



- Ⓝ **PIZZA/HETELUCHTOVEN - geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem, voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje, binnen verlichting, tijd klok 0-60 min., maximaalbeveiliging en thermostaat, temperatuurbereik 60°C-300°C**
- ⓔ PIZZA/CONVECTION OVEN - all stainless steel, baking space provided with chamotte base, equipped with main switch, indicator light, indoor lighting, timer 0-60 min., thermal cut-out and thermostat, temperature range 60°C-300°C
- ⓔ FOUR À PIZZA/À AIR PULSE - tout en inox, espace de cuisson fourni avec base de chamotte, équipé d'un interrupteur principal, voyant lumineux, éclairage intérieur, minuterie 0-60 min., thermostat de sécurité et thermostat, température réglable de 60°C-300°C
- ⓓ PIZZA/HEISLUFTOFEN - komplett aus CNS, mit Backraum mit Schamotteboden. Ausgestattet mit Hauptschalter, Kontrollleuchte, Innenbeleuchtung, Zeitschaltuhr 0-60 Min., Sicherheitsthermostat und Thermostat, Temperaturbereich 60°C-300°C

**2 ETAGES**

No.	int.cm	ext.cm	V	W
*688.175	2x 8(H)x36,5x36,5	42(H)x61x56	230	3000

EURO
375,00



- Ⓝ **PIZZA OVEN - buitenmantel geheel roestvrijstaal, bakruimte voorzien van chamottebodem. Voorzien van hoofdschakelaar, controlelampje tijd klok 0-30 min., en maximaalbeveiliging, elke kamer is voorzien van separaat instelbare onder en boven thermostaat, temperatuurbereik 50°C-350°C**
- ⓔ PIZZA OVEN - casing all stainless steel, baking chambers with chamotte covered bottom. With ON/OFF switch, indicator light, timer 0-30 minutes and thermal cut-out, each chamber has a separate top and bottom thermostat, temperature regulated from 50°C-350°C
- ⓔ FOUR À PIZZA - boîtier en inox, avec commutateur marche-arrêt, thermostat de sécurité, témoin lumineux, minuterie 0-30 minutes et thermostat de sécurité, chaque chambre avec chauffage indépendant commande par un thermostat, température réglable 50°C-350°C
- ⓓ PIZZA-OFEN - Gehäuse vollständig aus CNS, backkammer mit Schamotteboden, mit EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampe, Zeitschaltuhr 0/30 Minuten und Sicherheitsthermostat, jede Backkammer ist unabhängig einstellbar, mittels einem Thermostat oben und unten, Temperatur einstellbar 50°C-350°C

**1 ETAGE**

No.	int.cm	ext.cm	V	W
*688.170	12(H)x40x40	28(H)x56x56	230	2000

EURO
225,00



**2 ETAGES**

No.	int.cm	ext.cm	V	W
*688.172	2x12(H)x40x40	44(H)x56x56	230	3000

EURO
375,00

**(N) PIZZAWIELSNIJDER - roestvrijstaal, met kunststof greep**

- (E) PIZZA CUTTER - stainless steel, with plastic handle  
 (F) ROULETTE À PIZZA - inox, avec manche plastique  
 (D) PIZZA-SCHNEIDERAD - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	L cm
10,80	041.041	24



**(N) PIZZASNIJDER - roestvrijstaal, met kunststof greep**

- (E) PIZZA CUTTER - stainless steel, with plastic handle  
 (F) COUPE PIZZA - inox, avec manche plastique  
 (D) PIZZASCHNEIDER - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	L cm
7,50	935.113	19



**(N) DEEGSCHRAPER - roestvrijstaal, met kunststof greep**

- (E) DOUGH SCRAPER - stainless steel, with plastic handle  
 (F) GRATTOIR POUR PÂTE - inox, avec manche plastique  
 (D) TEIGSCHABER - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
6,25	935.112	15x21



**(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, met kunststof greep**

- (E) PIZZA PEEL - stainless steel, with plastic handle  
 (F) PELLE À PIZZA - inox, avec manche plastique  
 (D) PIZZASCHAUFEL - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
23,35	935.105	22x18
23,25	935.106*	22x18

\* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert



**(N) PIZZASCHEP - roestvrijstaal, met kunststof greep**

- (E) PIZZA SHOVEL - stainless steel, with plastic handle  
 (F) PELLE À PIZZA - inox, avec manche plastique  
 (D) PIZZASPACHTEL - CNS, mit Kunststoff Griff

EURO	No.	cm
11,75	935.115	12x15
13,30	935.116*	12x15

\* **geperforeerd**/perforated/perforé/perforiert





**(N) PIZZASCHEP**

- (E) PIZZA PEEL
- (F) PELLE À PIZZA
- (D) PIZZASCHAUFEL

No.	L tot. cm	blad/tray/plateau/Tablett cm
-----	-----------	------------------------------

*300.010	90	31 x 36
----------	----	---------

EURO

19,45



**(N) PIZZASCHEP - geanodiseerd, met aluminium steel**

- (E) PIZZA PEEL - anodized, aluminum handle
- (F) PELLE À PIZZA - anodisé, manche aluminium
- (D) PIZZASCHAUFEL - anodisiert, Aluminium Stiel

No.	Ø cm	L cm
-----	------	------

*935.101	32	150
----------	----	-----

EURO

89,00



**(N) PIZZASCHEP - geanodiseerd, met aluminium steel**

- (E) PIZZA PEEL - anodized, aluminum handle
- (F) PELLE À PIZZA - anodisé, manche aluminium
- (D) PIZZASCHAUFEL - anodisiert, Aluminium Stiel

No.	Ø cm	L cm
-----	------	------

*300.012	37	100
*300.015	37	140

EURO

65,00

67,00



**(N) PIZZAOFENBORSTEL MET SCHRAPER - messing haar**

- (E) PIZZA OVENBRUSH WITH SCRAPER - brass wire
- (F) BROUSSE POUR FOUR PIZZA AVEC RACLOIR - fil laiton
- (D) PIZZAOFEN-BÜRSTE MIT SCHABER - Messingdraht

No.	L cm	borstel/brush/brosse/Bürste cm
-----	------	--------------------------------

*041.045	105	26 x 3
----------	-----	--------

EURO

40,00



**(N) PIZZAOFENBORSTEL - met messing haar en aluminium steel**

- (E) PIZZA OVENBRUSH - with brass wire and aluminum handle
- (F) BROUSSE POUR FOUR À PIZZA - brosse a fil laiton et aluminium manche
- (D) PIZZAOFEN-BÜRSTE - mit Messing draht und Aluminium Stiel

No.	L cm	borstel/brush/brosse/Bürste cm
-----	------	--------------------------------

*935.104	164	27 x 7
----------	-----	--------

EURO

85,00



**(N) PIZZA SCHAAR - demonteerbaar, roestvrijstaal**

- (E) PIZZA SCISSOR - divisible, stainless steel
- (F) CISEAUX À PIZZA - desmontables, inox
- (D) PIZZA SCHERE - CNS, Teilbar

No.	L cm
-----	------

935.110	25
---------	----

EURO

11,50

- Ⓝ **EIERKOOKAPPARAAT - voor 1 tot 6 eieren, in te stellen voor hard, medium of zachtgekookte eieren. Met transparante kap, maatbekertje en eierprikker**
- ⓔ EGG BOILER - for 1 to 6 eggs, with switch for 3 different degrees of hardness, with transparent lid, measuring cup with egg piercer
- ⓕ CUISEUR À OEUFS - pour 1 à 6 oeufs, avec commutateur pour 3 degrés différents de dureté, avec couvercle transparent, tasse de mesure et perforateur d'oeufs
- ⓓ EIERKOCHER - für 1 bis 6 Eier mit Schalter für 3 verschiedene Grade an Härte, mit transparent Kappe und messender Schale mit Eibohrer

EURO	No.	cm	V	W
45,00	*910.043	15(H)x20x10	230	400



- Ⓝ **EIERKOOKAPPARAAT - voorzien van 6 Eiermandjes met kleur codering, thermostaat en controlelampjes**
- ⓔ EGGS COOKER - 6 baskets with code color, thermostat and pilot lights
- ⓕ CUISEUR À OEUFS - avec 6 paniers avec couleur de codage, thermostat et voyants de contrôle
- ⓓ EIERKOCHER - 6 Körbchen mit kodierung, Thermostat und Kontroll-Lampe

EURO	No.	cm	V	W
179,00	*688.107	29(H)x36x17	230	2600



- Ⓝ **FRITEUSE TITANIUM - met roestvrijstalen behuizing en voorzien van thermostaat, controlelampje, maximaal-beveiliging, koude zône en van een uitneembare binnenpan, het verhittingselement is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

- ⓔ TITANIUM FRYERS- stainless steel housing and equipped with thermostat, thermal cut-out, indicator light, cold zone and have a removable inner pan, the heating elements are easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning
- ⓕ FRITEUSE TITANIUM - boîtier en acier inoxydable et équipées d'un thermostat, un thermostat de sécurité, un voyant lumineux et une zône froide, les cuves sont amovibles, les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés
- ⓓ FRITEUSE TITANIUM - Edelstahlgehäuse, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampe und Kaltzone, das Ölbecken ist herausnehmbar und dadurch leicht zu reinigen, die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

**TITANIUM**



**TITANIUM 8**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
125,00	*508.108	<b>8</b>	30(H)x28x41	230	3250
39,00	508.852	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			

**TITANIUM 8 + 8**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
245,00	*508.128	<b>8 + 8</b>	30(H)x56x41	2x 230	2x 3250
39,00	508.852	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			

## Friteuses



Ⓝ De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van thermostaat, controlelampje, maximaal-beveiliging, koude zone en van een uitneembare binnenpan, de types 9 en 9+9 zijn uitgevoerd met een aftapkraan (pan niet uitneembaar), voor alle types geldt dat het verhittingselement gemakkelijk is te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt

ⓔ The deep fat fryers of the CaterChef series are made of stainless steel and equipped with thermostat, thermal cut-out, indicator light, cold zone and have a removable inner pan, types 9 and 9+9 come with drainage tap (pan not removable), the heating elements are easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

ⓔ Les friteuses de la serie CaterChef sont construites en acier inoxydable et équipées d'un thermostat, un thermostat de sécurité, un voyant lumineux et une zone froide, les cuves sont amovibles, les modèles 9 et 9+9 sont avec un robinet de vidange (cuve n'est pas amovible), les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés

ⓓ Die Friteusen aus den Serien von CaterChef sind aus CNS hergestellt, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampe und Kaltzone, das Ölbecken ist herausnehmbar und dadurch leicht zu reinigen, die Modelle 9 und 9+9 sind mit Fettablaufhahn ausgerüstet (Ölbecken ist nicht herausnehmbar), die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

### CATERCHEF 5+8

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.058	<b>5+8</b>	29(H)x <b>47</b> x43	2x 230	1x 2000 1x 3250	289,00
508.851	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 5 Lit.</b>				27,00
508.852	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 8 Lit.</b>				39,00

### CATERCHEF 10

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.010	<b>10</b>	29(H)x <b>37</b> x43	400	6000	325,00
508.853	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				59,00

### Ⓝ Met aftapkraan

- ⓔ With drainage tap
- ⓔ Avec robinet de vidange
- ⓓ Mit Ablaufhahn

### CATERCHEF 9

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.009	<b>9</b>	35(H)x <b>28</b> x53	230	3250	269,00
508.852	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				39,00

### CATERCHEF 9+9

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*680.209	<b>9+9</b>	35(H)x <b>56</b> x53	2x 230	2x 3250	475,00
508.852	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				39,00



Ⓝ **De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, koude zone en een uitneembare binnenpan. De elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

ⓔ The deep fat fryers of CaterChef are made of stainless steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan. The heatingunit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

ⓕ Les friteuses CaterChef sont construites en acier inoxydable et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les cuves, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés

ⓓ Die Friteusen von CaterChef sind aus CNS hergestellt. Mit EGO Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampen und Kaltzone. Das Ölbecken, mit versenkbaren Griffen, ist heraus-nehmbar und dadurch leicht zu reinigen. Die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

#### CATERCHEF 5

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
94,00	*688.005	<b>5</b>	32(H)x21x38	230	2000
16,75	688.905	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			

#### CATERCHEF 5+5

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
175,00	*688.055	<b>5 + 5</b>	32(H)x42x38	2x 230	2x 2000
16,75	688.905	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			



**(N) De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, koude zone en een uitneembare binnenpan met verzonken grepen. De elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

**(E) The deep fat fryers of CaterChef are made of stainless steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and have a removable inner pan with recessed handles. The heatingunit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning**

**(F) Les friteuses CaterChef sont construites en acier inoxydable et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux et une zone froide. Les cuves, avec anses rentrantes poignées, sont amovibles. Les blocs de chauffage se laissent éloigner aisément pour être nettoyés**

**(D) Die Friteusen von CaterChef sind aus CNS hergestellt. Mit EGO Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampen und Kaltzone. Das Ölbecken, mit versenkbaren Griffen, ist heraus-nehmbar und dadurch leicht zu reinigen. Die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern**

#### CATERCHEF 8

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.008	<b>8</b>	34(H)x29x43	230	3250	119,00
688.908	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				21,00

#### CATERCHEF 8+8

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.208	<b>8 + 8</b>	34(H)x55x43	2x 230	2x 3250	215,00
688.908	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				21,00



Ⓝ **De CaterChef Extra friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, koude zone en aftapkraan, de elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

ⓔ The deep fat fryers of CaterChef Extra are made of stainless steel and equipped with EGO thermostat, thermal cut-out, indicator lights, cold zone and drainage tap, the heating unit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

ⓕ Les friteuses CaterChef Extra sont fabriquées en acier inoxydable et équipées d'un thermostat EGO, un thermostat de sécurité, voyants lumineux, une zone froide et robinet de vidange, les blocs de chauffage se laissent déboîter aisément pour être nettoyés

ⓓ Die Friteusen von CaterChef Extra sind aus CNS hergestellt. Mit EGO Thermostat, Sicherheitsthermostat, Kontroll-Lampen, Kaltzone und Ablaufhahn, die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

#### CATERCHEF 8 Extra

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
215,00	*688.808	<b>8</b>	42(H)x29x50	230	3250
21,00	688.918	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			

#### CATERCHEF 8+8 Extra

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
375,00	*688.828	<b>8 + 8</b>	42(H)x59x50	2x 230	2x 3250
21,00	688.918	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>			





ALL NEW!



**(N) INDUCTIE FRITEUSE - met roestvrijstalen behuizing en voorzien van speciale standen thermostaat, controlelampje, aan/uit schakelaar, maximaal-beveiliging, kruimelvanger, aftapkraan en met diepgetrokken binnenpan, wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt. Zeer korte opwarm/hersteltijd en uitstekende temperatuurbegrijping door de zeer snelle inductieverhitting**

**(E) INDUCTION FRYER - stainless steel housing and equipped with special set positions-thermostat, thermal cut-out, indicator light, on/off switch, crumb sieve, drainage tap and inner seamless pan for easy maintenance and cleaning. Short pre/recovery heating and control due to the induction heating system**

**(E) FRITEUSE À INDUCTION - boîtier en inox et équipé d'un thermostat à positions spéciales, voyant de contrôle, interrupteur, sécurisé au maximum, avec ramasse-miettes, vanne de vidange et cuve intérieure profonde qui simplifie son nettoyage et entretien. Temps courts de chauffage/récupération et parfait contrôle de la température grâce au très rapide chauffage par induction**

**(D) INDUKTIONSFRITTEUSE - Gehäuse CNS und Spezialthermostat, Kontrollleuchte, Ein-/Ausschalter, Sicherheitsthermostat, Brosamen-Korb, Ablaufhahn, tiefgezogenen Becken, was Wartung und Reinigung vereinfacht. Sehr kurze Aufwärm-/Erholungszeit und ausgezeichnete Temperaturkontrolle aufgrund der sehr schnellen Induktionserwärmung**

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.018	<b>8</b>	30(H)x <b>28</b> x41	230	3500	265,00
688.918	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				21,00



**(N) VISBAK/OLIEBOLLEN FRITEUSE - vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van EGO thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, kruimelrooster, koude zone, aftapkraan en speciaal afdruip/afzet plateau, de elementunit is gemakkelijk te verwijderen wat het onderhoud en reiniging vereenvoudigt**

**(E) FISH/DOUGH PASTRY FRYER - made of stainless steel and equipped with EGO thermostat, indicator lights, thermal cut-out, crumb tray, cold zone, drain valve and special drip/drop tray, the element unit is easy to remove which simplifies maintenance and cleaning**

**(E) FRITEUSE A POISSON/PATE A TARTE - fabriquée en inox et équipée d'un thermostat EGO, de voyants de protection, d'une protection maximale, d'une grille pour miettes, d'une zone froide, d'une vanne de vidange et d'un plateau d'égouttage/égouttement spécial, l'unité est facile à retirer, ce qui simplifie la maintenance et le nettoyage**

**(D) FISCH/TEIGGEBÄCK FRITEUSE - aus CNS gefertigt und mit EGO-Thermostat, Kontrollleuchten, Sicherheitsthermostat, Krümelrost, Kältezone, Ablassventil und spezieller Tropf/Arbeitsplatte ausgestattet, die Elementeinheit ist leicht zu entfernen, was Wartung und Reinigung vereinfacht**

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*688.015	<b>15</b>	35(H)x <b>60</b> x73	230	3200	275,00
688.915	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				29,50

Ⓝ **FRITEUSES** - zijn geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, hoofdschakelaar, controle lampjes, koude zone en aftapkraan, bovendien zijn de staande modellen voorzien van een vetopvangbak

ⓔ **FRYERS** - are entirely made of stainless steel, all models with thermostat, thermal cut-out, main switch, indicator light, cold zone, and drainage tap, the free-standing types have a drainage container

ⓕ **FRITEUSES** - en acier inox, tous les modèles avec thermostat, thermostat de sécurité, commutateur marche-arrêt, voyant lumineux, zone froide et robinet de vidange, les modèles debout sont avec bac de vidange

ⓓ **FRITEUSEN** - Vollständig aus CNS, mit Thermostat, Sicherheitsthermostat, EIN/AUS-Schalter, Kontroll-Lampen, Kaltzone und Fettablaufhahnen, die Stand-Modelle sind mit Öl-Entleerungsbehälter ausgestattet

#### RAPALLO

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
520,00	*527.009	<b>9</b>	31(H)x <b>31</b> x58	230	3500
695,00	*527.112	<b>12</b>	31(H)x <b>31</b> x58	400	7000
49,50	527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			

#### ZOAGLI

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
925,00	*527.209	<b>9 + 9</b>	31(H)x <b>72</b> x58	2x 230	2x 3500
1150,00	*527.212	<b>12 + 12</b>	31(H)x <b>72</b> x58	2x 400	2x 7000
49,50	527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			

#### Ⓝ **VISBAKFRITEUSE**

ⓔ **FISH FRYER**

ⓕ **FRITEUSE A POISSONS**

ⓓ **FISCH FRITEUSE**

#### PIEVE

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
925,00	*527.026	<b>26</b>	31(H)x <b>72</b> x53	400	9000
95,00	527.854	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			





**(N) FRITEUSE - stand model, enkel**

(E) FRYER - free-standing model, single

(F) FRITEUSE - modèle debout, à un seul bac

(D) FRITEUSE - Standmodell, 1 Becken

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.109	<b>9</b>	87(H)x <b>31</b> x58	230	3500	795,00
527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				49,50
*527.312	<b>12</b>	87(H)x <b>31</b> x58	400	7000	925,00
527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				49,50
*527.115	<b>15</b>	87(H)x <b>37</b> x58	400	7000	950,00
527.853	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				54,00
*527.020	<b>20</b>	90(H)x <b>40</b> x70	400	11000	1095,00
527.856	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				63,00



**(N) FRITEUSE - stand model, dubbel**

(E) FRYER - free-standing model, double

(F) FRITEUSE - modèle debout, à deux bacs

(D) DOPPELFRITEUSE - Standmodell

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.309	<b>9 + 9</b>	87(H)x <b>62</b> x58	2x 230	2x 3500	1195,00
527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				49,50
*527.412	<b>12 + 12</b>	87(H)x <b>62</b> x58	2x 400	2x 7000	1455,00
527.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				49,50
*527.315	<b>15 + 15</b>	87(H)x <b>72</b> x58	2x 400	2x 7000	1560,00
527.853	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				54,00
*527.022	<b>20 + 20</b>	90(H)x <b>80</b> x70	2x 400	2x 11000	1845,00
527.856	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				63,00



**(N) VISBAKFRITEUSE - stand model**

(E) FISH FRYER - free-standing model

(F) FRITEUSE A POISSONS - debout

(D) FISCH FRITEUSE - Standmodell

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*527.126	<b>26</b>	87(H)x <b>72</b> x53	400	9000	1160,00
527.854	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein				95,00



**(N) FRITEUSES ELEKTRISCH - geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, hoofdschakelaar, controle lampjes, en aftapkraan**

**(E) ELECTRIC FRYERS - entirely manufactured from stainless steel, all models are equipped with a thermostat, maximum security, main switch, control lights, and drain valve**

**(F) FRITEUSES ÉLECTRIQUE - entièrement fabriqué en inox, tous les modèles sont équipés d'un thermostat de sécurité maximale, interrupteur principal, voyants et robinet de vidange**

**(D) ELEKTRO-FRITEUSEN - komplett aus CNS, alle Modelle sind ausgestattet mit Thermostat, maximale Sicherheit, Hauptschalter, Kontrolle Lichter und Ablassventil**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
715,00	*304.111	<b>8 + 8</b>	45(H)x40x70	2x 230	<b>2x 3000</b>
59,00	304.851	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			



**8+8**

**(N) FRITEUSES ELEKTRISCH - geheel uit roestvrijstaal vervaardigd, alle modellen zijn uitgevoerd met een thermostaat, maximaal beveiliging, hoofdschakelaar, controle lampjes, en aftapkraan**

**(E) ELECTRIC FRYERS - entirely manufactured from stainless steel, all models are equipped with a thermostat, maximum security, main switch, control lights, and drain valve**

**(F) FRITEUSES ÉLECTRIQUE - entièrement fabriqué en inox, tous les modèles sont équipés d'un thermostat de sécurité maximale, interrupteur principal, voyants et robinet de vidange**

**(D) ELEKTRO-FRITEUSEN - komplett aus CNS, alle Modelle sind ausgestattet mit Thermostat, maximale Sicherheit, Hauptschalter, Kontrolle Lichter und Ablassventil**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
640,00	*304.112	<b>12</b>	45(H)x40x70	400	<b>9000</b>
69,00	304.853	<b>mand los</b> /basket only/panier seul/Korbe allein			



**12**

**(N) ONDERKAST - roestvrijstaal, geschikt voor bovenstaande modellen**

**(E) BASE UNIT - stainless steel, suitable for above mentioned models**

**(F) SOUBASSEMENT - inox, convient aux modèles ci-dessus**

**(D) UNTERSCHRANKE - CNS, geeignet für vorgenannten Modelle**

EURO	No.	cm
235,00	*304.113	53(H)x40x60





**12**



**12+12**



**12**



**12+12**

Ⓝ **FRITEUSE** - De CaterChef friteuses zijn vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van thermostaat, controlelampjes, maximaal-beveiliging, enkel en dubbel diepgetrokken bak, met extra hoge bruisrand, voorzien van vet-aftap-systeem, de elementunit is gemakkelijk te verwijderen, wat het onderhoud en de reiniging vereenvoudigt

ⓔ **FRYER** - The deep fat fryers of CaterChef are made of stainless steel and equipped with thermostat, lights, thermal cut-out, single and double seamless pan, with extra high edge, drainage tap, The heatingunit is easily removable and thus facilitating maintenance and cleaning

ⓕ **FRITEUSE** - Les friteuses CaterChef sont construites en inox et équipées d'un thermostat, un thermostat de sécurité, simple ou double cuve emboutie, avec robinet de vidange, les blocs de chauffage se laissent déboîter aisément pour être nettoyés

ⓓ **FRITEUSE** - Der CaterChef Friteusen aus CNS gefertigt und hat Thermostat, Beleuchtung, Sicherheitsthermostat, Einzel- und Doppelzimmer tiefgezogenen Becken, mit extra hohem Rand und Ablaufhahn, die Heizkörpereinheiten sind mühelos herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*508.112	<b>12</b>	32(H)x70x40	400	<b>9000</b>	569,00
*508.124	<b>12+12</b>	32(H)x70x80	2x 400	<b>2x 9000</b>	1050,00
508.854	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				44,00

Ⓝ **STAAND MODEL**

ⓔ **FREE-STANDING MODEL**

ⓕ **MODÈLE DEBOUT**

ⓓ **STANDMODELL**

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*508.212	<b>12</b>	85(H)x70x40	400	<b>9000</b>	780,00
*508.224	<b>12+12</b>	85(H)x70x80	2x 400	<b>2x 9000</b>	1365,00
508.854	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>				44,00

- (N) FRITUURVETFILTERS**  
 - door de ongeëvenaarde filterkwaliteit  
 langere gebruiksduur van vet of olie  
 - bestand tegen temperaturen tot 180°C  
 - eenvoudig, in enkele seconden te reinigen  
 met uitsluitend heet water

- (E) FRYER FAT FILTERS**  
 - the unparalleled filtering quality ensures a far longer life span of the fat or oil used  
 - can be used with temperatures up to 180°C  
 - easy to clean in a few seconds with hot water only

**TYPE A**

EURO	No.	cm filt.	
99,00	909.001	28x23	
81,00	909.005	- <b>vervangingsfilter</b> - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

**TYPE B**

EURO	No.	cm filt.	
115,00	909.002	40x23	
94,00	909.006	- <b>vervangingsfilter</b> - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

**TYPE C**

EURO	No.	Ø cm	
128,00	909.003	36,5	
98,00	909.007	- <b>vervangingsfilter</b> - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

**TYPE D**

EURO	No.	cm filt.	
129,00	909.004	30x30	
110,00	909.008	- <b>vervangingsfilter</b> - filtre de rechange	- replacement filter - Ersatzfilter

- (N) VETOPVANG-TRANSPORTEMMER - roestvrijstaal, met deksel, maatverdeling en speciale handgrepen**

- (E) GREASE COLLECTOR AND CONVEYOR** - stainless steel, graduated, with cover and special grips  
**(F) RÉCIPIENT DE GRAS ET SEAU DE TRANSPORT** - inox, gradué et avec couvercle et des poignées spéciales  
**(D) FETTAUFFANG-TRANSPORTEIMER** - CNS, mit Massangabe, Deckel und speziellen Griffen

EURO	No.	Lit.	H cm
175,00	820.017	<b>17</b>	32

- (N) VETFILTER-HOUDER - roestvrijstaal**

- (E) GREASE FILTER CONE RACK** - stainless steel  
**(F) PORTE FILTRE À L'HUILE** - inox  
**(D) ÖLFILTERHALTER** - CNS

EURO	No.
8,65	894.002

- (N) VETFILTER - econoline, hittebestendig**

- (E) GREASE FILTER CONE** - econoline, heat resistant  
**(F) FILTRE À HUILE** - éconoline, résistant à la chaleur  
**(D) FRITURE-ÖLFILTER** - Econoline, hittebestendig

EURO	No.	
195,00	042.001	<b>10x 50 stk./pcs./pcs./Stk.</b>
20,50	042.002	<b>50 stk./pcs./pcs./Stk.</b>

- (F) FILTRES À HUILE**  
 - permet de prolonger considérablement la durée de l'huile  
 - résistant aux températures jusqu'à 180°C  
 - nettoyage très simple: retourner le filtre et rincer à eau  
 - chaude sans aucun détergent
- (D) ÖLFILTER**  
 - verlängert ansehnlich die Lebensdauer des Fritierfetts  
 - einsetzbar bei Temperaturen bis 180°C  
 - warmes Wasser, ohne irgend welches Reinigungsmittel, genügt um den Filter innerhalb von einigen Sekunden problemlos zu reinigen

**MIROIL®**





- (N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal, met ingebouwde motor, verlichting, 3-standenschakelaar, controlelamp, uitneembare roestvrijstalen vefilters**
- (E) EXHAUST HOOD - stainless steel, built-in motor, 3-positions switch, lighting, indicator light, stainless steel grease filters**
- (E) HOTTE - inox, moteur encastré, 3-positions interrupteur, illumination, témoin voyant, filtre de graisse en acier inoxydable**
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläsemotor, 3-Schalt-Stellungs-Regler, Beleuchtung, Kontroll-Lampe, CNS-Fettfilter**

No.	L cm	cap. m <sup>3</sup> /h	filters	V	W
*901.150	<b>60</b>	<b>650</b>	2	230	190
*901.151	<b>90</b>	<b>650</b>	3	230	190

EURO
149,00
195,00



- (N) AFZUIGKAP - met ingebouwde motor, roestvrijstalen uitvoering, voorzien van een 3-standenschakelaar, verlichting, controlelamp, roestvrijstalen onderplateau en roestvrijstalen vefilter, de wasemkappen werken volgens het rand-afzuigstelsel waardoor een hoger rendement wordt verkregen, alle types zijn voorzien van een thermocontact dat bij oververhitting de stroom uitschakeld, wordt compleet geleverd met bevestigingsmateriaal**

- (E) EXHAUST HOOD - stainless steel, built-in motor with thermal cut-out, 3-position switch, illumination, indicator light, stainless steel bottom plate and grease filter, rim exhaust system for powerful discharge performance, fastening material included in price**
- (E) HOTTE - inox, moteur encastré avec disjoncteur thermique, interrupteur 3 positions, illumination, témoin voyant, côté inférieur et filtre de graisse en acier inoxydable, l'extraction par les bords donne un débit d'air optimal, moyens de fixation inclus**
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläsemotor, mit 3-Schalt-Stellungs-Regler, Beleuchtung, Kontroll-Lampe, CNS-Bodenplatte und Fettfilter, hohe Absaugleistung durch Randabsaugsystem, alle Modelle durch Stromunterbrechungs-regler gesichert gegen Überhitzung, Zubehör für Wandaufhängung wird mitgeliefert**

No.	cap. m <sup>3</sup> /u	cm	V	W
*552.060	<b>350</b>	17(H)x <b>60</b> x52	230	115
*552.090	<b>350</b>	17(H)x <b>90</b> x52	230	118
*552.100*	<b>700</b>	17(H)x <b>100</b> x52	230	208

EURO
545,00
585,00
880,00

\*  **twee motoren**/two motors/deux moteurs/zwei Motoren



- (N) AFZUIGKAP - met ingebouwde motor, roestvrijstaal, met vaatwasmachinebestendige, uitneembare lamellen, type CSL is uitgerust met verlichting en snelheidsregelaar**
- (E) EXHAUST HOOD - stainless steel, with built-in motor and stainless steel labyrinth filters which are dishwasher safe, type CSL with illumination and speed regulator**
- (E) HOTTE - inox. avec moteur encastré et filtres inox à labyrinthe résistants au lave-vaisselle, type CSL avec illumination et régulateur de vitesse**
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS, mit eingebautem Gebläsemotor und ausnehmbaren, spülmaschinenfesten Lamellen, Typ CSL mit Beleuchtung und Geschwindigkeitsregler**

No.	Type	cm	V	W
*527.250	CS	<b>114</b> x48	230	120
*527.255	CSL	<b>114</b> x48	230	120

EURO
995,00
1295,00

- (N) PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met 3 fijnmazige mandjes, 1x 145x280x175 mm en 2x 145x145x175 mm, verder voorzien van een traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan**  
**(E) PASTA COOKER - with 3 fine mesh baskets, 1x 145x280x175 mm and 2x 145x145x175 mm, further equipped with variable thermostat, indicator light and drainage tap**  
**(F) CUISEUR À PÂTES - avec 3 corbeilles à mailles fines 1x 145x280x175 mm et 2x 145x145x175 mm, plus équipé avec thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange**  
**(D) TEIGWARENKOCHER - mit 3 engmaschigen Körben 1x 145x280x175 mm und 2x 145x145x175 mm, weiterhin mit stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
375,00	*508.025	<b>25</b>	32(H)x35x54	230	3250
59,50	508.844	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 1/6 GN</b>			
78,00	508.843	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 1/3 GN</b>			



#### ROBUUST DE LUXE

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
655,00	*508.125*	<b>25</b>	32(H)x35x54	230	3250
59,50	508.844	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 1/6 GN</b>			
78,00	508.843	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 1/3 GN</b>			

\* incl. afdruiprooster/drain rack/égouttoir/Abtropfrost



- (N) PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met fijnmazige mandjes, zodat niet alleen pasta's kunnen worden gekookt, maar ook bijv. rijst, verder voorzien van een nauwsluitend deksel, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan**  
**(E) PASTA COOKER - with fine mesh baskets in order that the cooker can also be used for rice. The cooker has a tight-fitting cover, variable thermostat, indicator light and drainage tap**  
**(F) CUISEUR À PÂTES - avec corbeilles à mailles fines, de sorte que le cuiseur se laisse utiliser aussi pour cuire du riz. Avec couvercle serré, thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange**  
**(D) TEIGWARENKOCHER - mit engmaschigen Körben, so dass der Kocher nicht nur für Pasta, sondern auch für Reis geeignet ist. Mit knappschliessendem Deckel, stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn**

EURO	No.	cm	V	W
695,00	*527.049	26(H)x38x50	230	3000
81,00	527.842	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 1/6 GN</b>		
105,00	527.841	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein 1/3 GN</b>		







**Type A**  
incl. 2 mandjes  
2 baskets included



**Type B**  
incl. 4 mandjes  
4 baskets included



**(N) PASTAKOOKAPPARAAT - dubbelwandig roestvrijstaal met 2 of 3 - 1/3 Gastronorm, compartiment(en), geschikt voor gastronormbakken van maximaal 15 cm diep t.b.v. de saus, welke afzonderlijk thermostatisch instelbaar zijn en voorzien van aftapkraan en controlelampje en uitgerust met fijnmazige ronde mandjes, wordt zonder GN bakken geleverd**

**(E) PASTA COOKER - double walled stainless steel, with 2 or 3 compartments 1/3 Gastronorm with separately adjustable temperature, indicator light and drainage tap, suitable for 15 cm deep Gastronorm food pans for sauces, with fine mesh round baskets, delivered without GN pans**

**(F) CUISEUR À PÂTES - à double paroi inox, avec 2 ou 3 compartiment(s) 1/3 Gastronormes chauffés séparément avec thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange, propre aux bacs gastro d'une profondeur jusqu'à 15 cm pour la sauce, avec corbeilles à mailles fines ronde livrée sans bacs GN**

**(D) TEIGWARENKOCHER - doppelwandig CNS, mit 2 oder 3 separat beheizbaren 1/3 GN-Abteil(en), geeignet für 15 cm tiefe GN-Behälter für die sosse, mit stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn, wird ohne GN-Behälter geliefert**

No.	Cap.	Type	cm	V	W	EURO
*688.240	2 comp. 1/3 GN	<b>A</b>	26(H)x42x60	230	2x1500	225,00
*688.242	3 comp. 1/3 GN	<b>B</b>	26(H)x60x58	230	3x1000	295,00
688.245	<b>mand los/basket only/panier seul/Korbe allein</b>					13,00

Ⓝ **VACUUMMACHINE - werkt zonder drukkamer, waardoor meer mogelijkheden ontstaan betreffende de grootte van het te vacumeren produkt. Geeft d.m.v. een drukmeter aan wanneer het vacumeren klaar is en met een drukknop wordt de sealbalk in werking gezet waarna de machine automatisch stopt als de plastic zak geheel dicht is. Voorzien van een instelbare vacuum- en sealtijd, hoofdschakelaar en drukmeter**

ⓔ FOOD PACKAGING VACUUM MACHINE - As the suction action takes place outside the machine, bags of various sizes can be used. With pressure meter to indicate the end of the suction process. Then the welding bar is activated by means of a push button and the machine stops automatically when the plastic bag is sealed. Duration of vacuumage and welding can be regulated. With On/Off switch

ⓔ MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE - Fonctionnement à aspiration externe permet l'usage des sachets de dimensions divergentes. Avec mesureur de pression pour indiquer la fin du vacuumage. Ensuite la poutre de soudure est actionnée moyennant un poussoir et la machine arrête automatiquement quand le sachet plastique est fermé. Temps de vacuumage et de soudure réglable. Avec interrupteur Marche-Arrêt

ⓓ VAKUUM-VERPACKUNGS-MASCHINE - Eine spezielle Saugvorrichtung erlaubt die Vakuumierung von Beuteln von verschiedene grössen. Mit Druckmesser, um die Beendigung des Vakuumierprozesses anzuzeigen. Dann wird der Schweißstab mittels eines Druckschalters aktiviert und die Maschine stopt, wenn der Kunststoffbeutel zu geschweisst ist. Vakuumier- und Schweißzeit sind regulierbar. Mit Ein/Aus Schalter

Ⓝ **Kunststof behuizing, breedte sealbalk 33 cm**

ⓔ Plastic casing, the welding bar is 33 cm wide

ⓕ Boîtier matière plastique, largeur de la barre de soudure est 33 cm

ⓓ Gehäuse aus Kunststoff, Saugvorrichtung 33 cm breit

#### SAFEOFOD

EURO	No.	cm	V	W
299,00	*516.030	16(H)x37x30	230	400

Ⓝ **Roestvrijstalen behuizing, breedte sealbalk 33 cm**

ⓔ Stainless steel casing, the welding bar is 33 cm wide

ⓕ Entièrement en acier inox, largeur de la barre de soudure est 33 cm

ⓓ Gehäuse aus rostfreiem Stahl, Saugvorrichtung 33 cm breit

#### IL PROFESSIONISTA

EURO	No.	cm	V	W
399,00	*516.020	14(H)x37x30	230	400

Ⓝ **Roestvrijstalen behuizing, breedte sealbalk 45 cm**

ⓔ Stainless steel casing, the welding bar is 45 cm wide

ⓕ Entièrement en acier inox, largeur de la barre de soudure est 45 cm

ⓓ Gehäuse aus rostfreiem Stahl, Saugvorrichtung 45 cm breit

#### VACUM 13

EURO	No.	cm	V	W
785,00	*516.040	14(H)x48x24	230	500

## Safefood



## Il Professionista



## Vacum 13





- N VACUUMMACHINE - werkt zonder drukkamer, waardoor meer mogelijkheden ontstaan betreffende de grote van het te vacumeren product. Geeft d.m.v. een drukmeter aan wanneer het vacumeren klaar is en met een drukknop wordt de sealbalk in werking gezet waarna de machine automatisch stopt als de plastic zak geheel dicht is, voorzien van een instelbare vacuüm- en sealtijd, hoofdschakelaar en drukmeter, inwendig opbergbak voor rol buisfolie vacuümzakken en snijder**
- E VACUUMMACHINE**-works without pressure chamber, allowing more possibilities regarding the size of the product for vacuum-packing. A pressure meter signals when vacuum is ready and with a push button, the seal bar is put in operation after which the machine automatically stops when the plastic bag is completely closed, with adjustable vacuum/seal timer, main switch and pressure gauge, internal storage unit for role of tubularfilm vacuumbags and cutter
- F MACHINE A EMBALLER SOUS VIDE** - fonctionnement à aspiration externe permet l'usage des sachets de dimensions divergentes, avec mesureur de pression pour indiquer la fin du vacumage, ensuite la poutre de soudure est actionnée moyennant un poussoir et la machine arrête automatiquement quand le sachet plastique est fermé, temps de vacumage et de soudure réglable, avec interrupteur marche-arrêt, stockage interne pour sacs sous vide tube de film et mécanisme de coupe
- D VAKUUM- VERPACKUNGSMACHINE** - funktioniert ohne Druck Kammer, so mehr Möglichkeiten ergeben sich hinsichtlich der großen Vakuum-Verpackung des Produktes. Mit Druckmesser indikation wenn Vakuum fertig ist und mit einem Druckknopf der Siegelbalken in Betrieb, nach dem die Maschine automatisch stopt, wenn der Plastikbeutel zugeschweisst ist, mit verstellbaren Vakuum und Dichtungs Zeit, Hauptschalter und Manometer, mit Speichereinheit für ein Rol Rohrfolien Vakumierbeutel und schneidwerk

No.	cm	V	W	EURO
*688.130	16(H)x50x29	230	250	285,00



- N VACUUMZAKKEN BUISFOLIE - set a 2 rollen, lengte 6 meter per rol**
- E VACUUMBAGS TUBULARFILM** - set of 2 rolls, length 6 meter each roll
- F SAC SOUS VIDE TUBE DE FILM** - 2 rouleaux, longueur 6 mètres par rouleau
- D VAKUMIERBEUTEL ROHRFOLIEN** - Satz 2 Rollen, Länge 6 Meter pro Rolle

No.	breed/width/large/breite	EURO
*688.133	30 cm	9,45
*688.134	40 cm	12,50

**(N) MILKSHAKER - met roestvrijstalen en transparante mixbeker, voorzien van micro-schakelaar en variabel toerental, fraai design in verchroomde/zwart epoxy uitvoering**

- (E) MILKSHAKE MIXER - with stainless steel and transparent beaker, with micro-switch and speed variation, beautiful design, chromed and black epoxy**
- (F) MIXER À BOISSONS - avec un gobelet inox et un transparent, avec micro-interrupteur et variateur de vitesse, design magnifique, chromée et noir epoxy**
- (D) GETRÄNKEMIXER - mit einen CNS und einen transparentem Becher, mit Mikro-Schalter und Geschwindigkeitsregler, schönes Design, verchromt und schwarz epoxiert**

**DRINK MIXER 54**

EURO	No.	tpm/rpm/U.Mn	cm	V	W
445,00	*408.065	8000-16000	53(H)x18x19	230	120

**BEKER LOS/BEAKER ONLY/GOBELET SEUL/BECHER ALLEIN**

15,00	408.913	<b>polycarbonaat</b> /polycarbonate/Polykarbonat
62,00	408.914	<b>roestvrijstaal</b> /stainless steel/inox/CNS

**(N) MILKSHAKER - voorzien van micro-schakelaar, fraai verchroomde voet en bovenzijde, staander gepolijst aluminium, met roestvrijstalen beker(s)**

- (E) MILKSHAKE MIXER - with micro-switch, chromed socle and top, and column of polished aluminium, with stainless steel beaker(s)**
- (F) MIXER À BOISSONS - avec micro-interrupteur, socle et partie supérieure chromée, colonne en aluminium poli, avec gobelet(s) inox**
- (D) GETRÄNKEMIXER - mit Mikro-Schalter, Fussplatte und Oberteil verchromt, Ständer aus poliertem Aluminium, mit CNS Becher(s)**

EURO	No.	spindle	cm	V	W
365,00	*542.021	<b>1</b>	55(H)x16x20	230	100
670,00	*542.022	<b>2</b>	55(H)x28x20	230	200

**BEKER LOS/BEAKER ONLY/GOBELET SEUL/BECHER ALLEIN**

23,00	542.901	<b>polycarbonaat</b> /polycarbonate/Polykarbonat
75,00	542.902	<b>roestvrijstaal</b> /stainless steel/inox/CNS

**(N) MILKSHAKER MET TRANSPARANTE BEKER voorzien van micro-schakelaar, aan-/uit schakelaar en luchtgekoelde motor, behuizing vervaardigd uit grijs ABS kunststof**

- (E) MILKSHAKE MIXER WITH TRANSPARENT BEAKER with micro-switch, on/off switch and air-cooled motor, housing made of gray ABS plastic**
- (F) MIXER À BOISSONS AVEC GOBELET TRANSPARENT - avec micro-interrupteur, marche-arrêt-interrupteur et moteur refroidi par air, extérieur plastique ABS gris**
- (D) GETRÄNKEMIXER MIT TRANSPARENTEM BECHER - mit Mikro-Schalter, Hauptschalter und mit Luftgekühlter Motor, Gehäuse aus grau ABS-Kunststoff**

EURO	No.	cm	V	W
169,00	*523.001	47(H)x17x17	230	400

**BEKER LOS/BEAKER ONLY/GOBELET SEUL/BECHER ALLEIN**

12,00	523.901	<b>polycarbonaat</b> /polycarbonate/Polykarbonat
29,00	523.902	<b>roestvrijstaal</b> /stainless steel/inox/CNS





Ⓝ **CITRUSPERS ALU/ZWART - aluminium behuizing, start wanneer op de perskegel wordt gedruwd, inclusief twee maten perskegels, pulp blijft achter in de uitneembare roestvrijstalen zeef, met druppel stop, gemakkelijk te reinigen**

ⓔ JUCER ALU/BLACK - aluminium housing, with "auto start" by pressing the cone, two different cones included, all pulp is retained in the sieve of stainless steel, with non drip device

ⓔ PRESSE-AGRUMES ALU/NOIR - habilage en aluminium, avec "start-auto" trous pression sur l'ogive, deux ogives sont incluses, demontage rapide et nettoyage facile, avec un système anti-gouttes

ⓔ SAFTPRESSE ALU/SCHWARZ - Gehäuse aus Aluminium, mit "auto-start" mittels druck auf der Presskegel, zwei verschiedene Perskegeln sind mitgeliefert, leicht zu demontieren und reinigen, mit Tropfverschluss

No.	Ø cm	H cm	V	W
*910.032	21	24	230	85

EURO
49,50



Ⓝ **CITRUSPERS - fraai verchromde uitvoering, start automatisch wanneer de sinaasappel op de perskegel wordt gedruwd, alle pulp blijft achter in de uitneembare zeef, eenvoudige reiniging, compleet met twee perskegels één voor sinaasappelen en citroenen, de andere voor grapefruits, met druppelstop**

ⓔ JUCER - chromium-plated design, with "AUTO-START", all pulp is retained in the lift-out container, easy to clean, with two cones, one for oranges and lemons, the other for grapefruits, with non-drip device

ⓔ PRESSE-AGRUMES - construction chromé. avec "START-AUTO", nettoyage facile, extraction maximale du jus par centrifugation, avec 2 ogives amovibles, l'une pour orange et citrons, l'autre pour pamplemousses, avec un système anti-gouttes

ⓔ SAFTPRESSE - verchromte Ausführung. Mit "AUTO-START". Leicht zu reinigen. Mit einem Presskegel für Zitronen und Orangen sowie einem Presskegel für Grapefruits. Mit Tropfverschluss

No.	Ø cm	H cm	V	W
*206.100	18	19	230	80

EURO
69,00

**NEW!**



Ⓝ **CITRUSPERS - ideaal om grote hoeveelheid citrusvruchten te persen (100/150 citrusvruchten/uur), stil, robuust, onderdelen van polypropyleen, eenvoudig te demonteren voor reiniging, geleverd met 2 perskegels**

ⓔ JUCER - ideal for juicing large quantities of citrus fruits (100/150 citrus fruits/hour), quiet, sturdy, polypropylene parts, easy to disassemble for easy cleaning, supplied with 2 press cones

ⓔ PRESSE-AGRUMES - idéal pour presser de grandes quantités d'agrumes (100/150 agrumes/heure), silencieux, robuste, pièces en polypropylène, faciles à démonter pour le nettoyage, livré avec 2 cônes ogives

ⓔ SAFTPRESSE - ideal zum Auspressen großer Mengen von Zitrusfrüchten (100/150 Zitrusfrüchte/Stunde), leise, robust, Teile aus Polypropylen, zum Reinigen leicht zerlegbar, Lieferung mit 2 Presskegeln

**DYNA JUCER**

No.	Ø cm	H cm	V	W
*551.030	22	33	230	200

EURO
249,00

**(N) SINAASAPPELKORF - verchromd**

(E) FRUIT BASKET - chromium-plated

(F) CORBEILLE À FRUITS - chromée

(D) FRÜCHTEKORB - verchromt

**TYPE A**

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,00	180.015	23	22

**TYPE B**

EURO	No.	Ø cm	H cm
17,50	504.001	25	24

**(N) BUFFET SINAASAPPELKORF - verchromd draad, de schaal van roestvrijstaal is uitneembaar**

(E) BUFFET FRUIT BASKET - wire chromium-plated, removable stainless steel bowl

(F) CORBEILLE À FRUITS DE BUFFET - fil chromée, le plat inox est amovible

(D) BUFFET FRÜCHTEKORB - Draht verchromt, die CNS Schale ist ausnehmbar

EURO	No.	Ø cm max	H cm
89,00	130.553	32	53

**(N) De meest professionele citruspersen op de markt**

(E) The most popular, professional juicers on the market

(F) Les presse-agrumes commerciales les plus favorites sur le marche

(D) Die meist marktgängigen, gewerblichen Fruchtpressen

**(N) Geheel uit niet roestend materiaal, met kunststof kom. Luchtgekoeld, alle met sap in aanraking komende materialen zijn zuur- en smaakbestendig; de NOVO is makkelijk te reinigen**

(E) All non rusting materials, with plastic bowl. Air cooled, all parts are of high quality, acid resistant and food friendly materials; easy to clean

(F) Matériaux plastiques alimentaires, alliage d'aluminium et acier inoxydable, cuve en plastique. Refroidie par air, toutes les pièces en contact avec le jus de fruit sont résistantes aux acides et n'attaquent le goût; nettoyage facile

(D) Aus nicht rostenden Materialien. Behälter aus Kunststoff. Luftgekühlt. Alle Teile, die mit Saft in Berührung kommen sind säurefest sowie geschmacksneutral. Die Fruchtpresse NOVO ist leicht zu reinigen

**NOVO 11**

EURO	No.	cm	V	W
285,00	*408.007	35(H)x20x30	230	130

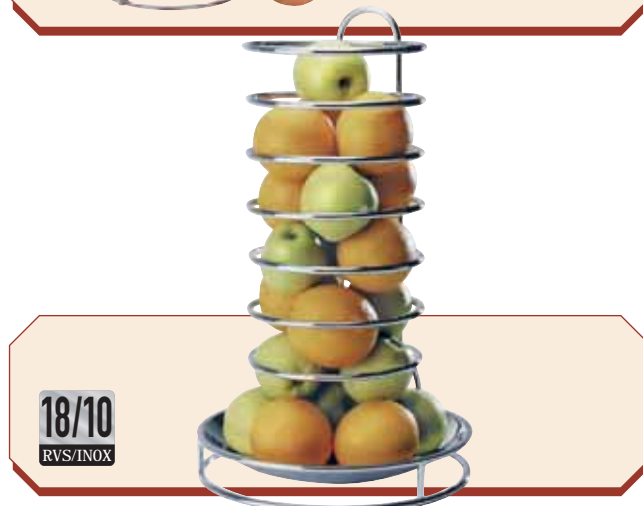
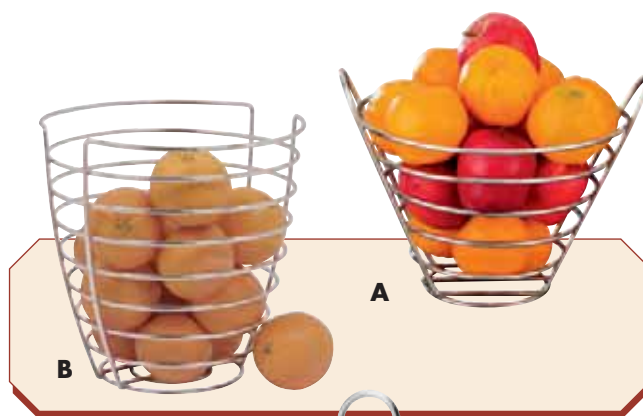
**NOVO DE LUXE 11C**

EURO	No.	cm	V	W
398,00	*408.010	35(H)x20x30	230	130

verchromd/chromed/chromé/verchromt

**PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN**

13,75	408.901	sinaasappel/orange
13,75	408.902	grapefruit/grapefruit/pamplemousse/grapefruit
13,75	408.903	limoen/lime/Limette





Ⓝ **CITRUSPERS** - geheel uit niet roestend materiaal. Haalt d.m.v. middelpunt vliedende kracht de laatste druppel uit gehalveerde sinaasappelen en citroenen. Alle pulp blijft achter in de uitneembare centrifugetrommel. Veilig: als de hefboom wordt neergedrukt, begint de kegel te draaien, als hij wordt opgetild stopt de SUPER onmiddellijk. Gemakkelijk te reinigen

ⓔ **JUICER** - all non rusting materials. Removes the last drop of juice from halved oranges and lemons by centrifugal force. All pulp is retained in the lift-out spinner. Starts when the operating lever is pressed, stops immediately when it is raised. Easy to clean

ⓕ **PRESSE-AGRUMES** - matériaux non-oxydables. Extraction maximale du jus par centrifugation, une simple pression sur le levier provoque l'embrayage de l'ogive, toutes les pièces en contact avec le jus de fruit sont en acier inoxydable. Sécurité: commandes marche-arrêt au moyen du levier, démontage rapide et nettoyage facile de l'ogive

ⓓ **FRUCHTPRESSE** - aus nicht rostenden Materialien. Arbeitet mittels Zentrifugalkraft; dadurch maximale Auspressung der Frucht. Ein- und Ausschalten mittels Hebel. Alle Teile die mit dem Saft in Berührung kommen sind aus rostfreiem Stahl, leicht zu demontieren und reinigen

**SUPER 10**

No.	cm	V	W	EURO
*408.006	39(H)x20x30	230	230	455,00

**SUPER "NERO" 10N**

No.	cm	V	W	EURO
*408.106	39(H)x20x30	230	230	455,00

zwart-roestvrijstaal/black-stainless steel  
noir-acier inox/schwarz-CNS

**SUPER DE LUXE 10C**

No.	cm	V	W	EURO
*408.013	39(H)x20x30	230	230	595,00

verchromd/chromed/chromé/verchromt

**PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN**

408.904	sinaasappel/orange			52,00
---------	--------------------	--	--	-------

**EVOLUTION 70**

No.	cm	V	W	EURO
*408.070	50(H)x24x40	230	275	615,00

**PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN**

408.905	sinaasappel/orange			85,00
---------	--------------------	--	--	-------

**(N) Verchromde uitvoering, met kunststof kom, optimaal beschermd tegen aflopend sap, alle met sap in aanraking komende materialen zijn zuur- en smaak bestendig, met 2 omwisselbare perskegels, één voor sinaasappelen en citroenen, de andere voor grapefruits**

**(E) Chrome-plated design, with plastic bowl, current conducting parts are optimally protected against dripping juice, all parts of high quality, acid resistant and food friendly materials, with 2 exchangeables cones, one for oranges and lemons, the other for grapefruits**

**(F) Construction chromé avec cuve plastique, toutes les pièces sous tension sont blindées contre jus dégouttant, toutes les pièces en contact avec les jus de fruit sont résistantes aux acides et n'attaquent le goût, avec 2 ogives amovibles, l'une pour oranges et citrons, l'autre pour pamplemousses**

**(D) Verchromte Ausführung mit Behälter aus Kunststoff, alle stromführenden Teile sind gegen abtropfenden Saft abgeschirmt, alle Teile die mit Saft in Berührung kommen sind säurefest sowie geschmacksneutral, mit 2 Presskegel, ein für Zitronen und Orangen sowie einem Presskegel für Grapefruits**

### "ARTO" CHROME 38

EURO	No.	cm	V	W
440,00	*408.011	35(H)x17x30	230	130

### PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN

13,75	408.901	<b>sinaasappel</b> /orange
13,75	408.902	<b>grapefruit</b> /grapefruit/pamplemousse/grapefruit
13,75	408.903	<b>limoen</b> /lime/Limette

**(N) Pers met hoge capaciteit voor continu-productie, met 3 omwisselbare perskegels voor sinaasappelen, citroenen en grapefruits. Roestvrijstaal met uit aluminium gegoten voetstuk**

**(E) High output juicer for continuous production, with 3 exchangeable cones for oranges, lemons and grapefruits. Stainless steel, base cast aluminium**

**(F) Presse-agrumes gros débit, adapté à une production en continue, avec 3 ogives amovible pour oranges, citrons et pamplemousses. En acier inox, socle en fonte d'aluminium**

**(D) Hochleistungs-Saftpresse für Dauerbetrieb, mit 3 Presskegel für Zitronen, Orangen und Grapefruits. Rostfreier Stahl, Sockel Aluminium Spritzguss**

### JUMBO 52

EURO	No.	cm	V	W
475,00	*408.152	49(H)x21x31	230	300

### JUMBO DE LUXE 52C

EURO	No.	cm	V	W
585,00	*408.252	49(H)x21x31	230	300

**verchromd**/chromed/chromé/verchromt

### PERSKEGEL/PRESS CONE/CÔNES OGIVE/PRESSKEGELN

13,75	408.901	<b>sinaasappel</b> /orange
13,75	408.902	<b>grapefruit</b> /grapefruit/pamplemousse/grapefruit
13,75	408.903	<b>limoen</b> /lime/Limette







Ⓝ **SAPCENTRIFUGE VOOR GROENTE EN FRUIT - zilver/zwart, met aparte pulpafvoer, 2 snelheden, controlelampje en veiligheidssluiting. Sapcontainer van 1 liter en extra grote vulopening van 7 cm en anti-slip voetjes**

ⓔ CENTRIFUGAL JUICER FOR VEGETABLES AND FRUIT - silver/black, with separate discharge for pulp, 2 speeds, control-light and safety lock system and juice container of 1 liter, extra big hopper of 7 cm and non slip feet

ⓔ CENTRIFUGEUSE POUR FRUITS ET LÉGUMES - argent/noir, avec conduit isolée la pulpe, 2 vitesses, témoin lumineux et verrouillage de securite, récipient de jus 1 litre, avec ouverture de remplissage extra grande 7 cm et ventouses anti-glisse

ⓓ ZENTRIFUGE FÜR GEMÜSE UND FRÜCHTE - Silber/Schwarz, mit seperater Ablauf für Fruchtfleisch, 2 geschwindigkeiten, Kontrol-Lampe uns Sicherheitsverschluss, Saftcontainer von 1 Liter Nachfüllöffnung extra gross von 7 cm und Anti-Rutsch-Füsse

No.	cm	V	W
*910.033	44(H)x20x46	230	700

EURO
79,00

**JUICEMASTER®**  
PROFESSIONAL

**STAINLESS STEEL**



Ⓝ **SAPCENTRIFUGE VOOR GROENTE EN FRUIT - roestvrijstalen uitvoering, met aparte pulpafvoer in kunststof bak, voorzien van rubber zuignappen die het weglopen en vibraties voorkomen, eenvoudig schoon te maken, met grote vulopening van 7,5 cm**

ⓔ CENTRIFUGAL JUICER FOR FRUIT AND VEGETABLES - stainless steel version, with separate discharge for pulp into a plastic container, rubber suction feet to avoid vibration and walking, easy to clean, with big size hopper of 7,5 cm

ⓔ CENTRIFUGEUSE POUR FRUITS ET LÉGUMES - construction inox, avec conduit isolé pour faire échapper la pulpe dans un bac plastique, sur des pieds en caoutchouc pour éliminer la vibration et empêcher que l'appareil commence à se promener pendant l'action, nettoyage aisé, avec ouverture de remplissage extra grande 7,5 cm

ⓓ ZENTRIFUGE FÜR GEMÜSE UND FRÜCHTE - CNS Ausführung, mit separater Ablauf für das Fruchtfleisch in einen Behälter, auf Anti-Rutsch-Füsse die Vibration fast vollkommen ausschliessen und das Wandern verhindern, Leicht zu reinigen, mit Nachfüllöffnung extra Gross 7,5 cm

No.	t/pm	cm	V	W
*425.010	6300	38(H)x19x31	230	430

EURO
295,00



Ⓝ **SAPCENTRIFUGE PROFESSIONEEL VOOR GROOTVERBRUIK** - met aparte pulpafvoer in grote kunststof bak, voorzien van rubber voetjes die het "weglopen" en vibraties voorkomen, eenvoudig schoon te maken, alle delen die in aanraking komen met voedsel zijn van roestvrijstaal, beveiliging en blokkeerhendel voor opening en sluiting van de sapcentrifuge

ⓔ CENTRIFUGAL JUICER HIGH OUTPUT PROFESSIONAL - with separate discharge for pulp, with rubber feet to avoid vibration and "walking", easy to clean, all parts in contact with food are made of stainless steel, with security safety locking lever

ⓕ CENTRIFUGEUSE GROS DÉBIT PROFESSIONEL - avec conduit isolé pour faire échapper la pulpe dans un bac, sûr des pieds pour éliminer la vibration et empêcher que l'appareil commence à "se promener" pendant l'action, nettoyage aisé, toutes les pièces en contact avec aliments en acier inoxydable, avec sécurité de levier de verrouillage pour ouvrir et fermer

ⓓ ZENTRIFUGE HOHE LEISTUNG PROFI - mit separater Ablauf für das Fruchtfleisch, mit Füße die die Vibration fast vollkommen ausschliessen und das "Wandern" verhindern, leicht zu reinigen, alle Teile in Kontakt mit Lebensmitteln aus CNS, mit Sicherheitssystem mittels hebel



#### COMPACT 50

EURO	No.	opening/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
1195,00	*408.050	8	45(H)x26x47	230	800

#### PRO JUICE 28

EURO	No.	opening/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
2125,00	*408.077	7	58(H)x32x48	230	1300



#### PRO JUICE DESIGN 68

EURO	No.	opening/hopper ouverture/trichter cm	cm	V	W
2195,00	*408.079	7	61(H)x33x56	230	1300





# COLD PRESS

Extra brede vulmond Ø 8 cm. Geschikt voor hele vruchten en groenten

Exclusieve gepatenteerd langzaam juicing systeem

Hoge uitloop geschikt voor glazen, kannen, blenderbekers

Pulp container

Krachtige commerciële inductiemotor



**Variabele snelheid**  
Personaliseer je sap: stel eenvoudig snelheid en filtratie in om het sap te krijgen dat je wenst

Aan/Uit knop

Extra wide chute Ø 8 cm. Fits whole fruits and vegetables

Exclusive patented slow juicing system

High spout accepts glasses, jugs and blender jars

Pulp container

Powerful commercial induction motor



**Variable speed**  
Personalize your juice: simply set your speed and filtration size to get the juice you want

On/Off button



**(N) COLD PRESS JUICER - een hoge kwaliteit professionele koude pers-juicer, voor een superieure kwaliteit sap en u haalt meer uit uw fruit en groenten, niet alleen in sap opbrengst, maar ook voor het behoud van vitale enzymen en voedingsstoffen. Geschikt voor ieder type fruit, groente of kruiden. Met extra grote vulopening 8 cm wat voorsnijden overbodig maakt, voorzien van snelheidsregelaar en aan/uit schakelaar. Pulpafvoer in grote bak**

**(E) COLD PRESS JUICER - a high quality professional cold press juicer, which guarantees a superior quality juicing and you get more out of your fruits and vegetables, not only in more juice, but also for the preservation of vital enzymes and nutrients. Suitable for every type of fruit, vegetable or herb. With extra large filling opening 8 cm, what makes pre-cutting unnecessary, with speed controller and on/off switch. Pulp drain in large container**

**(F) COLD PRESS JUICER - un persjuicer froid professionnel de haute qualité, sera certainement un jus de qualité supérieure et vous tirer le meilleur parti de vos fruits et légumes, non seulement avec un rendement de sève, mais aussi pour la préservation des enzymes vitales et les éléments nutritifs. Convient pour tous les types de fruits, légume ou herbe. Avec ouverture de 8 cm pour remplissage extra-large avant qu'inutiles, avec régulateur de vitesse et éteindre l'interrupteur. Drain de grands alevins de la pulpe**

**(D) COLD PRESS JUICER - eine hochwertige professionelle kalt Press Juicer. Für eine überlegene Qualität Entsaften und So holen Sie mehr aus Ihrem Obst und Gemüse, nicht nur in SAP-Ertrag, sondern auch für die Erhaltung der lebenswichtigen Enzyme und Nährstoffe. Geeignet für jede Art von Obst, Gemüse oder Kräuter. Mit extra große Einfüllöffnung 8 cm was vorschneiden unnötig macht, mit Drehzahlregler und Ein/ Ausschalter. Abfluss im großen Container**

## COLD PRESS 65

No.	opening/hopper/ouverture/trichter cm	cm	V	W
*408.120	8	65(H)x42x24	230	650

EURO  
3795,00

**(N) BLENDER - zwart met glazen mengbeker van 1,5 liter met schenktuit, deksel met vulopening, de blender heeft 3 snelheden en een pulse-schakelaar**

- (E) BLENDER - black with glass beaker of 1,5 liters with easy-pour spout, blender has 3 speeds and additional pulse button
- (F) BLENDER - noir avec bol en verre de 1,5 litres avec bec verseur, blender avec 3 vitesses et fonction Pulse
- (D) BLENDER - Schwarz mit Glasbecher von 1,5 Liter mit Ausgiesser, Blender mit 3 Geschwindigkeitsstufen zusätzlicher und Puls-Schaltung

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
49,00	*910.035	1,5	42(H)x22x17	230	550



**(N) BLENDER - roestvrijstaal met glazen mengbeker van 1,5 liter met schenktuit, deksel met vulopening, de blender heeft variabele snelheidsregeling en een pulse-schakelaar**

- (E) BLENDER - stainless steel with glass beaker of 1,5 liters with easy-pour spout, blender has variable speed control and additional pulse button
- (F) BLENDER - inox avec bol en verre de 1,5 litres avec bec verseur, blender avec régulation de la vitesse en continu et fonction Pulse
- (D) BLENDER - CNS mit Glasbecher 2 Liter mit Ausgiesser, Geschwindigkeit stufenlos einstellbar und mit Puls-Schalter

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
115,00	*910.048	1,5	50(H)x20x22	230	1000



**(N) BLENDER - roestvrijstaal met glazen mengbeker met maatverdeling, voorzien van hoofdschakelaar, twee snelheden en een puls-functie, met rubberen antislip voetjes en unieke aftapkraan**

- (E) BLENDER - stainless steel with glass graduated beaker, on/off button, two-speed motor and puls function, with rubber suction feed and a drainage tap
- (F) BLENDER - inox avec bol gradué en verre, avec bouton marche-arret, deux vitesses de rotation et fonction de pulse et robinet de vidange
- (D) BLENDER - CNS mit Glasbecher, mit Hauptschalter, zwei Geschwindigkeiten, einer Puls-Funktion und Ablaufhahn

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
125,00	*901.990	2	48(H)x24x22	230	750



**KENWOOD**





**KitchenAid**

ALL NEW!



Ⓝ **BLENDER - met 2 liter polycarbonaat mengbeker, met maatverdeling, voorzien van hoofdschakelaar, snelheid traploos instelbaar en een puls-functie, roestvrijstaal cuttermes**

ⓔ BLENDER - 2 liter polycarbonate graduated beaker, equipped with main switch, adjustable speed and a pulse function, stainless steel cutter

ⓔ BLENDER - avec bol 2 litre gradué en polycarbonate, interrupteur marche/arrêt, blender avec vitesse variable et bouton "pulsé", couteaux en inox

ⓓ BLENDER - 2-Liter Polycarbonat Becher, mit Graduierung, ausgestattet mit Hauptschalter, einstellbare Geschwindigkeit und einer Puls-Funktion, Edelstahl Messer

**PRO**

No.	Lit.	cm	V	W
*537.025	2	50(H)x20x25	230	1500

EURO
149,00

Ⓝ **BLENDER - metaal/kunststof motorblok en BPA-vrije mengbeker van 1,75 liter, 5 snelheden d.m.v. tiptoetsen, aparte puls-schakelaar en antislip voetjes, voorzien van "soft-start" (start op lage snelheid en versnelt geleidelijk), ook geschikt voor het crushen van ijs**

ⓔ BLENDER - metal/plastic engine block and 1,75 liters BPA-free beaker, 5 speed push buttons, "pulse" button and anti-slip feed, with "soft-start" (starts slowly and gradually accelerates), also suitable for crushing ice

ⓔ BLENDER - bloc moteur métal/plastique et bol de 1,75 litres sans BPA, 5 vitesses boutons poussoir et bouton "pulsé", avec "soft-start" (commencez en basse vitesse et accélère progressivement), aussi capable pour piler de la glace

ⓓ BLENDER - Motorblock aus Metall/Kunststoff, BPA freier Becher von 1,75 Liter, 5 Geschwindigkeitdrück-Schalter und "puls" Schalter, mit "soft-start" (Anfang mit niedrige Drehzahl und beschleunigt allmählich), auch geeignet für Eiscrushen

**CLASSIC**

No.	Type	Lit.	cm	V	W
*521.310	A	1,75	39(H)x19x23	230	550
*521.312	B	1,75	39(H)x19x23	230	550

EURO
219,00
219,00

Ⓝ **BLENDER - krachtige motor, metalen romp en BPA-vrije mengbeker van 1,78 liter, 3 snelheden d.m.v. eenvoudige regelknoppen + programma voor ijsdranken, aparte puls-schakelaar, voorzien van "soft-start" (start op lage snelheid en versnelt geleidelijk)**

ⓔ BLENDER - powerful motor, metal body and 1,78 liters BPA-free Jar, 3 speed by means of simple control buttons and icy-drink program, "pulse" button, with "soft-start" (starts slowly and gradually accelerates)

ⓔ BLENDER - moteur puissant, corps en métal et bol de 1,78 litres sans BPA, 1,5 litres, 3 vitesses par commande simples et programme pour boissons glacées, bouton "pulsé", avec "soft-start" (commencez en basse vitesse et accélère progressivement)

ⓓ BLENDER - Leistungsstarker Motor, Gehäuse aus Metall, BPA-freier Behälter mit 1,78 Liter, 3 Geschwindigkeiten dank einfache Bedienung und Programm für geeiste Getränke, "puls" Schalter, mit "soft-start" (Anfang mit niedrige Drehzahl und beschleunigt allmählich)

**PROFESSIONAL**

No.	Lit.	cm	V	W
*521.315	1,78	45(H)x27x29	230	1800

EURO
695,00

**(N) BLENDER "SANTOSAFE" - voorzien van een gepatenteerd veiligheidssysteem, d.w.z. dat door het inschakelen de beker en deksel geblokeerd worden. De SANTOSAFE is berekend op langdurig en intensief gebruik. Voorzien van roestvrijstalen messtel en deksel met vulopening en rubber afsluitdop. Traploos instelbaar d.m.v. elektronische toerental-regelaar, 500 t/m 15000 t.p.m en 1 pk motor 230 volt. De bekers van 2 en 4 liter zijn omwisselbaar en te gebruiken op hetzelfde motorblok**

**(E) BLENDER "SANTOSAFE" - With patented safety system: bowl and lid are locked by means of a special arm. The motor of the blender can be started when the lid is securely locked. As soon as unlocking takes place the motor is switched off and braked. The "Santosafe" is designed for intensive use during a long time span. With stainless steel knives and rubber closing cap with feeding hole. Speed variable by means of electronic rotation speed regulator between 500 and 15.000 r.p.m. Motor 1 HP, 230 V. The 2 and 4 lit. beakers are exchangeable and can be used on same base**

**(N) BLENDER - compleet met 2 liter beker**

**(E) BLENDER - complete with 2 lit. beaker**

**(F) BLENDER - complet avec bol 2 lit.**

**(D) BLENDER - Komplett mit Becher 2 Liter**

#### SANTOSAFE 37- 2 Lit.

EURO	No.	Type beker/beaker/bol/Becher	cm
965,00	*408.045	polycarbonaat/Polykarbonat	61,5(H)x21,5x23
1145,00	*408.047	rvs/stainless steel/inox/CNS	

**(N) BLENDER - compleet met 4 liter beker**

**(E) BLENDER - complete with 4 lit. beaker**

**(F) BLENDER - complet avec bol 4 lit.**

**(D) BLENDER - Komplett mit Becher 4 Liter**

#### SANTOSAFE 37- 4 Lit.

EURO	No.	Type beker/beaker/bol/Becher	cm
975,00	*408.048	polycarbonaat/Polykarbonat	59(H)x22x22
1190,00	*408.049	rvs/stainless steel/inox/CNS	

**(N) EXTRA BEKERS - compleet met deksel, afsluitdop en messtel**

**(E) BEAKER ONLY - with lid, closing cap and knives**

**(F) BOL SEUL - avec couvercle, bouchon et couteaux**

**(D) NUR BECHER - mit Deckel, Stopfen und Messer**

EURO	No.	Type	Lit.
125,00	*408.053	polycarbonaat/Polykarbonat	2
295,00	*408.055	rvs/stainless steel/inox/CNS	2
145,00	*408.056	polycarbonaat/Polykarbonat	4
325,00	*408.058	rvs/stainless steel/inox/CNS	4

**(F) BLENDER "SANTOSAFE" - Avec système de sécurité breveté: blocage du bol et du couvercle en fonctionnement. Le SANTOSAFE est fait pour un usage intensif et de longue durée. Avec moyen porte-couteaux et couteaux en acier inox de haute résistance et couvercle du bol avec joint d'étanchéité et orifice de remplissage permettant des rajoutis. Moteur 1 CV, 230 V. Les bols 2 et 4 lit. sont interchangeables et utilisables sur le même socle. Vitesse de rotation réglable de façon continue entre 500 et 15.000 T/mn**

**(D) BLENDER "SANTOSAFE" - Mit patentiertem Sicherheitssystem: Becher und Deckel werden mit einem besondern Arm geschlossen. Motor des Blenders kann nur dann in Betrieb gesetzt werden, wenn der Deckel richtig verschlossen ist. Der "Santosafe" ist entworfen für intensiven Gebrauch und lange Lebensdauer. Mit CNS Messern und Antriebsteilen sowie Deckel mit Nachfüllöffnung und Gummistopfen. Stufenlos regulierbar mittels eines elektronischen Tourenzahlreglers, zwischen 500 und 15.000 U/Min. Motor 1 PS, 230 V. Auswechselbare 2- und 4 Liter-Becher, verwendbar auf demselben Sockel**



*Santosafe*<sup>®</sup>





**(N) BLENDER - deze heeft een praktisch onverwoestbare beker van polycarbonaat. 2 snelheden, respectievelijk 18000 tpm en 13000 tpm, de blender is verkrijgbaar in een standaarduitvoering met grijs geëpoxeerd onderstuk en in een luxe-uitvoering waarbij het onderstuk hoogglans verchromd is**

**(E) BLENDER - it has a tough polycarbonate graduated beaker. 2 speeds, 18000 and 13000 rpm, the blender is available in a standard model with epoxy lacquered grey base and a De Luxe model with a mirror polish chromed base**

**(F) MIXER DE BAR - avec bol gradué en polycarbonate incassable, deux vitesses (13000 t/mn, resp. 18000). Socle en couleur gris (modèle standard) ou chromé (modèle de luxe)**

**(D) BARMIXER - mit einem Becher aus Polycarbonat. Mit 2 Laufgeschwindigkeiten (13000 U/Min. bzw. 18000 U/Min.), Gehäuse grau epoxy lackiert (Standard) oder hochglanz-verchromt (de Luxe)**

#### BLENDER 33/33C

No.	Lit.	cm	V	W
*408.060	<b>1,25</b>	42(H)x18x18	230	600
*408.061	<b>verchromd</b> /chromed/chromé/verchromt			

EURO
310,00
370,00

**(N) BEKER - compleet met deksel, afsluitdop en messtel**

**(E) BEAKER - with lid, closing cap and knives**

**(F) BOL - avec couvercle, bouchon et couteaux**

**(D) BECHER - mit Deckel, Stopfen und Messer**

No.	Type	Lit.
*408.915	<b>polycarbonaat</b> /Polykarbonat	1,25

EURO
115,00



**Super Blender**

**(N) BLENDER - met metalen motorblok en 2 liter kunststof mengbeker, tiptoets bediend LCD display 5 tiptoetsen en pulse toets, geschikt voor 30 voorgeprogrammeerde recepten in te voeren met USB stick, geluidsarm door kunststof afdekkap, machine stopt als deze geopend wordt, voorzien van hoofdschakelaar en antislipvoetjes**

**(E) BLENDER - metal engine block and 2 liter plastic beaker, touchpad control panel, 6 programmable buttons with 30 pre-programmed recipes + 6 recipes, adjustable by computer through USB Port, silent motor, no air flow, sound enclosure, machine stops when opened**

**(F) BLENDER - bloc moteur metal et bol en plastique 2 litre, panneau de commande tactile équipée d'un écran de contrôle LCD, 6 touches programmables - 30 recettes intégrées. moteur silencieux, cloche d'insonorisation et tapis antivibratoire, avec bouton marche-arrêt**

**(D) BLENDER - Motorblock aus Metall, 2 Liter Kunststoffbecher, das Bedienfeld besteht aus 6 Rezept Tasten wovon 1 Pulztaste, einstellbar für 30 vorprogrammierten Rezepte übertragbar durch USB-Stick, Geräuschlos mit kunststoff Abdeckhaube, mit Hauptschalter und Gummifüssen**

#### BLENDER 62

No.	cm	V	W
*408.062	44(H)x20x25	230	1000

EURO
1425,00

**(N) BEKER - compleet met deksel, afsluitdop en messtel**

**(E) BEAKER - with lid, closing cap and knives**

**(F) BOL - avec couvercle, bouchon et couteaux**

**(D) BECHER - mit Deckel, Stopfen und Messer**

No.	Type	Lit.
*408.917	<b>polycarbonaat</b> /Polykarbonat	2

EURO
145,00

# THERMO INDUCTIE



**2 LITER**

**evolution<sup>®</sup>  
mix**



**(N) THERMOBLENDER** - buiten de eigenschappen van een traditionele blender is de Evolution Mix voorzien van inductie verwarming voor het koken en bereiden van o.a soepen en sauzen. De RVS 2 liter beker met speciale bi-metalen bodem is uitneembaar en vaatwasmachine bestendig. De thermoblender is voorzien van uitneembaar messtel en -beveiligde deksel, een aparte pulse-schakelaar, toerentalregelaar, temperatuurschakelaar + 40°C t/m + 130°C en tijd klok. De meegeleverde accessoires maken van deze thermoblender een complete keukenmachine met velerlei toepassingen in de warme en koude keuken

**(E) THERMOBLENDER** - in addition to the features of a conventional blender, the Evolution Mix is provided with induction heating for cooking and preparation of soups and sauces, among others. The stainless steel 2 litre beaker with special bi-metal bottom is removable and dishwasher safe. The thermo blender is equipped with removable blades and secure lid, a separate pulse switch, speed controller, temperature switch + 40°C till + 130°C and timer. The included accessories make this a complete thermo blender food processor with many applications in the hot and cold kitchen

**(F) THERMOBLENDER** - En addition aux propriétés du blender traditionnel, le Mix Evolution est équipé d'un chauffage par induction pour la préparation entre autre de sauces ou bien de soupes. Le récipient en inox de deux litres avec un interrupteur bi-metal est démontable et adapté pour le lave vaisselle. Ce blender est aussi équipé de couteaux, d'un couvercle de sécurité d'un interrupteur à impulsion séparé d'un variateur de vitesse et d'un thermostat +40°C a + 130°C ainsi que d'une minuterie. Les accessoires inclus font que ce thermoblender est un robot de cuisine complet avec de nombreuses applications afin de pouvoir cuisiner froid ou bien chaud.

**(D) THERMOBLENDER** - Neben den Funktionen eines konventionellen Mixers ist der EvolutionMix mit Induktionsheizung geeignet für das Kochen und Zubereiten von Suppen und Soßen. Die 2 Liter Becher von CNS mit speziellen Bi-Metall Boden ist abnehmbar und spülmaschinenfest. Der Thermomixer ist mit ein abnehmbaren messer, Sicherheitsdeckel, ein separater Impulsschalter, Drehzahlregler, Temperaturschalter + 40°C bis + 130°C und Timer ausgestattet. Das mitgelieferte Zubehör machen dies Thermomixer zu einem kompletten Küchenmaschine mit vielen Anwendungen in der warmen und kalten Küche

EURO	No.	Max.	cm	V	W
325,00	*450.010	100-10000 tpm.	32(H)x44x23	230	1600

\*532

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**NEW!**

**2 LITER**

**INDUCTIEVERWARMING VAN  
40°C tot 110°C**



**(N) THERMOBLENDER - buiten de eigenschappen van een traditionele blender is de CaterChef Thermo Blender voorzien van inductie verwarming voor het koken en bereiden van o.a soepen en sauzen. De RVS 2 liter beker is uitneembaar en vaatwasmachine bestendig. De CaterChef Thermo Blender is voorzien van uitneembaar messtel, draairichting instelbaar en beveiligde deksel, toerentalregelaar, temperatuurschakelaar + 40°C t/m + 110°C en tijd klok.**

**De meegeleverde accessoires maken van deze thermoblender een complete keukenmachine**

- (E) THERMOBLENDER - in addition to the features of a conventional blender the CaterChef Thermo Blender is provided with induction heating for cooking and preparation of soups and sauces, among others. The stainless steel 2 litre beaker is removable and dishwasher safe, the CaterChef Thermo Blender is equipped with removable blades, direction of rotation adjustable, and secure lid, speed controller, temperature switch + 40°C till + 110°C and timer. The included accessories make this a complete thermo blender food processor**
- (F) THERMOBLENDER - En addition aux propriétés du blender traditionnel, le CaterChef Thermo Blender est équipé d'un chauffage par induction pour la préparation entre autre de sauces ou bien de soupes. Le récipient en inox de deux litres est démontable et adapté pour le lave vaisselle. CaterChef Thermo Blender est équipé d'un jeu de lames amovibles, direction réglable, d'un couvercle de sécurité, d'un variateur de vitesse et d'un thermostat + 40°C a + 110°C et une minuterie. Les accessoires inclus font que ce thermoblender est un robot de cuisine complet**
- (D) THERMOBLENDER - Neben den Funktionen eines konventionellen Mixers ist der CaterChef Thermo Blender mit Induktionsheizung geeignet für das Kochen und Zubereiten von Suppen und Soßen. Die 2 Liter Becher von CNS ist abnehmbar und spülmaschinenfest. Der CaterChef Thermo Blender ist mit ein abnehmbaren messer, Drehrichtung einstellbar, Sicherheitsdeckel, Drehzahlregler, Temperaturschalter + 40°C bis +110°C und Timer ausgestattet. Das mitgelieferte Zubehör machen dies Thermomixer zu einem kompletten Küchenmaschine**

No.	Max.	cm	V	W
*450.100	40-11000 tpm.	33(H)x26x32	230	1600

EURO  
525,00

**NEW!**

**CHEF 4,6 Lit.**



- Ⓝ **KEUKENMACHINE** - planetaire draaibeweging, waardoor snelheid en kracht behouden blijven zelfs bij zware ingrediënten, mengkom van geborsteld roestvrijstaal, geen handvatten, gladde afwerking, inclusief 3 mengkomaccessoires voorzien van een aluminium coating; K-klopper, garde, deeghaak, spatdeksel met vulopening bestaat uit één gedeelte en is makkelijk te bevestigen, kunststof blender inhoud 1,5 liter, elektronische snelheidsregeling, variabele snelheden + pulse, liftmechanisme, hendel aan de voorkant
- ⓔ **KITCHEN MACHINE** - planetary rotation maintains speed and power for a more thorough mixing even with heavy ingredients, mixing bowl of brushed stainless steel, no handles, smooth finish, including 3 mixing bowl accessories with an aluminum coating; K-beater, whisk, dough hook, splashguard with filling opening consists of one part and is easy to attach, 1.5 liter plastic blender, electronic speed control, variable speeds + pulse, lift mechanism, lever at the front
- ⓕ **MACHINE DE CUISINE** - mouvement planétaire qui fait tourner la tête d'entraînement et les accessoires dans des directions opposées, tous les ingrédients sont intimement mélangés, bol en inox, accessoires métal avec revêtement anti-adhérent; batteur, K-fouet, pétrin, couvercle anti-éclaboussures, facile à installer, blender en matière synthétique 1.5L, variateur de vitesse électronique avec touche pulse, ouverture assistée du bras
- ⓓ **KÜCHENMASCHINE** - Planetenrührsystem, die Geschwindigkeit und Kraft auch bei schweren Zutaten beibehält, Rührschüssel aus gebürstetem Edelstahl, ohne Griffe, glattes Finish, einschließlich 3 Rührschüsselzubehöerteile mit Aluminiumbeschichtung; K-Beater, Rührbesen, Knethaken, Spritzschutz mit Einfüllöffnung bestehen aus einem Teil und sind einfach zu befestigen, 1,5-Liter-Kunststoffmixer, elektronische Geschwindigkeitsregelung, variable Geschwindigkeiten + Puls, Hebelmechanismus, Hebel vorne

**CHEF**

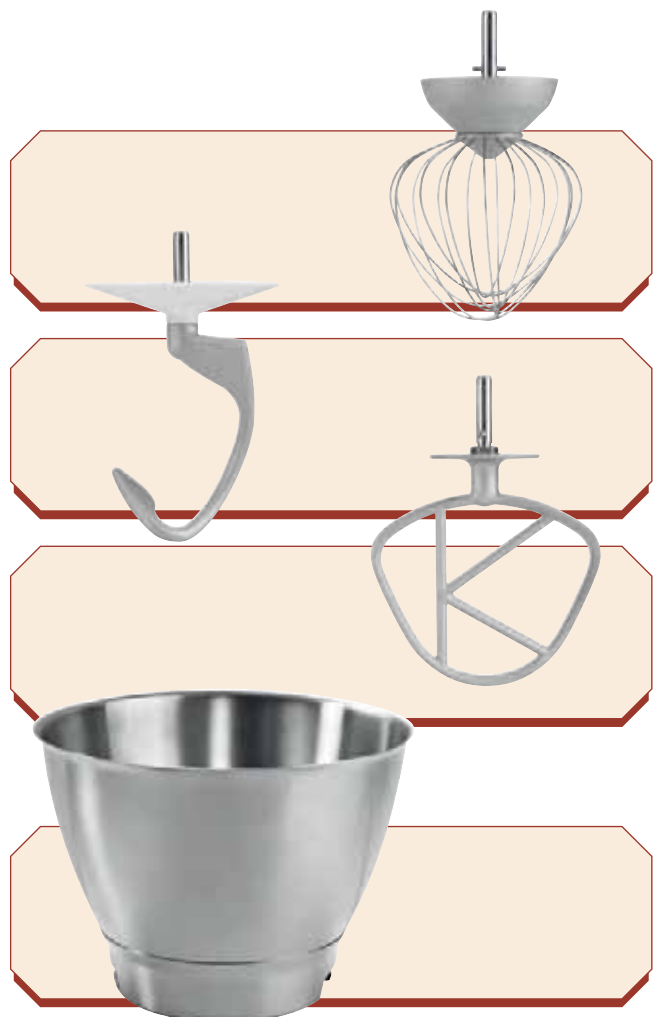
EURO	No.	Lit.	cm	V	W
415,00	*901.902	<b>4,6</b>	30(H)x28x38	230	1000

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

EURO	No.	
25,00	901.961	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen
16,00	901.962	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken
16,00	901.963	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer

- Ⓝ **KOM** - roestvrijstaal
- ⓔ **BOWL** - stainless steel
- ⓕ **BOL** - inox
- ⓓ **RÜHRSCHÜSSEL** - CNS

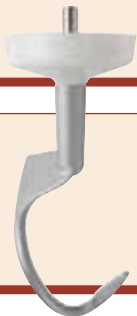
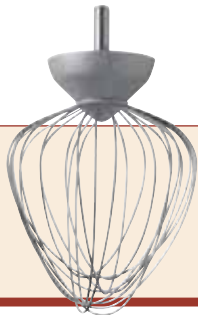
EURO	No.	Lit.
62,50	901.941	<b>4,6</b>



**NEW!**



**CHEF XL 6,7 Lit.**



Ⓝ **KEUKENMACHINE** - planetaire draaibeweging, waardoor snelheid en kracht behouden blijven zelfs bij zware ingrediënten, mengkom van geborsteld roestvrijstaal, geen handvatten, gladde afwerking, inclusief 3 mengkomaccessoires voorzien van een aluminium coating; K-klopper, garde, deeghaak, spatdeksel met vulopening bestaat uit één gedeelte en is makkelijk te bevestigen, kunststof blender inhoud 1,5 liter, elektronische snelheidsregeling, variabele snelheden + pulse, liftmechanisme, hendel aan de voorkant

ⓔ **KITCHEN MACHINE** - planetary rotation maintains speed and power for a more thorough mixing even with heavy ingredients, mixing bowl of brushed stainless steel, no handles, smooth finish, including 3 mixing bowl accessories with an aluminum coating; K-beater, whisk, dough hook, splashguard with filling opening consists of one part and is easy to attach, 1.5 liter plastic blender, electronic speed control, variable speeds + pulse, lift mechanism, lever at the front

ⓔ **MACHINE DE CUISINE** - mouvement planétaire qui fait tourner la tête d'entraînement et les accessoires dans des directions opposées, tous les ingrédients sont intimement mélangés, bol en inox, accessoires métal avec revêtement anti-adhérent; batteur, K-fouet, pétrin, couvercle anti-éclaboussures, facile à installer, blender en matière synthétique 1.5L, variateur de vitesse électronique avec touche pulse, ouverture assistée du bras

ⓓ **KÜCHENMASCHINE** - Planetenrührsystem, die Geschwindigkeit und Kraft auch bei schweren Zutaten beibehält, Rührschüssel aus gebürstetem Edelstahl, ohne Griffe, glattes Finish, einschließlich 3 Rührschüsselzubehöerteile mit Aluminiumbeschichtung; K-Beater, Rührbesen, Knethaken, Spritzschutz mit Einfüllöffnung bestehen aus einem Teil und sind einfach zu befestigen, 1,5-Liter-Kunststoffmixer, elektronische Geschwindigkeitsregelung, variable Geschwindigkeiten + Puls, Hebemechanismus, Hebel vorne

### CHEF XL

No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*901.906	<b>6,7</b>	35(H)x28x39	230	1200	535,00

### ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

No.		EURO
901.971	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen	29,00
901.972	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken	19,00
901.973	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer	19,00

### Ⓝ **KOM** - roestvrijstaal

ⓔ **BOWL** - stainless steel

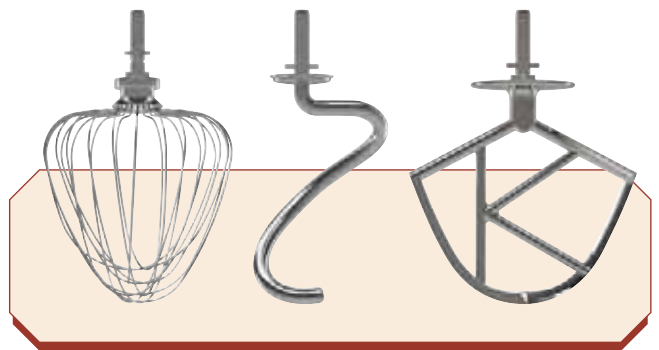
ⓔ **BOL** - inox

ⓓ **RÜHRSCHÜSSEL** - CNS

No.	Lit.	EURO
901.940	<b>6,7</b>	73,00

# KENWOOD Chef XL TITANIUM

6,7  
Lit.



- (N) Naast de bekende kwaliteiten van de Kenwood zoals o.a. het planetaire mengstelsel en de lange levensduur, volgen hier enkele van de kenmerken:**
- zeer krachtige 1700 Watt motor
  - hooggepolijste RVS kom met handgrepen
  - transparante beschermkap met afsluitbare vulopening
  - elektronische toeren instelling met pulse-stand
  - kantelbare kop en vergrendelbare kom
  - maximale beveiliging tegen overbelasting
  - 1,6 ltr glazen blender

**(E) In addition to the well-known features of the Kenwood mixers, such as the Planetary Action mixing system and their long and useful life-span we now announce some characteristics:**

- very powerful 1700 Watt motor
- mirror polished stainless steel basin with handles
- transparent protection cover with lockable hopper
- electronic setting of the speed
- quick release tilt-up head and locking bowl
- maximum overload protection
- 1,6 ltr glass blender

**(F) En plus des qualités déjà connues des mixers Kenwood, comme leur mouvement planétaire et longévité il y a quelques caractères:**

- moteur 1700 Watt très puissant
- cuve inox polie brillamment avec poignée
- couvercle protectrice transparent avec orifice de remplissage
- réglage de vitesse électronique
- système parfait d'élévation avec position haute
- protection maximale contre surchargement
- 1,6 ltr mélangeur en verre

**(D) Ausser den bekannten qualitativen Kennzeichen der Kenwood-Mixer, wie z.b. das Planetenrührsystem und die lange Lebensdauer, gibt es jetzt noch mehr hervorragende Leistungen:**

- der aussergewöhnlich kräftige 1700 Watt-Motor
- die hochglanz-polierete Rührschüssel
- der Klarsichtschutzdeckel mit verschliessbarer Nachfüllöffnung
- der elektronische Geschwindigkeitsregler mit Impuls
- perfektes Hebe-System mit Hochststand
- maximaler Überbelastungsschutz
- 1,6 ltr Glass Mixaufsatz

## CHEF XL TITANIUM

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
875,00	*901.603	<b>6,7</b>	36(H)x45x32	230	1700

## ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR

EURO	No.	roestvrijstaal/stainless steel/inox/Rostfrei
36,00	901.690	garde/wire whisk/fouet/Rührbesen
39,00	901.691	deeghaak/dough hook/crochet/Knethaken
47,00	901.692	K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer

**(N) KOM - roestvrijstaal**

**(E) BOWL - stainless steel**

**(F) BOL - inox**

**(D) RÜHRSCHÜSSEL - CNS**

EURO	No.	Lit.
88,00	901.693	<b>6,7</b>

\*536

**EMGA**

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

COOKING CHEF  
INDUCTION  
MAJOR



**KENWOOD**

**6,7  
Lit.**

**INDUCTIE KEUKENMACHINE** - de Cooking Chef combineert de veelzijdigheid van de Kenwood met de integratie van een inductiesysteem onder de mengkom van de keukenmachine. Daarmee worden de voordelen van de bekende 'koude mengkom' met planetaire werking voor het bereiden van bijvoorbeeld taarten, gehakt en deeg, aangevuld met de mogelijkheid om warme gerechten te bereiden dankzij een exacte temperatuurinstelling. Gerechten als een heerlijke risotto, boeuf bourguignon, maar ook soepen en sauzen als crème anglaise en bechamelsaus of sabayon. Ze zijn vanaf nu eenvoudig te bereiden met behulp van slechts één machine in de keuken

**KITCHEN MACHINE INDUCTION** - the Cooking Chef combines versatility of Kenwood with the integration of an induction system under the bowl of a this food processor. Thus, the benefits of the famous 'cold mixing bowl' with planetary action for the preparation of such cakes, meat and dough, plus the ability to heat dishes with a precise temperature setting. Dishes like a delicious risotto, boeuf bourguignon, but also soups and sauces like béchamel sauce and custard or zabaglione. They are now easy to prepare using only one machine in the kitchen

**MACHINE DE CUISINE INDUCTION** - le Cooking Chef combine la polyvalence du Kenwood avec l'intégration d'un système d'induction desous le bol de robot culinaire. Ainsi, les avantages de la fameuse "bol froid" avec une action planétaire pour préparer des gâteaux, par exemple, la viande et la pâte, plus la possibilité de plats chauds avec un réglage précis de la température. Plats comme un délicieux risotto boeuf bourguignon, mais aussi les soupes et les sauces comme la sauce béchamel et crème anglaise ou sabayon. Ils sont désormais faciles à préparer en utilisant une seule machine dans la cuisine

**KÜCHENMASCHINE INDUKTION** - der Cooking Chef verbindet die Vielseitigkeit der Kenwood, um die Integration eines Induktions-System unter der Schüssel der Küchenmaschine. Damit die Vorteile des berühmten "kalten Schüssel" mit Planetengetriebe Aktion für die Vorbereitung solcher Kuchen, Fleisch und Teig, plus die Fähigkeit, warme Gerichte mit einer präzisen Temperaturregelung. Speisen wie ein köstliches Risotto, Boeuf Bourguignon, aber auch Suppen und Saucen, wie Béchamel- und Vanillepudding oder Zabaione. Sie sind jetzt einfacher zu erstellen, mit nur einer Maschine in der Küche

**ACCESSOIRES MEEGELEVERD**  
SUPPLIED/FOURNIS/LIEFERUMFANG  
andere/other/autre acc. pag. 538+539



No.	Lit.	cm	V	W	EURO
*901.400	<b>6,7</b>	37(H)x34,5x37	230	1500	1395,00

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

No.	Type	EURO
901.410	<b>A</b> garde/whisk/fouet/Schneebeesen	39,00
901.411	<b>B</b> deeghaak/dough hook/crochet de pétrissage/Knethaken	42,00
901.412	<b>C</b> K-arm/K beater/batteur K/K Haken	45,00
901.413	<b>D</b> roerhulpstuk/stirring tool/mélangeur/Rührpaddel	59,00
901.414	<b>E</b> flexibele klopper/flexible beater/batteur souple/Flexirührer	49,00
901.417	<b>kom roestvrijstaal/bowl stainless steel/bol en acier inox/CNS Rührschüssel 6,7 Lit.</b>	125,00

**(N) Hulpstukken**    (F) Accessoires

**(E) Attachments**    (D) Ansatzgeräte

**(N) VLEESMOLEN**

- (E) MEAT MINCER
- (F) HACHOIR
- (D) FLEISCHWOLF

EURO  
114,00

No.  
\*901.821



**(N) CITRUSPERS**

- (E) JUICE EXTRACTOR
- (F) PRESSE-FRUIT
- (D) SAFTPRESSE

EURO  
52,00

No.  
\*901.922



**(N) SCHAAF-RAUWKOSTMOLEN**

- (E) SLICER AND SHREDDER
- (F) TRANCHEUR-RÂPE
- (D) GEMÜSESCHNEIDER UND -REIBE

EURO  
114,00

No.  
\*901.820



**(N) SCHAAF-RAUWKOSTMOLEN - high speed**

- (E) SLICER AND SHREDDER - high speed
- (F) TRANCHEUR-RÂPE - high speed
- (D) GEMÜSESCHNEIDER UND -REIBE - high speed

EURO  
126,00

No.  
\*901.927



**(N) MENGBEKER - glas**

- (E) LIQUIDISER - glass
- (F) MÉLANGEUR - verre
- (D) MISCHGLAS - Glas

EURO  
83,00

No.  
\*901.938



**(N) SAPCENTRIFUGE**

- (E) CONTINUOUS JUICE SEPARATOR
- (F) CENTRIFUGEUSE
- (D) SAFT ZENTRIFUGE

EURO  
128,00

No.  
\*901.932





**(N) Hulpstukken**    (F) Accessoires

(E) Attachments    (D) Ansatzgeräte

**(N) GROENTESNIJDER - met drie trommels**

- (E) SLICER AND SHREDDER - with three cones
- (F) TRANCHEUR-RÂPE - avec trois cones
- (D) GEMÜSESCHNEIDER/REIBE - mit drei Kegeln

No.  
\*521.016

EURO  
111,00

**(N) VLEESMOLEN**

- (E) FOOD GRINDER
- (F) HACHOIR
- (D) FLEISCHWOLF

No.  
\*521.011

EURO  
111,00

**(N) WORSTSTOPPER**

- (E) SAUSAGE STUFFER
- (F) CORNET À SAUCISSES
- (D) WURSTFÜLLER

No.  
\*521.015

EURO  
27,50

**(N) VLEESMOLEN**

- (E) FOOD GRINDER
- (F) HACHOIR
- (D) FLEISCHWOLF

No.  
\*521.012

EURO  
171,00

**(N) SET PASTA SNIJWALSEN**

- (E) SET NOODLE CYLINDERS
- (F) SET CYLINDRES À PÂTE
- (D) SET NUDEL WALZEN

No.  
\*521.020

EURO  
193,00

Ⓝ De bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met roestvrijstalen garde, platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen mengkom, welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid

ⓔ The well-known KitchenAid kitchen machine comes with stainless steel whisk, flat beater, dough hook, stainless steel bowl and professional lift-up system. The 10-speed planetary action system makes a more thorough mixing of all ingredients used possible. It revolves not only around its own basis but also rotates in a wide circle within the basin. The use of accessories is facilitated by the special attachment hub socket

ⓕ Le fameux batteur-mélangeur KitchenAid est livré standard avec fouet inox, batteur plat, crochet et bol inox et une système d'élevage verticale de la cuvée. Le sélecteur de 10 vitesses permet de travailler à vitesse idéale pour pétrir, battre et mélanger. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même, mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol. Avec prise accessoires pour échanger les outils resp. accessoires en un tour de main

ⓓ Die Weltbekannte Universal-Küchenmaschine von KitchenAid wird standard geliefert mit Rührbesen aus CNS, Flachrührer, Knethaken und CNS-Rührschüssel, sowie einem professionellen Vertikal-Hebe-System. Das Planetenrührsystem mit 10 Geschwindigkeitsstufen erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts. Mit Aufstecknabe, um Arbeitswerkzeuge bzw. Ansteckgeräte mühelos zu wechseln



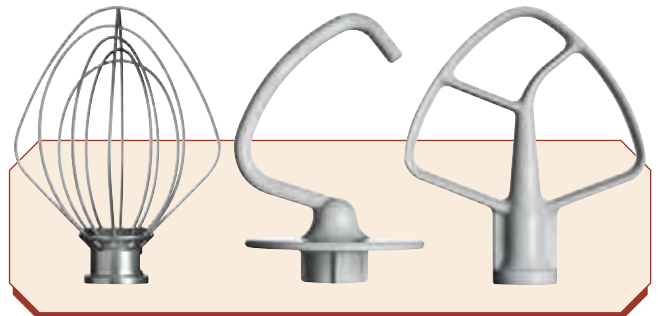
**K45** **4,2 Lit.**

**K 45**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
495,00	*521.004	<b>4,2</b>	35(H)x22x36	230	275

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

EURO	No.	
33,00	521.041	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen
26,00	521.042	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken
26,00	521.043	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer



Ⓝ **KOM - roestvrijstaal**

ⓔ **BOWL - stainless steel**

ⓕ **BOL - inox**

ⓓ **RÜHRSCHÜSSEL - CNS**

EURO	No.	Lit.
85,00	521.045	<b>4,2</b>

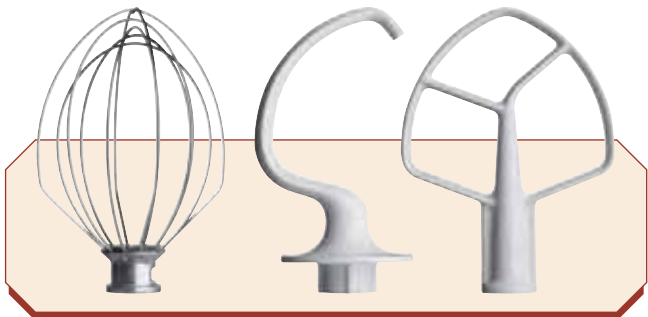




**KitchenAid®**



**K5 5,0 Lit.**



Ⓝ De bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met roestvrijstalen garde, platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen mengkom met handvat, welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid

ⓔ The well-known KitchenAid kitchen machine comes with stainless steel whisk, flat beater, dough hook, stainless steel bowl with handle and professional lift-up system. The 10-speed planetary action system makes a more thorough mixing of all ingredients used possible. It revolves not only around its own basis but also rotates in a wide circle within the basin. The use of accessories is facilitated by the special attachment hub socket

ⓕ Le fameux batteur-mélangeur KitchenAid est livré standard avec fouet inox, batteur plat, crochet et bol inox avec poignée et une système d'élevage verticale de la cuvée. Le sélecteur de 10 vitesses permet de travailler à vitesse idéale pour pétrir, battre et mélanger. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même, mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol. Avec prise accessoires pour échanger les outils resp. accessoires en un tour de main

ⓓ Die Weltbekannte Universal-Küchenmaschine von KitchenAid wird standard geliefert mit Rührbesen aus CNS, Flachrührer, Kneithaken und CNS-Rührschüssel mit Handgriff, sowie einem professionellen Vertikal-Hebe-System. Das Planetenrührsystem mit 10 Geschwindigkeitsstufen erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts. Mit Aufstecknabe, um Arbeitswerkzeuge bzw. Ansteckgeräte mühelos zu wechseln

**K 5**

No.	Lit.	kleur/color couleur/Farbe	cm	V	W	EURO
*521.005	<b>5,0</b>	wit/white blanc/weiss	41(H)x26x34	230	325	745,00
*521.008	<b>5,0</b>	rood/red rouge/rot	41(H)x26x34	230	325	745,00

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

No.		EURO
521.051	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen	59,00
521.052	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Kneithaken	38,00
521.053	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer	38,00

Ⓝ **KOM - roestvrijstaal**

- ⓔ BOWL - stainless steel
- ⓕ BOL - inox
- ⓓ RÜHRSCHÜSSEL - CNS

No.	Lit.	EURO
521.050	<b>5,0</b>	115,00

Ⓝ **SCHENK-SCHILD**

- ⓔ POURING-SHIELD
- ⓕ ANNEAU PROTECTEUR VERSER
- ⓓ SCHENK-SPRITZSCHUTZ

No.	EURO
521.110	42,00

**(N) KEUKENMACHINE** - de bekende KitchenAid keukenmachine wordt standaard geleverd met platte mengarm, deeghaak en roestvrijstalen garde en mengkom, welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid.

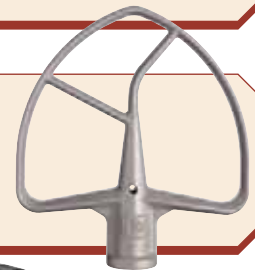
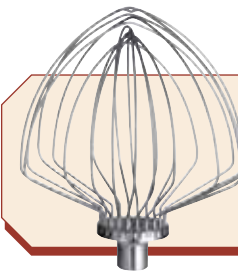
**(E) KITCHEN MACHINE** - the well-known KitchenAid kitchen machine comes with flat beater, dough hook, stainless steel whisk and bowl with professional lift-up system. The 10-speed planetary action system makes a more thorough mixing of all ingredients used possible. It revolves not only around its own basis but also rotates in a wide circle within the basin. The use of accessories is facilitated by the special attachment hub socket

**(F) MACHINE DE CUISINE** - le fameux batteur-mélangeur KitchenAid est livré standard avec batteur plat, crochet, fouet inox et bol inox avec une système d'élevage verticale de la cuvé. Le sélecteur de 10 vitesses permet de travailler à vitesse idéale pour pétrir, battre et mélanger. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même, mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol. Avec prise accessoires pour échanger les outils resp. accessoires en un tour de main

**(D) KÜCHENMASCHINE** - die Weltbekannte Universal-Küchenmaschine von KitchenAid wird standard geliefert mit Flachrührer, Knethaken, CNS Rührbesen and Rührschüssel, sowie einem professionellen Vertikal-Hebe-System. Das Planetenrührsystem mit 10 Geschwindigkeitsstufen erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts. Mit Aufstecknabe, um Arbeitswerkzeuge bzw. Ansteckgeräte mühelos zu wechseln



**K7 6,9 Lit.**



**K7 HEAVY DUTY - 6,9 Lit.**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	V	W
925,00	*521.200	wit/white/blanc/weiss	42(H)x34x37	230	500
925,00	*521.201	rood/red/rouge/rot	42(H)x34x37	230	500
925,00	*521.202	metaalgrijs/metal grey gris métal/Metall grau	42(H)x34x37	230	500

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

EURO	No.	Type
59,00	521.211	garde/wire whisk/fouet/Rührbesen
36,00	521.212	deeghaak/dough hook/crochet/Knethaken
36,00	521.213	K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer

**(N) KOM - roestvrijstaal**

**(E) BOWL - stainless steel**

**(F) BOL - inox**

**(D) RÜHRSCHÜSSEL - CNS**

EURO	No.	Lit.
120,00	521.215	<b>6,9</b>

**(N) SCHENKSCHILD**

**(E) POURING-SHIELD**

**(F) ANNEAU PROTECTEUR VERSER**

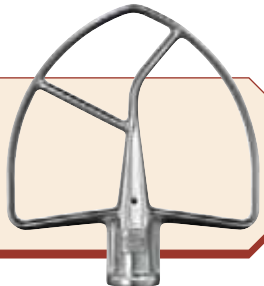
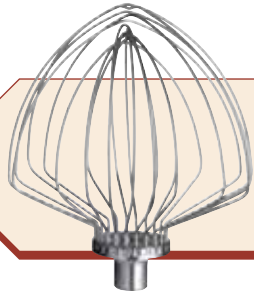
**(D) SCHENK-SPRITZSCHUTZ**

EURO	No.	Type
36,00	521.214	<b>1 delig/1 piece/1 pièce/1-teilig</b>

**NEW!**



**K7**  
PROFESSIONAL **6,9**  
Lit.



Ⓝ **KEUKENMACHINE** - deze KitchenAid keukenmachine heeft een beveiligingsschild en stopschakelaar, wordt standaard geleverd met roestvrijstalen garde, platte mengarm, deeghaak en mengkom, welke is voorzien van een professioneel lift systeem. Het met 10 snelheden instelbare planetaire mengsysteem zorgt voor een grondige vermenging van alle ingrediënten. Terwijl de garde om zijn as draait, draait deze bovendien in een grote cirkel door de mengkom. Het speciale aansluitpunt maakt het gebruik van de hulpstukken tot een eenvoudige bezigheid.

ⓔ **KITCHEN MACHINE** - this KitchenAid kitchen machine comes with wire guard and stop switch, stainless steel whisk, flat beater, dough hook, bowl with professional lift-up system. The 10-speed planetary action system makes a more thorough mixing of all ingredients used possible. It revolves not only around its own basis but also rotates in a wide circle within the basin. The use of accessories is facilitated by the special attachment hub socket

ⓔ **MACHINE DE CUISINE** - cette batteur-mélangeur KitchenAid a une protection des fils et bouton d'arrêt immédiat, livré standard avec fouet, batteur plat, crochet et bol inox avec un système d'élévation verticale de la cuvé. Le sélecteur de 10 vitesses permet de travailler à vitesse idéale pour pétrir, battre et mélanger. Grâce au mouvement planétaire, l'outil fait le tour du bol en tournant sur lui-même, mélangeant ainsi du centre vers le bord et étendant son action à tout le volume du bol. Avec prise accessoires pour échanger les outils resp. accessoires en un tour de main

ⓓ **KÜCHENMASCHINE** - diese KitchenAid Universal-Küchenmaschine hat ein Schutzgitter und Stopptaste, wird standard geliefert mit Rührbesen, Flachrührer, Knethaken und Rührschüssel aus CNS, sowie einem professionellen Vertikal-Hebe-System. Das Planetenrührsystem mit 10 Geschwindigkeitsstufen erlaubt eine gründliche Mischung des gesamten Kesselinhalts. Mit Aufstecknabe, um Arbeitswerkzeuge bzw. Ansteckgeräte mühelos zu wechseln

**K7 PROFESSIONAL - 6,9 Lit.**

No.	kleur/color/couleur/Farbe	cm	V	W	EURO
*521.500	wit/white/blanc/weiss	42(H)x34x37	230	325	1050,00
*521.501	rood/red/rouge/rot	42(H)x34x37	230	325	1050,00
*521.502	metaalgrijs/metal grey gris métal/Metall grau	42(H)x34x37	230	325	1050,00

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

No.	Type	EURO
521.211	garde/wire whisk/fouet/Rührbesen	59,00
521.512	deeghaak/dough hook/crochet/Knethaken	108,00
521.513	K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer	108,00

Ⓝ **KOM - roestvrijstaal**

ⓔ **BOWL** - stainless steel

ⓔ **BOL** - inox

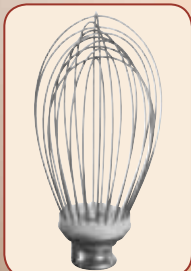
ⓓ **RÜHRSCHÜSSEL** - CNS

No.	Lit.	EURO
521.215	<b>6,9</b>	120,00

**10  
Lit.**



**ROESTVRIJSTAAL  
STAINLESS STEEL**

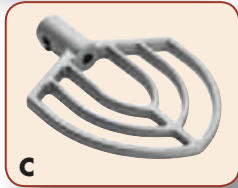
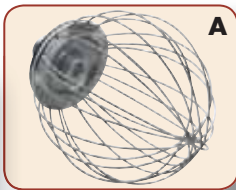


- (N) MIXER/MENGNKNEEDMACHINE** - door de vele gebruiksmogelijkheden een onmisbare machine in tal van bedrijven. Toerenschakelaar instelbaar in acht standen. Instelbaar tussen 50 en 540 t.p.m. planetair. De planetaire beweging staat borg voor een uitstekend eindproduct. De roestvrijstalen kom, met een inhoud van 10 liter is uitneembaar. De diverse veiligheidsvoorzieningen: nood "stop" knop, aparte "aan" knop, stoppen van de motor bij het openen van het rooster en een thermische beveiliging maken de mixer ook een uiterst betrouwbare machine. Wordt standaard geleverd met garde, platte mengarm en deeghaak
- (E) MIXER/KNEADER** - it's many possibilities make it a must for the professional user. Speed regulator for 8 positions: planetary speed: 50 -540 r.p.m. The planetary action guarantees an excellent product whether whipped, beaten, mixed or aerated. Stainless steel bowl, with capacity of 10 litres, is detachable. Special safety precautions: emergency "off" button: motor stops when safety grill is opened and is also protected in case of a breakdown. These precautions make the mixer a most reliable machine with a long life span. Comes with whisk, flat beater and dough hook
- (F) BATTEUR MÉLANGEUR** - avec variateur de vitesse à 8 positions: vitesse planétaire 50 à 540 tr/mn. La cuve, 10 litres, démontable est en acier inox 18/10. Protection par grille de sécurité entraînant d'arrêt d'urgence. Protection moteur par disjoncteur. Remise en marche par bouton "start". Livré standard avec fouet, batteur plat et crochet et bol
- (D) RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE** - Getriebe mit 8 Stufen, von 50 bis 540 U/Min. drehgeschwindigkeit. Der 10 Liter-Behälter aus rostfreiem Stahl ist wegnehmbar. Mit Knopf für Schnellstop und Sicherheitsschalter, welcher den Motor abschaltet, wenn der Schutzgrill für den Behälter aufgeklappt wird sowie Motorschutzschalter. Standard geliefert mit Rührbesen, Flachrührer und Knethaken

**MIXER 27**

EURO	No.	cm	V	W
2045,00	*408.052	58(H)x36x53	230	600
98,00	408.907	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen		
87,00	408.908	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken		
89,00	408.909	<b>K-arm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer		
265,00	408.910	<b>kom roestvrijstaal</b> /bowl stainless steel/bol en inox/CNS Rührschüssel		

**7 Lit.**



**10 Lit.**



Ⓝ **MENGGNEEDMACHINE - geheel metalen uitvoering met een roestvrijstalen kom, met 3 snelheden, manueel instelbaar en planetair mengsysteem, de mixer is voorzien van een lift, digitale tijdsklok en micro-schakelaar op de transparante bescherm/vulkap, met een roestvrijstalen garde, platte mengarm en deeghaak**

ⓔ MIXER/KNEADER - all metal modell with stainless steel bow, with a lift-up system, manual 3 speed variator, planetary actionsystem and micro-switch on the transparent protection cover with hopper. The mixer/kneader has a digital timer, with stainless steel whisk, flat beater and dough hook

ⓕ BATTEUR MÉLANGEUR - en matériaux non-oxydable, la cuve en inox, avec un système d'élevage de la cuve, variateur de vitesse manuelle avec 3 vitesses, micro-interrupteur sur le couvercle protecteur avec orifice de remplissage et une minuterie digital, avec fouet inox, batteur plat et crochet

ⓓ RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE - aus nicht rostendem Material und CNS Rührschüssel, mit einem Kesselhebesystem, Tourenzahlwechsler mit 3 Geschwindigkeitsstufen und Sicherheitsschalter der den Motor abschaltet wenn der Schutzdeckel aufgeklappt wird und ist ausgestattet mit einer digitaler Zeitschaltuhr, mit CNS-Rührbesen, Flachrührer und Knethaken

No.	Type	Lit.	cm	V	W	EURO
*537.100		<b>7</b>	49(H)x32x40	230	650	525,00
537.921	<b>A</b>	garde/wire whisk/fouet/Rührbesen				19,50
537.922	<b>B</b>	deeghaak/dough hook/crochet/Knethaken				19,50
537.923	<b>C</b>	K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer				21,00
537.924	<b>D</b>	kom roestvrijstaal/bowl stainless steel bol en inox/CNS Rührschüssel				69,00

Ⓝ **MENGGNEEDMACHINE - geheel metalen uitvoering met een uitneembare roestvrijstalen kom, met 5 snelheden, elektronisch instelbaar en planetair mengsysteem, de mixer is voorzien van een lift, digitale tijdsklok en micro-schakelaar op de transparante bescherm/vulkap, met een roestvrijstalen garde, platte mengarm en deeghaak.**

ⓔ MIXER/KNEADER - all metal modell with detachable stainless steel bow, with a lift-up system, electronic 5 speed variator, planetary actionsystem and micro-switch on the transparent protection cover with hopper, the mixer/kneader has a digital timer, with stainless steel whisk, flat beater and dough hook

ⓕ BATTEUR MÉLANGEUR - en matériaux non-oxydable, la cuve, démontable est en inox, avec un système d'élevage de la cuve, variateur de vitesse electronic avec 5 vitesses, micro-interrupteur sur le couvercle protecteur avec orifice de remplissage et une minuterie digital, avec fouet inox, batteur plat et crochet

ⓓ RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE - aus nicht rostendem Material und CNS Rührschüssel ist wegnehmbar, mit einem Kesselhebesystem, Electronic Tourenzahlwechsler mit 5 Geschwindigkeitsstufen und Sicherheitsschalter der den Motor abschaltet wenn der Schutzdeckel aufgeklappt wird und ist ausgestattet mit einer digitaler Zeitschaltuhr, mit CNS-Rührbesen, Flachrührer und Knethaken

No.	Type	Lit.	cm	V	W	EURO
*537.001		<b>10</b>	53(H)x30x48	230	650	825,00
537.901	<b>A</b>	garde/wire whisk/fouet/Rührbesen				37,50
537.902	<b>B</b>	deeghaak/dough hook/crochet/Knethaken				31,50
537.903	<b>C</b>	K-arm/flat beater/batteur plat/Flachrührer				31,50
537.904	<b>D</b>	kom roestvrijstaal/bowl stainless steel bol en inox/CNS Rührschüssel				91,00

**NEW!****5 Lit.**

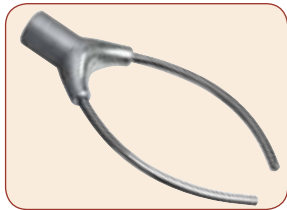
- (N) KEUKENMACHINE - voorzien van zeer krachtige motor en toerenregelaar instelbaar in 8 standen en voorzien van pulse-stand. Optimaal mengbereik door planetair Axis Action systeem. De roestvrijstalen 5 liter mengkom is uitneembaar en voorzien anti-spatdeksel met vulopening. Machine voorzien van opklap mechanisme voor optimaal gebruiksgemak, voeten voorzien van zuignappen voor stabiel gebruik, geleverd met garde, platte mengarm en deeghaak, blenderopzet 1,5 liter, vleesmolenopzet met 2 schijven en raspopzet met 3 trommels**
- (E) KITCHENMACHINE - equipped with very powerful motor, speedregulator 8 positions and pulse position. The planetary Axis Action system assures maximum mixing results. The stainless steel 5 liters mixingbowl is removable and with anti-splash lid with refill opening. Machine is equipped with a folding mechanism and suction cup feet for stability. Delivered with whisk, flat beater and dough hook, detachable glass blender 1,5 liter, meat grinder attachment with 3 grinding discs and grater/cutter attachment with includes 3 insert drums**
- (F) BATTEUR MELANGEUR - avec moteur très puissant et de contrôle de vitesse réglable en 8 positions avec mode impulsion. Grâce au mouvement système planétaire Axis Action. Le cuve 5 litres en acier inox est amovible et avec couvercle amovible avec ouverture de remplissage. Avec mécanisme de pliage pour la facilité d'utilisation et des pieds à ventouse. Livré avec fouet, batteur plat et crochet, attachement de blender 1,5 litre, hachoir à viande avec 3 disques de meulage et râpe/éminceur avec 3 inserts râpes**
- (D) KÜCHENMACHINE - mit ein sehr kräftige Motor und Geschwindigkeitregler mit 8 Stufen und Impuls-Taste. Planeten Axis Action Rührsystem erlaubt eine gründliche Mischung. Die 5 Liter CNS Rührschüssel ist ausnehmbar und mit spritzschutzdeckel mit Einfüllöffnung. Mit Klappmechanismus für einfaches benützen der Machine, Vakuumpfüße für optimalen stabilität. Geliefert mit Rührbesen, Flachrührer und Knethaken, abnehmbarer Mixbecher 1,5 Liter, Fleischwolfaufsatz mit 3 Lochscheiben und Schnitzelwerkaufsatz mit 3 Trommeleinsätzen**

**KITCHEN MASTER PRO 4-IN-1**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
245,00	*920.100	5	34(H)x35x16	230	1200
8,50	920.911	<b>garde</b> /wire whisk/fouet/Rührbesen			
8,50	920.912	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken			
8,50	920.913	<b>mengarm</b> /flat beater/batteur plat/Flachrührer			
29,00	920.914	<b>mengkom roestvrijstaal</b> /bowl stainless steel/bol en inox/CNS Rührschüssel <b>5 Lit.</b>			
21,00	*920.915	<b>mengbeker glas</b> /blender bowl glass/bol mixer en verre/Mixbecher Glas <b>1,5 Lit.</b>			

**\*546****EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**

**S**SANTOS



Ⓝ **MENG- EN KNEEDMACHINE - 10 liter, roestvrijstaal en aluminium legering, as en kneedarm roestvrijstaal. Werkt op dezelfde wijze als de originele Franse bakkers-kneedmachine. Gemiddelde kneedcapaciteit: 4 kg. Met afneembare mengarm en mengkom. Draaisnelheid mengkom regelbaar al naar gelang het te kneden materiaal d.m.v. afremknop**

ⓔ MIXER/KNEADER - 10 lit. stainless steel and aluminium alloy, axis and forked kneader stainless steel. Operates the same way as the original French bakery dough mixer. Average kneading capacity: 4 kg. With detachable forked kneader and removable mixing bowl. Rotational speed of mixing bowl can be variably changed in accordance with kind of dough

ⓔ BATTEUR MÉLANGEUR - alliage d'aluminium, arbre et crochet en inox. Fourche relevable et cuve amovible. Capacité de pétrissage moyenne 4 kg. Vitesse de rotation de la cuve est réglable

ⓓ RÜHR-, KNET- UND MISCHMASCHINE - aus einer lebensmittel-beständigen Aluminiumlegierung. Achse und Knetarm aus CNS. Rührleistung ca. 4 kg. Rührwerk aufklappbar und Behälter abnehmbar. Drehgeschwindigkeit des Behälters kann je nach Bedarf eingestellt werden

**MIXER 18**

No.	cap. Lit./kg	cm	V	W
*408.015	<b>10/4</b>	42(H)x35x50	230	600

EURO  
1125,00

**ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ACCESSOIRES/ZUBEHÖR**

No.	Type
408.911	<b>deeghaak</b> /dough hook/crochet/Knethaken
408.912	<b>mengkom</b> /mixing bowl/bol/rührschüssel

EURO  
64,00  
320,00

**GAM**  
international



Ⓝ **MENG/KNEEDMACHINE - Wit geëpoxeerde behuizing. Mengkom, spiraal en deegbreker uit roestvrijstaal 18/10. Wanneer de roestvrijstalen beschermkap wordt geopend stopt de motor onmiddellijk. De mengkneedmachine is ideaal voor pizzeria's, etc.**

ⓔ MIXER/KNEADER - White epoxy casing. The stainless steel 18/10 mixing bowl, breaker and spiral are easy to clean. Motor stops immediately when the stainless steel cover is opened. The mixer/kneader is ideal for pizzerias, etc

ⓔ BATTEUR MÉLANGEUR - Habbilage blanc epoxy. La cuve et spirale et pivot brise-pate inox 18/10. Le moteur s'arrête immédiatement, du moment que la couvercle inox s'ouvre. Le batteur-mélangeur est une machine idéale pour des pizzerias, etc

ⓓ RÜHR-,KNET- UND MISCHMASCHINE - Gehäuse weiss epoxiert. CNS 18/10. Behälter, Teigbreker und Spirale. Der Motor hält sofort, wenn der Deckel geöffnet wird. Diese Maschine eignet sich besonders für Pizzerias usw

No.	cap. Lit./kg	cm	V	W
*415.020	<b>21/17</b>	69(H)x39x64	230	750

EURO  
1275,00



**SEVERIN**

**(N) STAAFMIXER "PROFI MIX" - handig en eenvoudig te reinigen met roestvrijstalen staaf, dubbel geïsoleerd met schakelaar voor 2 snelheden, toerental 16.000 r.p.m. max.**

**(E) HAND MIXER "PROFI MIX" - compact and easy to clean with stainless steel arm, double insulated with switch for 2 speed settings, 16.000 r.p.m. max.**

**(F) MIXER PLONGEUR "PROFI MIX" - facile à manipuler et à nettoyer avec pied inox, isolation double avec interrupteur pour 2 vitesses, 16.000 t/mn. max.**

**(D) STABMIXER "PROFI MIX" - Handlich, leicht zu reinigen mit CNS-Stab, doppelt isoliert mit 2 Geschwindigkeiten, 16.000 U/min. max.**

EURO	No.	L tot. cm	V	W
33,00	*910.030	<b>39</b>	230	300

**(N) STAAFMIXER SET - bestaande uit: staafmixer, garde, cutterbak van 0,5 liter en mengbeker, met rvs mes, 2 snelheden, toerental 16.000 r.p.m. max.**

**(E) HAND MIXERSET - complete with hand-mixer, whisk, cutterbowl of 0,5 liters and mixing beaker, stainless steel knife, 2 speed settings, 16.000 r.p.m. max.**

**(F) SET DE MIXER PLONGEUR - complet avec plongeur, fouet, cutterbol 0,5 litres et mesure, lame inox, 2 vitesses, 16.000 t/mn. max.**

**(D) STABMIXERSET - Komplett mit Stabmixer, Scheebesen, Zerkleinerer und Messbecher von 0,5 Liter, CNS Messer, 2 Geschwindigkeiten, 16.000 U/min. max.**

EURO	No.	L tot. cm	V	W
45,00	*910.060	<b>39</b>	230	300

**(N) STAAFMIXER - zware uitvoering met metalen behuizing en roestvrijstalen mixstaaf en mes, 5 snelheden**

**(E) HAND MIXER - heavy duty, with metal housing and stainless steel plunger tube and knife, 5 speed levels**

**(F) MIXER PLONGEUR - mise a exécution forte avec surface en metal et plogeur et couteaux en inox, 5 vitesses**

**(D) STABMIXER - Schwere ausführung mit Metall-Gehäuse und CNS Mixstab und Messer, 5 Geschwindigkeiten**

EURO	No.	L tot. cm	V	W
98,00	*901.760	<b>42</b>	230	700

**KENWOOD****kMix****\*548****EMGA****HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**NEW!**



- (N) **STAAFMIXER - krachtig, snel en efficient, 2 snelheden en mengbeker met deksel**
- (E) HAND MIXER - powerful, fast and efficient, 2 speed and graduated blending jar with lid
- (F) MIXER PLONGEUR - rapide et équipée avec 2 vitesses et avec bol de mélange gradué avec couvercle
- (D) STABMIXER - stark, schnell und effizient, 2 Geschwindigkeiten, Mixerkrug mit Skala und Deckel

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	L tot. cm	V	W
*521.060	<b>40,5</b>	230	180

EURO
105,00

**WIT/WHITE/BLANC/WEISS**

No.	L tot. cm	V	W
*521.062	<b>40,5</b>	230	180

EURO
105,00

- (N) **STAAFMIXER SET - metalen constructie, krachtig, snel en efficient, 5 snelheden, uitgerust met 2 staven 20 en 33 cm, 3 messen, garde, mengbeker en cutterbak in opbergdoos**

- (E) HAND MIXERSET - metal construction, powerful, fast and efficient, 5 speed, equipped with 2 plungers 20 and 33 cm, 3 knives, whisk, mixing beaker and cutterbowl in a box
- (F) SET DE MIXER PLONGEUR - construction metal, mixeur professionnel, rapide et équipée avec 5 vitesses, avec 2 plongeurs 20 et 33 cm, 3 couteaus, mesure et cutterbol dans un boîte
- (D) STABMIXERSET - Konstruktion Metal, stark, schnell und effizient, 5 Geschwindigkeiten, mit 2 Staben 20 und 33 cm, 3 Messer, Messbecher und Zerkleiner in Aufbewahrungsbox

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	L tot. cm	V	W
*521.070	<b>34/47</b>	230	180

EURO
169,00

**RVS/STAINLESS STEEL/INOX/CNS**

No.	L tot. cm	V	W
*521.075	<b>34/47</b>	230	180

EURO
169,00

- (N) **STAAFMIXER PROFESSIONAL - 9 snelheden 9.000 - 18.000 r.p.m., multifunctioneel mes, komklem, snoer 3,65 meter, mixstaaf roestvrijstaal (35 cm), opbergdoos**

- (E) HAND MIXER PROFESSIONAL - 9 speeds 9.000 - 18.000 r.p.m., multipurpose blade, bowl clamp, cord 3,65 m, blending arm stainless steel (35 cm), storage case
- (F) MIXER PLONGEUR PROFESSIONAL - 9 vitesses 9.000 - 18.000 t/mn., lame polyvalente, système de verrouillage pour le bol, cordon 3,65 m, axe mélangeur (35 cm) en inox, coffret de rangement
- (D) STABMIXER PROFESSIONAL - 9 geschwindigkeiten 9.000 ~ 18.000 U/min., Vielzweckmesser, Schlüsselzwinge, Netzkabel 3,65 m, CNS Mischerarm (35 cm), Aufbewahrungsbehälter

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

No.	L tot. cm	V	W
*521.080	<b>79</b>	230	750

EURO
515,00

**GARDE/WHISK/FOUET/SCHNEEBESEN**

No.	L tot. cm
*521.081	<b>25,4</b>

EURO
169,00

**NEW!**



**(N) STAAFMIXER - krachtige lichtgewicht, snel en efficiënt, variabele toerental 13.000 r.p.m., uitgerust met een speciaal emulsiemes bestaande uit 4 messen, eenvoudig los te koppelen mixstaaf van 16 cm**

**(E) HAND MIXER - powerful lightweight, fast and efficient, adjustable speed 13.000 r.p.m., equipped with a special emulsionknife consisting of four blades, easily detachable plunger of 16 cm**

**(F) MIXER PLONGEUR - mini mixeur professionnel pour vos petites préparations, léger et maniable, rapide et efficace, vitesse variable 13.000 t/mn., équipé d'un couteau spécial à 4 lames, robuste et facile d'entretien, tube plongée de 16 cm démontable**

**(D) STABMIXER - starke Leichtgewicht, schnell und effizient, variable geschwindigkeit 13.000 U/min., mit einem speziellen Emulsionmesser bestehend aus vier Messern, mit einfach abnehmbare Mixstab von 16 cm**

### DMX 160

EURO	No.	L tot. cm	V	W
155,00	*551.050	<b>39,5</b>	230	220

**(N) STAAFMIXER - krachtige lichtgewicht, snel en efficiënt, variabele toerental 13.000 r.p.m., uitgerust met een speciaal emulsiemes bestaande uit 4 messen, eenvoudig los te koppelen mixstaaf van 19 cm**

**(E) HAND MIXER - powerful lightweight, fast and efficient, variable speed, 13.000 r.p.m., equipped with a special emulsionknife consisting of four blades, easily detachable plunger of 19 cm**

**(F) MIXER PLONGEUR - mini mixeur professionnel pour vos petites préparations, léger et maniable, rapide et efficace vitesse variable, 13.000 t/mn., équipé d'un couteau spécial à 4 lames, robuste et facile d'entretien, tube plongée de 19 cm démontable**

**(D) STABMIXER - starke Leichtgewicht, schnell und effizient, variable geschwindigkeit, 13.000 U/min., mit einem speziellen Emulsionmesser bestehend aus vier Messern, mit einfach abnehmbare Mixstab von 19 cm**

### DMX 190

EURO	No.	L tot. cm	V	W
249,00	*551.060	<b>42,5</b>	230	250

**(N) STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar en luchtgekoelde motor, vast toerental 11.500 r.p.m., lengte mixstaaf 16 cm**

**(E) HAND MIXER - with safety button, air-cooled motor, fixed speed 11.500 r.p.m., length of plunger tube 16 cm**

**(F) MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité et moteur refroidi par l'air, vitesse fixe 11.500 t/mn., longueur de tube plongée 18 cm**

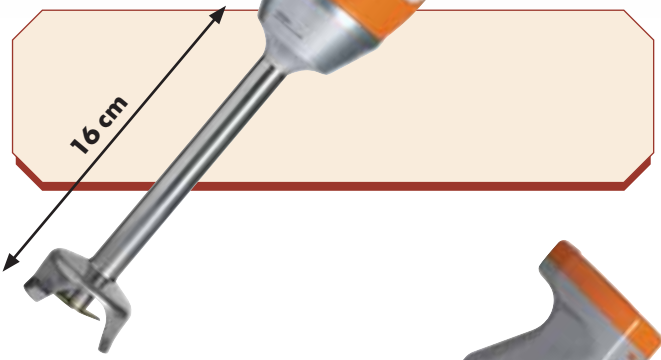
**(D) STABMIXER - mit Sicherheitsschalter und luftgekühltem Motor, feste Geschwindigkeit 11.500 U/min., Länge des Stabes 16 cm**

### MD 95

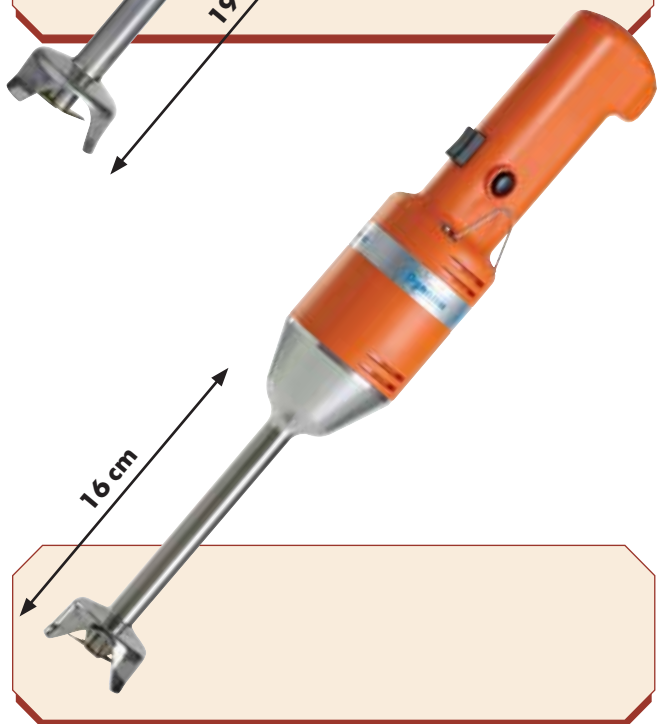
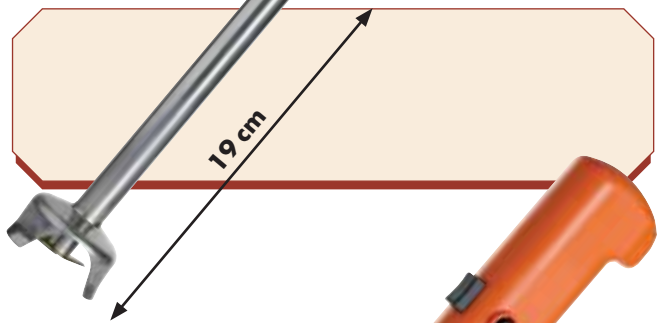
EURO	No.	L tot. cm	V	W
255,00	*551.095	<b>44,5</b>	230	250

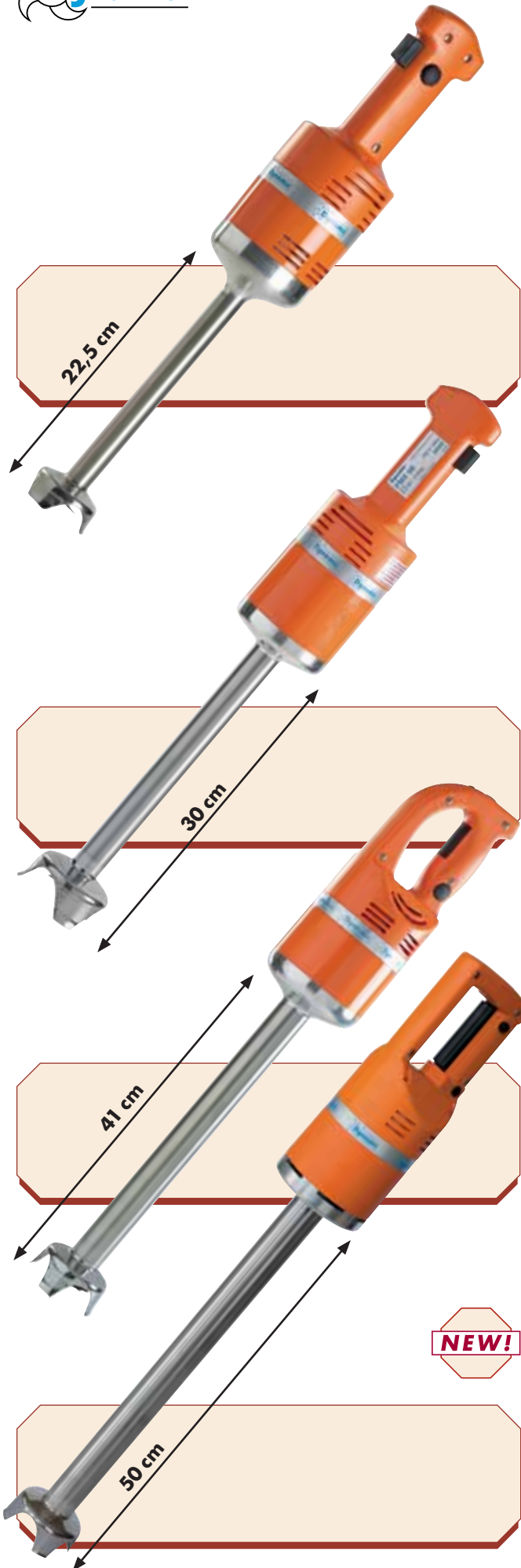


DynamiX 160



DynamiX 190





**NEW!**

**(N) STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar, dubbel geïsoleerd luchtgekoelde motor met thermisch beveiligd, vast toerental 12.000 r.p.m., lengte mixstaaf 22,5 cm, is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd**

- (E) HAND MIXER - with safety button, double insulated air-cooled motor with thermal protection, fixed speed 12.000 r.p.m., length of plunger tube 22,5 cm
- (E) MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité, moteur isolé double et refroidi par l'air et avec protection thermique, vitesse fixe 12.000 t/mn., longueur de tube plongée 22,5 cm
- (D) STABMIXER - mit Sicherheitsschalter, doppelt isolierte luftgekühltem Motor mit thermischer Sicherung, feste Geschwindigkeit, 12.000 U/min., Länge des Stabes 22,5 cm

**JUNIOR MX 225**

No.	L tot. cm	V	W
*551.020	<b>50,5</b>	230	270

EURO
335,00

**(N) STAAFMIXER - voorzien van veiligheidsschakelaar, luchtgekoelde motor, vast toerental 9.500 r.p.m., lengte mixstaaf 30 cm**

- (E) HAND MIXER - with safety button, air-cooled motor, fixed speed 9.500 r.p.m., length of plunger tube 30 cm
- (E) MIXER PLONGEUR - avec bouton de sécurité, moteur refroidi par l'air, vitesse fixe 9.500 t/mn., longueur du tube de plongée 30 cm
- (D) STABMIXER - mit Sicherheitsschalter, luftgekühltem Motor, feste Geschwindigkeit 9.500 U/min., Länge des Stabes 30 cm

**SENIOR MX 300**

No.	L tot. cm	V	W
*551.083	<b>60</b>	230	350

EURO
495,00

**(N) STAAFMIXER - voorzien van beveiligde schakelaargreep, dubbel geïsoleerd luchtgekoelde motor, thermisch beveiligd, toerental 10.500 r.p.m., lengte van de mixstaaf is 41 cm of 50 cm**

- (E) HAND MIXER - grip with security button, double insulated air-cooled motor with thermal protection, speed 10.500 r.p.m., length of plunger tube 41 cm or 50 cm
- (E) MIXER PLONGEUR - poignée avec bouton de sécurité, moteur isolé double et refroidi par l'air et avec protection thermique, vitesse 10.500 t/mn., longueur du tube de plongée 41 cm ou 50 cm
- (D) STABMIXER - mit gesichertem Schaltergriff, doppelt isolierte luftgekühltem Motor mit thermischer Sicherung, Geschwindigkeit 10.500 U/min., Länge des Stabes 41 cm oder 50 cm

**MASTER MX 410**

No.	L tot. cm	V	W
*551.091	<b>72</b>	230	600

EURO
585,00

**MASTER MX 91-500**

No.	L tot. cm	V	W
*551.092	<b>80</b>	230	600

EURO
685,00

Ⓝ **GROOTKEUKEN-STAAFMIJXER - speciaal ontworpen voor de instellingskeuken, kan gebruikt worden in pannen met een inhoud t/m 300 liter, vast toerental 11.000 r.p.m., kan zijn werk zelfstandig verrichten door middel van een console, lengte mixstaaf 53 cm**

ⓔ **HAND MIXER - specially designed for Collective Cooking, can be used in pots up to 300 litres, fixed speed 11.000 r.p.m., can work alone on a Multi-Position Support, length of plunger tube 53 cm**

ⓕ **MIXER PLONGEUR - spécialement conçu pour les grandes cuisines, peut-être utilisé dans des marmites allant jusqu'à 300 litres de contenance, vitesse fixe 11.000 t/mn., peut travailler seul sur un support ce qui le rend indispensable en cuisine collective, longueur tube de plongée 53 cm**

ⓓ **STABMIXER - sonderausführung für Grossküchen, wirkt in jedem Kochgefäss bis 300 Liter, feste Geschwindigkeit 11.000 U/min., er arbeitet mittels der speziellen Halterung auch unabhängig und allein, Länge Mixstab 53 cm**

**SMX 600 TURBO**

EURO	No.	L tot. cm	V	W
975,00	*551.450	<b>80</b>	230	850

Ⓝ **GROOTKEUKEN-STAAFMIJXER - speciaal ontworpen voor de instellingskeuken, kan gebruikt worden in pannen met een inhoud t/m 300 liter, vast toerental 11.000 r.p.m.**

ⓔ **HAND MIXER - specially designed for Collective Cooking, can be used in pots up to 300 litres, fixed speed 11.000 r.p.m.**

ⓕ **MIXER PLONGEUR - spécialement conçu pour les grandes cuisines, peut-être utilisé dans des marmites allant jusqu'à 300 litres de contenance, vitesse fixe 11.000 t/mn.**

ⓓ **STABMIXER - sonderausführung für Grossküchen, wirkt in jedem Kochgefäss bis 300 Liter, Tourenzahl 11000 U/min.**

**BM SMX TURBO**

**MOTORBLOK LOS/MOTORBLOCK ONLY**  
**MOTEUR SEUL/NUR MOTOR**

EURO	No.	V	W
915,00	*551.460	230	1000

**MINI MIXSTAAF LOS/MIXER TOOL ONLY**  
**OUTIL MIXER SEUL/NUR MIXSTABTEIL**

EURO	No.	L cm
208,00	*551.465	<b>30</b>

**MIXSTAAF LOS/MIXER TOOL ONLY**  
**OUTIL MIXER SEUL/NUR MIXSTABTEIL**

EURO	No.	L cm
215,00	*551.462	<b>60</b>

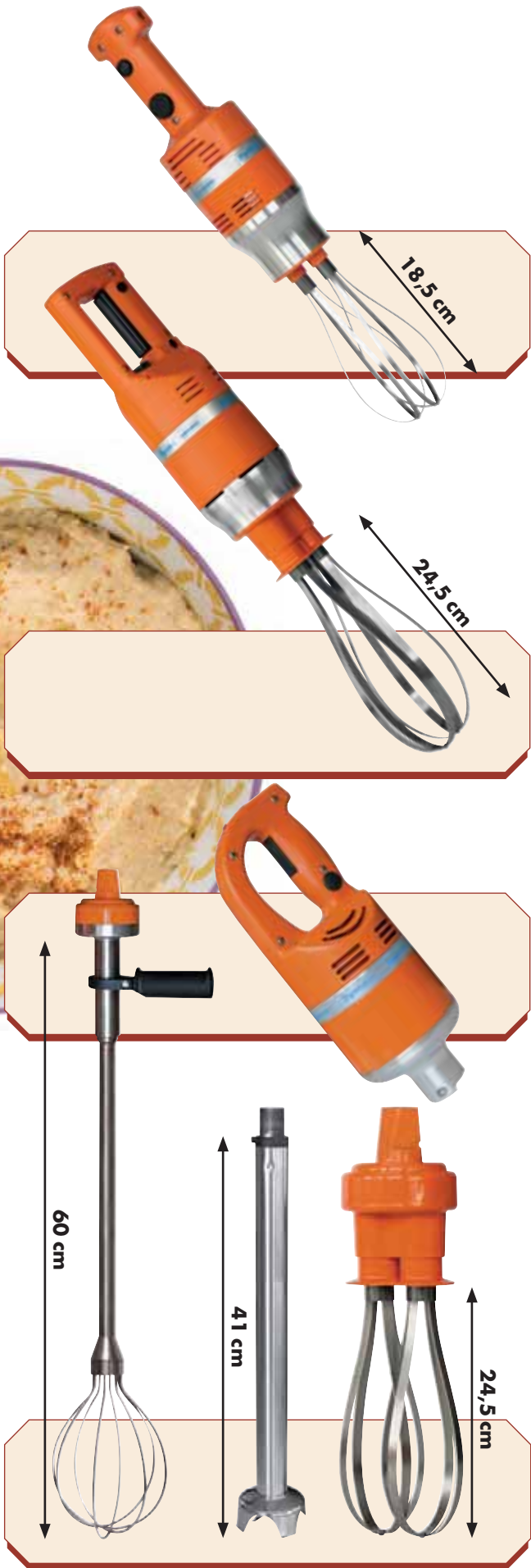
**MIXSTAAF LOS/MIXER TOOL ONLY**  
**OUTIL MIXER SEUL/NUR MIXSTABTEIL**

EURO	No.	L cm
265,00	*551.461	<b>68</b>



**ALL NEW!**





**(N) GROOTKEUKEN-GARDE - voorzien van beveiligde aan/uit schakelaargreep, variabel toerental (300-900 rpm) en luchtgekoelde motor, gemakkelijk te reinigen door eenvoudig te demonteren garden**

**(E) ELECTRIC WHISK - with secured ON/OFF switch, variable speed (300-900 rpm) and air-cooled motor, easy-clean removable whisks**

**(F) FOUET - poignée avec interrupteur marche-arrêt sécurité, variateur électronique (300-900 t/min) et moteur refroidi par l'air, les outil-fouets sont démontables pour apporter un nettoyage plus aisé et en toute sécurité**

**(D) ELEKTRO-SCHLAGBESEN - mit geschermten Schaltergriff mit EIN/AUS-Schalter, luftgekühltem Motor und stufenloser Drehzahlregulierung (300-900 U/Min.), die Besenteile sind zum leichteren Reinigen in aller Sicherheit auseinandernehmbar**

**JUNIOR WHISK**

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.022	<b>50</b>	230	270	385,00

**MASTER WHISK**

No.	L tot. cm	V	W	EURO
*551.086	<b>65</b>	230	600	695,00

**(N) GROOTKEUKEN-MIXER - gecombineerde staafmixer en garde met één motor, de Dynamic is voorzien van beveiligde schakelaar-greep, variabel toerental staafmixer max. 9000/garde max. 900 tpm, luchtgekoelde motor, uitneembare garde, ophangrekje en is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd**

**(E) COMBINED MIXER AND BEATER - with only one motor, air-cooled, with variable speed, plunger max. 9000/whisk max. 900 rpm., double insulation and thermal cut-out, grip with safety button, removable beaters and as free accessory wall bracket**

**(F) MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - combiné avec un seul moteur, refroidi par l'air, avec vitesse de rotation variable, tube max. 9000/fouet max. 900 t/mn., isolation double et protection thermique, poignée avec bouton de sécurité et fouets éjectables, l'appareil est livré avec support mural**

**(D) MIXER UND RÜHRWERK - kombiniert mit einem einzigen Motor, luftgekühlt, doppelt isoliert, mit stufenloser Drehzahlregulierung, Mixstab max. 9000/Rührbesen max. 900 u./mn. und Motorschutz, Griff mit Sicherheitsschalterknopf, Rührbesen auswechselbar, das Gerät wird mit Wandkonsole geliefert**

**COMBI 410**

No.		V	W	EURO
*551.001		230	600	905,00
*551.000	<b>motorblok los/motorblock only</b> moteur seul/nur Motor			440,00
*551.002	<b>mixstaaf los/mixer tool only</b> outil mixer seul/nur Mixstabteil			205,00
*551.003	<b>garde los/beaters tool only</b> outil-fouets/nur Rührbesenteil			264,00

**BALLON GARDE/WHISK/FOUET/RÜHRBESEN**

No.	L cm	EURO
*551.006	60	485,00

**COMBI STAAFMIXER - staafmixer en garde met één motor, voorzien van beveiligde schakelaargreep, variabel toerental, luchtgekoelde motor en is dubbel geïsoleerd en thermisch beveiligd**

**COMBINED MIXER AND BEATER - with only one motor, air-cooled, with variable speed control, double insulation and thermal cut-out, grip with safety button**

**MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - combiné avec un seul moteur, refroidi par l'air, avec vitesse de rotation variable, isolation double et protection thermique, poignée avec bouton de sécurité**

**MIXER UND RÜHRWERK - kombiniert mit einem einzigen Motor, luftgekühlt, doppelt isoliert, mit stufenloser Drehzahlregulierung und Motorschutz, Griff mit Sicherheitsschalterknopf**



MIXERS



BLENDER (SOUP)



WHISKS

**COMBI 160**

EURO	No.	V	W
249,00	*551.054	230	220



MIXERS



BLENDER (SOUP)



WHISKS

**COMBI 225**

EURO	No.	V	W
635,00	*551.025	230	270



MIXERS



WHISKS

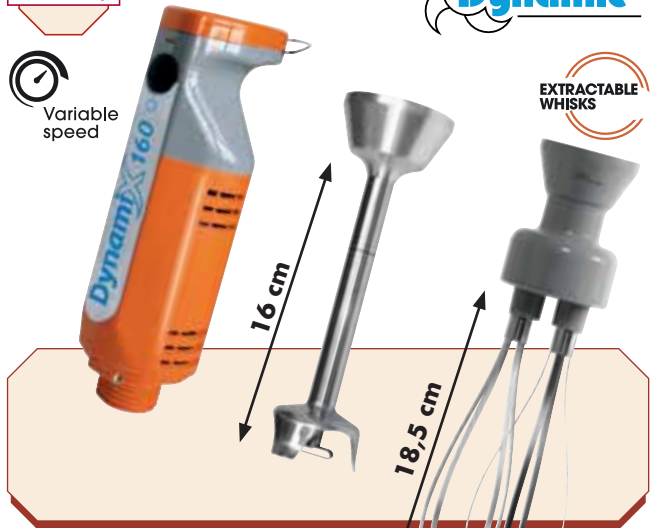
**COMBI 300**

EURO	No.	V	W
794,00	*551.250	230	350

**NEW!**



Variable speed



Variable speed



Variable speed





**(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - roestvrijstalen messtel, kunststof behuizing, vast toerental 13.000 r.p.m., mixstaaf 41 cm, luchtgekoelde motor**

- (E) HAND MIXER - stainless steel blade, plastic housing, fixed speed 13.000 r.p.m., plunger tube 41 cm, air-cooled motor
- (F) MIXER PLONGEUR - couteau en inox, habillage plastique, vitesse fixe 13.000 t/mn., longueur du tube de plongée 41 cm, moteur refroidi par l'air
- (D) STABMIXER - Messer aus CNS, Kunststoffgehäuse, feste Geschwindigkeit 13.000 U/min., Mischstab 41 cm, luftgekühlter Motor

No.	L tot. cm	V	W
*330.010	<b>71</b>	230	250

EURO
209,00

**(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER - roestvrijstalen messtel, kunststof behuizing, variabele toerental 11.000 r.p.m., mixstaaf 65 cm, luchtgekoelde motor en met ophangsteun**

- (E) HAND MIXER - stainless steel blade, plastic housing, adjustable speed 11.000 r.p.m., plunger tube 65 cm, air-cooled motor and wall bracket
- (F) MIXER PLONGEUR - couteau en inox, habillage plastique, vitesse variable 11.000 t/mn., longueur du tube de plongée 65 cm, moteur refroidi par l'air et avec support mural
- (D) STABMIXER - Messer aus CNS, Kunststoffgehäuse, variable Geschwindigkeit 11.000 U/min., Mischstab 65 cm, luftgekühlter Motor und mit Wandkonsole

No.	L tot. cm	V	W
*330.012	<b>100</b>	230	400

EURO
335,00

**(N) GROOTKEUKEN-STAAFMIXER EN GARDE - met één motor, roestvrijstalen messtel/garde, kunststof behuizing, variabele toerental 11.000 r.p.m., mixstaaf 45 cm, luchtgekoelde motor en met ophangsteun**

- (E) COMBINED MIXER AND BEATER - stainless steel blade/whisk, plastic housing, adjustable speed 11.000 r.p.m., plunger tube 45 cm, air-cooled motor and wall bracket
- (F) MIXER ET BATTEUR MÉLANGEUR - couteau/fouets en inox, habillage plastique, vitesse variable 11.000 t/mn., longueur du tube de plongée 45 cm, moteur refroidi par l'air et avec support mural
- (D) MIXER UND RÜHRWERK - Messer/Schneebeesen aus CNS, Kunststoffgehäuse, variable Geschwindigkeit 11.000 U/min., Mischstab 45 cm, luftgekühlter Motor und mit Wandkonsole

No.	V	W
*330.015	230	400

EURO
410,00

**(N) MINI FOODPROCESSOR - behuizing kunststof, roestvrijstalen mes, 830 ml BPA-vrije mengkom met giettuit en handgreep, deksel met vulopening, eenvoudige bediening met één druk op de knop, twee snelheden en Pulse-functie voor nauwkeurige controle. Kom, deksel en mes zijn vaatwasbestendig**

**(E) MINI FOOD PROCESSOR - plastic body, stainless steel blade, 830 ml BPA-free bowl with pour spout and handle, lid with fillopening, simple one-touch operation, two speeds and Pulse operation for precise control. Bowl, lid and blade are dishwasher-safe**

**(F) MINI ROBOT MENAGER - corps en plastique, lame en inox, bol de travail de 830 ml sans BPA avec poignée et bec verseur, couvercle avec ouverture pour liquides, fonctionnement simple grâce à un seul bouton, deux vitesses et un bouton Impulsion pour un contrôle précis. Bol, couvercle et lame sont résistants au lave-vaisselle**

**(D) MINI-FOOD-PROCESSOR - Gehäuse Kunststoff, Edelstahlmesser, BPA-freie Arbeitsschüssel mit Ausgießer und Griff, 830 ml Fassungsvermögen, Deckel mit Einfüllöffnung, einfache One-Touch-Bedienung, zwei Geschwindigkeitsstufen und Impulsfunktion für exakte Kontrolle. Schüssel, Deckel und Messer sind spülmaschinengeeignet**

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
79,00	*521.400	<b>0,83</b>	23(H)x18x15	230	240

**WIT/WHITE/BLANC/WEISS**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
79,00	*521.402	<b>0,83</b>	23(H)x18x15	230	240

**(N) CUTTER & GROENTESNIJDER GECOMBINEERD - 3,1 liter mengkom, 950 ml mini-mengkom, deksel met extra brede vulopening, 2 snelheden 900-1750 rpm en pulse toets, standaard met 3 messen, snij- en raspschijf, eierklopper, spatel en handige opbergdoos**

**(E) CUTTER AND VEGETABLE SLICER - 3,1 liters bowl, 950 ml mini-bowl, lid with extra wide mouth tube, 2 speed 900-1750 rpm and pulse-switch, complete with 3 knives, slice and grater disc, egg-beater, spatula and storage case**

**(F) MACHINE DE CUISINE COMBINÉE - bol 3,1 litres, mini-bol 950 ml, couvercle avec ouverture de remplacement extra grande, 2 vitesses 900-1750 tpm et avec des boutons poussoirs "pulse", livrée avec disque tranche et râpe, 3 couteau, batteur des oeufs, spatula et boîte**

**(D) CUTTER UND GEMÜSESCHNEIDER - 3,1 Liter Ruhrschüssel, 950 ml Mini-Ruhrschüssel, Deckel mit extra grossen Nachfüllöffnung, 2 Geschwindigkeiten 900-1750 U/pm und separaten Schalt-Taste, mit 3 Cutter Messer, Ruhrbesen für Eier, Spachtel und Aufbewahrungsbox**

**ROOD/RED/ROUGE/ROT**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
315,00	*521.410	<b>3,1</b>	49(H)x28x49	230	300

**ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
315,00	*521.420	<b>3,1</b>	49(H)x28x49	230	300

**CREME/ALMOND**

EURO	No.	Lit.	cm	V	W
315,00	*521.430	<b>3,1</b>	49(H)x28x49	230	300

**NEW!**

**KitchenAid**



**KitchenAid**







Ⓝ **CUTTER - 3 liter, speciaal geschikt voor het fijnhakken van o.a. knoflook, peterselie, uien noten, amandelen, vruchten, etc., de onderbouw is van geanodiseerd aluminium, cutterbak en messtel zijn van roestvrijstaal, de transparante deksel met vulopening is van hoogwaardig kunststof en beveiligd door middel van een microschakelaar, met elektronische aan/uit toetschakelaar van 24V**

ⓔ CUTTER - 3 liters, the ideal solution for chopping garlic, onion parsley, onions, almonds, nuts, fruits, etc., motor base of anodized aluminium, bowl and cutting blades of stainless steel, high quality plastic cover, transparent and with hopper is secured by means of a micro switch, with electronic ON/OFF switch of 24V

ⓔ CUTTER - 3 litres, une solution idéale pour hacher menu, oignon l'ail, le persil, des noix, des amandes, des fruits, etc., avec soubassement en aluminium anodisé, la cuve et les couteaux sont en inox, couvercle transparente avec orifice de remplissage en matière plastique de haute qualité est protégé par micro-interrupteur, avec des boutons poussoirs "marche et arrêt" de 24V

ⓓ CUTTER - 3 Liter, eine ideale Lösung, wenn es geht um das fein zerhacken von Knoblauch, Petersilie, Nüssen, Zwiebeln, Mandeln, Früchten, usw. geht. Maschinengehäuse aus anodisiertem Aluminium, Rührschüssel sowie Messer aus CNS, Klarsicht-Deckel aus hochwertigem Kunststoff, mit Nachfüllöffnung gesichert mittels eines Mikroschalters, mit elektronischer EIN/AUS-Niederspannung-Schalt-Taste von 24V

No.	Lit.	cm	t/pm	V	W
*403.030	<b>3</b>	32(H)x38x30	<b>2800</b>	230	370

EURO
445,00



Ⓝ **KAASRASPMOLEN - roestvrij materiaal, kunststof opvangbak, compleet met één schijf met gaten Ø 3 mm**

ⓔ CHEESE GRINDER - non-rusting material, plastic receptacle, complete with one disc with Ø 3 mm holes

ⓔ RÂPE À FROMAGE - alliage d'aluminium alimentaire, tiroir plastique, livrée avec une disque avec trous Ø 3 mm

ⓓ KÄSEREIBER - Aluminiumguss, Kunststoff Schublade, wird geliefert mit einer Scheibe mit Ø 3 mm Löcher

#### RAPIDE 2

No.	cm	V	W
*408.002	35(H)x42x25	230	600

EURO
595,00

losse schijven/spare discs

disques pour râpe/Scheiben für Reiber

No.	gaten/holes/trous/Löcher	Ø mm	EURO
408.020	<b>zeer fijn</b> /very fine/très fin/sehr fein	2	39,00
408.021	<b>fijn</b> /fine/fin/fein	3	39,00
408.022	<b>middel</b> /medium/moyen/mittel	4	39,00
408.019	<b>grof</b> /coarse/grossier/grob	6	39,00
408.018	<b>extra grof</b> /extra coarse/extra grossier/extra grob	8	39,00
408.016	<b>Mozzarella</b>		39,00
408.023	<b>Parmesaan</b> /Parmesan		39,00



**(N) POPCORN MACHINE - roestvrij materiaal, met verlichting, vetopvangbak en eenvoudig leeg te maken bakketel welke is voorzien van een anti-aanbaklaag, ruimteverwarming d.m.v. warmtelamp en extra element in de bodem, waardoor dit apparaat tevens te gebruiken is met kant en klare popcorn**

**(E) POPCORN MACHINE - non rusting material, with interior light, dripping tray and non stick kettle, easy to unload, heating by lamp and bottom element, which makes it also suitable for pre-prepared popcorn**

**(F) APPAREIL À POPCORN - en matériaux non-oxydable, avec illumination, tiroir ramasse-jus, chaudière anti-adhésives pour faciliter le vidage, chauffage par lampe et élément sousbassement pour l'usage avec popcorn préparé**

**(D) POPCORN-MASCHINE - aus nicht rostendem Material, mit Innenbeleuchtung, Fettauffangschale, einfach zu Leeren Antihaf beschichtete Kessel, mit Lamp und Boden Element für fix und fertige Popcorn**

EURO	No.	cm	V	W
345,00	*537.005	69(H)x52x38	230	1500

**(N) ROOKOVEN - roestvrijstaal, regelmatige en unieke rook-kwaliteit door het elektrische houtskool systeem**

**(E) SMOKING OVEN - stainless steel, regular and unique smoking quality obtained by means of the electric charcoal/sawdust system**

**(F) FUMOIR - inox, qualité constante et unique obtenue moyennant le système braisette/sciure électrique**

**(D) RÄUCHEROFEN - CNS, das Holzkohle/Sägemehl-Elektro System ergibt eine regelmässige und einzigartige Räucherqualität**

EURO	No.	cm	V	W
575,00	*304.070	23(H)x41x71	230	250

**(N) ROOKOVEN - roestvrijstaal, twee roosters, verhitting door de spiritusbranders of rechtstreeks op gasfornuis**

**(E) SMOKING OVEN - stainless steel, two grids, heating by means of alcohol burners or directly on gas range**

**(F) FUMOIR - inox, avec deux grilles, chauffage moyennant brûleurs à alcool ou directement sur le fourneau a gaz**

**(D) RÄUCHERGERÄT - CNS, zwei Roste, Heizung mittels Spiritusbrenner oder direkt auf dem Gasherd**

EURO	No.	cm
62,00	*866.001	20(H)x45x27

**(N) MOTMENGSEL**

**(E) MIXING SMOKING SHAVINGS**

**(F) SCIURE À FUMER MIXTE**

**(D) RÄUCHERMEHLMISCHUNG**

EURO	No.	gr.
8,45	*314.008	<b>1000</b>

4,30 \*866.006 **losse zakken van 500 gr. mot**  
 spare bags of 500 g smoking shavings  
 sacs de sciure de remplacement de 500 g  
 Ersatzbeutel mit 500 g Räuchermehlischung

4,30 \*866.007 **rookkruiden 500 gr.**  
 smoke herbs 500 g  
 herbes à fumer 500 g  
 Rauchers Kraut 500 g

4,30 \*866.008 **rookzout 250 gr.**  
 smoking salt 250 g  
 sel à fumer 250 g  
 Räuchersalz 250 g





**(N) ROOKOVEN - roestvrijstaal met geëmailleerde ovenruimte en deksel, luchtdicht afsluitbaar, uitermate geschikt voor warm en koud roken, digitaal bedieningspaneel voor de diverse menuopties, temperatuur en tijdsinstelling, max. 12 uur. Geleverd met 2 roosters, (2 étages 34x25cm en 29x20cm) vetopvangschaal en rookmot schaal**

**(E) SMOKING OVEN - stainless steel with enamelled oven space and lid, airtight, highly suitable for hot and cold smoking, digital control panel for various menu options, temperature and time setting, max. 12 hours. Delivered with 2 grills, (2 floors 34x25cm and 29x20cm) fat collection tray and wood chip tray**

**(E) FUMOIR - en inox avec espace de cuisson et couvercle émaillés, étanche à l'air, parfaitement adapté pour le fumage à chaud et à froid, panneau de commande numérique pour diverses options de menu, réglage de la température et de l'heure, max. 12 heures. Livré avec 2 grilles (2 étages de 34x25cm et 29x20cm) et un bac collecteur de graisse et un bac à fumée**

**(D) RAUCHERGERAT - CNS mit emailliertem Garraum und Deckel, Luftdicht, für heisses und kaltes Räuchern bestens geeignet, digitales Bedienfeld für verschiedene Menüoptionen, Temperatur- und Zeiteinstellung, max. 12 Stunden. Lieferung mit 2 Gittern (2 Böden 34x25cm und 29x20cm), Fettauffangschale und Rauchmottenschale**

No.	cm	V	W
*680.315	30(H)x42x29	230	600

EURO
95,00



**(N) VOEDSELDROGER - roestvrijstaal, uitermate geschikt voor het drogen van groenten, fruit, kruiden etc., voorzien van aan- en uitschakelaar en ventilatorverwarming. Temperatuur instelbaar tussen 35 en 75 graden en tijd klok van 0 tot 12 uur. Geleverd met 10 roosters 36x41 cm**

**(E) FOOD DRYER - stainless steel, extremely suitable for drying vegetables, fruit, herbs etc., with on and off switch and fan heating. Temperature adjustable between 35 and 75 degrees and a timer from 0 to 12 hours. Supplied with 10 grates 36x41 cm**

**(E) SECHE-ALIMENTS - inox, convient parfaitement pour le séchage de légumes, fruits, herbes etc., avec interrupteur marche/arrêt, chauffage par ventilateur. Température réglable entre 35 et 75 degrés et minuterie de 0 à 12 heures. Livré avec 10 grilles de 36x41 cm**

**(D) LEBENSMITTELTROCKNER - CNS, besonders geeignet zum Trocknen von Gemüse, Obst, Kräutern usw., mit Ein- und Ausschalter, Heizlüfter. Einstellbarer Temperatur zwischen 35 und 75 Grad und einer Zeitschaltuhr von 0 bis 12 Stunden. Geliefert mit 10 Gittern 36x41 cm**

No.	cm	V	W
*680.080	44(H)x52x43	230	1000

EURO
195,00

**(N) SCHIJVEN**

- (E) DISCS
- (F) DISQUES
- (D) SCHEIBEN

**(N) PLAKJESSCHIIF**

- (E) SLICER
- (F) TRANCHEUR
- (D) SCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
52,00	408.210	T1	<b>1</b>
52,00	408.211	T2	<b>2</b>
52,00	408.212	T3	<b>3</b>
52,00	408.213	T4	<b>4</b>
52,00	408.214	T5	<b>5</b>
52,00	408.215	T6	<b>6</b>

**(N) PLAKJESSCHIIF MET GETANDE MESSEN**

- (E) SLICER WITH SERRATED KNIVES
- (F) AVEC COUTEAUX DENTES
- (D) SCHNEIDESCHEIBE MIT WELLENSCHLIFF

EURO	No.	Type	mm
52,00	408.216	TD4	<b>4</b>
52,00	408.217	TD6	<b>6</b>

**(N) RIBBELTJESPLAKJESSCHIIF**

- (E) RIBBLE CUT SLICER
- (F) AVEC COUTEAUX ONDULANTS
- (D) RIFFELSCHNEIDESCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
52,00	408.218	TO4	<b>4</b>

**(N) RASPSCHIIF**

- (E) GRATING DISC
- (F) RÂPE
- (D) REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
52,00	408.219	R2	<b>2</b>
52,00	408.220	R3	<b>3</b>
52,00	408.221	R4	<b>4</b>

**(N) PARMESAANSCHIIF**

- (E) PARMESAN GRATING DISC
- (F) RÂPE A PARMESAN
- (D) PARMESAN REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type
52,00	408.222	RP

**(N) RÖSTI**

- (E) RÖSTI
- (F) POMMES GAUFRETTES
- (D) RÖSTI

EURO	No.	Type
52,00	408.223	RR

**(N) STAAFJESSCHIIF**

- (E) BATONS-CUTTER
- (F) DISQUE EFFILEURS
- (D) STÄBCHENSCHNEIBE

EURO	No.	Type	mm
52,00	408.224	E2	<b>2x2</b>
52,00	408.225	E4	<b>4x4</b>
52,00	408.226	E8	<b>8x8</b>

**(N) REK VOOR 6 SCHIJVEN**

- (E) RACK FOR 6 DISCS
- (F) PORTE-DISQUES POUR 6 DISQUES
- (D) STÄNDER FÜR 6 SCHEIBEN

EURO	No.
29,00	408.235





Incl. 3 schijven!  
Including 3 discs!  
3 disques inclus!  
Incl. 3 Scheiben!



HIGH OUTPUT!



Ⓝ **GROENTESNIJDER** - uit gegoten aluminium. Sniijdt plakjes, staafjes en raspt noten, groente, kaas etc. Door het geheel wegklapbare (ook verwijderbare) bovenstuk is de machine vlug en goed te reinigen. Voorzien van diverse veiligheidssystemen en verlichte hoofdschakelaar. De groentesnijder wordt compleet met drie schijven geleverd t.w. een plakkerschijf van 3 mm een rasp-schijf van 3 mm en een staafjesschijf van 8x8 mm

ⓔ **VEGETABLE CUTTER** - made of cast aluminum. Cuts, shreds and grates. As the upper parts of the machine can be pushed back (also removable) this facilitates the cleaning. With security systems and illuminated ON/OFF Switch. Complete with slicer of 3mm, grating disc of 3 mm and a batonscutter of 8x8 mm

ⓕ **COUPE LÉGUMES** - fonte d'aluminium. Coupe, râpe, émince, effile tous légumes, tranches, bâtonnets etc. La partie supérieure escamotable (aussi amovible) rend plus facile le nettoyage rapide de la machine. Avec systèmes de sécurité divers et témoin lumineux. Coupe légumes complet avec une trancheur 3 mm, râpe 3 mm et un trancheur bâtons 8x8 mm

ⓓ **GEMÜSECHNEIDER** - Aus Aluminium-Guss. Der Oberteil der Maschine ist aufklappbar (auch abnehmbar), was eine schnelle Reinigung ermöglicht. Mit mehreren Sicherheitssystemen und Schalter mit Kontroll-Lampe. Komplett mit Schneidescheibe 3mm, Reibscheibe 3 mm und Stäbchenschneider 8x8 mm

**VEGETABLE SLICER 48**

No.	cm	V	W
*408.200	58(H)x25x43	230	600

EURO
795,00

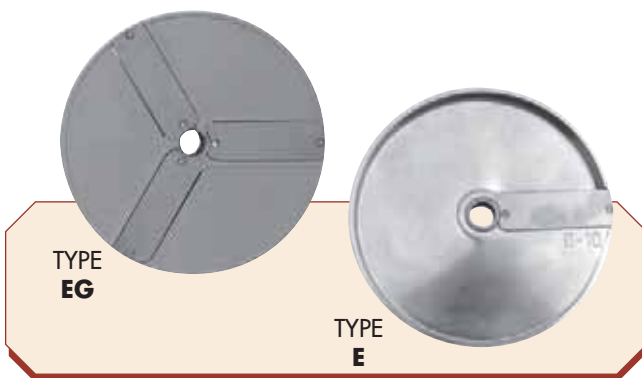


- (N) **SCHIJVEN**                      (F) DISQUES  
 (E) DISCS                                (D) SCHEIBEN

(N) **PLAKKENSCHIJF**

- (E) SLICER  
 (F) TRANCHEUR  
 (D) SCHNEIDESCHEIBE

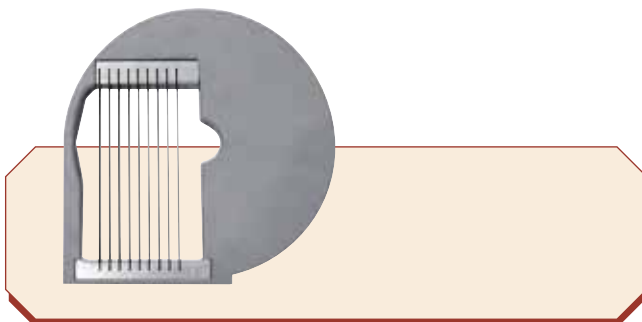
EURO	No.	Type	mm
67,00	415.110	EG1	<b>1</b>
67,00	415.111	EG2	<b>2</b>
67,00	415.112	EG3	<b>3</b>
67,00	415.113	E6	<b>6</b>
67,00	415.114	E8	<b>8</b>
67,00	415.115	E10	<b>10</b>



(N) **FRIES SCHIJF - voor frites 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met E8 of E10**

- (E) FRENCH FRY DISC - for 8 and 10 mm french fries, when used in combination with E8 and E10  
 (F) DISQUE A FRITES - pour frites de 8 ou 10 mm avec plateau trancheur correspondant E8 ou E10  
 (D) FRITESSCHEIBE - für 8 und 10 mm Frites, mit dazu gehörenden Schneidscheiben E8 oder E10

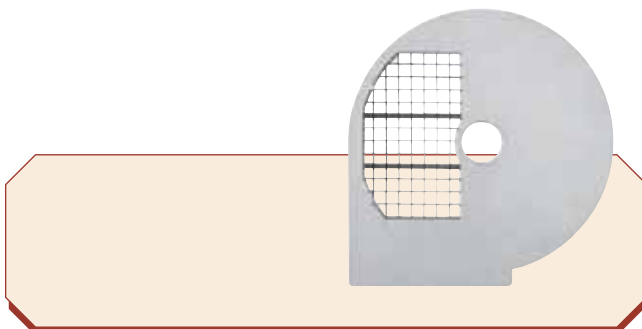
EURO	No.	Type	mm
85,00	415.120	B8	<b>8</b>
85,00	415.122	B10	<b>10</b>



(N) **BLOKJESSCHIJF - voor blokjes van 8 en 10 mm indien in combinatie gebruikt met E8 of E10**

- (E) CUBES DISC - for 8 and 10 mm cubes, when used in combination with E8 and E10  
 (F) DISQUE A CUBES - pour cubes de 8 ou 10 mm avec plateau trancheur correspondant E8 ou E10  
 (D) WÜRFELSCHNEIBE - für Würfel von 8 und 10 mm, mit dazu gehörenden Schneidscheiben E8 oder E10

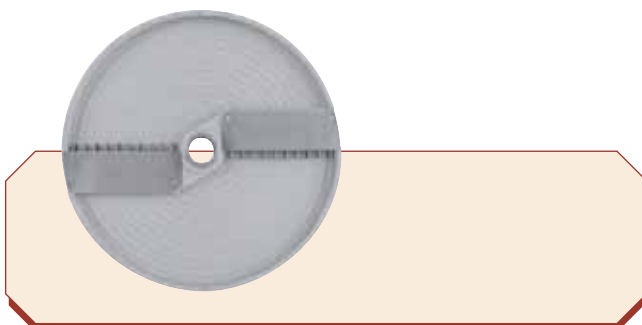
EURO	No.	Type	mm
105,00	415.124	D8x8	<b>8x 8</b>
105,00	415.126	D10x10	<b>10x10</b>



(N) **STAAFJESSCHIJF**

- (E) BATONS CUTTER  
 (F) DISQUE EFFILEURS  
 (D) STÄBCHENSCHNEIBE

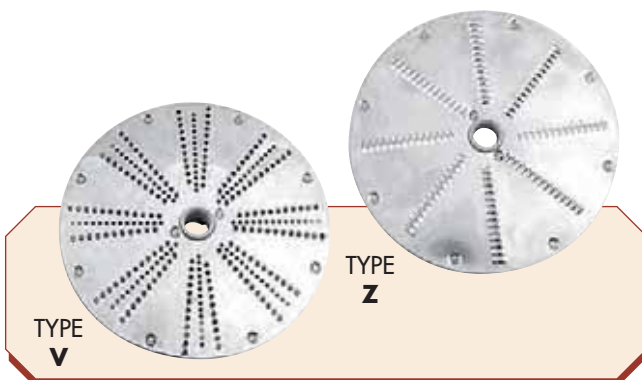
EURO	No.	Type	mm
95,00	415.128	H2,5	<b>2,5x2,5</b>
95,00	415.129	H4	<b>4x4</b>



(N) **RASPSCHIJF**

- (E) GRATING DISC  
 (F) RAPE  
 (D) REIBSCHEIBE

EURO	No.	Type	mm
67,00	415.130	Z2	<b>2</b>
67,00	415.131	Z3	<b>3</b>
67,00	415.132	Z4	<b>4</b>
67,00	415.133	V	PARMESAN/NOTEN
67,00	415.134	Z7	<b>7</b>





**Ⓝ GROENTESNIJDER - roestvrijstalen behuizing en vulopening van speciale kunststof legering, speciale opening voor grotere en kleinere stukken. De schijven zijn van speciale roestvrije voedsel-veilige legering, geharde roestvrijstalen messen, met eenvoudige bajonetsluiting, schijven afzonderlijk verkrijgbaar. Sniijdt plakjes, schijven, blokjes en frites en raspt noten, groente, kaas etc. Capaciteit: ca. 200 kg/p.u. gesneden materiaal - 160 kg/p.u. geraspt materiaal**

**ⓔ VEGETABLE CUTTER - Stainless housing and special plastic alloy hopper for bigger and smaller pieces. The discs are special food- friendly alloy, hardened stainless steel knives, simple and direct locking by bayonet catch, all discs optional available. Cuts, shreds, grates and cubes potatoes, vegetables, nuts, cheese, etc. Capacity: ca 200 kg/h sliced material - ca. 160 kg/h grated material**

**ⓕ COUPE LÉGUMES UNIVERSEL - corps en inox, remplissage de carburant en alliage plastique spéciale non oxydable, goulotte d'alimentation à pièces grandes et petit. Les disques: alliage alimentaire, non oxydable, couteaux et démontage instantané par emmanchement à baïonnette. Disques livrables au choix. Coupe, râpe, émince, effile tous les légumes en cubes, tranches, bâtonnets etc. Capacité coupées: ± 200 kg/h, matière râpée ± 160 kg/h**

**ⓓ GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE - CNS Gehäuse, Aufsatz/Einfüllöffnung aus Spezialen Kunststoff Legierung und geeignet für grosse und kleinere Stücke .Die Scheiben sind aus einer nicht-rostenden, lebensmittelgeeigneten Legierung, gehärtete Messer aus rostfreiem Stahl, die ziehend schneiden, augenblicklich Aufsetzen und Lösen mittels Bajonett-Verschluss, Scheiben je nach Wunsch separat lieferbar. Schneidet, reibt alle Gemüse in Würfel, Scheiben, Stäbchen usw. Kapazität: geschnitten, ca. 200 kg pro Stunde. Reiben, ca. 160 kg pro Stunde**

**CUOCOJET**

No.	cm	V	W
*415.010	56(H)x24x55	230	550

EURO  
845,00

# VOLANO



- Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE** - hoogwaardig zwaar aluminium geëpoxeerde legering, slijpapparaat ingebouwd, snijdikte instelbaar 0-2,6 mm, volledig handbediend, geen stroompunt nodig, optimale kwaliteit en uitstraling zijn de belangrijkste kenmerken van deze machine (standaard zonder voet)
- ⓔ **SLICER** - made of heavy aluminium with epoxy finishing, slicer permits rapid cleaning and meets demanding sanitation requirements, slice thickness 0-2,6 mm, the unit is fully hand-operated and does not need electrical connection, the blade sharpener is built in for effective sharp cutting, with protection ring around the blade, optimum quality and presentation make this a special machine (standard without stand)
- ⓕ **TRANCHEUR** - fabriquée en aluminium époxyée avec pièces en acier, garantie hygiène absolu et nettoyage rapide, son fonctionnement complètement manuel, il n'y a pas de courant électrique, un affûteur incorporé simplifié le travail de l'opérateur car le tranchant de la lame est toujours parfait, coupe réglable 0-2,6 mm, une machine robuste, indestructible et fiable (standard sans pied)
- ⓓ **AUFSCHNITT-MASCHINE** - hergestellt aus epoxy beschichtetem Aluminium und Stahlteilen, die Maschine garantiert absolute Hygiene und einfache Reinigung, wird von Hand betrieben und braucht kein Strompunkt, die eingebaute Schleifvorrichtung vereinfacht die Arbeit des Bediennenden und hält den Schnitt der Ware Perfekt. Schnittstärke 0-2,6 mm, optimale Qualität und Präsentation wichtige Vorteile diese Aufschnittmaschine (Standard ohne Fuss)

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm
2395,00	*403.250	250	51(H)x52x68
2625,00	*403.300	300	74(H)x60x72
<b>VOET/STAND/PIED/FUSS</b>			
EURO	No.	Type	cm
895,00	*403.310	Volano 250	80(H)x33x42
895,00	*403.320	Volano 300	80(H)x40x50

\*564

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**





Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE** - de basis van de CaterChef Profi serie is vervaardigd van gegoten aluminium, de mesbeschermplaat en dikke/glijplaat zijn voorzien van Teflon coating. Algemene kenmerken: **CARBON** staal extra gehard holgeslepen mes, traploos instelbare snijdikte 0-12 mm en ingebouwd slijpparaat, voorzien van extra zware motor wat ook het snijden van o.a. kaas mogelijk maakt, meer ruimte tussen het mes en de motor. En de slede is eenvoudig kantelbaar voor gemakkelijke reiniging

ⓔ **ELECTRIC SLICER** - Each CaterChef profi slicer comes with a base of cast aluminium, the blade guard and plate for slice are foreseen with Teflon coating. General characteristics: **CARBON** steel extra hardened hollow ground knife, continuous regulation of thickness slices from 0-12mm and grinding device built in, equipped with extra heavy motor also for the cutting of cheese, with more distance from the blade to the motor and the cradle can also tilt for easy cleaning

ⓔ **TRANCHEUR ÉLECTRIQUE** - chaque CaterChef profi trancheuse est livré avec une base de fonte d'aluminium, le protège-lame et la plaque pour la tranche sont prévus au revêtement Téflon. Caractéristiques générales: couteau de terre creuse extra durci en acier CARBONE, réglage continu de l'épaisseur de tranches de 0 à 12 mm et meulage appareil construit en. équipé d'un moteur extra lourd également pour la découpe de fromage, avec plus la distance entre la lame et le moteur et le berceau peut également basculer pour un nettoyage facile

ⓓ **AUFSCHNITT-MASCHINE** - jeder CaterChef Profi Aufschnittmaschine Basis aus Aluminiumguss, der Messerschutzhaube und Platte für Slice sind vorgesehen, mit Teflon Beschichtung. Allgemeine Merkmale: **CARBON** Stahl extra gehärtete Messer. Stufenlose Regelung der dicke Scheiben von 0-12 mm und Schleifgerät eingebaut, ausgestattet mit extra schweren Motor auch zum Schneiden von Käse, mit mehr Abstand von der Klinge zum Motor und die Wiege kann auch kippen für eine einfache Reinigung

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 250 mm**

- ⓔ Gravity feed, Ø knife 250 mm
- ⓔ Par gravité, Ø couteau 250 mm
- ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

**PROFI 250 SR**

No.	cm	V	W
*680.425	36(H)x54x46	230	300

EURO
945,00

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 300 mm**

- ⓔ Gravity feed, Ø knife 300 mm
- ⓔ Par gravité, Ø couteau 300 mm
- ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

**PROFI 300 SR**

No.	cm	V	W
*680.430	39(H)x61x50	230	300

EURO
1175,00

Ⓝ **Recht model, Ø mes 300 mm**

- ⓔ Vertical feed, Ø knife 300 mm
- ⓔ Par droite, Ø couteau 300 mm
- ⓓ Gradschnitt, Ø Messer 300 mm

**PROFI 300 RR**

No.	cm	V	W
*680.433	39(H)x61x50	230	300

EURO
1345,00

Ⓝ **VLEESSNIJMACHINE - algemene kenmerken: hoogwaardige roestvrije legering holgeslepen kwaliteitsmes, traploos instelbaar van 0-15 mm, schakelaar met controlelampje, slijpparaat ingebouwd (alleen bij type 195 SR los)**

ⓔ **ELECTRIC SLICER - general characteristics: stainless anodized aluminium finish, high quality hollow ground blade, continuous regulation thickness slices 0-15 mm, main switch and indicator light, grinding device built-in (exception 195 SR)**

ⓕ **TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - caractères généraux: en alliage d'aluminium éloxé, non oxydable, couteau avec affûtage concave, coupe réglable de 0-15 mm, interrupteur avec voyant de contrôle lumineux, affûteur incorporé (exception 195 SR)**

ⓓ **AUFSCHNITT-MASCHINE - allgemeine Merkmale, aus hochwertige, nichtrostende, eloxierte Aluminium-Legierung, hohlgeschliffenes Qualitätsmesser Schnittstärke von 0-15 mm stufenlos einstellbar, Schalter mit Kontroll-Lampe, Schleifapparat eingebaut (ausser 195 SR)**

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 195 mm**

ⓔ Gravity feed, Ø knife 195 mm

ⓕ Par gravité, Ø couteau 195 mm

ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 195 mm

**MACH 195 SR**

EURO	No.	cm	V	W
375,00	*403.008	27(H)x34x38	230	132

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 220 mm**

ⓔ Gravity feed, Ø knife 220 mm

ⓕ Par gravité, Ø couteau 220 mm

ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 220 mm

**MACH 220 SR**

EURO	No.	cm	V	W
439,00	*403.007	31(H)x37x43	230	140

Ⓝ **Schuin model, Ø mes 250 mm**

ⓔ Gravity feed, Ø knife 250 mm

ⓕ Par gravité, Ø couteau 250 mm

ⓓ Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

**MACH 250 SR**

EURO	No.	cm	V	W
640,00	*403.002	36(H)x42x50	230	245





**(N) Schuin model, Ø mes 250 mm**

- (E) Gravity feed, Ø knife 250 mm
- (F) Par gravité, Ø couteau 250 mm
- (D) Schrägschnitt, Ø Messer 250 mm

**MACH 250 SR ECONOMY**

No.	cm	V	W
*403.009	35(H)x42x48	230	185

EURO
515,00



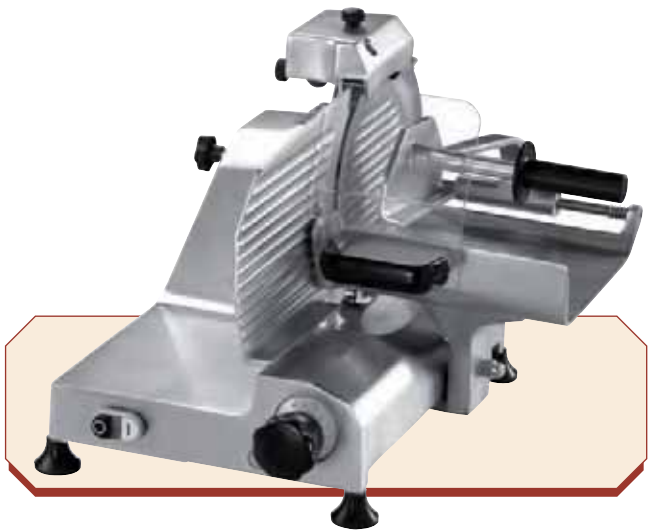
**(N) Schuin model, Ø mes 300 mm**

- (E) Gravity feed, Ø knife 300 mm
- (F) Par gravité, Ø couteau 300 mm
- (D) Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

**MACH 300 SR ECONOMY**

No.	cm	V	W
*403.010	43(H)x42x50	230	245

EURO
810,00



**(N) Schuin model, Ø mes 300 mm**

- (E) Gravity feed, Ø knife 300 mm
- (F) Par gravité, Ø couteau 300 mm
- (D) Schrägschnitt, Ø Messer 300 mm

**MACH 300 SR**

No.	cm	V	W
*403.004	47(H)x56x62	230	300

EURO
1040,00



**(N) Schuin model, Ø mes 350 mm**

- (E) Gravity feed, Ø knife 350 mm
- (F) Par gravité, Ø couteau 350 mm
- (D) Schrägschnitt, Ø Messer 350 mm

**MACH 350 SR**

No.	cm	V	W
*403.005	47(H)x56x75	230	300

EURO
1296,00



**(N) Recht model, Ø mes 250 mm**

- (E) Vertical type, Ø knife 250 mm
- (F) Coupe droite, Ø couteau 250 mm
- (D) Gradschnitt, Ø Messer 250 mm

**MACH 250 RR VERTICAL**

No.	cm	V	W
*403.003	47(H)x50x50	230	260

EURO
810,00

**(N) AFDEKHOES - rol à 25 stuks**

- (E) PROTECTIVE COVER - roll with 25 pieces
- (F) COUVERTURE - rouleau avec 25 pièces
- (D) SCHUTZABDECKUNG - Rolle mit 25 Stück

No.	max. H cm
*700.025	75

EURO
12,50

195 SR



**(N) VLEESSNIJMACHINE** - De basis van de CaterChef serie is vervaardigd van gegoten aluminium. De slede, mesbeschermplaat en dikte/glijplaat zijn van geanodiseerd aluminium. Algemene kenmerken: **CARBON** staal holgeslepen mes, traploos instelbare snijdikte 0-12 mm en ingebouwd slijpparaat (los bij 195 SR). **Schuine opstelling voor de beste resultaten**

**(E) ELECTRIC SLICER** - Each with a base of cast Aluminum. The carriage, blade guard and plate for slice are in anodized aluminum. General characteristics: **CARBON** steel hollow ground knife. Continuous regulation of thickness slices from 0-12mm and grinding device built in (separately with 195 SR). Gravity feed for the best results

**(F) TRANCHEUR ÉLECTRIQUE** - La base de tous les trancheurs CaterChef est en aluminium. Le chariot, pare-lame et le plateau a tranches sont en aluminium anodise. Caracteristiques: Couteau acier CHARBON et avec une affutage concave, coupe réglable de 0-12 mm. Affûteur incorpore (séparément pour 195 SR). Modèle par gravité

**(D) AUFSCHNITT-MASCHINE** - Basis aus Aluminiumguss. Der Schlitten, Messerschutzplatte und Schnittgleitfläche sind aus anodisiertem Aluminium. Allgemeine Kennzeichen: Hohlschliff-Messer aus **CARBON** inox, Schnittstärke von 0-12 mm stufenlos einstellbar. Schleifapparat inklusiv (separat beim 195 SR). Model Schrägschnitt

#### CATERCHEF 195 SR

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm	V	W
290,00	*680.195	<b>195</b>	29(H)x39x24	230	120

#### CATERCHEF 220 SR

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm	V	W
320,00	*688.320	<b>220</b>	32(H)x45x28	230	120

#### CATERCHEF 250 SR

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm	V	W
365,00	*688.325	<b>250</b>	38(H)x47x28	230	180

#### CATERCHEF 300 SR

EURO	No.	Ø mes/blade/couteau/Messer mm	cm	V	W
575,00	*688.330	<b>300</b>	46(H)x53x33	230	250

**ALL NEW!**



**TANDWIEL AANDRIJVING  
GEARDRIVE TRANSMISSION**



**(N) VLEESSNIJMACHINE - motorhuis, schuifplaat en grondplaat van robuust metaal, schuin geplaatste snij-opstelling, met 2 roestvrijstalen messen glad en kartel, Ø 190 mm, eenvoudig verwijderbaar, traploze instelling van de snijdikte van 0-15 mm, verlichte aan-/uitschakelaar**

**(E) ELECTRIC SLICER - motor casing, base and safety stop of heavy duty metal, tilt position of food, with 2 stainless steel blades smooth and serrated, Ø 190 mm, easily removable, thickness of slices adjustable 0-15 mm, illuminated on/off switch**

**(E) TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - boîtier moteur, plaque de butée et de base en métal robuste, position inclinée du produit à trancher, avec 2 lames en inox lisses et crantée, Ø 190 mm, facilement démontables, réglage en continu de l'épaisseur de coupe de 0-15 mm, interrupteur marche-arrêt avec voyant lumineux**

**(D) AUFSCHNITT-MASCHINE - Motorgehäuse, Anschlag- sowie Grundplatte in robuster Metallausführung, Schrägstellung des Schneidgutes garantiert optimale Ergebnisse, mit 2 CNS Klingen glatt und Wellenschliff, Ø 190 mm, leicht entfernbar, Einstellung der Schnittstärke von 0 bis 15 mm, beleuchteter Ein-Aus-Schalter**

No.	cm	V	W
*910.038	28(H)x39x28	230	180

EURO
95,00

**(N) SNIJMACHINE - basis vervaardigd van geanodiseerd gegoten aluminium met extra groot afzetplateau, tandwiel aangedreven en daardoor ook geschikt voor o.a. kaas., extra gehard holgeslepen stalen mes met groeven voor optimale snijkwaliteit, traploos instelbare snijdikte 0-16 mm, meer ruimte tussen het mes en de motor, slede en mesbeschermpaat eenvoudig te verwijderen voor gemakkelijke reiniging**

**(E) ELECTRIC SLICER - base of anodized cast aluminium with extra-large resting place, gear transmission grants high quality cut also for cheese, extra hardened steel knife with special grooves for high quality cutting result, continuous regulation of thickness slices from 0-16 mm and grinding device built in, with more distance from the blade to the motor, cradle and knife protection plate can be simply removed easily for easy cleaning**

**(E) TRANCHEUR ÉLECTRIQUE - corps en aluminium coulé sous pression anodisé, large support de lame avec double roulement à bille, adapté pour le fromage, lame en acier avec rainures pour une coupe optimisée, réglage en continu, épaisseur de coupe de 0-16 mm, plus grand espace entre le couteau et moteur, couvre lame et chariot sont facilement démontables pour un meilleur nettoyage**

**(D) AUFSCHNITT-MASCHINE - basis aus eloxiertem aluminiumdruckguss mit extra großer verkaufsschale, zahnradgetrieben und daher auch für käse geeignet, extra gehärtetes, geschliffenes Stahlhohlmesser mit Rillen für optimale Schnittqualität, stufenlos einstellbare Schnittstärke 0-16 mm, größerer Abstand zwischen Messer und Motor, Gleit- und Klingenschutzplatte zur einfachen Reinigung leicht zu entfernen**

**TOP 250**

No.	cm	V	W
*403.110	38(H)x53x43	230	220

EURO
695,00

**TOP 275**

No.	cm	V	W
*403.120	41(H)x54x43	230	220

EURO
745,00

Ⓝ **VLEESVERMALSER - kunststof, maakt het vlees malser, lekkerder en bespaart kooktijd, met 51 roestvrijstalen messen (3 rijen)**

ⓔ MEAT TENDERIZER - plastic, makes the meat more tender, tastier and saves cooking time, with 51 stainless steel blades (3 rows)

ⓕ ATTENDRISSEUR À VIANDE - plastique, rendez votre viande plus tendre, plus savoureuse et gagnez du temps de cuisson, avec 51 lames inox (3 rangées)

ⓓ FLEISCH ZARTMACHER - Kunststoff, macht das Fleisch zarter, schmackhafter und spart Kochzeit, mit 51 CNS Klingen (3 Reihen)

EURO	No.	Type	cm
21,50	021.010	<b>A</b>	10(H)x15x4
15,00	203.020	<b>B</b>	11(H)x15x4



Ⓝ **SATE-RIJGSNIJDER - roestvrijstaal, met mes, snijdt en rijgt 81 stokjes sate per keer**

ⓔ KEBAB CUTTER & SPITTER - stainless steel, cuts and skewers kebab or sateh on 81 sticks each time, knife included

ⓕ APPAREIL À COUPER ET ENFILER SATEH ET KEBAB - inox, coupe et enfila chaque fois des morceaux de kebab sur 81 brochettes, y compris le couteau

ⓓ SCHASCHLIK - SATEH-SCHNEIDER - schneidet und spiest Schaschlik jedesmal auf 81 Stäbchen, einschliesslich Messer

EURO	No.	cm
187,00	829.001	15(H)x18x18



Ⓝ **ELEKTRISCH KEBABMES - roestvrijstaal met kunststof behuizing, snijdikte instelbaar, mes voorzien van roestvrijstalen beschermplaat**

ⓔ ELECTRIC KEBAB SLICER - stainless steel with plastic housing, cutting thickness adjustable, stainless steel blade protection plate

ⓕ TRANCHEUSE ELECTRIQUE DE KEBAB - inox avec habillage plastique, découpage épaisseur réglable, tôle de protection de lame inox

ⓓ ELEKTRISCHE KEBAB-SCHNEIDER - CNS mit Kunststoff Gehäuse, Schnittstärke einstellbar, CNS Klinge Schutzplatte

EURO	No.	cm	V	W
119,00	*680.085	27(H)x24x18	230	80



Ⓝ **WORSTVUL MACHINE - roestvrijstaal, eenvoudige bediening, gebruik en vulsysteem, eenvoudige demontage voor optimale reiniging en hygiëne. geleverd met 4 roestvrijstalen vultrechters 13-20-30-36 mm**

ⓔ SAUSAGE STUFFER - stainless steel, easy operation and filling system, easy disassembly for optimum cleaning and hygiene, supplied with 4 stainless steel hoppers 13-20-30-36 mm

ⓕ MACHINE A SAUCISSE - en inox, facile de fonctionnement et d'utilisation et de remplissage système et démontage facile pour nettoyage et l'hygiène optimale, livré avec 4 inox écuries trémies 13-20-30-36 mm

ⓓ WURSTFULLMASHINE - CNS, einfache Bedienung und Verwendung und Abfüll-System, einfache Demontage für die optimale Reinigung und Hygiene, geliefert mit 4 CNS Trichter 13-20-30-36 mm

EURO	No.	cm	Cap. Lit.
160,00	*203.060	65(H)x30x30	<b>3</b>





**(N) GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, eenvoudig uit elkaar te nemen en schoon te maken, niet alleen sterk maar ook praktisch in het gebruik, roestvrijstalen mes en platen van het genormaliseerd "ENTERPRISE" systeem Nr. 8**

**(E) MEAT MINCER - non-rusting material, can be taken apart and cleaned easily, handy and strong, stainless steel knife and plates system "ENTERPRISE" Nr. 8**

**(F) HACHOIR VIANDE - en matériaux non-oxydable, débouillage rapide, montage et démontage simple, entretien aisé, couteau et plaque à trous inox système normalisé "ENTERPRISE" No. 8**

**(D) FLEISCHWOLF - aus nicht rostendem Material, leicht auseinanderzunehmen und zu reinigen, Robust und bequem im Gebrauch, CNS-Messer und Lochscheiben System "ENTERPRISE" Nr. 8**

No.	cm	V	W
*901.030	33(H)x21x27	230	450

EURO
128,00



**(N) GEHAKTMOLEN - roestvrij materiaal, praktisch en eenvoudig schoon te maken en ideaal voor de kleinere keukens, roestvrijstalen mes en plaat van het genormaliseerde systeem "ENTERPRISE", met verlichte aan/uit schakelaar**

**(E) MEAT MINCER - non-rusting material, easy to clean and ideal for the smaller kitchen, with stainless steel knife and plate system "ENTERPRISE", illuminated main switch**

**(F) HACHOIR VIANDE - en matériaux non-oxydable, montage et démontage simple et entretien aisé, faible encombrement dans les cuisines de dimensions limitées, plaque à trous et couteau de système "ENTERPRISE" en inox, interrupteur arrêt-marche lumineux**

**(D) FLEISCHWOLF - aus nichtrostendem Material, leicht auseinanderzunehmen und zu reinigen, ideal für die kleinere Küche, System "ENTERPRISE", Lochscheibe und Messer aus CNS, beleuchteten Ein/Aus-Schalter**

No.	Type	cm	V	W
*410.009	<b>8</b>	34(H)x24x30	230	380
*410.012	<b>12</b>	44(H)x37x22	230	750

EURO
375,00
530,00



**(N) GEHAKTMOLEN - roestvrijstalen uitvoering, gemakkelijk uit elkaar te nemen en schoon te maken, voorzien van overload beveiliging, stopper en opvangbak, roestvrijstalen mes en plaat van "ENTERPRISE" systeem, met verlichte aan/uit schakelaar**

**(E) MEAT MINCER - stainless steel, machine can be taken apart for easy cleaning, equipped with overload protection, hopper and collection tray, with stainless steel knife and plate from "ENTERPRISE" system, illuminated main switch**

**(F) HACHOIR VIANDE - inox, montage et démontage simple, entretien aisé, couteau et plaque à trous inox système normalisé "ENTERPRISE", interrupteur arrêt-marche lumineux**

**(D) FLEISCHWOLF - CNS, leicht auseinander zu nehmen und zu reinigen, rostfreies Messer mit Lochscheibe System "ENTERPRISE", beleuchteten Ein/Aus-Schalter**

No.	Type	cm	V	W
*410.022	<b>22</b>	44(H)x48x30	230	1100
*410.122	<b>22</b>	44(H)x48x30	400	1100
*410.132	<b>32</b>	44(H)x54x35	400	1500

EURO
795,00
785,00
1225,00

**(N) ELECTRISCHE MESSENSLIJPER - makkelijk te gebruiken, veilige, compacte uitvoering, positie 1: ruwe korrel slijpschijf voor het slijpen van zeer botte messen, positie 2: fijne korrel slijpschijf voor een extra fijn slijpen, men dient elke kant van het blad afwisselend te verscherpen**

**(E) ELECTRIC KNIFESHARPENER - easy to use, safe, compact size, position 1: rough grain grinding wheel for sharpening very blunt knives, position 2: fine grain grinding wheel for an extra fine cutting edge, you need to alternately sharpen each side of the blade**

**(F) AIGUISEUR ELECTTIQUE - facile à utiliser, sans risque et peu encombrant, position 1: disque d'aiguillage à gros grain qui permet de retirer de la matière lorsque le couteau est émoussé. position 2: disque d'affilage à grain fin pour donner le tranchant, il est nécessaire d'effectuer l'aiguillage et l'affilage alternativement de chaque coté de la lame**

**(D) ELEKTRISCH MESSERSCHLEIFGERAT - leichte Handhabung, sicher und Platz sparend, Position 1: Grobschleifscheibe zum Abtragen von Material, wenn das Messer stumpf ist, Position 2: Feinschleifscheibe zum Abziehen, um dem Messer einen scharfen Biss zu verleihen, das Schärfen und Abziehen muss abwechselnd auf beiden Seiten der Klinge durchgeführt werden**



EURO

89,00

No.	cm	V	W
*084.010	7(H)x22x9	230	50

**(N) SLIJPMACHINE - natslijpen, een eeuwenoud beproefd systeem, sparen Uw gereedschap en geven uiterst scherpe snede, water spat niet weg en blijft met het slijpstof in de bak, steen kan in beide richtingen draaien waardoor bramen gemakkelijk worden verwijderd, dubbele isolatie, fijn-korrelige steen met maximum slijpvermogen**

**(E) KNIFE- AND TOOLGRINDER - the old, approved system of grinding on a wet stone, spares your tools and gives an extremely sharp cutting edge, no splashing: water and grinding dust stay in the tub, reversing system enables running in both directions, thus burrs can be easily removed, double insulation, fine-grained wet grindstone for maximum grinding efficiency**

**(F) MACHINE À AIGUISER LES COUTEAUX - pour meulage à l'eau, isolation double, meule à fin grain pour efficacité d'aiguillage maximale, pas d'éclaboussures: l'eau et la poussière restent dans le bac, système réverseur permet la rotation dans deux directions, ainsi éloignement aisé de barbes**

**(D) MESSERSCHLEIF-MASCHINE - mit Schleifstein für Wasserbetrieb, doppelt isoliert, feinkörniger Stein mit maximalem Schleifvermögen, kein verspritzen vom Wasser, das mit dem Schleifstaub im Behälter bleibt, Stein kann in beide Richtungen drehen, also mühelos Abgraten**

Scangrind



EURO

195,00

265,00

No.	steen/stone meule/Stein mm	cm	V	W
*414.005	152x32	19(H)x33x20	230	60
*414.006	200x40	21(H)x40x22	230	85

**(N) SLIJPMACHINE - ABS kunststof huis, geschikt voor elk mes d.m.v. de instelbare slijpstenen, eenvoudig in gebruik**

**(E) KNIFE- AND TOOLGRINDER - ABS material, can be adapted to any knife by means of the adjustable grinding wheels**

**(F) MACHINE À AIGUISER LES COUTEAUX - boîtier en plastique ABS, approprié pour chaque lame à l'aide d'les meules réglables, faciles à utiliser**

**(D) MESSERSCHLEIF-MASCHINE - Gehäuse aus ABS-Material, geeignet zum Schleifen von Messern aller Art, mittels der verstellbaren Schleifsteine**



EURO

184,00

No.	cm	V	W
*403.050	34(H)x19,5x22	230	450

\*572

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**





- Ⓝ **MESSENSLIJPER - met roestvrijstalen voet voor montage op een werkblad, gemakkelijk in gebruik en door slijpmechanisme van extra gehard staal geschikt voor alle soorten messen**
- ⓔ KNIFE SHARPENER - with stainless steel base for table mounting, adapted to all work methods because it is easily manipulated by hand, due to the exceptional hardness of the steel it will sharpen all knives
- ⓕ AIGUISEUR RAPIDE - appareil avec socle inox, convient à toutes les méthodes de travail, avec une dureté exceptionnelle de trempe l'acier l'affilage de tous les couteaux est possible
- ⓓ MESSERSCHLEIF GERÄT - mit CNS Fuss für mehrere Arbeitsmethoden, bedienungsfreundlich und ausgeführt mit gehärtet Stahl gibt die möchlichkeit fast alle Messer zu schleifen

No.	cm
020.050	18(H)x22x15

EURO
75,00

**NEW!**



- Ⓝ **MESSENSLIJPER - 2 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle**
- ⓔ KNIFE SHARPENER - 2 steps to sharpen your knives, with Ergonomic handle and non slip pads for control
- ⓕ AIGUISEUR RAPIDE - 2 étapes pour affûter vos couteaux, avec une poignée ergonomique et patins anti dérapant pour contrôle
- ⓓ MESSERSCHLEIF GERÄT - 2 Schritte zum schärfen Ihre Messer, mit ergonomischen Griff und Anti-Rutsch-Pads für die Kontrolle

No.	cm
085.010	6(H)x19x5

EURO
8,75

**WESTMARK**



- Ⓝ **MESSENSLIJPER - slechts 3 stappen voor het slijpen van uw messen, met ergonomisch handvat en antislip kussentjes voor controle**
- ⓔ KNIFE SHARPENER - just 3 steps to sharpen your knives, with Ergonomic handle and non slip pads for control
- ⓕ AIGUISEUR RAPIDE - seulement 3 étapes pour affûter vos couteaux, avec une poignée ergonomique et patins anti dérapant pour contrôle
- ⓓ MESSERSCHLEIF GERÄT - nur 3 Schritte zum schärfen Ihre Messer, mit ergonomischen Griff und Anti-Rutsch-Pads für die Kontrolle

No.	cm
016.160	7(H)x20x5

EURO
17,95

**SEVERIN**



- Ⓝ **ELECTRISCH MES - met beveiligde schuifschakelaar en vingerbescherming, ontgrendelingsknop voor de messen (20 cm), messen vaatwasmachine bestendig**
- ⓔ ELECTRIC KNIFE - with safety on/off switch and finger protection, release button for blades (20 cm), blades dishwasher safe
- ⓕ COUPEAU ÉLECTRIQUE - avec interrupteur de sécurité et protégé doights, bouton ejecteur des lames (20 cm), lames résistances de lave-vaisselle
- ⓓ MESSER ELEKTRISCH - mit Sicherheits-Schalter und Fingerschutz. Entriigelungsknopf für die Messer (20 cm), die Messer sind Spulmaschinebestandig

No.	L tot. cm	V	W
*910.040	46	230	100

EURO
26,00

**(N) INSECTENVANGER - twee onbreekbare neonlampen, lokken de insecten die vervolgens onontkoombaar worden vastgehouden door een kleefplaat. Vervaardigd in overeenstemming met de vereiste HACCP normen. Geschikt voor wand- en plafondbevestiging**

**(E) INSECT-EXTERMINATOR - two unbreakable neon lamps, attract insects, holding them unable to escape on a glue board. Manufactured in accordance with the requirements of the HACCP regulations. Suitable for attachment to the wall or the ceiling**

**(F) EXTERMINATEUR D'INSECTES - deux tubes incassables au néon attirent les insectes qui en-suite sont retenus inéluctablement sur un carton enduit avec un adhésif. Fabrication conformément les conditions requises HACCP. Retenu pour attachement à paroi ou plafond**

**(D) INSEKTENVERNICHTER - zwei unzerbrechliche Neonlampen locken die Insekten an und werden auf einer Klebe-Matte festgehalten. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP. Geeignet für Befestigung an der Wand oder Decke**

**WANDMODEL/WALLMODEL**  
**MODELLE A PAROI/WANDMODEL**

EURO	No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
144,00	*505.701	<b>390 m<sup>2</sup></b>	16(H)x40x12	230	<b>2x15</b>
28,50	505.395	<b>doos à 10 kleefplaten/box with 10 glue boards</b> boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			
6,95	505.915	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>15</b>

**PLAFONDMODEL/CEILINGMODEL**  
**MEDELLE PLAFOND/ DECKMODEL**

EURO	No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
159,00	*505.700	<b>390 m<sup>2</sup></b>	12(H)x44x40	230	<b>2x15</b>
28,50	505.395	<b>doos à 10 kleefplaten/box with 10 glue boards</b> boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			
6,95	505.915	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>15</b>

**STANDAARD**

EURO	No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
365,00	*505.397	<b>850 m<sup>2</sup></b>	23(H)x70x39	230	<b>2x40</b>
73,00	505.375	<b>doos à 10 kleefplaten/box with 10 glue boards</b> boîte à 10 cartons adhésives/Dose mit 10 Klebe-Matten			
43,00	505.901	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>40</b>

**HACCP**





Ⓝ **INSECTENVERDELGER** - de apparaten zijn vervaardigd uit slagvast, kunststof materiaal dat voor perfecte isolatie zorgt tussen de interne, onder spanning staande, delen en de buitenzijde van het apparaat, de CRI-CRI is geconstrueerd naar de CEI veiligheidsnormen en staat voortdurend onder controle van de grootste Europese instituten voor veiligheid en kwaliteit

ⓔ **INSECT-EXTERMINATORS** - the appliances are made of unbreakable, plastic, which perfectly insulates the inner parts under electric tension from the outer parts. CRI-CRI was constructed in compliance with the safety regulations of the Central Electricity Institute and remains under the supervision of the largest European institutes for safety and quality control

ⓔ **DÉSINSECTISEUR** - Ils sont construits d'une matière plastique anti-choc et, effectuant une isolation parfaite entre les pièces intérieures sous tension et la paroi extérieure. Ces appareils sont construits selon les normes de sécurité CEI et sont sous la supervision permanente des institutions européennes, chargées de contrôle de la sécurité et de la qualité des articles électriques les plus importantes.

ⓓ **INSEKTENVERNICHTER** - Die Geräte sind aus einem schlagfesten, Kunststoff hergestellt der eine perfekte Isolation zwischen den inneren, stromführenden Teilen und der Aussenwand des Gerätes. CRI-CRI gewährt Geräte sind nach CEI-Sicherheits-normen konstruiert und stehen fortwährend unter der Aufsicht der wichtigsten europäischen Sicherheits- und Qualitäts-Institutionen

#### 15 Watt + 30 Watt (2x 15 Watt)

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.304	<b>160 m<sup>2</sup></b>	32(H)x35x16	230	<b>15</b>	105,00
*505.309	<b>320 m<sup>2</sup></b>	32(H)x35x16	230	<b>30</b>	124,00
505.915	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>15</b>	6,95

#### 20 Watt + 40 Watt (2x 20 Watt)

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.305	<b>210 m<sup>2</sup></b>	38(H)x69x20	230	<b>20</b>	175,00
*505.307	<b>430 m<sup>2</sup></b>	38(H)x69x20	230	<b>40</b>	194,00
505.920	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>20</b>	8,25

#### 80 Watt (2x 40 Watt)

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.308	<b>850 m<sup>2</sup></b>	38(H)x69x20	230	<b>80</b>	204,00
505.940	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>40</b>	10,50

**(N) INSECTENVANGER - kunststof, op hygiënische wijze maken de lamp en een ventilator korte metten met allerlei vliegende insecten, deze zeer geluidsarme apparaten zijn uitgerust met een filter en een opvangbak die zich bij het uitnemen automatisch sluit**

**(E) INSECT-EXTERMINATOR - plastic, in a hygienic way the lamp combined with a ventilator give short shrift to all kinds of flying insects, these low-sound appliances are equipped with a filter and a drawer for dead insects which closes itself auto-matically when taken out of the appliance**

**(F) DÉSINSECTISEUR - plastique, d'une manière hygiénique la lampe en combinaison avec un ventilateur liquident des insectes volants de toutes sortes, ces appareils presque silencieux ont un filtre et un tiroir pour les insectes morts qui se ferme quand tiré de l'appareil**

**(D) INSEKTENVERNICHTER - Kunststoff, der Lamp, kombiniert mit einem Ventilator machen kurzen Prozess mit allerhand fliegenden Insekten, diese geräuscharmen Geräte verfügen über ein Filter und eine Schublade für die Aufnahme der durch Stromschlag getöteten Insekten, die sich beim herausnehmen automatisch schliesst**

### INSECTIVORO

EURO	No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
93,00	*505.360	<b>180 m<sup>2</sup></b>	34(H)x25x22	230	<b>32</b>
19,50	505.902	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>32</b>

### KYOTO

65,00	*505.361	<b>200 m<sup>2</sup></b>	34(H)x25x19	230	<b>35</b>
6,95	505.915	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>15</b>

**(N) INSECTENVANGER - fraai design, ontworpen om te plaatsen in ruimtes waar men insectenverdelgers niet hoort te zien of te horen. De neonverlichting lokt de insect welke daarna wordt vastgehouden door een kleefplaat. Geschikt voor wandbevestiging**

**(E) INSECT EXTERMINATOR - attractive model, designed to used in spaces where insect-exterminators normally are not to be seen or heard. The neonlamp attracts the insect holding it then on a glue board. Wallmodel**

**(F) DÉSINSECTISEUR - attractif design, développer spéciale per usages d'espaces ou normalement l'exterminateur de insect ne peut pas écouter et voir. Le tube au neon attirent le insect et ils sont retenus sur un carton adhesif. Pour attachement à paroi**

**(D) INSEKTENVERNICHTER - schönes Design, spezial entwickelt für Räume wo normal mann der Insektenvernichter nicht sehen oder hören möchte. Der Neonlampe lockt die Insect und die werd auf einer Klebmatte festgehalten. Wandausführung**

### KUNSTSTOF/PLASTIC/PLASTIQUE/KUNSTSTOFF

EURO	No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W
98,00	*505.399	<b>50 m<sup>2</sup></b>	27(H)x40x17	230	<b>20</b>

### ROESTVRIJSTAAL/STAINLESS STEEL/INOX/CNS

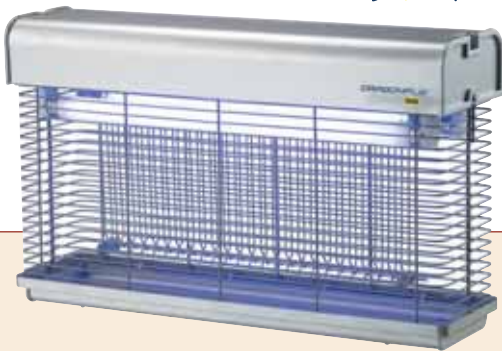
130,00	*505.400	<b>50 m<sup>2</sup></b>	27(H)x40x17	230	<b>20</b>
28,50	505.395	<b>doos à 10 kleefplaten/box with 10 glue boards boîte à 10 cartons adhesives/Dose mit 10 Klebe-Matten</b>			
34,50	505.903	<b>lamp los/tube only/tube seul/Lamp allein</b>			<b>20</b>





ALL NEW!

# DRAGONFLY



Ⓝ INSECTENVERDELGER - de apparaten zijn vervaardigd uit slagvast, kunststof materiaal dat voor perfecte isolatie zorgt tussen de interne, onder spanning staande, delen en de buitenzijde van het apparaat

ⓔ INSECT-EXTERMINATORS - the appliances are made of unbreakable, plastic, which perfectly insulates the inner parts under electric tension from the outer parts

ⓔ DÉINSECTISEUR - Ils sont construits d'une matière plastique anti-choc et, effectuant une isolation parfaite entre les pièces intérieures sous tension et la paroi extérieure

ⓓ INSEKTENVERNICHTER - Die Geräte sind aus einem schlagfesten, Kunststoff hergestellt der eine perfekte Isolation zwischen den inneren, stromführenden Teilen und der Aussenwand des Gerätes

### 2x8 Watt

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.716	<b>200 m<sup>2</sup></b>	28(H)x37x14	230	<b>22</b>	58,00
505.808	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>8</b>	7,25

### 2x15 Watt

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.720	<b>315 m<sup>2</sup></b>	32(H)x52x20	230	<b>36</b>	65,00
505.815	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>15</b>	8,25

### 2x20 Watt

No.	werkbereik/radius of action rayon d'action/Aktionsradius	cm	V	W	EURO
*505.740	<b>700 m<sup>2</sup></b>	32(H)x69x14	230	<b>45</b>	75,00
505.820	<b>lamp los</b> /tube only/tube seul/Lamp allein			<b>20</b>	9,50



  
**CATER RACKS**<sup>®</sup>  
Complete Ware Handling System



- (N) De open opzetrand wordt gebruikt voor meer onderlinge afstand, wanneer volle rekken op elkaar worden gestapeld**
- (E)** The open extender adds height to protect glassware when loaded racks are stacked one upon another
- (F)** La rehausse non cloisonnée augmente la hauteur afin de protéger les verres quand les casiers chargés sont empilés l'un sur l'autre
- (D)** Der Aufsteckrahmen ohne Facheinsatz schafft mehr Höhe und beschützt so die Gläser beim Stapeln der gefüllten Körbe

- (N) Het kliksysteem zorgt ervoor, dat schroeven of andere bevestigingsmiddelen overbodig zijn. Eenmaal aangebracht laten de randen niet meer los**
- (E)** The extender system allows fast, simple assembly without loose screws or other fasteners. Extenders will not separate once installed
- (F)** Le système fixer permet un assemblage simple et rapide sans vis détachées ou autres moyens de fixation; après le montage les rehaussees et les casiers sont devenu inséparables
- (D)** Das Befestigungssystem ermöglicht eine einfache Zusammensetzung ohne lose Schrauben oder sonstige Befestigungsmittel. Einmal montiert kann man den Aufsteckrahmen nicht wieder entfernen

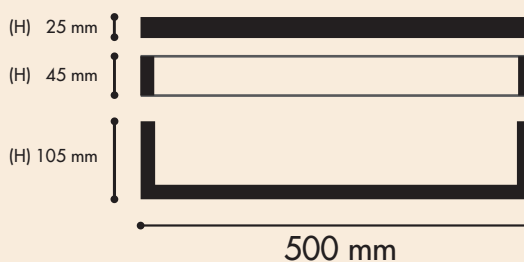
- (N) De opzetranden met vakindeling verschaffen een maximale afscheiding en bescherming tussen de glazen onderling en zorgen voor grotere hoogte**
- (E)** The compartment extenders provide maximum separation and protection between glassware while adding height
- (F)** Les rehaussees cloisonnés réalisent une séparation et protection maximal entre les verres et une augmentation de la hauteur
- (D)** Die Aufsteckrahmen mit Facheinsatz verwirklichen eine gegenseitige Trennung und Schutz zwischen den Gläsern und schaffen mehr Höhe

- (N) De dubbelwandige constructie zorgt voor een grote soliditeit en biedt extra bescherming tijdens het wasproces en transport c.q. opslag**
- (E)** The double wall construction adds strength and durability and cushions washing action and shock of handling
- (F)** La construction à double paroi augmente la solidité et longévité et amortit des chocs pendant le lavage et le maniement
- (D)** Die doppelwandige Konstruktion ergibt eine grössere Solidität und längere Lebensdauer und funktioniert als Stosspolster während des Waschvorganges und Transports

- Ⓝ **CATERRACKS VAATWASKORVEN** - bieden voor al het vaatwerk een efficiënte oplossing. De robuuste vaatwaskorven verkleinen de kans op breuk, zijn ruimtebesparend en door de extra grote maaswijdte wordt optimaal wasresultaat verkregen. De CATERRACKS korven zijn geheel vervaardigd van speciaal polypropyleen en garanderen een jarenlange, probleemloze levensduur. De korven zijn in een groot aantal uitvoeringen leverbaar en worden kant en klaar afgeleverd
- ⓔ CATERRACKS DISHWASHING RACKS - offer an efficient solution for all kinds of problems, connected with ware-handling. These sturdy racks reduce breaking, save space and increase productivity. Their open profile allows maximum exposure to washing action and facilitates washing and drying. Made from the best materials, CATERRACKS is designed for many years of trouble-free life. CATERRACKS are delivered assembled and ready for use
- ⓕ Les CASIERS CATERRACKS - offrent une solution efficiente de tous les problèmes, liés avec le lavage et le stockage de vaisselle, verres et couverts. Ces casiers robustes permettent de limiter considérablement la casse et l'usure et d'économiser de la surface. Le treillage des casiers CATERRACKS est composé de grandes mailles et offre un resultat de lavage optimal. Fabriqués d'une matière synthétique meilleur, les casiers CATERRACKS sont développés pour des années de utilisation sans problèmes. Les casiers avec leur multitude des possibilités de composition sont livrés montés et prêts à l'emploi
- ⓓ Die CATERRACKS SPÜLKÖRBE - bieten eine zweckmässige Lösung für alle Probleme, die mit dem Spülen und Lagern von Geschirr zusammenhängen. Diese robusten Körbe reduzieren wesentlich Bruch und Verschleiss, brauchen weniger Raum und steigern die Produktivität. Das weitmaschige Gitter der Körbe bietet ein optimales Spülresultat. Hergestellt aus Qualitäts granulat-Kunststoff dient das System dem Benützer viele Jahre problemlos. Die CATERRACKS Spülkörbe mit ihren fast unbegrenzten Kombinationsmöglichkeiten werden gebrauchsfertig montiert geliefert



- Ⓝ **CATERRACKS wordt geassembleerd geleverd, voor latere uitbreiding zijn extra opzetranden leverbaar**
- ⓔ CATERRACKS is delivered already assembled, for future additional wishes, extra extenders are available
- ⓕ CATERRACKS est déjà assemblé à la livraison, pour des extensions supplémentaires des réhausses sont disponibles
- ⓓ CATERRACKS wird zusammengebaut geliefert, für zukünftige Erweiterungen, sind zusätzliche Aufsteckrahmen verfügbar



**Zie pagina 588 / See page 588**  
Voir page 588 / Siehe Seite 588

Ⓝ **KOPPENKORF - de koppenkorf CR 20 bevat 20 vakken, elk vak is 89x112 mm en is voorzien van een schuinetstrip voor het uitlekken**

ⓔ CUP RACK - the cup rack CR 20 has 20 compartments of 89x112 mm, each compartment with a tilt bar for drainage

ⓕ CASIER À TASSES - le casier CR 20 pour lavage et stockage des tasses en position inclinée à 20 tasses de 89x112 mm

ⓓ TASSENKORB - der Tassenkorb CR 20 hat 20 Abteile von 89x112 mm für Schrägstellung der Tassen zwecks völliges trocknen

### 20 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max.cm	H.max.cm
14,50	*CR2000	CR 20	10(H)x50x50	9x11,2	8,5



Ⓝ **KOPPENKORF - verhoogd, o.a. geschikt voor chocolademokken en melkbekers**

ⓔ CUP RACK - high, especially for hot chocolate mugs

ⓕ CASIER À TASSES - plus haut, conseillé pour des moques (tasses à chocolat par exemple)

ⓓ TASSENKORB - hoch, empfohlen für Schokoladebecher

### +1

EURO	No.	Type	cm	max.cm	H.max.cm
20,95	*CR2001	CR 20-A	14(H)x50x50	9x11,2	11,5



Ⓝ **DIENBLADENKORF - de open dienbladenkorf is speciaal ontworpen voor grote dienbladen**

ⓔ TRAY RACK - this open tray rack is specifically designed for those extra large trays and platters

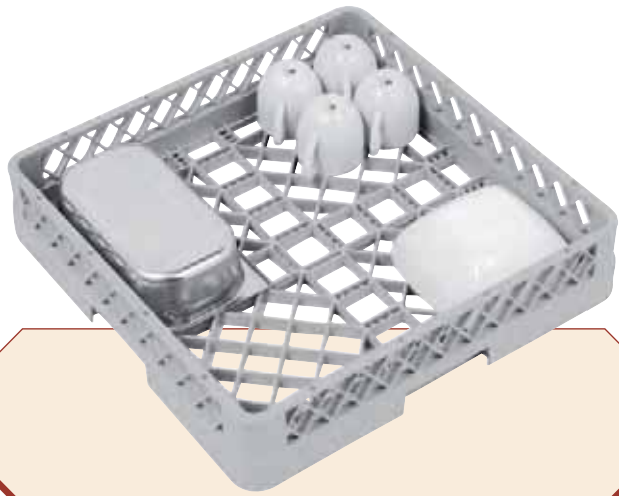
ⓕ CASIER À GRAND PLATEAUX AVEC UN CÔTÉ OUVERT - ce casier est conçu spécifiquement pour le lavage des plats et plateaux de grandes dimensions

ⓓ TABLETTKORB - dieser Fingerkorb ist ein Spezialentwurf zum Spülen von grossen Platten und Tablettis

EURO	No.	Type	cm
12,50	*CR5000	CR 50	10(H)x50x50







Ⓝ **UNIVERSEELKORF** - de universeelkorf heeft een grofmazige bodem en zijanten, daardoor wordt er een zo groot mogelijke watercirculatie verkregen, welke ook zorgt voor gedegen en droog vaatwerk

ⓔ OPEN RACK - with an open bottom and sidewall design which permits maximum water circulation for thorough washing and drying

ⓔ CASIER NON CLOISONNE POUR OBJETS CREUX - avec une treillage du fond et des cotés à grandes mailles profilées permettant une excellente circulation d'eau lors du lavage et séchage

ⓓ UNIVERSALKORB - ergibt perfektes Spülergebnis durch offene Konstruktion von Boden und Seitenwänden

No.	Type	cm
*CR0100	CR 1	10(H)x50x50

EURO
10,95



Ⓝ **BESTEKKORF** - de bestekkorf heeft een fijnmazige bodem die doeltreffend werkt voor bestek

ⓔ FLATWARE RACK - with a fine mesh design surface allowing maximum water circulation for efficient washing and drying

ⓔ CASIER À COUVERTS - casier à treillage serré pour le lavage des couverts placés en vrac

ⓓ BESTECKKORB - mit engmaschigem Boden besonders geeignet für Bestecke

No.	Type	cm
*CR0200	CR 2	10(H)x50x50

EURO
10,95



Ⓝ **BORDENKORF** - de bordenkorf kenmerkt zich door ingegoten pennen welke geschikt zijn voor borden en dienbladen

ⓔ PLATE RACK - features molded-in pegs designed to hold plates and trays

ⓔ CASIER À ASSIETTES - casier à doigts pour le lavage des assiettes, plats et plateaux

ⓓ TELLERKORB - Mit Kunststoff-Vorsprüngen zum Halten von Tellern, Platten und Tablett

No.	Type	cm
*CR0300	CR 3	10(H)x50x50

EURO
10,95

# A-type Glass Racks

- (N) BEKERGLAZENKORVEN  
 (E) TUMBLER RACKS  
 (F) CASIERS CLOISONNÉS POUR DES VERRES SANS-PIEDS  
 (D) KÖRBE FÜR GLÄSER OHNE STIEL

## 9 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
11,95	*CR0910	CR 09-0A	10(H)x50x50	15	8,5
20,00	*CR0911	CR 09-1A	14(H)x50x50	15	12
26,00	*CR0912	CR 09-2A	18(H)x50x50	15	16
33,00	*CR0913	CR 09-3A	22(H)x50x50	15	20
39,00	*CR0914	CR 09-4A	26(H)x50x50	15	24

## 16 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
12,95	*CR1610	CR 16-0A	10(H)x50x50	11,2	8,5
21,00	*CR1611	CR 16-1A	14(H)x50x50	11,2	12
27,00	*CR1612	CR 16-2A	18(H)x50x50	11,2	16
34,00	*CR1613	CR 16-3A	22(H)x50x50	11,2	20
40,00	*CR1614	CR 16-4A	26(H)x50x50	11,2	24

## 25 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
12,95	*CR2510	CR 25-0A	10(H)x50x50	9	8,5
21,00	*CR2511	CR 25-1A	14(H)x50x50	9	12
27,00	*CR2512	CR 25-2A	18(H)x50x50	9	16
34,00	*CR2513	CR 25-3A	22(H)x50x50	9	20
40,00	*CR2514	CR 25-4A	26(H)x50x50	9	24

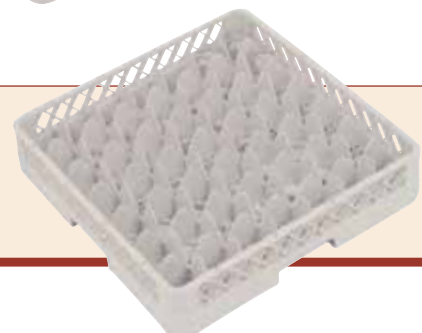
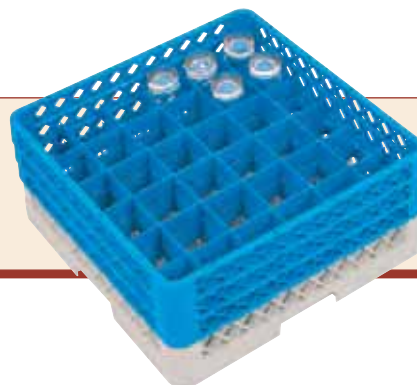
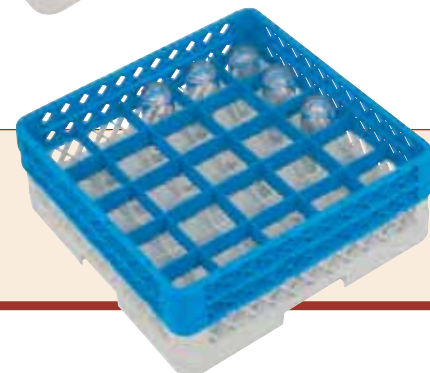
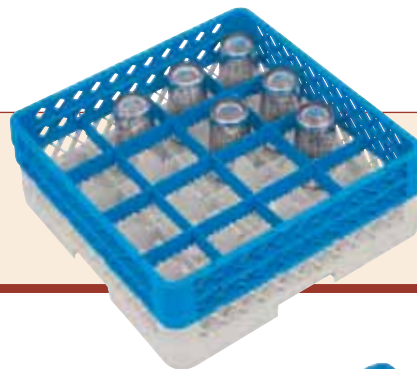
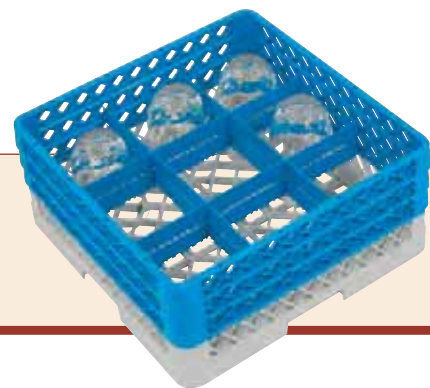
## 36 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
13,95	*CR3610	CR 36-0A	10(H)x50x50	7,4	8,5
22,00	*CR3611	CR 36-1A	14(H)x50x50	7,4	12
28,00	*CR3612	CR 36-2A	18(H)x50x50	7,4	16
35,00	*CR3613	CR 36-3A	22(H)x50x50	7,4	20
41,00	*CR3614	CR 36-4A	26(H)x50x50	7,4	24

## 49 COMPART.

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
14,95	*CR4910	CR 49-0A	10(H)x50x50	6,3	8,5
23,00	*CR4911	CR 49-1A	14(H)x50x50	6,3	12
29,00	*CR4912	CR 49-2A	18(H)x50x50	6,3	16
36,00	*CR4913	CR 49-3A	22(H)x50x50	6,3	20
42,00	*CR4914	CR 49-4A	26(H)x50x50	6,3	24





## Z-type Glass Racks

Ⓝ VOETGLAZENKORVEN

Ⓞ STEMWARE RACKS

Ⓟ CASIERS CLOISONNES POUR DES VERRES A PIED

Ⓠ KÖRBE FÜR GLÄSER MIT STIEL

### 9 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR0921	CR 09-1Z	14(H)x50x50	15	12	19,00
*CR0922	CR 09-2Z	18(H)x50x50	15	16	27,00
*CR0923	CR 09-3Z	22(H)x50x50	15	20	33,00
*CR0924	CR 09-4Z	26(H)x50x50	15	24	39,00

### 16 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR1621	CR 16-1Z	14(H)x50x50	11,2	12	20,00
*CR1622	CR 16-2Z	18(H)x50x50	11,2	16	28,00
*CR1623	CR 16-3Z	22(H)x50x50	11,2	20	34,00
*CR1624	CR 16-4Z	26(H)x50x50	11,2	24	40,00

### 25 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR2521	CR 25-1Z	14(H)x50x50	9	12	22,00
*CR2522	CR 25-2Z	18(H)x50x50	9	16	29,00
*CR2523	CR 25-3Z	22(H)x50x50	9	20	34,00
*CR2524	CR 25-4Z	26(H)x50x50	9	24	40,00

### 36 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR3621	CR 36-1Z	14(H)x50x50	7,4	12	23,00
*CR3622	CR 36-2Z	18(H)x50x50	7,4	16	30,00
*CR3623	CR 36-3Z	22(H)x50x50	7,4	20	36,00
*CR3624	CR 36-4Z	26(H)x50x50	7,4	24	42,00

### 49 COMPART.

No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm	EURO
*CR4921	CR 49-1Z	14(H)x50x50	6,3	12	24,00
*CR4922	CR 49-2Z	18(H)x50x50	6,3	16	30,00
*CR4923	CR 49-3Z	22(H)x50x50	6,3	20	38,00
*CR4924	CR 49-4Z	26(H)x50x50	6,3	24	44,00

Ⓝ **BORDENKORF MET OPZETRANDE** - Deze zijn verkrijgbaar in 4 verschillende hoogten en telkens olopend met 4 cm. De korven zijn voor opslag en transport van borden en schotels

ⓔ **PLATE RACK WITH EXTENDERS** - Available in 4 different heights, 4 cm higher each time. For stocking and transport of plates and saucers

ⓕ **CASIER À ASSIETTES AVEC RÉHAUSSES** - Livrable en 4 hauteurs différentes, 4 cm de plus chaque fois. Pour stockage et transport d'assiettes, des plats et des soucoupes

ⓓ **TELLERKORB MIT AUFSTECKKRAHMEN** - Lieferbar in 4 verschiedenen Höhen, jedesmal 4 cm höher. Zum Lagern und Transportieren von Tellern, Platten und Untertassen

+1

EURO	No.	Type	cm	max. H cm
18,50	*CR0301	CR 3-1	14(H)x50x50	12

+2

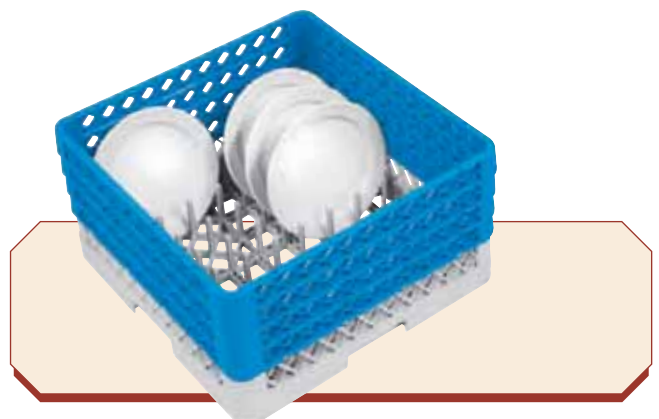
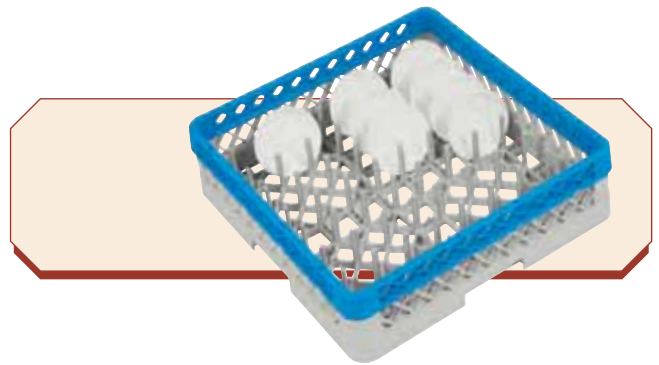
EURO	No.	Type	cm	max. H cm
23,50	*CR0302	CR 3-2	18(H)x50x50	16

+3

EURO	No.	Type	cm	max. H cm
28,50	*CR0303	CR 3-3	22(H)x50x50	20

+4

EURO	No.	Type	cm	max. H cm
33,50	*CR0304	CR 3-4	26(H)x50x50	24





Ⓝ **UNIVERSEELKORF MET OPZETRANDEN - deze zijn verkrijgbaar in vijf verschillende hoogten telkens oplopend met 4 cm**

ⓔ OPEN RACK WITH EXTENDERS - available in five different sizes, 4 cm higher each time

ⓕ CASIER DE BASE AVEC RÉHAUSSES - livrable en cinq hauteurs différentes, 4 cm de plus chaque fois

ⓓ UNIVERSALKORB MIT AUFSTECKKRAHMEN - lieferbar in fünf verschiedenen Höhen, jedesmal 4 cm höher

**+1**

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0101	CR 1-1	14(H)x50x50	12

EURO  
18,50

**+2**

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0102	CR 1-2	18(H)x50x50	16

EURO  
23,50

**+3**

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0103	CR 1-3	22(H)x50x50	20

EURO  
28,50

**+4**

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0104	CR 1-4	26(H)x50x50	24

EURO  
33,50

**+5**

No.	Type	cm	max. H cm
*CR0105	CR 1-5	30(H)x50x50	28

EURO  
38,50

**(N) BESTEKKORF MET OPZETRANDE** - voor gebruik met bestekkorfjes, de basis van deze bestekkorf bestaat uit korf CR 16 en een standaard opzetrand met vakverdeling van 112 x 112 mm, voor transport en opslag worden de korven verhoogd met open opzetranden

**(E) FLATWARE RACK WITH EXTENDERS** - to be used with flatware holders, the base of this flatware rack is rack CR 16 with a standard divided extender with 112 mm square compartments, for stocking and transport height is added by means of open extenders

**(F) CASIER AVEC RÉHAUSSES** - pour des COUVERTS placés dans des godets, le casier de base de ce casier est le CR 16 avec rehausse cloisonnée standard à compartiments de 112 x 112 mm, pour le stockage et transport la hauteur est augmentée moyennant rehausse non cloisonnées

**(D) BESTECKORB MIT AUFSTECKRAHMEN** - für Gebrauch mit Besteck-Köchern, der Grundkorb ist hier CR 16 mit Standard- Aufsteckrahmen mit Fächern von 112 mm, zum Lagern und Transport werden die Körbe mittels Aufsteckrahmen ohne Facheinteilung erhöht

**+2**

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
27,00	*CR1602	CR 16-2	18(H)x50x50	11,2x11,2	16

**+4**

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
38,00	*CR1604	CR 16-4	26(H)x50x50	11,2x11,2	24

**+5**

EURO	No.	Type	cm	max. Ø cm	max. H cm
44,00	*CR1605	CR 16-5	30(H)x50x50	11,2x11,2	28

**(N) BESTEKBEBER - polyethyleen**

**(E) CUTLERY BEAKER - polyethylene**

**(F) GODET POUR LAVAGE COUVERTS - polyéthylène**

**(D) BESTECKKÖCHER - Polyethylen**

EURO	No.	Type	cm	H cm
1,85	023.001	<b>ron</b> d/round/ronde/rund	Ø 10	13,0
1,85	023.021	<b>vierkant</b> /square/carré/viereckig	11x11	13,5

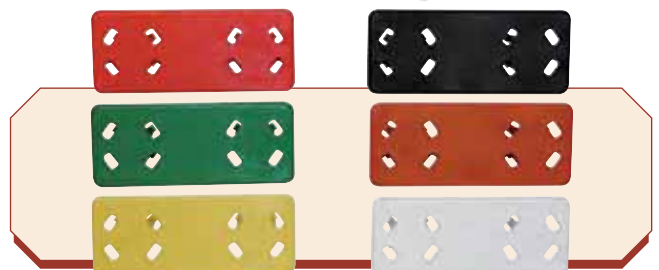
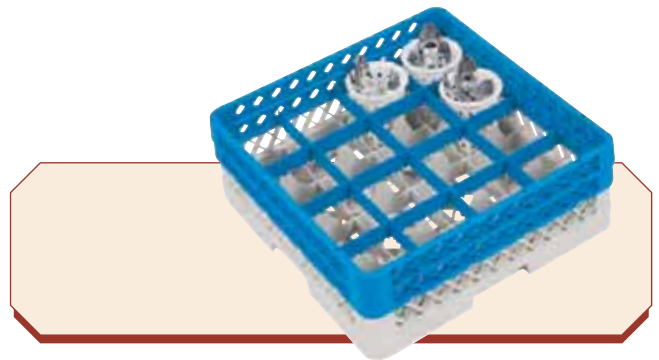
**(N) Bij CaterRacks kan gebruik worden gemaakt van het coderingssysteem m.b.v. kleur clips**

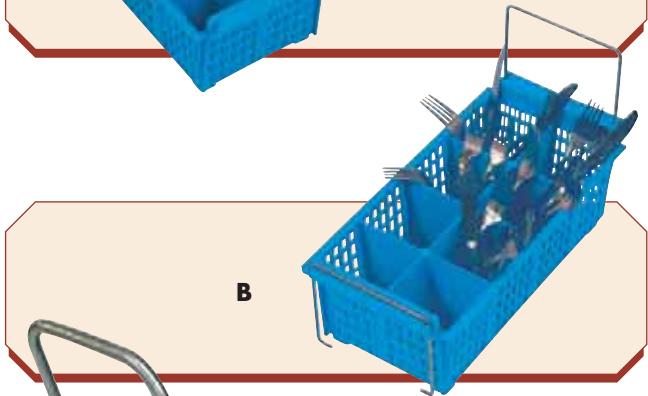
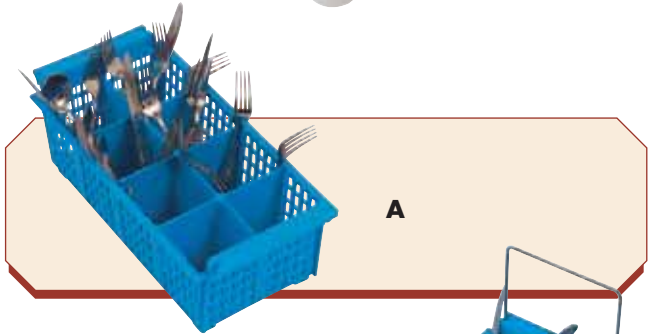
**(E) CaterRacks also has a very efficient and unique coding system to identify the contents of the various racks by means of colour clips**

**(F) CaterRacks possède un système de codage efficace afin d'identifier instantanément le contenu des casiers à l'aide de clips de couleur**

**(D) CaterRacks verfügt auch über ein sehr zweckmässiges Codiersystem zur mühelosen Identifizierung des Inhalts der verschiedenen Körbe mittels farbe Clips**

EURO	No.	kleur/color/couleur/Farbe
0,50	*CR1001	<b>wit</b> /white/blanc/weiss
0,50	*CR1002	<b>rood</b> /red/rouge/rot
0,50	*CR1003	<b>oranje</b> /orange/orange/orange
0,50	*CR1004	<b>groen</b> /green/vert/grün
0,50	*CR1005	<b>geel</b> /yellow/jaune/gelb
0,50	*CR1006	<b>zwart</b> /black/noir/schwarz





**(N) DEKSEL VOOR VAATWASKORVEN**

- (E) COVER FOR DISHWASHING RACKS
- (F) COURVERCLE POUR CASIERS
- (D) DECKEL FÜR SPÜLKÖRBE

No.	cm
*CR5500	2,5(H)x50x50

EURO  
8,95

**(N) BESTEKINZET- EN DRAAGKORF**

- (E) FLATWARE BASKET
- (F) CASIER À COUVERTS
- (D) KASTEN FÜR BESTECKE (ZUM WASCHEN UND LAGERN)

No.	Type	cm
*CR6000	<b>A</b>	15(H)x43x21

EURO  
9,95

**(N) BESTEKINZET-EN DRAAGKORF - met wegklapbare grepen**

- (E) FLATWARE BASKET - with folding handles
- (F) CASIER À COUVERTS - avec des poignées escamotables
- (D) KASTEN FÜR BESTECKE - mit hochklappbaren Handgriffen

No.	Type	cm
*CR6500	<b>B</b>	15(H)x43x21

EURO  
12,95

**(N) KORVEN TRANSPORTWAGEN - met duwbeugel**

- (E) RACK DOLLY - with handle
- (F) CHARIOT À CASIERS - avec barre pousoir
- (D) KÖRBEWAGEN - mit Lenkstange

No.	cm
*CR7000	85(H)x52x52

EURO  
95,00

**(N) KORVEN TRANSPORTWAGEN**

- (E) RACK DOLLY
- (F) CHARIOT À CASIERS
- (D) KÖRBE-FAHRGESTELL

No.	cm
*CR7500	18(H)x52x52

EURO  
52,00

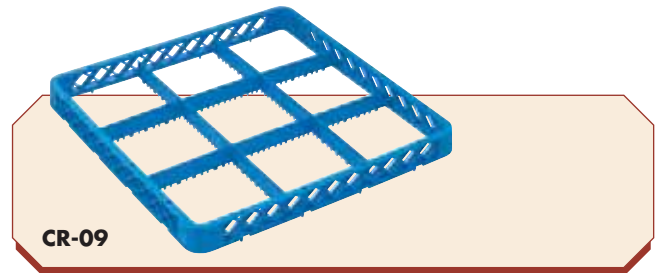
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	cm
6,45	*CR-0	4,5(H)x50x50



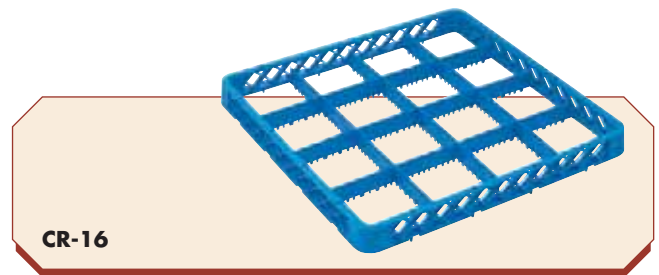
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
6,45	*CR-09	9	4,5(H)x50x50	15,0



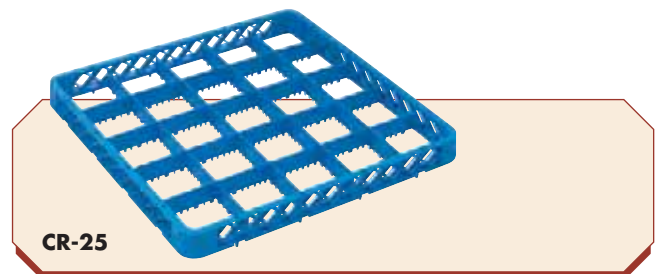
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
6,45	*CR-16	16	4,5(H)x50x50	11,2



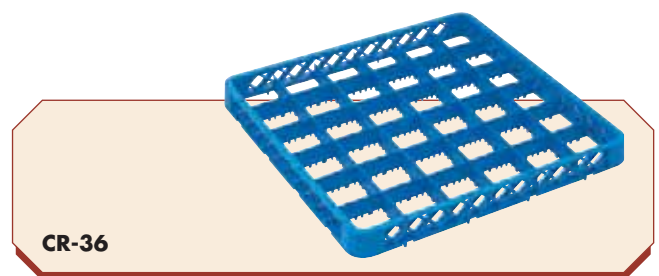
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
6,45	*CR-25	25	4,5(H)x50x50	9,0



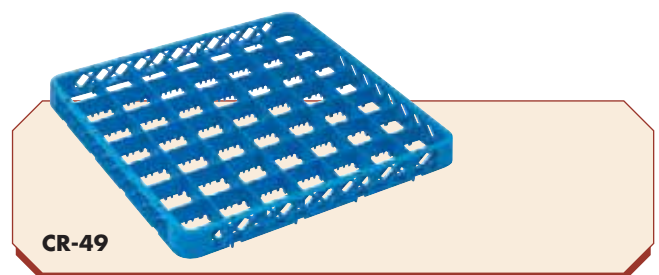
- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
6,45	*CR-36	36	4,5(H)x50x50	7,4



- (N) OPZETRAND - extra**
- (E) EXTENDER - additional**
- (F) REHAUSSE POUR CASIER - supplémentaire**
- (D) AUFSTECKKRAHMEN - zusätzlich**

EURO	No.	Comp.	cm	max. Ø cm
6,45	*CR-49	49	4,5(H)x50x50	6,3





MM Ø 150 - 9 COMPART.

MM Ø 112 - 16 COMPART.

MM Ø 90 - 25 COMPART.

MM Ø 74 - 36 COMPART.

MM Ø 63 - 49 COMPART.

25  
24  
23  
22  
21  
20  
19  
18  
17  
16  
15  
14  
13  
12  
11  
10  
9  
8  
7  
6  
5  
4  
3  
2  
1

max

min  
max

min  
max

min  
max

min  
max

- (N) Bepaling van de juiste vakgrootte: plaats het glas ondersteboven op de tekening, wanneer het glas binnen het vak past (let op de bolling van het glas) geeft deze aan welke korf geschikt is voor het glas. Voor de juiste hoogte gebruik de meetlat op schaal.**
- (E) Determine the appropriate compartment size: place the glass upside down on the drawing, where the glass fits inside the box (note the curvature of the glass) the right number of compartments can be chosen. For the correct height use the ruler scale.**
- (F) Déterminer les dimensions d'un compartiment: placez le verre à l'envers sur le dessin, où le verre s'adapte à l'intérieur de la boîte (note de la courbure du verre) indique le casier propre au verre. Utilisez la bonne hauteur sur la règle.**
- (D) Feststellen der richtigen Fachgröße: legen Sie das Glas kopfüber auf die Zeichnung, wo das Glas passt in die Box (bitte beachte die Wölbung des Glases) entscheidet welcher Korb für das Glas geeignet ist. Verwenden Sie die richtige Höhe auf dem Lineal.**

# elettrobar

**(N) De vaatwasmachines van ELETTROBAR zijn gefabriceerd uit roestvrijstaal. De vaatwasmachines hebben een volledig automatische vaatwascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boiler-elementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de deur. De sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken. Wateraansluiting Ø 3/4"**

- (E)** The dishwashers of ELETTROBAR are made of stainless steel. With full automatic operation. Separate thermostatic regulation of heating elements for washing and rinsing. With safety microswitch on door, rinse arms are removable to facilitate cleaning. Waterconnection 3/4"
- (F)** Les lave-vaisselles de ELETTROBAR aux inox. Les résistances de lavage et de rinçage, fonctionnant séparément, sont réglées par thermostat. Avec micro-interrupteur pour la porte, les bras rotatifs sont amovibles en vue d'un nettoyage aisé. Connection d'eau 3/4"
- (D)** ELETTROBAR Geschirrspülmaschinen aus CNS. Separat funktionierende Heizkörper für Waschbecken und Nachspülwarmwasserspeicher werden thermostatisch reguliert. Die rotierenden Spülarme sind zwecks leichter Reinigung abnehmbar. Mikroschalter für Türe. Wasseranschluss 3/4"

**(N) GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE - controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/ start-schakelaar. Wastijd 90 en 120 seconden. Met gepatenteerde kunststof sproeiarmen. Met naglans doseerder, wordt geleverd met 2 universeelkorven en 2 bestekbekers**

- (E)** GLASS AND CUP WASHER - control panel with mains switch and program/push switch. Washing time 90 and 120 seconds. With new washing unit patent registered. Rinse aid dispenser included and delivered with 2 open racks and 2 cutlery beakers
- (F)** LAVE VERRES ET TASSES - avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt. Durée cycle de lavage 90 et 120 secondes. Avec les bras rotatifs nouveaux brevet déposé. Doseur de produit de rinçage incorporé. Avec 2 cassier tasse et 2 godets pour couverts
- (D)** GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - mit Schalt-Tasten Ein-Aus Schalter. Wasch-Zyklusdauer 90 und 120 Sekunden. Mit neuer rotierenden Spülarme patent angemeldet. Eingebauten Nachspülmitteldosiergerät. Wird geliefert mit 2 Universalkörben und 2 Besteckbecher



**Fast 30**

## Fast 30

## Fast 40

<b>(N)</b> - afmeting korven:	: 35 x 35 cm	39 x 39 cm
- vulhoogte	: 25 cm max.	30 cm max.
- boiler capaciteit	: 2,6 liter 2,6 kW	2,6 liter 2,6 kW
- tankinhoud	: 7 liter 0,6 kW	8 liter 0,6 kW
<b>(E)</b> - dimensions racks	: 35 x 35 cm	39 x 39 cm
- loading height	: 25 cm max.	30 cm max.
- boiler capacity	: 2,6 liter 2,6 kW	2,6 liter 2,6 kW
- capacity tank	: 7 liter 0,6 kW	8 liter 0,6 kW
<b>(F)</b> - dimensions casiers	: 35 x 35 cm	39 x 39 cm
- hauteur de remplissage	: 25 cm max.	30 cm max.
- capacité du chauffe-eau	: 2,6 Litre 2,6 kW	2,6 Litre 2,6 kW
- capacité cuve	: 7 Litre 0,6 kW	8 Litre 0,6 kW
<b>(D)</b> - Abmessungen Körbe	: 35 x 35 cm	39 x 39 cm
- Nutzhöhe	: 25 cm max.	30 cm max.
- Fassungsvermögen Boiler	: 2,6 Liter 2,6 kW	2,6 Liter 2,6 kW
- Fassungsvermögen Becken	: 7 Liter 0,6 kW	8 Liter 0,6 kW



**Fast 40**

EURO
1225,00
1395,00

No.	Type	cm	V	W
*570.035	<b>Fast 30</b>	60(H)x41x49	230	3500
*570.040	<b>Fast 40</b>	67(H)x44x54	230	3500

**\*590**



**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**230V | 400V**  
**3,5 kW | 6,8 kW**

**(N) VAATWASSER ELETTOBAR - controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/startschakelaar, wastijd 60, 90 of 180 seconden, met naglansdoseerder, wordt geleverd met 1 universeelkorf, 1 bordenkorf en 1 bestekbeker**

**(E) DISHWASHER ELETTOBAR - with control panel with main switch program/push switch, washing time 60, 90 or 180 seconds, rinse aid dispenser included and delivered with 1 open rack, 1 plate rack and 1 cutlerybeaker**

**(F) LAVE-VAISSELLES ELETTOBAR - avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt, durée cycle de lavage 60, 90 ou 180 secondes, doseur de produit de rinçage incorporé, avec 1 cassier tasse, 1 cassier assiettes et 1 godet pour couverts**

**(D) GESCHIRRPÜLMASCHINEN ELETTOBAR - Mit Hauptschalter und Schalt-Tasten. Wasch-Zyklusdauer 60, 90 oder 180 Sekunden. Eingebauten Nachspülmitteldosiergerät. Wird geliefert mit 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 1 Besteckbecher**

**(N) - instelbare wastijd, 60, 90 of 180 seconden**  
**- waterverbruik per wascyclus ± 2,8 liter**  
**- boilercapaciteit 6 liter, 3 kW (Fast 161: 4,9 kW)**  
**- tankcapaciteit 20 liter, 2,1 kW**  
**- afmeting korven 50x50 cm**  
**- vulhoogte 36,5 cm**

**(F) - durée cycle de lavage réglable, 60, 90 ou 180 secondes**  
**- consommation d'eau par cycle de lavage ± 2,8 liter**  
**- capacité du chauffe-eau 6 litre, 3 kW (Fast 161: 4,9 kW)**  
**- capacité cuve 20 litre, 2,1 kW**  
**- dimension casier 50x50 cm**  
**- hauteur de remplissage 36,5 cm**

**(E) - washing cycle time adjustable, 60, 90 or 180 secondes**  
**- waterconsumption per washing cycle ± 2,8 liter**  
**- boiler capacity 6 liter 3 kW (Fast 161: 4,9 kW)**  
**- capacity tank 20 liter 2,1 kW**  
**- dimension racks 50x50 cm**  
**- loading height 36,5 cm**

**(D) - Wasch-Zyklusdauer einstellbar, 60, 90 oder 180 Sekunden**  
**- Wasserverbrauch pro Wasch-Zyklus ± 2,8 Liter**  
**- Fassungsvermögen Boiler 6 Liter, 3 kW (Fast 161: 4,9 kW)**  
**- Fassungsvermögen Becken 20 Liter, 2,1 kW**  
**- Abmessungen Körbe 50x50 cm**  
**- Nutzhöhe 36,5 cm**

No.	Type	cm	V	W	EURO
*570.050	<b>Fast 60M</b>	82(H)x58x60	230	3500	1895,00
*570.051	<b>Fast 60</b>	82(H)x58x60	400	6800	1995,00
*570.055*	<b>Fast 60M DE</b>	82(H)x58x60	230	3500	2095,00
*570.056*	<b>Fast 60 DE</b>	82(H)x58x60	400	6800	2125,00

**\* met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser / with built-in drain pump + detergent dispenser**  
 avec pompe de vidange intégré + distributeur détergent / mit integrierte Abfluss-Pumpe + Reinigungsmittelspender

**(N) ONDERSTEL - met verstelbare poten**

**(F) SOUBASSEMENT - avec des pieds réglables**

**(E) BASE UNIT - with adjustable legs**

**(D) UNTERSCHRANK - mit höhenverstellbaren Füßen**

No.	cm	EURO
*570.010	38(H)x58x60	195,00

- (N) Deze vaatwassers zijn ontwikkeld met het oog op energiezuinigheid door minimaal verbruik van water, stroom en was/naglansmiddel, bijna geruisloos door dubbelwandige constructie en speciaal ontworpen wasarmen en diepgetrokken wastank waardoor deze machines nog schoner wassen**
- (E) These dishwashers are specially developed in order to reduce the consumption of water, energy and chemical products, further are the machine very silent due to the double walled construction and special washing-arms and deep drawn seamless washing tank for better and cleaner washing results**
- (F) Ces lave-vaisselles sont développer pour usage minimal de l'eau, energie et produit chimiques aussi ils sont très silencieux con le construction à double paroi, les bras rotatifs concevoir spécial et la cuve moule pour lavage plus proper**
- (D) Dieser Geschirrspülmaschinen sind spezial entwickelt für minimales Wasserverbrauch, Energie und Chemikalien. Sehr leise durch Doppelwändige Ausführung, spezial entwickelten Spülarme und tiefgezogener Becken wodurch der Machine noch sauberer wascht**

**(N) VAATWASSER - roestvrijstaal, controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/start schakelaar**

- (E) DISHWASHER - stainless steel, controlpanel with main switch, program and starbutton**
- (F) LAVE-VAISSELLE - inox, panneau de control avec bouton marche-arrêt et interrupteur march-arrêt**
- (D) GESCHIRRSPÜLMACHINE - CNS, Kontroll-einheit mit Hauptschalter und Program/Start Schalt-tasten**

**DWD 51**

EURO	No.	Type	cm	V	W
2195,00	*316.555*	<b>50x50 cm</b>	82(H)x60x60	230	3500

- \* met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser**  
with built-in drain pump + detergent dispenser  
avec pompe de vidange intégré + distributeur de lessive  
mit integrierte Abfluss-Pumpe + Reinigungsmittelspender

**(N) VAATWASSER - roestvrijstaal, controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/start schakelaar, keuze uit 7 programma's, wastijd tussen 60 en 600 seconden, met naglansdoseerder, geschikt voor korven 50x50 cm, vulhoogte 39 cm, geleverd met 1 bordenkorf en 1 bestekbeker**

- (E) DISHWASHER - stainless steel, controlpanel with main switch, program and starbutton, choice of 7 programs, washing time between 60 and 600 seconds, rinse aid dispenser included, suitable for racks 50x50 cm, usable opening 39 cm, delivered with 1 plate rack and 1 cutlery beaker**
- (F) LAVE-VAISSELLE - inox, panneau de control avec bouton marche-arrêt et interrupteur march-arrêt, choix de 7 programmes, temps de lavage entre 60 et 600 secondes, doseur de produit de rinçage incorporé, propre pour casiers 50x50 cm, hauteur de remplissage 39 cm, avec 1 cassier assietes et 1 godet pour couverts**
- (D) GESCHIRRSPÜLMACHINE - CNS, Kontroll-einheit mit Hauptschalter und Program/Start Schalt-tasten, Auswahl von 7 Programmen, Waschzeit zwischen 60 und 600 Sekunden, eingebauten Nachspülmitteldosiergerät, geeignet für Korben 50x50 cm, Nutzhöhe 39 cm, geliefert mit 1 Tellerkorb und 1 Besteckbecher**

**Niagara 62M DE**

EURO	No.	Type	cm	V	W
2695,00	*570.075*	<b>50x50 cm</b>	82(H)x60x60	230	3500

**Niagara 62 DE**

EURO	No.	Type	cm	V	W
2695,00	*570.076*	<b>50x50 cm</b>	82(H)x60x60	400	7900

- \* met ingebouwde afvoerpomp + zeepdispenser**  
with built-in drain pump + detergent dispenser  
avec pompe de vidange intégré + distributeur de lessive  
mit integrierte Abfluss-Pumpe + Reinigungsmittelspender

 **modular**



**elettrobar**  
**niagara**



**(N) De MODULAR vaatwasmachines zijn volledig gefabriceerd uit roestvrijstaal met volledig diep getrokken wastank, hebben een volledig automatische wascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boilerelementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de deur, de volledig roestvrijstalen sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken, met controlepaneel, hoofdschakelaar en programma/start-schakelaar, 2 wastijden, met naglans doseerder**

**(E) The dishwashers of MODULAR are made of stainless steel with entirely seamless wash tank, with full automatic operation, separate thermostatic regulation of heating elements for washing and rinsing, with safety micro switch on door, the stainless steel rinse arms are removable to facilitate cleaning, control panel with mainswitch and program/push switch, 2 washing times, rinse aid dispenser included**

**(F) Lave-vaisselles de MODULAR sont entièrement fabriqués en acier inoxydable avec cuve moulée, avoir un cycle de lavage entièrement automatique, les résistances de lavage et de rinçage sont réglées par thermostat, avec micro-interrupteur pour la porte, les bras rotatifs sont amovibles en vue d'un nettoyage aisé, avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt, 2 cycle de lavage, doseur de produit de rinçage incorporé**

**(D) MODULAR Geschirrspülmaschinen aus CNS mit tiefgezogen Waschtank, separat funktionierende Heizkörper für Waschbecken und Nachspülwarmwasserspeicher werden thermostatisch reguliert, die CNS rotierenden Spül arme sind zwecks leichter Reinigung abnehmbar, Mikroschalter für Türe, mit Schalt-Tasten Ein-Aus Schalter, 2 Waschkdauer, eingebauten Nachspülmitteldosiergerät**





H 25 cm



35 x 35 cm



H 28 cm



40 x 40 cm



50 x 50 cm



H 34 cm

**(N) GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE wordt geleverd met 2 universeelkorven**

**(E) GLASS AND CUP WASHER - delivered with 2 open racks**

**(F) LAVE VERRES ET TASSES - avec 2 cassier verres**

**(D) GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - geliefert mit 2 Universalkörben**

No.	Type	cm	V	W
*316.530	35/35	70(H)x48x52	230	3200

EURO  
1150,00

**(N) GLAZEN- EN KOPPEN SPOELMACHINE wordt geleverd met 2 universeelkorven, 1 bestekbeker en schotelrek**

**(E) GLASS AND CUP WASHER - delivered with 2 open racks, plate rack and 1 cutlerybeaker**

**(F) LAVE VERRES ET TASSES - avec 2 cassier tasse, 1 cassier assiettes, 1 godets pour couverts et support soucoupes**

**(D) GLÄSER UND TASSENSPÜLMASCHINE - geliefert mit 2 Universalkörben, 1 Besteckbecher und 1 Tellerhalter**

No.	Type	cm	V	W
*316.540	40/40	70(H)x48x52	230	3200

EURO  
1295,00

**(N) VAATWASSER - wordt geleverd met 1 universeelkorf, 1 bordenkorf en 2 bestekbekers**

**(E) DISHWASHER - delivered with 1 open rack, 1 plate rack and 2 cutlerybeakers**

**(F) LAVE-VAISSELLES - avec 1 cassier tasse, 1 cassier assiettes et 2 godets pour couverts**

**(D) GESCHIRRPÜLMASCHINEN - geliefert mit 1 Universalkorb, 1 Tellerkorb und 2 Besteckbechern**

No.	Type	cm	V	W
*316.550	50/50	83(H)x60x63	230	3650

EURO  
1595,00

**(N) AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven**

- (E) SUPPLY OR EXIT TABLE - stainless steel with undershelf for baskets  
 (F) TABLE DU ADDUCTION / ÉCOULEMENT ET TABLE DE SORTIE - inox, avec soubassement pour casiers  
 (D) ANFÜHRTISCH / AUSGANGTISCH - CNS, mit Bodenablage für Körbe

EURO	No.	L cm
395,00	*316.572	80
495,00	*316.573	120



**(N) SPOELTAFEL - roestvrijstaal, met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 50x40x25 cm**

- (E) PRE-RINSE TABLE - stainless steel, with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 50x40x25 cm  
 (F) TABLE DE PRÉ-RINÇAGE - inox, avec dossier et soubassement, dimensions bac 50x40x25 cm  
 (D) VORSPÜLTISCH - mit Aufkantung und Bodenablage, Abmessungen Becken 50x40x25 cm

EURO	No.	Type	model/modèle/Modell	L cm
995,00	*316.574	<b>R</b>	<b>rechts</b> /right/à droite/rechts	120
995,00	*316.575	<b>L</b>	<b>links</b> /left/à gauche/links	120



**(N) SPOELBAK FILTER - roestvrijstaal**

- (E) SINK GRID - stainless steel  
 (F) GRILLE POUR PLONGE - inox  
 (D) SPÜLROST - CNS

EURO	No.	cm
89,00	*317.255	8(H)x38x38



**(N) RUBBER AFKLOPRING - voor afvalgat voorspoeltafel**

- (E) RUBBER KNOCKING-OFF RING - for hole in pre-rinse table  
 (F) BAGUE DE BATTEMENT EN CAOUTCHOUC - pour l'évidement d'épluchures dans la table de pré-rinçage  
 (D) GUMMI-ABKLOPFRING - für Abfallöffnung im Vorspültisch

EURO	No.	Ø cm	H cm
74,00	*317.502	20	10





**Ⓝ DOORSCHUIF-VAATWASMACHINE**  
De MODULAR vaatwasmachines zijn volledig gefabriceerd uit roestvrijstaal, met volledig diep getrokken wastank, hebben een volledig automatische wascyclus, thermostatisch geregelde tank- en boilerelementen, een automatische waterniveau regeling en zijn voorzien van veiligheidsschakelaar op de kap. De volledig roestvrijstalen sproeiarmen zijn eenvoudig te demonteren voor het schoonmaken.

Controlepaneel met hoofdschakelaar en programma/startschakelaar, 2 wastijden, met naglansdoseerder.

Wordt geleverd met 1 universeelkorf en 2 bordenkorven

- 3,5 liter waterverbruik per wascyclus
- boilercapaciteit 6,9 liter, 8 kW
- tankinhoud 36 liter, 3 kW
- afmeting korven 50x50 cm
- vulhoogte 42 cm

**Ⓞ DISHWASHER HOOD-TYPE** - The MODULAR dishwashers are completely stainless steel, with moulded tank, with full automatic operation, thermostatic regulation of heating elements, automatic water level control and with safety micro switch on cover, wash/rinse arms are completely made of stainless steel, easy to disassemble for cleaning. Control panel with main switch and program/push switch, 2 wash times, rinse aid dispenser included.

- Delivered with 1 open rack and, 2 plate rack
- water consumption per washing cycle 3,5 liter
- boiler capacity 6,9 lit., 8 kW
- capacity tank 36 lit., 3 kW
- dimensions racks 50x50 cm
- loading height 42 cm

**Ⓞ LAVE-VAISSELLE** - Lave-vaisselles de MODULAR sont entièrement fabriqués en inox, avec cuve moulée, avoir un cycle de lavage entièrement automatique, les résistances de lavage et de rinçage sont réglées par thermostat. Avec micro-interrupteur pour le copot, les bras rotatifs sont amovibles en vue d'un nettoyage aisé.

- Avec bouton marche-arrêt et un interrupteur marche-arrêt, 2 cycle de lavage, doseur de produit de rinçage incorporé.
- Avec 1 cassier tasses et 2 cassiers assiettes
- consommation d'eau par cycle de lavage 3,5 litre
- capacité du chauffe-eau 6,9 lit., 8 kW
- capacité cuve 36 lit., 3 kW
- dimensions casiers 50x50 cm
- hauteur de remplissage 42 cm

**Ⓞ DURCHSCHUB-SPÜLMASCHINE** - MODULAR Geschirrspülmaschinen aus CNS, mit tiefgezogen Waschtank, separat funktionierende Heizkörper für Waschbecken und Nachspülwarmwasserspeicher werden thermostatisch reguliert, die CNS rotierenden Spülarme sind zwecks leichter Reinigung abnehmbar, Mikroschalter für Haube, mit Schalt-Tasten Ein-Aus Schalter, 2 Waschdauer, eingebauten Nachspülmitteldosiergerät. Wird geliefert mit, 1 Universalkörben und 2 Tellerkörben

- Wasserverbrauch pro Wasch-Zyklus 3,5 Liter
- Fassungsvermögen Boiler 6,9 Lit., 8 kW
- Fassungsvermögen Becken 36 Lit., 3 kW
- Abmessungen Körbe 50x50 cm
- Nutzhöhe 42 cm

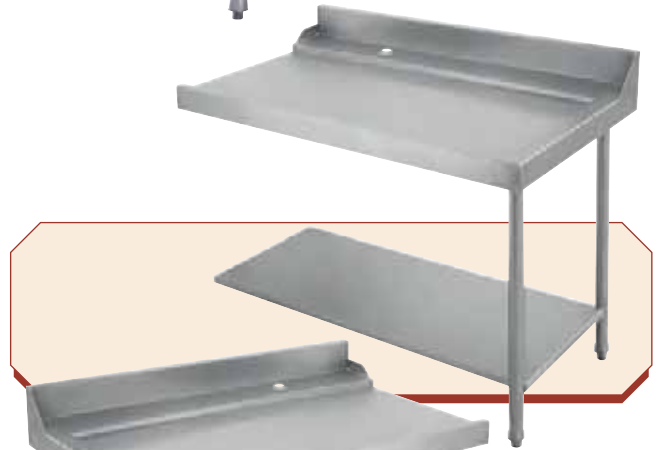
No.	cm	V	W
*316.570	191/140(H)x73x87	400	8750

EURO
2875,00

**(N) AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven**

- (E) SUPPLY OR EXIT TABLE - stainless steel with undershelf for baskets
- (F) TABLE DU ADDUCTION / ÉCOULEMENT ET TABLE DE SORTIE - inox, avec soubassement pour casiers
- (D) ANFÜHRTISCH / AUSGANGTISCH - CNS, mit Bodenablage für Körbe

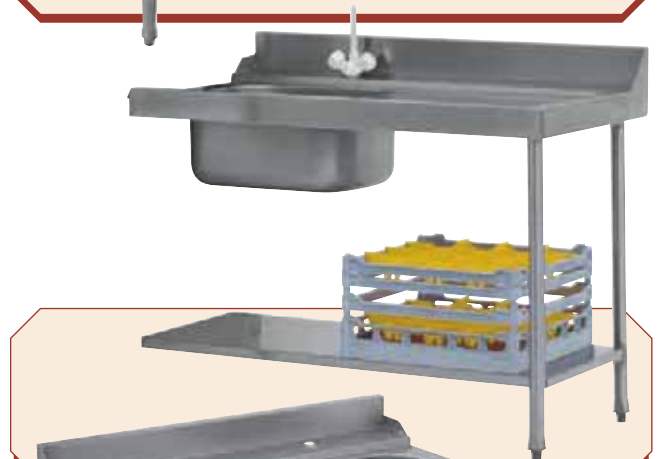
EURO	No.	L cm
315,00	*570.110	<b>70</b>



**(N) AAN- OF AFVOERTAFEL - roestvrijstaal, met onderbouw voor korven**

- (E) SUPPLY OR EXIT TABLE - stainless steel with undershelf for baskets
- (F) TABLE DU ADDUCTION / ÉCOULEMENT ET TABLE DE SORTIE - inox, avec soubassement pour casiers
- (D) ANFÜHRTISCH / AUSGANGTISCH - CNS, mit Bodenablage für Körbe

EURO	No.		L cm
540,00	*570.111	<b>rechts/right/à droite/rechts</b>	<b>120</b>
540,00	*570.112	<b>links/left/à gauche/links</b>	<b>120</b>



**(N) SPOELTAFEL - roestvrijstaal, met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 50x50x30 cm**

- (E) PRE-RINSE TABLE - stainless steel, with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 50x50x30 cm
- (F) TABLE DE PRÉ-RINÇAGE - inox, avec dossier et soubassement, dimensions bac 50x50x30 cm
- (D) VORSPÜLTISCH - mit Aufkantung und Bodenablage, Abmessungen Becken 50x50x30 cm

EURO	No.		L cm
895,00	*570.120	<b>rechts/right/à droite/rechts</b>	<b>120</b>
895,00	*570.121	<b>links/left/à gauche/links</b>	<b>120</b>



# FAST 80

# elettrobar



**(N) DOORSCHUIFVAATWASMACHINE - roestvrijstaal, met "soft-touch" bedieningspaneel. De diepgetrokken wastank met ronde hoeken laat zich eenvoudig schoonmaken. De vaatwasmachine is voorzien van instelbare wascycles van 90 of 150 seconden, automatische naglans en een veiligheidsschakelaar die de machine stopt indien de bovenkap geopend wordt. Wordt geleverd met 1 bordenkorf en 1 bestekbeker**

**(E) DISHWASHER - stainless steel, soft-control panel. With moulded tank with rounded edges for optimal hygiene, selector switch for a washing cycle of 90 or 150 seconds, automatic rinse operating, self-emptying wash pump and a security switch for stopping the machine the moment the hood is opened. Delivered with 1 plate rack and 1 cutlery beaker**

**(F) LAVE-VAISSELLE - inox, panneau commandes "soft-touch". Cuve moulée pour une hygiène maximale. Avec commutateur sélecteur pour un cycle de lavage de 90 ou 150 secondes, rinçage final automatique, pompe de lavage verticale, un bras de lavage et de rinçage indépendants et rotatifs en inox et interrupteur de sûreté arrêtant la machine quand le capot se lève. Avec 1 cassier assiettes et 1 godet pour couverts**

**(D) GESCHIRRSPÜLMASCHINE - CNS, "soft-touch" Bedienungsblende. Tiefgezogener Becken mit abgerundeten Ecken für höchste Hygieneansprüche. Mit Wahlschalter für einen Wasch-Zyklus von 90 oder 150 Sekunden, automatischem Klarspülgang am Ende, Selbststlenleerende Spülpumpe und einem Sicherheitsschalter, der den Zyklus unterbricht, falls die Haube geöffnet wird. Wird geliefert mit, 1 Tellerkörben und 1 Bestechbecher**

**(N) - 3 liter waterverbruik per wascyclus  
- boilercapaciteit 6 liter, 8 kW  
- tankinhoud 15 liter, 2,1 kW  
- afmeting korven 50x50 cm  
- vulhoogte 40 cm**

**(E) - consommation d'eau par cycle de lavage 3 litre  
- capacité du chauffe-eau 6 lit., 8 kW  
- capacité cuve 15 lit., 2,1 kW  
- dimensions casiers 50x50 cm  
- hauteur de remplissage 40 cm**

**(E) - water consumption per washing cycle 3liter  
- boiler capacity 6 lit., 8 kW  
- capacity tank 15 lit., 2,1 kW  
- dimensions racks 50x50 cm  
- loading height 40 cm**

**(D) - Wasserverbrauch pro Wasch-Zyklus 3 Liter  
- Fassungsvermögen Boiler 6 Lit., 8 kW  
- Fassungsvermögen Becken 15 Lit., 2,1 kW  
- Abmessungen Körbe 50x50 cm  
- Nutzhöhe 40 cm**

No.	cm	V	W
*570.180	201/153(H)x64x75	400	9600

EURO  
3495,00

**RANNIO**

**(N) VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan**

- (E) PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold and separate tap
- (F) DOUCHE PRE-RINÇAGE - chaud/froid avec robinet supplémentaire
- (D) GESCHIRR/WASCHBRAUSE - heiss/kalt und Sonderhahn

EURO  
297,00

No.  
\*325.005

**(N) VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud en aparte kraan**

- (E) PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold and separate tap
- (F) DOUCHE PRE-RINÇAGE - chaud/froid avec robinet supplémentaire
- (D) GESCHIRR/WASCHBRAUSE - heiss/kalt und Sonderhahn

EURO  
398,00

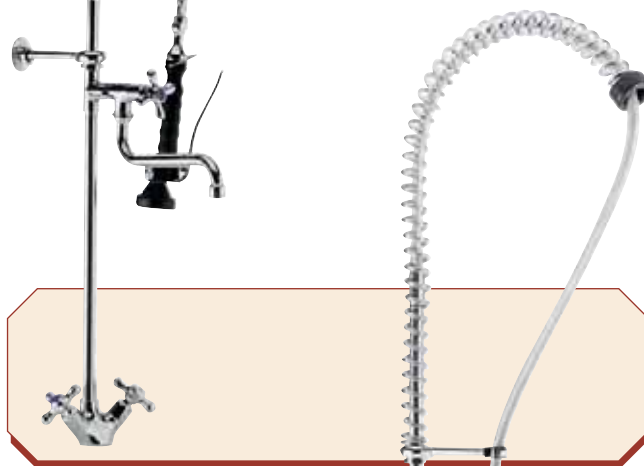
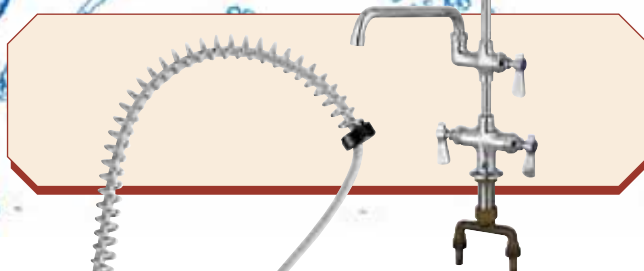
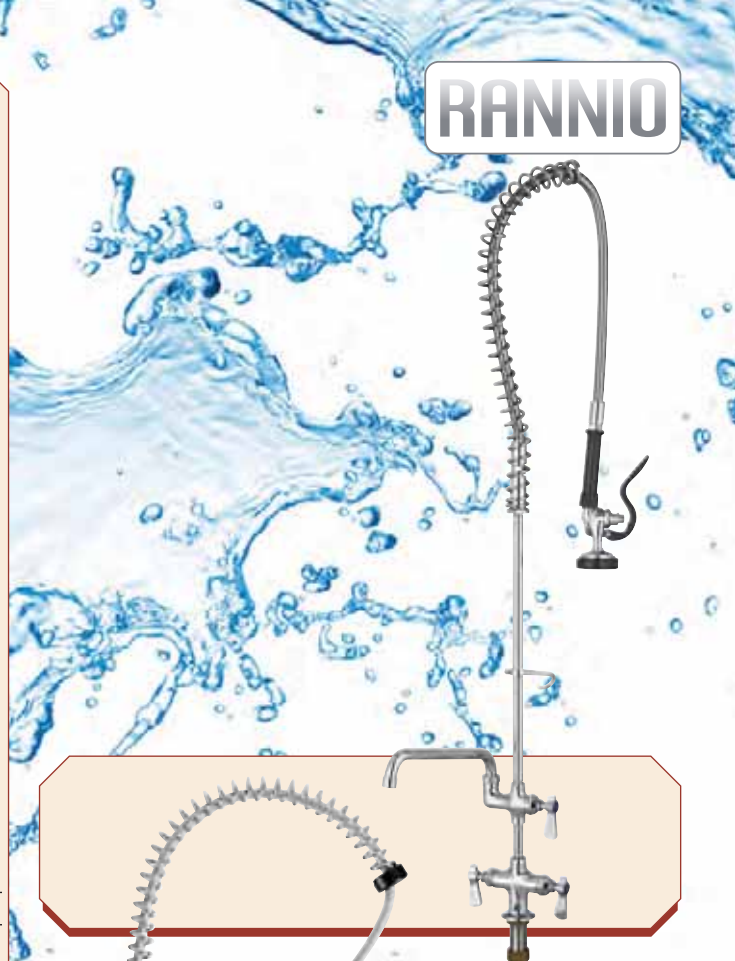
No.  
\*317.146

**(N) VOORSPOEL-DOUCHE - warm/koud**

- (E) PRE-RINSE SPRAY UNIT - hot/cold
- (F) DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - chaud/froid
- (D) GESCHIRR WASCHBRAUSE - heiss/kalt

EURO  
330,00

No.  
\*317.145



**multinox**  
by modular

**\*598**

**EMGA**

**HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT**



**(N) MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering**

- (E) MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type
- (F) ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANT - type un trou
- (D) EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM

No.

\*317.140

EURO

79,00



**(N) MENG-ZWENK-KRAAN - één-gats uitvoering**

- (E) MIXING TAP WITH SWIVEL ARM - one-hole type
- (F) ROBINET MÉLANGEUR PIVOTANT - type un trou
- (D) EIN-LOCH-MISCHBATTERIE MIT SCHWENKARM

No.

\*317.141

EURO

150,00



**(N) SCHORT - waterbestendig, PU gecoat en zeer geschikt voor de afwaskeuken**

- (E) APRON - water resistant, PU coated thus very suitable for washing kitchen
- (F) TABLIER - résistant à l'eau, revêtement PU donc très approprié dans zone de lavage
- (D) SCHÜRZE - Wasserbeständig, PU-beschichtet und sehr gut geeignet in der Spülküche

No. cm

806.005 110x85

EURO

26,50



**(N) WATERONTHARDER - o.a. geschikt voor vaatwassers**

- (E) WATERSOFTENER - fit for dishwashers
- (F) ADOUCISSEUR D'EAU - propre aux lave-vaisselles
- (D) WASSERENTHÄRTER - geeignet für Geschirrspülmaschinen

No. Ø cm H cm Lit.

*340.001	20	40	8
*340.002	20	50	12
*340.003	20	60	16
*340.004	20	90	20

EURO

92,00

105,00

145,00

169,00

**(N) SPOELTAFEL - met achteropstand, onderplank en onderbouw geschikt voor plaatsing vaatwasmachine, afmeting spoelbak 50x50x30 cm**

- (E) SINK - with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 50x50x30 cm, underframe offers possibility for placing a dishwasher
- (F) PLONGE - avec dossier et étagère basse, dimensions bac 50x50x30 cm, soubassement propre à encastrer lave-vaisselle
- (D) SPÜLTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage, Abmessungen Becken 50x50x30 cm, Unterbau geeignet für Geschirrspülmaschine

EURO	No.	bak/bowl/bac/Becken	L cm
625,00	*317.120	links/left/gauche/links	120
625,00	*317.121	rechts/right/droite/rechts	120



**(N) SPOELTAFEL - met achteropstand en onderplank, afmeting spoelbak 50x50x30 cm**

- (E) SINK - with rear upstand and undershelf, dimensions bowl 50x50x30 cm
- (F) PLONGE - avec dossier et étagère basse, dimensions bac 50x50x30 cm
- (D) SPÜLTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage, Abmessungen Becken 50x50x30 cm

EURO	No.	bak/bowl/bac/Becken	L cm
660,00	*317.122	links/left/gauche/links	120
660,00	*317.123	rechts/right/droite/rechts	120



**(N) SPOELTAFEL - voorzien van achteropstand, onderplank en twee spoelbakken**

- (E) SINK - with rear upstand, undershelf and two bowls
- (F) PLONGE - avec dossier, étagère basse et deux bacs
- (D) SPÜLTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite, Bodenablage und zwei Becken

EURO	No.	bak/bowl/bac/Becken cm	L cm
1195,00	*317.125	50x50x30	200
1350,00	*317.126	60x50x30	250



**(N) SPOELBAK ROOSTER**

- (E) SINK GRID
- (F) GRILLE POUR PLONGE
- (D) SPÜLROST

EURO	No.	cm
99,00	*317.147	50x50
120,00	*317.148	60x50

