-SERVIERBESTECK - CNS

EURO	No.		L cm
1,95	033.561	serveerlepel /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	28
1,95	033.562	serveerlepel geperf. /serving spoon perf. cuillère à légumes perforé/Gemüselöffel perf.	28
2,20	033.563	serveerlepel /serving spoon cuillère à légumes/Gemüselöffel	33
1,95	033.564	sauslepel /sauce ladle cuillère à sauce/Saucenlöffel	28



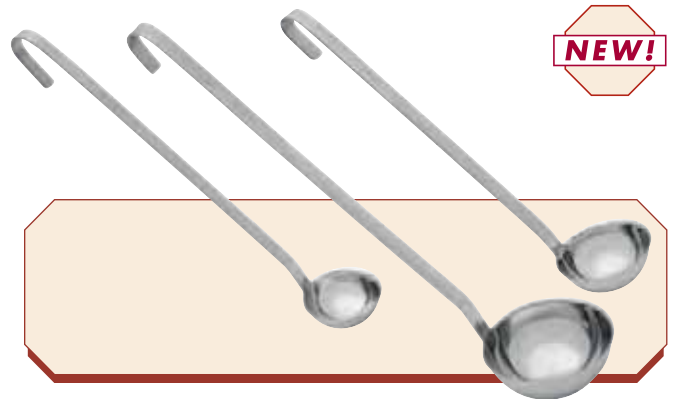
(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, naadloos, non-drip

(E) LADLE - stainless steel, seamless, non-drip

(F) LOUCHE - inox, sans couture, anti-goutte

(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, aus einem Stück, nicht-tropf

EURO	No.	Ø cm	Lit.	L cm
4,70	720.440	5	0,030	27,0
5,45	720.441	6	0,050	29,0
6,15	720.442	7	0,080	30,0
7,35	720.443	8	0,125	32,0
8,20	720.444	9	0,150	33,5
8,45	720.445	10	0,250	35,0
11,95	720.446	12	0,350	36,5



(N) OPSCHEPLEPEL - roestvrijstaal, geperforeerd

(E) LADLE - stainless steel, perforated

(F) CUILLÈRE À ARROSER - inox, perforée

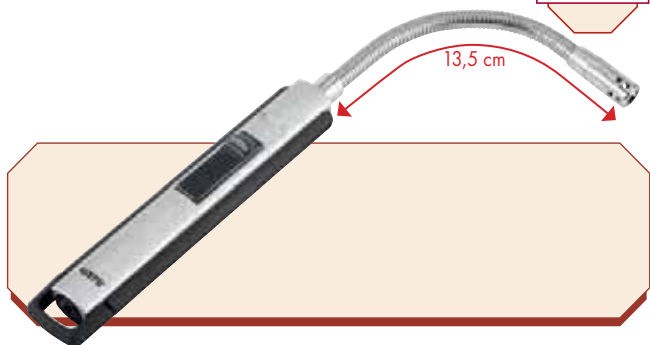
(D) SCHÖPFLÖFFEL - CNS, perforiert

EURO	No.	Ø cm	L cm
7,45	720.431	9	30
8,50	720.433	11	32



NEW!

13,5 cm

**(N) GASAANSTEKER - flexibele metalen vlampijp**

Ⓔ GAS LIGHTER - flexible flame pipe

Ⓕ ALLUME-GAZ - flexible en métal

Ⓓ ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER - flexible Flammengeber

No. L cm

*942.015 26

EURO

7,25

16 cm

**(N) GASAANSTEKER**

Ⓔ GAS LIGHTER

Ⓕ ALLUME-GAZ

Ⓓ ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER

No. L cm

*514.031 34

EURO

7,45

**(N) GASBUS R4 - universele vulling uitsluitend voor gasaansteker en mini koksbrander**

Ⓔ GAS CONTAINER R4 - only for gas lighters and min blow torch

Ⓕ RÉCIPIENT À GAZ R4 - pour allume-gaz et outil torche "mini"

Ⓓ GASDOSE R4 - nur für Flammenzünder und mini Chefs Brenner

No. gr

*514.032 125

EURO

1,95

Kisag**(N) GASAANSTEKER**

Ⓔ GAS LIGHTER

Ⓕ ALLUME-GAZ

Ⓓ ALLZWECK-FLAMMENZÜNDER

No. L cm

*204.060 24

EURO

6,95

**(N) GASBUS - vulling voor Kisag gasbranders, rechauds en aanstekers**

Ⓔ GAS CONTAINER - for burners and gas plate-warmers

Ⓕ RÉCIPIENT À GAZ - pour brûleurs et rechauds chauffe-plat

Ⓓ GASDOSE - für Gas-Brenner und -Plattenwärmer

No. ml

*204.050 400

EURO

4,40

*204.051 **doos met 12 bussen**/box with 12 containers
boîte avec 12 récipients/Karton mit 12 Blechdosen

51,00

Ⓝ **KOKSBRANDER - voor het carameliseren, voorzien van piëzo-ontsteking, de koksbrander wordt zonder gasbus geleverd**

ⓔ BLOW TORCH/CARAMELIZER - with piezo push-button ignition, delivered without gas container

ⓕ OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU - caraméliseur, avec allumage piezo, livré sans récipient à gaz

ⓓ CHEFS BRENNER - karamelisiert usw., mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose

EURO

No.

15,95

*514.005

Ⓝ **KOKSBRANDER+GASBUS - in blisterverpakking**

ⓔ BLOW TORCH/CARAMELIZER+GAS CONTAINER - blister packing

ⓕ OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU+ RÉCIPIENT À GAZ - emballage blister

ⓓ CHEFS BRENNER+GASDOSE - Blister-Verpackung

EURO

No.

16,45

*514.020

Ⓝ **KOKSBRANDER "DE LUXE" - in blisterverpakking, voor het carameliseren, voorzien van piëzo-ontsteking, de koksbrander wordt zonder gasbus geleverd**

ⓔ BLOW TORCH/CARAMELIZER "DE LUXE" - blister packing, with piezo push-button ignition, delivered without gas container

ⓕ OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU "DE LUXE" - emballage blister, caraméliseur, avec allumage piezo, livré sans récipient à gaz

ⓓ CHEFS BRENNER "DE LUXE" - Blister-Verpackung, karamelisiert usw., mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose

EURO

No.

26,50

*514.006

Ⓝ **GASBUS - universele vulling voor o.a. koksbrander, gasbrander en gasrechauds**

ⓔ GAS CONTAINER - for gas cookers, blow torch and gas burner

ⓕ RÉCIPIENT À GAZ - pour rechaud à gaz, outil torche et brûleur

ⓓ GASDOSE - für Gas-Rechaud und Chefs Brenner

EURO

No.

gr

1,79

*514.002

220

48,00

*514.028

doos met 28 bussen/box with 28 containers
boîte avec 28 récipients/Karton mit 28 Blechdosen



Catering Cartridge



NEW!



- Ⓝ **KOKSBRANDER - in blisterverpakking, voorzien van piëzo-ontsteking, wordt zonder gasbus geleverd**
- ⓔ BLOW TORCH/CARAMELIZER - blister packing, piezo push-button ignition, delivered without gas container
- ⓕ OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU - emballage blister, avec allumage piezo, livré sans recipient à gaz
- ⓓ CHEFS BRENNER - Blister-Verpackung, mit Piezo-Zündung, wird geliefert ohne Gasdose

No.
*685.015

EURO
12,95



- Ⓝ **KOKSBRANDER "MINI" - in blisterverpakking**
- ⓔ BLOW TORCH/CARAMELIZER "MINI" - blister packing
- ⓕ OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU "MINI" - emballage blister
- ⓓ CHEFS BRENNER "MINI" - Blister-Verpackung

No.	H cm
*514.010	15

EURO
17,95



NEW!

- Ⓝ **KOKSBRANDER "HOME CHEF" - in blisterverpakking**
- ⓔ BLOW TORCH/CARAMELIZER "HOME CHEF" - blister packing
- ⓕ OUTIL TORCHE MULTI-FONCTIONS/CHALUMEAU "HOME CHEF" - emballage blister
- ⓓ CHEFS BRENNER "HOME CHEF" - Blister-Verpackung

No.	H cm
*514.018	20

EURO
15,95



- Ⓝ **GASBUS R4 - universele vulling uitsluitend voor gasaansteker en mini koksbrander**
- ⓔ GAS CONTAINER R4 - only for gas lighters and min blow torch
- ⓕ RÉCIPIENT À GAZ R4 - pour allume-gaz et outil torche "mini"
- ⓓ GASDOSE R4 - nur für Flammenzündler und mini Chefs Brenner

No.	gr
*514.032	125

EURO
1,95

(N) SERVEER SNACK WARMER - roestvrijstaal, aluminium bovenplaat kan/dient eerst voorverwarmd te worden

(E) SERVING SNACK WARMER - stainless steel, aluminum top plate can/should be preheated in the oven first

(F) SERVIR CHAUFFE PLAT - inox, plaque supérieure en aluminium peut/doit être préchauffé dans le four tout d'abord

(D) SERVIER SNACK WÄRMER - CNS, Alu-Deckplatte kann/sollte zuerst im Ofen vorgewärmt werden

EURO	No.	Type	cm
39,00	115.041	A	12(H)x30x15
49,00	115.042	B	12(H)x38x19



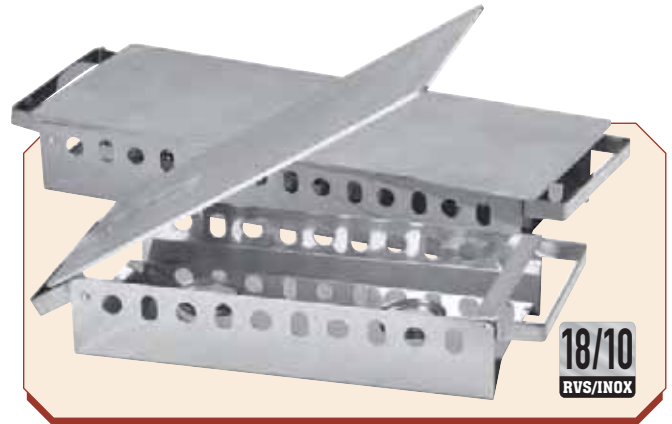
(N) SCHOTELWARMER 2- EN 3-PITS - roestvrijstaal, met scharnierende aluminium bovenplaat

(E) HOT TRAY WARMER 2 AND 3 BURNERS - stainless steel, with hinging aluminium cover-plate

(F) RÉCHAUD AVEC 2 ET 3 BRULEURS - inox, avec plaque couvercle d'aluminium à charnière

(D) PLATTENWÄRMER MIT 2 ODER 3 BRENNERN - CNS, mit Scharnierplatte aus Aluminium

EURO	No.	waxinelichtjes/candles godets à bougies/Kerzenbecher	cm
26,00	*140.002	2	7(H)x37x17,5
31,00	*140.003	3	7(H)x48x17,5
0,95	140.005	waxinelichthouders rvs/stainless steel cup porte godets inox/CNS Becher	



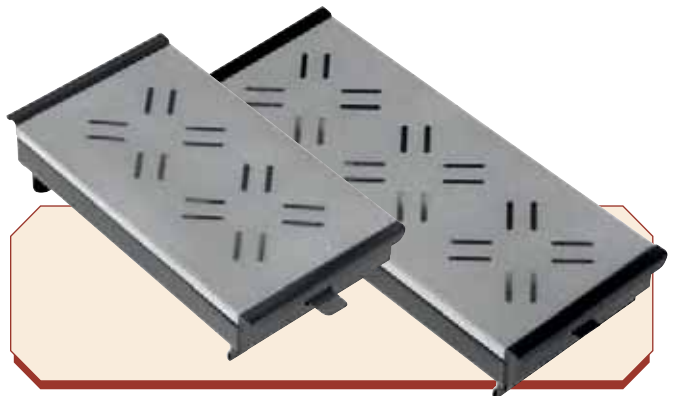
(N) RECHAUD - zwart, bovenplaat aluminium

(E) HOT PLATE UNIT - black, with aluminium top

(F) RÉCHAUD - noir, plateau aluminium

(D) PLATTENWÄRMER - schwarz, Platte Aluminium

EURO	No.	waxinelichtjes/candles godets à bougies/Kerzenbecher	cm
23,50	*528.002	2	6(H)x34x17
26,00	*528.003	3	6(H)x44x17



(N) GASRECHAUD - roestvrijstaal, tot wel 2 uur brandtijd

(E) GAS COOKER - stainless steel, burns up to 2 hours

(F) RÉCHAUD À GAZ - inox, temps de combustion jusqu'à 2 heures

(D) GAS RECHAUD - CNS, Brenndauer bis zu 2 Stunden

LONGFIRE

EURO	No.	H cm	Ø cm	kW
110,00	*204.025	11	20	1,3



(N) GASBUS - vulling voor Kisag gasbranders, rechauds en aanstekers

(E) GAS CONTAINER - for burners and gas plate-warmers

(F) RÉCIPIENT À GAZ - pour brûleurs et rechauds chauffe-plat

(D) GASDOSE - für Gas-Brenner und -Plattenwärmer

EURO	No.	ml
4,40	*204.050	400
51,00	*204.051	doos met 12 bussen/box with 12 containers boîte avec 12 récipients/Karton mit 12 Blechdosen

