

(N) WERKTAFEL - voorzien van achteropstand en onderplank

- (E) PREPARATION TABLE - with upstand and undershelf
- (F) TABLE DE PRÉPARATION - avec dossier et étagère basse
- (D) ARBEITSTISCH - mit Aufkantung an der Rückseite und Bodenablage

No.	L cm	EURO
*317.001	80	398,00
*317.002	100	435,00
*317.003	120	475,00
*317.004	140	510,00
*317.005	160	565,00
*317.006	180	585,00
*317.007	200	625,00

(N) WERKTAFEL - met onderplank, zonder achteropstand

- (E) PREPARATION TABLE - with undershelf, without rear upstand
- (F) TABLE DE PRÉPARATION - sans dossier, avec étagère basse
- (D) ARBEITSTISCH - mit Bodenablage, ohne Aufkantung an der Rückseite

No.	L cm	EURO
*317.020	140	475,00
*317.021	200	565,00

(N) GASTRONORMBAKKEN-UNIT 1/1 GN - voorzien van geleiders t.b.v. gastronorm roosters en/of bakken, bestemd voor werktafels

- (E) STORAGE RACK FOR GASTRONORM GRIDS AND/OR FOODPANS 1/1 GN - for working tables
- (F) ARMOIRE À GUIDES POUR DES GRILLES ET/OU CONTENEURS GN 1/1 GN - pour les tables de préparation
- (D) AUFBEWAHRUNGSREGAL FÜR GN-ROSTE UND/ODER BEHÄLTER 1/1 GN - für Arbeitstischen

No.	cm	EURO
*317.045	55(H)x40x64	325,00

(N) LADENBLOK 1/1 GN - bestemd voor werktafels

- (E) DRAWERSET 1/1 GN - for working tables
- (F) TIROIRS 1/1 GN - pour les tables de préparation
- (D) SCHUBLADENBLOCK 1/1 GN - für Arbeitstischen

No.	cm	laden/drawers/tiroirs/Schubladen	EURO
*317.040	18(H)x40x64	1	160,00
*317.041	55(H)x40x64	2	340,00
*317.042	55(H)x40x64	3	470,00

(N) WIELENSET - 4 wielen waarvan 2 met rem

- (E) SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake
- (F) SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied
- (D) SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst

No.	H cm	EURO
*317.500	11	105,00

**(N) TOONBANK "SNEEZE-GUARD" DISPLAY -
speciaal ontworpen om vitrinruimte op
hygiënische wijze uit te breiden**

(E) COUNTER SNEEZE-GUARD DISPLAY - designed to extend display space on a hygienic way

(F) PROTECTEUR DE MARCHE - développé pour agrandir la capacité de présentation d'une façon hygiénique

(D) THEKE KLARSICHT-SCHUTZAUFSATZ - entwickelt zur Vergrößerung der Auslegekapazität auf hygienischer Weise



EURO	No.	Type	cm
59,00	*880.050	50	23(H)x 50x28
85,00	*880.055	100	23(H)x100x28

**(N) PLANKSTANDAARD - 1 verdieping, t.b.v. de
werktafels**

(E) SHELF STAND - one shelf, for preparation tables

(F) ÉTAGÈRE - un étage, pour les tables de préparation

(D) AUFSATZREGAL - ein Bord, für Arbeitstische



EURO	No.	cm
182,00	*317.070	35(H)x 120 x30
225,00	*317.071	35(H)x 180 x30

**(N) PLANKSTANDAARD - 2 verdiepingen, t.b.v. de
werktafels**

(E) SHELF STAND - two shelves, for preparation tables

(F) ÉTAGÈRE - deux étages, pour les tables de préparation

(D) AUFSATZREGAL - zwei Borde, für Arbeitstische



EURO	No.	cm
345,00	*317.072	70(H)x 120 x30
435,00	*317.073	70(H)x 180 x30

**(N) VERHITTINGS ELEMENT - kan onder de
plankstandaards worden geplaatst**

(E) HEATING ELEMENT - can be placed under shelf stands

(F) ÉLÉMENT CHAUFFANT - se laisse placer sous les étagères

(D) HEIZKÖRPER - kann unter Aufsatzregale angebracht werden



EURO	No.	L cm	V	W
230,00	*317.075	120	230	1200
315,00	*317.076	180	230	2500

**(N) HETELUCHT BORDENWARMKAST - zonder
achteropstand**

(E) HOT AIR HEATED CUPBOARD - without rear upstand

(F) CHAUFFE-ASSIETTES À AIR PULSÉ - sans dossier

(D) TELLERWÄRMER MIT UMLUFTGEBLÄSE - ohne Rückaufkantung



EURO	No.	L cm	V	W
1175,00	*317.062	140	230	2000



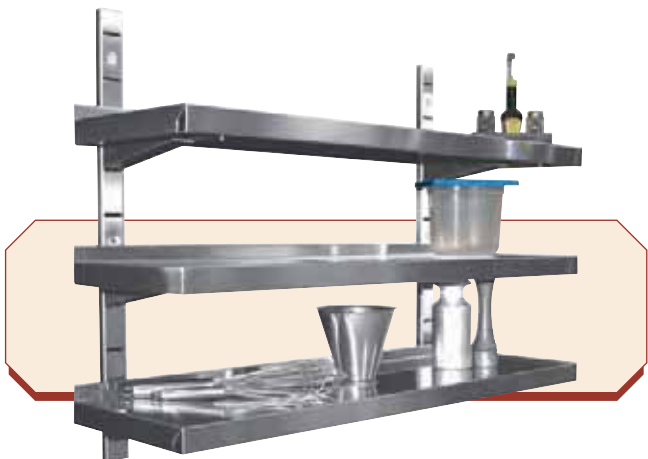
(N) WANDKAST - hoogte 59 cm, diepte 40 cm, voorzien van tussenplank en schuifdeuren

(E) WALL CUPBOARD - with centre shelf and sliding doors. Height 59 cm, depth 40 cm

(F) ARMOIRE MURALE - avec étagère intermédiaire et portes glissantes. Hauteur 59 cm, profondeur 40 cm

(D) WANDSCHRANK - mit Zwischenboden und Schiebetüren. Höhe 59 cm, Tiefe 40 cm

No.	L cm	EURO
*317.095	120	495,00
*317.096	140	540,00
*317.097	160	575,00
*317.098	180	625,00
*317.099	200	675,00



(N) WANDPLANK - met achteropstand, diepte 30 cm

(E) WALL SHELF - with rear upstand, depth 30 cm

(F) ÉTAGÈRE - avec dossier, profondeur 30 cm

(D) WANDBORD - mit Rückaufkantung, Tiefe 30 cm

No.	L cm	EURO
*317.080	100	76,00
*317.081	120	86,00
*317.082	140	97,00
*317.083	160	107,00
*317.084	180	120,00
*317.085	200	135,00



(N) OPHANGSYSTEEM - voor planken

(E) SUSPENSION SYSTEM - for shelves

(F) SYSTEME DE SUSPENSION - pour étagères

(D) AUFHÄNGESYSTEM - für Wandborde



(N) PLANKDRAGER - voor dragerhouder

(E) BRACKET - for bracketholder

(F) SUPPORT - pour porte-support

(D) TRÄGER - für Trägerhalter

No.	L cm	EURO
*317.092	30	26,00



(N) DRAGERHOUDER

(E) BRACKET HOLDER

(F) PORTE-SUPPORT

(D) TRÄGERHALTER

No.	L cm	EURO
*317.091	75	26,00



(N) PLANKDRAGER - opschroefbaar

(E) WALL SHELF BRACKET - can be screwed on

(F) SUPPORT ETAGERE - se laisse visser

(D) WANDBORDTRÄGER - zum festschrauben an der Wand

No.	L cm	EURO
*317.090	30	26,00

(N) WASBAK MET ONDERGEBOUWDE SPOELBAK - compleet met mengkraan en rooster

(E) WASH HAND BASIN OVER SINK - with mixing tap and grid

(F) LAVE-MAINS AU-DESSUS PLONGE - avec robinet mélangeur et grille

(D) WASCHBECKEN UND SPÜLE - mit Mischbatterie und Rost

EURO	No.	cm
890,00	*317.130	102(H)x50x70



(N) WASBAK OP ZUIL - wordt geleverd zonder kraan

(E) WASH HAND BASIN ON PEDESTAL - delivered without tap

(F) LAVE-MAINS SUR PIÉDESTAL - livré sans robinet

(D) WASCHBECKEN AUF SÄULE - Auslieferung ohne Hahn

EURO	No.	cm
325,00	*317.131	85(H)x50x35



(N) WASBAK - wandbevestiging, compleet met zwenkkraan en kniebediening

(E) HAND WASH-BASIN - wall mounted, complete with swivel arm and knee operated tap

(F) LAVE MAINS - modèle mural, complet avec robinet pivotant et groupe de commande a genou

(D) WASCHBECKEN - Wandmodell, Komplet mit Hahn mit Schwenkarm und Knie Bedienung

EURO	No.	cm
495,00	*317.132	24(H)x50x40



(N) WASBAK-UNIT - compleet met zwenkkraan en pedaalbediening

(E) WASH HAND BASIN - tap, pedal-operated, on swivel arm

(F) LAVE-MAINS - robinet pivotant, actionné par pédale

(D) WASCHBECKEN - Hahn mit Schwenkarm und Fussbedienung

EURO	No.	cm
860,00	*317.135	90(H)x50x35





(N) VERRIJD BARE AFVALCONTAINER - roestvrijstaal, met deksel en handgrepen

- (E) DISPOSAL BIN - stainless steel, movable, with cover and grips
(F) POUBELLE - inox, roulante, avec couvercle et anses
(D) ABFALLEIMER - CNS, Fahrbar, mit Deckel und Handgriffen

No.	Ø cm	H cm
*317.116	40	60

EURO
240,00

(N) VERRIJD BARE AFVALCONTAINER - roestvrijstaal, met deksel, handgrepen en pedaalbediening

- (E) DISPOSAL PEDAL BIN - stainless steel, mobile with lid and grips
(F) POUBELLE A PEDAL - inox, roulante avec couvercle et des anses
(D) PEDALABFALLEIMER - CNS, fahrbar mit Deckel und Handgriffen

No.	Ø cm	H cm
*317.017	40	60

EURO
310,00



(N) INLAS SPOELBAK - roestvrijstaal

- (E) INSET SINK - stainless steel
(F) ÉVIER ENCASTRÉ - inox
(D) EINBAUSPÜLE - CNS

No.	cm	H cm
*953.800	40x40	25
*953.801	40x40	30
*953.802	50x50	25
*953.803	50x50	30
*953.810	50x40	25
*953.811	60x50	30

EURO
73,00
85,00
99,00
105,00
84,00
122,00



(N) STANDPIJP COMPLEET - roestvrijstaal

- (E) OVERFLOW TUBE COMPLETE - stainless steel
(F) TUBE DE TROP-PLEIN COMPLET - inox
(D) ÜBERLAUFROHR KOMPLETT - CNS

No.	H cm
*953.815	25
*953.816	30

EURO
20,00
21,00



(N) WASBAK-UNIT - roestvrijstaal, wandbevestiging, compleet met zwenkkraan en pedaalbediening

- (E) WASH HAND BASIN - stainless steel, wall-mounted, tap, pedal-operated, with swivel arm
(F) LAVE-MAINS - inox, modèle mural, robinet pivotant, actionné par pédale
(D) WASCHBECKEN - CNS, Wandmodell, Hahn mit Schwenkarm und Fussbedienung

No.	cm	bak/sink/bac/Becken cm
*953.825	100(H)x35x32,5	18(H)x33x23,5

EURO
595,00



modular 600 compact



10L



10L + 10L



MAX
1/2
1/4



MAX
1/1
1/6 1/6 1/6

Ⓝ **FRITEUSE - voorzien van geperste frituurbak met afgeronde hoeken, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar, controlelampjes en extra veiligheidsthermostaat, inhoud per bak 10 liter, frituurmand met kunststof greep, voorzien van kruimelvangers en koude zone, element is opklapbaar bij reiniging**

ⓔ **FRYER - stamped pan with rounded corners, built-in draining tap with discharge outlet, variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light, additional safety thermostat, capacity of pan 10 litres, frying basket with plastic grip, with cold zone and crumb sieves, element collapsible during cleaning of fryer**

ⓔ **FRITEUSE - cuve à coins arrondis, robinet de vidange incorporé thermostat de sécurité additionnel, capacité de la cuve 10 litres, panier à manche plastique, avec zone froide et corbeille pour miettes, résistance escamotable pendant le nettoyage**

ⓓ **ELEKTRO FRITEUSE - Becken mit abgerundeten Ecken, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat, Inhalt Becken 10 Liter, Backkorb mit Kunststoffgriff, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, Heizkörper zur Reinigung aufklappbar**

30 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.654	60/30 FRE	28(H)x30x60	400	7500	765,00

60 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.655	60/60 FRE	28(H)x60x60	400	15000	1375,00

316.852	mand/basket/panier/Korbe	1/2	10L	55,00
316.853	mand/basket/panier/Korbe	1/1	10L	62,00

Ⓝ **BAIN MARIE - gastronorm, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, vlakke, van geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje**

ⓔ **BAIN MARIE - gastronorm, double-walled, for gastronorm pans of maximally 10 cm depth, draining tap and discharge pipe, flat bottom with built-in element and extra perforated grid. Thermostat with built-in On/Off switch and indicator light**

ⓔ **BAIN MARIE - pour bacs gastronorm, avec profondeur jusqu'à 10 cm, à double paroi, robinet et tuyau de vidage encastrés, filtre égouttoir en inox perforé au-dessus de sole plate avec résistance encastrée. Thermostat à opération continue avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle**

ⓓ **BAIN-MARIE - für Gastronorm Behälter bis 10 cm Tiefe. Doppelwandig, Ablaufhahn gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden, eingebauter Heizkörper. Stufenloser Thermostat mit eingebautem Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe**

30 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.664	60/30 BME	28(H)x30x60	230	1500	495,00

60 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.665	60/60 BME	28(H)x60x60	230	3000	595,00



modular 600
compact

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT** - maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer korte opwarmtijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelamp, bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal met extra grote, ingebouwde, vetopvanglade

ⓔ GRIDDLE - plate surface can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, griddle made of smoothed, special quality cast steel, extra large built-in fat dripping tray

ⓕ PLAQUE GRILL - surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, thermostat à opération continue avec interrupteur marche-arrêt encastré et voyant lumineux, plaque en fonte lissée, avec tiroir de propreté et ramasse-jus extra-grand

ⓓ GRILLPLATTE - Bratfläche vollständig benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe, Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, mit extra-grosser Fettaufangschale

30 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
645,00	*316.632	60/30 FTE	28(H)x30x60	230	3000
945,00	*316.642	60/30 FTE21-CR	28(H)x30x60	230	3000

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

30 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
825,00	*316.638	60/30 FTRE2	28(H)x30x60	230	3000

plaat gegroefd/plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt

Ⓝ **De 60 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

ⓔ The 60 cm modules have two independently adjustable heating zones

ⓕ Les modules 60 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

ⓓ Die 60 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

60 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
915,00	*316.639	60/60 FTE	28(H)x60x60	400	6000
1245,00	*316.643	60/60 FTE-CR	28(H)x60x60	400	6000

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt



*608

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



modular 600 compact



NEW!

(N) PASTAKOOKAPPARAAT - uitgerust met traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan, wordt zonder manden geleverd

- (E) PASTA COOKER - variable thermostat, indicator light and drainage tap, delivered without baskets
- (E) CUISEUR À PÂTES - thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange, livrée sans paniers
- (D) TEIGWARENKOCHER - stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn, geliefert ohne Korben

30 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.660	60/30 CPE	28(H)x30x60	230	3000	725,00
316.848	mand/basket/panier/Korbe CP/C8				69,00
316.849	mand/basket/panier/Korbe CP/C2/8				98,00

(N) KOOKPLAAT - zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaars en controlelampje per kookplaat

- (E) COOKING PLATE - heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulators and indicator light for each cooking plate
- (E) PLAQUE DE CUISSON - plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateurs à 6 allures de chauffe par plaque
- (D) ELEKTRO-KOCHER - schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

30 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.605	60/30 PCE	28(H)x30x60	230	3000	375,00

60 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.608	60/60 PCE	28(H)x60x60	400	6000	595,00

(N) KOOKPLAAT - keramische kookplaat, voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaars en controlelampje per kookplaat

- (E) COOKING PLATE - vitro-ceramic cooking plate, stainless steel rim, 6-position regulators and indicator light for each cooking plate
- (E) PLAQUE DE CUISSON - cuiseur vitro-céramique, bordure inox, commutateurs à 6 allures de chauffe par plaque
- (D) ELEKTRO-KOCHER - glas-keramisch platte, CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

30 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.662	60/30 PVE	28(H)x30x60	400	3600	995,00

Ⓝ **GASFRITEUSES - voorzien van thermostatische veiligheidsklep en elektrische eindbeveiliging, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. 2 vlampijpen per pan, inhoud per pan 8 liter, voorzien van koudezone en kruimelvanger, per unit een ingebouwde aftapkraan traploze thermostaat, piëzo elektrische ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**

ⓔ GAS FRYERS - with thermostatical safety valve and thermal cut-out, right temperature reached within a few minutes by means of 2 blow pipes for each pan, capacity of pan 8 liters, with cold zone and crumb sieves, built-in draining tap; variable operation thermostat; piezo electric ignition, frying baskets with plastic grip, standard units for natural gas; units for propane also available

ⓕ FRITEUSES À GAZ - thermostat à réglage continu avec soupape de sécurité et thermostat de sécurité additionnel; 2 brûleurs à tubes par cuve, ainsi temps de préchauffage très bref; capacité par cuve 8 litres; avec zone froide et corbeille à miettes, par cuve robinet de vidange incorporé, thermostat à réglage continu, igniteur piézo-électrique et panier avec poignée plastique, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais sûr demande aussi livrable avec brûleurs à gaz propane

ⓓ GAS-FRITEUSEN - stufenloser Thermostat mit Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat; 2 Heizrohre pro Wanne ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit; Inhalt pro Wanne 8 Liter, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenlosem Thermostat, Piezo-Zündung und Backkorb mit Kunststoff Stiel je Wanne, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

30 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
895,00	*316.650	60/30 FRG	28(H)x30x60	6,8
895,00	*316.651	60/30 FRG-GPL	propaan /propane/Propan	

60 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1525,00	*316.652	60/60 FRG	28(H)x60x60	13,6
1525,00	*316.653	60/60 FRG-GPL	propaan /propane/Propan	
61,00	316.851	mand/basket/panier/Korbe	1/1 8L	
55,00	316.852	mand/basket/panier/Korbe	1/2 8L	

Ⓝ **FRITURVET/OLIE KWALITEITS TEST-SET - geeft aan wanneer vet of olie moet worden vervangen**

ⓔ FRYING OIL QUALITY ASSURANCE TEST-SET - to be used to confirm oil discard time has arrived

ⓕ TEST-SET POUR DÉTERMINER LA QUALITÉ D'HUILE DE FRITURE - pour fixer le moment que l'huile doit être remplacée

ⓓ FRITIER-ÖL TEST-SET - zur Feststellung wenn das Frittieröl ersetzt werden soll

EURO	No.
21,50	909.010



modular
compact

600



8L



8L + 8L



MIR



SET à 6

*610

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



modular 600



Ⓝ **GAS BAK/GRILLPLAAT** - bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal, maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. een dubbele gasbrander per zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, piëzo elektrische ontsteking en extra grote, ingebouwde, vetopvanglade, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

ⓔ **GAS GRIDDLE** - griddle made of smoothed, special quality cast steel, plate surface can be fully used, very short heating-up time by means of a double burner for each, thermostatically controlled, zone, equipped with thermostatical safety valve, thermo couple, piezo electric ignition and extra large, built-in dripping tray, standard units for natural gas, units for propane also available

ⓔ **PLAQUE GRILL À GAZ** - surface utile maximale, double brûleurs par zone, contrôlée par thermostat, ainsi temps de préchauffage très bref, plaque en fonte lissée, avec soupape thermostatique, thermo-couple, igniteur piézo-électrique et tiroir de propreté et ramasse-jus extra grand, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

ⓔ **GAS-GRILLPLATTE** - Bratfläche maximal benutzbar, Gasdoppelbrenner je thermostatisch kontrollierter, Heizzone ergibt sehr kurze Aufheizzeit, Bratfläche aus flach-geschliffenem Guss, mit thermostatischem Sicherheitsventil, Thermokreuz, Piezo-Zündung und extra-grosser Fett-Auffangschale, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas, jedoch ebenfalls lieferbar mit Düsen für Propangas

30 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.630	60/30 FTG	28(H)x30x60	5,7	685,00
*316.645	60/30 FTG-CR	28(H)x30x60	5,7	995,00
*316.631	60/30 FTG-GPL	propaan /propane/Propan		685,00

60 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.634	60/60 FTG	28(H)x60x60	5,7	995,00
*316.646	60/60 FTG-CR	28(H)x60x60	5,7	1395,00
*316.637	60/60 FTG-GPL	propaan /propane/Propan		995,00

Ⓝ **BAKPLAATSCHRAPER**

- ⓔ GRIDDLE SCRAPER
- ⓔ BROSSSE A RACLOIR
- ⓔ GRIDDLE SCHABER

No.	L. cm	EURO
316.780	30	10,75
316.781	set van 10 mesjes los /set of 10 knives separately set 10 lames seul/Satz von 10 Klingen separat	3,50

- Ⓝ **LAVASTENEN**
- ⓔ LAVAGRILLSTONES
- ⓕ PIERRES DE LAVE
- ⓓ LAVASTEINE

EURO	No.	kg
5,95	580.005	3

- Ⓝ **LAVASTEENGRILL GAS - met gietijzeren grillrooster. Voorzien van piëzo elektrische ontsteking, thermokoppel, roestvrijstalen branders en waterbak. Compleet met lavastenen**
- ⓔ GAS LAVASTONE GRILL - Grid cast iron. With piezo electric ignition, thermo-couple, stainless steel burners and watertray. Complete with lavastones
- ⓕ GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - Grille en fonte. Avec igniteur piëzo-électrique, thermo-couple, brûleurs inox et bac à l'eau. Complète avec des pierres de lave
- ⓓ GAS-LAVASTEINGRILL - Rost aus Gusseisen. Mit Piezo-Zündung, Thermokreuz, CNS Brenner und Wasserbehälter. Komplett mit Lavasteinen

30 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
835,00	*316.640	60/30 GRL	28(H)x30x60	11
835,00	*316.641	60/30 GRL-GPL	propana /propane/Propan	

- Ⓝ **WERK-UNITS - voorzien van roestvrijstalen opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt is voor opleg nylon snijblad**
- ⓔ WORK-UNIT - with stainless steel storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board
- ⓕ MODULES NEUTRE - avec tiroir de rangement, inox, plan de travail inox sûr lequel peut être une planche à découper en nylon
- ⓓ ARBEITSPLATTEN - mit Schublade aus CNS, auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon-Schneideplatte gelegt werden

30 cm module

EURO	No.	Type	cm
295,00	*316.667	60/30 PLC	28(H)x30x60

60 cm module

EURO	No.	Type	cm
430,00	*316.668	60/60 PLC	28(H)x60x60

- Ⓝ **SNIJPLANK VOOR WERK UNIT - kunststof, wit**
- ⓔ CUTTING BOARD FOR WORKTOP - plastic, white
- ⓕ PLANCHE À DÉCOUPER POUR MODULE NEUTRE - plastique, blanc
- ⓓ SCHNEIDPLATTE FÜR ARBEITSPLATTE - Kunststoff, weiss

EURO	No.	Type	cm
25,00	316.685	60/30T	30
45,00	316.687	60/60T	60



modular **600**
compact





modular compact 600



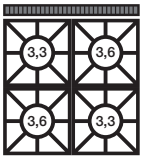
- Ⓝ **GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van piëzo elektrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware branders en morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**
- ⓔ GAS COOKERS - with piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy top burners and spillover trays, standard units for natural gas, units for propane also available
- ⓕ RÉCHAUDS À GAZ - avec allumages piëzo-électriques, thermo-couples, brûleurs extra-forts et cuvettes, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane
- ⓓ GAS-KOCHER - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern und Auffangschalen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 2 branders

- ⓔ GAS COOKER - 2 burners
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - 2 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 2 Brenner

30 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.601	60/30 PCG/P	28(H)x30x60	6,9	495,00
*316.611	60/30 PCG/P-GPL propaan /propane/Propan			495,00

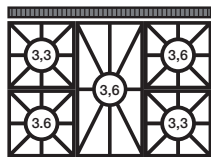


Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 4 branders

- ⓔ GAS COOKER - 4 burners
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - 4 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 4 Brenner

60 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.602	60/60 PCG/P	28(H)x60x60	13,8	775,00
*316.612	60/60 PCG/P-GPL propaan /propane/Propan			775,00



Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 5 branders

- ⓔ GAS COOKER - 5 burners
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - 5 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 5 Brenner

90 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.603	60/90 PCG/P	28(H)x90x60	17,7	945,00
*316.613	60/90 PCG/P-GPL propaan /propane/Propan			945,00

(N) ONDERKASTEN - volledig uit roestvrijstaal, bestaan uit: ommanteling, onderschap en verstelbare poten, welke met deuren compleet gemaakt kunnen worden

(E) BASE UNITS - completely made of stainless steel. Consist of: side and top panels, base plate and adjustable feet, which can be completed with doors

(F) SOUBASSEMENT - construites en inox, sont composés de l'habillage, une étagère basse et des pieds réglables. Pour les compléter il y a des portes

(D) UNTERSCHRÄNKE - komplett aus Edelstahl, bestehend aus Verkleidung, Zwischenboden und höhen verstellbaren Füßen, welche mit Türen Komplettiert werden kann

30 cm module

EURO	No.	Type	cm
210,00	*316.670	60/30B	57(H)x30x49

60 cm module

EURO	No.	Type	cm
250,00	*316.671	60/60B	57(H)x60x49

90 cm module

EURO	No.	Type	cm
295,00	*316.672	60/90B	57(H)x90x49

120 cm module

EURO	No.	Type	cm
360,00	*316.673	60/120B	57(H)x120x49

(N) DEUR - voor compartimenten van 30 of 60 cm, dubbelwandig

(E) DOOR - for compartments of 30 or 60 cm, double-walled

(F) PORTE - pour compartiments de 30 ou 60 cm, à double paroi

(D) TÜR - für Abteile von 30 oder 60 cm, doppelwandig

EURO	No.	Type	Module
105,00	316.675	60/30 PDX	30 rechts/right/droit/rechts
105,00	316.676	60/30 PSX	30 links/left/gauche/links
170,00	316.678	60/60 P2	60

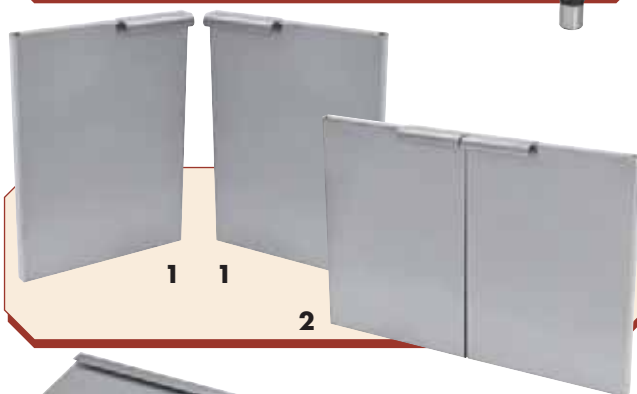
(N) VERBINDINGSSTRIP - laag of hoog model

(E) CONNECTING STRIP - low or high model

(F) BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle bas ou haut

(D) VERBINDUNGSSTEG - niedriges oder hohes Modell

EURO	No.	Type	H cm
34,00	316.681	60/CGFT DX	8 rechts/right/droit/rechts
34,00	316.682	60/CGFT SX	8 links/left/gauche/links
18,00	316.680	60/CG	1,5

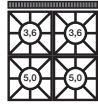




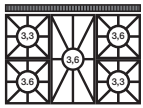
modular compact

600

ALL NEW!



Oven 1,3 kW



Oven 3,0 kW



Oven 2,3 kW



Oven 3 kW



(N) GASFORNUIZEN - voorzien van piëzo elektrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware branders en morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) GAS RANGES - with piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy top burners and spillover trays, standard units for natural gas, units for propane also available

(F) FOURNEAUX À GAZ - avec allumages piëzo-électriques, thermo-couples, brûleurs extra-forts et cuvettes, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERDE - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern und Auffangschalen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

(N) GASFORNUIS - 4 branders + gasoven + elektrische grill

(E) GAS RANGE - 4 burners + gas oven + electric grill

(F) FOURNEAU À GAZ - 4 brûleurs + four à gaz + grill électrique

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 4 Brenner + Gasofen + Elektrogrill

60 cm module

No.	Type	cm	V	GkW	EURO
*316.690	60/60 CFG	85(H)x60x60	230	14,7	1550,00

(N) GASFORNUIS - 5 branders + gasoven + elektrische grill

(E) GAS RANGE - 5 burners + gas oven + electric grill

(F) FOURNEAU À GAZ - 5 brûleurs + four à gaz + grill électrique

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 5 Brenner + Gasofen + Elektrogrill

90 cm module

No.	Type	cm	V	GkW	EURO
*316.691	60/90 CFG	85(H)x90x60	230	17,4	1925,00

(N) ELEKTRISCH FORNUIS - 4 kookplaten + elektrische oven

(E) ELECTRIC RANGE - 4 cooking plates + electric oven

(F) FOURNEAU À ÉLECTRIQUE - 4 plaques de cuisson + four à électrique

(D) ELECTRO-WIRTSCHAFTSHERD - 4 Kochplatten + Elektro-ofen

60 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.693	60/60 CFE	85(H)x60x60	400	8300	1425,00

(N) ELEKTRISCH FORNUIS - 5 kookplaten + elektrische oven

(E) ELECTRIC RANGE - 5 cooking plates + electric oven

(F) FOURNEAU À ÉLECTRIQUE - 5 plaques de cuisson + four à électrique

(D) ELECTRO-WIRTSCHAFTSHERD - 5 Kochplatten + Elektro-ofen

90 cm module

No.	Type	cm	V	W	EURO
*316.694	60/90 CFE	85(H)x90x60	400	10500	1695,00

modular 650

10L



10L + 10L



MIROIL®



Ⓝ FRITEUSE - voorzien van geperste frituurbak met afgeronde hoeken, ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar, controlelampjes en extra veiligheidsthermostaat, inhoud per bak 10 liter, frituurmand met kunststof greep, voorzien van kruimelvangers en koude zone, element is opklapbaar bij reiniging

ⓔ FRYER - stamped pan with rounded corners, built-in draining tap with discharge outlet, variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light, additional safety thermostat, capacity of pan 10 litres, frying basket with plastic grip, with cold zone and crumb sieves, element collapsible during cleaning of fryer

ⓔ FRITEUSE - cuve à coins arrondis, robinet de vidange incorporém thermostat de sécurité additionel, capacité de la cuve 10 litres, panier à manche plastique, avec zone froide et corbeille pour miettes, résistance escamotable pendant le nettoyage

ⓓ ELEKTRO FRITEUSE - Becken mit abgerundeten Ecken, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe, mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat, Inhalt Becken 10 Liter, Backkorb mit Kunststoff griff, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, Heizkörper zur Reinigung aufklappbar

40 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.042	65/40 FRE	28(H)x40x65	400	7500

EURO
995,00

70 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.044	65/70 FRE	28(H)x70x65	400	15000

EURO
1695,00

316.853 mand/basket/panier/Korbe 1/1 10L

62,00

316.852 mand/basket/panier/Korbe 1/2 10L

55,00

Ⓝ FRITUURVET/OLIE KWALITEITS TEST-SET - geeft aan wanneer vet of olie moet worden vervangen

ⓔ FRYING OIL QUALITY ASSURANCE TEST-SET - to be used to confirm oil discard time has arrived

ⓔ TEST-SET POUR DÉTERMINER LA QUALITÉ D'HUILE DE FRITURE - pour fixer le moment que l'huile doit être remplacée

ⓓ FRITTIER-ÖL TEST-SET - zur Feststellung wenn das Frittieröl aus gesundheitsschädlichen Gründen ersetzt werden soll

No.	EURO
909.010	21,50



modular 650

(N) BAIN MARIE - geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep, dubbelwandig, ingebouwde aftapkraan met afvoerpip, vlakke, van geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje

(E) BAIN MARIE - for gastronorm pans of maximally 10 cm depth, double-walled, draining tap and discharge pipe, flat bottom with built-in element and extra perforated grid, thermostat with built-in On/Off switch and indicator light

(F) BAIN MARIE - pour bacs gastronorm avec profondeur jusqu'à 10 cm, à double paroi, robinet et tuyau de vidage encastrés, filtre égouttoir en inox perforé au-dessus de sole plate avec résistance encastrée, thermostat à opération continue avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

(D) BAIN-MARIE - geeignet für Gastronormbehälter von maximal 10 cm tiefe, Doppelwandig, Ablaufhahn gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden, eingebauter Heizkörper, Stufenloser Thermostat mit eingebautem Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe

40 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
715,00	*316.022	65/40 BME	28(H)x40x65	230	1500

70 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
915,00	*316.024	65/70 BME	28(H)x70x65	400	3000

(N) FRITES WARMHOUDAPPARAAT - voorzien van infrarood keramisch element en speciaal fritesrooster in 1/1 gastronorm uitlekbak van 15 cm diep, thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje

(E) HEATED CHIP SCUTTLE - overhead infrared warmer, with perforated sloping bottom plate, thermostat with built-in On/Off switch and indicator light

(F) RÉSERVE À FRITES - chauffage par résistance céramique infrarouge et avec filtre égouttoir dans bac gastronorm avec profondeur de 15 cm, thermostat avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

(D) ELEKTRO-FRITEN-WANNE - mit Keramik-Heizstrahler und gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt, in einem 1/1 Gastronorm-Becken 15 cm tief, Ein/Aus-Schalter mit Kontroll-Lampe eingebaut

40 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
650,00	*316.130	65/40 SPE	28(H)x40x65	230	1000

MAX

1/1



MAX

2/1



*618



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

modular 650

NEW!

CHROME



NEW!

CHROME

Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT - maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer korte opwarmtijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelamp, bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal met extra grote, ingebouwde, vetopvanglade**

ⓔ GRIDDLE - plate surface can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, griddle made of smoothed, special quality cast steel, extra large built-in fat dripping tray

ⓕ PLAQUE GRILL - surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, thermostat à opération continue avec interrupteur marche-arrêt encastré et voyant lumineux, plaque en fonte lissée, avec tiroir de propreté et ramasse-jus extra-grand

ⓓ GRILLPLATTE - Bratfläche vollständig benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe, Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, mit extra-grosser Fettaufangschale

40 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.032	65/40 FTE	28(H)x40x65	400	4500
*316.122	65/40 FTE-CR	28(H)x40x65	400	4500

EURO
825,00
1225,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

*316.034 65/40 FTRE 28(H)x40x65 400 4500

945,00

plaat gegroefd/plate grooved/plaque rainurée/Bratfläche gerillt

Ⓝ **De 70 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

ⓔ The 70 cm modules have two independently adjustable heating zones

ⓕ Les modules 70 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

ⓓ Die 70 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

70 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.036	65/70 FTE	28(H)x70x65	400	9000
*316.126	65/70 FTE-CR	28(H)x70x65	400	9000

EURO
1165,00
1745,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

*316.038 65/70 FTRE 28(H)x70x65 400 9000

1295,00

plaat 1/2 glad - 1/2 gegroefd / plate 1/2 plain - 1/2 grooved
plaque 1/2 lisse - 1/2 rainurée / Bratfläche 1/2 glatt - 1/2 gerillt

Ⓝ **De 100 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones**

ⓔ The 100 cm modules have two independently adjustable heating zones

ⓕ Les modules 100 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendants

ⓓ Die 100 cm-Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

100 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.039	65/100 FTE	28(H)x100x65	400	14000
*316.129	65/100 FTE-CR	28(H)x100x65	400	14000

EURO
1495,00
2095,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

Ⓝ **PASTAKOOKAPPARAAT - 1/1 Gastronorm, fijnmazige mandjes (optioneel), zodat bijv. ook rijst kan worden gekookt, uitgerust met een vulkraan, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan**

ⓔ PASTA COOKER - 1/1 Gastronorm, suitable for fine mesh baskets (optional) so it can also be used for rice, water(filling)tap, variable thermostat, indicator light and drainage tap

ⓕ CUISEUR À PÂTES - 1/1 Gastronorm, pour paniers à mailles fines (optionnel), le cuiseur se laisse utiliser aussi pour cuire du riz, avec robinet, thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange

ⓓ TEIGWARENKOCHER - 1/1 Gastronorm, für engmaschigen Körben (nicht mitgeliefert), so dass es auch für Reis geeignet ist, mit Wasserhahn, stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn

40 cm module

EURO	No.	Type	cm	V	W
895,00	*316.165	65/40 CPE	28(H)x40x65	400	6000
82,00	316.844	mand/basket/panier/Korbe CP/C4			
129,00	316.847	mand/basket/panier/Korbe CP/C2/4			

Ⓝ **WERK-UNITS - voorzien van roestvrijstalen, gastronorm opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt is voor opleg nylon snijblad (zie accessoires)**

ⓔ WORK-UNIT - with stainless steel, gastronorm storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board (see accessories)

ⓕ MODULES NEUTRE - avec tiroir de rangement gastronorm, inox, plan de travail inox sûr lequel peut être une planche à découper en nylon (voyez accessoires)

ⓓ ARBEITSPLATTEN - mit Gastronorm Schublade aus CNS, auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon-Schneideplatte gelegt werden (siehe Zubehör)

40 cm module

EURO	No.	Type	cm
425,00	*316.052	65/40 PLC	28(H)x40x65

70 cm module

EURO	No.	Type	cm
550,00	*316.054	65/70 PLC	28(H)x70x65

Ⓝ **SNIJPLANK VOOR WERK UNIT - kunststof, wit**

ⓔ CUTTING BOARD FOR WORKTOP - plastic, white

ⓕ PLANCHE À DÉCOUPER POUR MODULE NEUTRE - plastique, blanc

ⓓ SCHNEIDPLATTE FÜR ARBEITSPLATTE - Kunststoff, weiss

EURO	No.	Type	Module
31,00	316.153	65/40T	40
55,00	316.155	65/70T	70



modular 650



- Ⓝ **KOOKPLAAT - zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaars en controlelampje per kookplaat**
- ⓔ **COOKING PLATE - heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulators and indicator light for each cooking plate**
- ⓕ **PLAQUE DE CUISSON - plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateurs à 6 allures de chauffe par plaque**
- ⓓ **ELEKTRO-KOCHER - schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeinfassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte**

40 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.012	65/40 PCE	28(H)x40x65	400	4800

EURO
535,00

70 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.014	65/70 PCE	28(H)x70x65	400	9600

EURO
945,00

- Ⓝ **KANTELBARE BRAADPAN - voorzien van zware roestvrijstalen pan van 30 liter welke kantelt d.m.v. een inklapbaar, slingermechanisme, thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampjes**
- ⓔ **TILTING BRATT PAN - equipped with heavy, stainless steel pan of 30 liter tilted over by a cranked handle mechanism, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator lights**
- ⓕ **SAUTEUSE BASCULANTE - avec cuve inox extra-fort de 30 litres, basculement manuelle moyennant manivelle, thermostat avec commutateur marche-arrêt encastré et avec témoins lumineux**
- ⓓ **KIPPBRATPFANNE - mit schwerer Pfanne von 30 Litern aus rostfreiem Stahl, das Kippen erfolgt mittels eines Kurbel-Mechanismus, Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampen**

70 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.150	65/70 BRE	28(H)x70x65	400	6300

EURO
2295,00





modular 650



8L



8L + 8L



(N) GASFRITEUSES - voorzien van thermostatische veiligheidsklep en elektrische eindbeveiliging, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. 2 vlampijpen per pan, inhoud per pan 8 liter, voorzien van koudezone en kruimelvangerv, per unit een ingebouwde aftapkraan traploze thermostaat, piëzo elektrische ontsteking en frituurmand met kunststof greep, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) GAS FRYERS - with thermostatical safety valve and thermal cut-out, right temperature reached within a few minutes by means of 2 blow pipes for each pan, capacity of pan 8 liters, with cold zone and crumb sieves, built-in draining tap; variable operation thermostat; piezo electric ignition, frying baskets with plastic grip, standard units for natural gas; units for propane also available

(F) FRITEUSES À GAZ - thermostat à réglage continu avec soupape de sécurité et thermostat de sécurité additionnel; 2 brûleurs à tubes par cuve, ainsi temps de préchauffage très bref; capacité par cuve 8 litres; avec zone froide et corbeille à miettes, par cuve robinet de vidange incorporé, thermostat à réglage continu, igniteur piézo-électrique et panier avec poignée plastique, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais sûr demande aussi livrable avec brûleurs à gaz propane

(D) GAS-FRITEUSEN - stufenloser Thermostat mit Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat; 2 Heizrohre pro Wanne ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit; Inhalt pro Wanne 8 Liter, mit Kaltzone und Brosamen-Korb, mit eingebautem Ablaufhahn, stufenlosem Thermostat, Piezo-Zündung und Backkorb mit Kunststoff Stiel je Wanne, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1095,00	*316.043	65/40 FRG	28(H)x40x65	6,3
1095,00	*316.143	65/40 FRGP-GPL	propaan /propane/Propan	

70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1845,00	*316.045	65/70 FRG	28(H)x70x65	12,6
1845,00	*316.145	65/70 FRGP-GPL	propaan /propane/Propan	
61,00	316.851	mand/basket/panier/Korbe	1/1 8L	
55,00	316.852	mand/basket/panier/Korbe	1/2 8L	



modular 650



(N) GAS BAK/GRILLPLAAT - bakplaat vervaardigd van glad geslepen, gegoten, speciaal staal, maximaal benut bakplaat oppervlak, zeer snelle verhittingstijd d.m.v. een dubbele gasbrander per zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, piëzo elektrische ontsteking en extra grote, ingebouwde, vetopvanglade, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) GAS GRIDDLE - griddle made of smoothed, special quality cast steel, plate surface can be fully used, very short heating-up time by means of a double burner for each, thermostatically controlled, zone, equipped with thermostatical safety valve, thermo couple, piezo electric ignition and extra large, built-in dripping tray, standard units for natural gas, units for propane also available

(F) PLAQUE GRILL À GAZ - surface utile maximale, double brûleurs par zone, contrôlée par thermostat, ainsi temps de préchauffage très bref, plaque en fonte lissée, avec soupape thermostatique, thermo-couple, igniteur piézo-électrique et tiroir de propreté et ramasse-jus extra grand, livrés standard avec brûleurs à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane

(D) GAS-GRILLPLATTE - Bratfläche maximal benutzbar, Gasdoppelbrenner je thermostatisch kontrollierter, Heizzone ergibt sehr kurze Aufheizzeit, Bratfläche aus flach-geschliffenem Guss, mit thermostatischem Sicherheitsventil, Thermokreuz, Piezo-Zündung und extra-grosser Fett-Auffangschale, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas, jedoch ebenfalls lieferbar mit Düsen für Propangas

40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.031	65/40 FTG	28(H)x40x65	5,7	825,00
*316.121	65/40 FTG-CR	28(H)x40x65	5,7	1295,00

*316.131 65/40 FTGP-GPL **propaan**/propane/Propan
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

825,00

(N) De 70 en 100 cm modules zijn voorzien van 2 onafhankelijk instelbare verhittingszones

(E) The 70 and 100 cm modules have two heating zones regulable independently

(F) Les modules 70 et 100 cm ont deux zones de chauffage réglable indépendamment

(D) Die 70 und 100 cm Module sind mit zwei unabhängig einstellbaren Heizzonen ausgestattet

70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.035	65/70 FTG	28(H)x70x65	11,4	1150,00
*316.125	65/70 FTG-CR	28(H)x70x65	11,4	1845,00

*316.135 65/70 FTGP-GPL **propaan**/propane/Propan
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

1150,00

*316.037 65/70 FTRG 28(H)x70x65 11,4

1295,00

*316.137 65/70 FTRGP-GPL **propaan**/propane/Propan
plaat 1/2 glad - 1/2 gegroefd / plate 1/2 plain - 1/2 grooved
plaque 1/2 lisse - 1/2 rainurée / Bratfläche 1/2 glatt - 1/2 gerillt

1295,00

100 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.040	65/100 FTG	28(H)x100x65	11,4	1595,00
*316.128	65/100 FTG-CR	28(H)x100x65	11,4	2575,00

*316.140 65/100 FTGP-GPL **propaan**/propane/Propan
plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

1595,00



modular 650

(N) LAVASTEENGRILL GAS - met gietijzeren grillrooster. Voorzien van piëzo elektrische ontsteking, thermokoppel, roestvrijstalen branders en waterbak. Het 70 cm model heeft twee onafhankelijke verhittingszones. Compleet met lavastenen

- (E) GAS LAVASTONE GRILL - Grid cast iron. With piezo electric ignition, thermo-couple, stainless steel burners and watertray. The 70 cm model has two independently regulable heating zones. Complete with lavastones
- (F) GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ - Grille en fonte. Avec igniteur piëzo-électrique, thermo-couple, brûleurs inox et bac à l'eau. Le modèle 70 cm a deux zones de chauffage réglable indépendamment. Complète avec des pierres de lave
- (D) GAS-LAVASTEINGRILL - Rost aus Gusseisen. Mit Piezo-Zündung, Thermokreuz, CNS Brenner und Wasserbehälter. Das Modell 70 cm ist mit zwei unabhängig einstellbaren Heizonen ausgestattet. Komplett mit Lavasteinen

40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1195,00	*316.310	65/40 GRL	28(H)x40x65	5

70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1650,00	*316.311	65/70 GRL	28(H)x70x65	11

(N) LAVASTENEN

- (E) LAVAGRILLSTONES
- (F) PIERRES DE LAVE
- (D) LAVASTEINE

EURO	No.	kg
5,95	580.005	3

(N) GAS-GRILL - met gietijzeren grillrooster, voorzien van piëzo elektrische ontsteking, thermokoppel, brander en vetopvangschaal van roestvrijstaal. De modellen van 70 cm hebben twee onafhankelijk instelbare verhittingszones

- (E) GAS-GRILL - with cast iron grid. With piezo electric ignition, thermo couple, burner and dripping tray in stainless steel. The 70 cm modules have two heating zones, independently regulable
- (F) GRILL À GAZ - avec grille en fonte. Avec igniteur piëzo-électrique et thermo-couple. Brûleur et tiroir ramasse-jus en acier inox. Avec deux zones de chauffage, réglable indépendamment
- (D) GAS-GRILL - mit Guss-Rost. Mit Piezo-Zündung und Thermokreuz. Brenner und Fettaufschale aus CNS. Zwei Heizonen, unabhängig einstellbar

40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1070,00	*316.005	65/40 GRG	28(H)x40x65	7,5

70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1495,00	*316.006	65/70 GRG	28(H)x70x65	15,0





modular 650



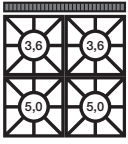
- Ⓝ **GASKOOKTOESTELLEN - voorzien van piëzo elektrische ontstekingen, thermokoppelingen, zware koperen branders en geëmailleerde morspannen, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas**
- ⓔ GAS COOKERS - with piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy copper top burners and enamelled spillover trays, standard units for natural gas, units for propane also available
- ⓕ RÉCHAUDS À GAZ - avec allumages piëzo-électriques, thermo-couples, brûleurs extra-forts en cuivre et cuvettes émaillées, livrés standard avec brûleur à gaz naturel, mais aussi livrables avec brûleurs à gaz propane
- ⓓ GAS-KOCHER - mit Piezo-Zündungen, Thermokreuzen, schweren Brennern aus Kupfer und emaillierten Auffangschalen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas jedoch auch lieferbar mit Düsen für Propaangas

Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 2 branders

- ⓔ GASCOOKER - 2 burners
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - 2 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 2 Brenner

40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.002	65/40 PCG	28(H)x40x65	8,6	635,00
*316.102	65/40 PCGP-GPL	propaan /propane/Propan		635,00

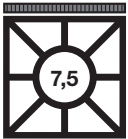


Ⓝ GASKOOKTOESTEL - 4 branders

- ⓔ GASCOOKER - 4 burners
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - 4 brûleurs
- ⓓ GAS-KOCHER - 4 Brenner

70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.004	65/70 PCG	28(H)x70x65	17,2	1075,00
*316.104	65/70 PCGP-GPL	propaan /propane/Propan		1075,00



Ⓝ GASKOOKTOESTEL - uitgerust met één grote brander en een werkrooster van 40x40 cm, voorzien van geëmailleerde morspan, waakvlam en thermokoppel

- ⓔ GAS COOKER - with one large burner and 40x40 cm pan grid, enamelled spillover tray, pilot flame and thermo-couple
- ⓕ RÉCHAUD À GAZ - avec un brûleur extra-fort et surface utile 40x40 cm, avec des cuvette émaillées, veilleuse et thermo-couple
- ⓓ GAS-KOCHER - mit einem grossen Brenner und einem Arbeitsrost von 40x40 cm, mit emailliertes Auffangschale, Zündflamme und Thermokreuz

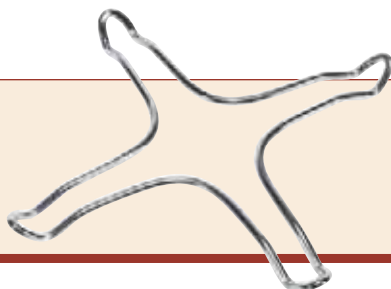
40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.400	65/40 PG/40P	28(H)x40x65	7,5	735,00

Ⓝ PANROOSTER VERKLEINER

- ⓔ GAS RING REDUCER
- ⓕ RÉDUCTEUR DE GRILLE
- ⓓ REDUZIERSTERN

No.	cm	EURO
316.160	26x26	3,35



(N) ONDERKASTEN - bestaan uit: ommanteling, onderschap en verstelbare poten. Met o.a. deuren, laden, tussenplanken, roosters en gastronormgeleiderekken kunnen de kasten compleet gemaakt worden

(E) BASE UNITS - consist of: side and top panels, base plate and adjustable feet. The base units can be completed with doors, drawers, shelves, grids and container guides

(F) SOUBASSEMENT - sont composés de l'habillage, une étagère basse et des pieds réglables. Pour les compléter il y a des portes, des tiroirs, des étagères, des grilles et des guides gastronomes

(D) UNTERSCHRÄNKE - bestehend aus Verkleidung, Zwischenboden und höhenverstellbaren Füßen. Mit Türen, Schubladen, Tablare, Rosten und Gastronorm-Führungsschienen lassen sie sich dem individuellen Bedarf anpassen

40 cm module

EURO	No.	Type	cm
275,00	*316.063	65/40B	57(H)x40x54

70 cm module

EURO	No.	Type	cm
325,00	*316.064	65/70B	57(H)x70x54

80 cm module

EURO	No.	Type	cm
375,00	*316.065	65/80B	57(H)x80x54

100 cm module

EURO	No.	Type	cm
395,00	*316.068	65/100B	57(H)x100x54

110 cm module

EURO	No.	Type	cm
450,00	*316.066	65/110B	57(H)x110x54

140 cm module

EURO	No.	Type	cm
495,00	*316.067	65/140B	57(H)x140x54

(N) DEUR - voor compartimenten van 40 of 70 cm, dubbelwandig

(E) DOOR - for compartments of 40 or 70 cm, double-walled

(F) PORTE - pour compartiments de 40 ou 70 cm, à double paroi

(D) TÜR - für Abteile von 40 oder 70 cm, doppelwandig

EURO	No.	Type	H cm	
125,00	316.082	65/40 PR	40	rechts/right/droit/rechts
125,00	316.083	65/40 PL	40	links/left/gauche/links
215,00	316.084	65/70 P	70	

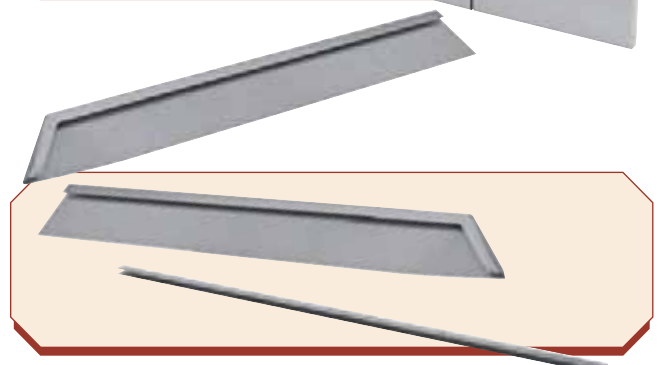
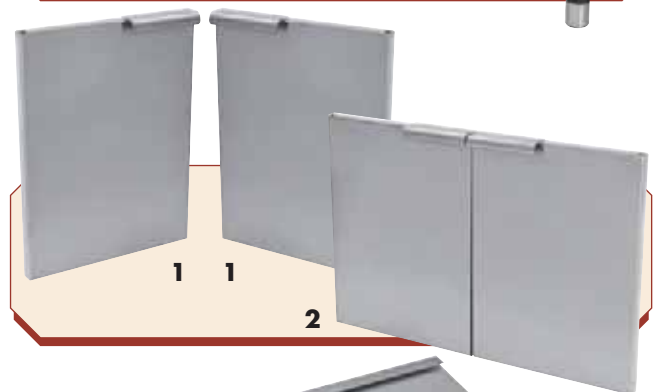
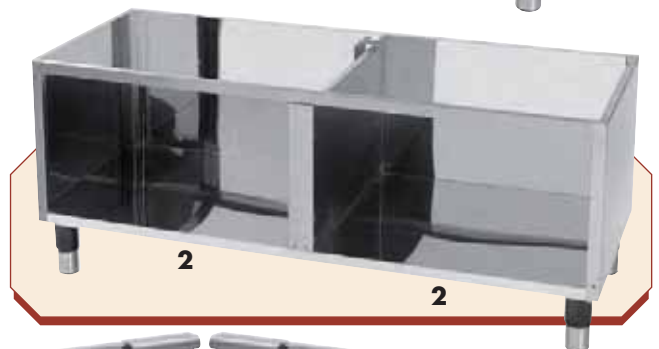
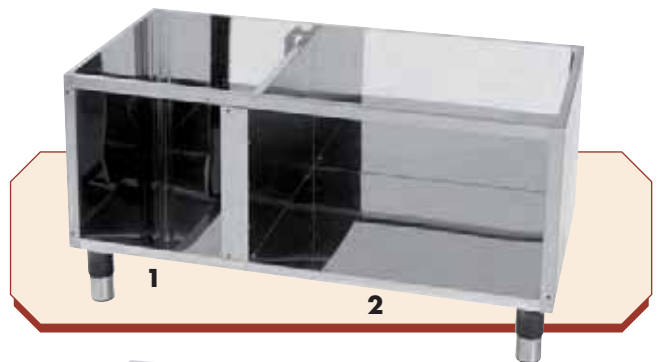
(N) VERBINDINGSSTRIP - laag of hoog model

(E) CONNECTING STRIP - low or high model

(F) BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle bas ou haut

(D) VERBINDUNGSSTEG - niedriges oder hohes Modell

EURO	No.	Type	H cm	
42,00	316.097	65/CGFT DX	8	rechts/right/droit/rechts
42,00	316.098	65/CGFT SX	8	links/left/gauche/links
28,50	316.095	65/CG	1,5	



modular 650



(N) PLAAT - voor 1 brander

- (E) PLATE - for 1 flame
- (F) PLAQUE - pour 1 brûleur
- (D) PLATTE - für 1 Brenner

No.	Type	cm
316.175	PL1F	2,2(H)x32x27

EURO
109,00

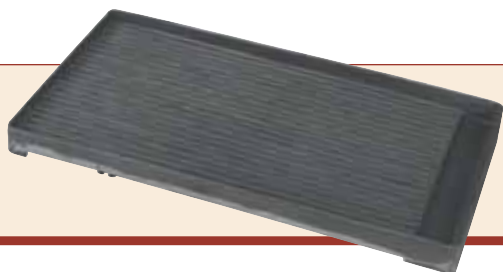


(N) WARMHOUD-ELEMENT INBOUW-UNIT - t.b.v. onderkast in fornuis met 6 branders

- (E) BUILT-IN HEATING-ELEMENT UNIT - for cupboard in 6-burner gasrange
- (F) ÉLÉMENT CHAUFFANT ENCASTRABLE - pour soubassement du fourneau à gaz à six brûleurs
- (D) ELEKTRO-HEIZKÖRPEREINHEIT - zum Einbau in den Unterschrank des 6-Flammigen Gas-Wirtschaftsherd

No.	Type	cm	V	W
*316.417	65/40 GR	5(H)x53x31	230	600

EURO
215,00

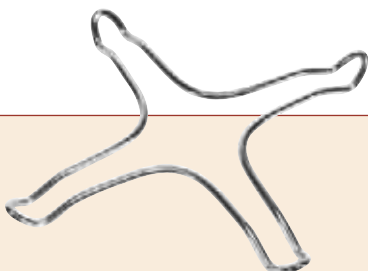


(N) GRILLPLAAT GERIBBELD - voor 2 branders

- (E) GROOVED PLATE - for 2 flames
- (F) PLAQUE NERVURÉE - pour 2 brûleurs
- (D) GERILLTE PLATTE - für 2 Brenner

No.	Type	cm
316.170	PB2F	5(H)x56x32

EURO
169,00



(N) PANROOSTER VERKLEINER

- (E) GAS RING REDUCER
- (F) RÉDUCTEUR DE GRILLE
- (D) REDUZIERSTERN

No.	cm
316.160	26x26

EURO
3,35



(N) FRITES UITSCHEPBAK - wandmodel, roestvrijstaal met ophangbeugel

- (E) CHIPS SCUTTLE - stainless steel, with wall bracket
- (F) RÉSERVE À FRITES - inox, avec support mural
- (D) FRITEN-AUSSCHÖPFWANNE - CNS, mit Wandhalterung

No.	cm
*921.700	20(H)x33x 40
*921.701	20(H)x33x 70
*921.702	20(H)x33x 100
*921.703	20(H)x33x 120

EURO
149,00
159,00
179,00
185,00



(N) FRITES UITSCHEPBAK - 1/1 GN, roestvrijstaal met gebogen, geperforeerde inlegplaat

- (E) CHIPS SCUTTLE - 1/1 GN, stainless steel, with perforated, sloping bottom plate
- (F) RÉSERVE À FRITES - 1/1 GN, inox, avec filtre égouttoir en pente
- (D) FRITEN-AUSSCHÖPFWANNE - 1/1 GN, CNS, mit gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt

No.	cm
*953.700	compl./komplett 15(H)x53x32,5
953.701	rooster/inlay/plat/Einsatz

EURO
89,00
59,00

(N) GASFORNUIZEN - voorzien van geëmailleerde oven met uitneembare geleiders, oven thermostaat, lekbak, piëzo elektrische ontsteking, thermo-koppels, zware koperen branders, geëmailleerde morspannen, verstelbare poten, standaard uitvoering aardgas, ook leverbaar op propaangas

(E) GAS RANGES - equipped with enamelled ovens with removable rails, oven thermostat, dripping tray, piezo electric ignitions, thermo-couples, heavy copper top burners, enamelled spillover trays, adjustable legs, standard units for natural gas, also available on propane

(F) FOURNEAUX À GAZ - intérieur des fours émaillé avec des guides amovibles, tiroir de propreté et ramasse-jus, température du four réglée par thermostat, allumeurs piézo-électriques, thermo-couples, brûleurs fortes en cuivre avec cuvettes émaillées, pied réglables, livrées standard avec brûleurs à gaz naturel mais aussi livrables avec brûleur à gaz propane

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERDE - Backofeninnenräume emailliert, mit ausnehmbaren Führungsschienen, Fettauffangpfanne, Thermostatische Temperaturregelung, mit Piezo-Zündungen, schweren Brennern aus Kupfer mit emaillierten Auffangpfannen und Thermokreuzen, mit höhenverstellbaren Füßen, serienmässig ausgestattet mit Düsen für Erdgas, auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas

(N) GASFORNUIS - 4 branders + gasoven

(E) GAS RANGE - 4 burners + gas oven

(F) FOURNEAU À GAZ - 4 brûleurs + four à gaz

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 4 Brenner + Gasofen

70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1795,00	*316.015	65/70 CFG	85(H)x70x65	22,2
24,00	316.021	rooster/grid/grille/Rost	53x53cm	

(N) GASFORNUIS - 6 branders + gasoven + kast

(E) GASFORNUIS - 6 burners + gas oven + cabinet

(F) FOURNEAU À GAZ - 6 brûleurs + four à gaz + placard

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD - 6 Brenner + Gasofen + Schrank

110 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2595,00	*316.017	65/110 CFG	85(H)x110x65	30,8
24,00	316.021	rooster/grid/grille/Rost	53x53cm	

(N) GASFORNUIS MET ELEKTRISCHE HETELUCHTOVEN - 1/1 gastronorm

(E) GAS RANGE WITH ELECTRIC CONVECTION OVEN 1/1 gastronorm

(F) FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR À AIR PULSÉ ÉLECTRIQUE - 1/1 gastronorm

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD MIT HEISSLUFTOFEN 1/1 gastronorm

70 cm module

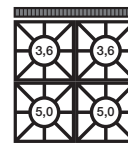
EURO	No.	Type	cm	V	GkW
2275,00	*316.215	65/70 CFGE oven/four/Ofen	85(H)x70x65	400	17,2 3,96

110 cm module

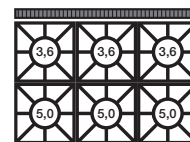
EURO	No.	Type	cm	V	GkW
3195,00	*316.217	65/110 CFGE oven/four/Ofen	85(H)x110x65	400	25,8 3,96



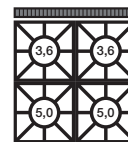
modular 650



Oven 5,0 kW



Oven 5,0 kW

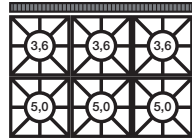


Oven 3,96 kW

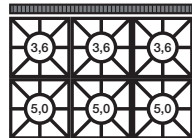
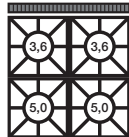




modular 650



Oven 7,5 kW



(N) GASFORNUIS - voorzien van een extra grote oven met een binnenafmeting van 38(H)x80x54 cm, de oven is uitgerust met uitneembare geleiders, thermostaat, piëzo-electrische ontsteking en thermokoppels, voorzien van 6 koperen branders, geëmailleerde morspannen, piëzo-electrische ontsteking, thermokoppels en zware verstelbare poten

(E) GAS RANGE - large size oven 38(H)x80x54 cm with removable guides, thermostat, dripping tray, piezo-electric ignition and thermo-couple, with 6 copper burners, enamelled spillover trays, piezo-electric ignition and heavy adjustable feet

(F) FOURNEAU À GAZ - four grande taille 38(H)x80x54 cm avec guides, thermostat, et ramasse-jus, ignition piëzo-électrique et thermo-couple, avec 6 brûleurs en cuivre, cuvettes émaillées, ignition piëzo-électrique, thermocouples, sur pieds réglables

(D) GAS-WIRTSCHAFTSHERD - extra grosser 38(H)x80x54 cm Ofen mit ausnehmbaren Führungsschienen, Thermostat, Piezozündung und Thermokreuzen, mit 6 Brenner aus Kupfer und emaillierten Auffangpfannen, Piezozündung, schwere Stellfüsse

110 cm module

No.	Type	cm	tot. GkW
*316.018	65/110 CFGG	85(H)x110x65	33,3
316.020	rooster/grid/grille/Rost	76x53cm	

EURO
2595,00
27,00

(N) GASKOOKTAFELS - voorzien van zware koperen branders, geëmailleerde morspannen en thermokoppel

(E) GAS COOKING TABLES - heavy copper burners and enamelled spillover trays, with thermo-couples

(F) TABLE DE CUISSON À GAZ - brûleurs extra-forts en cuivre et cuvettes émaillées, avec thermo-couples

(D) GAS-TISCHHERD - mit grossen Brenner aus Kupfer und emaillierten Auffangschalen, mit Thermokreuzen

70 cm module

No.	Type	cm	GkW
*316.224	65/70 CEG	85(H)x70x65	17,2
*316.324	65/70 CEGP-GPL	propaan /propane/Propan	

EURO
1125,00
1125,00

110 cm module

No.	Type	cm	GkW
*316.226	65/110 CEG	85(H)x110x65	25,8
*316.326	65/110 CEGP-GPL	propaan /propane/Propan	

EURO
1495,00
1495,00



10L

10L+10L



13L

13L+13L

- Ⓝ **FRITEUSE 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer, traploze thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje, extra veiligheidsthermostaat. Voorzien van kruimelvangervan en koude zone**
- ⓔ **FRYER 700 - stamped steel pan with built-in draining tap and outlet. Variably operational thermostat with on/off switch, and pilot light. With cold zone and crumb sieves**
- ⓔ **FRITEUSE ÉLECTRIQUE 700 - Cuve estampée avec robinet à vidange incorporé. Thermostat et commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle. Thermostat de sécurité additionnel. Avec zone froide et corbeille pour miettes**
- ⓓ **ELEKTRO-FRITEUSE 700 - Tiefgezogen Becken mit eingebautem Ablaufhahn. Stufenloser Thermostat mit Ein/Ausschalter und Kontroll-Lampe. Mit zusätzlichem Sicherheitsthermostat. Mit Kaltzone und Brosamenkorb**

40 cm module

No.	Type	cm	V	kW	EURO
*316.735	70/40 FRE10	85(H)x40x70	400	7,5	1625,00

70 cm module

No.	Type	cm	V	kW	EURO
*316.736	70/70 FRE10+10	85(H)x70x70	400	15,0	2545,00
316.853	mand/basket/panier/Korbe 1/1 10L				62,00
316.852	mand/basket/panier/Korbe 1/2 10L				55,00

- Ⓝ **FRITEUSES GAS 700 - geperste frituurbak met ingebouwde vetafvoer. Zeer snelle verhittings-tijd d.m.v. vlampijpen. Met kruimelvangervan, koude zone, thermostatische veiligheidsklep, elektrische eindbeveiliging, traploze thermostaat, piëzo elektrische ontsteking. Aardgas uitvoering. Ook leverbaar op propaan**

- ⓔ **GAS FRYER 700 - stamped steel pan with built-in draining tap and discharge outlet. With thermostatical safety valve and thermal cut-out. Right temperature reached within a few minutes by means of blow pipes. With crumb sieves, cold zone, variable operation thermostat, temperaturemeter and piezo electric ignition. For natural gas. Propane also available on demand**
- ⓔ **FRITEUSE À GAZ 700 - cuve estampée avec robinet à vidange incorporé. Avec soupape de sécurité réglée thermostatiquement et thermo-stat de sécurité additionnel. Avec afficheur de température et igniteur piëzo-électrique. Brûleurs à tubes, ainsi temps de préchauffage très bref. zone froide. Brûleurs gaz naturel, aussi livrable avec brûleurs gaz propane**
- ⓓ **GAS-FRITEUSE 700 - mit eingebaute Ablaufhahn. Stufenloser Thermostat mit Sicherheitsventil sowie zusätzlichem Sicherheitsthermostat. Mit Temperaturanzeiger und Piezo-Zündung. 2 Heizkörper pro Becken ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit. Mit Kaltzone und Brosamen-Korb. Ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch lieferbar mit Düsen für Propangas**

40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.730	70/40 FRG13	85(H)x40x70	10,2	1745,00

70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.731	70/70 FRG13+13	85(H)x70x70	20,4	3195,00
316.855	mand/basket/panier/Korbe 1/1 13L			73,00
316.854	mand/basket/panier/Korbe 1/2 13L			69,00



modular 700

(N) LAVASTEENGRILL 700 - compleet met onderbouw. Met grillrooster en voorzien van piëzo-electrische ontsteking, waakvlam, thermo-koppeling, roestvrijstalen branders en waterbak. De lavasteengrill heeft twee onafhankelijke verhittingszones. Compleet met lavastenen. Aardgas uitvoering. Ook leverbaar op propaangas

(E) GAS LAVASTONE GRILL 700 - complete with base unit. With grid, piezo electric lighting, pilot flame, thermo-couple, stainless steel burners and watertray. The Gas Lavastone Grill has two independently regulable heating zones. Complete with lavastones. For natural gas. Propane also available on demand

(F) GRILL AUX PIERRES DE LAVE À GAZ 700 - complet avec soubassement, grille, ignition piézo-électrique, thermo-couple, veilleuse pour l'allumage, brûleurs inox et bac à l'eau. Le grill aux pierres de Lava gaz a deux zones de chauffage réglable indépendamment. Complète avec des pierres de lave. Brûleurs gaz naturel, aussi livrable avec brûleurs gaz propane

(D) GAS-LAVASTEIN-GRILL 700 - Komplett mit Unterbau. Mit Rost, Piezo Zündung mit einer Zündflamme, Thermokreuz, CNS-Brenner und Wasserbehälter. Gas-Lavastein-Grill ist ausgestattet mit zwei unabhängig einstellbaren Heiz-zonen. Komplett mit Lavasteinen. Ausgestattet mit Düsen für Erdgas; auf Wunsch auch mit Düsen für Propangas lieferbar



40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1695,00	*316.770	70/40 GTPL	85(H)x40x70	7,5

70 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2495,00	*316.772	70/80 GRL	85(H)x70x70	15,0

- (N) LAVASTENEN**
- (E) LAVAGRILLSTONES**
- (F) PIERRES DE LAVE**
- (D) LAVASTEINE**

EURO	No.	kg
5,95	580.005	3





- Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT 700** - bakplaat van glad geslepen gietstaal met maximaal benutbaar bakoppervlak, zeer snelle verhittingstijd, traploze thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar, met grote ingebouwde vetopvanglade
- ⓔ GRIDDLE 700 - griddle surface of smoothed cast steel can be fully used, very short heating-up time, thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light, with extra-large built-in dripping tray
- ⓔ PLAQUE GRILL 700 - plaque en fonte lissée avec surface utile maximale, temps de préchauffage très bref, avec thermostat à opération continue et interrupteur marche-arrêt encastré, avec tiroir de propreté et ramasse-jus
- ⓓ ELEKTRO-GRILLPLATTE 700 - Bratfläche aus flachgeschliffenem Guss, maximal benutzbar, sehr kurze Aufheizzeit, mit stufenlosem Thermostat, eingebautem EIN/AUS-Schalter und einer Fett-Auffangschale

40 cm module

No.	Type	cm	V	kW	EURO
*316.725	70/40 FTE	85(H)x40x70	400	4,5	1195,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

70 cm module

No.	Type	cm	V	kW	EURO
*316.726	70/70 FTE	85(H)x70x70	400	9,0	1645,00
*316.729	70/70 FTRE	85(H)x70x70	400	9,0	1795,00

1/2 glad - 1/2 gegroefd / 1/2 plain - 1/2 grooved
1/2 lisse - 1/2 rainurée / 1/2 glatt - 1/2 gerillt

- Ⓝ **BAK/GRILLPLAAT GAS 700** - dubbele gasbrander per thermostatisch geregelde zone, voorzien van thermostatische veiligheidsklep, thermokoppel, piëzo-electrische ontsteking en ingebouwde vetopvanglade

- ⓔ GAS GRIDDLE 700 - double burner for each thermostatically controlled zone, equipped with thermostatical safety valve, thermocouple, piezo electric ignition and built-in dripping tray
- ⓔ PLAQUE GRILL À GAZ 700 - deux brûleurs par zone, contrôlée par thermostat, ainsi temps de préchauffage très bref, avec soupape thermostatique, thermocouple, igniteur piézo-électrique et tiroir de propreté et ramasse-jus
- ⓓ GAS-GRILLPLATTE 700 - Gasdoppelbrenner je thermostatisch kontrollierter Heizzone ergeben eine sehr kurze Aufheizzeit, mit thermostatischen Sicherheitsventilen, Thermokreuz, Piezo-Zündung und einer Fettauffangschale

40 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.720	70/40 FTG	85(H)x40x70	5,7	1195,00

plaat glad/plate plain/plaque lisse/Bratfläche glatt

70 cm module

No.	Type	cm	GkW	EURO
*316.721	70/70 FTG	85(H)x70x70	11,4	1645,00
*316.728	70/70 FTRG	85(H)x70x70	11,4	1795,00

1/2 glad - 1/2 gegroefd / 1/2 plain - 1/2 grooved
1/2 lisse - 1/2 rainurée / 1/2 glatt - 1/2 gerillt

- BAKPLAATSCHRAPER/GRIDDLE SCRAPER**
BROSSE A RACLOIR/GRIDDLE SCHABER

No.	L. cm	EURO
316.780	30	10,75
316.781	set van 10 mesjes los /set of 10 knives separately set 10 lames seul/Satz von 10 Klingen separat	3,50

modular 700

(N) WERK-UNIT 700 - voorzien van roestvrijstalen gastronorm opberglade, roestvrijstalen bovenzijde, welke ook geschikt zijn voor nylon snijbladen

(E) WORK UNIT 700 - with stainless steel gastronorm storage drawer, stainless steel top side may also be used for lay-on nylon cutting board

(F) MODULE NEUTRE 700 - avec tiroir de rangement gastronorm inox, plan de travail inox sur lequel peut être une planche à découper en nylon

(D) ARBEITSPLATTE 700 - mit Gastronorm Schublade aus CNS. Auf die Arbeitsfläche kann eine Nylon Schneideplatte gelegt werden

40 cm module

EURO	No.	Type	cm
795,00	*316.750	70/40 PLC	85(H)x40x70

70 cm module

EURO	No.	Type	cm
995,00	*316.751	70/70 PLC	85(H)x70x70

(N) SNIJBLADEN VOOR WERK UNITS - kunststof, wit

(E) CUTTING BOARDS FOR WORKTOPS - plastic, white

(F) PLANCHES À DÉCOUPER - plastique, blanc

(D) SCHNEIDEPLATTEN - Kunststoff, weiss

EURO	No.	Type	cm
34,00	316.755	70/40 T	2(H)x39x62
62,00	316.756	70/70 T	2(H)x69x62

(N) PASTAKOOKAPPARAAT 700 - 1/1 GN, geschikt voor diverse maten fijnmazige mandjes (optioneel), zodat bijv. ook rijst kan worden gekookt, uitgerust met een vulkraan, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan

(E) PASTA COOKER 700 - 1/1 GN, suitable for fine mesh baskets (optional) so it can also be used for rice, water(filling)tap, variable thermostat, indicator light and drainage tap

(F) CUISEUR À PÂTES 700 - 1/1 GN, pour plusieurs paniers à mailles fines (optionnel), dont le cuiseur se laisse utiliser aussi pour cuire du riz, avec robinet, thermostat variable, voyant lumineux et robinet de vidange

(D) TEIGWARENKOCHER 700 - 1/1 GN, für mehreren engmaschigen Körben (nicht mitgeliefert), so dass es auch für Reis geeignet ist, mit Wasserhahn, stufenlos einstellbarem Thermostat, Kontroll-Lampe und Wasserablaufhahn

EURO	No.	Type	cm	V	W
1895,00	*316.765	70/40 CPE	85(H)x40x70	400	9000

mand los/basket only/corbeille seul/Korb einzeln

83,00	316.846	1/6 GN	20(H)x14x14
119,00	316.843	1/3 GN	20(H)x29x16
149,00	316.842	1/2 GN	20(H)x29x24





MAX

1/1



MAX

2/1

Ⓝ **FRITES WARMHOUDAPPARAAT - voorzien van infrarood keramisch element en speciaal fritesrooster in 1/1 GN uitlekbak van 15 cm diep. Thermostaat met ingebouwde aan- en uitschakelaar en controlelampje**

ⓔ HEATED CHIP SCUTTLE - overhead infrared heat. With perforated sloping bottom plate. Thermostat with built-in On/Off switch and indicator light

ⓔ RÉSERVE À FRITES - chauffage par résistance céramique infrarouge et avec filtre égouttoir dans bac gastronomique avec profondeur de 15 cm. Thermostat avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

Ⓝ ELEKTRO-FRITEN-WANNE - mit Keramik-Heizstrahler und gelochtem Bodenrost, nach vorne abgeschrägt, in einem 1/1 GN-Becken 15 cm tief. Ein/Ausschalter mit Kontroll-Lampe eingebaut

40 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.738	70/40 SPE	85(H)x40x70	230	1000

EURO
995,00

Ⓝ **BAIN MARIE 700 - 1x 1/1 of 2/1 gastronom, dubbelwandig, geschikt voor gastronormbakken van maximaal 10 cm diep. Ingebouwde aftapkraan met afvoerpijp, vlakke, van extra geperforeerd rooster voorziene bodem met ingebouwd element. Voorzien van een traploze thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar en controlelampje**

ⓔ BAIN MARIE 700 - 1x 1/1 or 2/1 gastronom, doublewalled, for gastronorm pans of maximally 10 cm depth. Built-in draining tap and discharge pipe. Flat bottom with built-in element and extra perforated grid. Thermostat with built-in ON/OFF switch and indicator light

ⓔ BAIN MARIE 700 - pour des bacs gastronomes 1x 1/1 ou 2/1 + avec profondeur jusqu'à 10 cm. A double paroi, robinet et tuyau de vidange encastrés. Filtre égouttoir en inox perforé au-dessus de la sole plate avec résistance encastrée. Thermostat à opération continue avec commutateur marche-arrêt et voyant de contrôle

Ⓝ ELEKTRO-BAIN-MARIE 700 - für GN-Behälter 1x 1/1 oder 2/1 bis 10 cm Tiefe. Doppelwandig, Ablaufhahn eingebaut. Gelochter Bodenrost auf dem flachen Boden mit eingebautem Heizkörper. Stufenloser Thermostat mit eingebautem EIN/AUS-Schalter und Kontroll-Lampe

40 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.740	70/40 BME	85(H)x40x70	230	1500

EURO
1150,00

70 cm module

No.	Type	cm	V	W
*316.742	70/70 BME	85(H)x70x70	400	3000

EURO
1450,00

Ⓝ **GASKOOKTAFELS 700 - zonder oven met geëmailleerde morspannen, koperen branders, thermokoppel en verstelbare poten alsmede een waakvlam. De afmeting per branderdeel is 31 x 31 cm. Standaard uitvoering op aardgas**

ⓔ **GAS COOKING TABLES 700 - with enamelled spillover, heavy copper burners, thermocouple and adjustable legs as well as a pilot flame for automatic ignition. Each burner with pan of 31 x 31 cm. Standard units for natural gas**

ⓕ **TABLE DE CUISSON À GAZ 700 - Avec cuvettes émaillées, des brûleurs forts en cuivre, thermo-couple et pieds réglables ainsi qu'une veilleuse. Chaque brûleur avec grille de 31 x 31 cm. Livrés standard avec brûleurs à gaz naturel**

ⓓ **GAS-HERD 700 - Mit emaillierten Fettauffangpfannen, schweren Brennern aus Kupfer, Thermokreuzen und verstellbaren Füßen sowie Zündflamme. Jeder Brenner mit Pfannenrost von 31x 31 cm. Serienmässig ausgestattet für Erdgas-Düsen**

40 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
1095,00	*316.700	70/40 PCG	85(H)x40x70	9,2

70 cm module

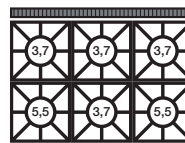
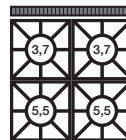
EURO	No.	Type	cm	GkW
1550,00	*316.701	70/70 PCG	85(H)x70x70	18,4

110 cm module

EURO	No.	Type	cm	GkW
2295,00	*316.702	70/110 PCG	85(H)x110x70	25,8



modular 700



SERIE 700 GROOTKEUKENFORNUIZEN

- Ⓝ De serie 700 GASFORNUIZEN zijn voorzien van geëmailleerde morspannen, koperen branders, thermokoppel en verstelbare poten alsmede een waakvlam. De ovens in de fornuizen 700 zijn voorzien van een oventhermostaat, piëzo-electrische ontsteking, thermokoppel, waakvlam, en uitneembare geleiders. Binnenafmeting gasoven: 28(H)x53x53 cm. Standaard worden alle gasfornuizen geleverd in aardgas uitvoering. Op aanvraag ook leverbaar op propaangas
- ⓔ The GAS RANGES 700 are equipped with enamelled spillover trays, heavy copper burners, thermocouple and adjustable legs as well as a pilot flame for automatic ignition. The ovens have thermostat, piezo electric ignition and pilot flame, thermocouple and removable rails. Internal dimension: 28(H)x53x53 cm. Standard units are for natural gas. Units for propane gas are available on demand
- ⓕ FOURNEAUX À GAZ 700 avec cuvettes émaillées, des brûleurs fortes en cuivre, thermo-couple et pieds réglables ainsi qu'une veilleuse au lieu d'un igniteur piézo-électrique. Les fours des fourneaux de la série 700 ont un thermostat, un igniteur piézo-électrique et une veilleuse, un thermo-couple et des guides removibles. Dimension intérieure de la four: 28(H)x53x53 cm. Livrés, standard a gaz naturel mais sûr demande aussi livrables a gaz propane
- ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERDE 700 mit emailierten Fettauffangpfannen, schweren Brennern aus Kupfer, Thermokreuzen und verstellbaren Füßen sowie Zündflamme. Die Öfen in diesen Herden der 700 Serie haben einen Thermostat, eine Piezo-Zündung und eine Zündflamme, ein Thermokreuz und ausnehmbare Führungsschienen. Innere Abmessung des Öfen: 28(H)x53x53 cm. Serienmässig ausgestattet für Erdgas, jedoch auf Wunsch auch lieferbar für Propangas



Ⓝ GASFORNUIS 700 - met gasoven

- ⓔ GAS RANGE 700 - with gas oven
 ⓕ FOURNEAU À GAZ 700 - avec four à gaz
 ⓓ GAS-WIRTSCHAFTSHERD 700 - mit Gasofen

70 cm module

No.	Type	cm	branders	GkW	EURO
*316.705	70/70 CFG	85(H)x70x70	4	23,4	2195,00

110 cm module

No.	Type	cm	branders	GkW	EURO
316.706	70/110 CFG	85(H)x110x70	6	30,8	3195,00

* voorzien van een kast/with cupboard
 avec placard/mit Schrank

Ⓝ GRILLPLAAT - voor 2 branders

- ⓔ GROOVED PLATE - for 2 flames
 ⓕ PLAQUE NERVURÉE - pour 2 brûleurs
 ⓓ GERILLTE PLATTE - für 2 Brennern

No.	Type	cm	EURO
316.170	PB2F	5(H)x56x32	169,00

Ⓝ PLAAT - voor 1 brander

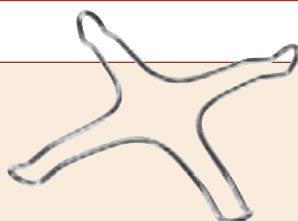
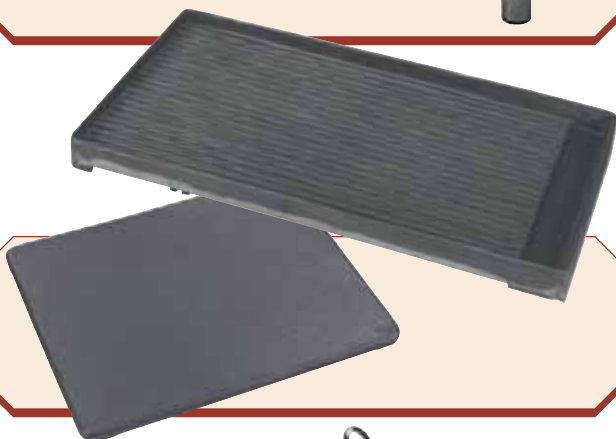
- ⓔ PLATE - for 1 flame
 ⓕ PLAQUE - pour 1 brûleur
 ⓓ PLATTE - für 1 Brenner

No.	Type	cm	EURO
316.175	PL1F	2,2(H)x32x27	109,00

Ⓝ PANROOSTER VERKLEINER

- ⓔ GAS RING REDUCER
 ⓕ RÉDUCTEUR DE GRILLE
 ⓓ REDUZIERSTERN

No.	cm	EURO
316.160	26x26	3,35



(N) KOOKPLATEN 700 - met zwaar gegoten "EGO" kookplaten Ø 22 cm voorzien van roestvrijstalen rand, 6 standen schakelaar en controlelampje per kookplaat

(E) COOKING PLATES 700 - with heavy cast iron "EGO" cooking plates of Ø 22 cm with stainless steel rim, 6-position regulator and indicator light for each cooking plate

(F) PLAQUES DE CUISSON 700 - avec plaques fonte "EGO" Ø 22 cm avec bordure inox, commutateur à 6 allures de chauffe par plaque

(D) ELEKTRO-KOCHER 700 - mit schwere Gussplatten "EGO" Ø 22 cm mit CNS-Randeffassung, 6-Position Regler und Kontroll-Lampe für jede Kochplatte

40 cm module

EURO	No.	Type	platen/plates plaques/Platten	cm	V	W
895,00	*316.710	70/40 PCE	2	85(H)x40x70	400	4800

70 cm module

EURO	No.	Type	platen/plates plaques/Platten	cm	V	W
1295,00	*316.711	70/70 PCE	4	85(H)x70x70	400	9600

(N) FORNUIS, HETELUCHTOVEN MET KOOKPLATEN 700 - heeft dezelfde kenmerken als de kookplaten maar met een geëmailleerde 1/1 gastronorm heteluchtoven als onderbouw, de heteluchtoven is voorzien van uitneembare geleiders, rooster, lekbak, thermostaat en controlelampje

(E) RANGE, CONVECTION OVEN WITH COOKING PLATES 700 - same as the cooking plates but with an enamelled 1/1 gastronorm convection oven with removable guides, grid, dripping tray, thermostat and indicator light

(F) FOURNEAU, FOUR À AIR PULSÉ ET PLAQUES DE CUISSON 700 - comme plaques électriques mais aussi avec une four à air pulsé, 1/1 Gastronorme, émaillé et avec des glissières amovibles, grille, tiroir de propreté, thermostat et voyant de contrôle

(D) ELEKTRO-WIRTSCHAFTSHERD MIT ELEKTRO-KOCHER UND HEISSLUFTOFEN 700 - wie Elektro-Kocher, jedoch mit einem Heissluftofen, 1/1 Gastronorm, emailliert, mit ausnehmbaren Führungsschienen, Thermostat und Kontroll-Lampe

70 cm module

EURO	No.	Type	platen/plates plaques/Platten	cm	V	kW
2295,00	*316.715	70/70 CFE	4	85(H)x70x70	400	13,6



Oven 3,96 kW

modular 700

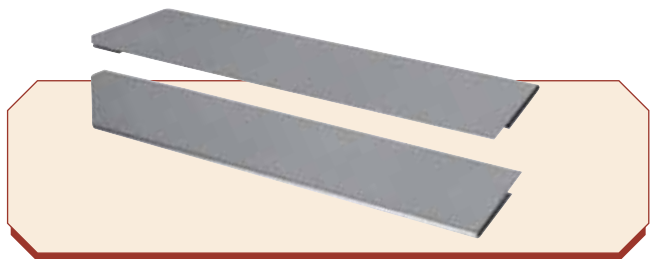


④ VERBINDINGSSTRIPS - laag model

- ⑤ CONNECTING STRIPS - low model
- ⑥ BARETTE DE COMPOSITION - modèle bas
- ⑦ VERBINDUNGSSTEG - niedriges Modell

No.	Type	st/pcs/Stk
316.790	70/CG	1

EURO
32,00



④ VERBINDINGSSTRIPS - hoog model, voor bakplaten

- ⑤ CONNECTING STRIPS - high model, for griddles
- ⑥ BARETTE D'ASSEMBLAGE - modèle haut, pour placques à griller
- ⑦ VERBINDUNGSSTEG - hohes Modell, für Griddle-Platten

No.	Type	st/pcs/Stk
316.792	70/CGFT	set: 1 links+1 rechts set: 1 left+1 right set: 1 gauche+ 1 droite Satz: 1 links+1 rechts

EURO
105,00



④ WARMHOUD-ELEMENT INBOUW-UNIT t.b.v. onderkast in fornuis met 6 branders

- ⑤ BUILT-IN HEATING-ELEMENT UNIT - for cupboard in 6-burner gas range
- ⑥ ELEMENT CHAUFFANT ENCASTRABLE - pour soubassement du fourneau à gaz à six brûleurs
- ⑦ ELEKTRO-HEIZKÖRPEREINHEIT - zum Einbau in den Unterschrank des 6-Flammigen Gas-Wirtschaftsherd

No.	Type	cm	V	W
*316.417	65/40GR	5(H)x53x31	230	600

EURO
215,00



④ DEUR - enkel, voor compartimenten van 40 cm, dubbelwandig

- ⑤ DOOR - single, for compartments of 40 cm, double-walled
- ⑥ PORTE - simple, pour compartiments de 40 cm, à double paroi
- ⑦ EINZELTÜR - für Abteile von 40 cm, doppelwandig

No.	Type	
316.797	70/40 PDX	rechts/right/droit
316.798	70/40 PSX	links/left/gauche

EURO
145,00
145,00



④ DEUR - dubbel (2x35 cm), voor compartimenten van 70 cm, dubbelwandig

- ⑤ DOOR - double (2x35 cm), for compartments of 70 cm, double-walled
- ⑥ PORTE - double (2x35 cm), pour compartiments de 70 cm, à double paroi
- ⑦ DOPPELTÜR - (2x35 cm) für Abteile von 70 cm, doppelwandig

No.	Type
316.799	70/70 P2

EURO
225,00

(N) COOK & HOLD OVEN - uit- en inwendig geheel roestvrijstaal, speciaal voor langzaam garen, regenereren, ontdooien, warmhouden, geschikt voor 1/1 gastronorm en 60x40 cm 3 niveaus, met ingebouwde kerntemperatuurmeter, eenvoudig digitaal bedieningspaneel, temperatuurbereik 30-120°C

(E) COOK & HOLD OVEN - external and internal whole stainless steel, especially for slow cooking, regenerate, thawing, keep warm, suitable for 1/1 gastronorm and 60x40 cm, 3 levels, built-in core probe, simple digital control panel, temperature range 30-120°C

(F) FOUR COOK & HOLD - externe et interne en inox entièrement, surtout pour une cuisson lente, régénération, décongélation, maintien au chaud, adapté aux niveaux de 60x40 cm et les gastronorm 1/1, 3 étages, avec sonde de température à coeur intégrée, panneau de contrôle digital simple, température 30-120°C

(D) COOK & HOLD ÖFEN - aussen- und interne ganz CNS, speziell für langsames Kochen, regenerieren, Auftauen, Warmhalten, geeignet für 1/1 Gastronorm und 60x40 cm, Etagen mit integrierter Sonde, einfache digitale Bedienungsfeld, Temperaturbereich 30-120°C

COOK & HOLD
oven

CaterChef
Professional Supplies



EURO	No.	Cap.	cm	V	W
1095,00	*688.100	3x(1/1GN - 60x40 cm)	42(H)x50x70	230	1200

(N) HETELUCHTOVEN - roestvrijstalen mantel, geëmailleerde ovenruimte, tijdschakelaar, binnenverlichting, controlelampjes, thermostaat, dubbele beglazing en 4 roosters

(E) CONVECTION OVEN - all stainless steel exterior, enameled oven interior, with interior lighting, timer, indicator lights, thermostat, double glass and 4 grids

(F) FOUR À AIR PULSÉ - corps est tout inox, avec intérieur du four émaillé, avec éclairage intérieur, minuterie, voyants lumineux, thermostat, vitre double et 4 grille

(D) HEISLUFTÖFEN - Gehäuse aus CNS, Emaillierter Ofenraum, Zeitschalter, Innenbeleuchtung, Kontroll-Lampen, Thermostat, Doppelverglasung und 4 Backroste



EURO	No.	Cap.	cm	V	W
385,00	*688.001	4x(43x32 cm)	58(H)x61x58	230	2670

11,50 596.301 bakplaat/baking tray/plaque de four/Backblech

11,50 596.350 rooster/wire rack/grille/Backrost

(N) 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

(E) 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

(F) 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

(D) 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

NEW!



2 ETAGES

EURO	No.	int.cm	ext.cm	V	W
375,00	*688.175	2x(8(H)x36,5x36,5)	42(H)x61x56	230	3000

**ROLLER
GRILL**



CaterChef
Professional Supplies



(N) HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, dubbelglazen deur, tijdschakelaar, controlelampje, thermostaat, 2 roosters

- (E) CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, double glass door, timer, pilot light, thermostat, 2 grids
- (F) FOUR À AIR PULSÉ - stainless steel, compact design, porte à double vitre, interrupteur d' horaire, signal lumineux, thermostat, 2 grilles
- (D) HEISLUFTOFEN - HEISLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, Doppelglastür, Timer, Kontrollleuchte, Thermostat, 2 Gitter

COMPACT

No.	roosters/grilles + bakplaten/plaques	cm	V	W	EURO
*304.090	2 - 26x31 cm	50(H)x37x54	230	1500	495,00

(N) HETELUCHTOVEN - roestvrijstaal, compacte uitvoering, compleet met rooster en bakplaat, tijdschakelaar, thermostaat en controlelampje

- (E) CONVECTION OVEN - stainless steel, compact design, complete with grid and tray, timer, thermostat and indicator light
- (F) FOUR À AIR PULSÉ - inox, dessein compacte, avec grille et plaque, minuterie, thermostat et voyant témoin
- (D) HEISLUFTOFEN - CNS, kompakter Ausführung, mit Rost und Blech, Zeitschaltuhr, Thermostat und Kontrolllampe

FORNETTO

No.	roosters/grilles + bakplaten/plaques	cm	V	W	EURO
*688.011	1+1 - 40x25 cm	32(H)x53x38	230	2500	350,00
688.900	rooster/wire rack/grille/Backrost				17,50
688.901	bakplaat/baking tray/plaque de four/Backblech				17,50

(N) HETELUCHTOVEN - met stoomfunctie, 2/3 GN, geheel roestvrijstaal, dubbelglazen deur, standenschakelaar met convection, stoom of een combinatie van deze twee, aparte ontdooifunctie, 1 rooster 2/3 GN, lekbak en stoomafvoerpijp, watertank met zichtbaar waterniveau (1,3 liter), thermostaat max. 200°C, tijdklok 120 minuten en continu-stand, controlelampjes

- (E) CONVECTION OVEN - with steamfunction, 2/3 GN, stainless steel, double glass door, position switch for convection, steam or combination steam/convection and defrost function, 1 grid 2/3 GN, dripping tray and steam-outlet, watertank with level-indicator (1,3 liter), thermostat max. 200°C, timer 120 minutes with stay-on position, indicator lights
- (F) FOUR À AIR PULSÉ - avec fonction vapeur, 2/3 GN, inox, porte à double vitre, avec interrupteur de position à convection, vapeur ou une combinaison des deux, fonction décongélation, 1 grille 2/3 GN, réservoir d'eau avec niveau d'eau visible (1,3 liter), thermostat 200°C max., minuterie 120 min et position de continue, voyant témoin
- (D) HEISLUFTOFEN - mit Dampf-funktion, 2/3 GN, CNS, Doppelglass, kochen mittels Konvektion, Dampfgarung oder beides kombiniert und Auftaufunktion, 1 Roste 2/3 GN, Wassertank mit sichtbaren Wasserniveau (1,3 liter), Thermostat 200°C max. und Zeitschaltuhr 120 Min mit Dauergebrauch-position, Kontrolllampe

No.	cap.	cm	V	W	EURO
*688.150	4x(2/3 GN)	39(H)x55x55	230	2500	475,00
596.300	rooster/wire rack/grille/Backrost				24,00



2 VENTILATOREN

1/1 GastroNorm & BakeryNorm 60x40



**ALLE MODELLEN RONDOM RVS
ALL TYPES STAINLESS STEEL EXTERIOR**



Ⓝ **HETELUCHTOVEN 1/1 GASTRONORM OF BAKERYNORM** - De BakeryNorm is ideaal voor het afbakken van stokbrood etc. Capaciteit 4 roosters 60x40 cm. Het GastroNorm model biedt ruimte aan 4 roosters 53x32,5 cm. Beide modellen zijn uitgerust met een geheel roestvrijstalen buitenmantel (ook achterzijde en onderzijde), geëmailleerde ovenruimte (type standaard), tijdschakelaar, binnenverlichting, controlelampje, thermostaat, maximaalbeveiliging, 4 roosters en dubbele beglazing. Voorzien van twee verhittingselementen en twee ventilatoren welke zorgen voor een perfecte verspreiding van de hetelucht

ⓔ **CONVECTION OVEN 1/1 GASTRONORM OR BAKERYNORM** - BakeryNorm model is ideal for "baguettes" etc. Capacity: 4 grids 60x40 cm. GastroNorm model has 4 grids 53x32,5 cm. Both types with all stainless steel exterior, enamelled oven interior with light, timer, indicator lights, thermostat, thermal cut-out 4 grids and double glass. With two heating elements and two ventilators for perfect spreading of hot air

ⓕ **FOUR À AIR PULSÉ 1/1 GASTRONORM OU BAKERYNORM** - Modèle BakeryNorm est idéal pour achever des baguettes etc. Capacité: 4 grilles 60x40 cm. Le GastroNorm-4 grilles 53x32,5 cm. Le corps des deux modèles est tout acier inoxydable. Avec intérieur du four émaillé et illuminé, minuterie, voyants lumineux, thermostat, thermostat de sécurité, quatre grilles et avec vitre double. Avec deux résistances dans le four et deux ventilateurs pour éloigner l'air superflue

ⓓ **HEISLUFTOFEN 1/1 GASTRONORM ODER BAKERYNORM** - BakeryNorm ist besonders geeignet zum aufbacken von "Baguettes" etc. Kapazität: 4 Roste 60x40 cm. GastroNorm-4 Roste 53x32,5 cm. Beide Modellen haben ein Gehäuse vollständig aus CNS (auch unten und hinten), emailliertem Ofenraum, Zeitschalter, Innenbeleuchtung, Kontroll-Lampe, Thermostat, Sicherheitsthermostat, 4 Roste sowie Doppelglas. Mit zwei Heizkörpern und zwei leistungsfähigen Ventilatoren

STANDAARD / STANDARD MODEL

EURO	No.	Type	cm	V	W
1475,00	*680.015	1/1 Gastronorm	55(H)x 88 x64	230	3400
1495,00	*680.016	BakeryNorm 60x40	55(H)x 88 x64	230	3400

MET RVS OVENRUIMTE EN VOCHTINJECTIE / WITH STAINLESS STEEL CHAMBER AND HUMIDIFIER

EURO	No.	Type	cm	V	W
1750,00	*680.017	1/1 Gastronorm	55(H)x 88 x64	400	5400
1795,00	*680.018	BakeryNorm 60x40	55(H)x 88 x64	400	5400

*644



HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



- Ⓝ **HETELUCHTOVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, compact maar groots in prestaties en optimaal geïsoleerd, met timer- en temperatuurknop 260°C en controlelampje, voorzien van dubbele beglazing (cold touch)**
- ⓔ **CONVECTION OVEN - stainless steel housing and oven chamber, compact but large in performance and optimally insulated, with timer and temperature button 260°C and indicator light, equipped with double glass (cold touch)**
- ⓔ **FOUR À AIR PULSÉ - boîtier et chambre de cuisson en inox, compacts mais de grande performance et isolés de manière optimale, avec minuterie et bouton de température 260°C et voyant, équipé de double vitrage (touche froide)**
- ⓓ **HEISLUFTOFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum, kompakt, aber leistungsstark und optimal isoliert, mit Timer und Temperaturnopf 260°C und Kontrollleuchte, Doppelglas (Cold Touch)**

ROBERTA - UNOX 5

Compleet met 3 bakplaten

Complete with 3 baking trays
 Complet avec 3 plaques à four
 Komplet mit 3 Backblechen

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.060	3x (34,2x24,2)	40(H)x48x52	230	2700

EURO
545,00

rooster verchromd/wire rack chromed
 grille chromée/Backrost verchromt

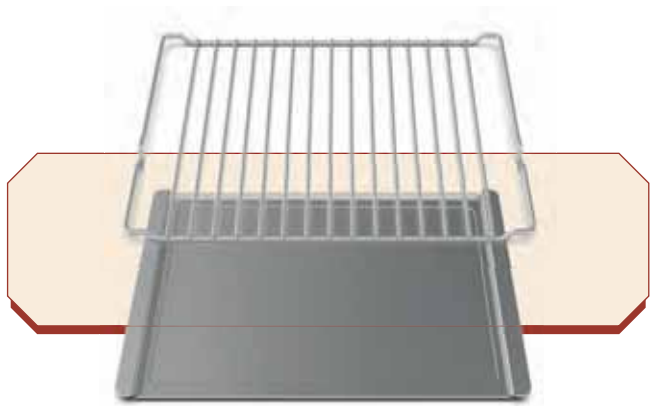
596.360 34,2x24,2

13,50

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.361 34,2x24,2

13,50



LISA - UNOX 10

Compleet met 3 bakplaten

Complete with 3 baking trays
 Complet avec 3 plaques à four
 Komplet mit 3 Backblechen

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.062	3x (46x33)	40(H)x60x59	230	2700

EURO
595,00

rooster verchromd/wire rack chromed
 grille chromée/Backrost verchromt

596.340 46x33

15,00

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.341 46x33

15,00



- Ⓝ **HETELUCHTOVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, compact maar groots in prestaties en optimaal geïsoleerd, met timer- en temperatuurknop 260°C en controlelampje, voorzien van dubbele beglazing (cold touch)**
- ⓔ **CONVECTION OVEN - stainless steel housing and oven chamber, compact but large in performance and optimally insulated, with timer and temperature button 260°C and indicator light, equipped with double glass (cold touch)**
- ⓕ **FOUR À AIR PULSÉ - boîtier et chambre de cuisson en inox, compacts mais de grande performance et isolés de manière optimale, avec minuterie et bouton de température 260°C et voyant, équipé de double vitrage (touche froide)**
- ⓓ **HEISLUFTOFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum, kompakt, aber leistungsstark und optimal isoliert, mit Timer und Temperaturknopf 260°C und Kontrollleuchte, Doppelglas (Cold Touch)**

ANNA - UNOX 20

Compleet met 4 roosters

Complete with 4 wire racks
 Complet avec 4 grilles
 Komplet mit 4 Backroste

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
645,00	*596.065	4x (46x33)	47(H)x60x59	230	3000

rooster verchromd/wire rack chromed
 grille chromée/Backrost verchromt

15,00	596.340	46x33
-------	---------	-------

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

15,00	596.341	46x33
-------	---------	-------

DOMENICA - UNOX 60

Geleverd zonder roosters of bakplaten

Delivered without grids or trays
 Livrée sans grilles ou plaques
 Geliefert ohne Roste oder Blechen

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
1095,00	*596.070	4x (60x40)	47(H)x80x71	400	5300

rooster verchromd/wire rack chromed
 grille chromée/Backrost verchromt

20,00	596.320	60x40
-------	---------	-------

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
 plaque à four aluminium/Backblech aluminium

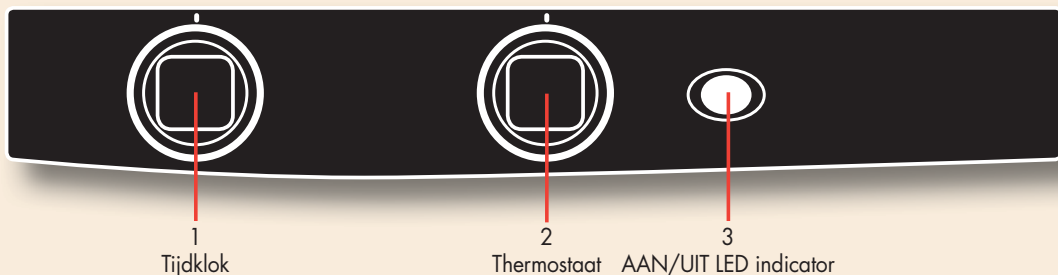
26,50	596.321	60x40
-------	---------	-------



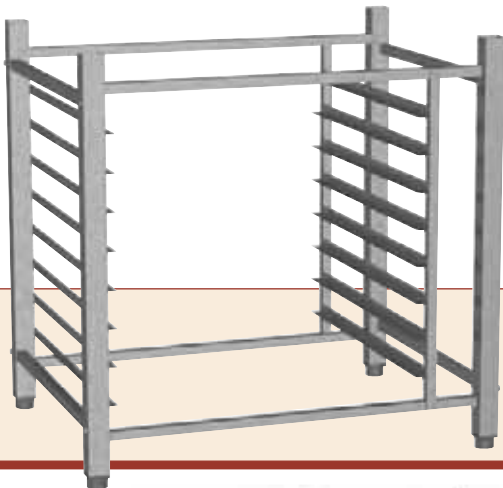
BakeryNorm



Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
 Type Manual avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld



BakeryNorm



Ⓝ **HETELUCHTOVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal en optimaal geïsoleerd, met timer- en temperatuurknop 260°C, controlelampje en handmatige bevochtiger, voorzien van dubbele beglazing (cold touch) wordt geleverd zonder bakplaten of roosters**

ⓔ **CONVECTION OVEN - stainless steel housing and oven chamber and optimally insulated. With timer and temperature 260°C button, indicator light and manual humidifier, equipped with double glass (cold touch) is supplied without grids or trays**

ⓔ **FOUR À AIR PULSÉ - boîtier et chambre de cuisson en inox et isolation optimale, avec minuterie et bouton de température à 260°C, indicateur et humidificateur manuel, équipé de double vitrage (cold-touch) livrée sans grilles ou plaques**

ⓓ **HEISLUFTOFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum und optimal isoliert, mit Timer und Temperaturknopf 260°C, Kontrollleuchte und manuelle Luftbefeuchter, ausgestattet mit Doppelverglasung (Cold Touch) geliefert ohne Roste oder Blechen**

XFT 183 - ELENA Manual

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.111	3x (60x40)	43(H)x80x77	230	3300

EURO
1195,00

XFT 193 - ROSSELLA Manual

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.116	4x (60x40)	51(H)x80x77	400	6500

EURO
1495,00

rooster verchromd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

596.320 60x40 20,00

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321 60x40 26,50

stoomcondensator/steam condenser
condenseur de vapeur/Dampfkondensator

No.	cm	V	W
*596.775	17(H)x34x24	230	8

EURO
379,00

onderstel/stand/soubassement/Untergestell

*596.126 cap. 8x 46x33 78(H)x60x52 385,00

*596.128 cap. 8x 60x40 78(H)x80x60 415,00

wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen

*596.125 150,00

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type Manual avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld



1
Tijd klok

2
Thermostaat

3
AAN/UIT indicator LED

4
Stoom regulator knop (STEAM.Plus)

(N) ANALOGE COMBI OVEN - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, met timer- en temperatuurknop 260°C, controlelampje en stoom regelaar voor directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

(E) ANALOG COMBI OVEN - stainless steel housing and oven chamber, with timer and temperature button 260°C, indicator light and steam regulator for direct water injection Steam.Plus and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without racks or trays

(F) ANALOG COMBI FOUR - boîtier et chambre de cuisson en inox, avec minuterie et bouton de température 260°C, voyant et régulateur de vapeur pour l'injection directe d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livré sans étagères ni plateaux

(D) ANALOG COMBI OFEN - CNS-Gehäuse und Ofenraum, mit Timer und Temperaturknopf 260°C, Kontrollleuchte und Dampfgregler zur direkten Feuchtigkeitsinjektion Steam.Plus und der Wahl von 2 Lüftungsstufen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Kontrolle der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen



1/1 GastroNorm



XV 393 - ChefLux Manual

EURO	No.	cap.	cm	V	W
2195,00	*596.724	5x 1/1 GN	77(H)x75x77	400	7100

XV 593 - ChefLux Manual

EURO	No.	cap.	cm	V	W
2975,00	*596.734	7x 1/1 GN	93(H)x86x88	400	10500

XV 893 - ChefLux Manual

EURO	No.	cap.	cm	V	W
4295,00	*596.744	12x 1/1 GN	125(H)x86x88	400	15800

rooster roestvrijstaal/wire rack stainless steel grille inox/Backrost CNS

31,00 596.309 1/1 GN

bakplaat aluminium/baking tray aluminium plaque à four aluminium/Backblech aluminium

37,50 596.311 1/1 GN

installatie-kit/installation-kit/kit de installation/Installations-kit

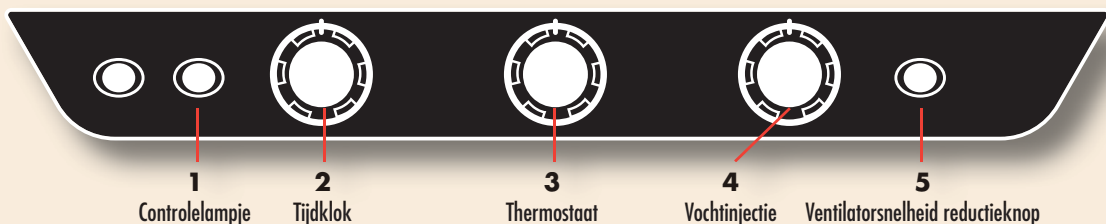
165,00 *596.285

schoonmaak kit/cleaning kit/kit de nettoyage/Reinigungsset

130,00 *596.131



Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type Manual avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld





Ⓝ **BAKE-OFF OVEN** - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, met timer- en temperatuurknop 260°C, controlelampje en stoom regelaar voor directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en drogen van producten, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

ⓔ **BAKE-OFF OVEN** - stainless steel housing and oven chamber, with timer and temperature button 260°C, indicator light and steam regulator for direct water injection Steam.Plus and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without racks or trays

ⓔ **FOUR BAKE OFF** - boîtier et chambre de cuisson en inox, avec minuterie et bouton de température 260°C, voyant et régulateur de vapeur pour l'injection directe d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livré sans étagères ni plateaux

ⓔ **BAKE-OFF OFEN** - CNS-Gehäuse und Ofenraum, mit Timer und Temperaturknopf 260°C, Kontrollleuchte und Dampfregler zur direkten Feuchtigkeitsinjektion Steam.Plus und der Wahl von 2 Lüftungsstufen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Kontrolle der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen

XB 693 - BakerLux Manual

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.834	6x (60x40)	93(H)x86x88	400	10500

EURO
2975,00

XB 893 - BakerLux Manual

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.844	10x (60x40)	125(H)x86x88	400	15800

EURO
4295,00

rooster verchromd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

596.320 60x40

20,00

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321 60x40

26,50

onderstel/stand/soubassement/Untergestell

*596.550 XV393 69(H)x73x54

490,00

*596.650 69(H)x84x66

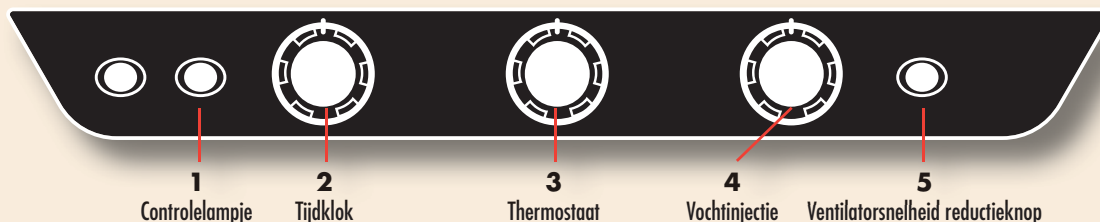
550,00

wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen

*596.284

220,00

Type Manual is met draaiknoppen op het controlepaneel/with knobs on the control panel
Type **Manual** avec boutons sur le panneau de commande/mit Drehknöpfe auf dem Betriebsfeld





BAKERLUX SHOP.Pro



GO

BAKERLUX SHOP.Pro™ GO is a pure convection oven. A tireless oven that was designed specifically for baking frozen croissants or for finishing prebaked frozen bread. Perfectly suited to the typical needs of cafés, snack bars, and smaller retail shops that don't need to bake delicate items.



LED

The BAKERLUX SHOP.Pro™ LED model is the first port of call for anyone who needs an easy-to-use convection oven that also gives you the option of adding humidity during the baking cycle as well as reducing fan speed to facilitate baking, such as large frozen loaves of bread, or frozen puff pastry products. The ability to control the BAKERLUX SHOP.Pro™ Prover from the control panel allows the oven to be stacked on top of it, creating a complete baking station. The hoods available for the BAKERLUX SHOP.Pro™ LED model are the water-supply-connected high-filtration steam-condensing BAKERLUX SHOP.Pro™ ventless hood or the BAKERLUX SHOP.Pro™ waterless hood, which requires no water supply.



TOUCH

The BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH model offers all the advantages of + a 2.4 inch LCD display that allows you to store and name baking programs with pictures, as well as offering quick and intuitive programming. It is available with either a drop down door or in the Matic version, with a side opening door that opens automatically when the baking cycle is complete. The optional internet connection allows you to check actual use and remotely control every oven in every one of your shops directly from your PC or smartphone. The BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH is specifically equipped for the installation of the BAKERLUX SHOP.Pro™ ventless or waterless hoods and for controlling the prover directly from the oven's control panel. The MASTER control panel is the highest level of technological evolution that excels in baking performance, automatic programs, artificial intelligence and internet connection.



MASTER

The BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER, with its 6 inch control panel, is equipped with CHEFUNOX automatic baking programs, MULTI.Time technology - allowing you to bake up to 10 different item types at the same time - and the READY.Bake function, allowing even users with no experience to get perfect results. AUTO.Matic intelligent automatic door opening as standard, DDC.Stats report with usage statistics directly viewable from the display, and an optional Internet connection allowing you to remotely control your ovens from your PC and smartphone. Ventless hood, waterless hood and prover all controllable from the display.



BAKERLUX SHOP.Pro



GO

Eenvoudig, essentieel, snel en concreet. BAKERLUX SHOP.Pro™ in de versie GO is een onvermoeibare convectie-oven die specifiek is ontwikkeld voor het afbakken van diepgevroren croissants of voor het goudbruin afbakken van diepgevroren brood. Deze oven is geschikt voor de typische behoeften van cafés, snackbars en supermarkten van kleine omvang waar geen delicate bakprocessen of bakprocessen met vocht worden verricht.



LED

BAKERLUX SHOP.Pro™ in de versie LED is een convectie-oven die u de mogelijkheid biedt om tijdens het bakken vocht toe te voegen en de ventilatie te beperken zodat u ook de meeste bakprocessen kunt verrichten. De LED-versie is de perfecte oplossing voor iedereen die op zoek is naar een gebruiksvriendelijk instrument dat prestaties kan leveren die de banketbakkerswereld benadert. De mogelijkheid om de rijsoven vanaf het bedieningspaneel te controleren maakt de installatie in een kolom die een volledig bakstation vormt mogelijk. Op de LED-versie kan de ventless-stoomcondensatiekap met een hoog filtervermogen of de waterless-kap, waar geen wateraansluiting voor nodig is, worden geïnstalleerd.



TOUCH

BAKERLUX SHOP.Pro™ in de versie TOUCH is voorzien van een lcd-display van 2.4 inch waar u op intuïtieve wijze programma's op kunt opslaan aan de hand van afbeeldingen. De oven kan verticaal - van boven naar beneden of horizontaal - van rechts naar links worden geopend. De horizontale opening kan handbediend of MATIC plaatsvinden. In het laatste geval wordt de oven automatisch aan het einde van de bereiding geopend. BAKERLUX SHOP.Pro™ TOUCH kan worden voorzien van een internetverbinding die u kunt gebruiken om direct met de pc of de smartphone alle ovens van uw winkel te programmeren. Op de TOUCH-versie kan de ventless-kap of de waterless-kap worden geïnstalleerd.



MASTER

Het MASTER-bedieningspaneel is de meest volledige technologische evolutie van BAKERLUX SHOP.Pro™-ovens waarbij de aandacht is gericht op de bakprestaties, automatische programma's, kunstmatige intelligentie en een internetverbinding. BAKERLUX SHOP.Pro™ MASTER met een visueel lcd-display van 6 inch beschikt over de automatische CHEFUNOX-bakprogramma's, MULTI.Time-technologie voor gelijktijdig bakken van 10 verschillende producten en de READY.Bake-functie die een onmiddellijk gebruik mogelijk maakt, ook door minder ervaren personeel. De automatische intelligente opening AUTO.Matic is standaard aanwezig, rapporten met DDC.Statsgebruiksstatistieken die direct op het display weergegeven kunnen worden en een optionele internetverbinding voor de controle van de ovens op afstand met behulp van de pc of smartphone. Ventless-kap, waterless-kap en rijsoven kunnen vanaf het display worden gecontroleerd.

(N) BAKE-OFF OVEN GO/LED - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een digitaal bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur 260°C, aantal stappen in te stellen en 99 programma's op te slaan, bij de LED: mogelijkheid om hoeveelheid vocht in te stellen met de vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, de Arianna wordt geleverd met 4 bakplaten

(E) BAKE-OFF OVEN GO/LED - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a digital control panel with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps and to store 99 programs, with the LED: possibility to adjust the amount of moisture with the Steam.Plus moisture injection and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, the Arianna is supplied with 4 baking trays

(F) FOUR BAKE-OFF GO/LED - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un panneau de commande numérique avec la possibilité de régler la durée, la température 260°C, le nombre d'étapes et de stocker 99 programmes, avec la LED: possibilité de régler la quantité d'humidité avec l'injection d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, le Arianna est fourni avec 4 plaques

(D) BAKE-OFF OFEN GO/LED - CNS-Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit der Möglichkeit, Zeit, Temperatur 260°C und Anzahl der Schritte einzustellen und 99 Programme zu speichern, mit der LED: Möglichkeit, die Feuchtigkeitsmenge mit dem Steam.Plus-Feuchtigkeitsinjektion und der Wahl von 2 Lüftungsgeschwindigkeiten einzustellen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, der Arianna wird mit 4 Backblechen geliefert



BakeryNorm



XEFT-04HS-EGDN - ARIANNA GO

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
1025,00	*596.173	4x (46x33)	50(H)x60x67	230	3500

XEFT-04HS-ELD.V - ARIANNA LED

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
1195,00	*596.174	4x (46x33)	50(H)x60x67	230	3500

rooster verchromd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

15,00 596.340 46x33

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

15,00 596.341 46x33

XEFT-03EU-EGDN - ELENA GO

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
1425,00	*596.191	3x (60x40)	43(H)x80x81	230	3500

XEFT-03EU-ELD.V - ELENA LED

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
1570,00	*596.192	3x (60x40)	43(H)x80x81	230	3500

rooster verchromd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

20,00 596.320 60x40

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

26,50 596.321 60x40

BAKING PARAMETERS

- 1/3 3 BAKING STEPS
- 0 - inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURE

QUICK FUNCTIONS

99 PROGRAMS

BakeryNorm



LED

BAKING PARAMETERS

3 BAKING STEPS

0 - inf
TIMER

50 - 260°C
TEMPERATURE

0-20-40-60-80-100%
HUMIDITY

2 FAN
SPEEDS

QUICK FUNCTIONS

99 PROGRAMS

PROVER CONTROL

BAKERLUX SHOP Pro

PRE 1 2 3

- 000 +

P1 P2 P3 P4

P5 P6 P7 P8

P9 P10 P11 P12

START STOP

LED

Ⓝ **BAKE-OFF OVEN GO/LED** - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een digitaal bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur, aantal stappen in te stellen en 99 programma's op te slaan, bij de LED: mogelijkheid om hoeveelheid vocht in te stellen met de directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

ⓔ **BAKE-OFF OVEN GO/LED** - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a digital control panel with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps and to store 99 programs, with the LED: possibility to adjust the amount of moisture with the Steam.Plus moisture injection and the choice of 2 ventilation speeds, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without baking trays or racks

ⓕ **FOUR BAKE-OFF GO/LED** - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un panneau de commande numérique avec la possibilité de régler la durée, la température 260°C, le nombre d'étapes et de stocker 99 programmes, avec la LED: possibilité de régler la quantité d'humidité avec l'injection d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livrée sans grilles ou plaques

ⓓ **BAKE-OFF OFEN GO/LED** - CNS-Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit der Möglichkeit, Zeit, Temperatur 260°C und Anzahl der Schritte einzustellen und 99 Programme zu speichern, mit der LED: möglichkeit, die Feuchtigkeitsmenge mit dem Steam.Plus-Feuchtigkeitsinjektion und der Wahl von 2 Lüftungsgeschwindigkeiten einzustellen, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen

XEFT-04EU-EGDN - ROSSELLA GO

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.193	4x (60x40)	50(H)x80x81	400	6900

EURO
1750,00

XEFT-04EU-ELDV - ROSSELLA LED

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.194	4x (60x40)	50(H)x80x81	400	6900

EURO
1995,00

rooster verchromd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

596.320 60x40

20,00

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321 60x40

26,50

onderstel/stand/soubassement/Untergestell

*596.137 46x33
*596.138 60x40

415,00
440,00

wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen

*596.136

205,00

BAKERY.Pure waterontharder/water softener
adoucisseur d'eau/wasserenthärter

*596.913

124,00

BAKERY.Pure navulling/refill/recharge/Nachfüllung

*596.914

59,00

(N) BAKE-OFF OVEN LED - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een digitaal bedieningspaneel met de mogelijkheid om tijd, temperatuur 260°C, aantal stappen, hoeveelheid vocht met de directe vochtinjectie Steam.Plus en de keuze uit 2 ventilatie snelheden, het is mogelijk om tot 99 programma's op te slaan, de oven beschikt over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, wordt geleverd zonder bakplaten of roosters

(E) BAKE-OFF OVEN LED - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a digital control panel with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps, possibility to adjust the amount of steam with the Steam.Plus moisture injection and the choice of 2 ventilation speeds, it is possible to save up to 99 programs, the oven has the Dry.Plus system for controlling the amount of moisture and drying products, delivered without baking trays or racks

(F) FOUR BAKE-OFF LED - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un panneau de commande numérique avec l'option de temps, température 260°C, nombre de pas, quantité d'humidité avec l'injection directe d'humidité Steam.Plus et le choix de 2 vitesses de ventilation, il est possible de sauvegarder jusqu'à 99 programmes, le four dispose du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et les produits de séchage, livrée sans grilles ou plaques

(D) BAKE-OFF OFEN LED - CNS-Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem digitalen Bedienfeld mit der Möglichkeit von Zeit, Temperatur 260°C, Anzahl der Schritte einzustellen, Feuchtigkeitsmenge mit der direkten Feuchtigkeitsinjektion Steam.Plus und der Wahl von 2 Lüftungsgeschwindigkeiten, es können bis zu 99 Programme gespeichert werden, der Ofen verfügt über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und zum Trocknen von Produkten, Lieferung ohne Roste oder Blechen

XEFT-06EU-ELRV - VITTORIA LED

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
3050,00	*596.196	6x (60x40)	68(H)x80x83	400	10300

XEFT-10EU-ELRV - CAMILLA LED

EURO	No.	cap. cm	cm	V	W
4295,00	*596.198	10x (60x40)	95(H)x80x83	400	15500

rooster verchromd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

20,00 596.320 60x40

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

26,50 596.321 60x40



BakeryNorm



LED

BAKING PARAMETERS

- 3 BAKING STEPS
- 0 - inf TIMER
- 50 - 260°C TEMPERATURE
- 0-20-40-60-80-100% HUMIDITY
- 2 FAN SPEEDS

QUICK FUNCTIONS

- 99 PROGRAMS
- PROVER CONTROL



BakeryNorm



Ⓝ BAKE-OFF OVEN MASTER - behuizing en ovenkamer van roestvrijstaal, voorzien van een 6 inch LCD display met de mogelijkheid om tijd, temperatuur 260°C, aantal stappen, hoeveelheid vocht met de directe vochtinjectie Steam.Plus en ventilatie snelheid in te stellen, het is mogelijk om tot 99 programma's op te slaan, de oven beschikt o.a. over het Dry.Plus systeem voor beheersing van de hoeveelheid vocht en het drogen van producten, automatische CHEFUNOX bakprogramma's en MULTI.Time technologie, geleverd zonder bakplaten of roosters

ⓔ BAKE-OFF OVEN MASTER - stainless steel housing and oven chamber, equipped with a 6 inch LCD display with the possibility to set time, temperature 260°C, number of steps, amount of steam with the direct steam injection Steam.Plus and ventilation speed, it is possible to save up to 99 programs, the oven has, among other things, the Dry.Plus system for controlling the amount of steam and the drying of products, automatic CHEFUNOX baking programs and MULTI.Time technology, delivered without baking trays or racks

ⓔ FOUR BAKE-OFF MASTER - boîtier et chambre de cuisson en inox, équipé d'un écran LCD de 6 pouces avec la possibilité de régler l'heure, la température 260°C, le nombre d'étapes, quantité d'humidité avec l'injection directe d'humidité Steam.Plus et la vitesse de ventilation, il est possible de sauvegarder jusqu'à 99 programmes, le four est équipé, entre autres, du système Dry.Plus pour contrôler la quantité d'humidité et le séchage des produits, des programmes de cuisson automatiques CHEFUNOX et de la technologie MULTI.Time, livrée sans grilles ou plaques

ⓓ BAKE-OFF OFEN MASTER - CNS-Gehäuse und Ofenraum, ausgestattet mit einem 6 Zoll LCD-Display mit der Möglichkeit, Zeit, Temperatur 260°C, Anzahl der Schritte, Feuchtigkeitsmenge mit der direkten Dampf-injektion Steam.Plus und Belüftungsgeschwindigkeit einzustellen, es können bis zu 99 Programme gespeichert werden, der Ofen verfügt unter anderem über das Dry.Plus-System zur Steuerung der Feuchtigkeitsmenge und des Trocknens von Produkten, automatische CHEFUNOX-Backprogramme und die MULTI.Time-Technologie, Lieferung ohne Roste oder Blechen

XEFT-06EU-EMRV - VITTORIA MASTER

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.197	6x (60x40)	68(H)x80x83	400	10300

EURO
4025,00

XEFT-10EU-EMRV - CAMILLA MASTER

No.	cap. cm	cm	V	W
*596.199	10x (60x40)	95(H)x80x83	400	15500

EURO
5575,00

rooster verchromd/wire rack chromed
grille chromée/Backrost verchromt

596.320 60x40

20,00

bakplaat aluminium/baking tray aluminium
plaque à four aluminium/Backblech aluminium

596.321 60x40

26,50

BAKING PARAMETERS



9 BAKING STEPS



0 - inf TIMER



50 - 260°C TEMPERATURE



0-20-40-60-80-100% HUMIDITY



2 FAN SPEEDS

UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE



ADAPTIVE COOKING



AUTO.SOFT



SMART.PREHEATING



AUTO.MATIC



DATA DRIVEN COOKING

QUICK FUNCTIONS



896 PROGRAMS



PROVER CONTROL



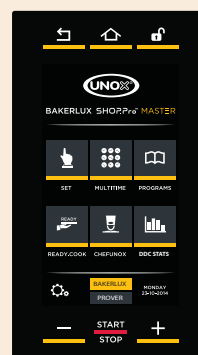
PRECONFIG. WI-FI & LAN



MULTI.TIME



AUTOMATIC BAKING



MASTER

- (N) INSTALLATIE-KIT - alleen voor BakerLux SHOP.Pro Camilla and Vittoria modellen**
- (E) INSTALLATION-KIT - only for models BakerLux SHOP.Pro Camilla and Vittoria**
- (F) KIT DE INSTALLATION - uniquement pour les modèles BakerLux SHOP.Pro Camilla et Vittoria**
- (D) INSTALLATIONS-KIT - nur für BakerLux SHOP.Pro Camilla und Vittoria Modelle**

EURO
134,00

No.
*596.163



- (N) INSTALLATIE + SCHOONMAAK KIT - alleen voor BakerLux SHOP.Pro Camilla and Vittoria modellen**
- (E) INSTALLATION + CLEANING KIT - only for models BakerLux SHOP.Pro Camilla and Vittoria**
- (F) KIT DE INSTALLATION + NETTOYAGE - uniquement pour les modèles BakerLux SHOP.Pro Camilla et Vittoria**
- (D) INSTALLATION + REINIGUNGSSET - nur für BakerLux SHOP.Pro Camilla und Vittoria Modelle**

EURO
330,00

No.
*596.164



- (N) SPRAYCLEANER - 750 ml**
- (E) SPRAYCLEANER - 750 ml**
- (F) DÉTERGENT SPRAY&RINSE - 750 ml**
- (D) SPRAYCLEANER - 750 ml**

EURO
9,45
110,00

No.
*596.592
*596.594 doos met 12/box 12/carton 12/Karton 12



- (N) WATERONTHARDER - UNOX.Pure**
- (E) WATER SOFTENER - UNOX.Pure**
- (F) ADOUCISSEUR D'EAU - UNOX.Pure**
- (D) WASSERENTHÄRTER - UNOX.Pure**

EURO
315,00
209,00

No.
*596.915
*596.916 navulling/refill/recharge/Nachfüllung





(N) STOOMCONDENSOR - voor BakerLux SHOP.Pro modellen

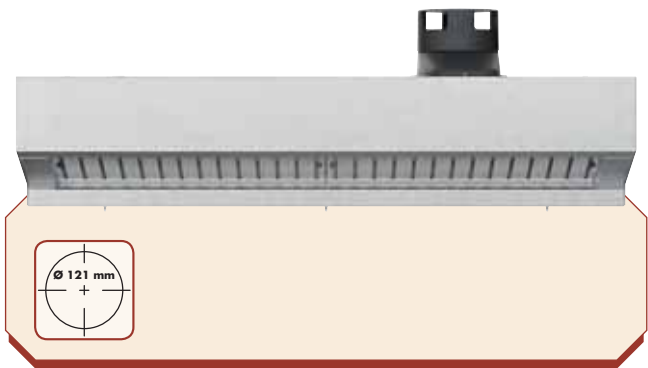
(E) STEAM CONDENSER - for BakerLux SHOP.Pro models

(F) CONDENSEUR DE VAPEUR - pour les modèles BakerLux SHOP.Pro

(D) DAMPFKONDENSOR - für BakerLux SHOP.Pro Modelle

No.	cm	V	W
*596.160	19(H)x47x32	230	8

EURO
480,00



(N) AFZUIGKAP MET STOOMCONDENSOR - voor BakerLux SHOP.Pro LED/MASTER 600x400 ovens

(E) HOOD WITH STEAM CONDENSER - for BakerLux SHOP.Pro LED/MASTER 600x400 ovens

(F) HOTTE AVEC CONDENSEUR DE VAPEUR - pour fours BakerLux SHOP.Pro LED/MASTER 600x400

(D) HAUBE MIT INTEGRIERTEM DAMPFKONDENSATOR - für BakerLux SHOP.Pro LED/MASTER 600x400 elektro öfen

No.	cm	V	W
*596.161	28(H)x80x86	230	200

EURO
1130,00



EURO

(N) ONDERSTEL - roestvrijstaal

(E) STANDS - stainless steel

(F) SOUBASSEMENTS - inox

(D) UNTERGESTELLEN - CNS

hoog model/high model/modèle haut/hohes Modell

No.	Type	cm
*596.138	60x40	74(H)x79x69

EURO
440,00

wielenset/set of wheels/set de roues/satz Rollen

No.
*596.136

EURO
205,00



EURO

(N) ONDERSTEL - roestvrijstaal

(E) STANDS - stainless steel

(F) SOUBASSEMENTS - inox

(D) UNTERGESTELLEN - CNS

laag model/low model/modèle bas/niedriges Modell

No.	Type	cm
*596.134	60x40	36(H)x79x69

EURO
340,00



vloer model/floor stand/pietement/Bodenständer

No.	Type	cm
*596.139	60x40	15(H)x79x69

EURO
180,00



MIND Maps MASTER.Touch ONE

De kracht van uw creatieve instinct.
The power of your creative instincts.



Revolutionaire functies in een intuïtief ontwerp.
Creatieve vrijheid en precisie.

*Revolutionary features in an intuitive design.
Creative freedom meets precision.*

(N) Eenvoudig en effectief, het bedieningspaneel van uw MIND Maps™ ONE biedt een snelle en nauwkeurige programmering.

Eenvoudig beheer van uw kookprogramma's met één druk op de knop, en volledige controle over elke aangesloten MAXI.Link accessoires. Het 9,5 inch bedieningspaneel MIND Maps™ ONE geeft u de vrijheid in uw keuze: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND Maps™ -technologie om uw kookprogramma te tekenen met behulp van de praktische Master Touch-pen.



Interface MASTER.Touch ONE

(E) Simple and effective, the control panel of your MIND Maps™ ONE offers fast and precise programming.

The easy management of your cooking programs at the touch of a button, and complete control of any connected MAXI.Link accessories. With its 9.5 inch touch screen, the MIND Maps™ ONE control panel gives you the freedom of choice: create a new program, save it in your personalised recipe library, or use the revolutionary MIND Maps™ visual technology to draw your cooking program using the practical Master Touch pen

MIND.Maps MASTER.Touch PLUS



Het plezierige gevoel van totale controle.

The pleasure of being in control.



Geavanceerde functies, hoge snelheid.

U bent goed tegen elke uitdaging opgewassen.

Advanced features, high speed.

Rising to the challenge is easy.

(N) Innovatief en toch eenvoudig - het is de nieuwe grens van communicatie tussen u en uw oven.

De controle van uw MIND.Maps™ PLUS-oven is het resultaat van verschillende revolutionaire ideeën en gebruiksgemak. Het 9,5 inch bedieningspaneel van uw MIND.Maps™ PLUS biedt u een ongekende keuze: creëer vrijuit een programma, gebruik één van de beschikbare automatische bereidingsprocessen en beheer maximaal 10 bereidingen tegelijkertijd. Maak gerust uw keuze.

MIND.Maps™ PLUS staat altijd voor u klaar.



Interface MASTER.Touch PLUS

(E) Innovative yet simple - it's the new frontier of communication between you and your oven.

The control panel of your MIND.Maps™ PLUS is the result of combining revolutionary ideas with ease of use. With its 9.5 inch touch screen, the MIND.Maps™ PLUS control panel gives you maximum possibility of choice: create your own program, use one of the many automatic cooking programs available and manage up to 10 timers simultaneously. The choice is yours.

MIND.Maps™ PLUS will always be ready.



BAKERTOP CHEFTOP

MIND Maps™ ONE & PLUS

(E) Innovation, quality, ease of use.

Unox technologies for CHEFTOP BAKERTOP MIND.Maps™

Unox Intensive Cooking

You chose not to settle for less. Maximum cooking intensity.

Thanks to its technology, your CHEFTOP MIND.Maps™ oven is the most efficient and evolved cooking instrument in your kitchen, capable of guaranteeing extremely high performance levels and noticeable savings in terms of time, energy and labour in each one of its applications. Perfect cooking, uniformity in each pan inserted into the oven, saturated and dense steam in a few seconds or complete extraction of humidity, intense or gentle air flows. The combination oven taken to its maximum expression. But that's not all: UNOX INTENSIVE.Cooking also allows you to use your CHEFTOP MIND.Maps™ for cooking that is normally carried out with traditional equipment such as static or convection ovens.

DRY.Maxi™

Humidity gives way to flavour.

Humidity is extracted, removed, eliminated. In part or completely, you decide. Give your preparations perfect consistency, colour and crunchiness every time. Well defined and subtle flavours, never mixed together. Meat, fish and vegetables maintain their identity and enhance their characteristics even when cooked at the same time. DRY.Maxi™ is the technology you'll never go without; the absence of humidity gives your more flavourful preparations even greater concentration. Ending a cooking process with DRY.Maxi™ will be like signing your masterpiece. Get used to doing great things.

AIR.Maxi™

Conducts, unites, transforms.

The high-flow multi-fan AIR.Maxi™ system offers reliable results in every application. Powerful air flows capable of pushing heat into the depth of food, shortening cooking times for meat, fish and vegetables, grilled, fried or roast food, but which also provide controlled and gentle ventilation for gentle cooking, dehydration, delicate browning and overnight cooking. AIR.Maxi™ technology guarantees the best uniformity of cooking in every load condition for every kind of food thanks to the rotation reversals that occur according to the load and food type. Choose not to settle for less.

STEAM.Maxi™

The power of steam is in your hands.

The continuous and rigorous control and precise calculation of the humidity changes in the cooking chamber make STEAM.Maxi™ your best ally in your cooking processes. From a hot dense cloud that envelops your food, to partial humidity. From 35 to 260 degrees. Everything you want. As you want it. STEAM.Maxi™ adapts to high cooking performance and at the same time guarantees energy and water savings thanks to the on-demand production of steam that is regulated by precise algorithms. Perfection. Density and Intensity.

EFFICIENT.Power™

Power and efficiency.

High-efficiency heating elements or SPIDO.GAS™ forced air burners system with patented symmetrical heat exchangers: whichever power source you choose for your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS, you're always guaranteed maximum performance and efficiency. Maximum speed of temperature rise and precisely maintaining it, energy savings ensured by the triple-glazed door and high performance insulating materials. In figures? From 60 to 260°C in 300 seconds in both electric and gas models. Category leading efficiency in combi mode, dry air and steam according to ENERGY STAR certification.





BAKERTOP CHEFTOP

MIND Maps™ ONE & PLUS

(N) Innovatie, kwaliteit, gebruiksgemak.

Unox-technologieën voor CHEFTOP BAKERTOP MIND.Maps™

Unox Intensive Cooking

U wilt meer: maximale bereidingsintensiteit

Dankzij de technologieën is uw CHEFTOP MIND.Maps™ oven het meest efficiënte en geavanceerde instrument in uw keuken dat zeer hoge prestaties en bij elke toepassing waarneembare besparingen op het gebied van tijd, energie en arbeidskosten kan waarborgen. Perfecte bereidingen, uniformiteit op elke tray, stoom binnen een enkele seconde of een volledige verwijdering van het vocht, intense of delicate luchtstromen. Het beste op het gebied van combi ovens. Maar dit is niet alles: UNOX INTENSIVE.Cooking biedt u de mogelijkheid om uw CHEFTOP MIND.Maps™ oven ook te gebruiken voor bereidingen die normaal gesproken met traditionele ovens, zoals statische elektrische ovens of convectie-ovens, worden verricht

DRY.Maxi™

Vochtigheid maakt ruimte voor smaak.

Vochtigheid geëxtraheerd, verwijderd, geëlimineerd. Deels of volledig, de keuze is aan u. Zorg ervoor dat uw gerechten altijd consistent perfect gebraden en perfect krokant zijn. Uitgesproken maar delicate smaken die zich nooit vermengen. Gemengde bereidingen van vlees, vis of groenten die hun identiteit behouden en hun eigenschappen benadrukken. DRY.Maxi™ is de technologie waar u naar op zoek bent. De afwezigheid van vocht zorgt ervoor dat uw smakelijkste gerechten geconcentreerder zijn. Een bereiding afsluiten met DRY.Maxi™ komt overeen met het aanbrengen van uw signatuur op een kunstwerk. Bereid u voor op grote resultaten.

AIR.Maxi™

Stuurt, combineert, transformeert.

Het AIR.Maxi™-systeem met high flow multi-ventilatoren waarborgt een uitstekend resultaat bij elke applicatie. Krachtige luchtstromen die de warmte tot diep in het voedsel laten binnendringen, de bereidingstijd voor vlees, vis en groenten, gegrilde, gefrituurde of gebraden gerechten verkorten, maar tevens een gecontroleerde, delicate en rustige ventilatie voor zachte bereidingen, drogingsprocessen, delicaat braden of bereidingen die de hele nacht duren. De AIR.Maxi™-technologie waarborgt een uitstekend gelijkmatige bereiding bij elke belasting en voor elk type voedsel dankzij de omkering van de draairichting die afhankelijk van de belasting en het voedsel plaatsvindt. U wilt meer.

STEAM.Maxi™

U heeft de kracht van stoom in uw handen.

Dankzij de continue en rigoureuze controle en exacte berekening van de schommelingen in de vochtigheid in de ovenruimte wordt STEAM.Maxi™ uw beste bondgenoot tijdens uw bereidingsprocessen. Van een dichte, warme wolk die uw gerechten omringt tot een gedeeltelijke vochtigheid. Van 35 naar 260 graden. Waar u ook naar op zoek bent en hoe u maar wilt. Met STEAM.Maxi™ raakt u gewend aan hoge bereidingsprestaties, terwijl u tegelijkertijd energie en water bespaart dankzij de on-demand-productie van stoom die door exacte algoritmen wordt geregeld. Perfectie, dichtheid en intensiteit.

EFFICIENT.Power™

Vermogen en efficiëntie.

Hoog rendement elementen of het SPIDO.Gas™-systeem met geventileerde branders en gepatenteerde symmetrische warmtewisselaars: voor welk type u ook kiest, met uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS worden altijd de maximale prestaties en efficiëntie gewaarborgd. Maximaal snelle temperatuurstijging en precisie in het behoud van de temperatuur, energiebesparing dankzij driedubbelglas en hoogwaardige isolatiematerialen. Wilt u cijfers? Een overgang van 60°C naar 260°C in 300 seconden voor zowel de elektrische versie als de gasversie. Topefficiëntie binnen de categorie gecombineerde werking, droge lucht en stroom overeenkomstig het ENERGY STAR certificaat.





BAKERTOP MASTER.Touch ONE

N

U kunt elke uitdaging aan...

INSTELLING Eenvoudig. Volledig. Intuïtief.

De vrijheid om elk bereidingsproces duidelijk en intuïtief te kunnen instellen. Al uw parameters op één scherm: u kunt de uren, minuten en seconden instellen of kiezen voor een oneindige bereidingswijze of het 's nachts warmhouden. Kies de gewenste temperatuur, het klimaat en de ventilatiesnelheid voor elk bereidingstype. Creëer maximaal 9 verschillende instellingen die automatisch geprogrammeerd kunnen worden om alles dat u wilt te kunnen bereiden.

PROGRAMMA'S Uw meesterwerk. Vandaag, morgen, altijd.

Al uw bereidingen zijn uniek en kunnen herhaald worden dankzij de persoonlijke bibliotheek waar u uw bereidingsprogramma's in kunt opslaan en ordenen. CHEFTOP MIND.Maps™ biedt de mogelijkheid om maximaal 380 programma's op te slaan en ze te organiseren in 16 verschillende groepen. De recepten kunnen dus worden ingedeeld naar aanleiding van de chef-koks die ze gebruiken of op type levensmiddel, zoals vlees, vis, groenten en desserts. De oven wordt het referentiepunt van uw keuken.

MIND.Maps™ Kies geen bereiding, maar ontwerp de uwe.

Voeg uw master touch toe. Vrijuit, wanneer u dit wilt. Maak uw creativiteit herhaalbaar. De MIND.Maps™-technologie met visuele taal biedt u de mogelijkheid om met slechts een aantal handelingen op het display zelfs de meest ingewikkelde bereidingen te realiseren. Met de pen die in de handgreep van uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS is opgenomen kunt u de meest ingewikkelde bereidingsprocessen met maximale creativiteit uittekenen en oproepen wanneer u dit wilt. U bedenkt, de oven voert uit.

UNOX.CARE PROGRAMMA Bescherm de prestatie die je verdient.

DET & Rinse™ is het reinigings- en glansmiddel ontworpen om elke dag maximale hygiëne te garanderen, lagere verbruikscijfers en duurzaamheid van elk onderdeel van uw CHEFTOP MIND.Maps™ -oven met het automatisch was systeem Rotor.KLEAN™ U kunt kiezen tussen de dubbele concentratie DET & Rinse™ PLUS voor moeilijk te verwijderen vuil of DET & Rinse™ ECO voor dagelijkse reiniging en maximale milieuvriendelijkheid.



BAKERTOP MASTER.Touch PLUS



...en overtreft uw eigen verwachtingen



CHEFUNOX Kies wat u wilt bereiden. Start. Dat is alles.

Stel u voor dat u kunt beschikken over een bibliotheek aan afgemeten bereidingsprogramma's waarmee u het maximale resultaat kunt behalen zonder tijd en grondstoffen te verspillen. Kies het type bereiding, kies het soort voedsel, stel de gewenste bereidingsgraad in en uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS doet de rest. CHEFUNOX is het antwoord op de vraag naar hoge en herhaaldelijke kwaliteitsnormen. In elke situatie.

MULTI.Time Multitasking waar u altijd van heeft gedroomd.

De gejaagdheid van een service op het drukste moment, de orders, de druk, de warmte en de spanning. Maar ook de noodzaak om binnen zo kort mogelijke tijd alles te regelen. Op nette en georganiseerde wijze. Dit is het moment waarop de MULTI. Time-technologie zich het beste uit door u de mogelijkheid te bieden om maximaal 10 bereidingen tegelijkertijd te beheren en altijd alles met een enkele blik onder controle te houden.

MISE.EN.PLACE We gaan verder dan de organisatie van een keuken.

We hebben het onmogelijke mogelijk gemaakt. Met MISE.EN.PLACE wordt uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS-oven nog waardevoller en intelligenter. Dankzij een unieke en intuïtieve functie stelt de oven de volgorde en de correcte tijden waarop de trays in de ovenruimte geplaatst moeten worden voor, zodat uw gerechten op exact hetzelfde moment gereed zullen zijn. Punctueel zijn was nooit eerder zo eenvoudig.

ADAPTIVE.Cooking™ Altijd perfecte resultaten.

De ADAPTIVE.Cooking™-technologie transformeert uw oven in een intelligent instrument dat uw instellingen kan interpreteren en het gewenste resultaat begrijpt. Aan de hand van sensoren registreert uw CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS de schommelingen in de vochtigheid en de temperatuur, begrijpt het hoeveel voedsel daadwerkelijk in de oven is geplaatst en regelt het automatisch de bereiding door in te grijpen op alle parameters en de gecombineerde werking van de INTENSIVE.Cooking™-technologieën te moduleren, zodat u elke keer weer een identiek en perfect resultaat behaalt. Precies zoals u in gedachten had.



Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

LONG.Life4 - registreer U oven op internet

Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren.

Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.



BAKERTOP MASTER.Touch ONE



You rise to meet every challenge...

SET Simple. Comprehensive. Intuitive.

The freedom to create any cooking program, in a clear and intuitive way. All of your parameters appear on one screen. You can set hours, minutes and seconds, or choose infinity cooking mode or even an overnight program. Choose the temperature you want, choose the climatic conditions and the fan speed. Create up to 9 steps in your cooking program, to cook anything that you want, exactly as you want it.

PROGRAMS Your masterpieces. Today, tomorrow, forever.

All of your creations are unique and repeatable thanks to your personal recipe book which allows you to save and organise your cooking programs. CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS allows you to save over 380 programs and to organise them into 16 different groups, so you can group your recipes according to who will use them or according to type of food, such as meat, fish, vegetables and deserts. It will become an invaluable tool in your kitchen.

MIND.Maps™ Don't select a cooking program, draw your own.

Add your Touch of Brilliance. Freely, whenever you want. Make your creativity repeatable. The MIND.Maps™ visual language technology allows the most elaborate cooking processes to be created by hand on the control panel. With the pen set in the handle of your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS you can draw even the most complex cooking processes with the utmost creative freedom and then repeat them whenever you want. You create, the oven works.

UNOX.CARE PROGRAM Protect the performance you deserve.

DET&Rinse™ is the detergent and rinse aid especially designed to ensure every day maximum hygiene levels, lower consumption rates and the durability of every component of your CHEFTOP MIND.Maps™ oven with the automatic washing system Rotor.KLEAN™ You can choose between double concentration DET&Rinse™ PLUS for harder to shift dirt or DET&Rinse™ ECO for daily cleaning and maximum eco friendliness.



BAKERTOP MASTER.Touch PLUS



...and exceed your own expectations



CHEFUNOX Choose what you want to cook. Start. That's it.

Imagine you have full use of a library of cooking programs calibrated to achieve the best results with zero waste of time and raw material. Choose the cooking method, select the food category, set the degree of cooking required and your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS oven will do the rest. CHEF.UNOX is the answer to the demand for high and repeatable quality standards. In every situation.

MULTI.Time Multitasking you've always dreamed of.

The frenzy of service at peak times, shouting out orders, pressure, heat, tension. The need to manage everything in the shortest time possible. Orderly and organised. This is the moment in which MULTI.Time technology comes into play, giving you the possibility of managing up to 10 cooking processes at the same time and always having maximum control at a glance.

MISE.EN.PLACE We've gone further than kitchen organisation.

The incredible possible. With MISE. EN.PLACE, your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS oven acquires even more value and intelligence. Thanks to a unique and intuitive function, it recommends the correct order and times to insert each pan into the cooking chamber so that all your products are ready at the same time. Being on time has never been so simple.

ADAPTIVE.Cooking™ Perfect results. Every time.

The ADAPTIVE.Cooking™ technology transforms your oven into an intelligent tool capable of interpreting your settings and understanding your desired result. Through its sensors and intelligence, your CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS registers changes in humidity and temperature. It effectively understands the quantity of food inserted into the oven to then automatically regulate the cooking process by acting on all the parameters and modulating the combined action of the INTENSIVE.Cooking™ technologies, guaranteeing you an identical and perfect result every time. Exactly as you imagined.



For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

LONG Life 4

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

LONG.Life4 - register your oven on internet and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours. This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

(N) BAKE-OFF OVEN - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, met DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 80mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

(E) BAKE-OFF OVEN - the control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, with DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean, distance between the racks is 80 mm, supplied without racks or baking trays

(F) FOUR BAKE-OFF - le panneau de commande de vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, avec la technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean, la distance entre les grilles est de 80 mm, livrée sans grilles ou plaques

(D) BAKE-OFF OVEN - das Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™-Technologie zu verwenden, mit DRY.Maxi-Technologie für ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für perfektes Dämpfen, Air.Maxi für perfekte Heißluftzirkulation, automatischem Reinigungssystem Rotor.Klean, der Abstand zwischen den Racks beträgt 80 mm und wird ohne Roste oder Blechen geliefert

XEBC-04EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3700,00	*596.420	4x (60x40)	68(H)x86x96	400	7,4

XEBC-04EU-E1L - BakerTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4075,00	*596.422*	4x (60x40)	68(H)x86x96	400	7,4

* Greep links/Handle left/Poignée gauche/Griff links

XEBC-04EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4450,00	*596.424	4x (60x40)	68(H)x86x96	400	10,6

XEBC-06EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4650,00	*596.430	6x (60x40)	85(H)x86x96	400	9,9

XEBC-06EU-E1L - BakerTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4995,00	*596.432*	6x (60x40)	85(H)x86x96	400	9,9

* Greep links/Handle left

XEBC-06EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
6350,00	*596.434	6x (60x40)	85(H)x86x96	400	14,0



Mind.Maps ONE

Mind.Maps PLUS



BakeryNorm





BakeryNorm



UNOX® MIND Maps™
BakerTop ONE & PLUS

Ⓝ **BAKE-OFF OVEN**

ⓔ **BAKE-OFF OVEN**

ⓕ **FOUR BAKE-OFF**

ⓓ **BAKE-OFF OFEN**

XEBC-10EU-E1R - BakerTop MindMaps ONE

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.440	10x (60x40)	117(H)x86x96	400	14,9	6750,00

XEBC-10EU-EPR - BakerTop MindMaps PLUS

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.444	10x (60x40)	117(H)x86x96	400	21,0	8925,00

XEBL-16EU-E1RS - BakerTop MindMaps ONE

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.451	16x (60x40)	188(H)x89x102	400	29,3	12450,00

* **inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm**

trolley 16x 60x40 cm included

chariot 16x 60x40 cm inclus

inclusief Regalwagen 16x 60x40 cm

XEBL-16EU-YPRS - BakerTop MindMaps PLUS

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.453	16x (60x40)	188(H)x89x102	400	38,5	17400,00

* **inclusief inrijwagen 16x 60x40 cm**

trolley 16x 60x40 cm included

chariot 16x 60x40 cm inclus

inclusief Regalwagen 16x 60x40 cm



MIND Maps™
ACCESSOIRES

(N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensor, voor BakerTop MindMaps ovens

- (E) HOOD - stainless steel with steam condensor, for BakerTop MindMaps ovens
- (F) HOTTE - inox avec condenseur de vapeur, pour les fours BakerTop MindMaps
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensator, für BakerTop MindMaps Öfen

XEBHC-HCEU

EURO	No.	cm	V	W
1450,00	*596.410	24(H)x86x115	230	100

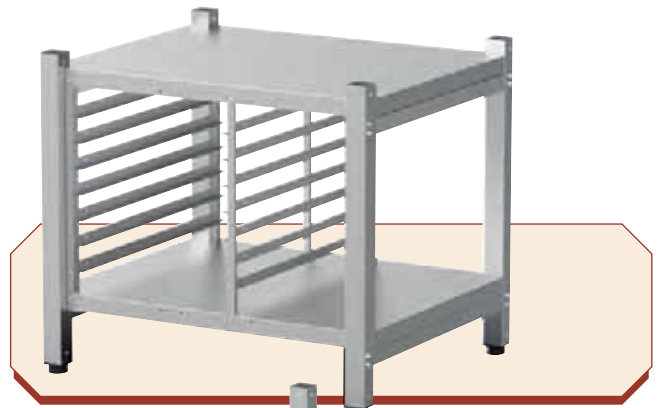


(N) ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor BakerTop MindMaps ovens

- (E) STANDS - stainless steel, suitable for BakerTop MindMaps ovens
- (F) SOUBASSEMENTS - inox, adapté pour les fours BakerTop MindMaps
- (D) UNTERGESTELLEN - CNS, geeignet für BakerTop MindMaps Öfen

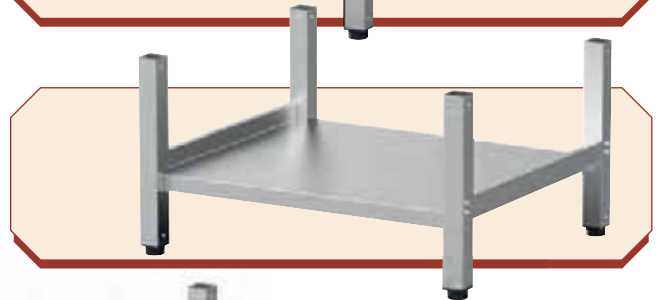
**XWARC-07EF-H - hoog model/high model
modèle haut/hohes Modell**

EURO	No.	cm	voor/for/pour/für
615,00	*596.490	75(H)x84x72	BakerTop MindMaps



**XWARC-00EF-M - tussen model/intermediate model
modèle intermédiaire/zwischen Modell**

EURO	No.	cm	voor/for/pour/für
390,00	*596.482	46(H)x84x72	BakerTop MindMaps



**XWARC-00EF-L - laag model/low model
modèle bas/niedriges Modell**

EURO	No.	cm	voor/for/pour/für
360,00	*596.483	31(H)x84x72	BakerTop MindMaps



**XWALC-00EF-F - vloer model/floor stand
pietement/Bodenständer**

EURO	No.	cm	voor/for/pour/für
310,00	*596.489	11(H)x84x72	BakerTop MindMaps



(N) WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen

- (E) SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the MindMaps stands
- (F) SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements MindMaps
- (D) SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen MindMaps

EURO	No.	H cm
205,00	*596.136	11





MIND Maps™
ACCESSOIRES



- Ⓝ **INSTALLATIE-KIT - onmisbaar voor perfecte werking en installatie van de MindMaps ovens**
- ⓔ INSTALLATION-KIT - indispensable for perfect functioning and installation of the MindMaps ovens
- ⓕ KIT DE INSTALLATION - indispensable pour un fonctionnement irréprochable et l'installation des fours MindMaps
- ⓓ INSTALLATIONS-KIT - Unverzichtbar für die einwandfreie Funktion und Installation der MindMaps Öfen

XUC001

No.
*596.285

EURO
165,00

- Ⓝ **VOORSPOELDOUCHE - compleet**
- ⓔ RINSING SHOWER - complete
- ⓕ DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet
- ⓓ VORSPÜLDUSCHE - Komplett

XHC001

No.
*596.596

EURO
125,00

- Ⓝ **OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor MindMaps ovens**
- ⓔ OVEN DETERGENT & RINSE - only for MindMaps ovens
- ⓕ DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four MindMaps
- ⓓ OFENREINIGER UND GLANZ - allein für MindMaps Öfen

DB 1015

No.	Fles/Bottle/Bouteille/Flasch	Type
*596.591	1 x 1 Ltr.	A
*596.593	10 x 1 Ltr.	

EURO
10,50
99,00

DB 1018 - ECO

No.	Fles/Bottle/Bouteille/Flasch	Type
*596.598	1 x 1 Ltr.	B
*596.599	10 x 1 Ltr.	

EURO
10,95
104,00

- Ⓝ **WATERONTHARDER - geschikt voor de MindMaps ovens**
- ⓔ WATER SOFTENER - suitable for MindMaps ovens
- ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours MindMaps
- ⓓ WASSERENTHÄRTER - geeignet für MindMaps Öfen

TYPE Pure

No.	H cm	Type	Ø cm
*596.915	56	XHC003	15

EURO
315,00

- Ⓝ **WATERONTHARDER - navulling**
- ⓔ WATER SOFTENER - refill
- ⓕ ADOUCISSEUR D'EAU - recharge
- ⓓ WASSERENTHÄRTER - Nachfüllung

No.	H cm	Type	Ø cm
*596.916	55	XHC004	15

EURO
209,00



BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch ONE

U kunt elke uitdaging aan...

N

- UITDAGING 1 SELECTEER GEEN BAKPROGRAMMA MAAR STEL UW EIGEN BAKPROGRAMMA SAMEN.**
Met de MIND.Maps™-technologie voor visuele taal kunt u zelfs de meest gecompliceerde bakprocessen met een paar eenvoudige handbewegingen op het scherm tot een goed einde brengen.
- UITDAGING 2 LEG UW VLEUGJE GENIALITEIT VAST VOOR HERHAALDELIJK GEBRUIK.**
Met MIND.Maps™ kunt u al uw bakprocessen opslaan en deze omzetten in een schat aan ervaring waarvan al uw medewerkers gebruik kunnen maken. Uw vleugje genialiteit kan zo vaak worden toegepast als u wilt, met één druk op de knop.
- UITDAGING 3 BLADERDEEG, BISCUITGEBAK, SOEZENDEEG EN NOG VEEL MEER.**
Welke bakmethode u ook wilt gebruiken en welk luchtvochtigheidsniveau u ook nodig hebt, DRY.Maxi™ en STEAM.Maxi™ regelen de luchtvochtigheid in de oven zodat resultaten van de allerhoogste kwaliteit worden bereikt.
- UITDAGING 4 EIS ALTIJD MAXIMALE KWALITEIT, BIJ ELKE HOEVEELHEID.**
De AIR.Maxi™-technologie circuleert de lucht op een perfect uniforme manier. Wat de hoeveelheid ook is: u krijgt altijd maximale kwaliteit en uniformiteit, van de laagste tot de hoogste pan.
- UITDAGING 5 WERK IN EEN VEILIGE OMGEVING.**
Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werktemperatuur.
- UITDAGING 6 VERSPIL UW EIGEN TIJD OF DE TIJD VAN UW MEDEWERKERS NIET.**
De AIR.Maxi™-technologie vermindert de baktijd met wel 40% vergeleken met de voorgaande CHEFTOP™-ovens. Dankzij het automatische Rotor.KLEAN™-reinigingssysteem in combinatie met het DET&Rinse™-reinigingsmiddel houdt u meer tijd over zodat u nieuwe uitdagingen in de keuken kunt aannemen.
- UITDAGING 7 BEHAAL EEN SNELLER RENDEMENT OP UW INVESTERING DOOR ENERGIE TE BESPAREN.**
De Spido.GAS+™- (alleen voor PLUS-modellen) en Protek.SAFE™-systemen zorgen voor een hogere efficiëntie van het bakproces met het dubbele voordeel van respect voor het milieu en lagere bedrijfskosten.
- UITDAGING 8 EIS EEN BETROUWBARE OVEN DIE NIET VAN OPHOUDEN WEET. NET ALS U.**
Innovatieve maar betrouwbare technologieën gecombineerd met robuuste productiedetails. Unox is niet bang voor tijd en maakt het mogelijk om uw productgarantie* tot maximaal 4 jaar of 10.000 bedrijfsuren te verlengen.



*670

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch PLUS



...en overtreft uw eigen verwachtingen



 **GAS OP AANVRAAG**

De MIND.Maps PLUS ovens

garanderen ook de volgende uitdagingen

UITDAGING 9 WERK MET EEN INTELLIGENTE OVEN.

Het ADAPTIVE.Cooking™-systeem weet welke resultaten u wenst, interpreteert uw bakparameters, legt de veranderingen in de luchtvochtigheid en temperatuur tijdens het bakproces vast, en stelt de beste manier voor om precies dat resultaat te bereiken dat u wenst.

UITDAGING 10 BEGIN MET BAKKEN, ZELFS ALS U DE OVEN NIET KENT.

Als u wilt delegeren, helpt ChefUnox u met een breed scala aan populaire bakprogramma's. Alle ervaring van Unox is met één druk op de knop beschikbaar.

UITDAGING 11 BAK VERSCHILLENDE GERECHTEN, ALLEMAAL OP HETZELFDE MOMENT.

Met het MULTI.Time programma kunt u op hetzelfde moment maximaal 10 verschillende producten bakken. Elke heeft een timer toegewezen die de status van het bakproces aangeeft en adviseert u wanneer het klaar is

UITDAGING 12 BEREID VERSCHILLENDE MAALTIJDONDERDELEN EN LAAT ZE ALLEMAAL OP DEZELFDE TIJD KLAAR ZIJN.

Het MISE.EN.PLACE-programma geeft u de exacte tijden waarop en de volgorde waarin u producten met verschillende baktijden in de oven moet plaatsen, zodat ze allemaal op dezelfde tijd klaar zijn.

Voor een uitgebreid en compleet overzicht met informatie over de gehele serie Mind.Maps Ovens vraagt U de separate folders aan of bezoek onze website www.EMGA.com

LONG Life 4

LONG.Life4 - registreer U oven op internet

Unox biedt de mogelijkheid tot verlenging van de garantie op onderdelen tot 4 jaar of 10.000 draaiuren.

Dit is het LONG-LIFE-programma, tastbaar bewijs van de kwaliteit en betrouwbaarheid van de MIND.Maps ovens.

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*



BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch ONE

You rise to meet every challenge...

E

CHALLENGE 1 DON'T SELECT A COOKING PROGRAM. DRAW YOUR OWN.

The MIND.Maps™ visual language technology allows you to achieve even the most elaborate cooking processes with a few simple hand-drawn gestures on the screen.

CHALLENGE 2 MAKE YOUR MASTER TOUCH REPEATABLE.

With MIND.Maps™ you can save all your cooking processes and transform them into a patrimony of experience for all of your collaborators to use. Your touch of brilliance can be repeated as many times as you wish, at the touch of a button.

CHALLENGE 3 GRILL, FRY, STEAM, AND SO MUCH MORE.

AIR.Maxi™ technology distributes the air in a perfectly uniform manner. Whatever the load size you always have maximum quality and uniformity, from the lowest to the highest pan.

CHALLENGE 4 ALWAYS DEMAND MAXIMUM QUALITY, WHATEVER THE LOAD.

Protek.SAFE™ insulation material keeps the external temperature of the oven at a safe working temperature.

CHALLENGE 5 WORK IN A SAFE ENVIRONMENT.

Het Protek.SAFE™-isolatiemateriaal houdt de externe temperatuur van de oven op een veilige werkteperatuur.

CHALLENGE 6 DON'T WASTE YOUR TIME, OR YOUR TEAM'S TIME.

AIR.Maxi™ technology reduces the cooking time by up to 40% compared to the previous CHEFTOP™ ovens. The Rotor.KLEAN™ automatic washing system together with DET&Rinse™ detergent leaves you with more free time to take on new challenges in the kitchen.

CHALLENGE 7 GET A FASTER RETURN ON YOUR INVESTMENT BY SAVING ENERGY.

The Spido.GAS+™ (only for PLUS models) and Protek.SAFE™ systems increase the efficiency of the cooking process with the double advantage of respect for the environment and reduced running costs.

CHALLENGE 8 DEMAND A RELIABLE AND TIRELESS OVEN. JUST LIKE YOU.

Innovative yet dependable technologies combined with robust manufacturing details. Unox does not fear time and allows you to extend your product warranty* up to 4 years or 10.000 hours on-time.



BAKERTOP/CHEFTOP MASTER.Touch PLUS



...and exceed your own expectations



The MIND.Maps PLUS ovens *also guarantee the following challenges*

CHALLENGE 9 WORK WITH AN INTELLIGENT OVEN.

The ADAPTIVE.Cooking™ system understands the results that you want, interprets your cooking parameters, records variations in humidity and temperature during the cooking process, and proposes the best way to give you exactly the result that you desire.

CHALLENGE 10 START COOKING, EVEN IF YOU DON'T KNOW THE OVEN.

When you want to delegate, ChefUnox is at hand with a wide range of popular cooking programs. All the experience of Unox at the touch of a button.

CHALLENGE 11 COOK DIFFERENT FOOD, ALL AT THE SAME TIME.

With the MULTI.Time program you can cook at the same time or in order up to 10 different products. Each of these is assigned with a timer that shows the status of the cooking process and advises you when it is ready.

CHALLENGE 12 COOK DIFFERENT ITEMS AND HAVE ALL OF THEM READY AT THE SAME TIME.

The MISE.EN.PLACE program gives you the exact timing and sequence with which you need to place products with different cooking times into the oven, so that they will all be ready at the same time.

For an extended and complete overview with information about the range of Mind. Maps Ovens ask for the separate leaflets or visit our website www.EMGA.com

LONGLife4

LONG.Life4 - register your oven on internet

and Unox offers the possibility to extend the warranty on parts up to 4 years or 10,000 working-hours.

This is the LONG-LIFE programme, tangible proof of the quality and reliability of the MIND Maps ovens.

Spare parts 4 years / 10.000 hours optional warranty*

(N) COMBISTEAMER - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssystem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

(E) COMBISTEAMER - the control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, standard with core temperature probe, DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean, distance between the shelves is 67 mm, supplied without racks or baking trays

(F) COMBI-FOURS - le panneau de commande vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, standard avec capteur de température à coeur, technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean, la distance entre les étagères est de 67 mm, livrée sans grilles ou plaques

(D) COMBI-DAMPFER - das Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™ -Technologie zu verwenden. Serienmäßig mit Kerntemperatursensor, DRY.Maxi-Technologie für die ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für das perfekte Dämpfen, Air.Maxi für die perfekte Heissluftzirkulation, automatisches Reinigungssystem Rotor.Klean, abstand zwischen den Fachböden beträgt 67 mm, und wird ohne Roste oder Blechen geliefert



Mind.Maps **ONE**



Mind.Maps **PLUS**

2/3 GastroNorm



XECC-0523-E1R - ChefTop MindMaps ONE COMPACT

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3600,00	*596.231	5x 2/3 GN	65(H)x54x66	230	3,0

XECC-0523-E1R - ChefTop MindMaps ONE COMPACT

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3600,00	*596.233*	5x 2/3 GN	65(H)x54x66	400	5,2

* Power Version

XECC-0523-E1L - ChefTop MindMaps ONE COMPACT

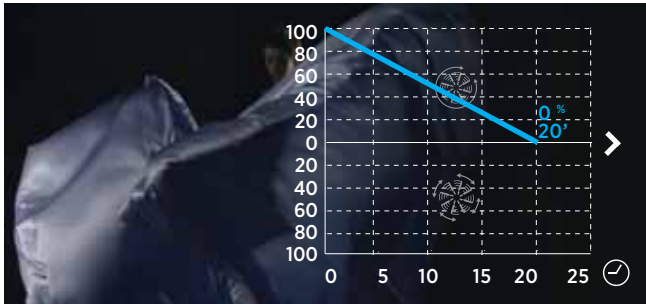
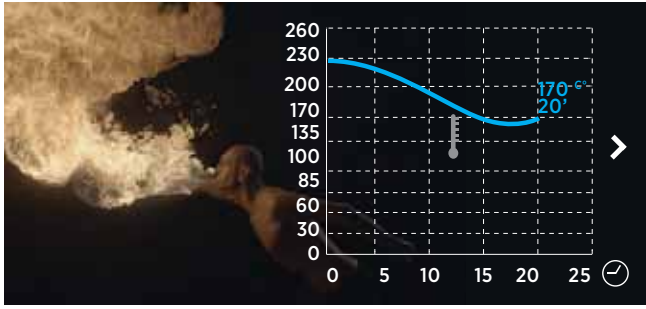
EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
3900,00	*596.227*	5x 2/3 GN	65(H)x54x66	400	5,2

* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links

XECC-0523-EPR - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4100,00	*596.239	5x 2/3 GN	65(H)x54x66	400	5,2





1/1 GastroNorm



UNOX® **MIND Maps™**
 ChefTop **ONE & PLUS**



Mind.Maps ONE



Mind.Maps PLUS

- (N) COMBISTEAMER
- (E) COMBISTEAMER
- (F) COMBI-FOURS
- (D) COMBIDÄMPFER

XEVC-0311-E1R - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.210	3x 1/1 GN	54(H)x75x78	230	3,0	3050,00

XEVC-0311-E1R - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.212	3x 1/1 GN	54(H)x75x78	400	5,0	3050,00

* Power Version

XEVC-0311-E1L - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.213	3x 1/1 GN	54(H)x75x78	400	5,0	3350,00

* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links

XEVC-0311-EPR - ChefTop MindMaps PLUS

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.214	3x 1/1 GN	54(H)x75x78	400	5,0	3550,00

XEVC-0311-EPL - ChefTop MindMaps PLUS

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.211	3x 1/1 GN	54(H)x75x78	400	5,0	3850,00

* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links

Ⓝ **COMBISTEAMER** - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

ⓔ **COMBISTEAMER** - the control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, standard with core temperature probe, DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean, distance between the shelves is 67 mm, supplied without racks or baking trays

ⓕ **COMBI-FOURS** - le panneau de commande vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, standard avec capteur de température à coeur, technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean, la distance entre les étagères est de 67 mm, livrée sans grilles ou plaques

ⓓ **COMBI-DAMPFER** - das Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™ -Technologie zu verwenden. Serienmäßig mit Kerntemperatursensor, DRY.Maxi-Technologie für die ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für das perfekte Dämpfen, Air.Maxi für die perfekte Heissluftzirkulation, automatisches Reinigungssystem Rotor.Klean, abstand zwischen den Fachböden beträgt 67 mm, und wird ohne Roste oder Blechen geliefert



Mind.Maps PLUS

1/1 GastroNorm Plus Compact



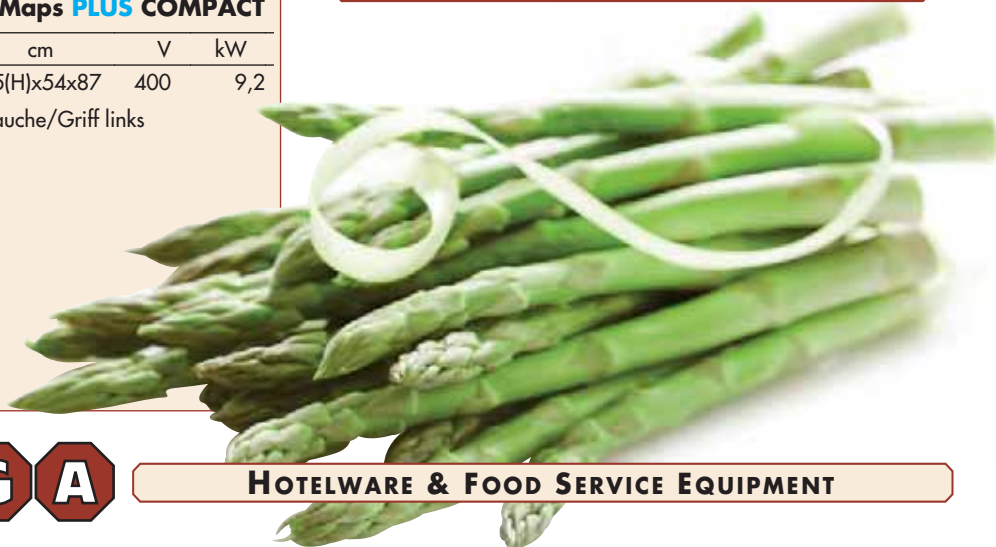
XECC-0513-EPR - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT

No.	cap. cm	cm	V	kW
*596.237	5x 1/1 GN	65(H)x54x87	400	9,2

XECC-0513-EPL - ChefTop MindMaps PLUS COMPACT

No.	cap. cm	cm	V	kW
596.228	5x 1/1 GN	65(H)x54x87	400	9,2

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links



1/1 GastroNorm



UNOX® **MIND Maps**™
 ChefTop **ONE & PLUS**



Mind.Maps **ONE**



Mind.Maps **PLUS**

- (N) COMBISTEAMER
- (E) COMBISTEAMER
- (F) COMBI-FOURS
- (D) COMBIDÄMPFER

1/1 GastroNorm



XEVC-0511-E1R - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.230	5x 1/1 GN	68(H)x75x78	230	3,0	3600,00

XEVC-0511-E1L - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.236	5x 1/1 GN	68(H)x75x78	230	3,0	3900,00

* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links

XEVC-0511-E1R - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.232	5x 1/1 GN	68(H)x75x78	400	7,0	3600,00

* power version

XEVC-0511-E1L - ChefTop MindMaps ONE

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.235	5x 1/1 GN	68(H)x75x78	400	7,0	3900,00

* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links

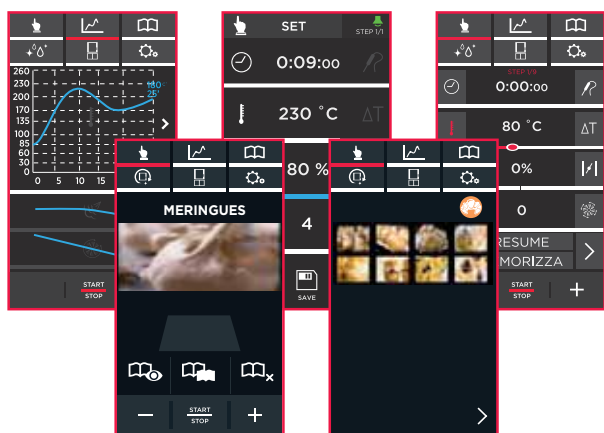
XEVC-0511-EPR - ChefTop MindMaps PLUS

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.234	5x 1/1 GN	68(H)x75x78	400	9,3	4350,00

XEVC-0511-EPL - ChefTop MindMaps PLUS

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.229	5x 1/1 GN	68(H)x75x78	400	9,3	4650,00

* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links



(N) COMBISTEAMER - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssystem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

(E) COMBISTEAMER - the control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, standard with core temperature probe, DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean, distance between the shelves is 67 mm, supplied without racks or baking trays

(F) COMBI-FOURS - le panneau de commande vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, standard avec capteur de température à coeur, technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean, la distance entre les étagères est de 67 mm, livrée sans grilles ou plaques

(D) COMBI-DAMPFER - das Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™ -Technologie zu verwenden. Serienmäßig mit Kerntemperatursensor, DRY.Maxi-Technologie für die ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für das perfekte Dämpfen, Air.Maxi für die perfekte Heissluftzirkulation, automatisches Reinigungssystem Rotor.Klean, abstand zwischen den Fachböden beträgt 67 mm, und wird ohne Roste oder Blechen geliefert

XEVC-0711-E1R - ChefTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4700,00	*596.240	7x 1/1 GN	85(H)x75x78	400	9,9

XEVC-0711-E1L - ChefTop MindMaps ONE

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
4995,00	*596.242*	7x 1/1 GN	85(H)x75x78	400	9,9

* Greep links/Handle left/Poignée gauche/Griff links

XEVC-0711-EPR - ChefTop MindMaps PLUS

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
6150,00	*596.244	7x 1/1 GN	85(H)x75x78	400	11,7

XEVC-0711-EPL - ChefTop MindMaps PLUS

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
6450,00	*596.245*	7x 1/1 GN	85(H)x75x78	400	11,7

* Greep links/Handle left/poignée gauche/Griff links



Mind.Maps ONE



Mind.Maps PLUS



1/1 GastroNorm





1/1 GastroNorm



UNOX® **MIND Maps™**
 ChefTop **ONE & PLUS**



Mind.Maps **ONE**



Mind.Maps **PLUS**

- Ⓝ COMBISTEAMER
- ⓔ COMBISTEAMER
- ⓕ COMBI-FOURS
- ⓓ COMBIDÄMPFER

XEVC-1011-E1R - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.250	10x 1/1 GN	101(H)x75x78	400	14,0	5995,00

XEVC-1011-E1L - ChefTop MindMaps **ONE**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.251	10x 1/1 GN	101(H)x75x78	400	14,0	6295,00

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links

XEVC-1011-EPR - ChefTop MindMaps **PLUS**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
*596.254	10x 1/1 GN	101(H)x75x78	400	18,5	8300,00

XEVC-1011-EPL - ChefTop MindMaps **PLUS**

No.	cap. cm	cm	V	kW	EURO
596.255	10x 1/1 GN	101(H)x75x78	400	18,5	8600,00

* **Greep links**/Handle left/poignée gauche/Griff links





MIND Maps™

ONE & PLUS

Ⓝ **COMBISTEAMER** - het bedieningspaneel geeft u de vrijheid: maak een nieuw programma, bewaar het in uw gepersonaliseerde receptenbibliotheek of gebruik de revolutionaire visuele MIND.Maps™-technologie, standaard met kerntemperatuurvoeler, DRY.Maxi technologie voor de ideale luchtvochtigheid, Steam.Maxi voor perfect stomen, Air.Maxi voor een perfecte hete luchtcirculatie, automatische reinigingssysteem Rotor.Klean, afstand tussen de roosters is 67mm, wordt geleverd zonder roosters of bakplaten

ⓔ **COMBISTEAMER** - the control panel gives you the freedom: create a new program, save it in your personalized recipe library or use the revolutionary visual MIND.Maps™ technology, standard with core temperature probe, DRY.Maxi technology for ideal humidity, Steam.Maxi for perfect steaming, Air.Maxi for perfect hot air circulation, automatic cleaning system Rotor.Klean, distance between the shelves is 67 mm, supplied without racks or baking trays

ⓕ **COMBI-FOURS** - le panneau de commande vous donne la liberté: créez un nouveau programme, enregistrez-le dans votre bibliothèque de recettes personnalisée ou utilisez la technologie visuelle révolutionnaire MIND.Maps™, standard avec capteur de température à coeur, technologie DRY.Maxi pour une humidité idéale, Steam.Maxi pour une cuisson à la vapeur parfaite, Air.Maxi pour une circulation d'air chaud parfaite, système de nettoyage automatique Rotor.Klean, la distance entre les étagères est de 67 mm, livrée sans grilles ou plaques

ⓓ **COMBI-DAMPFER** - das Bedienfeld gibt Ihnen die Freiheit, ein neues Programm zu erstellen, es in Ihrer personalisierten Rezeptbibliothek zu speichern oder die revolutionäre visuelle MIND.Maps™ -Technologie zu verwenden. Serienmäßig mit Kerntemperatursensor, DRY.Maxi-Technologie für die ideale Luftfeuchtigkeit, Steam.Maxi für das perfekte Dämpfen, Air.Maxi für die perfekte Heissluftzirkulation, automatisches Reinigungssystem Rotor.Klean, abstand zwischen den Fachböden beträgt 67 mm, und wird ohne Roste oder Blechen geliefert



1/1 **GastroNorm**
BIG COMBI OVEN



XEVL-2011-E1RS - ChefTop MindMaps ONE

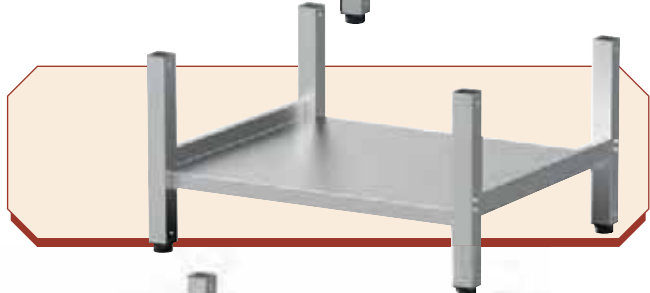
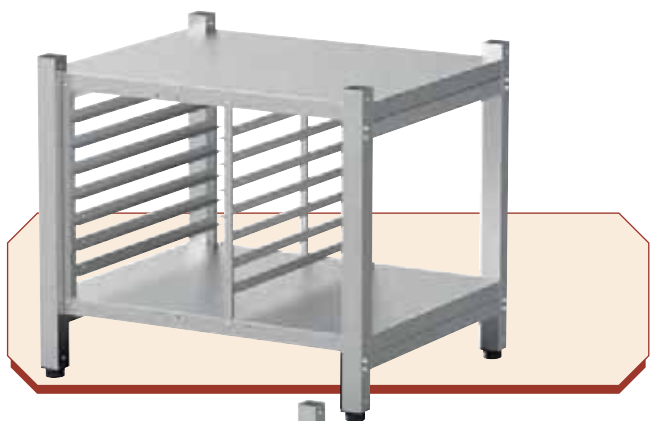
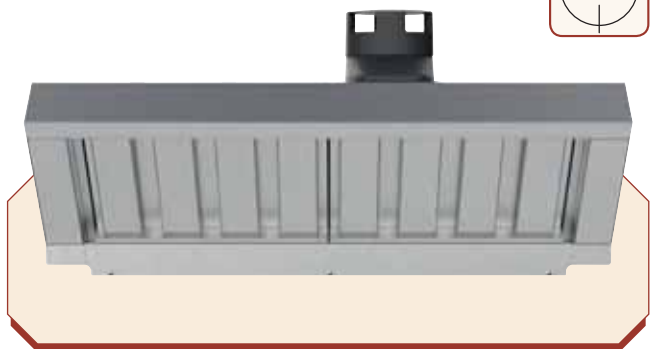
EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
12500,00	*596.261*	20x 1/1 GN	188(H)x89x102	400	29,3

* **inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN**
trolley 20x 1/1 GN included
chariot 20x 1/1 GN inclus
inklusiief Regalwagen 20x 1/1 GN

XEVL-2011-YPRS - ChefTop MindMaps PLUS

EURO	No.	cap. cm	cm	V	kW
17500,00	*596.265*	20x 1/1 GN	188(H)x89x102	400	38,5

* **inclusief inrijwagen 20x 1/1 GN**
trolley 20x 1/1 GN included
chariot 20x 1/1 GN inclus
inklusiief Regalwagen 20x 1/1 GN



(N) AFZUIGKAP - roestvrijstaal met stoomcondensator, voor ChefTop MindMaps ovens

- (E) HOOD - stainless steel with steam condensor, for ChefTop MindMaps ovens
- (E) HOTTE - inox avec condenseur de vapeur, pour les fours ChefTop MindMaps
- (D) DUNSTABZUGHAUBE - CNS mit Dampkondensator, für ChefTop MindMaps Öfen

XEVHC-HC11

No.	voor/for/pour/für	cm	V	W	EURO
*596.200	1/1 GN ONE & PLUS	24(H)x75x96	230	100	1390,00

XECHC-HC23

No.	voor/for/pour/für	cm	V	W	EURO
*596.205	2/3 GN ONE & PLUS	24(H)x54x90	230	100	1300,00

XECHC-HC13

No.	voor/for/pour/für	cm	V	W	EURO
*596.206	1/1 GN PLUS COMPACT	24(H)x54x110	230	100	1300,00

(N) ONDERSTELLEN - roestvrijstaal, voor de ChefTop MindMaps ovens

- (E) STANDS - stainless steel, suitable for the ChefTop MindMaps ovens
- (E) SOUBASSEMENTS - inox, adapté pour les fours ChefTop MindMaps
- (D) UNTERGESTELLEN - CNS, geeignet für den ChefTop MindMaps Öfen

**XWVRC-0011-H - hoog model/high model
modèle haut/hohes Modell**

No.	cm	voor/for/pour/für	EURO
*596.290	70(H)x74x55	ChefTop MindMaps	545,00

**XWVRC-0011-M - tussen model/intermediate model
modèle intermédiaire/zwischen Modell**

No.	cm	voor/for/pour/für	EURO
*596.282	44(H)x74x55	ChefTop MindMaps	340,00

**XWVRC-0011-L - laag model/low model
modèle bas/niedriges Modell**

No.	cm	voor/for/pour/für	EURO
*596.283	31(H)x74x55	ChefTop MindMaps	310,00

**XWVRC-0011-F - vloer model/floor stand
pietement/Bodenständer**

No.	cm	voor/for/pour/für	EURO
*596.289	11(H)x74x55	ChefTop MindMaps	260,00

(N) WIELENSET - 4 zwenkwielen waarvan 2 geremd t.b.v. MindMaps onderstellen

- (E) SET OF WHEELS - 4 swivelcastors of which 2 with brake for the MindMaps stands
- (E) SET DE ROUES - 4 roues desquelles deux avec frein à pied, pour les sousbassements MindMaps
- (D) SATZ ROLLEN - 4 Lenkrollen wovon 2 gebremst, für Untergestellen MindMaps

No.	H cm	EURO
*596.136	11	205,00



MIND Maps™
ACCESSOIRES

- (N) **INSTALLATIE-KIT - onmisbaar voor perfecte werking en installatie van de MindMaps ovens**
- (E) INSTALLATION-KIT - indispensable for perfect functioning and installation of the MindMaps ovens
- (F) KIT DE INSTALLATION - indispensable pour un fonctionnement irréprochable et l'installation des fours MindMaps
- (D) INSTALLATIONS-KIT - Unverzichtbar für die einwandfreie Funktion und Installation der MindMaps Öfen

XUC001

EURO	No.
165,00	*596.285

- (N) **VOORSPOELDOUCHE - compleet**
- (E) RINSING SHOWER - complete
- (F) DOUCHE PRÉ-RINÇAGE - complet
- (D) VORSPÜLDUSCHE - Komplet

XHC001

EURO	No.
125,00	*596.596

- (N) **OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor MindMaps ovens**
- (E) OVEN DETERGENT & RINSE - only for MindMaps ovens
- (F) DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - seul pour les four MindMaps
- (D) OFENREINIGER UND GLANZ - allein für MindMaps Öfen

DB 1015

EURO	No.	Fles/Bottle/Bouteille/Flasch	Type
10,50	*596.591	1 x 1 Ltr.	A
99,00	*596.593	10 x 1 Ltr.	

DB 1018 - ECO

EURO	No.	Fles/Bottle/Bouteille/Flasch	Type
10,95	*596.598	1 x 1 Ltr.	B
104,00	*596.599	10 x 1 Ltr.	

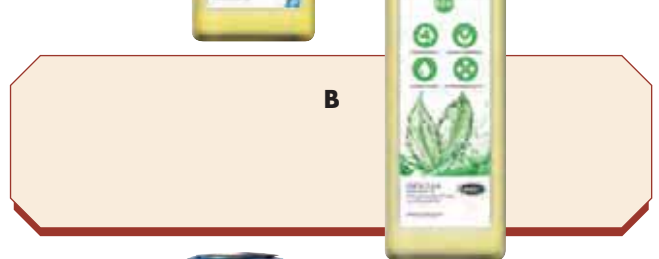
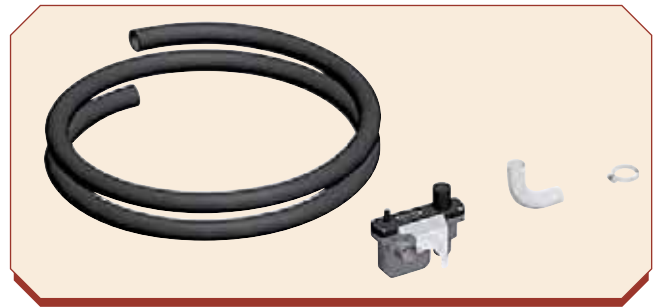
- (N) **WATERONTHARDER - geschikt voor de MindMaps ovens**
- (E) WATER SOFTENER - suitable for MindMaps ovens
- (F) ADOUCISSEUR D'EAU - appropriés pour utilisation avec les fours MindMaps
- (D) WASSERENTHÄRTER - geeignet für MindMaps Öfen

TYPE Pure

EURO	No.	H cm	Type	Ø cm
315,00	*596.915	56	XHC003	15

- (N) **WATERONTHARDER - navulling**
- (E) WATER SOFTENER - refill
- (F) ADOUCISSEUR D'EAU - recharge
- (D) WASSERENTHÄRTER - Nachfüllung

EURO	No.	H cm	Type	Ø cm
209,00	*596.916	55	XHC004	15





(N) OVENREINIGER & GLANS - uitsluitend voor Evolution ovens

- (E) OVEN DETERGENT & RINSE - *only for Evolution ovens*
 (F) DÉTERGENT & RINCEZ FOUR - *seul pour les four Evolution*
 (D) OFENREINIGER UND GLANZ - *allein für Evolution Öfen*

DB 1016

No.	Lit.
*596.595	1x 5
*596.597	2x 5

EURO
39,50
79,00

(N) WERKTAFEL tevens ONDERSTEL - roestvrijstaal, met verstelbare poten, maximaal 10 regalen

- (E) WORKING TABLE also STAND - stainless steel, with adjustable feet, for max. 10 guide racks
 (F) TABLE DE PRÉPARATION aussi SOUBASSEMENT - en acier inox, avec pieds réglables, de max. 10 guides
 (D) ARBEITSTISCH ebenfalls geeignet als UNTERGESTELL - CNS, mit verstellbaren Füßen, max. 10 Führungsschienen

No.	Type	cm
*921.010	1/1 GN	90(H)x 90x70
*921.011	60x40	90(H)x 100x70

EURO
585,00
595,00



(N) De getoonde modellen zijn een groot deel van de UNOX MIND.Maps ovens. Meer informatie over de complete serie UNOX MIND.Maps ovens of afwijkende uitvoeringen kunt vinden op www.emga.com of opvragen via info@emga.com. Prijzen van modellen die niet in deze catalogus staan kunnen we u dan op aanvraag aanbieden.

(E) The showed models are a big part of the UNOX MIND.Maps ovens. More info of the complete range of UNOX MIND.Maps ovens or other versions can be find on www.emga.com or via info@emga.com. Prices of models not listed in this catalogue can be offered on request.

(F) Les modèles présentés ici sont partie de la collection UNOX. Vous pouvez trouver davantage d'informations sur la collection UNOX MIND.Maps concernant ces modèles ou autres sur notre site www.emga.com ou demandé par info@emga.com. Vous pouvez si vous le désirez vous informer auprès de nous sur les prix des modèles qui n'apparaissent pas sur cette catalogue.

(D) Die Mustern sind ein großer Teil der UNOX MIND.Maps. Weitere Informationen zu diesen UNOX MIND.Maps Kollektion oder anderen Öfen finden Sie auf www.emga.com oder über info@emga.com. Preise der Modelle, die nicht in diesem Katalog aufgeführt, können wir auf Anfrage anbieten.

NEW!**(N) GRILLPLAAT- aluminium, teflon coated**

- (E) GRILLPLATE - aluminium, teflon coated
 (F) PLAQUE GRILL - aluminium, teflon coated
 (D) GRILLPLATTE - Aluminium, teflon coated

EURO	No.	Type	mm
145,00	729.011	1/1 GN	530x325

**(N) GRILL ROOSTER - aluminium, teflon coated**

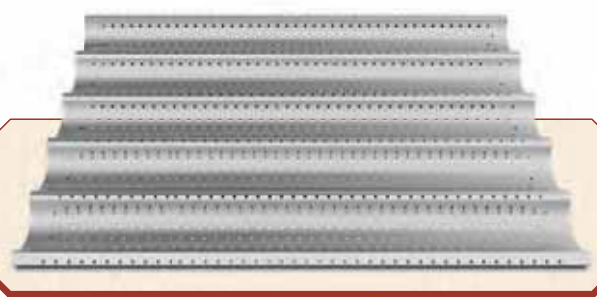
- (E) GRILL RACK - aluminium, teflon coated
 (F) GRILLE - aluminium, avec anti-adhésif
 (D) GRILL ROST - Aluminium, miy Teflon Antihaft-Beschichtung

EURO	No.	Type	mm
127,00	596.315	1/1 GN	530x325

**(N) STOKBROOD ROOSTER - geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden**

- (E) BAGUETTE WIRERACK - perforated aluminium, for 5 baguettes
 (F) GRILLE BAGUETTE - aluminium perforée, pour 5 baguettes
 (D) BAGUETTE ROST - perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

EURO	No.	Type	mm
45,00	596.328	Bakerynorm	600x400

**(N) STOKBROOD ROOSTER - zwart, non-stick geperforeerd aluminium, voor 5 stokbroden**

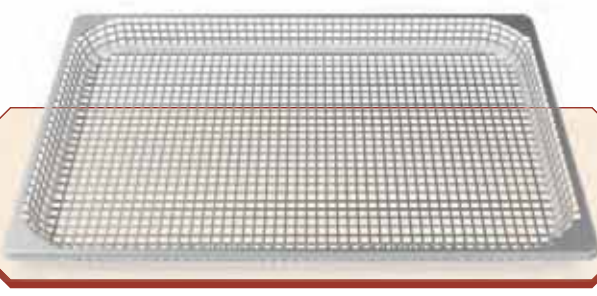
- (E) BAGUETTE WIRERACK - black, non-stick Perforated aluminium, for 5 baguettes
 (F) GRILLE BAGUETTE - noir, aluminium perforée anti-adhésive, pour 5 baguettes
 (D) BAGUETTE ROST - schwarz, Antihaft-perforiertem Aluminium, für 5 Baguettes

EURO	No.	Type	mm
56,00	596.329	Bakerynorm	600x400

**(N) ROOSTER - roestvrijstaal, voor o.a. patat**

- (E) WIRERACK - stainless steel, for a.o. chips
 (F) GRILLE - inox, pour e.a. pommes frites
 (D) ROST - CNS, für u.a. Fritten

EURO	No.	Type	mm
76,00	596.330	1/1 GN	530x325

**(N) GRILLPLAAT - aluminium/teflon, grillen van verschillende soorten voedsel in zeer korte tijd**

- (E) GRILLPLATE - aluminium/teflon, to grill different types of food in a very short time
 (F) PLAQUE GRILL - aluminium/Teflon, griller des aliments divers dans un temps très court
 (D) GRILLPLATTE - Aluminium/Teflon, grillen von verschiedene Lebensmittel in sehr kurzen Zeit

EURO	No.	Type	mm
164,00	596.333	1/1 GN	530x325

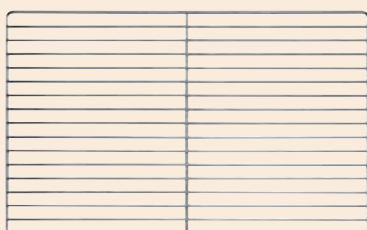
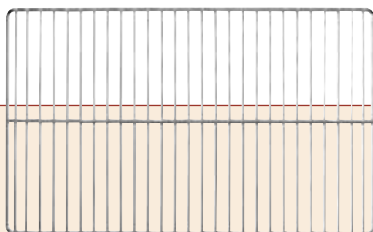


NEW!**(N) GRILLPLAAT- aluminium, teflon coated**

- (E) GRILLPLATE - aluminium, teflon coated
- (F) PLAQUE GRILL - aluminium, teflon coated
- (D) GRILLPLATTE - Aluminium, teflon coated

No.	mm	Type
729.001	380x265	gegroefd /grooved/rainures/gerillt
729.002	530x325	glad /plain/lisse/Glatt

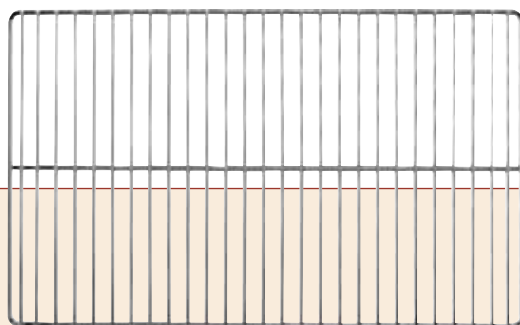
EURO
45,00
45,00

**(N) ROOSTER - 1/1 gastronorm, verchromd**

- (E) WIRE RACK - 1/1 gastronorm, chromed
- (F) GRILLE - 1/1 gastronorme, chromée
- (D) BACKROST - 1/1 Gastronorm, verchromt

No.	mm	draad/wire/fil/Draht
958.011	530x325	kort /short/court/kurz
958.111	530x325	lang /long/long/lang

EURO
9,95
9,95

**(N) ROOSTER - roestvrijstaal**

- (E) WIRE RACK - stainless steel
- (F) GRILLE - inox
- (D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm
596.300	2/3 GN	354x325
596.309	1/1 GN	530x325
596.320*	bakerynorm	600x400

EURO
24,00
31,00
20,00

* **verchromd**/chromed/chromée/verchromt**(N) STOKBROOD ROOSTER - verchromd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat**

- (E) WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results
- (F) GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle breveté pour des résultats de la cuisson de pain optimaux
- (D) BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

No.	Type	mm
596.326	bakerynorm	600x400

EURO
28,50

(N) ROOSTER - roestvrijstaal

- (E) WIRE RACK - stainless steel
- (F) GRILLE - inox
- (D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm
720.316	1/1 GN	530x325
720.318	bakerynorm	600x400

EURO
11,25
14,25

18/10
RVS/INOX

(N) BAKPLAAT - plaatstaal

- (E) BAKING TRAY - stamped steel
 (F) PLAQUE DE FOUR - tôle d'acier
 (D) BACKBLECH - Stahlblech

EURO	No.	Type	mm
20,00	921.012	1/1 GN	12(H)x530x325
21,00	921.013	bakerynorm	12(H)x600x400

(N) BAKPLAAT - aluminium

- (E) BAKING TRAY - aluminium
 (F) PLAQUE DE FOUR - aluminium
 (D) BACKBLECH - Aluminium

EURO	No.	Type	mm
37,50	596.311	1/1 GN	15(H)x530x325
26,50	596.321	bakerynorm	20(H)x600x400

(N) BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd

- (E) BAKING TRAY - aluminium, perforated
 (F) PLAQUE DE FOUR - aluminium, perforée
 (D) BACKBLECH - Aluminium, perforiert

EURO	No.	Type	mm
64,00	596.313	1/1 GN teflon coated	15(H)x530x325
31,95	596.322	bakerynorm	15(H)x600x400
43,00	596.323	bakerynorm + teflon coated	15(H)x600x400

(N) BAKPLAAT - aluminium met teflon anti aanbaklaag

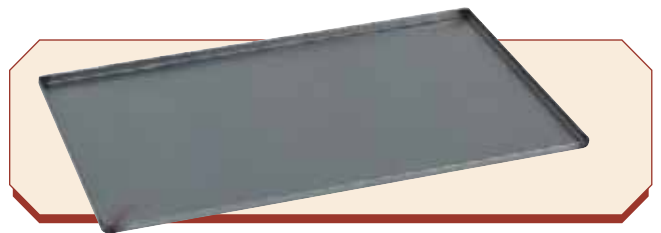
- (E) BAKING TRAY - aluminium Teflon coated
 (F) PLAQUE DE FOUR - aluminium avec intérieur Teflon
 (D) BACKBLECH - Aluminium mit Teflon Antihftbeschichtung

EURO	No.	Type	mm
21,00	729.126	1/2 GN	20(H)x325x265
23,00	729.125	1/2 GN	40(H)x325x265
27,00	729.124	1/2 GN	65(H)x325x265
25,00	729.156	2/3 GN	20(H)x354x325
28,00	729.155	2/3 GN	40(H)x354x325
32,00	729.154	2/3 GN	65(H)x354x325
33,00	729.116	1/1 GN	20(H)x530x325
37,00	729.115	1/1 GN	40(H)x530x325
43,50	729.114	1/1 GN	65(H)x530x325

(N) BAKPLAAT - aluminium

- (E) BAKING TRAY - aluminium
 (F) PLAQUE DE FOUR - aluminium
 (D) BACKBLECH - Aluminium

EURO	No.	Type	mm
53,00	720.207	1/1 GN	16(H)x530x235





(N) GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal, met vlakke rand, mat

- (E) GASTRONORM TRAY - stainless steel, flat edge, matt
- (F) BAC GASTRONORME - inox, bord plat, mat
- (D) GASTRONORM-SCHALE - CNS, Rand flach, mattiert

No.	Type GN	mm	EURO
953.311	1/1	20(H)x530x325	11,50
953.312	1/1	40(H)x530x325	12,95
953.313	1/1	65(H)x530x325	14,95



(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, geperforeerd

- (E) GASTRONORM PAN - stainless steel, perforated
- (F) BAC ALIMENTAIRE GASTRONORME - inox, perforé
- (D) GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, perforiert

No.	Type GN	H mm	EURO
953.537	2/3	20	10,45
953.536	2/3	40	13,25
953.534	2/3	65	17,95
953.533	2/3	100	21,50
953.532*	2/3	150	26,95
953.531*	2/3	200	32,25
953.517	1/1	20	14,40
953.516	1/1	40	16,25
953.514	1/1	65	22,00
953.513	1/1	100	29,00
953.512*	1/1	150	38,50
953.511*	1/1	200	48,00

* ook perforatie op de hoeken/also perforation on the corners
aussi perforation sur les coins/auch Perforation an den Ecken



(N) GASTRONORMBAK - roestvrijstaal

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

No.	Type GN	H mm	EURO
953.248	2/4	20	10,75
953.247	2/4	40	11,70
953.244	2/4	65	12,50
953.243	2/4	100	15,75
953.242	2/4	150	19,80
953.658	2/3	20	8,95
953.659	2/3	40	10,95
953.234	2/3	65	13,50
953.233	2/3	100	16,70
953.232	2/3	150	20,50
953.231	2/3	200	22,95
953.353	1/1	20	11,50
953.354	1/1	40	12,95
953.114	1/1	65	17,80
953.113	1/1	100	20,95
953.112	1/1	150	30,95
953.111	1/1	200	36,00



(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd

(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enameled

(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée

(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailiert

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

EURO	No.	H mm
15,00	953.713	20
16,00	953.712	40
17,00	953.711	65

(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd

(E) GASTRONORM OVEN TRAY - enameled

(F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée

(D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailiert

EURO	No.	Type GN	mm
23,50	316.800	2/3	20(H)x354x325
26,50	316.801	2/3	40(H)x354x325
28,50	316.802	2/3	60(H)x354x325
26,50	316.803	1/1	20(H)x530x325
28,75	316.804	1/1	40(H)x530x325
31,50	316.805	1/1	60(H)x530x325

(N) OVENWANTEN - suède, per paar

(E) OVEN MITTS - suède, per pair

(F) MOUFLES DE PATISSIER - suède, par paire

(D) BACKHANDSCHUHE - Wildleder, pro Paar

EURO	No.	L cm
8,95	079.020	44

(N) VEILIGHEIDSWANTEN - hittebestendig, per paar

(E) PROTECTION MITTS - heat resistant, per pair

(F) MOUFLES DE SÉCURITÉ - résistant à la chaleur, par paire

(D) SCHUTZHANDSCHUHE - Hitzebeständig, pro Paar

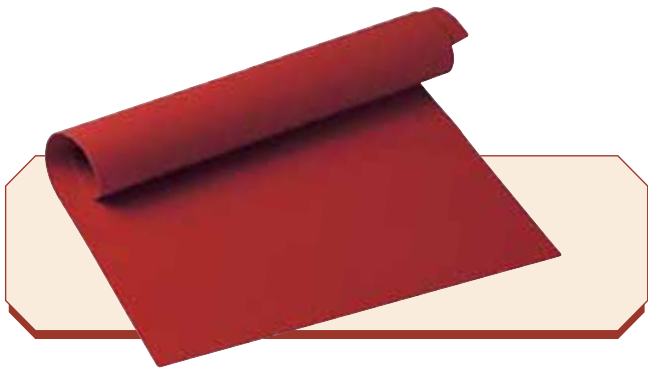
BEIGE

EURO	No.	L cm
12,95	079.001	42
9,75	079.002	25

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	L cm
12,95	079.101	42
9,75	079.102	25





- (N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT**
- (E) NON-STICK BAKING MAT
- (F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
- (D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

SILICONFLEX -60° / +230°C

No.	Type	mm
090.053	1/1 GN	530x325
090.060	Bakerynorm	600x400

EURO
10,50
13,45



- (N) BAKPLAATVELLEN - PTFE coating**
- (E) LINING SHEETS - PTFE coated
- (F) FEUILLES DE CUISSON - revêtues PTFE
- (D) BACKTRENNFOLIE - PTFE beschichtet

20 VELLEN/20 SHEETS/20 FEUILLES/20 STÜCK

No.	Type	mm
957.011	1/1 GN	515x312
957.060	Bakerynorm	590x390

EURO
59,00
75,00



- (N) BAKPAPIER - tweezijdig silicone, anti-aanbak**
- (E) BAKING RELEASE PAPER - greaseproof, siliconized
- (F) PAPIER SILICONE - papier siliconé, double face, anti-adhésif
- (D) BACKTRENNPAPIER - beidseitig silikonisiert

**DOOS 500 VEL/BOX 500 SHEETS
BOÎTE 500 FEUILLES/SCHACHTEL 500 STÜCK**

No.	Type	mm
050.070	1/1 GN	530x325
050.072	Bakerynorm	600x400

EURO
27,00
37,50



- (N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT**
- (E) NON-STICK BAKING MAT
- (F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES
- (D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT

-50° / +250°C

No.	Type	mm
160.040	1/2 Bakerynorm	400x300
160.041	Bakerynorm	600x400
160.042	1/1 GN	530x325

EURO
12,85
19,65
15,35



- (N) ANTI-AANBAK BAKPLAATMAT - extra zwaar**
- (E) NON-STICK BAKING MAT - heavy duty
- (F) FEUILLES DE CUISSON, ANTI-ADHESIVES - extra forte
- (D) ANTIHAFT-BACKTRENN-MAT - schwere Ausführung

-50° / +250°C

No.	Type	mm
070.040	1/2 Bakerynorm	400x300
070.041	Bakerynorm	600x400
070.042	1/1 GN	530x325

EURO
15,95
19,50
17,50

6040[®]

sessanta quaranta

Ⓝ **FLEXIBELE SILICONEN MATTEN** - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

- ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe
- ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une ré-utilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine
- ⓓ FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



Ⓝ **BAKMAT BakeryNorm 60x40cm**

ⓔ BAKING MOULD BakeryNorm 60x40cm

ⓕ MOULE BakeryNorm 60x40cm

ⓓ BACKFORM BakeryNorm 60x40cm

BRIOCHETTE - 24x

EURO	No.	Ø mm	H mm
47,50	070.601	79	35

MADELEINE - 44x

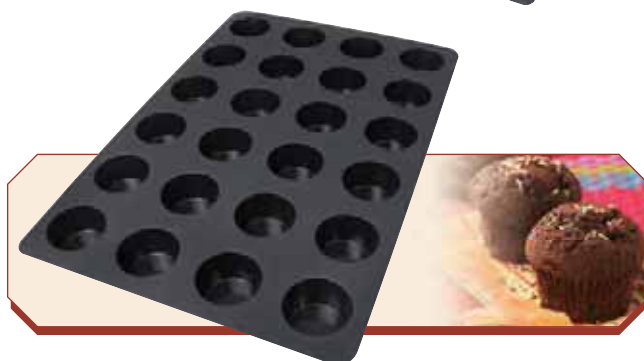
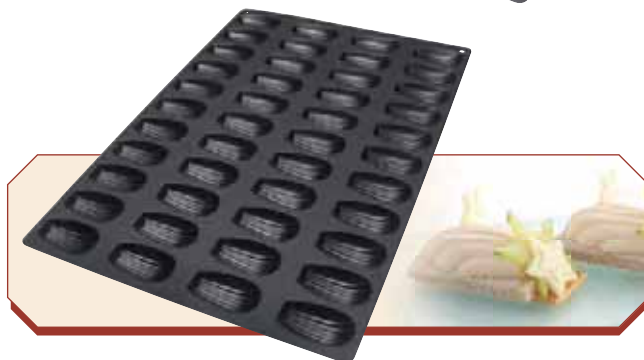
EURO	No.	mm	H mm
47,50	070.605	77x45	18

MINI-CAKE - 30x

EURO	No.	mm	H mm
47,50	070.606	99x49	30

MUFFIN - 24x

EURO	No.	Ø mm	H mm
47,50	070.609	69	39



*690

EMGA

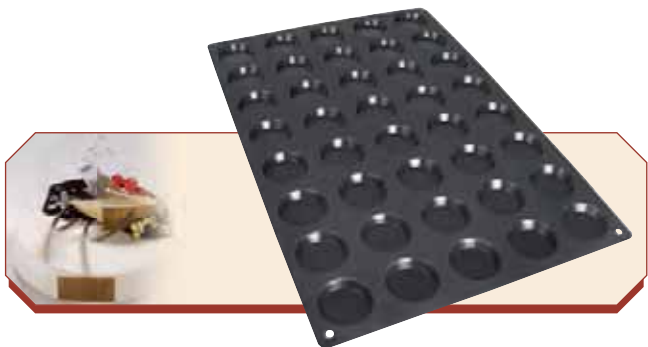
HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT



- Ⓝ **BAKMAT BakeryNorm 60x40cm**
- ⓔ BAKING MOULD BakeryNorm 60x40cm
- ⓕ MOULE BakeryNorm 60x40cm
- ⓓ BACKFORM BakeryNorm 60x40cm

HALF-SPHERE - 28x

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.603	70	35	47,50



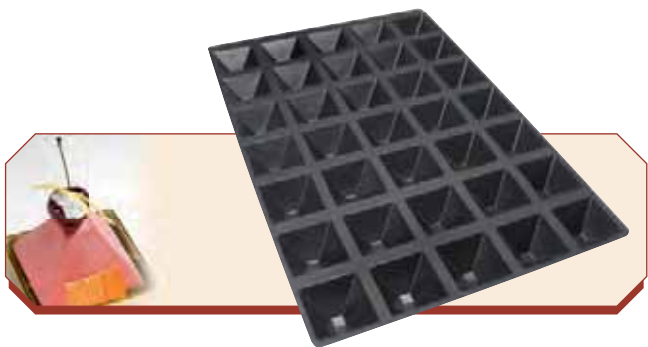
TARTELLETES - 40x

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.604	60	11	47,50



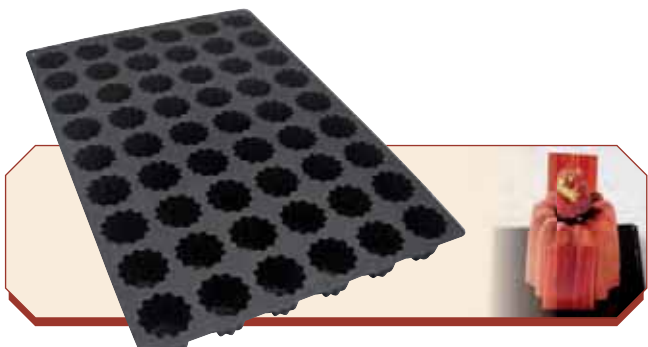
FLORENTINS - 35x

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.607	60	12	47,50



PYRAMIDS - 35x

No.	mm	H mm	EURO
070.610	65x65	35	47,50



CANNELES - 54x

No.	Ø mm	H mm	EURO
070.602	56	50	47,50

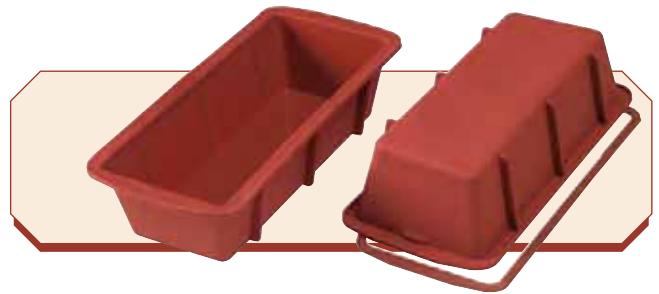


- Ⓝ **FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabliteitsring**
- ⓔ FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring
- ⓕ MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation
- ⓓ FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring

Ⓝ **BAKVORM CAKE**

- ⓔ BAKING MOULD CAKE
- ⓕ MOULE À CAKE
- ⓓ BACKFORM CAKE

EURO	No.	cm	H cm
9,95	070.085	24x10	7
9,95	070.086	26x10	7
9,95	070.084	30x10	7



Ⓝ **BAKVORM TAART - kartel**

- ⓔ BAKING MOULD FLAN - star
- ⓕ MOULE À TARTE - cannalées
- ⓓ BACKFORM KUCHEN - Stern

EURO	No.	Ø cm	H cm
10,95	070.087	24	3
11,50	070.088	26	3
12,50	070.089	28	3



Ⓝ **BAKVORM TAART - glad**

- ⓔ BAKING MOULD FLAN - smooth
- ⓕ MOULE À TARTE - lisse
- ⓓ BACKFORM KUCHEN - Glatt

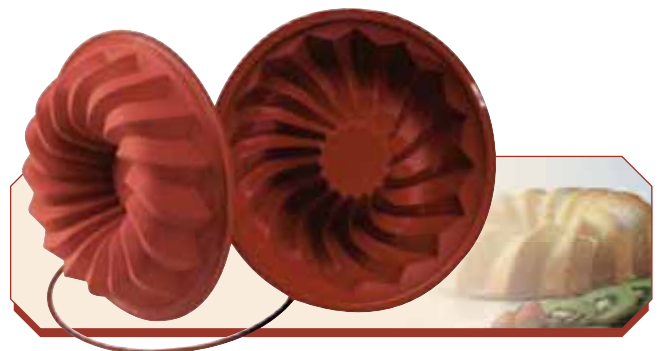
EURO	No.	Ø cm	H cm
10,95	070.090	20	4
11,50	070.091	24	4
12,50	070.092	28	5



Ⓝ **BAKVORM SAVARIN**

- ⓔ BAKING MOULD SAVARIN
- ⓕ MOULE À SAVARIN
- ⓓ BACKFORM SAVARIN

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.094	24	6



Ⓝ **BAKVORM TULBAND**

- ⓔ BAKING MOULD TURBAN
- ⓕ MOULE À GÂTEAU DE SAVOI
- ⓓ BACKFORM GUGELHUPF

EURO	No.	Ø cm	H cm
11,50	070.095	22	11

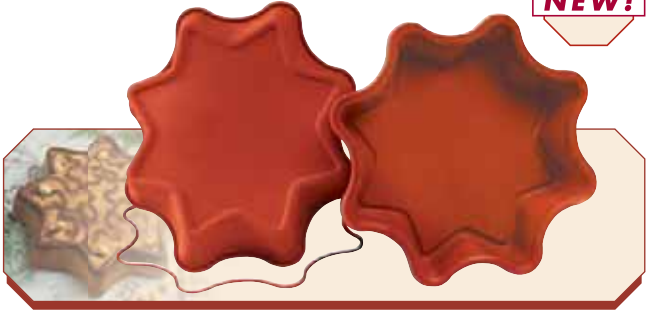


UNI FLEX

NEW!



NEW!



(N) FLEXIBELE BAKVORMEN - als Siliconflex, compleet met stabliteitsring

- (E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE BAKING MOULDS - same features as Siliconflex, complete with stabilityring
- (F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - la même qui Siliconflex, complet avec bord de stabilisation
- (D) FLEXIBELE ANTIHAFT BACKFORMEN - wie Siliconflex, Komplett mit Stabilitätsring

(N) BAKVORM MARGUERITE

- (E) BAKING MOULD MARGUERITE
- (F) MOULE À MARGUERITE
- (D) BACKFORM MARGUERITE

No.	Ø cm	H cm
070.083	22	5

EURO
9,95

(N) BAKVORM GROTE STER

- (E) BAKING MOULD BIG STAR
- (F) MOULE À GRANDE ÉTOILE
- (D) BACKFORM GROSSER STERN

No.	Ø cm	H cm
070.082	26	5

EURO
9,95

(N) BAKVORM SAVARIN CAKE

- (E) BAKING MOULD SAVARIN CAKE
- (F) MOULE À CAKE SAVARIN
- (D) BACKFORM SAVARIN CAKE

No.	Ø cm	H cm
070.098	24	6

EURO
9,95

(N) BAKVORM BRIOCHE

- (E) BAKING MOULD BRIOCHE
- (F) MOULE À BRIOCHE
- (D) BACKFORM BRIOCHE

No.	Ø cm	H cm
070.096	22	8

EURO
9,95

(N) BAKVORM TAART

- (E) BAKING MOULD FLAN
- (F) MOULE À TARTE
- (D) BACKFORM KUCHEN

No.	cm	H cm
070.093	28x22	4
070.099	23x23	4

EURO
11,95
11,95



(N) FLEXIBELE SILICONEN MATTEN - gefabriceerd uit 100% food-friendly siliconen, vanuit de koeling of diepvries kunnen de matten op een rooster/bakplaat direct in de oven geplaatst worden, door de flexibele uitvoering laten de producten zich probleemloos los maken, vaatwasmachine bestendig

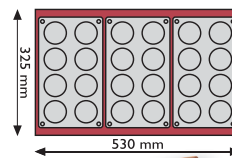
(E) FLEXIBLE NON-STICK SILICONE MOULDS - the silicone moulds can be placed directly from freezer on grill or baking sheet into hot oven, the flexibility of the moulds makes it possible to take the products out easily, dishwasher safe

(F) MOULES EN SILICONE SOUPLES ANTI-ADHESIFS - pour pâtisserie et petit fours, les pâtisseries peuvent être stockées directement après cuisson au congélateur pour une réutilisation après réchauffage, démoulage parfait des préparations, indéchirable et lavable en machine

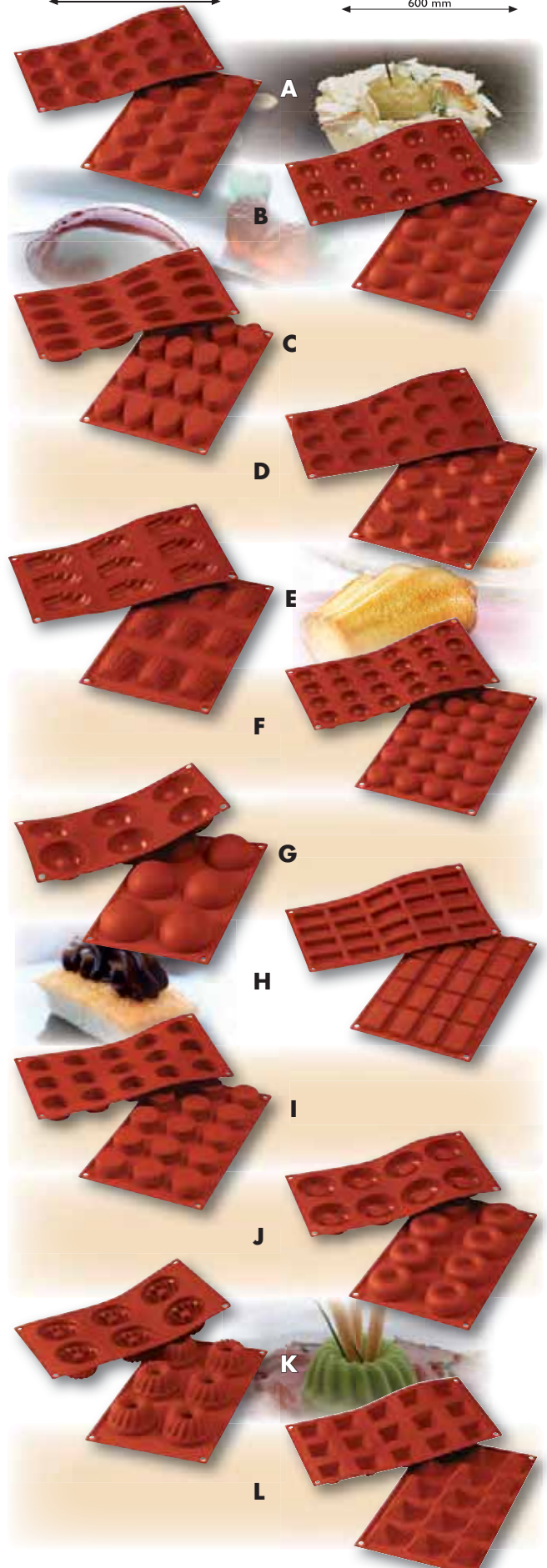
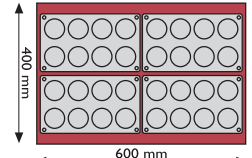
(D) FLEXIBELE, ANTIHAFT SILIKONFORMEN - Hergestellt aus 100% lebensmittel-freundlichem Silikon, die Formen können sofort aus dem Tiefgefrierschrank in den Ofen gestellt werden, die Flexibilität macht es möglich, die Produkte ohne Mühe herauszunehmen, Geschirrspülmaschinenbeständig



1/1 Gastronorm



Bakerynorm



(N) BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking

(E) BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack

(F) MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister

(D) BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

TARTELETTA

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.050	A	SF014	50	15

MINI SEMISFERA

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.051	B	SF005	40	20

SMALL OVAL

EURO	No.	Type	mm	H mm	
8,45	070.052	C	SF017	55x33	20

MINI TARTELETTA

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.053	D	SF013	45	10

MADELEINE

EURO	No.	Type	mm	H mm	
8,45	070.054	E	SF032	68x45	17

POMPONETTE

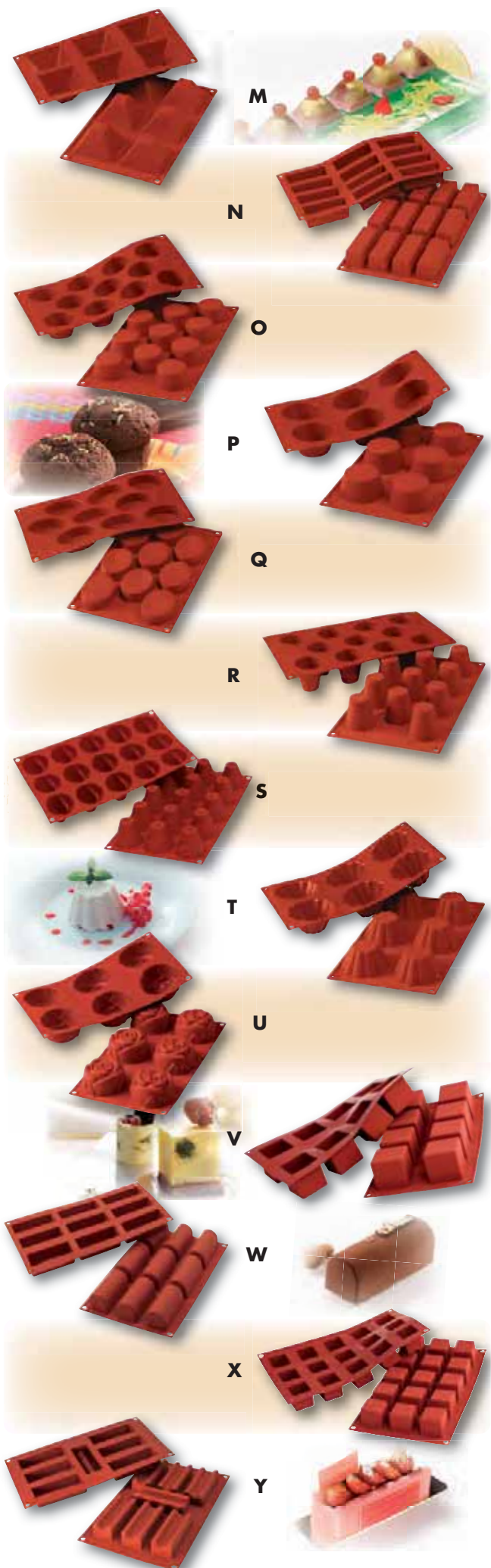
EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.055	F	SF009	34	16

SEMISFERA

EURO	No.	Type	Ø mm	H mm	
8,45	070.056	G	SF002	70	35

FINANZIERE

EURO	No.	Type	mm	H mm	
8,45	070.057	H	SF025	49x26	11



(N) BAKMAT 1/3 GN - in blister-verpakking

(E) BAKING MOULD 1/3 GN - in blisterpack

(F) MOULE 1/3 GN - emballage: coque blister

(D) BACKFORM 1/3 GN - in Sichtverpackung

PETIT FOUR

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.058	I	SF027	40	20	8,45

MEDIUM SAVARIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.059	J	SF011	65	21	8,45

GUGELHUPF

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.060	K	SF058	70	36	8,45

MINI PYRAMID

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.061	L	SF008	36x36	22	8,45

PYRAMID

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.062	M	SF007	71x71	40	8,45

CAKE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.063	N	SF026	79x29	30	8,45

MINI MUFFIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.064	O	SF022	51	28	8,45

MUFFIN

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.065	P	SF023	69	35	8,45

MEDIUM OVALI

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.071	Q	SF018	70x50	20	8,45

MEDIUM BABA

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.072	R	SF020	45	48	8,45

MEDIUM VULCANO

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.073	S	SF094	52	44	8,45

BRIOCHETTE

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.074	T	SF034	79	37	8,45

ROSE

No.	Type		Ø mm	H mm	EURO
070.075	U	SF077	76	40	8,45

CUBE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.076	V	SF0104	50x50	50	8,45

MIDI BÛCHE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.077	W	SF130	84x35	32	8,45

CUBE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.078	X	SF105	35x35	35	8,45

MARSIGLIESE

No.	Type		mm	H mm	EURO
070.079	Y	SF114	95x25	35	8,45

(N) TEMPERATUURMETER/TIMER - met roestvrijstalen insteekvoeler en draad, kunststof, magneetbevestiging, klappbaar display, instelbaar temperatuurtijdbereik en timer met waarschuwingssignaal

(E) THERMOMETER/TIMER - with stainless steel plug sensor wire, plastic, with magnetic attachment, folding display, adjustable temperature and timer time range with tone

(F) THERMOMETRE/MINUTERIE - avec inox fil capteur, plastique, avec fixation magnétique, pliage affichage, gamme temps température et minuterie réglable avec ton

(D) THERMOMETER/ZEITUHR - mit Edelstahl-plug - Sensorkabel, Kunststoff, mit magnetischen Anlage, faltbare Display, einstellbare Temperatur und Timer-Zeitbereich mit Ton

EURO	No.	L cm	min. / max.
14,75	*598.250	11	0°C / +250°C

(N) TEMPERATUURMETER/TIMER - met roestvrijstalen insteekvoeler en draad, kunststof, magneetbevestiging, klappbaar display, instelbaar temperatuurtijdbereik en timer met waarschuwingssignaal

(E) THERMOMETER/TIMER - with stainless steel plug sensor wire, plastic, with magnetic attachment, folding display, adjustable temperature and timer time range with tone

(F) THERMOMETRE/MINUTERIE - avec inox fil capteur, plastique, avec fixation magnétique, pliage affichage, gamme temps température et minuterie réglable avec ton

(D) THERMOMETER/ZEITUHR - mit Edelstahl-plug - Sensorkabel, Kunststoff, mit magnetischen Anlage, faltbare Display, einstellbare Temperatur und Timer-Zeitbereich mit Ton

EURO	No.	L cm	min. / max.
11,95	*843.005	14	0°C / +250°C

(N) THERMOMETER - digitaal, kunststof, met roestvrijstalen insteekvoeler, inclusief batterij

(E) THERMOMETER - digital, plastic, with stainless steel probe, battery included

(F) THERMOMÈTRE - digital, plastique, avec sonde inox, batterie incluses

(D) THERMOMETER - digital, Kunststoff schwarz, mit CNS Fühler, inklusiv Batterie

EURO	No.	L cm	min. / max.
11,50	*843.006	14	-50°C / +300°C

(N) THERMOMETER - digitaal, zwart kunststof, met clipbevestiging en kunststof beschermhuls, met roestvrijstalen insteekvoeler

(E) THERMOMETER - digital, black plastic, with pocket-clip and plastic sleeve, with stainless steel probe

(F) THERMOMÈTRE - digital, plastique noir, avec clip de poche, avec sonde inox

(D) THERMOMETER - digital, Kunststoff schwarz, mit CNS Fühler

EURO	No.	L cm	min. / max.
12,50	*598.363	17	-10°C / +200°C



NEW!



NEW!



NEW!

(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler

- (E) THERMOMETER - digital, with stainless steel retractable sensor
- (F) THERMOMÈTRE - digital, avec capteur pivotant en acier inox
- (D) THERMOMETER - digital, mit einziehbarem Sensor aus Edelstahl

No.	L cm	min. / max.
*208.073	29	-50°C / +300°C

EURO
16,50

(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler

- (E) THERMOMETER - digital, with stainless steel retractable sensor
- (F) THERMOMÈTRE - digital, avec capteur pivotant en acier inox
- (D) THERMOMETER - digital, mit einziehbarem Sensor aus Edelstahl

No.	L cm	min. / max.
*208.072	27	-50°C / +300°C

EURO
31,00

(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler

- (E) THERMOMETER - digital, with stainless steel retractable sensor
- (F) THERMOMÈTRE - digital, avec capteur pivotant en acier inox
- (D) THERMOMETER - digital, mit einziehbarem Sensor aus Edelstahl

No.	L cm	min. / max.
*926.010	19	-30°C / +220°C

EURO
61,00

(N) THERMOMETER - digitaal, voorzien van vaste roestvrijstalen voeler, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet

- (E) THERMOMETER - digital, with fixed stainless steel handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers
- (F) THERMOMÈTRE - digital, avec filet inox, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse
- (D) THERMOMETER - digital, mit festen CNS Fühler, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

TTX 110

No.	L cm	min. / max.
*926.008	18	-50°C / +350°C

EURO
75,00

(N) THERMOMETER - digitaal, voorzien van hittebestendige voelercabel en handvat, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet

- (E) THERMOMETER - digital, with heat resistant cable and handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers
- (F) THERMOMÈTRE - digital, avec filet et manche resistant chaud, le thermomètre et d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse
- (D) THERMOMETER - digital, mit hitzebeständige Draht und Griff, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

TTX 200

No.	L cm	min. / max.
*926.007	105	-30°C / +200°C

EURO
129,00

**MEMORY EN
DATA HOLD FUNCTIE**

(N) THERMOMETER - digitaal, met roestvrijstalen voeler, spatwaterdicht en voorzien van displayverlichting, zijbevestiging voeler op de unit

(E) THERMOMETER - digital, with stainless steel probe, splash-proof and with illuminated display, probe attached to side panel

(F) THERMOMÈTRE - digital, avec sonde inox, étanche aux projections, la fenêtre montrant les degrés est illuminée, la sonde est attachée au côté latéral de l'appareil

(D) THERMOMETER - digital, mit CNS Fühler, spritzwassersicher, das Fenster, das die Temperatur anzeigt, ist beleuchtet. Der Fühler wird an der Seite des Geräts befestigt

EURO	No.	L cm	display mm	min. / max.
47,50	*501.300	150	42x22	-20°C / +200°C



(N) THERMOMETER - digitaal, met inklapbare roestvrijstalen voeler

(E) THERMOMETER - digital, with fold back probe made of stainless steel

(F) THERMOMÈTRE - digital, avec capteur pivotant en inox

(D) THERMOMETER - digital, mit schwenkbarem Fühler aus CNS

EURO	No.	L cm	min. / max.
181,00	*926.002	15	-50°C / +200°C



TLC 1598

(N) DUO THERMOMETER - infrarood, met inklapbare roestvrijstalen voeler

(E) DUO THERMOMETER - infrared, with fold back probe made of stainless steel

(F) THERMOMÈTRE DUAL - infrarouge, avec capteur pivotant en acier inox

(D) THERMOMETER DUO - infrarot, mit schwenkbarem Fühler aus CNS

EURO	No.	L cm	min. / max.
179,00	*926.005	17	-33°C / +350°C



TLC 730

(N) THERMOMETER - digitaal, voorzien van hitte bestendige voelercabel en handvat, de thermometer is volledig waterdicht, ook geschikt voor frituurvet

(E) THERMOMETER - digital, with heat-resistant cable and handle, the thermometer is waterproof, also suitable for fryers

(F) THERMOMÈTRE - digital, avec filet et manche résistant chaud, le thermomètre est d'eau imperméable, aussi facile pour le friteuse

(D) THERMOMETER - digital, mit Hitzebeständige Draht und Griff, Thermometer ist füllig Wasserdicht, auch geeignet für Friteusen

EURO	No.	L cm	min. / max.
259,00	*926.001	155	-50°C / +300°C



TFX 410



NEW!



NEW!



NEW!



NEW!



(N) THERMOMETER - infrarood, inclusief etui

- (E) THERMOMETER - infrared, with pouch
- (F) THERMOMÈTRE - infrarouge, poche inclus
- (D) THERMOMETER - infrarot, mit Tasche

No.	L cm	min. / max.
*208.070	17	-60°C / +500°C

EURO
37,00

(N) KOEL/VRIESTHERMOMETER - met temperatuur alarm, magneetbevestiging, inclusief batterij

- (E) COLD STORAGE THERMOMETER - with temperature alarm with magnetic attachment, battery included
- (F) THERMOMÈTRE CONGÉLATEUR - avec sonnette d'alarm, avec fixation magnétique, batterie incluses
- (D) KÜHLRAUM-THERMOMETER - mit Temperaturalarm, Magnethalterung, inklusiv Batterie

No.	min. / max.
*598.342	-50°C / +70°C

EURO
11,00

(N) KOOKWEKKER - met magneetbevestiging, inclusief batterij

- (E) COOKING TIMER - with magnetic attachment, battery included
- (F) MINUTEUR - avec fixation magnétique, batterie incluses
- (D) ZEITMESSER - Magnethalterung, inklusiv Batterie

No.	mm	min.
*598.310	70(H)x53x8	99

EURO
5,50

(N) KOOKWEKKER - staand of met magneetbevestiging, inclusief batterij

- (E) COOKING TIMER - standing or with magnetic attachment, battery included
- (F) MINUTEUR - debout ou avec fixation magnétique, batterie incluses
- (D) ZEITMESSER - zu hängen und stellen Magnethalterung, inklusiv Batterie

No.	mm	min.
*598.312	80(H)x65x25	99

EURO
8,50

(N) KOOKWEKKER - roestvrijstaal/kunststof

- (E) COOKING TIMER - stainless steel/plastic
- (F) MINUTEUR - inox/plastique
- (D) ZEITMESSER - CNS/Kunststoff

No.	Ø mm	min.
*016.054	62	60

EURO
8,95

(N) KOOKWEKKER - inclusief batterij

- (E) COOKING TIMER - battery included
- (F) MINUTERIE - batterie incluses
- (D) ZEITMESSER DIGITAL - inklusiv Batterie

No.	Ø mm	min.
*598.315	65	99

EURO
4,75

CaterChef gastrolley

- Ⓝ Deze serie regaalwagens en voedseltransportwagens in Gastronom maatvoering zijn leverbaar in diverse uitvoeringen, open, 3-zijdig gesloten of volledig gesloten dubbelwandig en dubbelwandig verwarmd. Vervaardigd van hoogwaardig (thermo) kunststof materialen en metaal geëpoxeerd frame, voorzien van duwbeugels, zware aluminium geleiders en verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen met stootbumper waarvan 2 met rem
- ⓔ This series of trolleys and food transport trolleys in Gastronom dimensions are available in various designs, open, 3-sided closed or fully closed double-walled and double-walled heated. Made from high-quality (thermo) plastic materials, metal-coated frame, equipped with push handles, heavy aluminium guide rails and mobile by means of 4 swivel wheels with bumper, 2 with brakes
- ⓕ Cette série de chariots et de chariots de transport de nourriture aux dimensions gastronomiques est disponible en différentes versions: ouverte, à 3 côtés, fermée ou totalement fermée, à double paroi et à double paroi chauffante. En matériaux (thermo) plastiques de haute qualité, cadre revêtu de métal, équipé de poignées de poussée, rails de guidage en aluminium lourds et mobile au moyen de 4 roues pivotantes avec pare-chocs, 2 avec freins
- ⓓ Diese Wagen- und Speisentransportwagen Serien in Gastronom-Abmessungen ist in verschiedenen Ausführungen erhältlich, offen, 3-seitig geschlossen oder vollständig geschlossen, doppelwandig und doppelwandig beheizt. Aus hochwertigem (Thermo-) Kunststoff gefertigt, metalllepxiert Rahmen, ausgestattet mit Schiebegriffen, schwere aluminium führungsschienen und mobil mittels 4 Lenkräder mit Stoßstange, 2 mit Bremsen



ALL NEW!



CaterChef gastrolley

Ⓝ **REGAALWAGENS** - vervaardigd van hoogwaardig (thermo) kunststof materialen en metaal geëpoxeerd frame, voorzien van duwbeugels en verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen met stootbumper waarvan 2 met rem

ⓔ RACKTROLLEY - from high-quality (thermo) plastic materials, metal-coated frame, equipped with push handles and mobile by means of 4 swivel wheels with bumper, 2 with brakes

ⓕ ECHELLE - en matériaux (thermo) plastiques de haute qualité, cadre revêtu de métal, équipé de poignées de poussée et mobile au moyen de 4 roues pivotantes avec pare-chocs, 2 avec freins

ⓓ REGALWAGEN - aus hochwertigem (Thermo-) Kunststoff gefertigt, metallepoxiert Rahmen, ausgestattet mit Schiebegriffen und mobil mittels 4 Lenkräder mit Stoßstange, 2 mit Bremsen

Ⓝ OPEN UITVOERING

ⓔ OPEN VERSION

ⓕ VERSION OUVERTE

ⓓ OFFENE VERSION

1/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen	EURO
*640.011	1/1 GN	99(H)x57x78	15	250,00
*640.013	1/1 GN	174(H)x57x78	30	349,00



Ⓝ 3 ZIJDEN GESLOTEN

ⓔ 3 SIDES CLOSED

ⓕ 3 FACE FERMÉE

ⓓ 3 SEITIG GESCHLOSSEN

1/1 GASTRONORM

No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen	EURO
*640.021	1/1 GN	99(H)x57x78	15	298,00
*640.023	1/1 GN	174(H)x57x78	30	479,00

CaterChef gastrolley

ALL NEW!

(N) REGAAL/VOEDSELTRANSPORTWAGENS - volledig gesloten en dubbelwandig, van hoogwaardig (thermo) kunststof materialen en metaal geëpoxeerd frame. Voorzien van duwbeugels en verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen met stootbumper waarvan 2 met rem

(E) RACKTROLLEY/FOOD TRANSPORT TROLLEYS - fully closed double-walled and double-walled heated, made from high-quality (thermo) plastic materials, metal-coated frame. Equipped with push handles and mobile by means of 4 swivel wheels with bumper, 2 with brakes

(F) ECHELLE/CHARIOTS DE TRANSPORT DE NOURRITURE - totalement fermée, à double paroi, en matériaux (thermo) plastiques de haute qualité, cadre revêtu de métal. Équipé de poignées de poussée et mobile au moyen de 4 roues pivotantes avec pare-chocs, 2 avec freins

(D) REGAL/SPEISENTRANSPORTWAGEN - vollständig geschlossen, doppelwandig, aus hochwertigem (Thermo-) Kunststoff gefertigt, metallepoxiert Rahmen. Ausgestattet mit Schiebegriffen und mobil mittels 4 Lenkräder mit Stoßstange, 2 mit Bremsen

(N) GESLOTEN UITVOERING

(E) CLOSED VERSION

(F) VERSION FERMEE

(D) GESCHLOSSENE VERSION

1/1 GASTRONORM

EURO	No.	Type	cm	regalen/levels étages/Auflagen
665,00	*640.031	1/1 GN	99(H)x57x78	15
910,00	*640.032	1/1 GN	149(H)x57x78	25
1075,00	*640.033	1/1 GN	174(H)x57x78	30



*702

EMGA

HOTELWARE & FOOD SERVICE EQUIPMENT

ALL NEW!



CaterChef gastrorolley

Ⓝ **VOEDSEL TRANSPORTWAGEN** - voor o.a. banket of catering, maakt het mogelijk de keuken naar de klant te brengen, een gegarandeerde levering van uw gerechten op een temperatuur boven de 65°C, door de uitstekende isolatie wordt de gewenste temperatuur sneller bereikt en langer vastgehouden, vervaardigd van dubbelwandig hoogwaardig (thermo) kunststof materialen en metaal geëpoxeerd frame. Verrijdbaar d.m.v. 4 zwenkwielen met stootbumper waarvan 2 met rem, met duwbeugel, aan- en uitschakelaar, spiraalsnoer en regelbare digitale thermostaat van 0°C tot 90°C

ⓔ CUPBOARDS FOR BANQUETS - for a.o. banquet or catering, makes it possible to bring the kitchen to the customer, guaranteed delivery of your meals at a temperature above 65°C, by the excellent insulation, the desired temperature is reached faster and longer detained, made from high-quality (thermo) plastic materials, metal-coated frame. Mobile by means of 4 swivel wheels with bumper, 2 with brakes, on and off switch, coiled cord and adjustable digital thermostat from 0°C to 90°C

ⓔ ARMOIRES POUR BANQUETS - pour banquet ou restauration, ce qui permet d'apporter la cuisine au client, une livraison garantie de vos plats à température au-dessus de 65°C, grâce à une excellente isolation, une température désirée est atteinte plus rapidement et conservée plus - longtemps, muni d'une poignée, en matériaux (thermo) plastiques de haute qualité, cadre revêtu de métal. Mobile au moyen de 4 roues pivotantes avec pare-chocs, 2 avec freins et 1 interrupteur, câble spirale et thermostat digital réglable de 0°C à 90°C

ⓓ SPEISEN TRANSPORTWAGEN - für Bankett- oder Catering, macht es möglich, die Küche an den Kunden zu bringen mit einer garantierte Lieferung Ihrer Mahlzeiten bei einer Temperatur über 65°C, durch die hervorragende Isolierung wird die gewünschte Temperatur schneller erreicht und länger gehalten. aus hochwertigem (Thermo-) Kunststoff gefertigt, metallepoxiert Rahmen. Mobil mittels 4 Lenkräder mit Stoßstange, 2 mit Bremsen, Ausgestattet mit Handgriff, Ein/Aus Schalter, Spiralkabel und einstellbare digitale Thermostat von 0°C bis 90°C

Ⓝ VERWARMDE UITVOERING

ⓔ HEATED VERSION

ⓔ VERSION CHAUFFÉE

ⓓ BEHEIZTE VERSION

1/1 GASTRONORM

No.	cm	regalen/levels étages/Auflagen	V	W	EURO
*640.041	99(H)x57x78	15	230	300	1075,00
*640.042	124(H)x57x78	20	230	300	1375,00
*640.043	174(H)x57x78	30	230	300	1495,00

