

MUSSO



SEVERIN

NEW!



SORBETIERES MUSSO

Ⓝ **Geheel roestvrijstalen uitvoering, ook die delen die met de compositie in aanraking komen. Er is geen speciaal onderhoud of smering vereist, eenvoudig schoon te houden, automatische bediening d.m.v. tijdschakelaar, geschikt voor het bereiden van: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sorbets met aardbeien, frambozen, citroenen of elk ander voorhanden fruit**

ⓔ Stainless steel finish, all parts in contact with the ice cream also in stainless steel. It requires no particular maintenance, easy to clean operation regulated automatically by timer. For preparing: sorbet whisky, sorbet champagne, sorbet calvados, sherbets with raspberries, strawberries, lemon or any other kind of fruit available

ⓕ Cuve, plan et toutes les pièces en contact avec la glace sont en acier inoxydable, aucun entretien spécial, ni graissage ne sont nécessaires, nettoyage aisé, fonctionnement automatique grâce au réglage d'un timer. Pour préparer des sorbets avec spiritueux, avec jus de fruit frais etc

ⓓ Vollständig aus rostfreiem Stahl, auch alle Teile, die mit dem Speise-Eis in Berührung kommen. Schmierung oder eine besondere Wartung sind nicht erforderlich. Leichte Reinigung. Problemlose Arbeitsweise dank der Zeitschaltuhr. Für die Zubereitung von Sorbets mit alkoholischen Getränken, mit frischem Fruchtsaft usw

CLASSICA

No.	Lit. p/h	cm	V	W
*406.002	± 3	27(H)x30x45	230	100

EURO
695,00

STELLA

No.	Lit. p/h	cm	V	W
*406.001	± 5	35(H)x51x35	230	160

EURO
895,00

Ⓝ **SORBETIERE - volledig roestvrijstalen behuizing, geleverd met verwisselbare 2 kommen van 2 liter (vulcapaciteit 1,2 Lit.), digitale timer, temperatuurdisplay, functie voor het maken van ijs, sorbets en het maken van yoghurt en automatische Keep Cool functie (60 min)**

ⓔ ICE-CREAM MAKER - full stainless-steel housing, 2 exchangeable bowls 2 liter (fill capacity 1,2 Lit.), digital timer, temperature display, function for making ice-cream, sorbets, frozen as well as normal yoghurt, and automatic Keep Cool function (60 min)

ⓕ SORBETIÈRE - boîtier entièrement en acier inoxydable, 2 bols échangeable (capacité de remplissage 1,2 Lit.), minuterie numérique, affichage de la température, fonction pour la fabrication de glaces, de sorbets et de yaourts et fonction maintien au froid automatique (60 min)

ⓓ EISMASCHINE - Gehäuse komplett aus Edelstahl, mit 2 Behälter 2 Liter austauschbar (Füllkapazität 1,2 Lit.), digitale Zeitschaltuhr, Temperaturanzeige, für die Zubereitung von Eis, Sorbets und Joghurt und Automatische keep-cool Funktion (60 Min.)

No.	Lit. p/h	cm	V	W
*910.100	± 3	23(H)x43x29	230	180

EURO
350,00

(N) IJSBLOKJESMACHINE - de professionals van MASTERFROST zijn geheel roestvrijstaal, luchtgekoeld en werken volgens het zgn. inspuitstelsel wat betekent dat er weinig bewegende delen aanwezig zijn, compleet met aan- en afvoerslang, ijschep en verstelbare poten

(E) ICE CUBES MACHINE - the MASTERFROST professional machines are made of stainless steel, air cooled and they function according to the injection system, this means a few moving parts and therefore a longer life-span, complete with feeding/drainhose, adjustable feet and ice scoop

(F) MACHINE À GLAÇONS - les appareils MASTERFROST professionnels sont en inox, refroidis par air et fonctionnent selon le système d'injection. c.à.d. avec seulement quelques pièces motrices ce qui garantit une longévité plus longue, complète avec tuyau d'amenée/vidange, pieds réglables et pelle à glaçons

(D) EISWÜRFELMASCHINE - die beruflichen MASTERFROST Maschinen sind gänzlich aus CNS, luftgekühlt und funktionieren nach dem Einspritzungssystem, d.h. mit nur wenig beweglichen Teilen, was einer längeren Lebensdauer zugute kommt, komplett mit Wasserzufuhr-/Abflussschlauch, verstellbaren Füßen und Eiswürfelschaufel

(N) 25 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 8 KG

(E) 25 kg per 24 hours, buffer stock 8 kg

(F) 25 kg par 24 heures, stock régulateur 8 kg

(D) 25 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 8 kg

EURO	No.	cm	V	W
795,00	*706.025	58(H)x34x58	230	385

(N) 40 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 18 KG

(E) 40 kg per 24 hours, buffer stock 18 kg

(F) 40 kg par 24 heures, stock régulateur 18 kg

(D) 40 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 18 kg

EURO	No.	cm	V	W
1095,00	*706.040	75(H)x48x58	230	575

(N) 60 KG PER 24 UUR, BUFFERVOORRAAD 25 KG

(E) 60 kg per 24 hours, buffer stock 25 kg

(F) 60 kg par 24 heures, stock régulateur 25 kg

(D) 60 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 25 kg

EURO	No.	cm	V	W
1295,00	*706.060	84(H)x48x58	230	640





NEW!

LASAGNA

SPAGHETTI

TAGIATELLE

Ⓝ **IJSBLOKJESMACHINE - kunststof behuizing, tafelmodel, compacte uitvoering, capaciteit ca. 15 kg per 24 uur, buffervoorraad ca 1 kg, keuze uit 3 maten ijsblokjes, als de buffervoorraad vol is wordt d.m.v. elektronische sensoren de productie gestopt, waterreservoir ca. 2,5 liter**

ⓔ ICE-CUBE MACHINE - casing plastic, table top type, compact model, capacity 15 kg per 24 hour, buffer stock 1 kg, choice of 3 sizes cubes, equipped with an electronic sensor when the buffer stock is full production stops automatically, water reservoir approx. 2,5 litres

ⓔ MACHINE À GLAÇONS - habillage en plastique, modèle de table, capacité 15 kg par 24 heures, stock régulateur ca. 1 kg, 3 dimension de glaçons, est doté d'un détecteur électronique qui transmet un signal lorsque le bac collecteur de la glace est plein et arrête automatiquement le procédé de fabrication, réservoir de l'eau ca. 2,5 litres

ⓓ EISWÜRFELMACHINE - Gehäuse aus Kunststoff, Tischmodell, Kapazität 15 kg pro 24 Stunden, Kapazität Sammelbecken ca 1 kg., Wahl aus 3 Grösse Eiswürfel, elektronischer Fühler unterbricht die Produktion, sobald das Sammelbecken mit Eiswürfeln gefüllt ist, Kapazität Wasserbecken ca. 2,5 Liter

No.	cm	V	W
*905.610	36(H)x44x45	230	185

EURO
235,00

Ⓝ **IJSBLOKJESMACHINE - geheel roestvrijstaal, luchtgekoeld, compleet met aan- en afvoerslang, ijsschep en verstelbare poten, 25 kg per 24 uur, buffervoorraad 8 kg**

ⓔ ICE CUBES MACHINE - made of stainless steel, air cooled, complete with feeding/drainhose, adjustable feet and ice scoop, 25 kg per 24 hours, buffer stock 8 kg

ⓔ MACHINE À GLAÇONS - en inox, refroidis par air, complète avec tuyau d'amenée/vidange, pieds réglables et pelle à glaçons, 25 kg par 24 heures, stock régulateur 8 kg

ⓓ EISWÜRFELMASCHINE - gänzlich aus CNS, luftgekühlt, komplett mit Wasserzufuhr-/Ablaufschlauch, verstellbaren Füßen und Eiswürfelschaufel, 25 kg pro 24 Stunden, Vorratsbehälter 8 kg

No.	cm	V	W
*905.625	66(H)x42x53	230	220

EURO
545,00

Ⓝ **SPAGHETTI-IJS MACHINE - machine geschikt om ijscupes te maken in de vorm van spaghetti/tagliatelle/ lasagne, met een persplug en korte hendel. De vormen (spaghetti meegeleverd) zijn gemaakt van speciaal thermokoelmateriaal**

ⓔ ICE CREAM SPAGHETTI MACHINE - machine suitable for making spaghetti/tagliatelle/lasagne ice cream cups, with a press plug and short handle, the molds (spaghetti supplied) are made of special thermo-cooling material

ⓔ MACHINE A GLACEE SPAGHETTI - machine appropriée pour la confection de coupelles de crème glacée spaghetti/tagliatelle/lasagne, avec presse-étoupe et manche court, les formes (spaghetti fournie) sont en matériau spécial de thermo-refroidissement

ⓓ EIS-SPAGHETTI-MASCHINE - Maschine für die Herstellung von Spaghetti/Tagliatelle/Lasagne-Eisbechern. Mit einem Pressstopfen und kurzem Griff. Die Formen (spaghetti mitgeliefert) bestehen aus speziellem Thermokühlmaterial

No.	cm
*542.010	63(H)x20x22

EURO
475,00

VORM/MOULD/MOULE/FORM

542.007 Lasagna
542.008 Tagliatelle
542.009 Spaghetti

69,00
69,00
69,00



- Ⓝ **IJSVERGRUIZER - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, roestvrijstaal mes**
- ⓔ ICE CRUSHER - non rusting material, plastic receptacle, stainless steel knife
- ⓕ BROYEUR À GLAÇONS - alliage d'aluminium alimentaire, tiroir plastique étanche, couteau en acier inox trempé
- ⓓ EISZERKLEINERER - Aluminiumguss, Messer CNS, Schublade Kunststoff

SANTOS #9

EURO	No.	cm	V	W
625,00	*408.005	35(H)x42x25	230	600
47,00	408.105	mes/knife/couteau/Messer		



- Ⓝ **IJSVERGRUISMACHINE - speciaal ontwikkeld voor professioneel gebruik in o.a. bars, discotheken, self-service bedrijven, restaurants, instellingen en voedsel verwerkende bedrijven zoals b.v. viswinkels enz., uit roestvrijstaal vervaardigd, produktie ca. 6 kg per minuut, capaciteit ca. 3 kg, opvangbak 1/3 gastronorm, 15 cm hoog, apparaat geheel door micro-schakelaars beveiligd, vergruizing is instelbaar**

- ⓔ ICE CRUSHER - specially developed for professional use in restaurants, bars, discotheques, self service establishments institutions and food processing plants, such as fish shops etc., made of stainless steel, production approx. 6 kg/min, capacity appr. 3 kg, output pan 1/3 gastronorm, height 15 cm, the appliance is entirely micro switch secured, crushing can be set to choice
- ⓕ BROYEUR À GLAÇONS - pour bars, restaurants, snack-bars, hôpitaux, laboratoires, discothèques, poissonneries etc. entièrement en acier inoxydable, production par minute env. 6 kg., capacité de la cuve env. 3 kg. Couvercle et porte assurées par micro-interrupteurs, permet de broyer cubes de glace en granules de différentes dimensions au moyen d'un réglage mécanique
- ⓓ EISZERKLEINERER - für Bars, Restaurants, Discotheken, Anstalten, Fischhandlungen usw., vollständig aus rost-freiem Edelstahl, Stundenleistung ca. 6 kg. Fassungs Vermögen der Einfüllwanne ca. 3 kg. Fronttüre und Deckel durch Mikroschalter gesichert. Einstellung der Feinkörnigkeit des Eise mittels Verstellknopf

EURO	No.	cm	V	W
1435,00	*502.500	49(H)x25x43	230	200





(N) IJSVERGRUIZER - stevige uitvoering met roestvrijstalen hakmessen en vacuüm voetbodeme, vervaardigd uit Lexan kunststof en kan de ijsblokken fijn en grof vergruizen

- (E) ICE CRUSHER - sturdy crusher with stainless steel cutters and vacuum-power base, made of Lexan and produces coarse or fine crush
- (E) BROYEUR À GLAÇONS - robuste avec couteaux inox et avec socle vacuum afin que l'appareil reste à sa place pendant le travail, en matière plastique Lexan, pour broyer des glaçons à fin ou gros grain
- (D) EISZERKLEINERER - robust, mit CNS Messern und mit Vakuum-Fuss, damit das Gerät während des Gebrauches auf seinem Platz bleibt, aus Lexan-Kunststoff, zum grob oder fein zerkleinern von Eiswürfeln

No.	cm	Lit.
*517.001	25(H)x12x12	1,5

EURO
16,95

(N) IJSVERGRUIZER - roestvrijstaal met ABS frontpaneel, roestvrijstaal messtel, geschikt voor alle soorten ijsblokjes, grote vulopening met transparante deksel, capaciteit ca. 48 kg per uur, voorzien van 2,5 ltr. polycarbonaat opvangcontainer

- (E) ICE CRUSHER - stainless steel body with front-face cover of ABS, stainless steel blades, suitable for all types of ice cubes, wide mouth ice cube funnel with transparent cover, capacity appr.48 kg/hour, with 2,5 Ltr. polycarbonate crushed ice bucket
- (E) BROYEUR À GLAÇONS - inox avec la vue de face de ABS, couteau en acier inox, appropriée pour tous les cube de glaces, grand entonnoir remplissez avec couvercle transparente, capacité ca.48 kg/l'heure, complet avec un bac de glaçons 2,5 ltr. polycarbonate
- (D) EISZERKLEINERER - CNS mit ABS Bedienungspaneel, CNS Messer, geeignet für alle Modellen Eiswürfel, grosse Fulltrichter mit Deckel transparent, Kapazität.48kg/Stunde, mit 2,5 ltr. Polycarbonat Eiswürfelbehälter

No.	cm	V	W
*523.010	40(H)x19x30	230	100

EURO
495,00

(N) IJSVERGRUIZER - roestvrij materiaal, roestvrijstaal messtel, fijn en grof crushed ice door één druk op de knop, 1,2 kg in 30 seconden, compleet met dubbelwandige ijsblokjes-opvangbak

- (E) ICE CRUSHER - non rusting material, stainless steel knives, makes both fine and coarse crushed ice in just one touch of a button. 1,2 kg of crushed ice in 30 seconds, complete with double walled ice-bucket
- (E) BROYEUR À GLAÇONS - alliage inoxydable alimentaire, seau glaçons plastique, couteau en acier inox pour fine et gros, permet de broyer le contenu ou manual d'un bac glaçons de 1,2 kg en 30 secondes, complet avec un bac à glaçons a double paroi
- (D) EISZERKLEINERER - rostfrei Material, Messer CNS, die Eiswürfel können fein oder grobkörnig zerkleinert werden, 1,2 kg innerhalb 30 Sekunden durch betätigung einen Knopf, inkl. doppelwandig Kunststoff Eiswürfelbehälter

SANTOS #53

No.	cm	V	W
*408.095	47(H)x35x24	230	130

EURO
849,00

Ⓝ **Koel- en vrieskasten uitwendig gemoffeld plaatstaal, inwendig kunststof. De deuren zijn links- of rechtsdraaiend te bevestigen. Voorzien van temperatuur regeling, koelkasten voorzien van automatische ontdooiing en binnenverlichting**

ⓔ Refrigerators and freezers. Steel plate lacquered, interior plastic. Doors can be hung left- or righthand. With thermostat, refrigerators with automatic defrosting and interior light

ⓕ Réfrigérateurs et congélateurs. Tôle étuvée, intérieur en matière plastique. La porte se laisse mettre en ouvrer tournante gauche et droite. Avec thermostat, réfrigérateurs avec dégléer automatique et illumination

ⓓ Kühl- und Tiefgefrierschränke. Stahlblech, innen Kunststoff. Die Tür kann links- oder rechtsdrehend eingehängt werden. Mit Thermostat, Kühlschränke mit automatischer Abtaung und mit Innen-Beleuchtung

Ⓝ **KOELKAST - opzetmodel, met dubbelwandige glazen deur en scheidingsrooster**

ⓔ REFRIGERATOR - with grid and double walled-glass door

ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - avec grille et porte a double paroi en verre

ⓓ KÜHLSCHRANK - mit Roste und doppelwändiger Glastür

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
209,00	*905.011	A	46	51(H)x43x46	230	75

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
269,00	*905.010	B	46	51(H)x43x46	230	49

Ⓝ **KOELKAST - tafelmodel, met dubbelwandige glazen deur, 4 verstelbare roosters**

ⓔ REFRIGERATOR - table top, with double-walled glass door, 4 adjustable grids

ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - avec porte a double paroi en verre, 4 grilles réglable

ⓓ KÜHLSCHRANK - mit doppelwändiger Glastür, 4 verstellbaren Rosten

WIT/WHITE/BLANC/WEISS

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
319,00	*905.012	A	130	84(H)x54x55	230	110

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type	Lit.	cm	V	W
319,00	*905.013	B	130	84(H)x54x55	230	110

Ⓝ **KOELKAST - tafelmodel, met 4 sterren vriesvak, type *905.006 zonder vriesvak, voor beide types geldt: 1 groentelade, verplaatsbare roosters, diverse opbergvakken in de deur**

ⓔ REFRIGERATOR - table top, with 4 stars freezer compartment, type *905.006 without freezer compartment, both types with 1 vegatable drawer, adjustable grids

ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - modèle de table, avec 4 astre compartiment de congelateur, type* 905.006 sans compartiment de congelateur, a vec 1 tiroir et grilles

ⓓ KÜHLSCHRANK - Tischmodell, mit 4 Sterne-Gefrierfach, Type *905.006 ohne Gefrierfach, mit 1 Schublade und verstellbaren Rosten

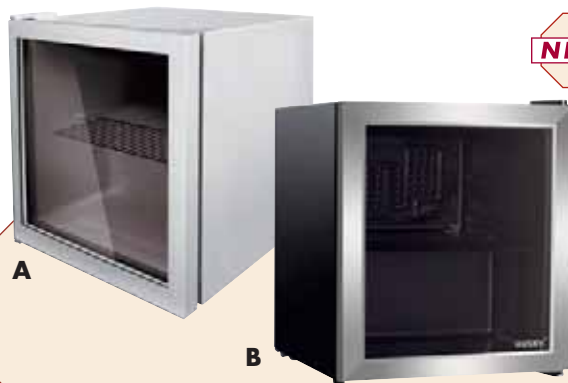
EURO	No.	Lit.	cm	V	W
229,00	*905.005	120	85(H)x55x57	230	80

219,00	*905.006	120	85(H)x55x57	230	80
--------	----------	------------	-------------	-----	----



HUSKY

NEW!



*406

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



(N) KOELKAST - met 5 rekken, deur met vlakke binnenkant

(E) REFRIGERATOR - with 5 grids, door with flat inner side

(F) RÉFRIGÉRATEUR - avec 5 grilles, porte avec coté intérieurplat

(D) KÜHLSCHRANK - mit 5 Rosten, Tür mit flacher Innenseite

No.	Lit.	cm	V	W
*905.305	270	145(H)x60x62	230	120

EURO
445,00



(N) KOELKAST - met verstelbare roosters, met dubbelwandige glazen deur en ventilatorkoeling

(E) REFRIGERATOR - with adjustable grids, with double-walled glass door and air circulation

(F) RÉFRIGÉRATEUR - avec grilles réglable, porte a double paroi en verre et ventilation réfrigération

(D) KÜHLSCHRANK - mit verstellbaren Rosten, doppelwandiger Glastür und mit Kalt-Umluftkühlung

No.	Lit.	cm	V	W
*905.301	275	145(H)x60x60	230	200
*905.302	320	173(H)x60x60	230	230

EURO
639,00
719,00

NEW!



(N) KOELKAST - met verstelbare roosters, met dubbelwandige glazen deur en ventilatorkoeling

(E) REFRIGERATOR - with adjustable grids, with double-walled glass door and air circulation

(F) RÉFRIGÉRATEUR - avec grilles réglable, porte a double paroi en verre et ventilation réfrigération

(D) KÜHLSCHRANK - mit verstellbaren Rosten, doppelwandiger Glastür und mit Kalt-Umluftkühlung

No.	Lit.	cm	V	W
*905.303	360	173(H)x62x63	230	180

EURO
665,00

4 ****

❶ VRIESKASTJE - voorzien van 1 inlegrooster, invries-schakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen

- ❷ FREEZER - with 1 grid, button for freezing food in a short time possible
- ❸ CONGÉLATEUR - avec 1 grilles, touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux
- ❹ GEFRIERSCHRANK - mit 1 Roste, Sonderdrucktaste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
191,00	*905.001	34	51(H)x44x49	230	90



❶ VRIESKAST - tafelmodel voorzien van vier laden en invriesschakelaar voor het snel diepvriezen van nieuwe levensmiddelen, voorzien van controle-lampjes, invriescapaciteit: 10 kg in 24 uur

- ❷ FREEZER - with four storage drawers, button for freezing right through new foodstuff in a short time possible, capacity 10 kg in 24 hours, with signal lamp
- ❸ CONGÉLATEUR - avec quatre tiroirs et touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux capacité 10 kg dans 24 heures, avec témoin de contrôle
- ❹ GEFRIERSCHRANK - mit vier Schubladen und Sonderdruck-Taste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln, Kapazität 10 kg in 24 Stunden, mit Kontroll-Lampe

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
259,00	*905.008	85	85(H)x55x57	230	90



4 ****

❶ VRIESKAST - met 3 hoge laden, 3 vakken met klep, thermostatisch instelbaar, met controlelampjes en invriesschakelaar

- ❷ FREEZER - with 3 high drawers and 3 compartments with cover, regulable thermostatically, with pilot lights and special button for freezing right through new foodstuffs in as short a time as possible
- ❸ CONGÉLATEUR - avec 3 tiroirs profondes et 3 compartiments avec couvercle, réglable moyennant thermostat, avec des voyants témoins et touche spéciale pour congeler le plus rapidement les aliments nouveaux
- ❹ GEFRIERSCHRANK - mit 3 tiefen Schubladen und 3 Aufbewahrungsräumen mit Klappe, thermostatisch regelbar, mit Kontroll-Lampen und Sonderdrucktaste zum schnell einfrieren von neu eingefüllten Lebensmitteln

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
495,00	*905.250	200	145(H)x60x62	230	165



4 ****





4 ****



Ⓝ **KOELKAST MET RVS MANTEL - met 5 verstelbare rekken, automatische ontdooiing, deur met vlakke binnenkant en thermostaat**

ⓔ REFRIGERATOR WITH STAINLESS STEEL CASING - with 5 adjustable racks, automatic defrosting, door with flat inside and a thermostat

ⓕ RÉFRIGÉRATEUR AVEC REVETEMENT INOX - avec 5 casiers ajustables, dégel automatique, porte avec côté intérieur égal et thermostat

ⓓ KÜHLSCHRANK MIT CNS-MANTEL - mit 5 verstellbaren Regalen, automatischer Auftauung, Tür mit flacher Innenseite und Thermostat

No.	Lit.	cm	V	W
*905.401	270	145(H)x60x62	230	120

EURO
535,00

Ⓝ **VRIESKAST MET RVS MANTEL - met 3 hoge laden, 3 opbergvakken met klep, thermostatisch instelbaar, met controlelampjes en invriesschakelaar**

ⓔ FREEZER WITH STAINLESS STEEL CASING - with three high drawers, three storage spaces with lids, adjustable by thermostat, with indicator lights and freezer switch

ⓕ CONGÉLATEUR AVEC REVETEMENT INOX - avec trois tiroirs hauts, trois espaces de rangements avec couvercles, ajustable par thermostat, avec voyants de contrôle et interrupteur de congélation

ⓓ GEFRIERSCHRANK MIT CNS-MANTEL - mit drei hohen Schubladen, drei Aufbewahrungsfächern mit Klappe, Thermostatisch regelbar, mit Kontroll-Lampen und Gefrierschalter

No.	Lit.	cm	V	W
*905.403	200	145(H)x60x62	230	165

EURO
559,00



Ⓝ **KOELKAST - 2/1 GN, roestvrijstaal 18/10 met geforceerde koeling, automatische ontdooiing, digitaal thermostatisch regelbaar en voorzien van hoofdschakelaar en binnenverlichting, de deuren zijn zelfsluitend en voorzien van een slot, de ruimtes zijn voorzien van geleiders 2/1 GN, 3x 2/1 GN rilsan roosters worden meegeleverd.**

ⓔ REFRIGERATOR - 2/1 GN, stainless steel 18/10, with forced air refrigeration, automatic defrosting and evaporation condenswater, digital adjustable temperature, ON/Off switch and internal light, the doors are self closing and equipped with lock, the compartments are foreseen with 2/1 GN guide rails and with 3x 2/1 GN plastified wire rack.

ⓕ RÉFRIGÉRATEUR - 2/1 GN, inox 18/10, refroidissement forcé, dégel et evaporation automatique, temperature digital réglable et interrupteur marche-arret, les portes sont fermeture automatique et serrure, compartiment equipe avec guides 2/1 GN, livree avec 3 grilles plastifie.

ⓓ KÜHLSCHRANK - 2/1 GN, CNS 18/10 mit Umluftkuhlung, Auftauen und Verdampfen geschieht automatisch, digitale Temperaturanzeige, Ein-Aus-schalter und Innenverlichtung, Turen sind selbschliessend und abschliessbar, Kompartimenten ausgestattet mit führungsschienen 2/1GN, geliefert mit 3x 2/1 GN Rilsan Rost.

EURO
1595,00

No.	Lit.	cm	V	W
*316.610	700	202(H)x80x72	230	380



Ⓝ **VRIESKAST - 2/1 GN, roestvrijstaal 18/10 met geforceerde koeling, digitaal thermostatisch regelbaar en voorzien van hoofdschakelaar en binnenverlichting, de deuren zijn zelfsluitend en voorzien van een slot, de ruimtes zijn voorzien van geleiders 2/1 GN, 3x 2/1 GN rilsan roosters worden meegeleverd.**

ⓔ FREEZER - 2/1 GN, stainless steel 18/10, with forced air refrigeration, automatic defrosting and evaporation condenswater, digital adjustable temperature, ON/Off switch and internal light, the doors are self closing and equipped with lock, the compartments are foreseen with 2/1 GN guide rails and with 3x 2/1 GN plastified wire rack.

ⓕ CONGÉLATEUR - 2/1 GN, inox 18/10, refroidissement forcé, dégel et evaporation automatique, temperature digital réglable et interrupteur marche-arret, les portes sont fermeture automatique et serrure, compartiment equipe avec guides 2/1 GN, livree avec 3 grilles plastifie.

ⓓ GEFRIERSCHRANK - 2/1 GN, CNS 18/10 mit Umluftkuhlung, Auftauen und Verdampfen geschieht automatisch, digitale Temperaturanzeige, Ein-Aus-schalter und Innenverlichtung, Turen sind selbschliessend und abschliessbar, Kompartimenten ausgestattet mit führungsschienen 2/1GN, geliefert mit 3x 2/1 GN Rilsan Rost.

EURO
1825,00

No.	Lit.	cm	V	W
*316.620	700	202(H)x80x72	230	640





NEW!



Ⓝ **HORECA KOELKAST** - wit gemoffeld plaatstaal, zilverkleurige aluminium binnenzijde ventilatorkoeling, dubbel glazen en zelfsluitende deur(en) met slot, digitale temperatuurregelaar 0°~10°C, Ledverlichting, 4 of 8 verstelbare roosters, automatische ontdooiing en uitschuifbaar compressorcompartiment voor snel en gemakkelijk onderhoud

ⓔ HORECA REFRIGERATOR - white lacquered steel plate, interior silver color aluminium, fan cooling, double glazed and self-closing door(s) with lock, digital temperature controller 0°~10°C, LED lighting, 4 or 8 adjustable shelves, automatic defrosting and extendable compressor compartment for quick and easy maintenance

ⓔ RÉFRIGÉRATEUR - Tôle étuvée blanc, intérieur aluminium argent, refroidissement par ventilateur, porte(s) à double vitrage et à fermeture automatique avec serrure, régulateur de température numérique 0°~10°C, éclairage LED, 4 ou 8 grilles réglables, dégivrage automatique et compartiment du compresseur extensible pour un entretien rapide et facile

ⓓ KÜHLSCHRANK - Weiss Stahlblech, Innenseite Silberfarbig Aluminium, Luftkühlung, doppelt verglaste und selbstschliessende Tür(en) mit Schloss, digitaler Temperaturregler 0°~10°C, LED-Beleuchtung, 4 oder 8 verstellbare Rosten, automatische Abtauung und Schub Kompressor-Fachkompartiment für schnelle und einfache Wartung

1 DEUR/1 DOOR/1 PORTE/1 TÜR

No.	Lit.	cm	V	W
*905.510	485	199(H)x65x72	230	380

EURO
1195,00

2 DEUREN/2 DOORS/2 PORTES/2 TÜREN

No.	Lit.	cm	V	W
*905.520	728	199(H)x100x72	230	580

EURO
1795,00



NEW!



- (N) WIJNKLIAMATKAST - zwart geëpoxeerd, 2 verchromde flessendragers, glazen deur**
- (E) CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - black epoxy, 2 chrome racks, glass door**
- (F) ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - noir époxy, 2 clayettes chromées, porte vitrée teintée**
- (D) KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - schwarz epoxiert, 2 verchromte Ablageroste, Glastür**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
239,00	*910.068	15	51,5(H)x43x48	230	85

- (N) WIJNKLIAMATKAST - zwart geëpoxeerd, LED-binnenverlichting, 6 verchromde flessendragers, glazen deur**
- (E) CLIMATISATION CABINET FOR WINE-BOTTLES - black epoxy, LED interior light, 6 chrome racks, glass door**
- (F) ARMOIRE DE CLIMATISATION À VIN - noir époxy, éclairage intérieur à LED, 6 clayettes chromées, porte vitrée teintée**
- (D) KLIMATISIERTER WEINSCHRANK - schwarz epoxiert, LED-Beleuchtung, 6 verchromte Ablageroste, Glastür**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
335,00	*910.070	33	84(H)x48x47	230	136



NEW!

COOLDISPLAY



Ø91,5 mm max



- (N) FLESSENKOELER - elektro thermisch gekoeld (Peltier), regelbare temperatuur van 7°~18°C, verlichting, LCD display, door de vitrine zijn de flessen goed zichtbaar**
- (E) BOTTLES COOLER - electro-thermal cooling (Peltier), adjustable temperature of 7°~18°C, inner lighting, LCD display, the bottles are visible by display**
- (F) REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES - refroidissement électrothermique (Peltier), régulateur de température de 7°~18°C, éclairage intérieur, display LCD, les bouteilles sont bien visibles sur display**
- (D) FLASCHENKÜHLER - elektrothermisch gekühlt (Peltier), einstellbarer Temperatur von 7°~18°C, Beleuchtung, LCD-Display, die Flaschen sind durch die Vitrine gut sichtbar**

EURO	No.	cap.	cm	V	W
199,00	*605.002	2	26(H)x29x26	230	131
239,00	*605.004	4	26(H)x48x26	230	170



Ø88,5 mm max





LED LIGHTS



- Ⓝ **OPZETKOELVITRINE (0°C/+12°C) - zwart geëpoxeerd, 4 zijden glas en deur aan de achterzijde, 2 of 3 in hoogte verstelbare tussenroosters en LED binnenverlichting, voorzien van thermostaat**
- ⓔ REFRIGERATED COUNTER (0°C/+12°C) - black epoxy lacquered, 4 sides glass with doors on rear, inside 2 or 3 adjustable racks and LED illumination, thermostat
- ⓔ VITRINE RÉFRIGÉRÉE (0°C/+12°C) - laqué époxy noir, verre à 4 côtés et portes à l'arrière, à l'intérieur 2 ou 3 supports réglables et éclairage à LED, thermostat
- ⓓ KÜHL AUFSATZVITRINE (0°C/+12°C) - schwarz epoxy lackiert, 4 Seiten Glas mit Türen auf der Rückseite, innen 2 oder 3 verstellbare Regale und LED-Beleuchtung, Thermostat

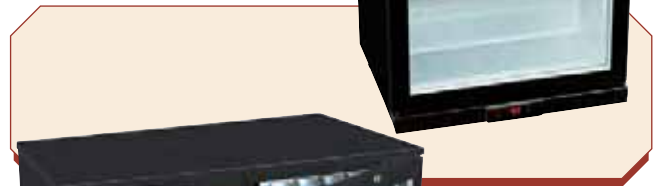
No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*712.011	58	81(H)x43x39	230	180	329,00
*712.013	68	89(H)x43x39	230	180	345,00



DIGITAL CONTROLLER



LOCKABLE



- Ⓝ **DISPLAY KOELER - zwart gemoffeld plaatstaal voor koeling van o.a. flessen en blikjes, automatische ontdooiing, temperatuur digitaal instelbaar van 2-10°C, met ventilator voor luchtcirculatie, binnenverlichting en twee verstelbare rekken per deur, deuren zijn zelfsluitend en afsluitbaar**
- ⓔ DISPLAY COOLER - black enameled plated steel for cooling bottles and soda cans, automatic defrosting, digital temperature control from 2-10°C, with fan for air circulation, interior light and two adjustable grids per door, doors self closing and with lock
- ⓔ RÉFRIGÉRATEUR - tôle étuvée noir pour réfrigère p.e. des bouteilles et boîtes, dégel automatique, thermostat réglable digitale 2-10°C, avec ventilateur pour circulation, deux grilles par porte et illumination intérieure, la porte ferme automatiquement et avec serrure
- ⓓ SCHAU-KÜHLSCHRANK - schwarz beschichteter Stahl für das kühlen von Flaschen und Dosen ,Auftauen geschieht automatisch, Temperatur elektronisch einstellbar von 2-10°C, Ventilator für Luft-zirkulation, innen Beleuchtung und zwei einstellbaren Rosten pro Tür, Selbst-schließend und abschliessbar

1 DEUR/1 DOOR/1 PORTE/1 TÜR

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.411	138	90(H)x60x52	230	180	479,00

2 DEUREN/2 DOORS/2 PORTES/2 TÜREN

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.422	208	90(H)x90x52	230	230	659,00

3 DEUREN/3 DOORS/3 PORTES/3 TÜREN

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*905.433	330	90(H)x135x52	230	265	849,00



(N) GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar 0°C/+10°C, digitale thermostaat, 3 glasplaten, draaibaar ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades, vitrine kan ook voorzien worden van roosters (optioneel)

(E) REFRIGERATED PASTRY DISPLAY - air-cooled with isolated glass, LED illuminated, ON/OFF switch, regulation by thermostat +0°C/+10°C, digital thermostat, 3 glass shelves, turnable, also suitable for cooling and presentation of wine, cheese, fruit or salads can also be used with open racks (optional)

(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, éclairage à LED, interrupteur marche-arrêt, réglable par thermostat +0°C/+10°C, thermostat électronique, 4 grilles tournant, naturellement aussi capable pour présentation de vin, fromage, fruit et les salades

(D) KÜHLVITRINE - luftgekühlt, mit isoliertem Glas, LED Beleuchtung,, EIN/AUS-Schalter, regulierbarer Thermostat von +0°C/+10°C, digitaler Thermostat, 3 Glassplatten drehbar, auch besonderes geeignet für Presentation von Wein, Käse, Obst oder Gemüsesalat, kann auch mit Grills ausgestattet werden (Optional)

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
695,00	*712.032	100	103(H)x48Ø	230	150

(N) ROOSTER - verchromd met opstaande rand

(E) GRID - chromed with raised edge

(F) GRILLE - chromée avec bord relevé

(D) GITTER - Chromiert mit Rand

EURO	No.	cm
13,75	712.036	2,5(H)x38Ø



(N) GEKOELDE SHOW/GEBAKSVITRINE - geventileerde koeling en voorzien van geïsoleerd glas, LED verlichting, hoofdschakelaar, thermostatisch instelbaar 0°C/+10°C, digitale thermostaat, 4 roterende roosters, ook uitermate geschikt voor koeling en presentatie van o.a. wijn, kaas, fruit en salades

(E) REFRIGERATED PASTRY DISPLAY - air-cooled with isolated glass, LED illuminated, ON/OFF switch, regulation by thermostat +0°C/+10°C, digital thermostat, 4 rotating racks, also suitable for cooling and presentation of wine, cheese, fruit or salads

(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - réfrigération par l'air et équipées de verre isolant, éclairage à LED, interrupteur marche-arrêt, réglable par thermostat +0°C/+10°C, thermostat électronique, 4 grilles tournant, naturellement aussi capable pour présentation de vin, fromage, fruit et les salades

(D) KÜHLVITRINE - luftgekühlt, mit isoliertem Glas, LED-Beleuchtung, EIN/AUS-Schalter, regulierbarer Thermostat von +0°C/+10°C, digitaler Thermostat, 4 drehende Rosten, auch besonderes geeignet für Presentation von Wein, Käse, Obst oder Gemüsesalat

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
745,00	*712.030	72	98(H)x45Ø	230	170





(N) OPZETKOELVITRINE (0°C/+12°C) - geëpoxeerd, met gebogen veiligheidsglas en schuifruitens aan achterzijde, 2 in hoogte verstelbare tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van thermostaat, inhoud 100 liter

- (E) REFRIGERATED COUNTER (0°C/+12°C) - epoxy lacquered, curved security glass with sliding doors on rear, inside 2 adjustable racks and illumination, thermostat, 100 litres**
- (F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE (0°C/+12°C) - laqué époxy, verre de sécurité courbé et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 2 supports réglables et éclairage, thermostat, 100 litres**
- (D) KÜHL-AUFSATZVITRINE (0°C/+12°C) - epoxy lackiert, geschwungene Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen 2 verstellbare Regale und Beleuchtung, Thermostat, 100 Liter**

No.		binnenmaat/inner/intérieur/Innen cm	cm	V	W
*712.060	zwart/black/noir/schwarz	38(H)x65x36	68(H)x68x45	230	164
*712.065	wit/white/blanc/weiss	38(H)x65x36	68(H)x68x45	230	164

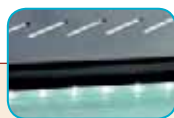
EURO
535,00
535,00



DIGITAL CONTROLLER



ADJUSTABLE SHELF



LED LIGHTS



(N) OPZETKOELVITRINE (+2°C/+8°C) - roestvrijstaal, met veiligheidsglas en schuifruitens aan achterzijde, 2 tussenroosters en binnenverlichting, voorzien van digitale thermostaat, inhoud 120 liter

- (E) REFRIGERATED COUNTER (+2°C/+8°C) - stainless steel, security glass with sliding doors on rear, inside 2 shelves and illumination, digital thermostat, capacity 120 liter**
- (F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE (+2°C/+8°C) - inox, verre de sécurité et portes coulissantes à l'arrière, à l'intérieur 2 supports et éclairage, thermostat électronique, capacité 120 litres**
- (D) KÜHL AUFSATZVITRINE (+2°C/+8°C) - CNS, Sicherheitsglas mit Schiebetüren auf der Rückseite, innen 2 Regalen und Beleuchtung, digitaler Thermostat, Inhalt 120 Liter**

No.		cm	V	W
*712.068		69(H)x70x57	230	160

EURO
659,00



(N) OPZETKOELVITRINE - gastronorm maatvoering voor max. 10 cm diep, roestvrijstaal 18/10 met deksel van veiligheidsglas, digitaal thermostatisch regelbaar +2°C/+12°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, wordt met 8x 1/6-100 diep GN bakken geleverd

(E) REFRIGERATED COUNTER - gastronorm for max. 10 cm deep, stainless steel 18/10, with security glass lid, adjustable temperature control +2°C/+12°C, ON/Off-Light switch, delivered with 8x 1/6-100 GN pans

(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - gastronorm profondeur jusqu'a 10 cm, inox 18/10 avec couvercle verre sécurité, température réglable par thermostat digital +2°C/+12°C et interrupteur marche-arrêt illumine, livrée avec 8x bacs GN 1/6-100

(D) KÜHL AUFSATZVITRINE - für Gastronormbehälter max. 10 cm Tief, CNS 18/10 mit Sicherheitsglass Deckel, Temperatur digital einstellbar von +2°C/+12°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, wird mit 8x 1/6-100 GN Behälter geliefert

A



B



EURO	No.	Type	GN	cm	V	W
645,00	*712.020	A	max 8x1/6	33(H)x 77x61	230	110
645,00	*712.024	B	max 8x1/6	33(H)x104x48	230	110



(N) GEKOELD OPZETBUFFET GASTRONORM - behuizing uit ijzersterk ABS, gastronorm maatvoering voor maximaal 15 cm diep, digitaal instelbare thermostaat +2°C/+10°C en verlichte hoofdschakelaar, wordt zonder GN bakken geleverd

(E) GASTRONORM REFRIGERATED TABLE TOP BUFFET - high quality A.B.S. body, for gastronorm pans maxinally 15 cm depth, regulation by digital thermostat +2°C/+10°C, with ON/OFF light switch, delivery without GN pans

(F) BUFFET RÉFRIGÉRÉE GASTRONORM - construit d'un matière A.B.S. anti-choc, pour bacs gastronomes profondeur jusqu'a 15 cm, régable par thermostat digital +2°C/+10°C et interrupteur marche-arrêt illuminé, livrée sans bacs GN

(D) GASTRONORM-KÜHLBUFFET - aus hochwertigem A.B.S. Kunststoff, für die Aufnahme von Gastronorm Behältern bis 15 cm Tiefe, regulierbar mittels digitalem Thermostat +2°C/+10°C, Ein-Aus Leuchtschalter, wird ohne GN-Behälter geliefert

**GASTRO
1/1 GN**



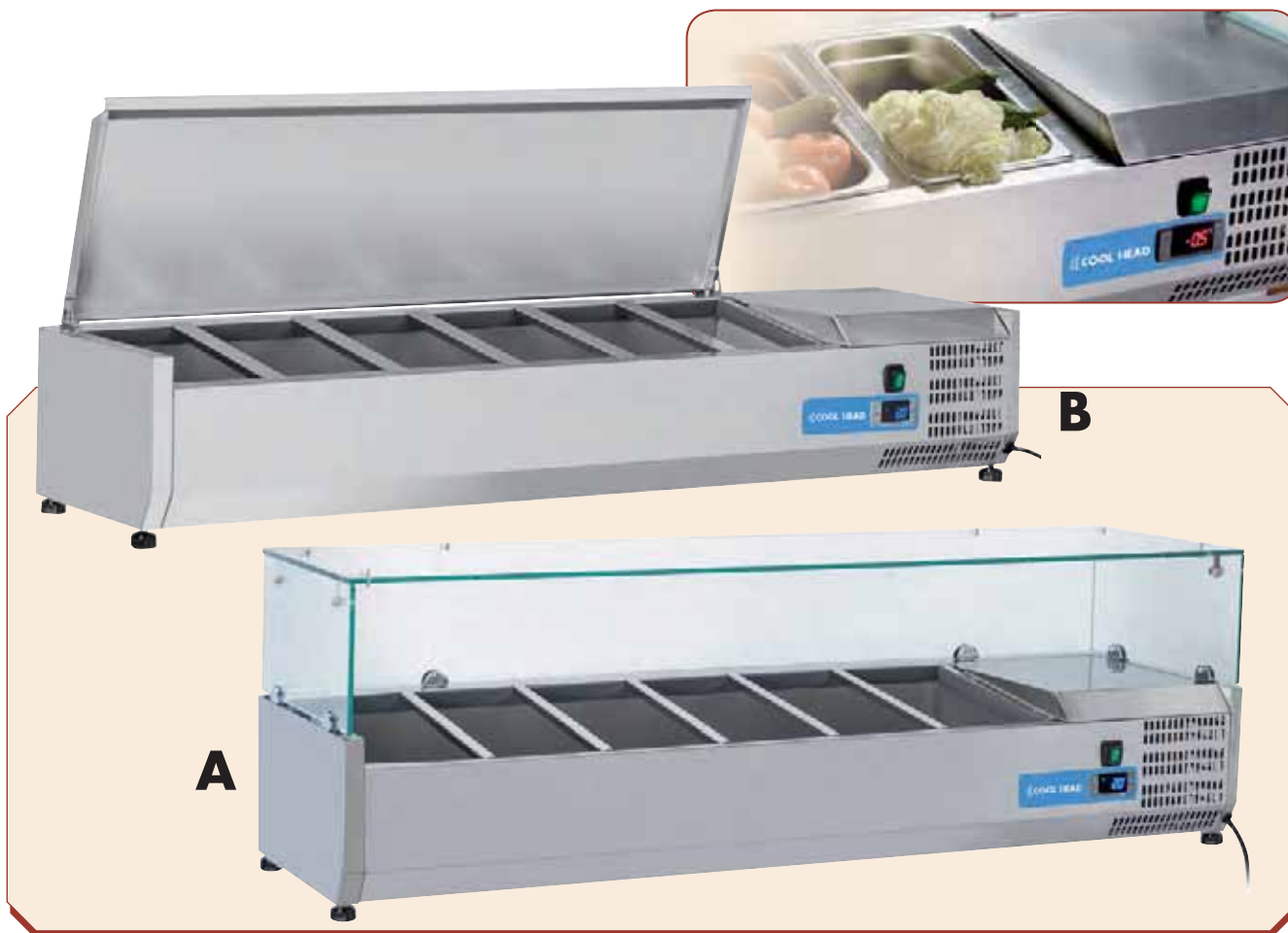
**MICRO
1x1/1 + 1x1/3 GN**



**PICO
6x1/6 GN**



EURO	No.	Model	cm	V	W
675,00	*682.010	"gastro"	37(H)x 60x40	230	130
698,00	*682.001	"micro"	22(H)x102x41	230	130
687,00	*682.004	"pico"	24(H)x130x25	230	70



(N) OPZETKOELVITRINE - gastronom maatvoering voor max. 15 cm diep, roestvrijstaal 18/10 met veiligheidsglas, thermostatisch regelbaar +2°C/+10°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, wordt zonder GN bakken geleverd

(E) REFRIGERATED COUNTER - gastronom for max. 15 cm deep, stainless steel 18/10, with security glass, adjustable temperature +2°C/+10°C, ON/Off-Light switch, delivered without GN pans

(F) VITRINE RÉFRIGÉRÉE - gastronom profondeur jusqu'à 15 cm, inox 18/10 avec verre sécurité, température réglable +2°C/+10°C et interrupteur marche-arrêt illumine, livrée sans bacs GN

(D) KÜHL AUFSATZVITRINE - für Gastronombehälter max. 15 cm Tief, CNS 18/10 mit Sicherheitsglass, Temperatur einstellbar von +2°C/+10°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, wird ohne GN-Behälter geliefert

1/4 GASTRONORM

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.010	5x 1/4	A	44(H)x120x34	230	340	535,00
*712.012	6x 1/4	A	44(H)x140x34	230	340	585,00

1/3 GASTRONORM

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.021	3x 1/3 + 1x 1/2	A	44(H)x120x40	230	340	560,00
*712.022	6x 1/3	A	44(H)x140x40	230	340	635,00

MET RVS KLAPDEKSEL/WITH STAINLESS STEEL LIFT-UP LID/AVEC COUVERCLE INOX/MIT DECKEL AUS CNS

1/4 GASTRONORM

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.015	5x 1/4	B	28(H)x120x34	230	340	565,00
*712.017	6x 1/4	B	28(H)x140x34	230	340	615,00

1/3 GASTRONORM

No.	Type GN	Type	cm	V	W	EURO
*712.025	3x 1/3 + 1x 1/2	B	28(H)x120x40	230	340	595,00
*712.027	6x 1/3	B	28(H)x140x40	230	340	660,00

**COOL HEAD**

(N) SALADETTES - roestvrijstaal, met geventileerde koeling, automatische ontdooiing en verdamping van het condenswater. Volledig geïsoleerd, thermostatisch regelbaar van +2°C/+10°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar. De onderruimte is voorzien van geleiders die plaats bieden aan gastronormbakken en/of roosters. De bovenruimte biedt plaats aan gastronormbakken 100 mm diep. Met roestvrijstalen klapdeksel en kunststof snijplateau. Wordt geleverd met een 1/1 GN rooster Rilsan per deur maar zonder GN bakken

(E) SALADETTE - stainless steel, with ventilation refrigeration. Defrosting and evaporation of condensated water purely automatic Completely insulated. Temperature span +2°C/+10°C, ON/OFF light switch. The lower refrigerated space has adaptable guiding racks for Gastronorm pans or grids. Upper refrigerating part with space for gastronorm pans height 100 mm. With lift-up stainless steel lid and nylon cutting board. Delivered with one 1/1 GN plastified wirerack per door but without Gastronorm pans

(F) SALADETTES - en inox, refroidissement ventilé, Dégel et évaporation automatique de l'eau condensée. Isolation complète. Température réglable +2°C/+10°C, interrupteur marche-arrêt illuminé Compartiment inférieur est équipé avec guides réglables pour bacs gastronormes et/ou grilles gastronormes. Le compartiment supérieur offre espace pour bacs gastronomes hauteur 100 mm. Avec couvercle inox relevable et planche découper polyéthylène. Livrée avec un grille plastifié 1/1 GN par porte mais sans bacs gastronormes

(D) SALADETTE - aus CNS, umluftkühlung mittels Gebläse. Auftauen und Verdampfen des Kondensationswasser geschieht automatisch. Isoliert. Temperatur einstellbar von +2°C/+10°C. Ein-Aus-Leuchtschalter. Unterer Kühlteil ist ausgestattet mit verstellbaren Führungsschienen für GN-Behälter. Der oberste Kühlteil bietet Raum für GN-Behälter hohe 100 mm. Mit CNS Kippdeckel und Polyethylen Schneidplatte. Wird mit ein 1/1 Rilsan Rost pro Tür geliefert aber ohne GN-Behälter

(N) SALADETTE - 2 deurs, bovenruimte 2,5 GN

(E) SALADETTE - 2 doors, upper part 2,5 GN

(F) SALADETTE - 2 portes, espace supérieur 2,5 GN

(D) SALADETTE - 2 Türen, Oberteil 2,5 GN

EURO	No.	cm	V	W
875,00	*712.100	88(H)x90x70	230	340

(N) SALADETTE - 3 deurs bovenruimte 4x 1/1 GN

(E) SALADETTE - 3 doors upper part 4x 1/1 GN

(F) SALADETTE - 3 portes espace supérieur 4x 1/1 GN

(D) SALADETTE - 3 Türen Oberteil 4x 1/1 GN

EURO	No.	cm	V	W
1250,00	*712.140	88(H)x137x70	230	260

(N) GARNEERWERKBANK GEKOELD - 2 deurs, bovenruimte 5x 1/6 GN

(E) PREPERATION COOLING TABLE - 2 doors, upper part 5x 1/6 GN

(F) COMPTOIR GARNITURE RÉFRIGÉRÉ - 2 portes, espace supérieur 5x 1/6 GN

(D) GARNIER KÜHLTISH - 2 Türen, Oberteil 5x 1/6 GN

EURO	No.	cm	V	W
1045,00	*712.125	105(H)x90x70	230	340

2,5 1/1 GN**2x 1/1 GN****4x 1/1 GN****3x 1/1 GN****5x 1/6 GN****2x 1/1 GN*****418****EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



2x 1/1 GN



3x 1/1 GN



BLASTCHILLER



1/1 GN



Ⓝ **WERKBANK GEKOELD - 1/1 gastronorm, roestvrijstaal met geventileerde koeling, automatische ontthooing, thermostatisch regelbaar +2°C/+10°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, de onderruimte is voorzien van geleiders 1/1 gastronorm, per deur wordt een 1/1 gastronorm Rilsan rooster meegeleverd**

ⓔ **COOLING TABLE - 1/1 gastronorm, stainless steel, with ventilated refrigeration, automatic defrosting and evaporation condenswater, adjustable temperature +2°C/+10°C, ON/Off-light switch, the lower part is foreseen with 1/1 GN guide rails and each door with one 1/1 GN, plastified wire rack**

ⓔ **COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE - 1/1 gastronorme, inox, refroidissement ventile, dégel et evaporation automatique, température réglable +2°C/+10°C et interrupteur marche-arrêt illumine, compartiment inferieur equipe avec guides 1/1 GN, livrée avec un grille plastifié par porte**

ⓓ **KÜHLTISH - 1/1 Gastronorm, CNS mit Umluftkühlung, Auftauen und Verdampfen geschieht automatisch, Temperatur einstellbar von +2°C/+ 10°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, Unterteil ausgestattet mit führungsschienen 1/1 GN, pro Tür geliefert mit ein 1/1 GN Rilsan Rost**

2 deuren/doors/portes/Türen

No.	cm	V	W	EURO
*712.115	85(H)x90x70	230	340	925,00

3 deuren/doors/portes/Türen

No.	cm	V	W	EURO
*712.120	85(H)x136x70	230	340	1295,00

Ⓝ **SNELKOELER/VRIEZER - roestvrijstaal, voor het snel terug koelen of vriezen van voedsel en zorgt ervoor dat de temperatuur in de kern van het voedsel terug koelt van 90°C tot 3°C of tot -18°C in zeer korte tijd, volledig geïsoleerd, digitaal thermostatisch instelbaar, deurcontactschakelaar en voorzien van kerntemperatuurvoeler, koel- of vriescyclus d.m.v. tijd of kerntemperatuurvoeler**

ⓔ **BLAST CHILLER/FREEZER - for quick cooling or freezing of food and ensures that the temperature in the core of the food cools back in a very short time from 90°C to 3°C or up to -18°C, fully insulated, adjustable digital thermostat, door micro switch and equipped with internal temperature core probe sensor, cooling or freezing cycle by time or core temperature sensor**

ⓔ **CELLULE DE REFOIDISSEMENT RAPIDE - des rapides de refroidissement ou de congélation des aliments et du dos garantit que la température dans le noyau de la nourriture se refroidit plus vite l'arrière 90°C à 3°C, ou jusqu'à -18°C, entièrement isolé, thermostat réglable digital et équipé du capteur de température interne, de refroidissement ou congélation cycle par temps ou base de capteur de température**

ⓓ **SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER - für schnelle Kühlung oder Einfrieren von Lebensmittel und zurück, die die Temperatur im Kern des Lebensmittel kühlt von 90°C, bis 3°C oder bis zu -18°C, gewährleistet vollisoliert, verstellbaren Digitalen Thermostat. ausgestattet mit interner Temperatursensor, kühlen oder Einfrieren Zyklus mittels Zeit oder Core Temperatur-sensor**

No.	Cap.	cm	V	W	EURO
*712.510	5x 1/1 GN/ 5x 60x60 cm	85(H)x76x70	230	449	3095,00

- Ⓝ **BAR-GARNEERUNIT - roestvrijstaal, wordt compleet geleverd met roestvrijstalen 1/6 gastronorm bakken 10 cm diep en deksels**
- ⓔ GARNISH UNIT - stainless steel, comes complete with stainless steel 1/6 gastronorm containers 10 cm deep and lids
- ⓕ GARNIR UNITÉ - inox, complet avec couvercles et bacs de gastronormes inox 1/6 - 10 cm de profondeur
- ⓓ GARNIERUNG EINHEIT - CNS, kommt komplett mit Edelstahl 1/6-Gastronorm-Behälter 10 cm tief und Deckel

EURO	No.	Type	cm
78,00	*861.180	A 3x 1/6GN	22(H)x52,0x25
96,00	*861.182	B 4x 1/6GN	22(H)x68,0x25
96,00	*861.184	C 4x 1/6GN	25(H)x34,5x43
126,00	*861.186	D 6x 1/6GN	25(H)x52,0x43



A



B



C



D

- Ⓝ **BARGARNEERUNIT - roestvrijstaal, wordt compleet geleverd met roestvrijstalen gastronormbakken van 15 cm diep, zonder deksel, geschikt voor crushed ijs**

- ⓔ PREPARATION UNIT - stainless steel, complete with stainless steel gastronorm pans of 15 cm deep, without cover, suitable for crushed ice
- ⓕ CONTENEUR DE GARNITURE - inox, complet avec bacs gastro inox de profondeur 15 cm, sans couvercle, aussi pour glace pilée
- ⓓ GARNIERBEHÄLTER - CNS, komplett mit Gastonormbehälter 15 cm tief, ohne Deckel, auch brauchbar mit Crushed Eis

EURO	No.	Type	cm
197,00	*921.090	6x 1/6GN	20(H)x102x21
191,00	*921.091	4x 1/6 + 1x 1/3GN	20(H)x102x21

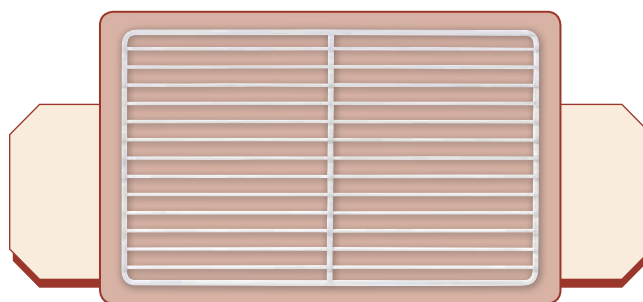


Max Pro

- Ⓝ **ROOSTER - Rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitriines en diepvrieskasten**

- ⓔ WIRE RACK - plastified wire, suitable for refrigerators, refrigerated display cases and freezers
- ⓕ GRILLE - en fil plastifié, performances élevées pour réfrigérateurs, vitrine réfrigérée et congélateurs
- ⓓ ROSTE - Rilsan, geeignet für Kühlschränke, Kühlvitriines und Tiefgefrierschränke

EURO	No.	Type GN	mm
12,95	720.326	1/1	530x325
21,95	720.327	2/1	650x530





BUFFET-SALAD BAR



- N** BUFFET/SALADE BAR - vrijwel geheel vervaardigd uit massief hout en verkrijgbaar in 2 uitvoeringen, totale capaciteit 4x 1/1 GN, geschikt voor bakken van max. 150 mm diep. Standaard voorzien van elektronische thermostaat, aan/uitschakelaar, beschermkap met verlichting en 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd
- E** BUFFET/SALAD BAR - almost entirely made of solid wood and available in 2 versions, total capacity 4x 1/1 GN. Suitable for Gastronorm containers max. 150 mm deep. Standard with electronic thermostat, on/off switch, hood with lights and four casters of which two with brakes
- F** SALAD'BAR - presque entièrement en bois massif et disponible en 2 versions, la capacité totale est 4x 1/1 GN. Gastronorme de profondeur max. 150 mm. Standard avec thermostat électronique, interrupteur marche/arrêt, capot de lumières et quatre roulettes avec deux freins
- D** BUFFET/SALAT GERÄT - fast vollständig aus Massivholz und in 2 Versionen verfügbar, Gesamtkapazität 4x 1/1 GN. Geeignet für GN-Behälter max. 150 mm tief. Standard mit elektronischem Thermostat, Ein/Ausschalter, Kapuze mit Lichtern und vier Rollen wovon zwei mit Bremsen

GEKOELD/REFRIGERATED/RÉFRIGÉRÉE/GEKÜHLT

No.	Type	cm	V	W	EURO	
*304.180	4x 1/1 GN	A	154(H)x144x144	230	500	2595,00

GEKOELD/REFRIGERATED/RÉFRIGÉRÉE/GEKÜHLT

No.	Type	cm	V	W	EURO	
*304.171	4x 1/1 GN	B	150(H)x141x86	230	500	2395,00

Ⓝ **DRANKENDISPENSER - gekoeld, voorzien van een onbreekbare, polycarbonaat voorraadcontainer met maatverdeling, welke op eenvoudige wijze is schoon te maken, de ommanteling is hoogglanzend roestvrijstaal en geëpoxeerd, uitgerust met een uitschakelbaar roerwerk, automatische thermostaat en lekbak**

ⓔ COLD DRINK DISPENSER - with graduated, easy to clean container and lid of unbreakable polycarbonate, the casing is made of polished stainless steel and epoxied steel, mirror polished, with switch on/off paddle system, automatic thermostat and drip tray

ⓕ DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - avec bac gradué, facilement nettoyable en polycarbonate incassable, carrosserie en acier inoxydable poli et époxy, avec agitateur à palettes, thermostat automatique et égouttoir

ⓓ GETRÄNKE-DISPENSER - mit graduiertem Behälter, einfach zu reinigen, aus unzerbrechlichem Polycarbonat, Gehäuse aus hochglanz-polieritem Edelstahl und epoxiertem Stahl, mit ausschaltbarem Rührsystem, automatischem Thermostat und Tropfschale



EURO	No.	Lit.	cm	V	W
495,00	*688.151	1x 12	64(H)x23x43	230	211
695,00	*688.152	2x 12	64(H)x43x43	230	318

Ⓝ **DRANKENDISPENSER - gekoeld, voorzien van een onbreekbare, polycarbonaat voorraadcontainer met maatverdeling, welke op eenvoudige wijze is schoon te maken, de ommanteling is hoogglanzend roestvrijstaal, uitgerust met een uitschakelbaar roerwerk, automatische thermostaat en lekbak**

ⓔ COLD DRINK DISPENSER - with graduated, easy to clean container and lid of unbreakable polycarbonate, the casing is made of stainless steel, mirror polished, with switch on/off paddle system, automatic thermostat and drip tray

ⓕ DISTRIBUTEUR DE BOISSON RÉFRIGÉRÉE - avec bac gradué, facilement nettoyable en polycarbonate incassable, carrosserie en acier inoxydable poli brillant, avec agitateur à palettes, thermostat automatique et égouttoir

ⓓ GETRÄNKE-DISPENSER - mit graduiertem Behälter, einfach zu reinigen, aus unzerbrechlichem Polycarbonat, Gehäuse aus rostfreiem Stahl, hochglanz-polieritem, mit ausschaltbarem Rührsystem, automatischem Thermostat und Tropfschale



SANTOS #34

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
825,00	*408.071	1x 12	55(H)x19x43	230	160
1095,00	*408.072	2x 12	55(H)x38x43	230	260
1495,00	*408.073	3x 12	55(H)x57x43	230	330



NEW!

(N) KOFFIEZETAPPARAAT - roestvrijstaal, voor korffilters 250/90, voorzien van 2 geëmailleerde warmhoudplaten, filterpan, thermische droogkookbeveiliging, inclusief koffiekannet met deksel, kunststof met RVS bodem, 1,8 liter

(E) COFFEE BREWER - stainless steel, for filterholder 250/90, equipped with 2 enamelled hot plates, filterpan, thermic boiling dry safety device, including coffee decanter with lid, plastic with stainless steel bottom, 1,8 liter

(F) MACHINE À CAFE - en inox, pour filtres pour cafetières 250/90, avec 2 plaques chauffantes émaillées, filtre à café, sécurité thermique en cas de marche à, avec cafetière fond inox, plastique avec couvercle, 1,8 litre

(D) KAFFEEMASCHINE - Edelstahl, für Korb Filter 250/90, ausgestattet mit 2 emaillierten Wärmeplatten, filterpfanne, Trockenlauf-Sicherung, einschließlich Glaskanne mit Edelstahl unten mit Kunststoff Deckel Edelstahl unten, 1,8 Liter

No.	cap.p.u./h./Std.	cm	V	W
*330.002	ca. 20 Lit.	46(H)x20x37	230	2200

EURO
229,00

330.003 **koffiekannet/decanter/cafetière/Kaffeekanne**

23,50



NEW!

(N) KOFFIEZETAPPARAAT, "THERMOS" - handmatige watervulling, biedt de mogelijkheid om direct koffie te zetten in een isoleerkannet, voorzien van een thermische droogkookbeveiliging, wordt compleet geleverd met een isoleerkannet, 2 liter

(E) COFFEE BREWERS "THERMOS" - with manual water filling, offers the possibility to make coffee immediately in a vacuum jug, with boiling dry protection, delivered with vacuum jug, 2 liter

(F) MACHINE À CAFE "THERMOS" - avec remplissage réservoir d'eau manuel, offre la possibilité de faire le café immédiatement dans une cruche isolée, avec protection thermique contre l'échauffement à sec, livrée avec une cruche isolée, 2 litre

(D) KAFFEEMASCHINE "THERMOS" - mit manueller Wasserfüllung, ermöglicht das Herstellen von Kaffee direkt in die Isolierkannet, mit Trockenlaufsicherung, Lieferung mit Isolierkannet, 2 Liter

No.	cap.p.u./h./Std.	cm	V	W
*330.005	ca. 20 Lit.	53(H)x20x36	230	2200

EURO
259,00

330.006 **thermos/thermos/thermos/Thermos**

39,00



(N) KOFFIEKAN - met kunststof greep, glas

(E) COFFEE DECANTER - with plastic grip, glass

(F) CAFETIÈRE - avec poignée en matière plastique, en verre

(D) KAFFEERKANNE - mit Kunststoff-Griff, aus Glas

No.	Lit.	H cm
320.905	1,8	18,5

EURO
8,75

(N) KORFFILTERS 250/90, 4x 250 filters in doos

(E) CUP COFFEE FILTERS 250/90, in carton of 4x 250 pcs

(F) FILTRES POUR CAFETIÈRES 250/90, carton à 4x 250 pcs

(D) KORB-FILTRIERPAPIER, 250/90 in Kartons von 4x 250 Stk

No.	doos/box/boîte 1000 st./pcs./Stk.
*680.150	ongebleekt/unbleached/non blanchis/ungebleicht
*680.151	gebleekt/bleached/blanchis/gebleicht

EURO
13,50

14,50



(N) ESPRESSOMACHINE - antraciet grijs, voorzien van 2 pistons met 4 keuze instellingen, elektronisch gestuurd doseringssysteem, aparte heetwater- en stoomkraan, koppenwarmer en 12 liter koperen boiler met automatische watervulling

(E) ESPRESSO MACHINE - metallic gray, with two pistons with 4 presets, electronically controlled dosing system, separate hot water and steam, cup warmer on top and 12 liters brass boiler with automatic water filling

(F) MACHINE À CAFÉ ESPRESSO - gris antracite, avec deux pistons avec 4 presets, versiono électronique à touche avec doseur volumétrique, 1 robinet eau chaude et 1 tube vapeur, chauffe-tasse supérieur, chaudière en cuivre capacité 12 litres et mise à niveau automatique

(D) ESPRESSO-MASCHINE - metallic grau, mit zwei Kolben mit 4 Presets, elektronisch gesteuerte Dosiersystem, Heisswasser und Dampf-Ventil, Tassenwärmer oben und 12 Liter Boiler aus Kupfer mit automatischer Wasserfüllung



EURO	No.	groepen/groups groupes/Gruppen	cm	V	W
1985,00	*320.200	2	69(H)x68x58	230	2900

(N) MELKOPSCHUIMER - zilver/wit, voor opschuimen van 100/260 ml en opwarmen van 100/500 ml. melk, geruisarm, oververhittingsbeveiliging, automatische uitschakeling

(E) MILK FROTHER - silver/white, suitable for frothing 100/260 ml or heating up 100/500 ml of milk, low noise operation, thermal safety cut-out, automatic switch-off

(F) ÉMULSIONNEUR DE LAIT - argent/blanc, pour app. 100/260ml de mousse, et app. 100/500 ml de lait à réchauffer, extrêmement silencieux, sécurité de surchauffage, arrêt automatique

(D) MILCHAUFSCÄUMER - silber/weiss, zum Aufschäumen von ca. 100/260 ml und Aufwärmen von ca. 100/500 ml Milch, besonders leise, Überhitzungsschutz, automatische Abschaltung



SEVERIN

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
93,00	*910.025	0,5	21(H)x15x15	230	500

(N) PISTON AFKLOPBAK - roestvrijstaal, met makkelijk uitneembare lade waarin kunststof afklopstang

(E) COFFEE GROUNDS RECEPACLE - stainless steel, with sturdy drawer in which plastic rod to knock out the grounds from the piston

(F) BAC POUR MARC DE CAFÉ - inox, avec tiroir robuste dans lequel barre plastique pour vider le piston

(D) KAFFEESATZ-AUFFANGBEHÄLTER - CNS, mit solider Schublade, worin sich eine Kunststoffstange zum Ausklopfen des Siebträgers befindet



tafelmodel/table model/modèle de table/Tischmodell

EURO	No.	cm	Type
85,00	*130.050	12(H)x23x40	A
164,00	*899.360*	13(H)x35x40	B

* ook onderbouw mogelijk/built-in type model incorporé/Unterbau Modell



Ⓝ **KOFFIEMOLEN ESPRESSO** - grijs geëpoxeerd aluminium. Met instelbaar doseerapparaat en verlichte aan/uit schakelaar. Capaciteit vultrechter 2,2 kg. De espresso koffiemolen kenmerkt zich door zijn geluidsarme werking, met automatische aan- en uitschakelaar

ⓔ COFFEE GRINDER ESPRESSO - epoxy lacquered aluminium with grey base. With dosaging device and illuminated ON/OFF switch. Capacity funnel 2,2 kg. The silence of the espresso coffee grinder is characteristic, with automatic on/off switch

ⓔ MOULIN À BAR DOSEUR - corps en fonderie d'aluminium, revêtement peinture gris epoxy. Avec doseur et interrupteur avec voyant de contrôle lumineux. Capacité de bac à grain 2,2 kg. Un moulin à bar 3 fois plus silencieux, avec arrêt et départ automatiques

ⓓ KAFFEEMÜHLE ESPRESSO - Gehäuse grau epoxy lackiert. Mit Portionenzählwerk und Schalter mit Kontroll-Lampe. Fassungsvermögen des Trichters 2,2 kg. Arbeitet praktisch geräuschlos, mit automatischer Ein- und Ausschaltung

SANTOS #40

No.	cm	V	W
*408.004	58(H)x39x19	230	360

EURO
795,00

Ⓝ **KOFFIEMOLEN** - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak

ⓔ COFFEE GRINDER - non rusting material, plastic receptacle

ⓔ MOULIN À CAFÉ - matériaux non-oxydables, tiroir en plastique

ⓓ KAFFEEMÜHLE - nichtrostender Aluminiumguss, Schublade aus Kunststoff

SANTOS #01

No.	cm	V	W
*408.001	55(H)x32x25	230	510

EURO
845,00

Ⓝ **KOFFIEMOLEN INDUSTRIE** - roestvrij materiaal, met zakkenvulhouder

ⓔ COFFEE GRINDER COMMERCIAL - non rusting material, with paper bag holder

ⓔ MOULIN À CAFÉ COMMERCIEL - matériau non-oxydable, avec pince sac

ⓓ KAFFEEMÜHLE GEWERBLICHE - nichtrostender Aluminiumguss, mit Sackhalter

SANTOS #04

No.	cm	V	W
*408.012	70(H)x32x25	230	370

EURO
975,00

PERCOLATORS



48 KOPS / CUPS



80 KOPS / CUPS



120 KOPS / CUPS

(N) PERCOLATOR - roestvrijstaal, ook het interieur, geschikt voor het zetten van grotere hoeveelheden koffie in één keer, werkt geheel automatisch en houdt de koffie op serveertemperatuur, met non-drip kraan, isolerende handvatten, contrôlelampje, aan/uit schakelaar en contrôlevenster voor het koffieniveau

(E) PERCOLATOR - stainless steel, also inside, for making coffee in greater quantities at once, functions automatically and keeps the coffee at serving temperature, with non-drip tap, insulated handles, indicator light ON/OFF switch and glass coffee level indicator

(F) PERCOLATEUR - inox, interieur aussi, sert à faire du café en grandes quantités à la fois, fonctionne tout automatique-ment et maintient le café à une température prêt à servir, avec robinet de vidange non-drip, voyant lumineux, interrupteur arrêt-marche et verre-indicateur de niveau café

(D) PERKOLATOR - CNS, auch innenseite. Zum herstellen von grossen Mengen Kaffee auf einmal. Arbeitet ganz automatisch und hält den Kaffee auf Servier-temperatur. Mit non-drip -Zapfhahn, isolierten Griffen, Kontroll-Lampe, EIN/AUS-Schalter und Kaffeestandglas

EURO	No.	Lit.	kops/cups/tasses/Tassen	V	W
91,00	*688.090	5	48	230	950
109,00	*688.091	9	80	230	950
125,00	*688.092	15	120	230	1500

NEW!



Ⓝ KOFFIEZETAPPARAAT - met koffiemolen, geïntegreerd roestvrijstalen kegelmaalwerk, roestvrijstalen thermoskan met doorloopdeksel, LCD-display met timerfunctie, 3 aromastanden, maalwerk-uitschakelfunctie voor de bereiding van voorgemalen koffie, maalgraad en koffiehoeveelheid instelbaar

ⓔ COFFEE BREWER - with grinder, integrated stainless steel cone grinder, stainless steel vacuum jug with drip-through lid, LCD display with timer function, 3 adjustable aroma levels, grinder deactivation function if pre-ground coffee is preferred, adjustable grinding degree and coffee quantity

ⓔ MACHINE À CAFÉ - avec broyeur, broyeur en inox intégré, thermos en inox avec bec verseur, affichage LCD avec fonction programmable, réglage de l'arôme avec 3 niveaux, fonction de désactivation du broyeur pour utiliser du café moulu, degré de mouture et quantité de café réglables

ⓓ KAFFEEMASCHINE - mit Mahlwerk, integriertem Edelstahl-Kegelmahlwerk, Edelstahl-Thermokanne mit Durchbrühdeckel, LCD Display mit Timerfunktion, drei einstellbaren Aromastufen, Mahlwerk-Deaktivierungsfunktion zur Zubereitung von vorgemahlenem Kaffee Permanentfilter, Mahlgrad und Kaffeemenge einstellbar

No.	cap.Lit.	cm	V	W
*910.019	1,0	43(H)x21,5x31,5	230	1000

EURO
185,00



Ⓝ KOFFIEZETAPPARAAT - biedt de mogelijkheid om direct koffie te zetten in een isoleerkan, voorzien van zwenkfilter (1x4) met druppelstop, aromakeuzeknop, controlelampje en thermoskan met aroma deksel, dubbele uitvoering tevens voorzien van één theefilter

ⓔ COFFEE BREWER - offers the possibility to make coffee directly in a vacuumjug, with pivoted filterholder (1x4) with non drip device, brewing time selector switch, pilot light and vacuum jug flavour preserver lid, double version also with one tea filter

ⓔ MACHINE À CAFÉ - offre la possibilité de faire le café immédiatement dans une cruche isolée, avec une porte-filtre pivotant (1x4) avec système anti-gouttes, interrupteur sélecteur d'arôme, voyant lumineux et verseuse isotherme avec couvercle préservateur d'arôme, les modèles double avec 1 filtre à thé

ⓓ KAFFEEMASCHINE - ermöglicht das herstellen von Kaffee direkt in die Isolierkanne, mit Schwenkfilter (1x4), mit Tropfverschluss, Aromawahlschalter, Kontrolleuchte und Thermoskanne mit Aromaschutz-deckel, doppelte Ausführung mit 1 Tee-Filter

**THERMOSKAN RVS/THERMOS JUG STAINLESS STEEL
THERMOS EN INOX/THERMOSKANNE CNS**

No.	cap.Lit.	Type	H cm	V	W
*910.015	1x 1,0	A	33	230	1000

EURO
56,00

**THERMOSKAN KUNSTSTOF/THERMOS JUG PLASTIC
THERMOS EN PLASTIQUE/THERMOSKANNE KUNSTSTOFF**

No.	cap.Lit.	Type	H cm	V	W
*910.016	2x 1,0	B	35	230	1600

EURO
113,00

(N) WATERKOKER - roestvrijstaal met hittebestendige zwarte kunststof delen, aan en uitschakelaar, snoerloos en droogkookbeveiliging

(E) WATERCOOKER - stainless steel with black heat resistant plastic parts, on/off switch, cordless and boiling dry protection

(F) BOUILLLORE À EAU - inox avec plastique noir résistant à la chaleur, interrupteur marche-arrêt et protection contre l'échauffement à sec

(D) WASSERKOCHEK - CNS mit hitzebeständigem schwarzen Kunststoffteilen, Ein-Aus Schalter, kabellos und Übertemperatursicherung

TYPE A

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
23,00	*910.005*	1,7	25(H)x24x12	230	2200

* **kunststof uitvoering** / plastic version
version plastique / Kunststoff Ausführung

TYPE B

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
59,00	*910.009	1,7	25(H)x24x15	230	2200

TYPE C

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
39,00	*910.006	1,5	23(H)x22x15	230	2000

TYPE D

EURO	No.	cap.Lit.	cm	V	W
47,00	*910.002	1,0	21(H)x19x14	230	2200
54,00	*910.003	1,7	24(H)x20x15	230	2200



Type A

NEW!



Type B



Type C



1,01

1,71

Type D



(N) WATERKOKER - roestvrijstaal, ook het interieur, ideaal voor het bereiden van grotere hoeveelheden in één keer, werkt geheel automatisch en het water op serveertemperatuur, met non-drip kraan, controlelampje, aan/uit schakelaar en controle venster voor het waterniveau

(E) WATERBOILER - stainless steel, also inside, ideal for making larger quantities at once, functions automatically and keeps the water at serving temperature, with non-drip tap, indicator light ON/OFF switch and glass coffee level indicator

(F) BOUILLEUR - inox, intérieur aussi, sert à faire de l'eau chaud en grandes quantités à la fois, fonctionne tout automatiquement et maintient de l'eau à une température prêt à servir, avec robinet de vidange "non-drip", voyant lumineux, interrupteur marche arrêt et verre-indicateur de niveau café

(D) HEISSWASSERGERÄT - CNS, auch Innenseite. Zum herstellen von grossen Mengen heisses Wasser auf einmal. Arbeitet ganz automatisch und hält das Wasser auf Servier-Temperatur. Mit "non-drip"-Zapfhahn, Kontroll-Lampe, EIN/AUS-Schalter und Standglas

No.	Lit.	cm	V	W
*688.190	5	38(H)x30x30	230	950
*688.191	9	48(H)x30x30	230	950
*688.192	15	50(H)x35x35	230	1500
*688.193	24	63(H)x39x39	230	2600

EURO
59,00
69,00
79,00
99,00



(N) HEETWATERAPPARAAT - roestvrijstalen uitvoering, digitaal bedieningspaneel, verlichte aan/uit schakelaar, automatische watertoevoer en niveauregeling, bufferinhoud 6 liter, ingebouwde thermostaat, lekbakje en aftapkraan, capaciteit per uur ca. 25 liter

(E) HOT WATER URN - stainless steel, digital control panel automatic water supply and level regulation, storage capacity 6 lit., with illuminated ON/OFF switch, built-in thermostat, drip tray and faucet, capacity p/hr ca. 25 lit.

(F) BOUILLEUR - inox, d'eau et régulation du niveau automatique, stock régulateur 6 lit., avec interrupteur, marche-arrêt illuminé, thermostat incorporé, égouttoir et robinet de vidange, capacité l'heure ca. 25 lit.

(D) HEISSWASSERGERÄT - CNS, Wasserzufuhr und Regulierung automatisch, Fassungsvermögen 6 Lit., mit Leuchtschalter Ein-Aus, eingebautem Thermostat, Tropfblech und Zapfhahn, Stunden-Leistung ca. 25 Lit.

No.	cm	V	W
*688.120	52(H)x19x40	230	2500

EURO
249,00



(N) KOPPENWARMHOUDAPPARAAT - roestvrijstaal, met apart te verwarmen etages

(E) CUP WARMER - stainless steel, with 2 separate heating levels

(F) CHAUFFE-TASSES - inox, avec 2 étages de chauffe séparé

(D) TASSENWÄRMER - CNS, mit 2 einzeln zu erhitzen Etagen

No.	cm	V	W
*537.300	54(H)x41x36	230	2x 100

EURO
230,00

(N) WARME CHOCOLADEMELK DISPENSER - transparante polycarbonaat container, kunststof ommanteling, verhitting door een uniek dubbel, aluminium compensbodem systeem, tevens is de dispenser uitgerust met een unieke aftapkraan, roermechanisme, thermostaat, hoofdschakelaar en een lekbakje, ook geschikt voor dikkere chocolade, glühwein en andere warme dranken

(E) HOT CHOCOLATE DISPENSER - transparent polycarbonate container, plastic casing, double aluminium compens system, special type of faucet, stirring mechanism, thermostat, on/off switch and drip tray, also for dispensing thicker chocolate, mulled wine and other hot drinks.

(F) CHOCOLATIÈRE - bac polycarbonate transparent, habillage en matière plastique, chauffe grâce à un système unique en aluminium avec fonds double de compensation, robinet spécial, mélangeur, thermostat, interrupteur marche-arrêt et égouttoir, convient pour un chocolat épais, vin chaud et autres boissons chaudes

(D) SCHOKOLADEMILCH-ERHITZER - Klarsicht-Polykarbonat Behälter, Verkleidung aus Kunststoff, heizung mittels eines doppelte Aluminium Kompensboden, besondere Zapfhahn, Rührwerk, Thermostat, Ein/Aus-Schalter und Tropfgitter, auch für dickflüssiger Chokolade, Glühwein und andere heisse Getränke

DELICE

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
419,00	*417.003	41	24	3	230	1300
495,00	*417.005	49	24	5	230	1300

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
219,00	*417.013	41,5	20	3	230	1200

GOUD/GOLD/OR/GOLD

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
235,00	*417.023	41,5	20	3	230	1200

(N) WARME CHOCOLADEMELK DISPENSER - transparante polycarbonaat container, kunststof ommanteling, verhitting door een, aluminium compensbodem systeem, tevens is de dispenser uitgerust met een aftapkraan, roermechanisme, digitale thermostaat, hoofdschakelaar en een lekbakje, ook geschikt voor andere warme dranken

(E) HOT CHOCOLATE DISPENSER - transparent polycarbonate container, plastic casing, double aluminium compens system, with faucet, stirring mechanism, digital thermostat, on/off switch and drip tray, also for dispensing other hot drinks

(F) CHOCOLATIÈRE - bac polycarbonate transparent, habillage en matière plastique, chauffe grâce à un système fonds double de compensation, avec robinet, mélangeur, thermostat digital, interrupteur marche-arrêt et égouttoir, convient pour autres boissons chaudes

(D) SCHOKOLADEMILCH-ERHITZER - Klarsicht-Polykarbonat Behälter, Verkleidung aus Kunststoff, Heizung mittels eines doppelte Aluminium Kompensboden, mit Zapfhahn, Rührwerk, Digitalen Thermostat, Ein/Aus-Schalter und Tropfgitter, auch geeignet für andere heisse Getränke

DIGITAAL/DIGITAL/DIGITAL/DIGITAL

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
245,00	*417.105	47	23	5	230	400
295,00	*417.110	57	23	10	230	400



3 Lit.



5 Lit.



NEW!

3 Lit.

NEW!



5 Lit.



10 Lit.

*430

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



(N) CHOCOLADE/SAUZEN WARMER - roestvrijstaal geëpoxideerd, 1 of 2 pans, thermostaat en controlelampje, temperatuur van 30-80°C en daardoor uitermate geschikt voor het smelten en/of verwarmen van chocolade of sauzen, inclusief pannen

(E) CHOCOLATE/SAUCE WARMER - stainless steel epoxy lacquered, 1 or 2 pans, thermostat and pilot light, temperature of 30-80°C, making it ideal for melting and/or heating chocolate or sauces, pans included

(F) CHAUFFE-CHOCOLAT/SAUCE - inox époxy, 1 ou 2 poêles, avec thermostat et témoin lumineux, température de 30-80°C, approprié pour fondre et/ou chauffer du chocolat ou sauces, poêles inclus

(D) SCHOKOLADE/SAUCE WARMER - CNS epoxy lackiert, 1 oder 2 Pfannen, Thermostat und Kontrollleuchte, Temperatur von 30-80°C, wodurch es ideal zum Schmelzen und/oder Heizen oder Schokolade Saucen, inklusief Pfannen

No.	Pans/poêles/Pfannen	cm	Lit.	V	W	EURO
*921.530	1	11(H)x17x23	1x 0,7	230	40	47,00
*921.540	2	11(H)x35x36	2x 0,7	230	80	78,00
688.902	pan/pan/poêle/Pfanne					9,75



(N) CHOCOLADE/SAUZEN WARMER - roestvrijstaal, 2 uitvoeringen 2/3 of 1/1 GN, digitaal bedieningspaneel met thermostaat en controlelampje en perfecte temperatuur controle en daarom uitermate geschikt voor het smelten en/of verwarmen van chocolade of sauzen. Wordt zonder GN-bakken geleverd, max. 10cm diep

(E) CHOCOLATE/SAUCE WARMER - stainless steel, 2 versions 2/3 or 1/1 GN, digital control panel with thermostat and pilot light and perfect temperature control and therefore suitable for melting and/or heating or chocolate sauces. Delivered without GN containers, max. 10 cm deep

(F) CHAUFFE-CHOCOLAT - inox, 2 versions 2/3 ou 1/1 GN, commande digitale avec thermostat et témoin lumineux et le contrôle parfait de la température, fondre et/ou chauffer du chocolat ou sauces. Livrée sans bac GN jusqu'à 10 cm

(D) SCHOKOLADE/SAUCE WARMER - CNS, 2 Versionen 2/3 oder 1/1 GN, digitales Bedienfeld mit Thermostat und Kontrollleuchte und eine perfekte Temperaturregelung und somit auch für das Schmelzen und/oder Heizen von Schokolade Saucen. Lieferung ohne GN Behälter, max. 10 cm tief

No.	GN	cm	V	W	EURO
*921.510	2/3	18(H)x49x36	230	1000	229,00
*921.520	1/1	18(H)x67x36	230	1000	259,00

Max Pro[®]

Foodwarming Systems

- (N) HOT DISPENSERS - roestvrijstaal, watergeleiding, de gesloten deksel voorkomt vochtverlies, waardoor de vloeibaarheid van de saus gehandhaaft blijft. Instelbaar tot ca. 90°C met thermostaat en controlelampje**
- (E) HOT DISPENSERS - stainless steel, bain-marie (water)-heated, the closed lid prevents the loss of humidity thus maintaining the state of fluidity of the sauce. Dispenser adjustable up to ca 90°C with thermostat and indicator light**
- (F) HOT DISPENSERS - inox, chauffage à bain-marie, le couvercle fermé prévient une perte d'humidité et maintient ainsi la liquidité de la sauce. Dispenser réglable jusqu'à 90°C avec thermostat et témoin lumineux**
- (D) HOT DISPENSERS - CNS, Wasserbadheizung. Der geschlossene Deckel verhindert Feuchtigkeitsverlust und hält den Flüssigkeitsgrad der Sauce aufrecht. Regulierbar bis 90°C mit Thermostat und Kontroll-Lampe**

HOT DISPENSER 1

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
319,00	*921.461	4,5	43(H)x26x26	230	500

(N) 1 met en 1 zonder dispenser

- (E) 1 with and 1 without dispenser**
- (F) 1 avec et 1 sans dispenser**
- (D) 1 mit und 1 ohne Dispenser**

HOT DISPENSER 2

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
485,00	*921.462	2x 4,5	43(H)x50x26	230	1000
144,00	*921.463	dispenser los/only/seul/lose			

(N) CHOCOLADE-WARMER - heeft dezelfde kenmerken als de MaxPro food warmers (zie pag. 433), maar bereikt maximaal 40°C., waardoor deze apparaten geschikt zijn voor het smelten en/of verwarmen van chocolade

- (E) CHOCOLATE WARMER - with same characteristics as the MaxPro food warmers (see page 433), but reaching maximum temperature of only 40°C. As such these appliances can be used for melting and/or heating chocolate**
- (F) CHAUFFE-CHOCOLAT - avec les mêmes qualités que les chauffe-mets MaxPro (page 433), mais atteignant une température au maximum de 40°C. et ainsi en état de servir comme appareil pour fondre et/ou chauffer du chocolat**
- (D) SCHOKOLADE-WÄRMER - mit denselben Merkmalen wie die Speisenwarmhaltegeräte MaxPro (Seite 433), jedoch eine Temperatur von maximal 40°C erreichend. Aus diesem Grunde ist das Gerät hervorragend geeignet zum Schmelzen und/oder Erwärmen von Schokolade**

EURO	No.	pannen/pans bain-maries/Töpfe	cm	V	W
174,00	*921.551	1	29(H)x26x26	230	500
345,00	*921.552	2	29(H)x50x26	230	1000



Max Pro[®]

Foodwarming Systems



Max Pro FOODWARMERS

- Ⓝ **SPIJZENWARMHOUDAPPARAAT** - fraai uiterlijk door compacte roestvrijstalen vormgeving, met roestvrijstalen waterpannen en bain-marie potten (4,5 lit.), iedere pot met afzonderlijke thermostaat en controlelampje, temperatuurbereik max. 90°C
- ⓔ **FOOD WARMER** - compact and attractive design in stainless steel, with stainless steel water pans and bain-marie pots of 4,5 lit., separate heating regulation for each pot by thermostat and pilot light, temperature max. 90°C
- ⓕ **CHAUFFE-METS** - mise en forme compacte et attractive en acier inox, avec bacs et bain-maries en inox (capacité 4,5 lit.), chauffage réglé avec thermostat par bain marie et voyant à èau limineux, température max. 90°C
- ⓓ **SPEISENWARMHALTERGERÄT** - kompakte und attraktive Formgestaltung in CNS, mit CNS Wasserpflanzen und Einsatztöpfen (Inhalt 4,5 Lit.), jeden Topf hat eine regulierbare Heizung mittels einer Thermostat und Kontroll Lampe, Temperatur max. 90°C

No.	pannen/pans/bain-marie/Töpfe	cm	V	W	EURO
*921.451	1	29(H)x26x26	230	500	174,00
*921.452	2	29(H)x50x26	230	1000	345,00
*921.453	3	29(H)x76x26	230	1500	485,00
*921.454	4	29(H)x50x50	230	2000	625,00
861.110	BAIN-MARIE POT met deksel/POT with lid/POT avec couvercle/TOPF mit Deckel	17(H)xØ21			16,75

Food Warming System

- Ⓝ **BAIN-MARIE - roestvrijstaal, geschikt voor gastronormbakken van max. 15 cm diep, voorzien van regelbare thermostaat en controlelampje**
- ⓔ BAIN-MARIE - stainless steel, suitable for gastronorm containers max. 15 cm deep, with thermostat and control light
- ⓕ BAIN-MARIE - inox, pour bacs gastronorme profondeur jusqu'a 15 cm, avec thermostat réglable et témion lumineux
- ⓓ BAIN-MARIE - CNS, geeignet für GN-Behälter bis 15 cm tief, mit einstellbarem Thermostat und Kontroll-Lampe

1/3 GN - MAX 15CM

EURO	No.	cm	V	W
139,00	*688.025	27(H)x37x22	230	1000

1/2 GN - MAX 15CM

EURO	No.	cm	V	W
146,00	*688.027	27(H)x37x31	230	2000

- Ⓝ **BAIN-MARIE - roestvrijstaal met diepgetrokken naadloze 1/1 GN compartiment waardoor eenvoudig te reinigen. Geschikt voor GN bakken van maximaal 15 cm diep. Regelbare thermostaat 0-90°C, controlelampje en ingebouwd element. Wordt zonder GN bakken geleverd**

- ⓔ BAIN-MARIE - double walled stainless steel. Steel drawn, easy to clean, seamless waterpan. For GN pans of max. 15 cm depth. Adjustable thermostat 0-90°C, indicator light and built-in element. Delivered without GN pans
- ⓕ BAIN-MARIE - inox, à double paroi. Cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs GN profondeur jusqu'a 15 cm. Thermostat réglable 0-90°C, témoin lumineux et résistance encastrée. Livraison sans bacs GN
- ⓓ BAIN-MARIE - CNS. Doppelwandig. Wasserbecken tiefgezogen, nahtlos; daher leicht zu reinigen. Für GN-Behälter bis 15 cm Tiefe. Mit einstellbarem Thermostat 0-90°C, Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper. Wird ohne GN-Behälter geliefert

1/1 GN - MAX 15CM

EURO	No.	cm	V	W
99,00	*508.030	23(H)x54x34	230	1000

MET AFTAPKRAAN/WITH DRAINING TAP
AVEC ROBINET DE VIDANGE/MIT ABZAPFHAHN

EURO	No.	cm	V	W
109,00	*508.040	23(H)x54x34	230	1000





- Ⓝ **BAIN-MARIE - roestvrijstaal, dubbelwandig, regelbare thermostaat, zonder GN bakken**
- ⓔ BAIN-MARIE - stainless steel, double-walled, adjustable thermostat, without GN pans
- ⓕ BAIN-MARIE - inox, à double paroi, thermostat réglable, sans bacs inox
- ⓓ BAIN-MARIE - CNS, doppelwandig, einstellbarem Thermostat, ohne GN-Behälter

MAX 15CM

No.	Type	GN	cm	V	W
*899.002	B	1/1	27(H)x55x35	230	2000
*899.003	C	4/3	27(H)x72x35	230	2000

EURO
369,00
398,00

Ⓝ BAIN-MARIE INBOUWMODEL

- ⓔ BAIN-MARIE BUILT-IN MODEL
- ⓕ BAIN-MARIE POUR ENCASTRER
- ⓓ BAIN-MARIE ZUM EINBAUEN

MAX 15CM

No.	Type	GN	inbouwmaten cm	V	W
*899.101	A X	2/3	31,5x35,5	230	2000
*899.102	B X	1/1	31,5x53,0	230	2000
*899.103	C X	4/3	71,0x31,5	230	2000
*899.104	D X	3/1	97,5x52,0	230	3000

EURO
359,00
389,00
405,00
619,00

Ⓝ **BAIN-MARIE - roestvrijstaal met diepgetrokken naadloze 1/1 gastronorm compartiment, geschikt voor GN bakken van max. 15 cm diep, regelbare thermostaat, controlelampje en ingebouwd element, zonder GN bakken**

- ⓔ BAIN-MARIE - double walled stainless steel, steel drawn, seamless waterpan, for GN pans of max. 15 cm depth, adjustable thermostat, indicator light and built-in element, without GN pans
- ⓕ BAIN-MARIE - inox, à double paroi, cuve emboutée, sans soudure, pour bacs GN profondeur jusqu'à 15 cm, thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée, sans bacs inox
- ⓓ BAIN-MARIE - CNS, doppelwandig, wasserbecken tiefgezogen, nahtlos, für Gastronorm-Behälter bis 15 cm Tiefe, mit einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper, ohne GN-Behälter

1/1 GN - MAX 15CM

No.	cm	V	W
*900.045	24(H)x61x38	230	1200

EURO
119,00

Ⓝ **BAIN MARIE - dubbelwandig roestvrijstaal. Geschikt voor gastronorm bakken van maximaal 20 cm diep. Met diepgetrokken naadloze 1/1 GN compartimenten. Compartimenten zijn afzonderlijk thermostatisch instelbaar en zijn voorzien van controlelampje en ingebouwd element. Wordt zonder gastronormbakken geleverd. Aftapkraan op 1/1 GN op aanvraag leverbaar. Standaard op 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN**

ⓔ BAIN-MARIE - double walled stainless steel. For gastronorm pans of maximally 20 cm depth. With deep drawn, waterpan. For each compartment adjustable thermostat, indicator light and built-in element. Delivered without gastronorm pans. Drainage tap for 1/1 GN available on demand. Fitted on 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN

ⓕ BAIN-MARIE - inox. A double paroi. Pour bacs gastronomes profondeur jusqu'à 20 cm. Cuve emboutée, sans soudure. Compartiments chauffés séparément. Thermostat réglable témoin lumineux et résistance encastrée. Livraison sans bac gastronorme. Robinet à vidange pour 1/1 GN sur demande. Standard à modèle 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN

ⓓ BAIN-MARIE - CNS. Doppelwandig. Für Gastronorm-Behälter bis 20 cm Tiefe. Wasserbecken tiefgezogen, nahtlos. Mit separat heizbaren 1/1 GN-Abteilen. Mit Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper. Wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert. Ablaufhahn für 1/1 GN auf Verlangen. Standard montiert auf 2x 1/1 GN + 3x 1/1 GN



EURO	No.	Type GN	H cm	V	W
439,00	*921.250	1x 1/1-20	30(H)x 36x61	230	1000
855,00	*921.251	2x 1/1-20	30(H)x 71x61	230	2000
1085,00	*921.252	3x 1/1-20	30(H)x105x61	230	3000



Ⓝ **BAIN-MARIE WARMHOUDVITRINE - gastronorm maatvoering. Uitgevoerd in roestvrijstaal met veiligheidsglas. Met thermostaat en controle lampje. Geschikt voor gastronormbakken van maximaal 65 mm diep. Wordt zonder gastronormbakken geleverd**

ⓔ BAIN-MARIE TABLE TOP SHOWCASE - gastronorm stainless steel with security glass. With thermostat and pilot light. For foodpans GN 65 mm deep (not included)

ⓕ BAIN-MARIE BUFFET VITRINE CHAUFFANTE - gastronorme inox avec verre sécurité. Avec thermostat et témoin lumineux. Offrant place aux bacs gastronorme de profondeur 65 mm (ne pas inclus)

ⓓ BAIN-MARIE WARMHALTEVITRINE - Gastronorm CNS mit Sicherheits-Glas. Mit Thermostat und Kontroll-lampe. Geeignet für Gastronorm-Behälter 65 mm tief (nicht mitgeliefert)



EURO	No.	GN	cm	V	W
314,00	*527.010	4x 1/3-6,5	22(H)x 75x34	230	1200
349,00	*527.012	6x 1/3-6,5	22(H)x110x34	230	1600

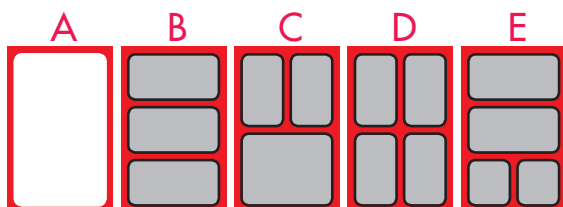
Food Warming System



TYPE A



TYPE B



(N) BAIN MARIE - roestvrijstaal, diepgetrokken naadloze 1/1 gastronorm compartiment hierdoor is deze gemakkelijk te reinigen. Geschikt voor gastronorm bakken van maximaal 15 cm of 20 cm diep. Regelbare thermostaat, controlelampje en ingebouwd element, met aftapkraan. Wordt zonder gastronormbakken geleverd

(E) BAIN-MARIE - double walled stainless steel, steel drawn, easy-clean, seamless waterpan. For gastronorm pans of maximally 15 or 20 cm depth. Adjustable thermostat, indicator light and built-in element, with drainage tap. Delivered without gastronorm pans

(E) BAIN-MARIE - inox, a double paroi, cuve emboutée, sans soudure et aisément nettoyable. Pour bacs gastronormes profondeur jusqu'à 15 ou 20 cm. Thermostat réglable, témoin lumineux et résistance encastrée, avec robinet de vidange. Livraison sans bac gastronorme

(D) BAIN-MARIE - CNS, doppelwandig, wasserbecken tiefgezogen, nahtlos; daher leicht zu reinigen. Für Gastronorm-Behälter bis 15 oder 20 cm Tiefe. Mit einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und eingebautem Heizkörper, mit Abzapfhahn. Wird ohne Gastronorm-Behälter geliefert

1/1 GN - MAX 15CM

No.	Type	cm	V	W	EURO
*688.030	A	24(H)x61x38	230	1200	129,00

(N) CATERCHEF 150 - compleet met GN bakken en deksels met lepeluitsparing in roestvrijstaal

(E) CATERCHEF 150 - complete with GN pans and lids with hole for ladle in stainless steel

(E) CATERCHEF 150 - complet avec bacs GN et couvercles avec trou pour louche en acier inox

(D) CATERCHEF 150 - Komplett mit GN-Behälter und Deckel mit Löffelaussparung in CNS

No.	Type	GN	EURO
*688.031	B	3x 1/3 -15 cm	189,00
*688.032	C	2x 1/4 -15 cm + 1x 1/2 -15 cm	187,00
*688.033	D	4x 1/4 -15 cm	197,00
*688.034	E	2x 1/3 -15 cm + 2x 1/6 -15 cm	199,00

1/1 GN - MAX 20CM

No.	cm	V	W	EURO
*688.040	29(H)x61x38	230	1200	159,00

(N) STRIPPEN VOOR BAIN MARIE

(E) ADAPTOR BARS FOR BAIN MARIE

(E) BARETTES DE MONTAGE POUR BAIN MARIE

(D) VERBINDUNGSSTEGE FÜR BAIN-MARIE-EINSÄTZE

No.	L mm	Type	EURO
953.648	176	1/6 GN	2,35
953.649	265	1/4 GN	2,75
953.650	325	1/2 GN	2,95
953.651	530	1/1 GN	3,95



(N) GASTRONORM BAIN-MARIE WAGEN - dubbelwandig roestvrijstaal met 1/1 Gastronorm, diepgetrokken naadloos compartiment(en) welke afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn (Type D-E), (Type A-B-C: 1 thermostaat, 1 waterbad), geschikt voor gastronormbakken van maximaal 20 cm diep, de wagens zijn voorzien van een duwbeugel, onderplank, 4 zwenkwielen, twee gereemd, rubber stootranden, aftapkraan, controlelampje en spiraalsnoer, wordt zonder GN bakken geleverd
(E) BAIN-MARIE TROLLEY - double walled stainless steel. With deep drawn, seamless 1/1 Gastronorm compartments with separately regulable temperature, (Type D-E), (Type A-B-C: 1 thermostat, 1 bath), suitable for 20 cm deep Gastronorm food pans, with push-bar, undershelf, 4 swivel castors of which 2 with brakes, rubber buffer rim, drainage tap, indicator light and retractile cord, delivered without GN pans
(F) CHARIOT BAIN-MARIE - à double paroi inox, cuve emboutie, sans soudure, avec compartiment(s) 1/1 gastronormes chauffés séparément, (Type D-E), (Type A-B-C: 1 thermostat, 1 bassins), propre aux bacs gastro d'une profondeur jusqu'à 20 cm, avec poignée, étagère basse, deux roues avec frein à pied, tampons en caoutchouc, robinet de vidange, témoin lumineux et câble, livrée sans bacs GN
(D) BAIN-MARIE WAGEN - doppelwandig CNS, Becken tiefgezogen, nahtlos, mit separat beheizbaren 1/1 GN-Abteil(en), (Type D-E), (Type A-B-C: 1 Thermostat, 1 Wasserbad), geeignet für 20 cm tiefe GN-Behälter, mit Handgriff, bodenablage, 4 Lenkrollen, 2 mit Fussbremse, Gummi-Stossdämpfern, Ablaufhahn, Kontroll-Lampe und Kabel mit Federzug, wird ohne GN-Behälter geliefert

EURO	No.	GN	Type	cm	V	W
695,00	*710.052	2/1	A	86(H)x67x 84	230	1500
795,00	*710.053	3/1	B	86(H)x67x116	230	1500
1095,00	*710.054	4/1	C	86(H)x67x149	230	3000
1245,00	*921.350	2x 1/1	D	90(H)x60x 85	230	2100
1495,00	*921.351	3x 1/1	E	90(H)x60x120	230	3500



Ⓝ **BAIN-MARIE/WARMHOUDAPPARAAT - roestvrijstaal, luchtdicht afsluitbare deksel met glasvenster, d.m.v. watercirculatie optimale temperatuurcontrole in de gehele bain-marie, met digitaal regelbare thermostaat, instelbaar 40-90°C, en timer 10 min - 72 uur, compleet geleverd met 2 inzetbakken 1,5 liter**

ⓔ **BAIN-MARIE/FOODWARMER - stainless steel, air-tight closable lid with glass window, by means of water circulation optimum temperature control throughout the bain-marie, with digitally adjustable thermostat, adjustable from 40 to 90°C, and timer 10 min - 72 hours, supplied complete with 2 containers 1,5 liter**

ⓔ **BAIN-MARIE/CHAUFFE-METS - l'acier inoxydable, le couvercle peut être fermé étanche à l'air avec fenêtre en verre, au moyen de la circulation de l'eau de contrôle de température optimale tout au long du bain-marie, avec thermostat réglable numériquement, ajustable entre 40 et 90°C, et la minuterie 10 min - 72 heures, fourni avec 2 bac 1,5 litre**

ⓓ **BAIN-MARIE/WARMHALTEGERÄT - CNS, luftdicht verschließbare Deckel mit Glasfenster, durch Wasserzirkulation optimale Temperaturkontrolle während der Bain-Marie, mit digital einstellbarer Thermostat, einstellbar von 40 bis 90°C, und Zeitgeber 10 min - 72 Stunden, komplett mit 2 Behälter 1,5 Liter**

No.	cm	V	W
*688.106	24(H)x36x27	230	700

EURO
129,00

688.903 **inzet bak**/container/bac/Behälter **1,5L**

6,75

688.904 **rand**/rim/monture/Rand

6,50

Ⓝ **BAIN-MARIE/WARMHOUDAPPARAAT - roestvrijstaal, luchtdicht afsluitbare deksel met glasvenster, d.m.v. watercirculatie optimale temperatuurcontrole in de gehele bain-marie, met digitaal regelbare thermostaat, instelbaar 40-90°C, en timer 10 min - 72 uur, compleet geleverd met 1 inzetbak 3,5 liter**

ⓔ **BAIN-MARIE/FOODWARMER - stainless steel, air-tight closable lid with glass window, by means of water circulation optimum temperature control throughout the bain-marie, with digitally adjustable thermostat, adjustable from 40 to 90°C, and timer 10 min - 72 hours, supplied complete with 1 container 3,5 liter**

ⓔ **BAIN-MARIE/CHAUFFE-METS - l'acier inoxydable, le couvercle peut être fermé étanche à l'air avec fenêtre en verre, au moyen de la circulation de l'eau de contrôle de température optimale tout au long du bain-marie, avec thermostat réglable numériquement, ajustable entre 40 et 90°C, et la minuterie 10 min - 72 heures, fourni avec 1 bac 3,5 litre**

ⓓ **BAIN-MARIE/WARMHALTEGERÄT - CNS, luftdicht verschließbare Deckel mit Glasfenster, durch Wasserzirkulation optimale Temperaturkontrolle während der Bain-Marie, mit digital einstellbarer Thermostat, einstellbar von 40 bis 90°C, und Zeitgeber 10 min - 72 Stunden, komplett mit 1 Behälter 3,5 Liter**

No.	cm	V	W
*688.103	24(H)x36x27	230	700

EURO
120,00

688.906 **inzet bak**/container/bac/Behälter **3,5L**

8,50

688.907 **rand**/rim/monture/Rand

6,50



2/3
GN

CaterChef
SOUS
VIDE

NEW!



met water circulatiepomp
pompe de circulation de l'eau
with watercirculationpump

1/1
GN



- (N) SOUS VIDE CIRCULATIE BAIN-MARIE - roestvrijstaal, met deksel en 2 handgrepen, voorzien van digitaal bedieningspaneel, digitale thermostaat, tijd klok, water circulatiepomp, aftapsysteem en 2 inzetrekken voor vacuüm zakken, temperatuur op 0,1°C nauwkeurig**
Sous Vide is een methode van regenereren of garen waarbij voedsel is verzegeld in luchtdichte vacuümzakken en geplaatst wordt in het waterbad, in een exacte temperatuur gecontroleerde omgeving door de digitaal instelbare thermostaat en constante water beweging voor maximale temperatuurcontrole door de sterke water circulatiepomp
- (E) SOUS VIDE CIRCULATION BAIN-MARIE - stainless steel, with lid and two handles, equipped with digital control panel, digital thermostat, timer, water circulation pump, drain system and two racks for vacuum bags, temperature to 0.1°C accuracy**
Sous Vide is a method of regenerate or slowcook food sealed in air-tight vacuum-bags and is placed in the water bath, in an exact temperature controlled environment by digital adjustable thermostat and constant water movement for maximum temperature control by the strong water circulation pump
- (F) SOUS VIDE CIRCULATION BAIN-MARIE - inox, avec couvercle et deux poignées, avec commande digitale numérique, thermostat, minuterie, pompe de circulation de l'eau, système de vidange et deux racks de stockage pour les sacs sous vide, la température à 0,1°C précision**
Sous vide est une méthode ou de régénérer ou lent cuire les aliments scellés dans des sacs à vide étanche à l'air et est placé dans le bain d'eau, à un environnement précis à température contrôlée par thermostat réglable numérique et mouvement de l'eau constante pour un maximum de contrôle de la température par la pompe de circulation d'eau forte
- (D) SOUS VIDE ZIRKULATION BAIN-MARIE - CNS mit Deckel und zwei Griffen, ausgestattet mit digitaler Steuerung, digitale Thermostat, Timer, Wasserumwälzpumpe, Abflusssystem und zwei Racks für Vakuumbutel, Temperaturgenauigkeit bis 0,1°C**
Sous vide ist eine Methode oder zu regenerieren oder langsam kochen Essen in luftdichten Vakuumbutel versiegelt und im Wasserbad bei einer exakten Temperatur kontrollierten Umgebung durch digitale regelbarer Thermostat und konstante Wasserbewegung für eine maximale Temperaturregelung durch die starke Wasserumwälzpumpe Platziert

EURO	No.	Type	cm	V	W
319,00	*680.300	2/3 GN	27(H)x37x34	230	2000
395,00	*680.311	1/1 GN	30(H)x58x36	230	700

*440

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



(N) SOUS VIDE BAIN-MARIE - roestvrijstaal, luchtdicht afsluitbare deksel met glasvenster, d.m.v. watercirculatie optimaal accurate temperatuurcontrole in de gehele bain-marie, met digitaal regelbare thermostaat, instelbaar 40-90°C, en timer 10 min - 72 uur, compleet geleverd met 1 inzetrek voor vacuümzakken

(E) SOUS VIDE BAIN-MARIE - stainless steel, air-tight closable lid with glass window, by means of water circulation optimum accurate temperature control throughout the bain-marie. With digitally adjustable thermostat, adjustable from 40-90°C, and timer 10 min - 72 hour, supplied complete with 1 rack for vacuum bags

(F) SOUS VIDE BAIN-MARIE - l'acier inoxydable, le couvercle peut être fermé étanche à l'air avec fenêtre en verre, au moyen de la circulation de l'eau de contrôle de température optimale tout au long du bain-marie. Avec thermostat réglable numériquement, ajustable entre 40-90°C, et la minuterie 10 min - 72 heures, fourni avec une rack pour stockage le sac sous vide

(D) SOUS VIDE BAIN-MARIE - CNS, luftdicht verschließbare Deckel mit Glasfenster, durch Wasserzirkulation optimale Temperaturkontrolle während der Bain-Marie. Mit digital einstellbarer Thermostat, einstellbar von 40-90°C, und Zeitgeber 10 min - 72 Stunden, komplett mit 1 Rack für Vakuumbbeutel

No.	cm	V	W
*680.308	24(H)x36x27	230	700

EURO
110,00



(N) UNIVERSEEL KOOKAPPARAAT - roestvrijstaal, roestvrijstalen mand met hangrepen, kruimelrooster en deksel, thermostaat 0-110°C en controlelampjes, zeer snel op temperatuur door krachtige elementen, uitermate geschikt voor het snel blancheren van groentes en het koken van eieren, vis etc.

(E) UNIVERSAL COOKING APPLIANCE - stainless steel, stainless steel basket with grips, crumb tray and cover, thermostat 0-110°C and pilot lights, very quickly to temperature due to strong elements, particularly suitable for quickly blanching of vegetables and boiling of eggs, fish, etc.

(F) APPAREIL DE CUISSON UNIVERSEL - inox, panier en inox avec des poignées, et le couvercle, thermostat 0-110°C et voyant de contrôle, rapidement à la température par des éléments puissant, particulièrement approprié pour la cuisson rapide de légumes, des oeufs, du poisson, etc.

(D) UNIVERSAL KOCHER - CNS, CNS Korb mit Griffen, Krümel Gitter und Deckel, Thermostat 0-110°C und Kontroll-Lampe, sehr schnell durch starke Elemente auf Temperatur, besonders geeignet für schnell blanchieren von Gemüse und das Kochen von Eiern, Fisch, usw.

No.	cm	V	W
*688.105	36(H)x38x30	230	2600

EURO
159,00

Food Warming System

Ⓝ **FOODWARMER/SOEPKETEL - au bain-marie, roestvrijstalen delen, wordt compleet geleverd met een roestvrijstalen bain marie pot van 5,7 liter voorzien van deksel met lepel uitsparing, thermostaat en controlelampje**

ⓔ **FOOD WARMER - stainless steel parts, bain-marie heated, with stainless steel bain-marie pan of 5,7 liters and lid with groove for spoon, with thermostat and pilot light**

ⓕ **CHAUFFE METS - les pièces en inox, chauffage à bainmarie avec bac inox de 5,7 litres et couvercle d'encoche cuillère, avec thermostat et témoin lumineux**

ⓓ **SPEISE WARMHALTE GERÄT - Edelstahl Teile, Wasserbadheizung, CNS Bain-Marie Topf 5,7 Liter, Deckel mit Löffelaussparung, mit Thermostat und Kontroll-Lampe**

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
64,00	*680.110	34	24	5,7	230	300

ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
75,00	*680.105	34	24	5,7	230	300

Ⓝ **SOEPKETEL - uitermate geschikt voor het warmhouden van sauzen, kerriespijzen, hotdogs, sateh, etc. Bijgeleverde magneetstrips bieden de mogelijkheid om een tekst op de soepketel te plaatsen. De soepketel mag uitsluitend "nat", d.w.z. au bain marie, gebruikt worden. Met roestvrijstalen binnenpan, scharnierend deksel, thermostaat en controlelampje**

ⓔ **SOUP KETTLE - perfectly suited to keep sauces, curries, stews, kebab and sateh, hotdogs, etc. warm. The soup kettle must be used "wet", i.e. au bain marie, only. With stainless steel inner pot, hinged lid, thermostat and pilot light**

ⓕ **CHAUFFE-SOUPPE - maintenir chaud parfaitement des sauces, des curries, des ratatouilles, du sateh et du kebab, des hotdogs, etc. Le chauffe-soupe doit être utilisé toujours au bain marie, c.à.d. avec de l'eau. Avec bain marie inox, couvercle à charnière, thermostat et voyant lumineux**

ⓓ **SUPPENKESSEL - sehr geeignet zum Warmhalten von Saucen, Currys, Eintopfgerichten, Schaschlick oder Sateh, Hotdogs, usw. Der Suppenkessel darf man ausschliesslich nass, d.h. mit Wasserbad gebrauchen. Mit CNS-Bain Marie Einsatz, Klappdeckel, Thermostat und Kontroll-Lampe**

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
95,00	*537.115	42	40	13	230	600



13 LITER

Soepketel/ Soup kettle / Chauffe-soupe / Suppenkessel

"Bistro"



Ⓝ **AU-BAIN MARIE SOEPKETEL** - uitermate geschikt voor het warmhouden van sauzen, kerriespijzen, hotdogs, sateh, etc. Bijgeleverde magneetstrips bieden de mogelijkheid om een tekst op de soepketel te plaatsen. De BISTRO soepketel mag uitsluitend "nat", d.w.z. au bain-marie, gebruikt worden. Met roestvrijstalen binnenpan, scharnierend deksel, thermostaat en controlelampje

ⓔ SOUP KETTLE - perfectly suited to keep sauces, curries, stews, kebab and sateh, hotdogs, etc. warm. The "BISTRO" soup kettle must be used "wet", i.e. au bain-marie, only. With stainless steel inner pot, hinged lid, thermostat and pilot light

ⓕ CHAUFFE-SOUBE AU BAIN-MARIE - pour maintenir chaud parfaitement des sauzes, des curries, des ratatouilles, du sateh et du kebab, des hotdogs, etc. Le chauffe-soupe "BISTRO" doit être usé toujours au bain-marie, c.à.d. avec de l'eau. Avec bain-marie inox, couvercle à charnière, thermostat et voyant lumineux

ⓓ BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - sehr geeignet zum Warmhalten von Saucen, Currys, Eintopfgerichten, Schaschlick oder Sateh, Hotdogs, usw. Der "BISTRO" Suppenkessel darf man ausschliesslich nass, d.h. mit Wasserbad gebrauchen. Mit CNS-Bain-Marie Einsatz, Klappdeckel, Thermostat und Kontroll-Lampe

No.	Ø cm	H cm	Lit.	kleur/color/couleur/Farbe	Type	V	W	EURO
*537.108	35	36	10	zwart/black/noir/schwarz	A	230	400	67,00
*537.109	35	36	10	rustiek grijs/rustique grey/gris rustique/rustik grau	B	230	400	67,00
*537.110	35	36	10	rustiek bruin/rustique brown/brun rustique/rustik braun	C	230	400	67,00
*537.105	35	36	10	roestvrijstaal/stainless steel/inox/CNS	D	230	400	94,00

met digitale thermostaat/with digital thermostat/avec thermostat numérique/mit digitalem Thermostat

*537.112	35	36	10	zwart/black/noir/schwarz	E	230	400	74,00
----------	----	----	----	--------------------------	---	-----	-----	-------

(N) AU BAIN MARIE SOEPKETEL - met roestvrijstalen binnenpot en deksel. De buitenwand is van roestbestendig aluminium. Voorzien van een opvangrand voor gemorste druppels. Traploos instelbaar en met "override" thermostaat alsmede automatische beveiliging om oververhitting van elementen en bedrading te voorkomen en zowel met water als droog te verhitten

(E) HOT POT SOUP KETTLE - with stainless steel inner pot and lid. The outer pan is of rustproof aluminium. The top collar incorporates a unique overflow rim to catch any drops spilt whilst serving. Features an infinitely variable energy regulator and also an override and safety cut-out for complete electrical protection, can be used with either wet or dry heat

(F) CHAUFFE-SOUPE AU BAIN MARIE - avec bain marie et couvercle en acier inox. La paroi extérieure en aluminium non-oxydable. Avec bord capte-gouttes. Avec thermostat pour régler sans gradations la température et thermostat de sécurité, chauffage avec ou sans eau

(D) BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - mit CNS Bain-Marie-Einsatz und Deckel. Der Aussenmantel aus nicht rostendem Aluminium-Guss, mit auf das Gehäuse aufsetzbarem Kragen, der Überfließen und Abtropfen verunmöglicht. Mit stufenlos verstellbarem Thermostat sowie Sicherheitsthermostat und Kontroll-Lampe. Kann mit oder ohne Wasser betrieben werden



EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
395,00	*310.008	33	34	11	230	750

(N) AU BAIN MARIE SOEPKETEL - met roestvrijstalen binnenpot en klapdeksel. De buitenwand is van zwart hittebestendig kunststof. Voorzien van een opvangrand voor gemorste druppels. Thermostatisch instelbaar en voorzien van controle lampje. Soepketel mag uitsluitend nat worden gebruikt

(E) HOT POT SOUP KETTLE - with stainless steel inner pot and spring cover. The outer pan is heat resistant plastic. The top collar incorporates a unique overflow rim to catch any drops spilt whilst serving. With an infinitely variable energy regulator and pilot light. Can be use only with wet heat

(F) CHAUFFE-SOUPE AU BAIN MARIE - avec bain marie et couvercle abattant en acier inox. La paroi extérieure en plastique. Avec bord capte-gouttes. Avec thermostat pour régler sans gradations la température, Le chauffage-soupe doit être usé toujours avec de l'eau

(D) BAIN-MARIE-SUPPENKESSEL - mit CNS Bain-Marie-Einsatz und klappdeckel. Der Aussenmantel aus Kunststoff, mit auf das Gehäuse aufsetzbarem Kragen, der Überfließen und Abtropfen verunmöglicht. Mit stufenlos verstellbarem Thermostat und KontrollLampe. Mit wasserbad gebrauchen



**STAPELBAAR
STACKABLE**



A

TYPE A

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
69,00	*861.070	32	33	10	230	450

TYPE B

EURO	No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
99,00	*861.090	36	40	10	230	450



B

pujadas

VOLLRATH

RE THERMALIZER

ALL NEW!



Ⓝ **INDUCTIE SOEPKETEL/FOODWARMER - droog gebruik, inductieverwarming, waardoor het controleren en bijvullen van water overbodig wordt en ook sneller op temperatuur en betere temperatuurregeling/controlé, verwarmt voedsel gelijkmatig en efficiënt, LED drukknopbediening, temperatuurregeling, 4 vooringestelde programma's en roerindicator, uitermate geschikt voor verwarmen van sauzen, soep, sateh, worsten/hotdogs etc. met roestvrijstalen binnen pan met scharnierdeksel**

ⓔ INDUCTION SOUP KETTLE/FOOD WARMER - dry use, induction heating, which eliminate refill and checking water level and also quicker at temperature and better temperature control, heats food evenly and efficiently, LED push button control, temperature control, 4 pre-set programs and stir indicator, extremely suitable for heating sauces, soup, satay, sausages/hot dogs etc. with stainless steel inner pan with hinged lid

ⓔ CHAUFFE-SOUFFLE/SOUFFLEUR À INDUCTION - utilisation à sec, le chauffage par induction, qui rend le contrôle et l'ajout d'eau superflus et plus rapides à la température, ainsi qu'un meilleur contrôle/contrôle de la température, chauffe les aliments de manière uniforme et efficace, bouton-poussoir à LED, contrôle de la température, 4 programmes pré-réglés et indicateur de barre, convient parfaitement pour réchauffer les sauces, les soupes, les satay, les saucisses/hot dogs, etc. avec une cuve en inox avec un couvercle à charnière

ⓓ INDUKTIONSSUPPENKESSEL/SPEISENWÄRMER - trockengebrauch, durch Induktionserwärmung, die das Prüfen und Nachfüllen von Wasser überflüssig macht und auch besserer Temperatursteuerung/-regelung schneller macht, werden Speisen gleichmäßig und effizient erwärmt, LED-Druckknopfsteuerung, Temperaturregelung, 4 voreingestellte Programme und Ruderanzeige, sehr gut geeignet zum Erhitzen von Saucen, Suppen, Sateh, Würstchen/Hot Dogs etc. mit CNS-Innenpfanne mit Klappdeckel

No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
*721.110	34,2	35,3	10,4	230	800

EURO
649,00

pujadas

VOLLRATH

RE THERMALIZER



Ⓝ **INDUCTIE SOEPKETEL/FOODWARMER INBOUWMODEL- met los bedieningspaneel**

ⓔ INDUCTION SOUP KETTLE/FOOD WARMER BUILT-IN MODEL - with separate control panel

ⓔ CHAUFFE-SOUFFLE/SOUFFLEUR À INDUCTION MODÈLE INTÉGRÉ - avec panneau de commande séparé

ⓓ INDUKTIONSSUPPENKESSEL/SPEISENWÄRMER EINBAUMODELL - mit separatem Bedienfeld

No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
*721.115	31,3	35,3	10,4	230	800

EURO
745,00

APW wyott

18 cm



(N) INFRAROOD WARMERS - roestvrijstaal, met thermostaat

- (E) OVERHEAD WARMERS - stainless steel, with thermostat
- (F) CHAUFFE-METS INFRAROUGES - inox, avec thermostat
- (D) SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - CNS, mit Thermostat

EURO	No.	L.tot.cm	V	W
227,00	*350.061	61	230	560
237,00	*350.076	76	230	740
254,00	*350.091	91	230	900
265,00	*350.107	107	230	1080
280,00	*350.122	122	230	1240
292,00	*350.137	137	230	1400
317,00	*350.152	152	230	1580
347,00	*350.168	168	230	1760
374,00	*350.183	183	230	1940

(N) INFRAROOD WARMERS - aluminium "ECONOMY", met aan/uit schakelaar

- (E) OVERHEAD WARMERS - aluminium "ECONOMY", with ON/OFF switch
- (F) CHAUFFE-METS INFRAROUGES - aluminium "ECONOMY", avec interrupteur
- (D) SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - Aluminium "ECONOMY", mit eingebautem EIN/AUS-Schalter

EURO	No.	L.tot.cm	V	W
185,00	*350.002	61	230	340
197,00	*350.003	76	230	440
215,00	*350.004	91	230	560
225,00	*350.005	107	230	660
234,00	*350.006	122	230	780
245,00	*350.007	137	230	910
269,00	*350.008	152	230	1030
289,00	*350.009	168	230	1140
339,00	*350.011	183	230	1250

(N) T-LEGS STAND - voor de APW/WYOTT spijzen warmers

- (E) T-LEGS STAND - for APW/WYOTT food warmers
- (F) T-LEGS STAND - pour les voûtes chauffantes APW/WYOTT
- (D) STANDFÜSSE - für APW/WYOTT Speisewärmer

EURO	No.	H cm	cm
95,00	*350.900	40	28

(N) APW/WYOTT INFRAROOD WARMERS - voor het op de juiste temperatuur bewaren van alle soorten gerechten zonder de kwaliteit ervan te beïnvloeden. Gerechten drogen niet uit en verliezen hun oorspronkelijke kleur niet. De food warmers zijn standaard voorzien van speciale bevestigingsstrippen waaraan kettingen bevestigd kunnen worden. De juiste afstand tussen de food warmers en het warm te houden gerecht is ca. 33 cm

- (E) APW/WYOTT OVERHEAD WARMERS - for keeping all kinds of prepared foods at the right temperature without causing desiccation and without afflicting the quality and the original colour. Standard features are dual-purpose mounting and hanging brackets. The most favourable distance between heater and food is ca. 33 cm
- (F) APW/WYOTT CHAUFFE-METS INFRAROUGES - pour maintenir la température des mets sans causer desiccation et sans affecter la qualité et la couleur originelle. Des caractéristiques standard sont des consoles pour fixation plafond é ou suspendue. La distance la plus favorable entre la chauffe-mets et les mets est env. 33 cm
- (D) APW/WYOTT SPEISEN-WARMHALTESTRAHLER - zum Warmhalten von Speisen, ohne dass diese austrocknen und ohne dass Qualität und original-Farbe beeinträchtigt werden. Serienmässig angefertigt mit Kette zum Aufhängen. Die günstigste Entfernung zwischen Speisen und Speisewärmer beträgt ca 33 cm





(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot 110°C

- (E) HOT PLATE - stainless steel casing and hot surface in tempered glass, thermostat adjustable up to 110°C
- (E) PLAQUE CHAUFFANTE - corps en acier inoxydable et la surface en verre trempé à chaud, thermostat réglable jusqu'à 110°C
- (D) WÄRMEPLATTE - Gehäuse aus Edelstahl und Oberfläche aus gehärtetem Glas, Thermostat regelbar bis 110°C

No.	cm	V	W	EURO
*508.050	7(H)x 50x50	230	600	209,00
*508.100	7(H)x100x50	230	1200	410,00

(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal, thermostatisch instelbaar tot 90°C

- (E) HOT PLATE - stainless steel, thermostat adjustable up to 90°C
- (E) PLAQUE CHAUFFANTE - inox, thermostat réglable jusqu'à 90°C
- (D) WÄRMEPLATTE - CNS, Thermostat einstellbar bis 90°C

No.	Type	mm	V	W	EURO
*710.020	1/1 GN	6(H)x 32,5 x53	230	500	255,00
*710.021	2/1 GN	6(H)x 65,0 x53	230	750	325,00
*710.022	60 x 40	6(H)x 60,0 x40	230	750	325,00

(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstaal, thermostatisch instelbaar tot 75°C, met hoofdschakelaar en controlelampje

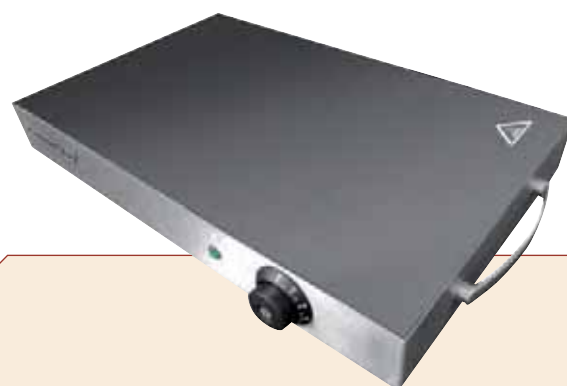
- (E) HOT PLATE - stainless steel, thermostat adjustable up to 75°C, with mainswitch and indicator light
- (E) PLAQUE CHAUFFANTE - inox, thermostat réglable jusqu'à 75°C, avec interrupteur et témion lumineux
- (D) WÄRMEPLATTE - mit CNS Gehäuse, Thermostat einstellbar bis 75°C, mit Schalter Ein-Aus und Kontroll-Lampe

No.	Type	cm	V	W	EURO
*688.070	1/1 GN	9(H)x 53 x32,5	230	600	125,00
*688.075	60 x 40	9(H)x 60 x40,0	230	600	145,00

(N) WARMHOUDPLAAT - roestvrijstalen behuizing en een oppervlak van gehard glas, thermostatisch instelbaar tot 85°C

- (E) HOT PLATE - stainless steel casing and hot surface in tempered glass, thermostat ajustable up to 85°C
 (F) PLAQUE CHAUFFANTE - corps en acier inoxydable et la surface en verre trempé à chaud, thermostat réglable jusqu'à 85°C
 (D) WÄRMEPLATTE - Gehäuse aus Edelstahl und Oberfläche aus gehärtetem Glas, Thermostat regelbar bis 85°C

EURO	No.	Type GN	cm	V	W
119,00	*688.610	1/1	9(H)x54x38	230	260



(N) WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal, met apart inschakelbare keramische warmhoudplaat, per 1/1GN zone thermostatisch instelbaar tot 90°C, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas en infra-roodlampen

- (E) HEATING PLATE WITH HOT BUFFET UNIT - stainless steel, with separately switchable glass-ceramic heating plate, which can be thermostatically adjustable per zone up to 90°C, complete with hygienic cover made of acrylic glass and infra-red lamps
 (F) CHAUFFANTE-PLAT DE BUFFET - inox, et supports, avec chauffe plat de vitro céramique activée séparément, réglable par thermostat jusqu'à 90°C par zone 1/1 GN, capot protecteur, hygiénique en verre acrylique et lampe chauffante infrarouge
 (D) BUFFET-SPEISENWÄRMER - CNS, mit separat aktivierter Ceran Wärmeplatte, thermostatisch einstellbar bis 90°C pro Zone, Hygieneschutzhaube aus Acrylglas und Warmhalte-Brücke mit Infrarot-Lampe

EURO	No.	Type GN	cm	V	W
195,00	*688.600	1/1	57(H)x 38x58	230	510

NEW!



EURO	No.	Type GN	cm	V	W
315,00	*688.620	2/1	57(H)x 73x58	230	1020



EURO	No.	Type GN	cm	V	W
395,00	*688.630	3/1	57(H)x108x58	230	1530



250 W
Incl.

Ⓝ **WARMHOUDBRUG 2/1 EN 3/1 GASTRONORM - roestvrijstaal, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas, twee of drie infrarood-lampen en verlichte hoofdschakelaar wordt geleverd zonder GN schotels**

ⓔ HOT BUFFET UNIT 2/1 AND 3/1 GASTRONORM - stainless steel, with hygienic cover made of acrylic glass and two or three infra-red lamps
delivery without GN trays

ⓔ VOUTE CHAUFFANTE 2/1 ET 3/1 GASTRONORM - inox, capot protecteur hygiénique en verre acrylique, deux ou trois lampes chauffantes infra-rouge et interrupteur illuminé, livraison sans bacs gastronomes

ⓓ BUFFET-SPEISENWÄRMER 2/1 UND 3/1 GASTRONORM - CNS, mit Hygiene-Schutzhaube sowie zwei oder drei Infrarotlampen, Lieferung ohne GN-Schale

No.	Type GN	cm	V	W	EURO
*710.220	2/1	72(H)x 68x53	230	500	415,00
*710.330	3/1	72(H)x103x53	230	750	515,00

Ⓝ **LAMP LOS**

ⓔ LAMP ONLY

ⓔ LAMPE SEUL

ⓓ LAMP ALLEIN

No.	kleur/color/couleur/Farbe	W	EURO
*093.500	rood/red/rouge/rot	175	15,00
*093.510	wit/white/blanc/weiss	175	15,00
*710.205	rood/red/rouge/rot	250	16,00
*710.206	wit/white/blanc/weiss	250	16,00



250 W
Incl.

Ⓝ **WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDBRUG - roestvrijstaal en verchromde standers, met apart inschakelbare verwarmde roestvrijstalen warmhoudplaat, thermostatisch instelbaar tot 90°C, compleet met hygiënische beschermkap van acrylglas en infra-roodlampen**

ⓔ HEATING PLATE WITH HOT BUFFET UNIT - stainless steel and chromed stands, with stainless steel heating plate which can be operated separately, thermostat adjustable up to 90°C, complete with hygienic cover made of acrylic glass and infra-red lamps

ⓔ CHAUFFANTE-PLAT DE BUFFET - inox, et supports chromé, avec chauffe plat à inox, réglable individuellement, la température et contrôlée par thermostat réglable jusqu'à 90°C, capot de protection hygiénique en verre acrylique et lampe chauffante infra-rouge

ⓓ BUFFET-SPEISENWÄRMER - CNS und verchromtes Fussgestell, mit Wärmeplatte aus CNS, thermostatisch einstellbar bis 90°C, Hygieneschutzhaube aus Acrylglas und Warmhalte-Brücke mit Infrarot-Lampe

No.	Type GN	cm	V	W	EURO
*710.200	2/1	83(H)x 71x53	230	1200	665,00
*710.300	3/1	83(H)x103x53	230	2200	865,00
*710.400	4/1	83(H)x136x53	230	2500	1095,00



(N) WARMHOUD UNIT - roestvrijstaal, heeft een roestvrijstalen verzwaarde voet en flexibele arm(en), voorzien van schakelaar, wordt zonder lamp geleverd

(E) HEAT SHADE UNIT - stainless steel, has a stainless steel reinforced base and flexible arm(s), with on/off switch, delivered without lamp

(F) LAMPE CHAUFFANTE AVEC SUPPORT - inox, pied renforcée en inox et bras flexible(s), équipé d'un interrupteur, livré sans ampoule

(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - CNS, mit erschwerte CNS-basis und flexiblen Armen, mit Schalter, wird ohne Lampe geliefert

CHROOM/CHROME/CHROME/CHROM

EURO	No.	lamp	Ø cm	H cm	V
195,00	*688.250	1	24	±60	230
275,00	*688.252	2	24	±60	230

KOPER/BRASS/CUIVRE/KÜPFER

EURO	No.	lamp	Ø cm	H cm	V
195,00	*688.251	1	24	±60	230
275,00	*688.253	2	24	±60	230

(N) WARMHOUD UNIT - roestvrijstaal, heeft een roestvrijstalen frame met een marmeren plateau (50x45 cm) op pootjes en flexibele arm(en), voorzien van schakelaar, wordt zonder lamp geleverd

(E) HEAT SHADE UNIT - stainless steel, has a stainless steel frame with a marble platform (50x45 cm) on feet, and flexible arm(s), with on/off switch, delivered without lamp

(F) LAMPE CHAUFFANTE AVEC SUPPORT - inox,inox, équipé d'une monture en inox avec plateau en marbre (50x45 cm) sur pieds, et bras flexible(s), équipé d'un interrupteur, livré sans ampoule

(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - CNS, hat einen CNS-rahmen mit einer Marmorplattform (50x45 cm) auf Füße und flexiblen Armen, mit Schalter, wird ohne Lampe geliefert

CHROOM/CHROME/CHROME/CHROM

EURO	No.	lamp	H cm	V
295,00	*688.260	1	±65(H)x50x45	230
345,00	*688.262	2	±65(H)x50x45	230

KOPER/BRASS/CUIVRE/KÜPFER

EURO	No.	lamp	H cm	V
295,00	*688.261	1	±65(H)x50x45	230
345,00	*688.263	2	±65(H)x50x45	230

(N) LAMP LOS

(E) LAMP ONLY

(F) LAMPE SEUL

(D) LAMP ALLEIN

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	W
15,00	*093.500	rood /red/rouge/rot	175
15,00	*093.510	wit /white/blanc/weiss	175
16,00	*710.205	rood /red/rouge/rot	250
16,00	*710.206	wit /white/blanc/weiss	250

ALL NEW!

CaterChef
Professional Supplies



*450

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

NEW!



**INBOUWMODEL
BUILT-IN MODEL**

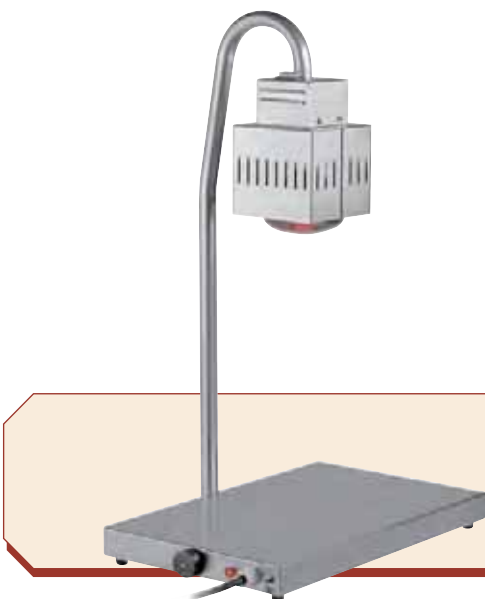


A



NEW!

B



- (N) WARMHOUDLAMP/UNIT - inbouwmodel, roestvrijstaal met flexibele arm(en) en voorzien van schakelaar, wordt zonder lamp geleverd**
- (E) HEATING LAMP/UNIT - built-in model, stainless steel with flexible arm(s) and equipped with switch, delivered without lamp**
- (E) LAMPE/APPAREIL DE CHAUFFAGE - modèle à encastrer en inox avec bras souples et avec d'un interrupteur, livré sans ampoule**
- (D) HEIZLAMPE/EINHEIT - eingebautes Modell, CNS mit flexiblen Armen und Schalter, wird ohne Lampe geliefert**

CHROOM/CHROME/CHROME/CHROM

No.	lamp	H cm	V
*688.255	1	±58	230

EURO
125,00

KOPER/BRASS/CUIVRE/KÜPFER

No.	lamp	H cm	V
*688.256	1	±58	230

EURO
125,00

- (N) WARMHOUDLAMP - het apparaat houdt snacks en maaltijden warm d.m.v. een infrarode lamp, heeft een roestvrijstalen basis en een flexibele arm, wordt met lamp geleverd**

- (E) HEAT SHADE - appliance adapted to heat and keep warm snacks and ready meals. Structure is composed by an infrared lamp with a stainless steel base, delivered with lamp**
- (E) LAMPE CHAUFFANTE AVEC SUPPORTE - appareil adapté pour maintenir au chaud tous vos plats, structure composée par lampe infrarouge avec base en inox, livraison avec lampe**
- (D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - das Gerät hält Snacks und Mahlzeiten warm mittels Infrarot-Lampe, hat einen Sockel aus Edelstahl und einem flexiblen Arm, wird mit Lampe geliefert**

No.		cm	V	W
*508.015	A	65(H)x22x22	230	250
*508.016	B	65(H)x27x22	230	500

EURO
295,00
525,00

- (N) WARMHOUDPLAAT MET WARMHOUDLAMP - roestvrijstaal, warmhoudplaat (500 W) thermostatisch instelbaar tot 90°C, apart aan- uit te schakelen, wordt met lamp geleverd**

- (E) HOT PLATE WITH HEAT SHADE - stainless steel, plate (500 W) thermostat adjustable up to 90°C, can be switched on-off independently, delivered with lamp**
- (E) PLAQUE ET LAMPE CHAUFFANTE - inox, plaque (500 W) thermostat réglable jusqu'à 90°C, peuvent être activés séparément, livraison avec lampe**
- (D) WÄRMEPLATTE MIT LAMPENSCHIRM - CNS, Platte (500 W) Thermostat einstellbar bis 90°C, unabhängig voneinander ein und aus zu schalten, wird mit Lampe geliefert**

No.		cm	V	W
*710.110	1/1 GN	72(H)x33x53	230	750

EURO
416,00

(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogteinstelbaar snoer max. 180 cm. Voorzien van schakelaar. Geeft onmiddellijk directe hitte. Verschafft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt. Makkelijk te installeren. Wordt met lamp (250 W) geleverd

(E) HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism max. 180 cm, with on/off switch. Gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc. Simple to install. Delivered with lamp (250 W)

(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminium, avec câble extensible max. 180 cm, avec l'interrupteur. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauzes, etc. Simple à installer. Livraison avec lampe (250 W)

(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, Kabel mit Federzug max. 180 cm, mit Druckschalter. Sofort betriebsbereit. Gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerinnt. Einfach zum Installieren. Wird mit Lampe (250 W) geliefert

EURO	No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
124,00	*508.020	23	aluminium	230
135,00	*508.021	23	zwart/black/noir/schwarz	230
135,00	*508.022	23	koper/copper/cuivre/Kupfer	230
139,00	*508.023	23	chroom/chrome/chrome/chrom	230



(N) WARMHOUDKAP - met lamp (250 W)

(E) HEAT SHADE - with lamp (250 W)

(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - avec lampe (250 W)

(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - mit Lampe (250 W)

EURO	No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
109,00	*508.024	23	aluminium	230
119,00	*508.026	23	koper/copper/cuivre/Kupfer	230





(N) WARMHOUDKAP - roestvrijstaal, met in hoogte instelbaar snoer max 180 cm, voorzien van schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, eenvoudig te installeren, wordt zonder lamp geleverd

(E) HEAT SHADE - stainless steel, cable with rise and fall mechanism 180 cm max, with on/off switch, gives instant direct heat, easy installation, delivered without lamp

(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE - avec cable extensible 180 cm max., interrupteur, mise en marche rapide, simple à installer, livraison sans lampe

(D) LAMPENSCHIRM FÜR WÄRMELAMPE- CNS, Kabel mit Auf- und Abstiegsmechanismus, max. 180 cm, mit Ein / Aus-Schalter, gibt sofort direkte Wärme ab, einfache Installation, wird ohne Lampe geliefert

No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
*688.265	16	chrom/chrome/chrome/chrom	230
*688.266	16	koper/brass/cuivre/küpfen	230
*688.267	16	zwart/black/noir/schwarz	230

EURO
99,00
99,00
99,00

(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogte instelbaar snoer max. 136 cm., aan/uit schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt, makkelijk te installeren, veilig in gebruik. wordt zonder lamp geleverd

(E) HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism max. 136 cm, on/off switch, gives instant direct heat, provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc. simple to install, reduces wastage by keeping food and plates warm, safe in use. delivered without lamp

(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE - aluminium, avec câble extensible max. 136 cm, interrupteur marche et arrêt, mise en service rapide, fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc., simple à installer, réduit gaspillage chauffant le mets aussi bien que l'assiette, sans danger pour l'exploitation. livraison sans lampe

(D) LAMPENSCHIRM FÜR WÄRMELAMPE- Aluminium, Kabel mit Federzug max. 136 cm, mit Ein/Aus-Schalter, sofort betriebsbereit, gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerinnt. Einfach zum Installieren, betriebssicher. wird ohne Lampe geliefert

No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
*093.040	28	aluminium	230
*093.041	28	brons/bronze	230

EURO
189,00
189,00

(N) LAMP LOS

(E) LAMP ONLY

(F) LAMPE SEUL

(D) LAMP ALLEIN

No.	kleur/color/couleur/Farbe	W
*093.500	rood/red/rouge/rot	175
*093.510	wit/white/blanc/weiss	175
*710.205	rood/red/rouge/rot	250
*710.206	wit/white/blanc/weiss	250

EURO
15,00
15,00
16,00
16,00

(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogteinstelbaar snoer max. 180 cm. Voorzien van handgrepen en schakelaar. Geeft onmiddellijk directe hitte. Verschafft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt. Makkelijk te installeren. Veilig in gebruik. Wordt zonder lamp geleverd

(E) HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism max. 180 cm, grips and switch. Gives instant direct heat. Provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc. Simple to install. Reduces wastage by keeping food and plates warm. Safe in use. Delivered without lamp

(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminium, avec câble extensible max. 180 cm, poignées et interrupteur à pression. Mise en service rapide. Fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauzes, etc. Simple à installer. Réduit gaspillage chauffant le mets aussi bien que l'assiette. Sans danger pour l'exploitation. Livraison sans lampe

(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, Kabel mit Federzug max. 180 cm, zwei Griffe und Druckschalter. Sofort betriebsbereit. Gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerrinnt. Einfach zum Installieren. Betriebssicher. Wird ohne Lampe geliefert

EURO	No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
155,00	*093.021	18	aluminium	230
155,00	*093.022	18	koper/copper/cuivre/kupfer	230
173,00	*093.024	18	zwart/black/noir/schwarz	230
195,00	*093.025	18	chroom/chrome/chrome/chrom	230

(N) WARMHOUDKAP - zonder lamp

(E) HEAT SHADE - without lamp

(F) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - sans lampe

(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - ohne Lampe

EURO	No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V
69,00	*093.001	18	aluminium	230
69,00	*093.002	18	koper/copper/cuivre/kupfer	230

(N) LAMP LOS

(E) LAMP ONLY

(F) LAMPE SEUL

(D) LAMP ALLEIN

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	W
15,00	*093.500	rood/red/rouge/rot	175
15,00	*093.510	wit/white/blanc/weiss	175
16,00	*710.205	rood/red/rouge/rot	250
16,00	*710.206	wit/white/blanc/weiss	250



Longlife



Heat Shade





(N) WARMHOUDKAP - aluminium, met hoogteinstelbaar snoer max 180 cm, voorzien van schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, verschaft een doordringende warmte zonder dat de oppervlakte van sauzen of jus stolt, eenvoudig te installeren, wordt zonder lamp geleverd

(E) HEAT SHADE - aluminium, cable with rise and fall mechanism 180 cm max, with on/off switch, gives instant direct heat, provides a penetrating heat without congealing surfaces of sauces, gravies, etc., easy install, delivered without lamp

(E) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - aluminium, avec câble extensible 180 cm max., avec l'interrupteur, mise en service rapide, fournit une chaleur pénétrante sans coaguler la surface de sauces, etc., simple à installer, livraison sans lampe

(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Aluminium, Kabel mit Federzug 180 cm max, mit Druckschalter, sofort betriebsbereit, gibt eine starke Wärme, ohne dass die Oberfläche von Saucen, usw. gerinnt, einfach zu installieren, wird ohne Lampe geliefert

No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V	EURO
*688.042	23	chroom /chrome/chrom	230	59,00
*688.045	23	donker grijs /dark grey/gris foncé/dunkelgrau	230	53,00
*688.046	23	koper /copper/cuivre/kupfer	230	53,00



(N) WARMHOUDKAP - met in hoogte instelbaar snoer max 180 cm, voorzien van schakelaar, geeft onmiddellijk directe hitte, eenvoudig te installeren, wordt zonder lamp geleverd, wordt zonder lamp geleverd

(E) HEAT SHADE - cable with rise and fall mechanism 180 cm max, with on/off switch, gives instant direct heat, easy installation, delivered without lamp

(E) ABAT-JOUR POUR LAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE - avec cable extensible 180 cm max., interrupteur, mise en marche rapide, simple à installer, livré sans ampoule

(D) LAMPENSCHIRM FÜR INFRA-WÄRME-STRAHLER - Kabel mit Federzug 180 cm max, mit Druckschalter, sofort betriebsbereit, gibt eine starke Wärme, einfach zu installieren, wird ohne Lampe geliefert

No.	Ø cm	kleur/color/couleur/Farbe	V	EURO
*688.043	23	chroom /chrome/chrom	230	59,00
*688.044	23	koper /copper/cuivre/kupfer	230	59,00

**ROLLER
GRILL**

(N) WARMHOUDVITRINE GASTRONORM - roestvrijstalen frame, voorzien van waterbakje voor het op peil houden van de luchtvochtigheid, thermostaat en controlelampjes, tussenrooster en verstelbare voetjes, type "C" wordt geleverd met binnenverlichting en diaverlichting

(E) FOOD DISPLAY HOT UNIT GASTRONORM - stainless steel frame, with water tray for maintaining humidity-degree of contents, thermostat, indicator light, intermediate grids and adjustable feet, type "C" with illuminated interior and top light box

(F) VITRINE CHAUFFANTE GASTRONORME - chassis en acier inox, avec plat à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux, grille intermédiaire et pieds réglable, type "C" avec illumination intérieure et en haut

(D) WARMHALTE-VITRINE GASTRONORM - CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Thermostat, Kontroll-Lampe Stellrost in der mitte und verstellbaren Füßen, Type "C" mit beleuchteten Innenraum und Top Lichtkasten



TYPE A



TYPE B



TYPE C

EURO	No.	Type	cm	V	W
389,00	*304.300	A	29(H)x60x40	230	650

EURO	No.	Type	cm	V	W
535,00	*304.400	B	39(H)x60x40	230	650
675,00	*304.401	C	48(H)x60x40	230	650

(N) WARMHOUDVITRINE - met aan één zijde schuifruitjes, frame geheel roestvrijstaal, voorzien van waterbakje, thermostaat en controlelampje, compleet met tussenroosters

(E) FOOD DISPLAY HOT UNIT - with sliding glass panel on one side and all stainless steel frame, with water tray, thermostat and control light, complete with grids

(F) VITRINE CHAUFFANTE - avec vitre glissante une côté et chassis en acier inoxydable, avec bac à eau, thermostat, témoin lumineux, et grille

(D) WARMHALTE-VITRINE - mit Glasschiebetüren auf einer Seite und CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter, Thermostat, Kontroll-Lampe und Roste

EURO	No.	cm	V	W
478,00	*527.318	42(H)x52x33	230	500
545,00	*527.319	42(H)x82x33	230	1000



STILFER
ELETTOMECCANICHE
FABBRICAZIONE
RENOVA VIA ADE DI VI 52 TEL. 30107



- (N) GASTRONORM WARMHOUDVITRINE (+30/+90°C) - roestvrijstaal, thermostaat, tussenrooster, schuifdeurtjes aan achterzijde, verstelbare voetjes, binnenverlichting, verhitting geschiedt d.m.v. hetelucht**
- (E) GASTRONORM FOOD DISPLAY HOT UNITS (+30/+90°C) - stainless steel, thermostat, intermediate grid, sliding doors on the rear, adjustable feet, interior light, heating by hot air**
- (E) VITRINE CHAUFFANTE GASTRONORME (+30/+90°C) - inox, thermostat, grille intermédiaire, arrière des portes coulissantes, pieds réglable, éclairage intérieur, chauffe à l'air chaud**
- (D) WARMHALTE-VITRINE GASTRONORM (+30/+90°C) - CNS, Thermostat, Stellrost in der mitte, Schiebetüren hinten, verstellbaren Füßen, Innenbeleuchtung, Wärme mittels Heissluft**

1X 1/1 GASTRONORM

No.	cm	V	W
*680.081	61(H)x 45 x78	230	1600

EURO
545,00

2X 1/1 GASTRONORM

No.	cm	V	W
*680.082	61(H)x 75 x78	230	2300

EURO
640,00

- (N) WARMHOUDVITRINE (+30/+90°C) - roestvrijstaal, veiligheidsglas, klapdeuren, optimale omstandigheden voor warmhouden van voedsel, thermostatisch regelbaar, voorzien van waterbakje, controlelampje, aan/uit schakelaar**
- (E) FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+90°C) - stainless steel with curved safety glass and taillights, optimal conditions for keeping food warm, thermostatically controlled, equipped with water dispenser, indicator light and on/off switch**
- (E) VITRINE CHAUFFANTE (+30/+90°C) - inox, avec vitre bombe, thermostat électronique, avec bac à eau, voyant lumineux et interrupteur marche/arrêt**
- (D) WARMHALTE-VITRINE (+30/+90°C) - CNS mit gebogenem Sicherheitsglas und Rückleuchten, optimale Bedingungen für die Warmhalten von Speisen, mit Thermostat, ausgerüstet mit Wasserspender, Betriebsanzeige und Ein-/Ausschalter**

2 ETAGES

No.	cm	V	W
*680.045	38(H)x 70 x40	230	800

EURO
365,00



Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+30/+90°C) - schuifdeurtjes aan beide zijden (normale deur op kleine model), roestvrijstalen frame, thermostaat, temperatuuraflezing, verstelbare tussenroosters, LED binnenverlichting en diaverlichting, bovenruimte geschikt voor opslag bordjes**

ⓔ **FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+90°C) - front and back sliding doors (normal door on small model), stainless steel frame, thermostat, temperature display, adjustable grids, LED interior light and top light box, top side suitable for storage plates**

ⓕ **VITRINE CHAUFFANTE (+30/+90°C) - avant et arrière des portes coulissantes (petit modèle porte normale), châssis en acier inoxydable, thermostat, affichage de la température, des grilles réglables, éclairage LED intérieur et top box de lumière, étage dessus pour stockage assiettes**

ⓓ **WARMHALTE-VITRINE (+30/+90°C) - mit Schiebetüren auf beiden Seiten (kleines Modell normale Tür), Edelstahlrahmen, Thermostat, Temperaturanzeige, Stellroste, LED Innenbeleuchtung und Top Lichtkasten, oben Seite geeignet für Lageplatz Teller**



EURO	No.	cm	V	W
398,00	*688.076	66(H)x 35 x49	230	1200
497,00	*688.078	66(H)x 68 x49	230	1500

Ⓝ **WARMHOUDVITRINE (+50/+85°C) - met aan één zijde schuifruitjes, frame geheel roestvrijstaal, voorzien van waterbakje, thermostaat en controlelampje, compleet met tussenroosters**

ⓔ **FOOD DISPLAY HOT UNIT (+50/+85°C) - with sliding glass panel on one side and all stainless steel frame, with water tray, thermostat and control light, complete with grids**

ⓕ **VITRINE CHAUFFANTE (+50/+85°C) - avec vitre glissante une côté et châssis en acier inoxydable, avec bac à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux et grilles**

ⓓ **WARMHALTE-VITRINE (+50/+85 °C) - mit Glasschiebetür auf einer Seite und CNS-Gestell, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Thermostat, Kontroll-Lampe und Roste**



EURO	No.	cm	V	W
265,00	*680.050	53(H)x 64 x36	230	1000



(N) WARMHOUDVITRINE (+50/+85°C) - met aan beide zijden schuifruitjes, frame roestvrijstaal, voorzien van waterbakje voor het op peil houden van de luchtvochtigheid, thermostaat, controlelampjes, tussenroosters, binnenverlichting en diaverlichting

(E) FOOD DISPLAY HOT UNIT (+50/+85°C) - with sliding glass panels on both sides, stainless steel frame, with water tray for humidity preservation, thermostat, indicator light, intermediate grids, illuminated interior and top light box

(E) VITRINE CHAUFFANTE (+50/+85°C) - avec vitre glissante deux côtés, chassis en acier inox, avec plat à eau pour humidification de l'air, thermostat, témoin lumineux, grilles intermédiaire, illumination intérieure et en haut

(D) WARMHALTE-VITRINE (+50/+85 °C) - mit Glasschiebetüren auf beiden Seiten, Gestell aus Edelstahl, mit Wasseraufnahmebehälter für die Befeuchtung, Thermostat, Kontroll-Lampe, Stellroste, beleuchteten Innenraum und Top Lichtkasten

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

No.	cm	V	W	EURO
*680.070	66(H)x 69 x44	230	1840	350,00
*680.071	66(H)x 90 x48	230	1840	395,00



ZILVER/SILVER/ARGENT/SILBER

No.	cm	V	W	EURO
*680.072	66(H)x 69 x44	230	1840	350,00
*680.073	66(H)x 90 x48	230	1840	395,00



(N) WARMHOUDVITRINE (+30/+90°C) - roestvrijstaal met gebogen veiligheidsglas en klapdeuren, optimale omstandigheden voor warmhouden van voedsel, thermostatisch regelbaar, voorzien van waterbakje, controlelampje en aan/uit schakelaar

(E) FOOD DISPLAY HOT UNIT (+30/+90°C) - stainless steel with curved safety glass and taillights, optimal conditions for keeping food warm, thermostatically controlled, equipped with water dispenser, indicator light and on/off switch

(E) VITRINE CHAUFFANTE (+30/+90°C) - inox, avec vitre bombe, thermostat électronique, avec bac à eau, voyant lumineux et interrupteur marche/arrêt

(D) WARMHALTE-VITRINE (+30/+90°C) - CNS mit gebogenem Sicherheitsglas und Rückleuchten, optimale Bedingungen für die Warmhalten von Speisen, mit Thermostat, ausgerüstet mit Wasserspender, Betriebsanzeige und Ein-/Ausschalter

No.	cm	V	W	EURO
*688.081	38(H)x 56 x38	230	800	290,00

Ⓝ **BORDENWARMKAST (+30/+90 °C) - vrijbaar, dubbelwandig roestvrijstaal en geheel geïsoleerd, 2 roosters, met thermostaat en controlelampje, compleet met 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, geschikt voor borden max. Ø 32 cm**

ⓔ HOT CUPBOARD (+30/+90 °C) - stainless steel, wholly insulated, 2 grids, with thermostat and indicator light, complete with swivel castors of which 2 with brakes, suitable for plates max. Ø 32 cm

ⓕ CHAUFFE-ASSIETTES - inox, double paroi, entièrement calorifugée, 2 grilles, avec thermostat et voyant de contrôle, 4 roulettes 2 avec frein, pour des assiettes max. Ø 32 cm

ⓓ TELLERWÄRMER (+30/+90 °C) - CNS und doppelwandig isoliert, 2 Regale, mit Thermostat und Kontroll-Lampe, 4 Lenkrollen 2 mit Bremse, geeignet für Teller max. Ø 32 cm

EURO	No.	Cap.	cm	V	W
790,00	*710.060	80	80(H)x 72 x44	230	1000
865,00	*710.062	120	101(H)x 72 x44	230	1000

Ⓝ **BORDENWARMKAST HETELUCHT - roestvrijstaal biedt vele voordelen: gelijkmatige spreiding van de hetelucht in de gehele ruimte door de ingebouwde ventilator. Doordat de MaxPro buitengewoon goed geïsoleerd is, is slechts weinig vermogen vereist (energie besparend). De MaxPro heeft een compacte en robuuste vormgeving en is voorzien van thermostaat, controle lampje en op wieltjes lopende schuifdeuren. Capaciteit 120 borden max. Ø 32 cm**

ⓔ CUPBOARD HOT-AIR HEATED - stainless steel, special features: the built-in fan spreads the hot-air equally throughout the whole cupboard, due to this system and the effective insulation of the MaxPro the energy costs are kept very low. The MaxPro is compact and sturdy. Complete with thermostat, indicator light and sliding panels on guide wheels. Capacity 120 plates Ø max. 32 cm

ⓕ ARMOIRE CHAUFFANTE À AIR PULSE - inox, au moyen du ventilateur encastré la chaleur est diffusée également dans l'intérieur entier et la consommation de courant n'est que très faible, d'autant que l'armoire est calorifugée entièrement. Mise en forme compacte et robuste. Avec thermostat, voyant de contrôle et portes coulissantes à rouelles. Capacité 120 assiettes Ø max. 32 cm

ⓓ ELEKTRO-WÄRMESCHRANK MIT UMLUFTGEBLÄSE CNS. Der eingebaute Ventilator sorgt für eine gleichmäßige Verbreitung der warmen Luft durch den gesamten Innenraum; dadurch wird nur wenig Energie beansprucht und dies um so mehr, weil der Schrank völlig isoliert ist. Kompakte und robuste Form. Mit Thermostat, Kontroll-Lampe und Schiebetüren auf Laufrollen. Fassungsvermögen 120 Teller Ø max. 32 cm

EURO	No.	Cap.	cm	V	W
1525,00	*921.235	120	90(H)x105x46	230	1000



**Hetelucht
Hot air**



Max Pro
Foodwarming Systems





Ⓝ **BORDENWARMKAST - dubbelwandig roestvrijstaal en geheel geïsoleerd, met thermostaat en hoofdschakelaar met controlelampje, uitneembare en verstelbare etageplanken, voorzien van zware scharnieren, Ø max. bord 32 cm**

ⓔ **HOT CUPBOARD - stainless steel, wholly insulated, with thermostat and switch with indicator light, removable and adjustable shelves, door with heavy duty hinges, Ø max. plate 32 cm**

ⓔ **CHAUFFE-ASSIETTES - inox, double paroi, entièrement isolé, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, planches ajustables et amovibles, porte avec charnières solides, Ø max. assiettes 32 cm**

ⓓ **TELLERWÄRMER - CNS, doppelwandig isoliert, mit Thermostat und Schalter mit Kontroll-Lampe, abnehmbaren verstellbaren Stellröste, Tür mit extra schweren Scharnieren, max. Ø Teller 32 cm**

CATERCHEF 30

No.	Cap.	cm	V	W
*688.050	30	52(H)x 41 x38	230	400

EURO
275,00

CATERCHEF 60

No.	Cap.	cm	V	W
*688.051	60	85(H)x 45 x45	230	750

EURO
299,00

CATERCHEF 120

No.	Cap.	cm	V	W
*688.052	120	85(H)x 75 x45	230	1250

EURO
475,00



(N) VOEDSEL WARMHOUDKAST (+130°C) - vrijdbaar, dubbelwandig roestvrijstaal en geheel geïsoleerd, Type A geschikt voor 3x 2/3 GN bakken, Type B geschikt voor 3x 1/1 GN op het rooster, met thermostaat, ventilator en controlelampje, compleet met 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd, wordt standaard geleverd met 3 roosters en 1 water/vetopvangbak

(E) HOT FOODWARMERS (+130°C) - mobile, double-walled stainless steel and completely isolated, Type A for 3x 2/3 GN containers, Type B for 3x 1/1 GN on the grid, with thermostat, fan and light, complete with 4 swivel castors 2 with brakes, comes standard with 3 grids and 1 water/drip tray

(F) ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILEES (+130°C) - mobile, inox, double paroi, entièrement calorifugée, Type A pour 3x 2/3 bacs GN, type B pour 3x GN 1/1 sur la grille, avec thermostat et voyant de contrôle, 4 roulettes 2 avec frein, livré avec 3 grilles et bac de propreté et ramasse-jus

(D) FOOD WÄRMESCHRANK (+130°C) - mobil, doppelwandige CNS und komplett isoliert, Type A für 3x 2/3 GN-Behälter, Type B für 3x 1/1 GN auf dem Gitter, mit Thermostat, Ventilator und Licht, komplett mit 4 Lenkrollen 2 gebremst, wird standardmäßig mit 3 Gitter und 1 Wasser/Tropfschale



HOT FOOD WARMERS

EURO	No.	Type	cm	V	W
790,00	*304.080	A	93(H)x 43 x46	230	1500
1050,00	*304.085	B	93(H)x 80 x46	230	3000

(N) PLATENRECHAUD - roestvrijstalen uitvoering, temperatuur variabel instelbaar d.m.v. traploze thermostaat, lichtgewicht warmhoudplaten van speciaal aluminium met hoog hitte opnamevermogen en snelle opwarmtijd, met verlichte aan/uit schakelaar

(E) MULTIPLE HOT PLATE UNIT - stainless steel, temperature variably controlled by thermostat, light-weight hot-plates of aluminium with high heat accumulating power and short heating-up span of time, main switch lighted

(F) BATTERIE CHAUFFE-PLATS - inox, température variable, réglée par thermostat, plaques chauffantes en alliage de métal léger de première qualité, interrupteur arrêt-marche lumineux

(D) RECHAUD-BATTERIE - Gehäuse CNS, Temperatur durch Thermostat stufenlos regulierbar, Warmhalte-Speicherplatten aus einer Leichtmetall-Legierung mit hohem Hitzespeicherungsvermögen und kurzer Aufheizzeit, beleuchteter Ein/Aus-Schalter



EURO	No.	platten/plates plaques/Platten	cm	V	W
345,00	*508.115	6	31(H)x37x24,5	230	800
450,00	*508.120	10	44(H)x37x24,5	230	1200

**WARMHOUDPLAAT LOS/HOT PLATE SEPERATE
PLAQUES CHAUFFANTE SEULE/WARMHALTE PLATTE SEPARAT**
508.122





Ⓝ **RIJSTKOKER - roestvrijstaal, dubbelwandig, inwendig voorzien van een anti-aanbaklaag, kookt de rijst en houdt deze daarna automatisch op temperatuur**

ⓔ RICE COOKER - stainless steel, double-walled, Teflon coated inside, it cooks the rice and then automatically keeps the temperature

ⓔ CUISEUR À RIZ - inox, double paroi, dispose a l'intérieur d'une couche anti-adhésive, cuir le riz et le garde automatiquement a bonne temperature

ⓓ REISKOCHER - Gehäuse Edelstahl, doppelwandige, Innentopf Anti-haft Beschichtung, Nachbereitung automatische Warmhaltefunktion

No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
*910.001	29	29	3,0	230	650

EURO
48,00



No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
*688.085	37	46	5,4	230	1950

EURO
139,00



No.	H cm	Ø cm	Lit.	V	W
*688.087	41	56	8,2	230	2600

EURO
219,00

(N) COMBI-MAGNETRON - wit, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 25,5 cm, 35 minuten timer met signaal, 9 vermogensstanden incl. ontdooiprogramma en afzonderlijke grillfunctie (1000 W), magnetron 700 W

(E) COMBI-MICROWAVE - white, with removable turntable Ø 25,5 cm, 35 minute timer with signal, 9 power levels incl. defrosting program and separate grill function (1000 W), microwave 700 W

(F) FOUR MICRO-ONDES - blanc, avec plateau tournant Ø 25,5 cm, minuterie 35 min. avec signal, 9 positions de puissance, dégeler et un fonction grill séparé incl. (1000 W), micro-ondes 700 W

(D) MIKROWELLE - weiss, mit Drehteller Ø 25,5 cm, 35 Minuten-Timer mit Signal, 9 Leistungsstufen inkl. Abtauung und separaten Grill-Funktion, (1000 W), mikrowelle 700 W

EURO	No.	Lit.	cm	V	Max.W
86,00	*910.050	20	35(H)x44x26	230	1700



(N) MAGNETRON MET GRILL - geborsteld roestvrijstaal, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 27 cm en 2 extra grillroosters, 30 minuten timer met signaal, 9 vermogensstanden incl. ontdooiprogramma, grillfunctie zowel afzonderlijk als gecombineerd te gebruiken, magnetron 900 W - grill 1000 W

(E) MICRO-WAVE WITH GRILL - brushed stainless steel, with removable turntable Ø 27 cm and 2 extra cooking grids, 30 minute timer with signal, 9 power levels incl. defrosting program, grill function to be used separately or combined, micro-wave 900 W - grill 1000 W

(F) FOUR MICRO-ONDES AVEC GRILL - acier inoxydable brossé, avec plateau tournant Ø 27 cm et 2 grilles de cuisson supplémentaires, minuterie 30 min. avec signal, 9 positions de puissance y compris dégeler, fonction grill à être utilisés séparé ou ensemble, micros-ondes 900 W - grill 1000 W

(D) MIKROWELLE MIT GRILL - Edelstahl gebürstet mit ausnehmbaren Drehteller Ø 27 cm und 2 extra Grillroste, 30 Minuten-Timer mit Signal, 9 Leistungsstufen inkl. Abtauen, Grill-Funktion einzeln oder zusammen zu verwenden, Mikrowelle 900 W - Grill 1000 W

EURO	No.	Lit.	cm	V	Max.W
137,00	*910.052	23	28(H)x49x40	230	1900



(N) COMBI-MAGNETRON - geheel roestvrijstaal, voorzien van draaiplateau Ø 27 cm, beschikt over vele kook, bak en ontdooifuncties, grill 1200 W - heteluchtoven 1200 W

(E) COMBI-MICROWAVE - stainless steel, glass round dish Ø 27 cm, with many functions: defrosting, baking and heating, grill 1200 W - convection oven 1200 W

(F) FOUR MICRO-ONDES - inox, avec plateau tournant Ø 27 cm, l'appareil à beaucoup de fonctions pour faire cuire ou dégeler, grill 1200 W - four à air pulsé 1200 W

(D) MIKROWELLE - CNS, Glasschüssel Ø 27 cm für Grillen, Auftauen und Backen, Grill 1200 W - Ofen 1200 W

EURO	No.	Lit.	cm	V	Max.W
139,00	*302.010	23	29(H)x49x40	230	2400





(N) MAGNETRON MET GRILL EN HETELUCHTOVEN - behuizing roestvrijstaal, voorzien van uitneembaar draaiplateau Ø 31,5 cm en 1 grillrooster, 5 vermogensstanden en 10 automatische programma's incl. ontdooien, grill- en ovenfunctie zowel afzonderlijk als gecombineerd te gebruiken, magnetron 900 W - grill 1400 W - heteluchtoven 2400 W

(E) MICRO-WAVE WITH GRILL AND CONVECTION OVEN - stainless steel housing, with removable turntable Ø 31,5 cm and 1 cooking grid, 5 power levels and 10 automatic programs incl. defrosting, grill and oven function to be used separately or combined, micro-wave 900 W - grill 1400 W - convection oven 2400 W

(F) FOUR MICRO-ONDES AVEC GRILL ET FOUR À AIR PULSÉ - corps en inox, avec plateau tournant Ø 31,5 cm et 1 grille de cuisson, 5 positions de puissance et 10 programmes automatique y compris dégeler, fonction grill et four air pulsé à être utilisés séparé ou ensemble, micros-ondes 900 W - grill 1400 W - four à air pulsé 2400 W

(D) MIKROWELLE MIT GRILL UND HEISSLUFTOFEN - Gehäuse Edelstahl, mit ausnehmbaren Drehteller Ø 31,5 cm und 1 Grillroste, 5 Leistungsstufen und 10 Programme inkl. Abtauen, Grill-Funktion und Ofen einzeln oder zusammen zu verwenden, Mikrowelle 900 W - Grill 1400 W - Heissluftofen 2400 W

No.	Lit.	cm	V	Max. W
*910.065	25	31(H)x52x46	230	2400

EURO
185,00



(N) COMBI-MAGNETRON - zilverkleurig, voorzien van draaiplateau Ø 32 cm, beschikt over vele voorgeprogrammeerde kook-, bak en ontdooifuncties, vermogen 900 W - grill 1100 W - heteluchtoven 2500 W

(E) COMBI-MICRO-WAVE - silver colored exterior, turntable Ø 32 cm, with many functions: defrosting, baking and heating, micro-wave 900 W - grill 1100 W - convection oven 2500 W

(F) FOUR MICRO-ONDES - exterieur coloré par argent, avec un plateau tournant Ø 32 cm, l'appareil à beaucoup de fonctions programmées pour faire cuire ou dégeler, puissance absorbée 900 W - grill 1100 W - four à air pulsé 2500 W

(D) MIKROWELLE - Silber farbiges Gehäuse, Drehteller Ø 32 cm, für Grillen, Abtauen und Backen, Ausgangsleistung 900 W - Grill 1100 W - Ofen 2500 W

No.	Lit.	cm	V	Max. W
*910.045	30	32,5(H)x52x48	230	2500

EURO
198,00



(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, 3 vermogens en ontdooistand, keramische bodem + tussen-plateau (uitneembaar), binnenafm. 19(H)x37x36 cm

(E) MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 10 programmable cooking programs, 3 power levels and defrost program, ceramic base + shelf (removable), inner dimension 19(H)x37x36 cm

(F) FOUR MICRO-ONDES - inox, avec fonctions touches, 10 programmes de cuisson et 3 positions de puissance y compris dégeler, fond céramique + plateau intermédiaire (amovible), intérieur 19(H)x37x36 cm

(D) MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Leistungsstufen und 3 Programme inkl. Abtauen, keramischen Boden + zwischen Plateau (ausnehmbar), Innenabmessung 19(H)x37x36 cm

No.	Lit.	cm	V	W
*688.010	30	41(H)x65x49	230	1800

EURO
515,00

- Ⓝ **MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooistand, keramische bodem**
- ⓔ MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 10 programmable cooking programs, power level buttons and defrost program, ceramic base
- ⓕ FOUR MICRO-ONDES - inox, avec fonctions touches, 10 programmes de cuisson et positions de puissance y compris dégeler, fond céramique
- ⓓ MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Programierungsstufen und Leistungstasten inkl. Abtauen, keramischen Boden

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
870,00	*688.217	17	34(H)x42x55	230	2100



SHARP

- Ⓝ **MAGNETRON - roestvrijstaal, met unieke "Twin Touch" tiptoets bediening, max. 100 zelf te programmeren kookprogramma's, met een keramische bodem die plaats biedt aan 2x 1/3 GN, 5 express ontdooi programma's 11 vermogens en 4 kookfases, binnen afm. 18(H)x36x33 cm**

- ⓔ MICROWAVE - stainless steel, with unique double "Twin Touch" control panel, user programmable up to 100 cooking programs, 5 express defrost programs 11 powers and 4 cooking stages, can easily hold one 1/2 or two 1/3 gastronorm containers, inner dimension 18(H)x36x33 cm
- ⓕ FOUR MICRO-ONDES - en acier inoxydable, avec double panneau de commande "Twin Touch", 100 mémoires programmables individuellement permettent une préparation rapide et uniforme de menus ou d'ingrédients, 5 programmes de décongélation express 11 puissances et 4 étapes de cuisson, peut facilement recevoir un 1/2 ou deux 1/3 plats GN, intérieur 18(H)x36x33 cm
- ⓓ MIKROWELLE - CNS, Profi-Mikrowelle für den professionellen Einsatz, dank der doppelten Bedienblende "Twin Touch" ist sie aus jeder Perspektive gut erreichbar und somit schnell und einfach zu bedienen, 100 individuell zu programmierende Menüspeicher sorgen zuverlässig für eine schnelle Zubereitung von vorgefertigten Menüs oder Menükomponenten, bietet bequem Platz für einen 1/2- oder zwei 1/3-Gastronorm-Behälter, Innenabmessung 18(H)x36x33 cm

TWIN TOUCH

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
1195,00	*370.001	21	35(H)x45x58	230	1500
1365,00	*370.002	21	35(H)x45x58	230	2100





NEW!



(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooistand, keramische bodem

- (E) MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 10 programmable cooking programs, power level buttons and defrost program, ceramic base
- (F) FOUR MICRO-ONDES - inox, avec fonctions touches, 10 programmes de cuisson et positions de puissance y compris dégeler, fond céramique
- (D) MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Programierungsstufen und Leistungstasten inkl. Abtauen, keramischen Boden

No.	Lit.	cm	V	W
*688.212	34	34(H)x55x55	230	1000

EURO
335,00

(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, vermogens keuze toetsen en ontdooistand, keramische bodem

- (E) MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 10 programmable cooking programs, power level buttons and defrost program, ceramic base
- (F) FOUR MICRO-ONDES - inox, avec fonctions touches, 10 programmes de cuisson et positions de puissance y compris dégeler, fond céramique
- (D) MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Programierungsstufen und Leistungstasten inkl. Abtauen, keramischen Boden

No.	Lit.	cm	V	W
*688.213	34	35(H)x56x49	230	1400

EURO
475,00

(N) MAGNETRON - roestvrijstaal, met tiptoets bediening, 10 in te stellen kookprogramma's, 3 vermogens en ontdooistand, keramische bodem

- (E) MICROWAVE - stainless steel, with digital touch key operation, 10 programmable cooking programs, 3 power levels and defrost program, ceramic base
- (F) FOUR MICRO-ONDES - inox, avec touches de fonction, 10 programmes de cuisson et 3 capacités de puissance y compris dégelage, fond céramique
- (D) MIKROWELLE - CNS, mit Tasten-Bedienung, 10 Leistungsstufen und 3 Programme inkl. Abtauen, keramischen Boden

No.	Lit.	cm	V	W
*688.210	25	31(H)x51x39	230	1000
*688.215	34	37(H)x58x53	230	2100

EURO
265,00
825,00

ALL NEW!



A



B

- Ⓝ **BROODROOSTER - middenstuk roestvrijstaal, buitenzijde metaal zwart (A) of wit (B), 2 sleuven onafhankelijk instelbaar, extra breed (3,8 cm) met zelf centrerende rekjes, instelbare bruiningsregelaar met 5 bruiningsstanden en bagelknop deze verlaagt het vermogen aan één zijde van de verwarmingselementen**
- ⓔ BREADTOASTER - stainless steel centre piece, metal black (A) or white (B) outside, 2 slots independently adjustable, extra wide (3.8 cm) with self-centering racks, adjustable tanning controller with 5 tanning positions and bagel button which lowers the power on one side of the heating elements
- ⓕ GRILLE PAIN - pièce centre en inox, métal noir (A) ou blanc (B) à l'extérieur, 2 fentes réglables indépendamment, extra large (3,8 cm) avec clayettes à centrage automatique, commande de bronzage réglable avec 5 positions de bronzage et bouton bagel permettant de réduire la puissance d'un côté éléments chauffants
- ⓓ BROTROSTER - CNS-Mittelstück, Metall außen schwarz (A) oder weiß (B), 2 Schlitze unabhängig voneinander einstellbar, Extra breit (3,8 cm) mit selbstzentrierenden Racks, einstellbarem Bräunungsregler mit 5 Bräunungspositionen und Bagel-Knopf, der die Leistung Heizkörper auf einer Seite reduziert

EURO	No.	Type	cm	V	W
104,00	*521.090	A	21(H)x29x19	230	1100
104,00	*521.091	B	21(H)x29x19	230	1100

- Ⓝ **BROODROOSTER - buitenzijde metaal zwart en geborsteld roestvrijstaal delen, 2 sleuven extra lang onafhankelijk instelbaar, extra breed (3,8 cm) met zelf centrerende rekjes, instelbare bruiningsregelaar met 7 bruiningsstanden en ontdooifunctie, bagelfunctie, warmhoudfunctie en functie om opnieuw op te warmen**
- ⓔ BREADTOASTER - black metal outside and brushed stainless steel parts, 2 slots extra long independently adjustable, extra wide (3.8 cm) with self-centering racks, adjustable tanning controller with 7 tanning positions and defrost function, bagel function, keep warm function and function to re-heat
- ⓕ GRILLE PAIN - métal noir à l'extérieur avec pièces en inox brossé, 2 fentes plus longue réglables indépendamment, extra large (3,8 cm) avec clayettes à centrage automatique, commande de bronzage réglable avec 7 positions de bronzage et fonction de dégivrage, fonction bagel, fonction de maintien au chaud et fonction de réchauffage
- ⓓ BROTROSTER - Metall aussen schwarz mit Teile aus gebürstetem CNS, 2 Schlitze extra lang unabhängig voneinander einstellbar, extra breit (3,8 cm) mit selbstzentrierenden Racks, einstellbarem Bräunungsregler mit 7 Bräunungspositionen und Auftaufunktion, Bagel Funktion, Warmhaltefunktion und Aufwärmfunktion

EURO	No.	cm	V	W
187,00	*521.092	20(H)x42x17	230	1800



Dualit®



SEVERIN



CaterChef®
Professional Supplies



Ⓝ **BROODROOSTER - met energiebesparende "Selector-Schakelaar" om aantal te gebruiken sleuven in te stellen, basis van gegoten aluminium, middenstuk roestvrijstaal**

ⓔ **BREAD TOASTER - with new energy-saving "Selector-Switch" to decide how many slices to toast, pressure die-cast body and highly polished stainless steel cover**

ⓔ **GRILLE PAIN - avec commutateur économe "Selector-Switch", corps en aluminium matricé et partie du milieu en acier inox**

ⓓ **BROTTRÖSTER - mit dem stromsparenden "Selector-Switch" Wahlschalter, Basis aus Aluminiumguss, Mittelteil CNS**

TYPE DUALIT SELECTRONIC 4 + 6

No.	comp.	cm	V	W	EURO
Model wit/white/blanc/weiss					
*310.001	4	22(H)x36x22	230	2000	249,00
*310.002	6	22(H)x46x22	230	3000	295,00
Model geanodiseerd/anodized/anodisé/anodisiert					
*310.003	4	22(H)x36x22	230	2000	265,00
*310.004	6	22(H)x46x22	230	3000	319,00

Ⓝ **BROODROOSTER - roestvrijstalen behuizing, elektronische timer, ontdooistand, opwarmstand zonder extra bruining en stoptoets, voorzien van twee sleuven, kruimellade en geïntegreerde broodjesopzet**

ⓔ **BREAD TOASTER - stainless steel exterior, electronical timer, frozen bread function, reheat function without additional browning and mid cycle cancel button, two slots, crumb tray and integrated bun warmer**

ⓔ **GRILLE PAIN - inox extérieur, réglage électronique, fonction décongélation, fonction réchauffage et touche arrêt immédiat, deux fentes, tiroir ramasse-miettes et support pour des petits pains**

ⓓ **BROTTRÖSTER - CNS Gehäuse, elektronische Timer Überwachung, Defroster Stufe, aufwarm stufe ohne zusätzliche braunung und auslose Taste, zwei Rostschachtes, Krümelschublade und integrierter Brotchen-Rostaufsatz**

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*910.039	2	19(H)x27x16	230	850	45,00
910.041	2	19(H)x40x16	230	1400	55,00

* **Met 2 long slots sleuven voor max. 4 sneetjes brood**

With 2 long slots for up to 4 slices of bread

2 fentes extra longues pour grilles à 4 tranches de pain

2 langschlitz schachte für bis zu 4 Brotscheiben

Ⓝ **BROODROOSTER - met energiebesparende schakelaar om het aantal te gebruiken sleuven in te stellen, roestvrijstalen uitvoering**

ⓔ **BREAD TOASTER - with energy-saving switch to decide how many slices to toast, all stainless steel construction**

ⓔ **GRILLE PAIN - avec commutateur économe, habillage en acier inox**

ⓓ **BROTTRÖSTER - mit dem stromsparenden Wahlschalter, Verkleidung aus CNS**

No.	comp.	cm	V	W	EURO
*688.014	4	23(H)x37x21	230	2000	99,00
*688.016	6	23(H)x46x21	230	3000	119,00



Ⓝ **CONVEYOR TOASTER - roestvrijstaal.** Door zijn compacte afmeting ideaal voor gebruik op ontbijtbuffetten. De kleur van de toast kan worden bepaald door de snelheid van de transportband en door de thermostatisch apart instelbare boven- en onder quartz elementen. Door gebruik te maken van quartz elementen is er geen opwarmtijd nodig en krijgt men een mooi en egaal resultaat. De reeds verwerkte toast wordt opgevangen op een plateau. De conveyor toaster is geschikt voor zowel brood als broodjes (bijv. hamburgers). De Roller Grill transportband is geschikt voor twee rijen toast

ⓔ **CONVEYOR TOASTER -** Ideal for every breakfast buffet, this compact-size conveyor with its high capacity(540 toasts/hr) is indispensable for hotels and restaurants wanting to toast products as different as bread, buns, bagels etc. with a perfect result. This conveyor toaster uses the quartz technology which, thanks to the four top and bottom quartz tubes, needs no preheating and offers you the best and fastest toasting results. The top and bottom tubes can be regulated separately and the belt speed control produces the optimal result wished for by the clients

ⓕ **TOASTER CONVOYEUR -** Idéal pour les buffets et plus spécialement les petit-déjeuners, ce toaster convoyeur compact à grande capacité (540 toasts/heure) est l'outil indispensable pour les hôtels et restaurants qui souhaitent toaster du pain, des buns, des bagels et autres produits pour un résultat optimal. Ce toaster convoyeur utilise la technologie quartz. Grâce à quatre tubes quartz en haut et en bas il chauffe instantanément et offre les résultats de cuissons les meilleurs et les plus rapides. Les tubes hauts et bas sont réglables séparément ainsi que la vitesse de rotation du convoyeur. Ceci donne une possibilité de choix convenant exactement aux besoins des clients

ⓓ **DURCHLAUF-TOASTER -** Chromnickelstahl. Kompakte Abmessungen und Höchstleistung (540 Stück Toasts pro Stunde) machen diesen Durchlauf-Toaster unentbehrlich für Frühstückbuffetts. Die vier Quarzröhren oben und unten sind einzeln regulierbar, brauchen keine Vorheizzeit und liefern mit der ebenfalls regulierbaren Geschwindigkeit des Transportbandes die besten und schnellsten Resultate

EURO	No.	Max. cap.	cm	V	W
1235,00	*304.020	540	48(H)x45x58	230	2000



(N) CONVEYOR TOASTER - roestvrijstalen uitvoering, de kleur van de toast kan worden bepaald door de snelheid van de transportband en door de apart instelbare boven- en onderelementen, volledig geïsoleerd waardoor de toaster nagenoeg geen warmte uitstraalt, voorzien van hoofdschakelaar met extra Standby stand, de toaster is geschikt voor zowel brood als broodjes

(E) CONVEYOR TOASTER - all stainless steel construction, toast colour can be determined by conveyor speed as well as by independently controlled heating elements, units are fully insulated to emit only minimal heat to surroundings, main switch with extra Standby position, the toasters can be used for bread as well as for buns

(F) TOASTER CONVOYEUR - habillage en inox, la couleur des toasts se laisse déterminer par la vitesse de la bande de transportation ainsi que par les résistances contrôlées indépendamment, les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante, l'interrupteur marche-arrêt avec extra possibilité Standby

(D) DURCHLAUF-TOASTER - verkleidung aus CNS, die Färbung der Toastscheiben wird bestimmt von der Geschwindigkeit des Transportbandes sowie von den unabhängig wirksamen Heizkörpern, die vollisolierten Geräte strahlen nur wenig Wärme aus, Ein/Aus-Schalter mit extra Standby Stellung

(N) doorvoerbreedte 21 cm, 1 rij

(E) transit width 21 cm, 1 row

(F) largeur 21 cm, 1 ligne

(D) Durchgangsbreite 21 cm, 1 Reihe

No.	Max. cap.	Type	cm	V	W
*688.095	300	100	41(H)x32x56	230	1300

EURO
325,00

(N) doorvoerbreedte 26 cm, 2 rijen

(E) transit width 26 cm, 2 rows

(F) largeur 26 cm, 2 lignes

(D) Durchgangsbreite 26 cm, 2 Reihen

No.	Max. cap.	Type	cm	V	W
*688.200	500	200	41(H)x37x56	230	2200

EURO
430,00

(N) doorvoerbreedte 35 cm, 3 rijen

(E) transit width 35 cm, 3 rows

(F) largeur 35 cm, 3 lignes

(D) Durchgangsbreite 35 cm, 3 Reihen

No.	Max. cap.	Type	cm	V	W
*688.300	700	300	41(H)x47x56	230	2600

EURO
550,00

(N) CONVEYOR TOASTER - Roestvrijstalen uitvoering. De kleur van de toast kan worden bepaald door de snelheid van de transportband en door de thermostatisch apart instelbare boven- en onderelementen. Volledig geïsoleerd waardoor de conveyor toaster nagenoeg geen warmte uitstraalt. De reeds verwerkte toast wordt op temperatuur gehouden op het uitschuifbare warmhoudplateau in de opvangruimte. Voorzien van een verlichte hoofdschakelaar. De conveyor toaster is geschikt voor zowel brood als broodjes (b.v. hamburgers)

(E) CONVEYOR TOASTER - All stainless steel construction. Toast color can be determined by conveyor speed as well as by independently and thermostatically controlled heating elements. Units are fully insulated to emit only minimal heat to surroundings. Interior product holding tray provides better temperature maintenance. With lighted main power rocker switch. Conveyor toasters can be used for bread as well as for buns (for e.g. hamburgers)

(F) TOASTER CONVOYEUR - Habillage en acier inox. La couleur des toasts se laisse déterminer par la vitesse de la bande de transportation ainsi que par les résistances contrôlées indépendamment par thermostats. Les appareils sont isolés entièrement et n'émettent qu'une chaleur minimale à la température ambiante. Tiroir chauffante dans l'intérieur maintient la température des toasts. Avec interrupteur marche-arrêt illuminé

(D) DURCHLAUF-TOASTER - Verkleidung aus Chromnickelstahl. Die Färbung der Toastscheiben wird bestimmt von der Geschwindigkeit des Transportbandes sowie von den unabhängig wirksamen und thermostatisch kontrollierten Heizkörpern. Die vollisolierten Geräte strahlen nur wenig Wärme aus. Eine Warmhalteschublade im Innern bewahrt die fertigen Toastschnitten servierbereit auf. Mit beleuchtetem Ein/Aus-Schalter

(N) doorvoerbreedte 15 cm, 1 rij

(E) transit width 15 cm, 1 row

(F) largeur 15 cm, 1 ligne

(D) Durchgangsbreite 15 cm, 1 Reihe

EURO	No.	Max. cap.	cm	V	W
575,00	*420.025	200	37(H)x22x51	230	800

(N) doorvoerbreedte 30 cm, 2 rijen

(E) transit width 30 cm, 2 rows

(F) largeur 30 cm, 2 lignes

(D) Durchgangsbreite 30 cm, 2 Reihen

EURO	No.	Max. cap.	cm	V	W
895,00	*420.050	500	41(H)x34x41	230	1700





Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijd klok, lekbak, 3 tostiklemmen en 4 quartzbuizen**

ⓔ SANDWICH TOASTER - stainless steel, heating elements separately controllable, with timer, drip tray, 3 tongs and 4 quartz heating elements

ⓕ GRILLE PAIN SANDWICH/CROQUE MONSIEUR - inox, résistances se laissent régler séparément, avec minuterie, tiroir de propreté, 3 pinces et 4 tubes quartz

ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, Heizkörper sind separat regulierbar, mit Zeitschalter, Auffangschublade, 3 Zangen und 4 Quarz-Röhren

1 ETAGE

No.	cm	V	W
*680.100	29(H)x44x25	230	1700

EURO
159,00



Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - 2 etages, roestvrijstaal, de elementen zijn apart instelbaar voor bijv. het gratineren, voorzien van tijd klok, lekbak, 6 tostiklemmen en 9 quartz-buizen**

ⓔ SANDWICH TOASTER - 2 levels, stainless steel, heating elements separately controllable, with timer, drip tray, 6 tongs and 9 quartz heating elements

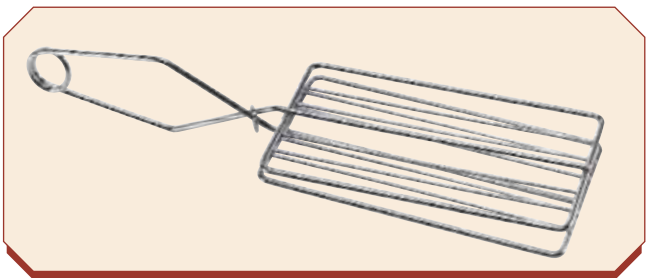
ⓕ GRILLE PAIN SANDWICH/CROQUE MONSIEUR - 2 étages, inox, résistances se laissent régler séparément, avec minuterie, tiroir de propreté, 6 pinces et 9 tubes quartz

ⓓ SANDWICH-TOASTER - 2 Etagen, CNS, die Heizkörper sind separat regulierbar, mit Zeitschalter, Auffangschublade, 6 Zangen und 9 Quarz-Röhren

2 ETAGES

No.	cm	V	W
*680.200	40(H)x44x25	230	3000

EURO
179,00



Ⓝ **TOSTI-KLEM**

ⓔ SANDWICH HOLDER

ⓕ PINCE À SANDWICH

ⓓ SANDWICH-KLEMMZANGE

No.
958.001

EURO
5,95

Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijd klok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik**

ⓔ **HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, each slot with timer and indicator light, immediately ready for use without pre-heating**

ⓕ **APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, les fentes chacune avec une minuterie et voyant lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage**

ⓓ **SANDWICH TOASTER - CNS, mit Zeitschaltuhr und Kontroll-Lampe je Schlitz, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit**

INOX 2

EURO	No.	comp.	cm	V	W
260,00	*420.002	2	30(H)x19x32	230	1250

INOX 4

EURO	No.	comp.	cm	V	W
675,00	*420.004	4	30(H)x37x32	230	2500

GOLD 2

EURO	No.	comp.	cm	V	W
329,00	*420.012	2	30(H)x19x32	230	1250

Ⓝ **TOSTI-KLEM**

ⓔ **SANDWICH HOLDER**

ⓕ **PINCE À SANDWICH**

ⓓ **SANDWICH-KLEMMZANGE**

EURO	No.
51,75	420.001

Ⓝ **BAKTOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, non-stick binnenzijde pannen, tosti's worden in dit apparaat niet zozeer geroosterd maar meer gebakken tussen de twee panhelften; daar de randen worden dicht "geseald" blijven aroma en smaak beter behouden, tosti's worden tijdens bakken diagonaal in twee helften gedeeld, met 2 schakelaars**

ⓔ **CONTACT SANDWICH TOASTER - stainless steel, non-stick inside pans, not only toasts and seals sandwiches, but also divides them in two diagonally as well; the toasted sandwich is sealed around the edge on the crust thereby retaining full taste and savour. Hot sandwiches are divided in two, with 2 switches**

ⓕ **APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, plaques à toaster recouvertes de Teflon, non seulement toast et scelle vos sandwiches mais en même temps les partage en deux diagonalement, le sandwich est croquant tout autour et la saveur reste mieux conservée, avec deux interrupteurs**

ⓓ **SANDWICH-TOASTER - CNS, Toastplatten Teflon beschichtet, toastet und versiegelt nicht nur die Sandwiches, sondern teilt sie gleichzeitig diagonal in zwei Hälften. Innerhalb der abgeseigelten und knusprigen Rändern bleiben Aroma und Geschmack völlig erhalten, mit zwei Schaltern**

EURO	No.	cm	V	W
319,00	*310.007	19(H)x40x22	230	1600





- Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, 2 tostiklemmen, met standen/tijdschakelaar (instelbare bruiningsgraad) en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik**
- ⓔ HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, 2 slot, with drum timer (adjustable degree of browning) and indicator light, immediately ready for use without pre-heating
- ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, 2 fentes avec tambour minuterie (degré de dorage réglable) et le témoin lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage
- ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, 2 Schlitz mit Trommel-Schahler (einstellbarer Bräunungsgrad) und Kontroll-Lampe, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit

No.	comp.	cm	V	W
*910.022	2	24(H)x27x16	230	540

EURO
45,00

CaterChef[®]
Toast



- Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdsklok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik**
- ⓔ HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, each slot with timer and indicator light, immediately ready for use without pre-heating
- ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, les fentes chacune avec une minuterie et voyant lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage
- ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, mit Zeitschaltuhr und Kontroll-Lampe je Schlitz, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit

TOAST 2

No.	comp.	cm	V	W
*688.020	2	29(H)x20x31	230	1200

EURO
145,00

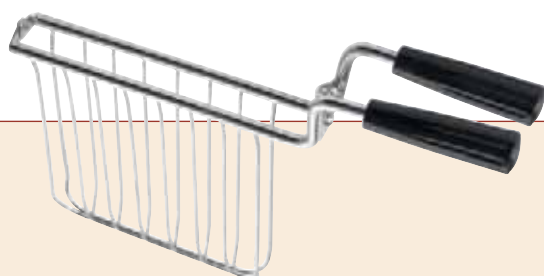


- Ⓝ **TOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, iedere sleuf met tijdsklok en controlelampje, onmiddellijk na aanzetten gereed voor gebruik**
- ⓔ HOT SANDWICH TOASTER - stainless steel, each slot with timer and indicator light, immediately ready for use without pre-heating
- ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, les fentes chacune avec une minuterie et voyant lumineux, prêt pour l'utilisation sans préchauffage
- ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, mit Zeitschaltuhr und Kontroll-Lampe je Schlitz, sofort betriebsbereit, ohne Aufheizzeit

TOAST 4

No.	comp.	cm	V	W
*688.022	4	29(H)x38x31	230	2400

EURO
265,00



- Ⓝ **TOSTI-KLEM**
- ⓔ SANDWICH HOLDER
- ⓕ PINCE À SANDWICH
- ⓓ SANDWICH-KLEMMZANGE

No.
688.021

EURO
24,50

NEW!

CaterChef
Professional Supplies

Ⓝ **BAKTOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, voorzien van tijd klok, thermostaat, aan/uit schakelaar, non-stick binnenzijde pannen, tosti's worden in dit apparaat niet zozeer geroosterd maar meer gebakken tussen de twee panhelften; daar de randen worden dicht "geseald" blijven aroma en smaak beter behouden**

ⓔ CONTACT SANDWICH TOASTER - stainless steel, equipped with timer, thermostat, on/off switch, non-stick inside pans, the toasted sandwich is sealed around the edge on the crust thereby retaining full taste and savour

ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, équipé d'un minuteur, thermostat, interrupteur, et poêlon intérieur anti-adhérent, les tosti's ne sont pas vraiment grillés mais plutôt cuits entre ces deux parties, grace aux rebords hermétiquement fermables les goûts et arômes gardent leur saveur

ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, ausgestattet mit Timer, Thermostat, Ein/Aus-Schalter, Toastplatten Teflon beschichtet, Innerhalb der abgeseigelten und knusprigen Rändern bleiben Aroma und Geschmack völlig erhalten



EURO
195,00

No.	cm	V	W
*680.118	25(H)x39x34	230	1550

Ⓝ **BAKTOSTI-APPARAAT - roestvrijstaal, voorzien van tijd klok, thermostaat, aan/uit schakelaar, non-stick binnenzijde pannen, tosti's worden in dit apparaat niet zozeer geroosterd maar meer gebakken tussen de twee panhelften; daar de randen worden dicht "geseald" blijven aroma en smaak beter behouden.**

Model A is ook zeer geschikt voor andere smakelijke vullingen.

Bij model B worden de tosti's in tweeën gedeeld.

ⓔ CONTACT SANDWICH TOASTER - stainless steel, equipped with timer, thermostat, on/off switch, non-stick inside pans, the toasted sandwich is sealed around the edge on the crust thereby retaining full taste and savour. Model A is also suitable for other tasty fillings. With model B the sandwiches also divided in two diagonally as well.

ⓕ APPAREIL CROQUE MONSIEUR - inox, équipé d'un minuteur, thermostat, interrupteur, et poêlon intérieur anti-adhérent, les tosti's ne sont pas vraiment grillés mais plutôt cuits entre ces deux parties. Grace aux rebords hermétiquement fermables les goûts et arômes gardent leur saveur.

Modèle A est aussi approprié pour toute sorte d'ingrédients.

Pour le modèle B les tosti's sont départagés.

ⓓ SANDWICH-TOASTER - CNS, ausgestattet mit Timer, Thermostat, Ein/Aus-Schalter, Toastplatten Teflon beschichtet, Innerhalb der abgeseigelten und knusprigen Rändern bleiben Aroma und Geschmack völlig erhalten. Modell A eignet sich auch für andere leckere Füllungen. Bei Modell B werden die Sandwiches in zwei Hälften geteilt.



EURO
179,00

No.	cm	Type	V	W
*680.120	25(H)x39x34	A	230	1550

179,00

*680.130	25(H)x39x34	B	230	1550
----------	-------------	----------	-----	------



*476

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

NEW!



Ⓝ CRÊPESBAKAPPARAAT - kunststof/roestvrijstaal behuizing, 37 cm plaat met anti-aanbaklaag, verwijderbare grillplaat voor eenvoudig reiniging, temperatuurregelaar, controlelampje, houten beslagspreider en spatel

ⓔ CREPESMAKER - plastic/stainless steel housing, 37 cm plate with anti-stick coating, plate detachable for easy cleaning, temperature control, pilot light, wooden spatula and turning stick

ⓔ CRÊPIÈRE - habillage plastique/inox, 37 cm plaque anti-adhésif, plaque amovible pour nettoyage facile, thermostat réglable, voyant lumineux, spatule à crêpe et répartiteur de pâte en bois

ⓓ CRÊPES-EISEN - Gehäuse Kunststoff/CNS, 37 cm Grillplatte Antihaftbeschichtet, abnehmbare Grillplatte für einfache Reinigung, Temperaturregler, Kontrollleuchte, Teigspatel und Crêpeswender aus Holz

No.	Ø cm	cm	V	W
*910.044	37	10(H)x41x39	230	1500

EURO
65,00

ROLLER GRILL



Ⓝ CRÊPESBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, met een grote capaciteit, thermostaat 0-300°C, controlelampje, geëmailleerde gietijzeren bakplaat met een diameter van 40 cm, geleverd met een houten beslagspreider

ⓔ CREPESMAKER - crêpe maker with high-capacity, thermostat 0 to 300°C, pilot light, enamelled cast iron plate 40 cm, delivered with spreader

ⓔ CRÊPIÈRE - crêpière à haut rendement, thermostat 0 à 300°C, voyant de contrôle, plaque en fonte émaillée de diamètre 40 cm, livré avec raclette en bois

ⓓ CRÊPES-EISEN - Crêpesgeräte mit grosser Kapazität, Thermostat 0-300°C, Kontrollleuchte, Emailliertes Graugussplatte Ø 40 cm, wird geliefert mit Crêpesverteiler

No.	H cm	Ø cm	V	W
*304.025	16	40	230	3600

EURO
355,00



Ⓝ CRÊPESBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, platen Ø 40 cm uit gietijzer met teflon coating, met traploze instelbare thermostaat 0°C-300°C, controlelampje, lade/warmhoudplaat en beslagspreider

ⓔ CREPESMAKER - stainless steel with cast iron teflon coated plates Ø 40 cm, complete with thermostat 0°C-300°C, indicator light, drawer/warming tray and batter spreader

ⓔ CRÊPIÈRE - inox avec plaques en fonte avec revêtement en téflon Ø 40 cm, complet avec thermostat 0°C-300°C, témoin de contrôle, tiroir/plaque chauffante et étaleur de pâte

ⓓ CRÊPES-EISEN - CNS mit Gusseisenplatten Ø 40 cm, mit Zeitschalter, Thermostat für Temperatur-Einstellung 0°C-300°C, Kontroll-Lampen, Schublade/Warmhalteplatte und Teigverteiler

No.	Type	cm	V	W
*688.082	single	24(H)x45x49	230	3000
*688.084	double	24(H)x86x49	2x 230	2x3000

EURO
289,00
465,00



(N) KERAMISCHE CONTACTGRILL - roestvrijstalen ommanteling met een vitro-keramisch braadvlak, de bakplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (50-400°C), hoofdschakelaar, controlelampjes en vetopvangbak is voorzien van twee onafhankelijke verhittingszones

(E) CERAMIC CONTACT GRILL - stainless steel casing with vitro-ceramic heating surface, very short heating-up time, with thermostat (50-400°C), indicator lights and drip tray, with right and left half are independently controlled by separate thermostat and indicator light

(F) CERAMIQUES GRILL DE CONTACT - habillage inox et plaque chauffante vitro-céramique étanche, temp de préchauffage très bref, avec thermostats (50-400°C), voyants lumineux et récipient d'huile, avec des plaques gauches et droites individuellement enclenchables avec des thermostats et voyant de contrôle séparés

(D) KERAMISCHE KONTAKT GRILL - Platten oben gerillt, unten glatt. Mit CNS Gehäuse und Glaskeramischer Heizfläche. Sehr kurze Aufheizzeit. Mit Thermostat (50-400°C), Kontroll-Lampe und Fettauffangschale. Mit Platten links und rechts einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und Kontrolllampe

(N) KERAMISCHE CONTACT GRILL onder- en bovenplaat glad

(E) CERAMIC CONTACT GRILL bottom- and upperplates plain

(F) CERAMIQUE CONTACT-GRILL lisse en bas et en haut

(D) KERAMISCHE KONTAKT GRILL Platten oben und unter Glatt

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
495,00	*596.040	25x25	18(H)x33x46	230	1600
790,00	*596.045	2x 25x25	18(H)x62x46	230	3200

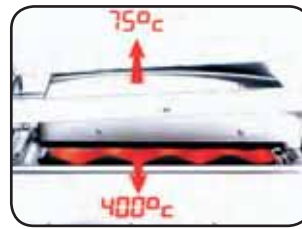
(N) KERAMISCHE CONTACT GRILL onderplaat glad en bovenplaat gegroefd

(E) CERAMIC CONTACT GRILL bottom plate plain and upper plate grooved

(F) CERAMIQUE CONTACT-GRILL isse en bas et haut avec rainures

(D) KERAMISCHE KONTAKT GRILL Platten unten glatt oben gerillt

EURO	No.	grill cm	cm	V	W
590,00	*596.050	25x25	18(H)x33x46	230	1600
965,00	*596.055	2x 25x25	18(H)x62x46	230	3200





- Ⓝ **KERAMISCHE CONTACT GRILL - roestvrijstalen ommanteling met een vitro-keramisch braadvlak, de bakplaat is zeer snel op temperatuur en voorzien van een thermostaat (50-400°C), hoofdschakelaar, controlelampjes en vetopvangbak**
- ⓔ CERAMIC CONTACT GRILL - stainless steel casing with vitro-ceramic heating surface, very short heating-up time, with thermostat (50-400°C), indicator lights and drip tray
- ⓕ CONTACT-GRILL VITROCERAMIQUE - habillage inox et plaque chauffante vitro-céramique, temp de préchauffage très bref, avec thermostat (50-350°C), voyants lumineux et réceptacle à graisse
- ⓓ KONTAKT GRILL KERAMIK - Verkleidung aus CNS mit einer Bratfläche aus Vitro-Keramik, Die Backplatte ist sehr schnell temperiert, mit Thermostat (50-400°C), Hauptschalter, Kontroll-Lampen Kontrollleuchten und einer Fettpfanne ausgestattet

CERAMIC SOLO

No.	grill cm	cm	V	W
*688.450	25x25	17(H)x34x48	230	1600

EURO
265,00



CERAMIC PANINI

No.	grill cm	cm	V	W
*688.460	40x30	17(H)x59x48	230	2920

EURO
445,00



- Ⓝ **RECHTS EN LINKS ONAFHANKELIJK INSTELBAAR - met afzonderlijke thermostaten en controlelampjes**
- ⓔ RIGHT AND LEFT HALF INDEPENDENTLY CONTROLLED - by separate thermostats and indicator lights
- ⓕ LES PLAQUES GAUCHES ET DROITES SONT INDIVIDUELLEMENT ENCLANCHABLES - avec thermostats et voyant de contrôle séparés
- ⓓ RECHTS UND LINKS UNABHÄNGIG EINSTELLBAR - mit separaten Thermostaten und Kontrollleuchten

CERAMIC DUETTO

No.	grill cm	cm	V	W
*688.455	2x 25x25	17(H)x70x48	230	3200

EURO
495,00



Ⓝ **CONTACT GRILL - gietijzeren grillplaten, onder en bovenplaten parallel gegroefd, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien van een grote lekbak, spatrand, thermostaat en controle lampje**

ⓔ CONTACT GRILL - cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves, short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat and indicator light

ⓕ CONTACT-GRILL - plaque en fonte, avec rainures en bas et en haut, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat et témoin lumineux

ⓓ KONTAKT GRILL - Gussplatte, Platte oben und unten gerillt, kurze Aufheizzeit, grosse Fettauffangschale, Spritzschutz, Thermostat und Kontroll-Lampe

PANINI

EURO	No.	cm	V	W
495,00	*304.061	22(H)x43x39	230	3000



Ⓝ **Rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten en controlelampjes**

ⓔ Right and left half independently controlled by separate thermostats and indicator lights

ⓕ Les plaques gauches et droites sont individuellement enclenchables avec thermostats et voyant de contrôle séparés

ⓓ Platte links und rechts sind einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und Kontroll-Lampe

MAJESTIC

EURO	No.	cm	V	W
675,00	*304.062	22(H)x60x39	400	4000



DOUBLE PANINI

EURO	No.	cm	V	W
975,00	*304.063	22(H)x85x39	2x 230	2x 3000





Ⓝ **CONTACT GRILL - ommanteling uit roestvrijstaal 18/10, gietijzeren grillplaten, onder en bovenplaten parallel gegroefd, de grills hebben een korte opwarmtijd en zijn voorzien van een grote lekbak, spatrand, thermostaat en controlelampjes**

ⓔ CONTACT GRILL - casing of stainless steel 18/10, cast iron griddle plates, both plates with parallel grooves, short warming-up time, large drip tray, a high turned-up spatter rim, thermostat and indicator lights

ⓔ CONTACT-GRILL - habillage: acier inox 18/10, plaque en fonte, avec rainures en bas et en haut, un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramasse-jus grande, une bordure anti projections haute, thermostat et témoins lumineux

ⓓ KONTAKT-GRILL - Verkleidung aus CNS 18/10, Gussplatte Platte oben und unten gerillt, kurze Aufheizzeit, grosse Fettauffangschale, Spritzschutz, Thermostat und Kontroll-Lampen

SOLO COMPACT

No.	cm	V	W	EURO
*688.400	21(H)x29x40	230	1800	169,00

SOLO GRANDE

No.	cm	V	W	EURO
*688.405	21(H)x41x40	230	2200	209,00
688.410	21(H)x41x40	230	2200	209,00

* - **Boven platen parallel gegroefd, onder glad**

- Upperplates with parallel grooves, lower plain
- Lisse en bas, rainures en haut
- Platten oben gerillt, unten glatt

Ⓝ **Rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten en controlelampjes**

ⓔ Right and left half independently controlled by separate thermostats and indicator lights

ⓔ Les plaques gauches et droites sont individuellement enclenchables avec thermostats et voyant de contrôle séparés

ⓓ Platte links und rechts sind einzeln schaltbar, mit separaten Thermostaten und Kontroll-Lampe

DUETTO COMPACT

No.	cm	V	W	EURO
*688.415	21(H)x57x40	230	3600	285,00
688.420	21(H)x57x40	230	3600	285,00

* - **Boven platen parallel gegroefd, onder glad**

- Upperplates with parallel grooves, lower plain
- Lisse en bas, rainures en haut
- Platten oben gerillt, unten glatt

DUETTO GRANDE

No.	cm	V	W	EURO
*688.425	21(H)x84x40	2x 230	2x 2200	385,00

(N) De Roller Grill bakplaten hebben een grote capaciteit, korte opwarmtijd, grote lekbak, hoge afneembare spatrand en thermostaten (0-300°C). De apparaten zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en zijn voorzien van een zeer zware gegoten plaat

(E) The Roller Grill Fry-Tops have a high capacity, short warming-up time and a large drip tray, a high turned-up removable spatter rim and thermostats (0-300°C), with heavy cast iron plate

(F) Les plaques snack Roller Grill avec leur performance imposante se distinguent par un temps de préchauffage très bref, un tiroir de propreté et ramassejus grande, une bordure anti-projections amovible haute et thermostats (0-300°C), avec plaque en fonte extra-forte

(D) Die Roller Grill Griddle-Platten sind sehr leistungsfähig und brauchen nur eine kurze Aufheizzeit. Mit grosser Fettauffangschale, abnehmbarem Spritzschutz und Thermostaten (0-300°C). Mit schweren Gussplatte

PSE 400 ELEC.

EURO	No.	Type	cm	V	W
429,00	*304.045	400E	19(H)x42x45	230	3000

(N) De 600 modellen zijn rechts en links onafhankelijk instelbaar met afzonderlijke thermostaten. De 900 modellen zijn voorzien van 3 zones

(E) The 600 models are controlled, right and left half, independently by separate thermostats. The 900 models have 3 zones

(F) Les modèles 600 sont individuellement enclenchables gauches et droites, avec des thermostats. Les modèles 900 sont avec 3 zones

(D) Die 600 Modelle sind links und rechts einzeln schaltbar mit separaten Thermostaten. Die 900 Modelle sind mit 3 Zonen

PSE 600 & 900 ELEC.

EURO	No.	Type	cm	V	W
620,00	*304.046	600E	19(H)x62x45	400	6000
795,00	*304.047	900E	19(H)x92x45	400	9000

PSG 600 & 900 - propaan/propane/Propan

EURO	No.	Type	cm	GkW
695,00	*304.246	600PG	19(H)x62x45	5,2
895,00	*304.247	900PG	19(H)x92x45	7,8

(N) BAKPLAATSCHRAPER - gegoten aluminium

(E) GRIDDLE SCRAPER - cast-aluminium

(F) BROSSSE A RACLOIR - de fonte d'aluminium

(D) GRIDDLE SCHABER - Aluminiumguss

MIDI

EURO	No.	L. cm
10,75	316.780	30
3,50	316.781	set van 10 mesjes los /set of 10 knives separately set 10 lames seul/Satz von 10 Klingen separat

MAXI - HEAVY DUTY

EURO	No.	cm
32,50	316.785	41x15
3,95	316.786	rvs vervanging mes /replacement blade st. steel couteau inox de remplacement/Ersatz-Messer CNS



PSE 400



PSE 600



PSE 900





NEW!

HIGH SPEED



Model GRILL HS 800 2 Zones

(N) BAK/GRILLPLAAT - met geheel roestvrijstalen behuizing, hoge spatrand en maximaal benut bakoppervlak, voorzien van thermostaat, 2 controlelampjes en ingebouwde vetopvanglade

- (E) GRIDDLE - stainless steel housing, plate can be fully used, thermostat, with 2 indicator lights and built in fat dripping tray
- (E) PLAQUE GRILL - habillage inox, haute bordure anti-éclabousser et une surface maximale pour griller, avec thermostat 2 voyants lumineux et ramassejus incorporé
- (D) GRILLPLATTE - CNS Gehäuse, Bratfläche vollständig benutzbar, Thermostat, mit 2 Kontroll-Lampe und Fettaufschale

MINI - (25x33 cm)

No.	cm	V	W	EURO
*688.500	27(H)x26x42	230	1500	198,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

MIDI - (40x40 cm)

No.	cm	V	W	EURO
*688.510	27(H)x40x50	230	3000	295,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

*688.515	27(H)x40x50	230	3000	295,00
----------	-------------	-----	------	--------

plaat 1/2 glad - 1/2 gegroefd / plate 1/2 plain - 1/2 grooved
plaque 1/2 lisse - 1/2 rainurée / Bratfläche 1/2 glatt - 1/2 gerillt

(N) GRILLAPPARAAT - roestvrijstaal, elementen verwerkt in roestvrijstalen grillbuizen daardoor zeer snel op de gewenste temperatuur, kan eventueel ook als watergrill gebruikt worden door de ruime opvangbak onder de grill, voorzien van afneembare spatrand, speciale grillschrapers, hoofdschakelaar, thermostaat 50-300°C en controlelampjes

(E) GRIDDLE PLATE - stainless steel, elements processed in stainless steel grill tubes, therefore very quickly at the desired temperature, can also be used as a water grill through the large collection tray under the grill, equipped with removable splash guard, special grill scrapers, main switch, thermostat 50-300°C and indicator lights

(E) PLAQUE GRILL - en inox, les éléments traités dans des tubes de grill en inox peuvent donc être utilisés très rapidement à la température souhaitée et peuvent également être utilisés comme grill à eau à travers le grand puisard situé sous le grill, équipé d'une protection anti éclaboussures amovible, de grattoirs spéciaux, d'un interrupteur principal, d'un thermostat 50-300°C et de voyants lumineux

(D) GRILL GERÄT - CNS, in CNS Grillrohren verarbeitete Elemente, daher sehr schnell bei der gewünschten Temperatur, können auch als Wassergrill durch den grossen Auffangschale unter dem Grill verwendet werden, ausgestattet mit abnehmbarem Spritzschutz, speziellen Grillschabern, Hauptschalter, Thermostat 50-300°C und Kontrollleuchten

GRILL HS COMPACT - (37x37 cm)

No.	cm	V	W	EURO
*688.550	15(H)x60x41,5	230	3400	575,00

GRILL HS 400 - (37x47 cm)

No.	cm	V	W	EURO
*688.552	15(H)x70x41,5	400	4500	645,00

GRILL HS 800 - (77x47 cm)

No.	cm	V	W	EURO
*688.554	15(H)x70x78,5	400	9000	1195,00

Neumärker



(N) MULTIFUNCTIONEEL BAKAPPARAAT - d.m.v. eenvoudig te verwisselen sets gietijzeren wisselplaten voor o.a. wafels, crêpes, (niet inclusief, los leverbaar) ontstaat een uniek baksysteem, voorzien van elektronische tijdklok met geluidssignaal, thermostaat en verlichte hoofdschakelaar

(E) MULTI-FUNCTIONAL BAKING-APPLIANCE - through easily exchangeable sets cast iron plates for example waffles, crêpes, and Dutch syrup waffles (not included) a unique baking system is created, with thermostat, illuminated ON/OFF switch and electronic timer with sound signal

(F) APPAREIL MULTI-FONCTIONNEL - par des plaques fontes échangeables aisément pour préparer gaufres, crêpes, (pas inclus) un système uniquement etait crée, avec thermostat, interrupteur marche-arrêt et minuterie électronique avec signal acoustique

(D) MEHRZWECK-BACKGERÄT - mit mühelos auswechselbaren Platten-Sätzen aus Gusseisen für u.a. Waffeln, Crêpes, (nicht mitgeliefert) war ein einzigartiges Backsystem entdeckt, mit Thermostat, EIN/AUS-Schalter und elektronischem Zeitschalter mit Tonsignal

EURO	No.	Type	cm	V	W
825,00	*308.070	single	30(H)x30x32	230	2200
1540,00	*308.071	double	30(H)x60x32	400	4400

GIETIJZEREN WISSELPLATEN - set, onder en boven/CAST IRON PLATES - set of 1 upper and 1 lower plate

PLAQUES EN FONTE - jeu de 1 plaque supérieure et 1 plaque inférieure/GUSS-PLATTEN - Satz von 1 Oberplatte und 1 Unterplatte

EURO	No.	model	
309,00	*308.074	0	Stroopwafel
329,00	*308.075	1	Brusselse wafel
315,00	*308.078	2	Crêpes
315,00	*308.079	3	Hartwafel
315,00	*308.081	4	Wafel
419,00	*308.082	5	Wafel op stok
95,00	308.185	6	Stokjes voor wafel op stok (1000 st.)

*484

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



(N) WAFELBAKAPPARAAT "ECO" - compleet met set vaste gietijzeren platen, thermostaat en controlelampje

(E) WAFFLE BAKING APPLIANCE "ECO" - complete with set of fixed cast iron plates, with thermostat, and control light

(F) GAUFRIER "ECO" - complet avec une jeu de plaques en fonte fixes, avec thermostat et voyant de contrôle

(D) WAFFELEISEN "ECO" - komplett mit einem Satz von festen Gusseisenplatten, Thermostat und Kontrolllampe

"STROOP" WAFELS

No.	cm	V	W
*308.170	30(H)x30x32	230	2200

EURO
660,00

"WAFELS OP STOK"

No.	cm	V	W
*308.172	30(H)x30x32	230	2200

EURO
660,00

308.175 **stokjes/wooden sticks**
bâtonnets de bois/Holzsticks **1200 st.**

65,00



(N) WAFELBAKAPPARAAT - ommanteling roestvrijstaal, platen vervaardigd uit gietijzer, compleet met traploze instelbare thermostaat 0-300°C, controlelampje, lekbak en verlichte hoofdschakelaar

(E) WAFFLE IRON - stainless steel, with cast iron plates, complete with thermostat 0-300°C, indicator light, drip tray and illuminated ON/OFF switch

(F) GAUFRIER - inox, avec plaques en fonte, complet avec thermostat 0-300°C, voyant de controle, tiroir de propreté et interrupteur marche-arrêt

(D) WAFFELEISEN - CNS, mit Guss Platten, mit Thermostat 0-300°C, Kontroll-Lampen, Fettauffangschale und EIN/AUS-Schalter

"BRUSSELSE" WAFELS

No.	cm	V	W
*304.041	23(H)x31x40	230	1600

EURO
615,00

"LUIKSE" WAFELS

No.	cm	V	W
*304.042	23(H)x31x40	230	1600

EURO
615,00

(N) WAFELBAKAPPARAAT - roestvrijstaal, met een 'non-stick' Teflon coating voor gemakkelijke reiniging en iedere keer volmaakte wafels, de plaatindeling maakt het gemakkelijk wafels in vieren te delen, met 2 schakelaars en maximaal-beveiliging, voor 2 wafels met een diameter van 15 cm

(E) WAFFLE IRON - stainless steel, with non-stick Teflon for easy cleaning and perfect waffles every time, pattern design facilitates dividing waffle into four quarters, with 2 switches, and safety cut-out, for 2 waffles with a diameter of 15 cm

(F) GAUFRIER - inox, avec couche de Teflon pour nettoyage simple et des gaufres parfaites chaque fois, avec des plaques compartimentées pour partager la gaufre en quatre parts, avec 2 commutateurs et un thermostat de sécurité, pour 2 gaufres un diamètre de 15 cm

(D) WAFFELEISEN - CNS, teflon-beschichtet, für leichte Reinigung und perfekte Waffeln, die Einteilung der Platten erleichtert die Aufteilung der Waffeln in 4 Teile, mit 2 Schaltern und Sicherheitsthermostat, für 2 Waffeln mit einem Durchmesser von 15 cm



EURO	No.	cm	V	W
315,00	*310.011	22(H)x40x16	230	1600

(N) POFFERTJES BAKPLAAT - met zware gegoten plaat, behuizing roestvrijstaal, met hoofdschakelaar, 2 thermostaten en 2 controlelampjes

(E) DUTCH FRITTERS GRIDDLE - for making the famous Dutch "poffertjes", with heavy cast plate, stainless steel casing, with main switch, 2 thermostats and 2 indicator lights

(F) PLAQUE "POFFERTJES" - pour préparer des "poffertjes" Hollandaises, avec plaque en fonte lourde, habillage en acier inoxydable, avec interrupteur, 2 thermostats et 2 voyants lumineux

(D) "POFFERTJES" PLATTE - zum Backen von Holländischen "poffertjes", mit schweren Gussplatte, Gehäuse aus CNS, mit Schalter, 2 Thermostaten und 2 Kontroll-Lampen

Neumärker®



PICCO POFF

EURO	No.	cap.	cm	V	W
875,00	*308.021	50	18(H)x57x33	230	2200



KRÄPFCHEN

EURO	No.	cap.	cm	V	W
1195,00	*308.025	100	18(H)x59x57	2x 230	4400



Ⓝ **POFFERTJES BAKPLAAT - behuizing roestvrijstaal, zware gegoten plaat met anti-aanbak laag en opstaande rand, hoofdschakelaar, thermostaat (0-300°C), controlelampjes, tijd klok**

ⓔ DUTCH FRITTERS GRIDDLE - stainless steel casing, heavy cast plate with non-stick coating and raised edge, main switch, thermostat (0-300 °C), indicator lights, timer

ⓔ PLAQUE "POFFERTJES" - habillage inox, plaque antiadhésif et bord surélevé, interrupteur marche-arrêt, thermostat (0-300°C), voyants lumineux, minuterie

ⓓ "POFFERTJES" PLATTE - Verkleidung aus CNS, schwerer Gussplatte mit Antihafbeschichtung und erhöhtem Rand, Hauptschalter, Thermostat (0-300°C), Kontrollleuchten, Zeitschaltuhr

No.	cap.	H cm	V	W
*680.025	25	17(H)x31x38	230	850

EURO
159,00



No.	cap.	H cm	V	W
*680.125	2x 25	17(H)x62x38	230	1700

EURO
295,00



No.	cap.	H cm	V	W
*680.250	50	17(H)x55x38	230	1800

EURO
285,00



No.	cap.	H cm	V	W
*680.255	100	17(H)x55x60	230	3000

EURO
375,00

- Ⓝ **HOTDOG/WORSTENWARMER - roestvrijstalen behuizing met glazen container, regelbare temperatuur, hoofdschakelaar en controlelampje**
- ⓔ **HOT DOG/SAUSAGE WARMER - stainless steel housing with glass container, temperature adjustable, with switch and indicator light**
- ⓕ **CHAUFFE HOT DOG/SAUCISSES - boîtier en acier inoxydable avec récipient en verre, température réglable, avec interrupteur lumineux et indicateur**
- ⓓ **HOT DOG/WURSTWÄRMER - Edelstahlgehäuse mit Glasbehälter, Temperatur einstellbar, mit Schalter und Kontrollleuchte**

EURO	No.	cm	V	W
219,00	*508.005	40(H)x28x27	230	800
285,00	*508.008*	40(H)x42x27	230	900

- * **met 4 aluminium pennen voor verwarmen van brood**
with 4 aluminium breadwarmerpins
avec 4 stylo aluminium pour chauffer le pain
mit 4 Aluminium Stiften für Heizung des Brot



SEVERIN

- Ⓝ **KOOKPLAAT - elektrisch, roestvrijstalen behuizing, onderzijde hittebestendig gelakt, voorzien van 4 standen schakelaar**
- ⓔ **COOKING PLATE - electric, stainless steel casing, bottom heat resistant lacquered, with 4 position regulator**
- ⓕ **PLAQUES DE CUISSON - électrique, habillage en inox, la base lacqué resistance four, commutateur à 4 allures de chauffe**
- ⓓ **KOCHPLATTE - elektrisch, CNS Gehäuse, unten hitzebeständig lackiert, mit 4-Takt-Schalter**

Ø 180 mm/1500 Watt

EURO	No.	cm	V	W
43,00	*910.010	9(H)x28x33	230	1500

Ø 180 mm/1500 Watt + Ø 145 mm/1000 Watt

EURO	No.	cm	V	W
59,00	*910.011	9(H)x49x33	230	2500



- Ⓝ **KERAMISCHE KOOKPLAAT - traploos instelbaar en roestvrijstalen ommanteling, tevens voorzien van zeer krachtige continue stand met extra kookcirkel**

- ⓔ **VITRO-CERAMIC ELECTRIC COOKER - with continuous regulation and stainless steel casing, special position for fixed fire with extra cooking circle**
- ⓕ **CUISEUR VITRO-CÉRAMIQUE - chauffage réglé sans gradations et habillage inox, avec position continue extra fort et circle cuiseur plus**
- ⓓ **ELEKTRO-KOCHER GLAS-KERAMISCH - Temperatur stufenlos regelbar und CNS Gehäuse, mit sehr kraftige kontinue Position mit extra Koch-ring**

STILFER
CONSTRUZIONI ELETTROMECCANICHE
GENOVA VIA TRE PINI 52 TEL. 010/307

1 KOOKPLAAT/COOKER/CUISEUR/KOCHER

EURO	No.	cm	V	W
365,00	*527.151	11(H)x42x42	230	2100

2 KOOKPLATEN/COOKER/CUISEUR/KOCHER

EURO	No.	cm	V	W
640,00	*527.152	11(H)x42x79	2x 230	2x 2100





A



B

(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuurinstellingen/vermogens met een bereik van 60-240 graden en oververhittingsbeveiliging

(E) INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital timer from 0-180 minutes (5 min steps), 10 temperature setting/power levels from 60-240 degrees and electronic overheating protection

(F) CUISEUR À INDUCTION - boîtier en acier inoxydable, temps réglable digitale de 0-180 minutes (par incréments de 5 min.), 10 positions de température/niveaux de puissance 60-240 degrés et protection contre la surchauffe électronique

(D) INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen / Leistungsstufen von 60-240 Grad und elektronischer Überhitzungsschutz

TAFEL/INBOUWMODEL

TABLETOP/BUILT-IN MODEL

MODÈLE DE TABLE/ENCASTRÉ

TISCH/EINBAUMODELL

No.	cm	V	W
*688.067	5,5(H)x29x36	230	1800

EURO
54,00

TAFELMODEL/TABLETOP MODEL

MODÈLE DE TABLE/TISCHMODEL

No.	cm	V	W
*688.062	5,3(H)x31x38	230	2000

EURO
89,00

(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuurinstellingen/vermogens met een bereik van 60-240 graden en oververhittingsbeveiliging

(E) INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital timer from 0-180 minutes (5 min steps), 10 temperature setting/power levels from 60-240 degrees and electronic overheating protection

(F) CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, minuterie réglable digitale de 0-180 minutes (par intermittance de 5 min.), 10 positions de température/niveaux de puissance 60-240 degrés et protection contre la surchauffe électronique

(D) INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen / Leistungsstufen von 60-240 Grad und elektronischer Überhitzungsschutz

TYPE A

No.	cm	V	W
*688.064	5,5(H)x29x36	230	2700

EURO
129,00

TYPE B

No.	cm	V	W
*688.066	5,3(H)x31x38	230	2700

EURO
129,00

(N) WOK-INDUCTIEKOKER - roestvrijstaal, digitale instelling van 0-120 minuten, vermogen 500-3100 Watt en temperatuur max. 240 graden

(E) WOK INDUCTION COOKER - stainless steel, with digital control of time 0-120 minutes, power 500-3100 Watt and temperature max. 240 degrees

(F) WOK INDUCTION - inox, réglage digital minuteur 0-120 min., puissance 500-3100 Watt et température max. 240 degrés

(D) INDUKTIONKOCHEK - CNS, digitalen Steuerung von Zeit 0-120 Min., Vermögen 500-3100 Watt und Temperatur max. 240 Grad

EURO	No.	cm	V	W
209,00	*688.065	17(H)x37,5x42	230	3100



(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstaal behuizing, digitale instelling van 0-180 minuten, temperatuur 60-240 graden

(E) INDUCTION COOKER - stainless steel casing, digital control of time 0-180 minutes, temperature 60-240 degrees

(F) CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, temps réglable digitale de 0-180 minutes, température 60-240 degrés

(D) INDUKTIONKOCHEK - mit CNS Gehäuse, digitalen Steuerung von zeit 0-180 minuten, Temperatur 60-240 Grad

EURO	No.	cm	V	W
189,00	*688.060	17(H)x37,5x42	230	3500



(N) GROOTKEUKEN INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, vermogen instelbaar van 500 watt tot 5000 watt

(E) CATERING INDUCTION HOB - stainless steel housing, adjustable power 500 watt up to 5000 Watts

(F) CUISEUR A INDUCTION GRAND CUISINE - boîtier en inox, puissance réglable 500 watts à 5000 Watts

(D) CATERING INDUKTIONKOCHEK - CNS Gehäuse, einstellbares Vermögen von 500 Watt bis 5000 Watt

EURO	No.	cm	V	W
360,00	*688.164	20(H)x53x40	400	5000



(N) GROOTKEUKEN WOK-INDUCTIEKOKER - roestvrijstalen behuizing, vermogen instelbaar van 500 watt tot 5000 watt

(E) CATERING WOK INDUCTION COOKER - stainless steel housing, adjustable power 500 watt up to 5000 Watts

(F) CUISEUR A INDUCTION DE WOK GRAND CUISINE - boîtier en inox, puissance réglable 500 watts à 5000 Watts

(D) CATERING WOK INDUKTIONKOCHEK - CNS Gehäuse, einstellbares Vermögen von 500 Watt bis 5000 Watt

EURO	No.	cm	V	W
395,00	*688.165	20(H)x53x40	400	5000





ALL NEW!



(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - 2 glaskeramische kookvelden (Ø 21cm), automatische panherkenning, temperatuur 60-240°C in 10 vermogensstanden, 180 min. timer met geluidssignaal, automatische uitschakeling, verlichte display, touch-bedieningspaneel, oververhittingsbeveiliging, controlelampje

(E) INDUCTION COOKER - 2 ceramic cooking surfaces (Ø 21 cm), auto-pan detection, temperature 60-240°C up to 10 power settings, 180 min. timer with buzzer, auto switch off, illuminated display, touch control panel, thermal safety cut-out, pilot light

(E) CUISEUR À INDUCTION - 2 plaques en revêtement vitrocéramique (Ø 21 cm), reconnaissance des platsaffichage digital, réglage de température de 60-240°C ou en dix étapes, minuterie de 180 minutes avec signal sonore, arrêt automatique, commandes sensibles touch, sécurité de surchauffe, voyants lumineux

(D) INDUKTIONKOCHER - 2 Glaskeramik-Kochfelder (Ø 21 cm), automatischer Topferkennung, Temperatureinstellung von 60-240 °C oder in 10 Leistungsstufen, 180 Min. Timer mit Signalton, automatischer Abschaltung, beleuchtetes Display, Touch-Bedienfeld, Überhitzungsschutz, Kontrollleuchte

No.	cm	V	W
*910.013	5(H)x59x36	230	3400

EURO
169,00



(N) INDUCTIEKOOKPLAAT - roestvrijstalen behuizing, 2 kookvelden, digitale timer van 0-180 minuten (stappen van 5 min.), 10 temperatuur-instellingen/vermogens 200-3500 Watt en bereik van 80-270 graden, oververhittingsbeveiliging

(E) INDUCTION COOKER - stainless steel casing, 2 cooking surfaces, digital timer from 0-180 minutes (5 min steps), 10 temperature setting/power levels 200-3500 Watt and from 80-270 degrees, electronic overheating protection

(E) CUISEUR À INDUCTION - boîtier en inox, 2 surfaces de cuisson, minuterie réglable digitale de 0-180 minutes (par intermittance de 5 min.), 10 positions de température/niveaux de puissance 200-3500 Watt et 80-270 degrés, protection contre la surchauffe électronique

(D) INDUKTIONKOCHER - mit CNS Gehäuse, 2 Kochfelder, digitale Zeitschaltuhr 0-180 minuten (5 min. Schritten), 10 Temperatureinstellungen/Leistungsstufen 200-3500 Watt und 80-270 Grad, elektronischer Überhitzungsschutz

No.	cm	V	W
*688.061	11(H)x42x33	2x 230	2x 3500

EURO
345,00



(N) GASKOOKTOESTEL - roestvrijstalen behuizing, voorzien van thermokoppel, waakvlam, koperen branders en roestvrijstalen morspannen

- (E) GASCOOKER - housing of stainless steel, with safety thermocouple, pilot flame, copper burners and stainless spillover trays**
- (F) RECHAUD À GAZ - tout inox, contrôle des feux de cuisson indépendant avec système de veille à l'allumage et thermocouple de sécurité, la grille en fonte, la couronne brûleur et la plaque inox sont entièrement amovibles pour un entretien aisé**
- (D) GAS-KOCHER - Gehäuse CNS, mit thermokreuz, zundflamme, Brennern aus Kupfer und CNS auffangschalen**

PROPAAN/PROPANE/PROPANE/PROPAN

EURO	No.	brander/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
455,00	*304.150	1	18(H)x35x51	7
695,00	*304.151	2	18(H)x67x51	7 + 5
925,00	*304.152	3	18(H)x99x51	7 + 7 + 5



(N) HOKKER/GASBRANDER - tafelmodel, propaan of aardgas uitvoering, roestvrijstalen behuizing, per brander 7,5 Kw, voorzien van thermokoppel, zwaar gegoten werkrooster 35x39 cm, rvs leklade

- (E) INDUSTRIAL GAS BURNER - table model, propane or natural gas, stainless steel housing, each burner 7.5 Kw, equipped with thermocouple, heavy cast pan rest 35x39 cm, stainless steel drip tray**
- (F) BRÛLEUR INDUSTRIEL - modèle table, propane ou gaz naturel, châssis inox, par brûleur 7,5 Kw, avec thermocouples, brûleurs extra-forts 35x39 cm, avec tiroir égouttoir en inox.**
- (D) GAS-HOCKER-KOCHER - Tabelle Modell, Propan oder Erdgas-Implementierung, Edelstahlgehäuse, Brenner 7,5 Kw, ausgestattet mit Thermoelement, Schwere Guss Arbeitsrost von 35x39 cm, Edelstahl Tropblech**

AARDGAS/NATURAL GAS/GAZ NATUREL/ERDGAS

EURO	No.	branders/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
365,00	*321.201	1	25(H)x38x60	7,5
540,00	*321.202	2	25(H)x73x60	15,0

PROPAAN/PROPANE/PROPANE/PROPAAN

EURO	No.	branders/burner brûleur/Brenner	cm	GkW
365,00	*321.211	1	25(H)x38x60	7,5
540,00	*321.212	2	25(H)x73x60	15,0





(N) HOKKER/GASBRANDER - voorzien van een extra grote brander, waakvlam en thermokoppel

(E) INDUSTRIAL GAS BURNER - with extra-large burner, pilot-flame and thermo-couple

(F) BRÛLEUR INDUSTRIEL - avec brûleur extra-large, veilleuse et thermo-couple

(D) GAS-HOCKERKOCHEK - mit extra-großem Brenner, Zündflamme und Thermokreuz

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.300	FPG/55	50(H)x55x55	8,8	725,00
*316.301	FPGP/55	propaan /propane/Propan		725,00



(N) HOKKER/GASBRANDER - voorzien van een extra grote brander en thermokoppel

(E) INDUSTRIAL GAS BURNER - with extra-large burner and thermo-couple

(F) BRÛLEUR INDUSTRIEL - avec brûleur extra-large et thermo-couple

(D) GAS-HOCKERKOCHEK - mit extra-großem Brenner und Thermokreuz

No.	Type	cm	GkW	EURO
*680.011	FRG11	45(H)x60x68	11	465,00



(N) LAVASTEENGRILL - roestvrijstaal, met roestvrijstalen reflecterende branders, lavasteenmand met lavasteen, roestvrijstaal rooster en lekbak. Standaard uitvoering op aardgas

(E) LAVASTONE GRILL - stainless steel, with stainless steel reflecting burners, lavastone basket with lavastone, stainless steel grid and dripping tray. Standard unit for natural gas

(F) GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - inox, brûleur tous gaz en inox réfractaire. Cuisson par rayonnement à basse de pierres réfractaires sous grille. Grille en inox. Tiroir de propreté. Livrées standard avec brûleurs gaz naturel

(D) LAVASTEINGRILL - CNS, mit CNS-reflektierendem Brenner. Lavastein-Korb mit Lavasteinen, CNS-Rost und Fettauffangschale. Serienmäßig ausgestattet mit Brennern für Erdgas

No.	zones	cm	GkW	EURO
*508.200	1	35(H)x 60 x39	8	535,00
*508.210	2	32(H)x 78 x68	2x 9	1025,00



(N) LAVASTENEN

(E) LAVAGRILLSTONES

(F) PIERRES DE LAVE

(D) LAVASTEINE

No.	kg	EURO
580.005	3	5,95

(N) KIPPENGRILL - elektrisch, roestvrijstalen uitvoering met 4 korven (16 kippen) voorzien van binnenverlichting, lekklade en verstelbare pootjes, 2 instelbare elementen

(E) CHICKEN GRILL - electric, stainless steel construction with 4 baskets (16 chickens) with interior lighting, drip tray and adjustable feet, 2 adjustable heating elements

(F) RÔTISSOIRE - modèle inox avec 4 balancelles (16 poulets) avec éclairage intérieur, tiroir égouttoir, pieds réglables, 2 éléments de chauffage réglables

(D) HÄHNCHENGRILL - Konstruktion aus CNS mit 4 Gitterkorbe (16 Hähnchen) mit Innenbeleuchtung, auffangschale und verstellbare Füße, 2 einstellbare Heizelemente



EURO	No.	cm	V	W
1595,00	*321.216	92(H)x82x64	400	4500



**570°C
in 5 Sec.
ENERGY SAVING**



**PDS
"Plate Detection System"**

(N) SALAMANDER KERAMISCH - met bord detectie systeem, de salamander is ook voorzien van 2 onafhankelijke verhittingszones, standenschakelaar en traploze instelbare thermostaat, uitvoering geheel roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grillhoogte variabel instelbaar. Uittrekbaar rooster o.a. in verband met schoonmaken

(E) SALAMANDER CERAMIC - with board detection system, the salamander is also equipped with two independent heating zones, switch and variable adjustable thermostat, entirely stainless steel, light-running upper part is the grill height adjustable. Swing-aside elements and removable grid for easy cleaning

(F) SALAMANDRE CERAMIC - système de détection de plats, 2 zones de chauffe indépendantes, doseur d'énergie, commutateur, entièrement en acier inox. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Grille amovible pour nettoyage aisé

(D) SALAMANDER KERAMIK - mit Borderfassungssystem, das Salamander ausgestattet mit zwei unabhängigen Heizzonen, Schalter und stufenlos regelbarer Thermostat, komplett aus CNS, Leichtlaufoberteil ist die einstellbare Grillhöhe variabel. Abklapp-bare Heizkörper und herausziehbarer Grillrost sind leicht zu reinigen

EURO	No.	cm	V	W
1975,00	*304.125	59(H)x60x64	230	3000



DIGITAL PANEL

Ⓝ **SALAMANDER - roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De salamander is voorzien van een digitale timer (5 seconden - 99 minuten) en een traploze thermostaat. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchromd rooster. Type QSE 60 is voorzien van twee onafhankelijke verhittings zones. Uittrekbaar rooster o.a. in verband met schoonmaken**

ⓔ SALAMANDER - stainless steel, grill position continuously adjustable by means of the smoothly running hood. Standard equipped with dripping tray and a heavy chrome-plated grid. With digital timer (5 seconds - 99 minutes), thermostat and the QSE 60 has two independent heating zones. Removable grid for easy cleaning

ⓕ SALAMANDRE - inox, la position du plafond peut varier instantanément au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. Avec timer digital et avec interrupteur start-stop, réglable de 5 secondes - 99 minutes et thermostat. Type QSE 60 est gauche et droit individuellement enclenchable. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Grille amovible pour nettoyage aisé

ⓓ SALAMANDER - CNS, afstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Digitaler Timer, mit Start-Stopp-Softtasten von 5 Sekunden bis 99 Minuten einstellbar und thermostat. Type QSE 60 ist links und rechts einzeln schaltbar. Serienmässig ausgestattet mit CNS Fettauffangblech und schwer verchromtem Grillrost. Herausziehbarer Grillrost ist leicht zu reinigen

No.	Type	cm	V	W	EURO
*502.004	QSE-40	50(H)x 40 x45	230	2000	2345,00
*502.005	QSE-60	50(H)x 60 x45	400	4000	2595,00



TECNOINOX

SALAMANDER
with
ADJUSTABLE TOP



Ⓝ **SALAMANDER - ommanteling uit roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De naar omlaag gereflecteerde hittestraling zorgt voor een unieke grillwerking. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchromd rooster. Modellen SE-60 en SE-80 voorzien van twee onafhankelijk instelbare temperatuurschakelaars. Wegklapbare elementen en uittrekbaar rooster i.v.m. schoonmaken**

ⓔ SALAMANDER - casing of stainless steel, grill position continuously adjustable by means of the smoothly running hood. The heat radiated downwards realises a unique grilling-process. Standard equipped with dripping tray and a heavy chrome-plated grid. Types SE-60 and SE-80 with two independently adjustable temperature switches. Swing-aside elements and removable grid for easy cleaning

ⓕ SALAMANDRE - habillage inox, la position du plafond peut varier instantanément au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. La radiation calorifique des résistances, réfléchi par l'intérieur du plafond, donne un effet de grillage sans pareil. Avec tiroir de propreté et grille chromée. Les modèles SE-60 et SE-80 sont pourvus de 2 régulateurs de température à double commande individuelle. Résistances basculantes et grille amovible pour nettoyage aisé

ⓓ SALAMANDER - verkleidung aus CNS, abstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Die nach unten reflektierende Heiz-Strahlung verwirklicht eine einzigartige Grill-Wirkung. Serienmässig ausgestattet mit CNS-Fettauffangblech und schwer verchromtem Grillrost. Die Modelle SE-60 und SE-80 sind mit 2 getrennt regulierbaren Temperaturschaltern ausgestattet. Abklapp-bare Heizkörper und herausziehbarer Grillrost sind leicht zu reinigen

EURO	No.	Type	cm	V	W
1790,00	*502.040	SE-40	50(H)×40×45	230	2000
2045,00	*502.060	SE-60	50(H)×60×45	400	4000
2450,00	*502.080	SE-80	50(H)×80×45	400	6000

SALAMANDER with ADJUSTABLE TOP



Ⓝ **SALAMANDER** - ommanteling uit roestvrijstaal, door lichtlopend bovenstuk is de grill-hoogte variabel instelbaar. De naar omlaag gereflecteerde hittestraling zorgt voor een unieke grillwerking. Standaard uitvoering met lekbak en zwaar verchromd, uittrekbaar, grillrooster. Type 450 is voorzien van een instelbare temperatuurschakelaar. Type 600 is voorzien van twee onafhankelijk instelbare temperatuurschakelaars

ⓔ SALAMANDER - casing of stainless steel, grill position continuously adjustable by means of the smoothly running hood. The heat radiated downwards realises a unique grilling-process. Standard equipped with dripping tray and a heavy chrome-plated, extractable, grid. Type 450 with adjustable temperature switch. Type 600 with two independently adjustable temperature switches

ⓕ SALAMANDRE - habillage inox, la position du plafond peut varier instantanément au millimètre près pour gratiner et glacer une grande diversité de mets. La radiation calorifique des résistances, réfléchi par l'intérieur du plafond, donne un effet de grillage sans pareil. Avec tiroir de propreté et grille chromée amovible. Type 450 est pourvu du régulateur de température. Type 600 est pourvu de 2 régulateurs de température à double commande individuelle

ⓓ SALAMANDER - verkleidung aus CNS, abstand zur Beschickungs-fläche stufenlos verstellbar, weil die Heizhaube genauestens zum Stehen gebracht werden kann. Die nach unten reflektierende Heiz-Strahlung verwirklicht eine einzigartige Grill-Wirkung. Serienmäßig ausgestattet mit CNS Fettauffangblech und schwer verchromtem herausziehbarer Grillrost. Type 450 ist mit 1 Temperaturschalter ausgestattet. Type 600 ist mit 2 getrennt regulierbaren Temperaturschaltern ausgestattet

No.	Type	cm	grill cm	V	W	EURO
*688.145	450	53(H)x45x52	44x33	230	3000	540,00
*688.160	600	53(H)x60x52	56x33	400	4000	615,00

(N) SALAMANDER - roestvrijstaal, de elementen worden bediend door een thermostaat en bevinden zich aan de bovenzijde. Het zwaar verchromde werkrooster kan op verschillende grill-hoogten worden geplaatst. Ook geschikt voor bevestiging aan de muur. De vetopvangbak is uitneembaar

(E) SALAMANDER - stainless steel, with infrared, incoloy elements placed under the hood of the unit and thermostat. The grid of chrome-plated steel is adjustable as to height and the dripping tray is removable. Also suitable for wall mounting

(F) SALAMANDRE - inox, avec résistances infrarouges en incoloy, qui se trouvent sous la hotte et thermostat. La grille en acier chromé et réglable à hauteur et le tiroir de propreté est amovible. Propre pour fixation mural

(D) SALAMANDER - CNS, mit Infrarot-Heizkörpern aus incoloy unter der Haube und Thermostat. Der Rost aus Verchromten Stahl ist Höhenverstellbar und die Fettauffangschale ist herausnehmbar. Geeignet für Wandbefestigung



EURO	No.	cm	V	W
215,00	*688.003	28(H)x 64 x31	230	2000

(N) SALAMANDER/TOASTER - roestvrijstaal, voorzien van 2 afzonderlijke instelbare onder- en bovenelementen. De elementen kunnen naar keuze worden ingeschakeld, via de tijdschakelaar, of door middel van de hoofdschakelaar. Het apparaat is voorzien van 2 thermostaten voor onafhankelijke werking van onder- en bovenelementen. De toaster is voorzien van uitneembaar rooster, welke in hoogte verstelbaar is

(E) SALAMANDER - stainless steel, with 2 top and bottom elements, independently controlled by 1 thermostat for the top element and by another for the bottom element. The elements can be switched on, as desired, by timer or main switch. The removable grid is adjustable in height

(F) SALAMANDRE - inox, avec 2 résistances, commandées séparément par 1 thermostat pour la résistance supérieure et l'autre pour la résistance inférieure. Les résistances sont actionnées moyennant le commutateur marche-arrêt ou la minuterie. La hauteur de la grille amovible est réglable

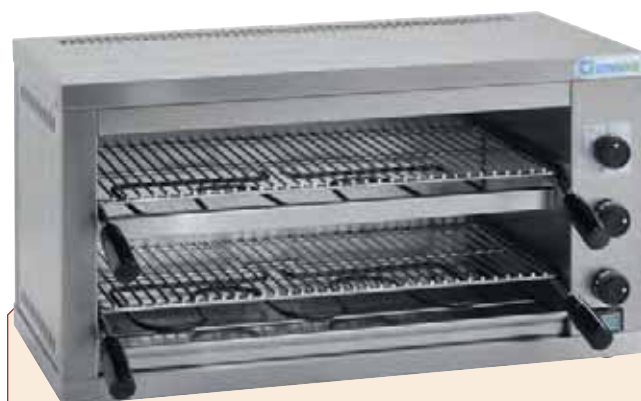
(D) SALAMANDER - CNS, mit 2 Heizkörper oben und unten, getrennt reguliert von 1 Thermostaten für den Heizkörper oben und 1 Thermostaten für den Heizkörper unten. Die Heizkörper werden mittels des EIN/AUS-Schalters oder des Zeiturschalters eingeschaltet. Der herausnehmbare Grillrost ist höhenverstellbar



EURO	No.	cm	V	W
795,00	*502.300	27(H)x 67 x34	230	3000

2 ETAGES

EURO	No.	cm	V	W
925,00	*502.305	36(H)x 67 x34	230	4000

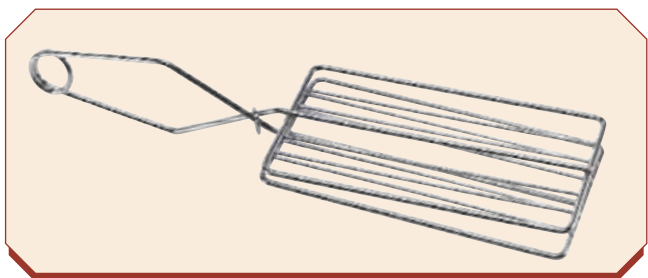


TECNOINOX

**ROLLER
GRILL**



ROLLER TOAST QUARTZ GRILLS



(N) MINI ROLLER TOAST - Onder en boven voorzien van quartzbuizen en een tijdsklok zijn de mogelijkheden praktisch onbeperkt. De grill is uit roestvrijstaal vervaardigd en voorzien van een lekbak en tosti-klem

(E) MINI ROLLER TOAST - With an upper and lower set of quartz heating elements and a timer this grill can be used for a great many purposes. This grill comes with a fat dripping tray and special tongs and is made of stainless steel

(F) MINI ROLLER TOAST - Avec tubes quartz supérieurs et inférieurs, minuterie, tiroir de propreté et pince à sandwich. En inox

(D) MINI ROLLER TOAST - Heizung mittels Quarz-Röhren unten und oben. Zeitschaltuhr. Auffangschublade. Sandwich-Klemmzange wird mitgeliefert. Aus CNS

No.	cm	V	W
*304.010	24(H)x 47 x25	230	1200

EURO
215,00

(N) UNIVERSELE QUARTZ GRILL - roestvrijstaal, uitgerust met twee sets van drie quartzbuizen, de onderste als zowel de bovenste kan indien gewenst afzonderlijk bediend worden. Hierdoor zijn de grill-mogelijkheden vrijwel onbeperkt. De quartz-grill is uitgevoerd met een keuzeschakelaar, tijdsklok, controlelampje, verchromd rooster en tosti-klem

(E) UNIVERSAL QUARTZ GRILL - stainless steel, with an upper and lower set of three quartz-tubes, which are independently controlled thus offering a wide range of uses. The quartz-grill has a selector switch, timer, control-light, chrome-plated grid and a sandwich holder

(F) QUARTZ GRILL UNIVERSAL - inox, est équipé de deux zones de chauffage independants, chacune avec trois tubes a quartz pour plusieurs possibilites de grillage. Avec commutateur de selection, minuterie, témoin de controle, grille chromee et pince de sandwich

(D) QUARTZ GRILL UNIVERSEEL - CNS, ausgeführt mit zwei separat schaltbaren Heizzonen mit je drei Quartzröhren ausgerüstet was vielerlei Grillanwendungen ermöglicht. Mit Wahlschalter, Zeitschaltuhr, Kontroll-Lampe, verchromten Rost und Sandwichzange

TS 1270

No.	cm	V	W
*304.006	34(H)x 61 x33	230	3100

EURO
550,00

TS 3270

No.	cm	V	W
*304.015	38(H)x 64 x48	400	4000

EURO
695,00

(N) TOSTI-KLEM

(E) SANDWICH HOLDER

(F) PINCE A SANDWICH

(D) SANDWICH-KLEMMZANGE

No.
958.001

EURO
5,95

(N) PIZZA OVEN - buitenmantel metaal geëpoxideerd, bakruimte voorzien van chamottebodem. Voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje, en maximaalbeveiliging. Elke kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat. Temperatuurbereik 50°C-500°C

(E) PIZZA OVEN - outer jacket metal epoxy, baking chambers with chamotte covered bottom. With ON/OFF switch, indicator light and thermal cut-out. Each chamber has a separate top and bottom thermostat. Temperature regulated from 50°C-500°C

(F) FOUR À PIZZA - résine époxy métallique gaine extérieure, avec commutateur Marche-Arret, thermostat de securite, témoin lumineux et thermostat de securite. Chaque chambre avec chauffage independent commande par un thermostat. Temperature réglable 50°C-500°C

(D) PIZZA-OFEN - Gehäuse Metall-Expoziert, Backkammer mit Schamotteboden. Mit EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampe und Sicherheitsthermostat. Jede Backkammer ist unabhängig einstellbar, mittels einem Thermostat oben und unten. Temperatur einstellbar 50°C-500°C

1 ETAGE

EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
895,00	*780.040	14(H)x66x66	41(H)x93x98	400	4700

2 ETAGES

EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
1395,00	*780.044	2x14(H)x66x66	75(H)x93x98	400	9400

ONDERSTEL/STAND/SOUBASSEMENT/UNTERGESTELL

EURO	No.	H cm
245,00	*780.045	86

(N) STAPELBAK - kunststof, wit, uitermate geschikt voor pizzabollen (deeg)

(E) STACKING CONTAINER - plastic, white, ideal for pizza dumplings (dough)

(F) BAC EMPILABLE - plastique, blanc, idéal pour les boulettes de pizza (pâte)

(D) STAPELBEHÄLTER - Kunststoff, weiss, ideal für Pizza Knödel (Teig)

EURO	No.	cm	Lit.
8,95	953.170	7,5(H)x60x40	14
10,45	953.171	9,0(H)x60x40	18
11,50	953.172	12,0(H)x60x40	24

DEKSEL/LID/COUVERCLE/DECKEL

EURO	No.	cm
8,25	953.175	60x40

(N) PORTIONEERLEPEL - platte bodem, kunststof

(E) PIZZA LADLE - flat bottom, plastic

(F) LOUCHE À PIZZA - fond plat, plastique

(D) SCHÖPFLÖFFEL - Flachboden, Kunststoff

EURO	No.	Ø cm	cl	L cm
8,25	935.114	10	15	27

