

Woodwell

2021 GmbH



Dealer catalog

Dealer catalogus
Händlerkatalog
Catalogue général





Uw partner in Horeca- en catering apparatuur

Met meer dan 20 jaar ervaring begrijpen wij wat er nodig is om op de steeds hogere standaard en eisen van de klant in te spelen. In een markt die voortdurend in beweging is en dus een flexibele aanpak vereist, onderscheidt Combisteel zich door een brede know-how en een persoonlijke benadering van elke klant. Wij richten ons op concurrerende prijzen, snelle levertijden, hoge kwaliteit en goede after-sale service.

Met een zeer breed assortiment dat meer dan 3000 producten omvat, hebben wij vrijwel elke sector iets te bieden. Van restaurants, eetcafés, pizzeria's, sportkantines tot bedrijfsrestaurants en meer. Mocht u vragen hebben dan kunt u altijd contact opnemen met ons team dat u graag verder helpt.



Ihr Partner für Hotel und Gaststättengewerbe und Catering Geräte

Mit über 20 jähriger Erfahrung im Bereich wissen wir genau wie wir den immer höheren Standards und Anforderungen der Kunden am Besten entsprechen können. In einem Markt der ständig in Bewegung ist und deswegen flexible Verfahren erfordert, hat Combisteel sich das Ziel gesetzt, sich zu unterscheiden durch breites Know-how und eine persönliche Vorgehensweise der Kunden. Außerdem unterscheiden wir uns durch die Wichtigkeit der Wettbewerbspreise, schneller Lieferzeiten, hohe Qualität und eines guten After Sales Service.

Dank einem breiten Angebot von über 3000 Produkten, können wir fast in jedem Bereich unsere Dienste leisten. Denken Sie z.B. an: Restaurants, Gaststätten, Pizzerien, Sportkantinen, Betriebsrestaurants, usw. Unser Team steht Ihnen für Fragen, deren Antwort Sie nicht in unserem Katalog finden, gerne zur Verfügung.



Your partner in food service and catering equipment

With more than 20 years experience in the industry we understand what it takes to strive for a higher standard of service to our customers. In our changing market we need to be flexible at all times. Combisteel distinguishes itself by having a broad knowledge base and a personal approach for each customer. We aim for competitive pricing, fast delivery, high quality, and good after-sale service.

Our product range of over 3000 products allows us to serve all sectors from restaurants, snack bars, pizzerias, canteens, to company restaurants and more. Our team is always ready to answer any question that you may have so please don't hesitate to get in touch.

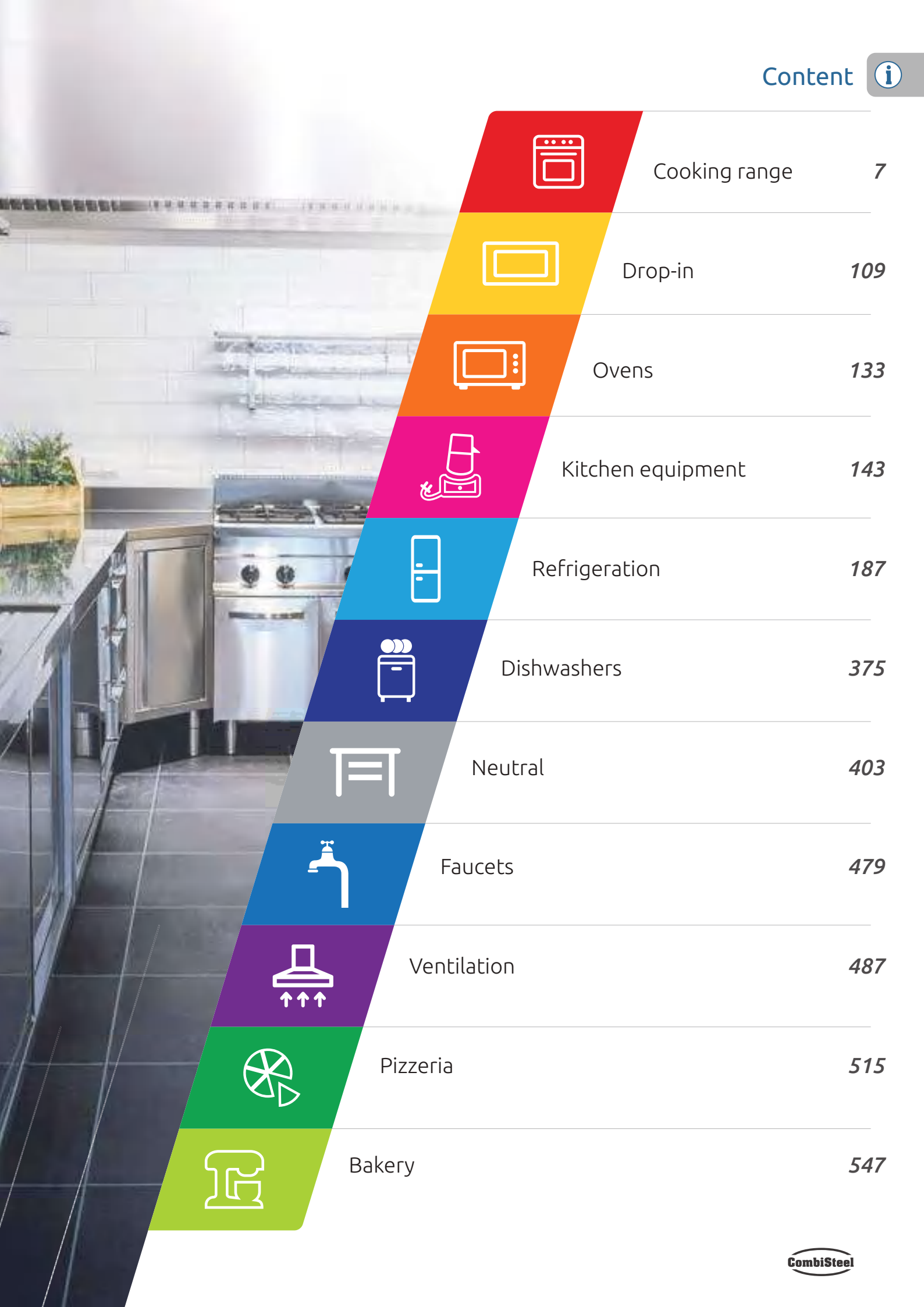


Votre partenaire en équipement de restauration et de traiteur

Avec plus de 20 ans d'expérience, nous sommes à même de comprendre ce qui est nécessaire pour répondre à un niveau de qualité toujours croissant et aux exigences de la clientèle. Dans un marché continuellement en mouvement, il est souhaitable de faire preuve de flexibilité, Combisteel veut s'y distinguer par son savoir-faire étendu et son approche personnelle de chaque client. Naturellement, nous ne devons jamais perdre de vue que des prix concurrentiels, des délais de livraison rapides, une bonne qualité et un bon service après-ventes sont tout aussi primordiaux.

Avec un très large assortiment, comprenant plus de 3000 produits, nous pouvons contribuer pratiquement dans chaque secteur à une plus-value certaine qui peut s'appliquer par exemple aux: restaurants, snack-bars, pizzerias, cantines de clubs sportifs, restaurants d'entreprises, et plus. Notre équipe se tient toujours à votre disposition pour répondre aux des questions!

	Aantal bladen Anzahl de Blätter Number of sheets Nombre de feuilles		Euronorm (EN) Euronorm (EN) Euronorm (EN) Euronorm (EN)		Laadhoogte Einschubhöhe Loading height Hauteur de chargement
	Aantal blikjes Anzahl Dosen Number of cans Nombre de Canettes		Externe afmetingen (l x d x h) External dimensions (l x d x h) Dimentions extérieures (l x d x h) Abmessungen extern (l x d x h)		Ladenset Schubladensatz Drawerset Bloc de tiroirs
	Aantal flessen Anzahl Flaschen Number of bottles Nombre de Bouteilles		Gas Gas Gas Gaz		Langte lint Band Länge Band length Longeur du ruban
	Aantal glazen per uur Anzahl Gläser per Stunde Number of glasses per hour Nombre de verres par heure		Geleiderset Set Einschubleisten Set Guides Série de conducteur		Mand tbv vrieskist Körbe für Tiefkühltruhe Basket for chest freezer Panier pour congélateur bahut
	Aantal pizza's Anzahl Pizzen Number of pizzas Nombre de pizzas		Geribbled Gerillt Grooved Rainurées		Menghoeveelheid Mischmenge Mixing amount Quantité de mélange
	Afmeting snijoppervlakte Größe Schnittfläche Dimensions working table Dimension de la zone de découpage		Geschikt voor in de vaatwasser Suitable for in the dishwasher Support for saladette Convient au lave-vaisselle		Niveaus Ebenen Levels Ebenen
	Afmetingen Uitblaas Abmessungen Abluft Exhaust dimensions Dimensions sortie du flux		Geventileerd Umluft Ventilated Ventilé		Pakketpost Paketpost Parcel ready Colis postal
	Ampere Ampere Ampere Ampère		Gewicht Gewicht Weight Poids		Potenset Pftenserie Support set Série de pieds
	Automatische ontthooing Automatische Abtaufunktion Automatic defrost Dégivrage automatique		Glad Glatt Smooth Lisse		Rolbreedte Rollenbreite Roll width Largeur du rouleau
	Capaciteit Gram Belastbarkeit in g Capacity gram Capacité en gram		GN Maat GN Größe GN Size GN taille		Roosters Einlegeroste Grids Grille
	Capaciteit KG/24 Traglast 24 kg Capacity KG/24 Capacité KG/24		Graden Celcius Grad Celcius Degrees Celsius Degrés Celcius		Rpm U/min Rpm Nombre de Tours/Min
	Capaciteit M³ Volumen m³ Capacity M³ Capacité M³		Grill oppervlakte Grillfläche Grill surface Surface Grill		Set kratten Lattenkiste Setzen Set of baskets Série de paniers
	Chroom Verchromt Chrome Chrome		Handgreep Griff Handles Manipuler		Snelheden Geschwindigkeiten Speeds Geschwindigkeiten
	Clip voor rooster Clip für Roste Clip for grid Clip pour grille		Handmatige ontthooing Manuelle Abtaufunktion Manual defrost Dégivrage manuel		Snijdikte Schnittstärke Slice thickness Épaisseur de la tranche
	Cyclusduur Dauer Zyklus Duration cycle Durée du cycle		Ijsbak Eis Eimer Ice bucket Seau à glace		Snij capaciteit Schnittkapazität Cutting capacity Capacité de coupe
	Demontabel Selbstmontage Flat-packed Démontable		Inhoud liter Inhalt in Liter Content litres Contenu en litres		Standregelaar Geschwindigkeitsregle Speed controller Régulateur de vitesse
	Deur breedte Breite Tür Width door Largeur de la porte		Interne afmetingen (l x d x h) Abmessungen intern (l x d x h) Internal dimensions (l x d x h) Dimentions intérieures (l x d x h)		Spies Spieß Skewer Brochette
	Deur slot Türschloss Door lock Serrure		Isolatie mm Isolationsstärke in mm Isolation en mm Insulation mm		Statisch Statisch Static Statique
	Dikte Materialstärke Thickness Épaisseur		Kip Hähnchen Chicken Poulet		Trolley Wagen Trolley Chariot
	Doorsnede Durchmesser Diameter Diamètre		Kg per uur Kg per Stunde Kg per hour Kg par heure		Uitlaat Auspuff Exhaust Échappement
	Doorsnede pizza's Durchmesser Pizzen Diameter pizza Diamètre pizza		Korven bestek Besteckkorb Basket cutlery Panier a couverts		Verlichting Beleuchtung Lighting Éclairage
	Doorsnede snijblad Klinge Durchmesser Diameter blade Diamètre de la lame		Korven borden Tellerkorb Basket dishes Panier a assiettes		Volt /kW Volt /kW Volt /kW Volt /kW
	Draairichting deur instelbaar Türanschlag wechselbar Adjustable door rotation Porte interchangeable		Korven glas Gläserkorb Basket glass Panier a verres		Vorraad Stock Stock Lagerbestand
	Drainage Ablauf Drainage Drainage		Korven per uur Körbe per Stunde Racks per hour Paniers par heure		Wasbak Washbecken Sink Évier
	Droogtijd Trockenzeit Dry time Temps de séchage		Koudemiddel Kältemittel Refrigerant Gaz réfrigérant		Werktafel Basteltisch Worktable Table de fabrication
	Energie label beschikbaar Energie label verfügbar Energy label available Label énergétique disponible		Kraan aansluiting Wasserzulauf Faucet connection Connection robiner		Wielenset Rädersatz Castors set Série de roues



Cooking range

7



Drop-in

109



Ovens

133



Kitchen equipment

143



Refrigeration

187



Dishwashers

375



Neutral

403



Faucets

479



Ventilation

487



Pizzeria

515



Bakery

547





Kooklijnen
Kochstelle
Cooking range
Ligne de cuisson

GAS RANGE



	7178.0005	7178.0010
	€ 449,- 	€ 751,- 
	400 x 600 x 300	600 x 600 x 300
	2x 3,25 kW	4x 3,25 kW
	17	26


GASKOOKUNIT

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Veiligheids gasklep
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Hoogrendement gasbrander
- Geëmailleerde, krasbestendig, onderhoudsvriendelijk fornuis van topkwaliteit


GASHERD

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Sicherheitsgasventil
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Gasbrenner mit hohem Wirkungsgrad
- Emaillebeschichteter, kratzfester, pflegeleichter Herd der Spitzenklasse


GAS RANGE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Safety gas valve
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Durable
- High efficiency gas burner
- Enamel coated, scratch resistant, easy maintenance cooker top grade


CUISINIÈRE A GAZ

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Longue durée
- Brûleurs à gaz à fort rendement
- Cuisinière haut de gamme revêtue d'émail, résistante aux rayures et facile d'entretien





ELECTRIC RANGE



7178.0015

7178.0020

€ 461,-



€ 815,-



	400 x 600 x 300	600 x 600 x 300
	400 V / 2x 1,85 kW	400 V / 4x 1,85 kW
	2x 180	4x 180
	28	37



KOOKUNIT ELEKTRISCH

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Efficient snelle verwarming
- Verstelbare warmtebediening



ELEKTROHERD

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Effiziente Schnellheizung
- Einstellbare Wärmeregler



ELECTRIC RANGE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Durable
- Efficient fast heating
- Adjustable heat controls



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Longue durée
- Contrôle de température ajustable

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Cooking range

Standard Line 600

GAS FRY RANGE



	7178.0025	7178.0055
	€ 755,- 	€ 999,-
	400 x 600 x 300	400 x 600 x 300
	6 kW	6 kW
	50/300°C	50/300°C
	35	35

	7178.0030	7178.0060
	€ 895,- 	€ 1.295,-
	600 x 600 x 300	600 x 600 x 300
	7 kW	7 kW
	50/300°C	50/300°C
	50	50



GASBAKPLAAT

- Veiligheids gasklep
- Hoog rendement brander
- Homogeen kookoppervlak
- Beschikbaar met LPG of aardgas
- Stalen bakplaat of hardverchroomde platen van 15 mm dik
- 3 mm dik roestvrijstalen kookoppervlak
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer
- Afvalolielade
- Thermostaat temperatuurregeling
- Piëzo-vonkontsteking
- Geïsoleerd om oververhitting en energieverlies te voorkomen



GAS GRILLPLATTE

- Sicherheitsgasventil
- Hochleistungsbrenner
- Homogene, gleichmäßige Kochfläche
- LPG oder Erdgas möglich
- Mit Stahl Grill oder Hartchrom beschichtete Platten mit einer Dicke von 15 mm
- Kochfläche aus 3 mm starkem Edelstahl
- Schräge Kochfläche für einfache Wartung mit Flüssigkeitsablauf
- Altölschublade
- Thermostat-Temperaturregelung
- Piezo-Funkenzündung



GAS FRY TOP

- Safety gas valve
- High efficiency burner
- Homogenous cooking surface
- Available lpg or natural gas
- Steel Griddle or Hard Chromium coated plates 15 mm thick
- 3 mm thick stainless steel cooking surface
- Sloped cooking surface for easy maintenance with liquid drain
- Waste oil drawer
- Thermostat temperature control
- Piezo spark ignition
- Insulated to prevent overheating and energy losses



PLAQUES GRILL A GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Brûleurs à fort rendement
- Surface de cuisson homogène
- Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel
- Plaques en acier, ntes ou chromées de 15 mm d'épaisseur
- Surface de cuisson en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur
- Surface de cuisson inclinée pour un entretien facile avec égouttage du liquide
- Réservoir d'huile usée
- Contrôle de la température du thermostat
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum

7488.9045

€ 37,-

	Scraper



ELECTRIC FRY RANGE

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



	7178.0035	7178.0045	7178.0065
	€ 835,-	€ 1.019,-	€ 1.080,-
	400 x 600 x 300	400 x 600 x 300	400 x 600 x 300
	400 V / 3,6 kW	400 V / 3,6 kW	400 V / 3,6 kW
	50/300°C	50/300°C	50/300°C
	35	35	35

	7178.0040	7178.0070
	€ 1.179,-	€ 1.518,-
	600 x 600 x 300	600 x 600 x 300
	400 V / 6 kW	400 V / 6 kW
	50/300°C	50/300°C
	50	50

ELEKTRISCHE BAKPLAAT

- Hoog rendement brander
- Homogeen kookoppervlak
- Stalen bakplaat of hardverchromde platen van 15 mm dik
- 3 mm dik roestvrijstalen kookoppervlak
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer
- Afvalolielade
- Thermostaat temperatuurregeling
- Geïsoleerd om oververhitting en energieverlies te voorkomen

ELEKTRO GRILLPLATTE

- Hochleistungsbrenner
- Homogene, gleichmäßige Kochfläche
- Mit Stahl Grill oder Hartchrom beschichtete Platten mit einer Dicke von 15 mm
- Kochfläche aus 3 mm starkem Edelstahl
- Schräge Kochfläche für einfache Wartung mit Flüssigkeitsablauf
- Altölschublade
- Thermostat-Temperaturregeling
- Piezo-Funkenzündung

ELECTRIC FRY TOP

- High efficiency burner
- Homogenous cooking surface
- Steel Griddle or Hard Chromium coated plates 15 mm thick
- 3 mm thick stainless steel cooking surface
- Sloped cooking surface for easy maintenance with liquid drain
- Waste oil drawer
- Thermostat temperature control
- Insulated to prevent overheating and energy losses

PLAQUES GRILL A ELECTRIQUE

- Brûleurs à fort rendement
- Surface de cuisson homogène
- Plaques en acier, chauffantes ou chromées de 15 mm d'épaisseur
- Surface de cuisson en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur
- Surface de cuisson inclinée pour un entretien facile avec égouttage du liquide
- Réservoir d'huile usée
- Contrôle de la température du thermostat
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum

7488.9045		€ 37,-
	Scraper	

7178.9050		€ 15,-
	Scraper	



Cooking range

Standard Line 600

GAS FRYER



	7178.0080	7178.0085
	€ 1.330,- 	€ 2.130,-
	400 x 600 x 300	800 x 600 x 300
	6 kW	2x 6 kW
	1x 8 L	2x 8 L
	23	35



GASFRITEUSE

Incl. manden

- Instelbare temperatuurregeling
- Veiligheidsthermostaat
- Roestvrij stalen buisverwarmers
- Thermostaatgestuurde verwarming
- Roestvrij stalen manden
- Werking- en verwarmings-temperatuurcontrolelampjes
- Toegankelijke beveiligingsschakelaars
- Temperatuurbereik (0 - 180°C)



GAS FRITEUSEN

Inkl. Korb

- Einstellbare Temperaturregelung
- Sicherheitsthermostat
- Edelstahlrohrheizkörper
- Thermostatgesteuerte Heizung
- Edelstahlkörbe
- Betriebs- und Heiztemperaturkontrollleuchten
- Zugängliche Sicherheitsschalter
- Betriebstemperaturbereich (0 - 180°C)



GAS FRYER

Incl baskets

- Adjustable temperature control
- Safety Thermostat
- Stainless steel tube heaters
- Thermostat controlled heating
- Stainless steel baskets
- Operation and heating temperature control lights
- Accessible security switches
- Operating temperature range (0 - 180°C)



FRITEUSE À GAZ

Incl. paniers

- Température réglable
- Thermostat de sécurité
- Résistance des tuyaux en acier inoxydable
- Chaleur contrôlé par thermostat
- Paniers en acier inoxydable
- Voyants de contrôle de la température de fonctionnement et de la résistance
- Interrupteurs de sécurité accessibles
- Plage de température de fonctionnement (0 - 180°C)

7178.9000



€ 37,-



Basket gas fryer



195 x 290 x 90



ELECTRIC FRYER



7178.0090

7178.0095

€ 845,-



€ 1.565,-



	400 x 600 x 300	600 x 600 x 300
	400 V / 7,5 kW	400 V / 2x 7,5 kW
	1x 10 L	2x 10 L
	23	35



ELEKTRISCHE FRITEUSE

Incl. manden

- Instelbare temperatuurregeling
- Veiligheidsthermostaat
- Roestvrij stalen buisverwarmers
- Thermostaatgestuurde verwarming
- Roestvrij stalen manden
- Werkings- en verwarmings-temperatuurcontrolelampjes
- Toegankelijke beveiligingsschakelaars
- Temperatuurbereik (0-180°C)



ELEKTRO FRITEUSEN

Inkl. Korbe

- Einstellbare Temperatuurregeling
- Sicherheitsthermostat
- Edelstahlrohrheizkörper
- Thermostatgesteuerte Heizung
- Edelstahlkörbe
- Betriebs- und Heiztemperaturkontrollleuchten
- Zugängliche Sicherheitsschalter
- Betriebstemperaturbereich (0-180°C)



ELECTRIC FRYER

Incl baskets

- Adjustable temperature control
- Safety Thermostat
- Stainless steel tube heaters
- Thermostat controlled heating
- Stainless steel baskets
- Operation and heating temperature control lights
- Accessible security switches
- Operating temperature range (0-180°C)



FRITEUSE A ÉLECTRIQUE

Incl. paniers

- Température réglable
- Thermostat de sécurité
- Résistance des tuyaux en acier inoxydable
- Chaleur contrôlé par thermostat
- Paniers en acier inoxydable
- Voyants de contrôle de la température de fonctionnement et de la résistance
- Interrupteurs de sécurité accessibles
- Plage de température de fonctionnement (0-180°C)

7178.9005



€ 31,-



Basket electric fryer



195 x 265 x 130



Cooking range

Standard Line 600

GAS LAVA STONE GRILL



7178.0075

€ 1.080,-



	600 x 600 x 300
	✓
	8,5 kW
	41



LAVASTEENGRIL GAS

- Gasklep met veiligheidsklep
- Lavastenen liggen op duurzame gietijzeren bakplaat
- Consistent kookoppervlak
- Roestvrijstalen V-vormig grillrooster
- Afvalolielade
- Piëzo-vonkontsteking
- Twee onafhankelijke, geïsoleerde kookzones die oververhitting en energieverlies voorkomen
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain



GASLAVASTEINGRILL

- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- Lavastein auf einer dauerhaften Gusseisenplatte
- Gleichmäßige Kochfläche
- V-förmiger Grillrost aus Edelstahl
- Altölschublade
- Piezo-Funkenzündung
- Zwei unabhängige, isolierte Kochbereiche verhindern Überhitzung und Energieverlust
- Abgeschrägte Kochfläche für einfache Wartung mit Ablauf



GAS LAVA STONE GRILL

- Gas valve with safety relief
- Lavastones placed on durable cast iron griddle
- Consistent cooking surface
- Stainless steel V-shape grilling grate
- Waste oil drawer
- Piezo spark ignition
- Two independent, insulated cooking areas preventing overheating and energy losses
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain



GRILL PIERRE LAVIQUE GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Lavastones déposé sur une plaque chauffante en fonte durable
- Surface de cuisson homogène
- Grille de cuisson en V en acier inoxydable
- Réservoir d'huile usée
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- Deux zones de cuisson isolées indépendantes empêchant la surchauffe et la perte d'énergie
- Surface de cuisson inclinée pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide

7178.9055



€ 15,-



Scraper



7178.9060



€ 15,-



Lava stones

2,5 kg



ELECTRIC PASTA COOKER



7178.0105

€ 682,-



	400 x 600 x 300
	400 V / 6 kW
	10 L
	17

**PASTAKOKER
ELEKTRISCH****Incl. manden**

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Veiligheidsthermostaat
- Roestvrij stalen buisverwarmers
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Thermostaat temperatuurregeling voor veilige werking
- Aan-uitschakelaar licht op bij het bereiken van de gewenste temperatuur
- Temperatuurbereik (0 - 120°C)

ELEKTRO NUDELKOCHER**Inkl. Korbe**

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Edelstahlrohrheizkörper
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Thermostat-Temperatuurregeling für sicheren Betrieb
- Ein-Aus-Schalter leuchtet bei Erreichen der gewünschten Temperatur
- Betriebstemperaturbereich (0 - 120°C)

**ELECTRIC PASTA
COOKER****Incl baskets**

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Safety thermostat
- Stainless steel tube heaters
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Thermostat temperature control for safe operation
- On-off switch lights when reaching required temperature
- Operating temperature range (0 - 120°C)

**CUISEURS POUR PÂTES
ÉLECTRIQUE****Incl. paniers**

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Thermostat de sécurité
- Résistance des tuyaux en acier inoxydable
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Contrôle de la température du thermostat pour un fonctionnement en toute sécurité
- Interruption automatique une fois la température atteinte
- Plage de température de fonctionnement (0 - 120°C)

7178.9030



€ 30,-



Basket pasta cooker



100 x 160 x 135



Cooking range

Standard Line 600

ELECTRIC BAIN MARIE



7178.0100

€ 521,-



	400 x 600 x 300
	230 V / 1,5 kW
GN	1x 1/2 GN + 2x 1/6 GN
	21



BAIN MARIE ELEKTRISCH

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Veiligheidsthermostaat
- Noodventiel voor legen van ½ Gn-container
- Temperatuurbereik (30-90°C)



ELEKTRO BAIN MARIE

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Sicherheitsthermostat
- Notentleerungsventil zum Entleeren eines ½ Gn-Behälters
- Betriebstemperaturbereich (30-90°C)



ELECTRIC BAIN MARIE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Safety thermostat
- Emergency valve for emptying ½ GN Container
- Operating temperature range (30-90°C)



BAIN MARIE À ÉLECTRIQUE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Thermostat de sécurité
- Soupape de sécurité pour évacuer la chaleur du GN ½
- Plage de température de fonctionnement (30-90°C)



SUPPORT

ONDERSTEL

UNTERBAU

SUPPORT

SOUBASSEMENT



	7452.3300	7452.3303	7452.3305	7452.3310	7452.3315	7452.3317
	€ 234,- 	€ 239,- 	€ 244,- 	€ 293,- 	€ 357,- 	€ 389,-
	400 x 600 x 600	600 x 600 x 600	800 x 600 x 600	1200 x 600 x 600	1600 x 600 x 600	2000 x 600 x 600
	15	20	25	38	55	60

SUPPORT WITH DOOR

ONDERSTEL MET DEUR

UNTERBAU MIT TÜR

SUPPORT WITH DOOR

SOUBASSEMENT AVEC PORTE

NEUTRAL UNIT

NEUTRAAL ELEMENT

NEUTRAL ELEMENT

NEUTRAL UNIT

UNITÉ NEUTRE



	7178.0120	7178.0125
	€ 254,- 	€ 313,-
	400 x 600 x 600	600 x 600 x 660
	14	19

	7178.0110	7178.0115
	€ 212,- 	€ 286,-
	400 x 600 x 300	600 x 600 x 300
	14	17

NEUTRAAL ELEMENT

- RVS behuizing
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Krasbestendig, geëmailleerd gietijzeren achterrooster

NEUTRAL ELEMENT

- Edelstahlgehäuse
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Kratzfester, emailierter Hinterrost aus Gusseisen

NEUTRAL UNIT

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Scratch resistant, enamel coated cast iron back grate

UNITÉ NEUTRE

- Corps en acier inoxydable
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures



Cooking range



COUNTERTOP MODELS



GAS RANGE



7178.0200

7178.0205

€ 884,-



€ 1.433,-



	400 x 700 x 300	800 x 700 x 300
	2x 6,5 kW	4x 6,5 kW
	41	60



7178.0210

€ 1.710,-



	1200 x 700 x 300
	6x 6,5 kW
	105

GASKOOKTAFEL

- Veiligheids gasklep
- Hoog rendement brander
- Verwijderbare bodemplaat voor eenvoudig schoonmaken en onderhoud
- Krasbestendig geëmailleerd gietijzeren bovenrooster
- Gietijzeren branders met nikkelcoating
- Beschermdde waakvlam
- Zelfstabiliserende vlam
- Thermostaat temperatuurregeling met gasklep en thermokoppel

GASHERD

- Sicherheitsgasventil
- Hochleistungsbrenner
- Abnehmbare Bodenschale für einfache Reinigung und Wartung
- Kratzfester, emaillierter Gusseisenrost
- Nickel beschichteter Gusseisen-Brenner
- Selbststabilisierende Flamme
- Geschützte Pilotflamme
- Thermostat-Temperaturregelung mit Sicherheitsventil und Thermoelement

GAS RANGE

- Safety gas valve
- High efficiency burner
- Removable bottom tray for easy cleaning and maintenance
- Scratch resistant enamel coated cast iron top grate
- Nickel coated cast iron burners
- Protected Pilot Flame
- Self stabilizing flame
- Thermostat temperature control with safety valve and thermocouple

CUISINIÈRE A GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Brûleurs à haut rendement
- Bac inférieur amovible pour un nettoyage et une maintenance facile
- Grille supérieure en fonte émaillée, résistante aux rayures
- Brûleurs en fonte revêtus de nickel
- Flamme pilote protégée
- Flamme auto-stabilisante
- Contrôle de la température du thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple

7488.9055

€ 5,-

	Grid for pan
	265 x 265



Cooking range

Standard Line 700

ELECTRIC RANGE



	7178.0215	7178.0220
	€ 586,- 	€ 915,- 
	400 x 700 x 300	800 x 700 x 300
	400 V / 1x 2,25 kW, 1x 1,85 kW	400 V / 2x 2,25 kW, 2x 1,85 kW
	1x 180, 1x 230	2x 180, 2x 230
	31	60



KOOKTAFEL ELEKTRISCH

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Thermostaat temperatuurregeling



ELEKTROHERD

- Edelstahl Gehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Thermostat-Temperatuurregung



ELECTRIC RANGE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Thermostat temperature control



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Contrôle de la température du thermostat réglable



GAS LAVA STONE GRILL



7178.0275

7178.0280

€ 955,-



€ 1.237,-



	400 x 700 x 300	800 x 700 x 300
	✓	✓
	9 kW	2x 9 kW
	70	95



LAVASTEENGRIL GAS

- Gasklep met veiligheidsklep
- Beschikbaar met LPG of aardgas
- Duurzame gietijzeren bakplaat onder de lavastenen
- Consistent kookoppervlak
- Roestvrijstalen olieopvanglade in opbergkast
- Roestvrijstalen V-vormig grillrooster
- Afvalolielade
- Piezo-vonkontsteking
- Isolatie om oververhitting en energieverlies te voorkomen
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer



GASLAVASTEINGRILL

- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- LPG oder Erdgas möglich
- Dauerhafte Gusseisenplatte unter den Lavasteinen
- Edelstahl-Ölsammelschublade im Schrank
- Gleichmäßige Kochfläche
- V-förmiger Grillrost aus Edelstahl
- Altölschublade
- Piezo-Funkenzündung
- Isoliert, um Überhitzung und Energieverlust zu vermeiden
- Abgeschrägte Kochfläche für einfache Wartung mit Ablauf



GAS LAVA STONE GRILL

- Gas valve with safety relief
- Available lpg or naturel gas
- Durable cast iron griddle under the lavastones
- Consistent cooking surface
- Stainless steel oil collection drawer inside storage cabinet
- Stainless steel V-shape grill
- Waste oil drawer
- Piezo spark ignition
- Body insulation to prevent overheating and energy loss
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain



GRILL PIERRE LAVIQUE GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel
- Plaque chauffante en fonte durable sous les pierres de lave
- tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable placé à l'intérieur du placard
- Surface de cuisson homogène
- Grille de cuisson en V en acier inoxydable
- Réservoir d'huile usée
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- L'isolation de l'appareil prévient la perte de chaleur au maximum
- Surface de cuisson inclinée pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide

7178.9055



€ 15,-



Scraper



7178.9060



€ 15,-



Lava stones

2,5 kg



Cooking range

Standard Line 700

INDUCTION ELECTRIC RANGE



	7178.0330	7178.0335
	€ 4.745,- 	€ 8.950,- 
	400 x 700 x 300	800 x 700 x 300
	230 V / 2x 2,6 kW	230 V / 4x 2,6 kW
	32	52



INDUCTIE KOOKUNIT ELEKTRISCH

- Lange levensduur, eenvoudig te bedienen en te onderhouden
- Maximale controleerbaarheid
- Duurzame keramische inductiekookplaten
- Beveiligingssysteem tegen oververhitting
- Ononderbroken looptijd
- Naadloze interactie met pan
- Stabiele/consistente prestaties
- Reactietijd lager dan 1 seconde
- Koken op hoge temperatuur
- Bestand tegen hoge temperaturen



INDUKTION ELEKTROHERD

- Lange Lebensdauer, einfache Bedienung und Wartung
- Maximale Steuerungsfähigkeit
- Robuste Induktionskochfelder aus Keramik
- Überhitzungsschutz-System
- Kontinuierliche Laufzeit
- Nahtlose Interaktion mit Pfannen
- Stabile/konstante Leistung
- Reaktionszeit unter 1 Sekunde
- Kochen bei hoher Temperatur
- Hohe Temperaturbeständigkeit



INDUCTION ELECTRIC RANGE

- Long life, easy to operate and maintenance
- Maximum controllability
- Durable ceramic induction hobs
- Overheating protection system
- Continuous runtime
- Seamless interaction with pan
- Stable/consistent performance
- Reaction time less than 1 second
- High temperature cooking
- High temperature resistance



INDUCTION CUISINIÈRE ELECTRIQUE

- Longue durée de vie, facile à utiliser et à maintenir
- Contrôlabilité maximale
- Tables de cuisson à induction en céramique durables
- Système de protection contre la surchauffe
- Autonomie continue
- Interaction transparente avec la casserole
- Performances stables / constantes
- Temps de réaction inférieur à 1 seconde
- Cuisson à haute température
- Résistance aux températures élevées



INDUCTION WOK COOKER

**NEW!**

7178.0340

€ 4.690,-



	400 x 700 x 300
	400 V / 5 kW
	23



INDUCTIE WOKTAFEL

- Lange levensduur, eenvoudig te bedienen en te onderhouden
- Maximale controleerbaarheid
- Duurzame keramische inductiekookplaten
- Beveiligingssysteem tegen oververhitting
- Ononderbroken looptijd
- Naadloze interactie met pan
- Stabiele/consistente prestaties
- Reactietijd lager dan 1 seconde
- Koken op hoge temperatuur
- Effectieve isolatie



INDUKTION WOK HERD

- Lange Lebensdauer, einfache Bedienung und Wartung
- Maximale Steuerungsfähigkeit
- Robuste Induktionskochfelder aus Keramik
- Überhitzungsschutz-System
- Kontinuierliche Laufzeit
- Nahtlose Interaktion mit Pfannen
- Stabile/konstante Leistung
- Reaktionszeit unter 1 Sekunde
- Kochen bei hoher Temperatur
- Effektive Isolation



INDUCTION WOK COOKER

- Long life, easy to operate and maintenance
- Maximum controllability
- Durable ceramic induction hobs
- Overheating protection system
- Continuous runtime
- Seamless interaction with pan
- Stable/consistent performance
- Reaction time less than 1 second
- High temperature cooking
- Effective isolation



INDUCTION CHINOISE

- Longue durée de vie, facile à utiliser et à maintenir
- Contrôlabilité maximale
- Tables de cuisson à induction en céramique durables
- Système de protection contre la surchauffe
- Autonomie continue
- Interaction transparente avec la casserole
- Performances stables / constantes
- Temps de réaction inférieur à 1 seconde
- Cuisson à haute température
- Isolation efficace



Cooking range

Standard Line 700

GAS FRY TOP



	7178.0225	7178.0255
	€ 882,-	€ 1.203,-
	400 x 700 x 300	400 x 700 x 300
	6,5 kW	6,5 kW
	50/300°C	50/300°C
	70	70

	7178.0230	7178.0260
	€ 1.323,-	€ 1.895,-
	800 x 700 x 300	800 x 700 x 300
	13 kW	13 kW
	50/300°C	50/300°C
	115	115

GASBAKPLAAT

- Veiligheids gasklep
- Beschikbaar met LPG of aardgas
- Stalen bakplaat of hardverchromde platen van 15 mm dik
- Roestvrijstalen olieopvanglade in opbergkast
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer
- Consistent verwarmd kookoppervlak
- Afvalolielade
- Thermostaat temperatuurregeling
- Piëzo-vonkontsteking
- Isolatie om oververhitting van het apparaat te voorkomen en energieverlies te verminderen

GAS GRILLPLATTE

- Sicherheitsgasventil
- LPG oder Erdgas möglich
- Mit Stahl Grill oder Hartchrom beschichtete Platten mit einer Dicke von 15 mm
- Edelstahl-Ölsammelschublade im Schrank
- Abgeschrägte Kochfläche für einfache Wartung mit Ablauf
- Gleichmäßige Kochfläche
- Altölschublade
- Thermostat-Temperatuurregeling
- Piezo-Funkenzündung
- Isoliert, um Überhitzung und Energieverlust zu vermeiden

GAS FRY TOP

- Safety gas valve
- Available lpg or natural gas
- Steel Griddle or Hard Chromium coated plates 15mm thick
- Stainless Steel Oil collection drawer inside storage cabinet
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain
- Consistent heated cooking surface
- Waste oil drawer
- Thermostat temperature control
- Piezo spark ignition
- Insulation to prevent overheating of the body and reduce energy losses

PLAQUES GRILL A GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel
- Plaques en acier, chauffantes ou chromées de 15 mm d'épaisseur
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable placé à l'intérieur du placard
- Surface de cuisson inclinée pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide
- Surface de cuisson homogène
- Réservoir d'huile usée
- Contrôle de la température du thermostat
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum

7488.9045		€ 37,-
	Scraper	

7178.9050		€ 15,-
	Scraper	



ELECTRIC FRY TOP



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7178.0235

7178.0245

7178.0265

€ 947,-



€ 1.257,-



€ 1.208,-



	400 x 700 x 300	400 x 700 x 300	400 x 700 x 300
	400 V / 3,6 kW	400 V / 3,6 kW	400 V / 3,6 kW
	50/300°C	50/300°C	50/300°C
	70	70	70

7178.0240

7178.0270

€ 1.338,-



€ 1.821,-



	800 x 700 x 300	800 x 700 x 300
	400 V / 7,2 kW	400 V / 7,2 kW
	50/300°C	50/300°C
	119	119



ELEKTRISCHE BAKPLAAT

- Stalen bakplaat of hardverchroomde platen van 15 mm dik
- Roestvrijstalen olieopvanglade in opbergkast
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer
- Consistent verwarmd kookoppervlak
- Afvalolielade
- Thermostaat temperatuurregeling
- Isolatie om oververhitting van het apparaat te voorkomen en energieverlies te verminderen



ELEKTRO GRILLPLATTE

- Mit Stahl Grill oder Hartchrom beschichtete Platten mit einer Dicke von 15 mm
- Edelstahl-Ölsammelschublade im Schrank
- Abgeschrägte Kochfläche für einfache Wartung mit Ablauf
- Gleichmäßige Kochfläche
- Altölschublade
- Thermostat-Temperaturregelung
- Isoliert, um Überhitzung und Energieverlust zu vermeiden



ELECTRIC FRY TOP

- Steel Griddle or Hard Chromium coated plates 15 mm thick
- Stainless Steel Oil collection drawer inside storage cabinet
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain
- Consistent heated cooking surface
- Waste oil drawer
- Thermostat temperature control
- Insulation to prevent overheating of the body and reduce energy losses



PLAQUES GRILL A ELECTRIQUE

- Plaques en acier, chauffantes ou chromées de 15 mm d'épaisseur
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable placé à l'intérieur du placard
- Surface de cuisson inclinée pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide
- Surface de cuisson homogène
- Réservoir d'huile usée
- Contrôle de la température du thermostat
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum

7488.9045

€ 37,-



Scraper



7178.9050

€ 15,-



Scraper



ELECTRIC FRYER



7178.0285	
€ 1.168,- 	
	400 x 700 x 300
	400 V / 7,5 kW
	1x 10 L
	43

7178.0290	
€ 2.073,- 	
	800 x 700 x 300
	400 V / 2x 7,5 kW
	2x 10 L
	70

 ELEKTRISCHE FRITEUSE

- Incl. manden
- RVS behuizing
 - Snel en eenvoudig te reinigen
 - Ergonomisch design
 - Verstelbare poten
 - Consistent kookoppervlak
 - Niet-krasbaar en roestvrij geëmailleerd gegoten achterrooster
 - Thermostaat temperatuurregeling
 - Roestvrij stalen manden
 - Instelbare temperatuur
 - Indicatielampjes bediening en verwarming

 ELEKTRO FRITEUSEN

- Inkl. Korbe
- Edelstahlgehäuse
 - Schnelle und einfache Reinigung
 - Ergonomisches Design
 - Verstellbare Füße
 - Gleichmäßige Kochfläche
 - Kratzfester, emaillierter Hinterrost aus Gusseisen
 - Thermostat-Temperaturregelung
 - Edelstahlkörbe
 - Einstellbare Temperatur
 - Betriebs- und Heizungskontrollleuchten

 ELECTRIC FRYER

- Incl baskets
- Stainless steel body
 - Quick easy cleaning
 - Ergonomic design
 - Adjustable feet
 - Consistent cooking surface
 - Unscratchable and stainless enameled cast back grate
 - Thermostat temperature control
 - Stainless steel baskets
 - Adjustable temperature
 - Operation and heating control indicator lights

 FRITEUSE A ÉLECTRIQUE

- Incl. paniers
- Corps en acier inoxydable
 - Facile à nettoyer et hygiénique
 - Conception ergonomique
 - Pieds réglables
 - Surface de cuisson homogène
 - Grille en fonte émaillée inoxydable non rayable
 - Contrôle de la température du thermostat
 - Paniers en acier inoxydable
 - Température réglable
 - Voyants de commande de fonctionnement et de chaleur

7178.9025	
 € 33,-	
	Basket electric fryer
	260 x 200 x100



ELECTRIC PASTA COOKER

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7178.0300

€ 995,-



	400 x 700 x 300
	400 V / 9 kW
	14 L
	35

**PASTAKOKER
ELEKTRISCH****Incl. manden**

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Veiligheidsthermostaat
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Aan-uitschakelaar licht op bij het bereiken van de gewenste temperatuur
- Roestvrij stalen buisverwarmers
- Temperatuurbereik (0 - 120°C)

**ELEKTRO
NUDELKOCHER****Inkl. Korbe**

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Sicherheitsthermostat
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Der EIN / AUS-Schalter zeigt die erforderliche Temperatur an
- Edelstahlrohrheizkörper
- Betriebstemperaturbereich (0 - 120°C)

**ELECTRIC PASTA
COOKER****Incl baskets**

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Safety thermostat
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Durable
- ON/Off switch indicated required temperature
- Stainless steel tube heaters
- Operating temperature range (0 - 120° C)

**CUISEURS POUR PÂTES
ÉLECTRIQUE****Incl. paniers**

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Thermostat de sécurité
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Durable
- Interrupteur marche / arrêt indique la température requise
- Résistance des tuyaux en acier inoxydable
- Plage de température de fonctionnement (0 - 120°C)

7178.9035



€ 64,-



Basket pasta cooker



220 x 165 x 210

7178.9040



€ 37,-



Basket pasta cooker



110 x 65 x 210



Cooking range

Standard Line 700

ELECTRIC BAIN MARIE



7178.0295

€ 633,-



	400 x 700 x 300
	230 V / 1,5 kW
GN	1x 1/1 (max. depth 150 mm)
	43



BAIN MARIE ELEKTRISCH

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Veiligheidsthermostaat
- Uitlaatklep
- Tankafmetingen 1/1 GN
- Thermostaat temperatuurregeling
- Stainless steel tube heaters under tank
- Indicator licht op bij het bereiken van de gewenste temperatuur



ELEKTRO BAIN MARIE

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Sicherheitsthermostat
- Auslassventil
- Tankabmessungen 1/1 GN
- Thermostat-Temperaturregelung
- Edelstahlrohrheizkörper unter dem Tank
- Anzeige leuchtet, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist



ELECTRIC BAIN MARIE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Safety thermostat
- Discharge valve
- Tank dimensions 1/1 GN
- Thermostat temperature control
- Stainless steel tube heaters under tank
- Indicator lights when reaching to the required temperature



BAIN MARIE À ÉLECTRIQUE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Thermostat de sécurité
- Soupape de décharge
- Bacs conformes 1/1 GN
- Contrôle de la température du thermostat
- Chauffe-tubes en acier inoxydable sous le réservoir
- Voyants indiquant la température requise



NEUTRAL UNIT

NEUTRAAL ELEMENT

NEUTRAL ELEMENT

NEUTRAL UNIT

UNITÉ NEUTRE



7178.0305

7178.0310

€ 217,-



€ 268,-



	400 x 700 x 300	800 x 700 x 300
	30	45

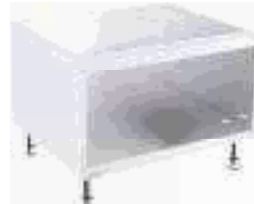
SUPPORT

ONDERSTEL

UNTERBAU

SUPPORT

SOUBASSEMENT



7178.0315

7178.0320

7178.0325

€ 271,-



€ 353,-



€ 405,-



	400 x 700 x 600	800 x 700 x 600	1200 x 700 x 600
	22	30	38

NEUTRAAL ELEMENT

- RVS behuizing
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Krasbestendig, geëmailleerd gietijzeren achterrooster

NEUTRAL ELEMENT

- Edelstahlgehäuse
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Kratzfester, emailierter Hinterrost aus Gusseisen

NEUTRAL UNIT

- Stainless steel body
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Scratch resistant, enamel coated cast iron back grate

UNITÉ NEUTRE

- Corps en acier inoxydable
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures

7178.9047



€ 69,-

	Door standard line 700
>	7178.0315-0320-0325
	4



Cooking range



STAND ALONE MODELS



GAS RANGE



7178.0400

7178.0405

7178.0410

€ 960,-



€ 1.616,-



€ 2.080,-



	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
	2x 6,5 kW	4x 6,5 kW	6x 6,5 kW
	52	95	145

GASKOOKTAFEL

- Gasklep met veiligheidsklep
- Hoog rendement brander
- Verwijderbare onderste branderbak voor eenvoudige reiniging en onderhoud
- Krasbestendige geëmailleerde gietijzeren bovenplaten
- Gietijzeren branders met nikkelcoating
- Beschermd waakvlam
- Zelfstabiliserende vlam
- Thermostaat temperatuurregeling met gasklep en thermokoppel
- Piezo-elektrische branderontsteking Piezo-vonkontsteking

GASHERD

- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- Hochleistungsbrenner
- Abnehmbare Bodenschale für einfache Reinigung und Wartung
- Emaillebeschichteter, kratzfester, pflegeleichter Herd der Spitzenklasse
- Nickel beschichteter Gusseisen-Brenner
- Geschützte Pilotflamme
- Selbststabilisierende Flamme
- Thermostat-Temperaturregeling mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Piezoelektrische Brennerzündung Piezo-Funkenzündung

GAS RANGE

- Gas valve with safety relief
- High efficiency burner
- Removable bottom burner tray for easy cleaning and maintenance
- Scratch resistant enamel coated cast iron top plates
- Nickel coated cast iron burners
- Protected Pilot Flame
- Self stabilizing flame
- Thermostat temperature control with safety valve and thermocouple
- Piezo-electric burner ignition
- Piezo spark ignition

CUISINIÈRE A GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Brûleurs à haut rendement
- Bac inférieur amovible pour un nettoyage et une maintenance facile
- Grille supérieure en fonte émailée, résistante aux rayures
- Brûleurs en fonte revêtus de nickel
- Flamme pilote protégée
- Flamme auto-stabilisante
- Contrôle de la température du thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple
- Allumage brûleur piézo-électrique Allumage piézoélectrique

7488.9055

€ 5,-

	Grid for pan
	265 x 265

7178.9045

€ 69,-

	Door standard line 700
	4



Cooking range

Standard Line 700

GAS RANGE WITH GAS OVEN



7178.0415

€ 2.351,-



7178.0420

€ 2.987,-



	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
	4x 6,5 kW	6x 6,5 kW
	6 kW	6 kW
	135	203



GASFORNUIS MET GASOVEN

- Gasklep met veiligheidsklep
- Hoog rendement brander
- Geïsoleerde oven
- Vervijderbare onderste branderbak voor eenvoudige reiniging en onderhoud
- Krasbestendige geëmailleerde gietijzeren bovenplaten
- Gietijzeren branders met nikkelcoating
- Beschermde waakvlam
- Geëmailleerde stalen bak
- Oven van aluminium gecoat plaatstaal
- Roestvrijstalen dubbelwandige geïsoleerde deur
- Zelfstabiliserende vlam
- Vervijderbare, eenvoudig te reinigen roestvrijstalen ovenrekken
- Thermostaat temperatuurregeling met gasklep en thermokoppel
- Piezo-elektrische branderontsteking Piezo-vonkontsteking



GASHERD MIT GASBACKOFEN

- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- Hochleistungsbrenner
- Isolierter Ofen
- Herausnehmbare untere Brennerschale für einfache Reinigung und Wartung
- Emaillebeschichteter, kratzfester, pflegeleichter Herd der Spitzenklasse
- Nickel beschichteter Gusseisen-Brenner
- Geschützte Pilotflamme
- Emaillebeschichtetes Stahlblech
- Ofen aus aluminium-beschichtetem Blech
- Isolierte doppelwandige Edelstahltür
- Selbststabilisierende Flamme
- Herausnehmbare, leicht zu reinigende Roste aus Edelstahl
- Thermostat-Temperaturregeling mit Sicherheitsventil und Thermoelement
- Piezoelektrische Brenner-zündung Piezo-Funkenzündung



GAS RANGE WITH GAS OVEN

- Gas valve with safety relief
- High efficiency burner
- Insulated oven
- Removable bottom burner tray for easy cleaning and maintenance
- Scratch resistant enamel coated cast iron top plates
- Nickel coated cast iron burners
- Protected Pilot Flame
- Enamel coated steel tray
- Oven constructed of aluminium coated sheet metal
- Stainless steel double-wall insulated door
- Self stabilizing flame
- Removable, easy clean stainless steel oven racks
- Thermostat temperature control with safety valve and thermocouple
- Piezo-electric burner ignition Piezo spark ignition



CUISINIÈRE A GAZ AVEC FOUR A GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Brûleurs à haut rendement
- Four avec isolation
- Plateau de brûleur inférieur amovible pour un nettoyage et une maintenance faciles
- Grille supérieure en fonte émaillée, résistant aux rayures
- brûleurs en fonte revêtues de nickel
- Flamme pilote protégée
- Plaque en acier émaillé
- Four en tôle revêtue d'aluminium
- Porte isolée à double paroi en acier inoxydable
- Flamme auto-stabilisante
- Grilles de four en acier inoxydable amovibles et faciles à nettoyer
- Contrôle de la température du thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple
- Allumage brûleur piézo-électrique Allumage piézoélectrique

7488.9055



€ 5,-

	Grid for pan
	265 x 265

7178.9065



€ 34,-

	Grid for oven
	535 x 590

7178.9045



€ 69,-

	Door standard line 700
>	7178.0420
	4



SOLID TOP RANGE GAS

**NEW!**

7178.0585

7178.0590

€ 2.459,-



€ 3.449,-



	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
	4x 6,5 kW 1x 6,5 kW	4x 6,5 kW 1x 6,5 kW
	X	6 kW
	129	175

**KOOKPLAATFORNUIS
GAS**

- Met zink gecoate kookplaat
- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Lange levensduur, eenvoudig te bedienen en te onderhouden
- Hoogrendement branders
- Speciaal gecoate, onkrasbare, eenvoudig te reinigen gietijzeren roosters
- Afneembaar en gemakkelijk te verwijderen oliereservoir van hoge kwaliteit

**GLÜHPLATTENHERD GAS**

- Verzinkte Glühplatte
- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Lange Lebensdauer, einfache Bedienung und Wartung
- Hocheffiziente Brenner
- Speziell beschichtete, kratzfeste, leicht zu reinigende Gussroste
- Abnehmbare und leicht zu reinigende Ölwanne der Spitzenklasse

**SOLID TOP RANGE GAS**

- Zinc coated solid top
- Stainless steel body
- Easy to clean and hygienic
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Long life, easy to operate and maintenance
- High efficiency burners
- Special coated, unscratchable, easy to clean top cast grates
- Detachable and clearable easily top range oil sump

**CUISINIÈRE PLAQUES
COUP DE FEU GAZ**

- Le dessus solide revêtu de zinc
- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Longue durée de vie, facile à utiliser et à maintenir
- Brûleurs à haut rendement
- Râpes en fonte à revêtement spécial, non rayables et faciles à nettoyer
- Carter d'huile haut de gamme amovible et facilement nettoyable

7488.9055



€ 5,-

	Grid for pan
	265 x 265

7178.9065



€ 34,-

	Grid for oven
	535 x 590



Cooking range

Standard Line 700

ELECTRIC RANGE



	7178.0425	7178.0430	7178.0435
	€ 725,- 	€ 1.090,- 	€ 2.253,-
	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	400 V / 1x 2,25, 1x 1,85 kW	400 V / 2x 2,25, 2x 1,85 kW	400 V / 2x 2,25, 2x 1,85 kW
	X	X	6 kW
	1x 180, 1x 230	2x 180, 2x 230	2x 180, 2x 230
	45	130	140



KOOKTAFEL ELEKTRISCH

- Roestvrij stalen buisverwarmers
- Regelbare thermostaat temperatuurregeling
- Indicatielampje geeft de vereiste temperatuur aan

7178.0435:

- Geïsoleerde oven
- Positioneer rack-guides voor 2/1 GN-racks
- Geëmailleerde stalen bak
- Oven van aluminium gecoat plaatstaal
- Roestvrijstalen dubbelwandige, geïsoleerde deur



ELEKTROHERD

- Edelstahlrohrheizkörper
- Thermostat-Temperaturregelung
- Anzeige leuchtet, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist

7178.0435:

- Isolierter Ofen
- Positionierungshilfe für 2/1 GN-Regale
- Emaillebeschichtetes Stahlblech
- Ofen aus aluminiumbeschichtetem Blech
- Isolierte doppelwandige Edelstahltür



ELECTRIC RANGE

- Stainless steel tube heaters
- Adjustable thermostat temperature control
- Indicator light shows required temperature

7178.0435:

- Insulated oven
- Position rack guides for 2/1 GN racks
- Enamel coated steel tray
- Oven constructed of aluminium coated sheet metal
- Stainless steel double-wall, insulated door



CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

- Résistance des tuyaux en acier inoxydable
- Température réglable
- Voyants indiquant la température requise

7178.0435:

- Four avec isolation
- Guides de positionnement pour 2/1 racks GN
- Plaque en acier émaillé
- Four en tôle revêtue d'aluminium
- Porte isolée à double paroi en acier inoxydable

7178.9065



€ 34,-

	Grid for oven
	535 x 590

7178.9045



€ 69,-

	Door standard line 700
>	7178.0425-0430
	4



INDUCTION ELECTRIC RANGE

**NEW!**

7178.0570

7178.0575

€ 4.995,-



€ 9.495,-



	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	230 V / 2x 2,6 kW	230 V / 4x 2,6 kW
	43	78

**INDUCTIE KOOKUNIT
ELEKTRISCH**

- Lange levensduur, eenvoudig te bedienen en te onderhouden
- Maximale controleerbaarheid
- Duurzame keramische inductiekookplaten
- Beveiligingssysteem tegen oververhitting
- Ononderbroken looptijd
- Naadloze interactie met pan
- Stabiele/consistente prestaties
- Reactietijd lager dan 1 seconde
- Koken op hoge temperatuur
- Bestand tegen hoge temperaturen

**INDUKTION
ELEKTROHERD**

- Lange Lebensdauer, einfache Bedienung und Wartung
- Maximale Steuerungsfähigkeit
- Robuste Induktionskochfelder aus Keramik
- Überhitzungsschutz-System
- Kontinuierliche Laufzeit
- Nahtlose Interaktion mit Pfannen
- Stabile/konstante Leistung
- Reaktionszeit unter 1 Sekunde
- Kochen bei hoher Temperatur
- Hohe Temperaturbeständigkeit

**INDUCTION ELECTRIC
RANGE**

- Long life, easy to operate and maintenance
- Maximum controllability
- Durable ceramic induction hobs
- Overheating protection system
- Continuous runtime
- Seamless interaction with pan
- Stable/consistent performance
- Reaction time less than 1 second
- High temperature cooking
- High temperature resistance

**INDUCTION CUISINIÈRE
ELECTRIQUE**

- Longue durée de vie, facile à utiliser et à maintenir
- Contrôlabilité maximale
- Tables de cuisson à induction en céramique durables
- Système de protection contre la surchauffe
- Autonomie continue
- Interaction transparente avec la casserole
- Performances stables / constantes
- Temps de réaction inférieur à 1 seconde
- Cuisson à haute température
- Résistance aux températures élevées

7178.9045



€ 69,-



Door standard line 700

> 7178.0570-00575



4



Cooking range

Standard Line 700

GAS WOK COOKER



7178.0440

€ 1.021,-



	400 x 700 x 900
	10 kW
	50



WOKTAFEL GAS

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Veiligheids gasklep
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Hoog rendement brander
- Beschikbaar met LPG of aardgas
- Krasbestendig en geëmailleerd gietijzeren achterrooster
- Piëzo-vonkontsteking
- Thermostaat temperatuurregeling
- Regelbare temperatuur



GAS WOK HERD

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Hochleistungsbrenner
- LPG oder Erdgas möglich
- Kratzfester, emaillierter Hinterrost aus Gusseisen
- Piezo-Funkenzündung
- Thermostat-Temperaturregeling
- Einstellbare Temperatur



GAS WOK COOKER

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Safety valve with relief
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- High efficiency burner
- Available lpg or natural gas
- Scratch resistant and enameled cast iron back grate
- Piezo spark ignition
- Thermostat temperature control
- Adjustable temperature



GAZINIÈRE CHINOISE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Brûleurs à haut rendement
- Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel
- Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- Contrôle de la température du thermostat
- Température réglable

7178.9045



€ 69,-



Door standard line 700



4



INDUCTION WOK COOKER

**NEW!**

7178.0580

€ 4.973,-



	400 x 700 x 900
	400 V / 5 kW
	34

INDUCTIE WOKTAFEL

- Lange levensduur, eenvoudig te bedienen en te onderhouden
- Maximale controleerbaarheid
- Duurzame keramische inductiekookplaten
- Beveiligingssysteem tegen oververhitting
- Ononderbroken looptijd
- Naadloze interactie met pan
- Stabiele/consistente prestaties
- Reactietijd lager dan 1 seconde
- Koken op hoge temperatuur
- Effectieve isolatie

INDUKTION WOK HERD

- Lange Lebensdauer, einfache Bedienung und Wartung
- Maximale Steuerungsfähigkeit
- Robuste Induktionskochfelder aus Keramik
- Überhitzungsschutz-System
- Kontinuierliche Laufzeit
- Nahtlose Interaktion mit Pfannen
- Stabile/konstante Leistung
- Reaktionszeit unter 1 Sekunde
- Kochen bei hoher Temperatur
- Effektive Isolation

INDUCTION WOK COOKER

- Long life, easy to operate and maintenance
- Maximum controllability
- Durable ceramic induction hobs
- Overheating protection system
- Continuous runtime
- Seamless interaction with pan
- Stable/consistent performance
- Reaction time less than 1 second
- High temperature cooking
- Effective isolation

INDUCTION CHINOISE

- Longue durée de vie, facile à utiliser et à maintenir
- Contrôlabilité maximale
- Tables de cuisson à induction en céramique durables
- Système de protection contre la surchauffe
- Autonomie continue
- Interaction transparente avec la casserole
- Performances stables / constantes
- Temps de réaction inférieur à 1 seconde
- Cuisson à haute température
- Isolation efficace

7178.9045



€ 69,-



Door standard line 700



4



Cooking range

Standard Line 700

GAS FRY TOP



	7178.0445	7178.0475
	€ 1.094,-	€ 1.418,-
	☐	☐
	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
	6,5 kW	6,5 kW
	50/300°C	50/300°C
	83	83

	7178.0450	7178.0480
	€ 1.590,-	€ 2.164,-
	☐	☐
	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	2x 6,5 kW	2x 6,5 kW
	50/300°C	50/300°C
	126	126

GASBAKPLAAT

- Veiligheids gasklep
- Hoog rendement brander
- Beschikbaar met LPG of aardgas
- Stalen bakplaat of hardverchroomde platen van 15 mm dik
- 3 mm dik roestvrijstalen kookoppervlak
- Roestvrijstalen olieopvanglade in opbergkast
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer
- Consistent verwarmd kookoppervlak
- Afvalolielade
- Thermostaat temperatuurregeling
- Thermokoppelbeveiliging aangesloten op de brander
- Piëzo-vonkontsteking
- Isolatie om oververhitting van het apparaat te voorkomen en energieverlies te verminderen

GAS GRILLPLATTE

- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- Hochleistungsbrenner
- LPG oder Erdgas möglich
- Mit Stahl Grill oder Hartchrom beschichtete Platten mit einer Dicke von 15mm
- Kochfläche aus 3 mm starkem Edelstahl
- Edelstahl-Ölsammelschublade im Schrank
- Abgeschrägte Kochfläche für einfache Wartung mit Ablauf
- Gleichmäßige Kochfläche
- Altölschublade
- Thermostat-Temperaturregelung
- Thermoelementsicherung am Brenner angeschlossen
- Piezo-Funkenzündung
- Isoliert, um Überhitzung und Energieverlust zu vermeiden

GAS FRY TOP

- Gas valve with safety relief
- High efficiency burner
- Available lpg or natural gas
- Steel Griddle or Hard Chromium coated plates 15 mm thick
- 3 mm thick stainless steel cooking surface
- Stainless Steel Oil collection drawer inside storage cabinet
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain
- Consistent heated cooking surface
- Waste oil drawer
- Thermostat temperature control
- Thermocouple safety device connected to the burner
- Piezo spark ignition
- Insulation to prevent overheating of the body and reduce energy losses

PLAQUES GRILL A GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Brûleurs à haut rendement
- Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel
- Plaques en acier, chauffantes ou chromées de 15 mm d'épaisseur
- Surface de cuisson en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable placé à l'intérieur du placard
- Surface de cuisson inclinée pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide
- Surface de cuisson homogène
- Réservoir d'huile usée
- Contrôle de la température du thermostat
- Dispositif de sécurité thermocouple relié au brûleur
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum

7178.9045		€ 69,-
	Door standard line 700	
		4

7488.9045		€ 37,-
	Scraper	
	☐	



ELECTRIC FRY TOP



7178.0455

7178.0465

7178.0485

€ 1.136,-



€ 1.404,-



€ 1.460,-



	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
	400 V / 3,6 kW	400 V / 3,6 kW	400 V / 3,6 kW
	50/300°C	50/300°C	50/300°C
	95	95	95

7178.0460

7178.0490

€ 1.746,-



€ 2.322,-



	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	400 V / 7,2 kW	400 V / 7,2 kW
	50/300°C	50/300°C
	140	140



ELEKTRISCHE BAKPLAAT

- Hoog rendement brander
- Stalen bakplaat of hardverchroomde platen van 15 mm dik
- 3 mm dik roestvrijstalen kookoppervlak
- Roestvrijstalen olieopvanglade in opbergkast
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer
- Consistent verwarmd kookoppervlak
- Afvalolielade
- Thermostaat temperatuurregeling
- Thermokoppelbeveiliging aangesloten op de brander
- Isolatie om oververhitting van het apparaat te voorkomen en energieverlies te verminderen



ELEKTRO GRILLPLATTE

- Hochleistungsbrenner
- Homogene, gleichmäßige Kochfläche
- Mit Stahl Grill oder Hartchrom beschichtete Platten mit einer Dicke von 15 mm
- Kochfläche aus 3 mm starkem Edelstahl
- Schräge Kochfläche für einfache Wartung mit Flüssigkeitsablauf
- Altölschublade
- Thermostat-Temperaturregelung
- Piezo-Funkenzündung



ELECTRIC FRY TOP

- High efficiency burner
- Steel Griddle or Hard Chromium coated plates 15 mm thick
- 3 mm thick stainless steel cooking surface
- Stainless Steel Oil collection drawer inside storage cabinet
- Sloped cooking surface for easy maintenance with drain
- Consistent heated cooking surface
- Waste oil drawer
- Thermostat temperature control
- Thermocouple safety device connected to the burner
- Insulation to prevent overheating of the body and reduce energy losses



PLAQUES GRILL A ELECTRIQUE

- Brûleurs à haut rendement
- Plaques en acier, chauffantes ou chromées de 15 mm d'épaisseur
- Surface de cuisson en acier inoxydable de 3 mm d'épaisseur
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable placé à l'intérieur du placard
- Surface de cuisson inclinée pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide
- Surface de cuisson homogène
- Réservoir d'huile usée
- Contrôle de la température du thermostat
- Dispositif de sécurité thermocouple relié au brûleur
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum

7178.9045

€ 69,-

	Door standard line 700
	4

7488.9045

€ 37,-

	Scraper

7178.9050

€ 15,-

	Scraper

GAS LAVA STONE GRILL



7178.0495	
€ 1.250,- 	
	400 x 700 x 900
	✓
	9 kW
	76

7178.0500	
€ 1.618,- 	
	800 x 700 x 900
	✓
	2x 9 kW
	128

 LAVASTEENGRIL GAS

- Veiligheids gasklep
- Beschikbaar met LPG of aardgas
- Duurzame gietijzeren bakplaat onder de lavastenen
- Consistent kookoppervlak
- Roestvrijstalen olieopvanglade in kast
- Roestvrijstalen V-vormig grillrooster
- Afvalolielade
- Piëzo-vonkontsteking
- Isolatie om oververhitting van het apparaat te voorkomen en energieverlies te verminderen
- Schuin kookoppervlak voor eenvoudig onderhoud met afvoer

 GASLAVASTEINGRIL

- Gasventil mit Sicherheitsentlastung
- LPG oder Erdgas möglich
- Dauerhafte Gusseisenplatte unter den Lavasteinen
- Gleichmäßige Kochfläche
- Edelstahlölsammlung im Schrank
- V-förmiger Grillrost aus Edelstahl
- Altölshublade
- Piezo-Funkenzündung
- Körperisolierung, um Überhitzung und Energieverlust zu vermeiden
- Abgeschrägte Kochfläche für einfache Wartung mit Ablauf

 GAS LAVA STONE GRILL

- Safety valve with relief
- Available lpg or natural gas
- Durable cast iron griddle under the lavastones
- Consistent cooking surface
- Stainless steel oil collection inside cabinet
- Stainless steel V-shape grilling grate
- Waste oil drawer
- Piezo spark ignition
- Body insulated to prevent overheating and energy loss
- Sloped cooking surface for easy maintenance and cleaning with drain

 GRILL PIERRE LAVIQUE GAZ

- Valve à gaz avec soupape de sécurité
- Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel
- Plaque chauffante en fonte durable sous les pierres de lave
- Surface de cuisson homogène
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable placé à l'intérieur du placard
- Grille de cuisson en V en acier inoxydable
- Réservoir d'huile usée
- Brûleur à l'allumage piézoélectrique
- L'isolation de l'appareil prévient les pertes de chaleurs au maximum
- Surface de cuisson inclinée pour un nettoyage facile et pratique avec trou de décharge de liquide

7178.9045	
 Door standard line 700	
	4

7178.9055	
 € 15,-	
	Scraper
	

7178.9060	
 € 15,-	
	Lava stones
	2,5 kg



GAS VAPOR GRILL



7178.0505

€ 1.495,-



	400 x 700 x 900
	9 kW
	105

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

GAS WATER GRILL

- Water afvoer boven
- Water lade
- Dankzij het waterreservoir onder het gegoten kookoppervlak, wordt tijdens het kookproces verdamping geboden en wordt uitdroging van gekookt voedsel voorkomen.
- Speciale bakplaten op het kookoppervlak kunnen eenvoudig worden verwijderd. Deze functie biedt gemak voor reiniging en onderhoud.
- Het waterreservoir dat van voren kan worden geopend, heeft laden en kan gemakkelijk worden verwijderd.
- Restolie stroomt door de grill en gaat naar het waterreservoir. Dus ontsteking van olie wordt voorkomen.
- Deze versie heeft twee afzonderlijke kookzones.
- Isolatie die verwarming van perifere metaalplaten en warmteafvoer minimaliseert.
- Lijsten die speciaal zijn ontworpen om branden te breken.
- Bestand tegen hoge temperaturen

GAS WATERGRILL

- Wasserablauf oben
- Wasserauffang
- Dank des Wasserbehälters unter der gegossenen Kochfläche wird während des Kochvorgangs eine Verdampfung und ein Austrocknen der zu kochenden Speisen verhindert.
- Spezielle Design-Grillplatten auf der Kochfläche können problemlos entfernt werden. Diese Funktion erleichtert die Reinigung und Wartung.
- Der Wassertank, der von der Vorderseite aus zugänglich ist, verfügt über Schubladen und kann leicht entfernt werden.
- Das restliche Öl fließt durch den Grill und gelangt zum Wasserbehälter. So wird eine Entzündung des Öls verhindert.
- Diese Version hat zwei separate Brennzonen.
- Isolation, die die Erwärmung des Randblechs und die Wärmeableitung minimiert.
- Formteile, die speziell entwickelt wurden und die Brände brechen.
- Hochtemperaturbeständige Gussteile

GAS VAPOR GRILL

- Water drainage top
- Water drawer
- Thanks to water reservoir under cast cooking surface, vaporization is provided during cooking process and dehydration of food being cooked is prevented.
- Special design griddles on cooking surface can be removed easily. This feature provides convenience for cleaning and maintenance.
- The water reservoir that can be interfered from front face has drawers and it can be removed easily.
- Residuary oil flows through cooking grill and it goes to the water reservoir. So inflammation of oil is prevented.
- This version has two separate firing zones.
- Isolation that minimizes heating of periphery metal sheet and heat abduction.
- Mouldings that are designed specially and that breaks fires.
- Castings resistant to high temperature

GRILL VAPEUR À GAZ

- Point de Drainage de l'eau
- Bac à eau
- Grâce au réservoir d'eau situé sous la surface de cuisson, une vaporisation est assurée pendant le processus de cuisson et la déshydratation des aliments en cours de cuisson est empêchée.
- Les grils de conception spéciale sur la surface de cuisson peuvent être enlevés facilement. Cette fonctionnalité est pratique pour le nettoyage et la maintenance.
- Le réservoir d'eau qui peut être interféré de face avant a des tiroirs et il peut être retiré facilement.
- L'huile résiduelle coule à travers la grille de cuisson et se dirige vers le réservoir d'eau afin d'éviter que l'huile brûle.
- Cette version dispose de deux zones de cuisson séparées.
- L'isolation réduit la chaleur sur le pourtour de la grille.
- Des moulures conçues spécialement pour lutter contre les incendies.
- Coulées résistantes à haute température

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

GAS FRYER



	7178.0510	7178.0515
	€ 1.740,- 	€ 2.825,- 
	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	15 kW	2x 15 kW
	1x 15 L	2x 15 L
	64	87

 GASFRITEUSE Incl. manden • Veiligheids gasklep • Hoog rendement brander • Consistent kookoppervlak • Beschikbaar lpg of aardgas • Krasbestendig en geëmailleerd gietijzeren achterrooster • Friteuse met opbergkast • Piëzo-vonkontsteking • Thermostaat temperatuurregeling • Roestvrij stalen manden • Regelbare temperatuur • Zeer efficiënt gasverbrandingssysteem	 GAS FRITEUSEN Inkl. Korbe • Gasventil mit Sicherheitsentlastung • Hochleistungsbrenner • Gleichmäßige Kochfläche • LPG oder Erdgas möglich • Kratzfester, emaillierter Hinterrost aus Gusseisen • Friteuse mit Stauschrank • Piezo-Funkenzündung • Thermostat-Temperaturregeling • Edelstahlkörbe • Einstellbare Temperatur • Hocheffizientes Gasverbrennungssystem	 GAS FRYER Incl baskets • Safety valve with relief • High efficiency burner • Consistent cooking surface • Available lpg or natural gas • Scratch resistant and enameled cast iron back grate • Fryer with storage cabinet • Piezo spark ignition • Thermostat temperature control • Stainless steel baskets • Adjustable temperature • High efficient gas combustion system	 FRITEUSE À GAZ Incl. paniers • Valve à gaz avec soupape de sécurité • Brûleurs à haut rendement • Surface de cuisson homogène • Peut fonctionner au GPL et au gaz naturel • Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures • Friteuse avec meuble de rangement • Brûleur à l'allumage piézoélectrique • Contrôle de la température du thermostat • Paniers en acier inoxydable • Température réglable • Système de combustion de gaz à haut rendement

7178.9010

€ 31,-



Basket gas fryer	
7L	7178.0510 / 515

7178.9015

€ 37,-



Basket gas fryer	
15L	7178.0510 / 515



ELECTRIC FRYER



7178.0520



7178.0522



7178.0525



7178.0527

	7178.0520	7178.0522
	€ 1.397,- 	€ 1.372,-
	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
	400 V / 14 kW	400 V / 9 kW
	1x 18 L	1x 10 L
	55	55

	7178.0525	7178.0527
	€ 2.265,- 	€ 2.226,-
	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	400 V / 2x 14 kW	400 V / 9 kW
	2x 18 L	2x 10 L
	86	86

FRITEUSE ELEKTRISCH

Incl. manden

- Hoog rendement brander
- Consistent kookoppervlak
- Krasbestendig en geëmailleerd gietijzeren achterrooster
- Friteuse met opbergkast
- Thermostaat temperatuurregeling
- Roestvrij stalen manden
- Regelbare temperatuur
- Indicatielampjes bediening en verwarming
- Roestvrij stalen buisverwarmers

ELEKTRO FRITUSEN

Inkl. Korbe

- Hochleistungsbrenner
- Gleichmäßige Kochfläche
- Kratzfester, emailierter Hinterrost aus Gusseisen
- Friteuse mit Stauschrank
- Thermostat-Temperaturregelung
- Edelstahlkörbe
- Einstellbare Temperatur
- Betriebs- und Heizungskontrollleuchten
- Edelstahlrohrheizkörper

ELECTRIC FRYER

Incl baskets

- High efficiency burner
- Consistent cooking surface
- Scratch resistant and enameled cast iron back grate
- Fryer with storage cabinet
- Thermostat temperature control
- Stainless steel baskets
- Adjustable temperature
- Operation and heating control indicator lights
- Stainless steel tube heaters

FRITEUSE A ÉLECTRIQUE

Incl. paniers

- Brûleurs à haut rendement
- Surface de cuisson homogène
- Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures
- Friteuse avec meuble de rangement
- Contrôle de la température du thermostat
- Paniers en acier inoxydable
- Température réglable
- Voyants de contrôle de la température de fonctionnement et de la résistance
- Résistance des tuyaux en acier inoxydable

7178.9020	€ 31,-
	Basket electric fryer
18L	7178.0520 / 0525

7178.9025	€ 33,-
	Basket electric fryer
10L	7178.0522 / 0527



Cooking range

Standard Line 700

ELECTRIC PASTA COOKER



7178.0540

€ 1.252,-



	400 x 700 x 900
	400 V / 9 kW
	18 L
	52



PASTAKOKER ELEKTRISCH

Incl. manden

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Veilige hermostaat-temperatuurregeling
- Indicatielampje bij het bereiken van de vereiste temperatuur
- Kookbak met overloopafvoer
- Roestvrij stalen buisverwarmers
- Temperatuurbereik (0 - 120°C)



ELEKTRO NUDELKOCHER

Inkl. Korbe

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Thermostat-Temperatuurregeling
- Anzeige leuchtet, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist
- Garbehälter mit Überlauf
- Edelstahlrohrheizkörper
- Betriebstemperaturbereich (0 - 120°C)



ELECTRIC PASTA COOKER

Incl baskets

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Durable
- Safe thermostat temperature control
- Indicator light when reaching required temperature
- Cooking container with overflow drain
- Stainless steel tube heaters
- Operating temperature range (0 - 120°C)



CUISEURS POUR PÂTES ÉLECTRIQUE

Incl. paniers

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Durable
- Contrôle de la température du thermostat
- Voyants indiquant la température requise
- Récipient de cuisson avec vidange trop-plein
- Résistance des tuyaux en acier inoxydable
- Plage de température de fonctionnement (0 - 120°C)

7178.9035



€ 64,-



Basket pasta cooker



220 x 165 x 210

7178.9040



€ 37,-



Basket pasta cooker



110 x 65 x 210



CHIPS SCUTTLE



7178.0530

€ 712,-



	400 x 700 x 900
	230 V / 1 kW
GN	1x 1/1
	50



FRIETWARMHOUDUNIT

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- GN 1/1 Container met oliezeef
- Opbergruimte
- Keramische infrarood bovenverwarmer houdt gebakken aardappelen op de juiste temperatuur
- Verwijderbare container voor eenvoudige reiniging



POMMES FRITES WARMER

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- GN 1/1 Behälter mit Ölsieb
- Lagerschrank
- Keramik-Infrarot-Top-Heizung hält Bratkartoffeln auf der richtigen Temperatur
- Abnehmbarer Behälter zur einfachen Reinigung



CHIPS SCUTTLE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Durable
- GN 1/1 Container with oil strainer
- Storage cabinet
- Ceramic infrared top heater keeps fried potatoes at correct temperature
- Removable container for easy cleaning



CHAUFFE FRITES

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Durable
- Bac GN 1/1 avec filtre à huile
- Cabinet de stockage
- La chaleur est fournie par les radiateurs infrarouges en céramique
- Conteneur amovible pour un nettoyage facile

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Cooking range

Standard Line 700

ELECTRIC BAIN MARIE



7178.0535

€ 895,-



	400 x 700 x 900
	230 V / 1,5 kW
GN	1x 1/1 (max. depth 150mm)
	26 L
	36



BAIN MARIE ELEKTRISCH

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Veiligheidsthermostaat
- Opbergruimte
- Thermostaat temperatuurregeling
- Roestvrij stalen buisverwarmers onder de tank
- Indicator licht op wanneer de gewenste temperatuur is bereikt
- Temperatuurbereik (30-90°C)



ELEKTRO BAIN MARIE

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Sicherheitsthermostat
- Lagerschrank
- Thermostat-Temperaturregelung
- Edelstahlrohrheizkörper unter dem Tank
- Anzeige leuchtet, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist
- Betriebstemperaturbereich (30-90°C)



ELECTRIC BAIN MARIE

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Durable
- Safety thermostat
- Storage cabinet
- Thermostat temperature control
- Stainless steel tube heaters under the tank
- Indicator lights when reaching to the required temperature
- Operating temperature range (30-90°C)



BAIN MARIE À ÉLECTRIQUE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Durable
- Thermostat de sécurité
- Cabinet de stockage
- Contrôle de la température du thermostat
- Chauffe-tubes en acier inoxydable sous le réservoir
- Voyants indiquant la température requise
- Plage de température d fonctionnement (30-90°C)

7178.9045



€ 69,-



Door standard line 700



4



ELECTRIC BOILING PAN


NEW!

7178.0560

7178.0565

€ 3.121,-



€ 4.090,-



SQUARE

ROUND

	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	400 V / 9,4 kW	400 V / 9,4 kW
	0/+180°C	0/+180°C
	60 L	60 L
	✓	✓
	140	140

ELEKTRISCHE KOOKKETEL
Indirecte verhitting

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Waterinlaat- en aftapkranen op het voorpaneel
- Dubbelwandige voor het gebruik van olie, dit zorgt voor duurzaamheid, hoge efficiëntie en minimaal onderhoud
- Duurzaam en minimaal onderhoud door olie in de dubbelwandige wand
- Veiligheidsthermostaat
- Veiligheidsklep

ELEKTROKOCKESSEL
Indirekt beheizt

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Wasserzulauf- und Ablaufhähne an der Frontplatte
- Die Verwendung von Öl im Mantel sorgt für Langlebigkeit, hohe Effizienz und minimale Wartung
- Dauerhafte und minimale Wartung durch Verwendung von Öl im Mantel
- Sicherheitsthermostat
- Sicherheitsablassventil

ELECTRIC BOILING PAN
Indirect heating

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable legs
- Durable
- Water inlet and drain taps located on front panel
- Using oil in the jacket provides durability, high efficiency and minimum maintenance
- Durable and minimum maintenance provided by using oil in the jacket
- Safety thermostat
- Safety discharge valve

MARMITES A ELECTRIQUE
Chauffage indirect

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Durable
- Robinets d'arrivée d'eau et de vidange situés sur le panneau avant
- L'utilisation d'huile dans la gaine procure la durabilité, efficacité élevée et entretien minimum
- Longue durée avec un entretien minimum grâce à l'huile utilisée dans les vestes
- Thermostat de sécurité
- Valve à gaz avec soupape de sécurité

ELECTRIC TILTING PAN



7178.0545	
€ 3.450,- 	
	800 x 700 x 900
	400 V / 9 kW
	50/300°C
	60 L
	150

 EL. KANTELBARE BRAADSLEDE Handmatige kanteling • Roestvrij stalen kookpan • Veiligheidsthermostaat • Waakvlam en klep met thermokoppel • Watertoeverleiding bediend vanaf het voorpaneel • Zelf scharnierend deksel • Roestvrij stalen pan met een diepte van 200 mm • Krasbestendig geëmailleerd gietijzeren achterrooster • Thermostaat temperatuurregeling • Buisbrander onder tank • Regelbaar verwarmingssysteem 50°C - 300°C • Handmatig boostsysteem	 ELEKTRO-KIPBRATPFANNE Manuelles heben • Edelstahlpfanne • Sicherheitsthermostat • Kontrolllampe und Ventil mit Thermoelement • Wasserfüllrohr von der Frontplatte aus gesteuert • Selbstklappbarer Deckel • 200 mm tiefe Edelstahlpfanne • Kratzfester, emaillierter Hinterrost aus Gusseisen • Thermostat-Temperaturregelung • Rohrbrenner unter dem Tank • Einstellbare Heizung 50°C - 300°C • Manuelles Boost-System	 ELECTRIC TILTING PAN Manual tilting • Stainless steel cooking pan • Safety thermostat • Pilot light and valve with thermocouple • Water fill pipe controlled from front panel • Self hinged lid • 200mm depth stainless steel pan • Scratch resistant enamel coated cast iron back grate • Thermostat temperature control • Tubular burner under tank • Adjustable heating system 50°C - 300°C • Manual boost system	 SAUTEUSE BASCULANTES ELECTRIQUE Levage manuel • Chaudière inoxydable • Thermostat de sécurité • Lampe-témoin et valve à thermocouple • Chargeur d'eau contrôlé par le panneau avant • Couverture à charnière • Poêle en acier inoxydable d'une profondeur de 200mm • Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures • Contrôle de la température du thermostat • Tuyaux de chauffe inoxydables sous la cuve de cuisson • Température réglable de 50°C - 300°C • Système de boost manuel



NEUTRAL UNIT



7178.0550

€ 407,-



7178.0555

€ 530,-



	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
	40	50



NEUTRAAL ELEMENT

- RVS behuizing
- Snel en eenvoudig te reinigen
- Ergonomisch design
- Verstelbare poten
- Duurzaam
- Opbergruimte
- Krasbestendig, geëmailleerd gietijzeren achterrooster



NEUTRAL ELEMENT

- Edelstahlgehäuse
- Schnelle und einfache Reinigung
- Ergonomisches Design
- Verstellbare Füße
- Langlebig
- Lagerschrank
- Kratzfester, emaillierter Hinterrost aus Gusseisen



NEUTRAL UNIT

- Stainless steel body
- Quick easy cleaning
- Ergonomic design
- Adjustable feet
- Durable
- Storage cabinet
- Scratch resistant, enamel coated cast iron back grate



UNITÉ NEUTRE

- Corps en acier inoxydable
- Facile à nettoyer et hygiénique
- Conception ergonomique
- Pieds réglables
- Durable
- Cabinet de stockage
- Grille arrière en fonte émaillée, résistant aux rayures

7178.9045



€ 69,-



Door standard line 700



4



Cooking range



PRO LINE 700



GAS RANGE



7488.0005

€ 1.070,-



7488.0010

€ 1.757,-



7488.0015

€ 2.960,-



	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250	1200 x 700 x 250
	2x 5,5 kW	4x 5,5 kW	6x 5,5 kW
	27	45	63

GASKOOKUNIT

- De 5,5 kW hoog rendement bloem vlam branders zorgen ervoor dat de vlam zich kan aanpassen aan pannen van verschillende afmetingen.
- Gastoestel geleverd voor gebruik met aardgas of LPG-gas, ombouw jets standaard meegeleverd.
- Gietijzer ondersteuning van grote pannen (roestvrij staal als optie) met lange midden vinnen om het gebruik van de grootste tot de kleinste pannen mogelijk te maken.
- Pannendragers in gietijzer zijn wasbaar in de vaatwasser.
- Branders met vlamregelaar.
- Vlamuitval apparaat op elke brander beschermt tegen gaslekage wanneer de vlam per ongeluk dooft.
- Beschermd waakvlam.

GASHERD

- Die hocheffizienten 5,5 kW Flammenbrenner ermöglichen die Anpassung der Flamme an verschiedene Pfannengrößen.
- Gasgerät zur Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, serienmäßig mit Konvertierungsdüsen.
- Große Pfannenträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelrippen, um die Verwendung der größten bis zu den kleinsten Pfannen zu ermöglichen.
- Pfannenträger aus Gusseisen sind in der Geschirrspülmaschine waschbar.
- Brenner mit Flammenregler.
- Die Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner schützt vor Gasleckage bei unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützter Pilotenzünder.

GAS RANGE

- The 5.5 kW high efficiency flower flame burners allow the flame to adapt to different size pans.
- Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- Large sized pan support in cast iron (stainless steel as option) with long center fins to allow the use of the largest down to the smallest pans.
- Pan supports in cast iron are washable in a dishwasher.
- Burners to feature flame regulator.
- Flame failure device on each burner protects against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Protected pilot light.

CUISINIERE A GAZ

- Les brûleurs à flamme en forme de fleur à haute efficacité de 5,5 kW permettent à la flamme de s'adapter à différentes casseroles.
- Appareil à gaz fourni pour une utilisation avec du gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard.
- Support de casserole de grande taille en fonte (acier inoxydable en option) avec de longues ailettes centrales pour permettre l'utilisation des casseroles les plus grandes jusqu'aux plus petites.
- Les supports de casseroles en fonte sont lavables au lave-vaisselle.
- Brûleurs équipés d'un régulateur de flamme.
- Un dispositif de détection de flamme sur chaque brûleur protège contre les fuites de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- Lampe pilote protégée.

7488.9055



€ 5,-



Grid for pan

265 x 265

7488.9060



€ 113,-



Radiant plate for 1 burner

300 x 340 x 50

ELECTRIC RANGE



	7488.0070	7488.0075
	€ 999,- 	€ 1.490,- 
	400 x 750 x 250	800 x 700 x 250
	400 V / 2x 2,6 kW	400 V / 4x 2,6 kW
	2x 230	4x 230
	20	40



	7488.0085	7488.0080
	€ 2.795,- 	€ 3.269,- 
	1200 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	400 V / 6x 2,6 kW	400 V / 4x 2,6 kW
	6x Ø230	4x 230 x 230
	70	40

 ELEKTRISCHE KOOKUNIT

- De gietijzeren platen van 2,6 kW zijn hermetisch afgesloten aan de uit één stuk bovenkant.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking.
- Uit één stuk geperst werkblad van 1,5 mm in roestvrij staal.
- Model heeft rechthoekige zijranden om vlak aansluitende verbindingen tussen eenheden mogelijk te maken, waardoor hiaten en mogelijke vuilvangers worden geëlimineerd.

 ELEKTROHERD

- Die 2,6 kW starken Gusseisenplatten sind mit der einteiligen Oberseite hermetisch versiegelt.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Alle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche.
- Einteilige gepresste 1,5-mm-Arbeitsplatte aus Edelstahl.
- Das Modell hat rechtwinklige Seitenkanten, um bündig abschließende Verbindungen zwischen den Einheiten zu ermöglichen, wodurch Spalten und mögliche Schmutzfänger vermieden werden.

 ELECTRIC RANGE

- The 2.6kW cast-iron plates are hermetically sealed to the one-piece top.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.

 CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE

- Les plaques en fonte 2.6kW sont scellées hermétiquement à la partie supérieure d'un monobloc.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite.
- Plan de travail d'une pièce pressé de 1,5 mm en acier inoxydable.
- Le modèle a des bords latéraux à angle droit pour permettre des joints affleurants entre les unités, éliminant les espaces et les éventuels pièges à saleté.



GAS RANGE WITH OVEN



	7488.0020	7488.0025	7488.0030
	€ 3.095,- 	€ 3.850,- 	€ 4.050,-
	800 x 700 x 850	800 x 700 x 850	1200 x 700 x 850
	4x 5,5 kW	4x 5,5 kW	6x 5,5 kW
	6 kW	X	6 kW
	X	400 V / 6 kW	X
	110/270°C	140/300°C	110/270°C
	103	104	130



GASFORNUIS MET OVEN

- De 5,5 kW hoog rendement bloem vlam branders zorgen ervoor dat de vlam zich kan aanpassen aan pannen van verschillende afmetingen.
- Gastoezel geleverd voor gebruik met aardgas of LPG-gas, ombouw jets standaard meegeleverd.
- Gietijzer ondersteuning van grote pannen (roestvrij staal als optie) met lange midden vinnen om het gebruik van de grootste tot de kleinste pannen mogelijk te maken.
- Pannendragers in gietijzer zijn wasbaar in de vaatwasser.
- Branders met vlamregelaar.
- Vlamuitval apparaat op elke brander beschermt tegen gaslekage wanneer de vlam per ongeluk dooft.
- Beschermde waakvlam.
- Roestvrijstalen ovenkamer met 3 niveaus van geleiders voor 2/1 GN-planken (2 stoempotten) en geribbelde geëmailleerde stalen voetplaat.
- Dubbelwandige deur met geperst binnenpaneel voor warmte-isolatie.



GASHERD MIT BACKOFEN

- Die hocheffizienten 5,5 kW Flammenbrenner ermöglichen die Anpassung der Flamme an verschiedene Pfannengrößen.
- Gasgerät zur Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, serienmäßig mit Konvertierungsdüsen.
- Großer Pfannenträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelrippen, um die Verwendung der größten bis hin zu den kleinsten Pfannen zu ermöglichen.
- Pfannenträger aus Gusseisen sind in der Geschirrspülmaschine waschbar.
- Brenner mit Flammenregler.
- Die Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner schützt vor Gasleckage bei unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützter Pilotenzünder.
- Ofenkammer aus Edelstahl mit 3 Ebenen für die Aufnahme von 2/1 GN-Regalböden (2 Dampfpfannen) und gerippter emailierter Stahlbodenplatte.
- Doppelwandige Tür mit gepresster Innenplatte zur Wärmedämmung.



GAS RANGE WITH OVEN

- The 5.5 kW high efficiency flower flame burners allow the flame to adapt to different size pans.
- Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- Large sized pan support in cast iron (stainless steel as option) with long centre fins to allow the use of the largest down to the smallest pans.
- Pan supports in cast iron are washable in a dishwasher.
- Burners to feature flame regulator.
- Flame failure device on each burner protects against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Protected pilot light.
- Stainless steel oven chamber to have 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans) and ribbed enamelled steel base plate.
- Double skinned door with pressed internal panel for heat insulation.



CUISINIÈRE A GAZ AVEC FOU

- Les brûleurs à flamme en forme de fleur à haute efficacité de 5,5 kW permettent à la flamme de s'adapter à différentes casseroles.
- Appareil à gaz fourni pour une utilisation avec du gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard.
- Support de casserole de grande taille en fonte (acier inoxydable en option) avec de longues ailettes centrales pour permettre l'utilisation des casseroles des plus grandes aux plus petites.
- Les supports des casseroles en fonte sont lavables au lave-vaisselle.
- Brûleurs équipés d'un régulateur de flamme.
- Un dispositif de détection de flamme sur chaque brûleur protège contre les fuites de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- Lampe pilote protégée.
- La chambre du four en acier inoxydable doit avoir 3 niveaux de glissières pour accueillir des étagères GN 2/1 (2 casseroles à vapeur) et une plaque de base en acier émaillé nervuré.
- Porte à double paroi avec panneau interne pressé pour l'isolation thermique.

7488.9055



€ 5,-



Grid for pan

265 x 265

7488.9060



€ 113,-



Radiant plate for 1 burner

300 x 340 x 50

7488.9065



€ 29,-



Grid 2/1 GN

650 x 530 x 10



KOOKPLAATUNIT GAS

- Gasverwarmde, stevige bovenkant.
- Duurzame gietijzeren kookplaat, makkelijk schoon te maken.
- Het midden van de plaat kan een maximale temperatuur van 500°C bereiken en naar buiten toe afnemen.
- Centrale brander met geoptimaliseerde verbranding, vlamdovend apparaat en beschermde waakvlam.
- Temperatuurgradiënten om aan verschillende kookbehoeften te voldoen, over de hele plaat aangebracht dankzij het scherpstellen van de temperatuur per zone.
- Pannen van verschillende afmetingen kunnen tegelijkertijd worden gebruikt vanwege het grote oppervlak zonder tussenliggende sectoren.
- Pannen kunnen gemakkelijk van het ene gebied naar het andere worden verplaatst zonder te tillen.
- Alle grote compartimenten aan de voorkant van het toestel voor onderhoudsgemak.
- 7488.0045-0060-0065: branders met geoptimaliseerde verbranding uitwisselbaar ter plaatse. Vlamuitval apparaat op elke brander beschermt tegen gaslekage wanneer de vlam per ongeluk dooft.
- 7488.0055-0060-0065: basis compartiment bestaat uit een gasgestookte standaard oven met roestvrijstalen branders en een zelfstabiliserende vlam onder de basisplaat. Roestvrijstalen ovenkamer met 3 niveaus van geleiders voor 2/1 GN-planken (2 stoompannen) en geribbelde geëmailleerde stalen voetplaat.
- 7488.0065: opbergvak voor potten, pannen, schalen, enzovoort.



GLÜHPLATTE GAS

- Gasbeheizt, feste Oberseite.
- Robuste Gusseisen-Kochplatte, leicht zu reinigen.
- Die Mitte der Platte kann eine maximale Temperatur von 500°C erreichen, während sie nach außen hin abnimmt.
- Zentralbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallvorrichtung und geschützter Zündflamme.
- Temperaturgradienten zur Erfüllung unterschiedlicher Kochbedürfnisse, die dank der zonenspezifischen Feineinstellung der Temperatur über die gesamte Platte zur Verfügung stehen.
- Aufgrund der großen Oberfläche ohne Zwischensektoren können gleichzeitig mehrere Topfgrößen verwendet werden.
- Töpfe können leicht von einem Bereich zum anderen bewegt werden, ohne dass sie angehoben werden müssen.
- Alle wichtigen Fächer befinden sich vor dem Gerät, um die Wartung zu erleichtern.
- 7488.0045-0060-0065: Brenner mit optimierter Verbrennung vor Ort austauschbar. Die Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner schützt vor Gasleckage bei unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- 7488.0055-0060-0065: Das Bodenfach besteht aus einem gasbeheizten Standardofen mit Edelstahlbrennern und einer selbststabilisierenden Flamme, die unter der Bodenplatte positioniert ist. Ofenkammer aus Edelstahl mit 3 Ebenen für die Aufnahme von 2/1 GN-Regalböden (2 Dampfpfannen) und gerippter emaillierter Stahlbodenplatte.
- 7488.0065: Schrankfach zur Aufbewahrung von Töpfen, Pfannen, Blechen usw.



SOLID TOP GAS

- Gas heated, solid top.
- Durable cast iron cooking plate, easy to clean.
- The centre of the plate can reach a maximum temperature of 500°C while decreasing outwards.
- Central burner with optimized combustion, flame failure device and protected pilot light.
- Temperature gradients to satisfy different cooking needs, provided over the whole plate thanks to the temperature fine-tuning by zone.
- Various sizes of pans can be used at the same time due to large surface area with no intermediate sectors.
- Pans can easily be moved from one area to another without lifting.
- All major compartments located in front of unit for ease of maintenance.
- 7488.0045-0060-0065: burners with optimized combustion interchangeable on site. Flame failure device on each burner protects against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- 7488.0055-0060-0065: base compartment consists of a gas heated standard oven with stainless steel burners and self-stabilizing flame positioned beneath the base plate. Stainless steel oven chamber to have 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans) and ribbed enamelled steel base plate.
- 7488.0065: cupboard compartment for storage of pots, pans, sheet pans, etc.



CUISINIÈRE PLAQUES COUP DE FEU A GAZ

- Dessus solide chauffé au gaz.
- Plaque de cuisson en fonte durable, facile à nettoyer.
- Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 500 °C tout en diminuant vers l'extérieur.
- Brûleur central à combustion optimisée, dispositif anti-flamme et veilleuse protégée.
- Gradients de température pour satisfaire les différents besoins de cuisson, fournis sur toute la plaque grâce au réglage fin de la température par zone.
- Différentes tailles de casseroles peuvent être utilisées en même temps en raison de la grande surface sans secteurs intermédiaires.
- Les casseroles peuvent facilement être déplacées d'une zone à une autre sans être soulevées.
- Tous les principaux compartiments situés à l'avant de l'unité pour faciliter l'entretien.
- 7488.0045-0060-0065: brûleurs à combustion optimisée interchangeables sur site. Un dispositif de défaillance de la flamme sur chaque brûleur protège contre les fuites de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- 7488.0055-0060-0065: le compartiment de la base se compose d'un four standard chauffé au gaz avec des brûleurs en acier inoxydable et une flamme auto-stabilisante positionnée sous la plaque de base. La chambre du four en acier inoxydable doit avoir 3 niveaux de glissières pour accueillir des étagères GN 2/1 (2 casseroles à vapeur) et une plaque de base en acier émaillé nervuré.
- 7488.0065: compartiment de rangement pour le stockage de casseroles, poêles, plaques de cuisson, etc.



KOOKPLAATUNIT GAS

GLÜHPLATTE GAS

SOLID TOP GAS

 CUISINIÈRE A PLAQUE
COUP DE FEU A GAZ

SOLID TOP GAS



7488.0040

7488.0045

€ 2.785,-



€ 2.450,-



	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	7 kW	14,8 kW 2x 5,5 / 1x 3,8
	73	70

KOOKPLAATUNIT GAS

GLÜHPLATTE GAS

SOLID TOP GAS

 CUISINIÈRE PLAQUES
COUP DE FEU A GAZ

SOLID TOP GAS



7488.0055

7488.0060

7488.0065

€ 4.025,-



€ 4.075,-



€ 5.200,-



	800 x 700 x 850	800 x 700 x 850	1200 x 700 x 850
	13 kW	20,6 kW 2x 5,5 / 1x 3,8	24 kW 2x 5,5 / 1x 7
	6 KW	6 KW	6 KW
	110/270°C	110/270°C	110/270°C
	116	115	160

7488.9055

€ 5,-



Grid for pan

265 x 265

7488.9060

€ 113,-



Radiant plate for 1 burner

300 x 340 x 50

7488.9065

€ 29,-



Grid 2/1 GN

650 x 530 x 10

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

ELECTRIC STOVE WITH ELECTRIC OVEN



7488.0090

€ 5.650,-



7488.0095

€ 3.456,-



	800 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	400 V / 4x 2,6 kW	400 V / 4x 2,6 kW
	6 kW	6 kW
	4x 230 x 230	4x 230
	140/300°C	140/300°C
	80	80

ELEKTRISCHE KOOKUNIT MET ELEKTRISCHE OVEN

- De vier gietijzeren platen van 2,6 kW zijn hermetisch afgesloten aan de bovenkant uit één stuk.
- Basis compartiment bestaat uit een elektrische standaard oven met dikke ovendeur voor warmte-isolatie, geplaatst onder de bodemplaat.
- Elektrische oven met aparte thermostaten voor boven- en onderwarmte-elementen.
- Roestvrijstalen ovenkamer met 3 geleiders voor 2/1 GN-planken (2 stoompannen).
- Geribbelde geëmailleerde stalen bodemplaat.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.

ELEKTROHERD MIT ELEKTRO OFEN

- Die vier 2,6 kW starken Gusseisenplatten sind mit der einteiligen Oberseite hermetisch versiegelt.
- Das Bodenfach besteht aus einem elektrischen Standardofen mit dicker Ofentür zur Wärmeisolierung, die unter der Bodenplatte positioniert ist.
- Elektroöfen mit getrennten Thermostaten für obere und untere Heizelemente.
- Edelstahl-Backofenraum mit 3 Ebenen mit Führungen zur Aufnahme von 2/1 GN-Regalen (2 Dampfpfannen).
- Gerippte emailleerte Stahl-Backofengrundplatte.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.

ELECTRIC STOVE WITH ELECTRIC OVEN

- The four 2.6 kW cast-iron plates are hermetically sealed to the one-piece top.
- Base compartment consists of an electric standard oven with thick oven door for heat insulation, positioned beneath the base plate.
- Electric oven to have separate thermostats for top and bottom heating elements.
- Stainless steel oven chamber with 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans).
- Ribbed enamelled steel oven base plate.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ÉL.

- Les quatre plaques en fonte de 2,6 kW sont scellées hermétiquement à la partie supérieure d'un monobloc.
- Le compartiment de la base se compose d'un four électrique standard avec une porte épaisse pour l'isolation thermique, positionnée sous la plaque de base.
- Four électrique pour avoir des thermostats séparés pour les éléments chauffants supérieur et inférieur.
- Chambre de four en acier inoxydable avec 3 niveaux de glissières pour accueillir 2 étagères GN (2 casseroles à vapeur).
- Plaque de fond de four en acier émaillé nervuré.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.

7488.9065



€ 29,-



Grid 2/1 GN



650 x 530 x 10



INDUCTION RANGE



7488.0100

7488.0105

€ 6.595,-



€ 11.995,-



	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	400 V / 2x 3,5 kW	400 V / 4x 3,5 kW
	20	40

INDUCTIE KOOKUNIT

- 6 mm glaskeramisch kookoppervlak met 2/4 onafhankelijk werkende inductiezones met een vermogen van 3,5 kW per zone.
- Bijna het gehele oppervlak van de keramische plaat kan zonder "dode" plekken worden gebruikt.
- Indicatielampje voor elke zone op de bedieningsconsole.
- Inductieplaten voorzien van oververhittingsbeveiliging.
- Vermogen naar de individuele zones kan worden ingesteld met progressieve output, d.w.z. fijne regeling op de lagere niveaus en grotere vooruitgang op de hogere niveaus.
- Lage warmteafvoer naar de keuken.
- De gladde, glaskeramische plaat wordt niet direct verwarmd, er is dus geen verbranding op het kookoppervlak.

INDUKTION HERD

- 6-mm-Glaskeramik-Kochfläche mit 2/4 unabhängig gesteuerten Induktionszonen mit einer Leistung von 3,5 kW pro Zone.
- Fast die gesamte Oberfläche der Keramikplatte kann ohne "tote" Punkte verwendet werden.
- Anzeigelampe für jede Zone, die sich auf der Steuerkonsole befindet.
- Induktionsplatten mit Überhitzungsschutz ausgestattet.
- Die Energie für die einzelnen Zonen kann mit progressiver Leistung eingestellt werden, d.h. Feinregulierung auf den unteren und größeren Leistung auf den oberen Ebenen.
- Geringe Wärmeableitung in die Küche.
- Die glatte, glaskeramische Platte wird nicht direkt erhitzt, so dass es kein Anbrennen auf der Kochfläche gibt.

INDUCTION RANGE

- 6 mm glass ceramic cooking surface with 2/4 independently controlled induction zones with a power of 3.5 kW per zone.
- Almost the entire surface of the ceramic plate can be used without "dead" spots.
- Indicating lamp for each zone located on control console.
- Induction plates endowed with overheating safety device.
- Power to the individual zones can be set with progressive output i.e. fine regulation at the lower and larger progress at the upper levels.
- Low heat dissipation to the kitchen.
- The smooth, glass ceramic plate is not directly heated, so there is no burning on cooking surface.

INDUCTION CUISINIÈRE

- Surface de cuisson vitrocéramique de 6 mm avec 2/4 zones d'induction contrôlées indépendamment avec une puissance de 3,5 kW par zone.
- Presque toute la surface de la plaque en céramique peut être utilisée sans taches «mortes».
- Lampe témoin pour chaque zone située sur la console de contrôle.
- Plaques à induction dotées d'un dispositif de sécurité contre la surchauffe.
- La puissance des zones individuelles peut être réglée avec une sortie progressive, c'est-à-dire une régulation fine à la progression inférieure et plus grande aux niveaux supérieurs.
- Faible dissipation de chaleur vers la cuisine.
- La plaque en vitrocéramique lisse n'est pas directement chauffée, il n'y a donc pas de brûlure sur la surface de cuisson.

GAS FRY TOP



	7488.0110	7488.0115	7488.0120
	€ 2.173,- 	€ 2.228,- 	€ 2.275,- 
			
	400 x 700 x 250	400 x 700 x 250	400 x 700 x 250
	7 kW	7 kW	7 kW
	200/400°C	200/400°C	130/300°C
	330 x 540	330 x 540	330 x 540
	40	70	40

	7488.0145	7488.0150	7488.0155	7488.0160
	€ 3.281,- 	€ 3.297,- 	€ 3.250,- 	€ 3.999,- 
				
	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	14 kW	14 kW	14 kW	14 kW
	200/400°C	200/400°C	130/300°C	130/300°C
	730 x 540	730 x 540	730 x 540	730 x 540
	84	84	84	84

GAS BAKPLAAT

- Groot afvoergat op het kookoppervlak maakt het afvoeren van vet in een grote opvangbak van 1/1,5 liter onder het kookoppervlak mogelijk.
- Grote vetopvangbak verkrijgbaar als optioneel accessoire voor montage onder opzetstukken boven open onderkast.
- Roestvrijstalen hoge spatbescherming aan de achterkant en zijkanalen van het kookoppervlak. Spatbescherming kan gemakkelijk worden verwijderd voor reiniging.
- Schrapers met gladde of geribbelde kant worden standaard meegeleverd.
- Piëzo-vonkontsteking voor extra veiligheid.
- Gastoestel geleverd voor gebruik met aardgas of LPG-gas, ombouw jets standaard meegeleverd.
- Sudderzone vooraan.

GAS GRILLPLATTE

- Großes Abflussloch auf der Kochfläche ermöglicht das Ablassen von Fett in einen großen 1/1,5-Liter-Sammler unter der Kochfläche.
- Großer Fettsammelbehälter als optionales Zubehör erhältlich, der unter den Oberteilen über dem offenen Unterschrank installiert werden kann.
- Hoher Spritzschutz aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutz kann zur Reinigung leicht entfernt werden.
- Schaber mit glatten oder gerippten Klingen sind standardmäßig enthalten.
- Piezo-Funkenzündung für zusätzliche Sicherheit.
- Gasgerät zur Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, serienmäßig mit Konvertierungsdüsen.
- Frontale Kochzone.

GAS FRY TOP

- Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1/1,5 litre collector placed under the cooking surface.
- Large grease collection container available as optional accessory to be installed under top units over open base cupboard.
- Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface. Splash guard can be easily removed for cleaning.
- Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard.
- Piezo spark ignition for added safety.
- Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- Frontal simmering zone.

PLAQUES GRILL A GAZ

- Le grand trou de drainage sur la surface de cuisson permet l'évacuation des graisses dans un grand collecteur de 1 / 1,5 litre placé sous la surface de cuisson.
- Grand bac de récupération de graisse disponible en tant qu'accessoire optionnel à installer sous les unités supérieures sur le buffet à base ouverte.
- Protection anti-éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Le pare-éclaboussures peut être facilement retiré pour le nettoyage.
- Grattoirs à lames lisses ou nervurées inclus en standard.
- de sécurité.
- Appareil à gaz fourni pour une utilisation avec du gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard.
- Zone avant frémissante

7488.9045	 € 37,-
	Scrapper
	

7488.9050	 € 35,-
	Scrapper
	



ELECTRIC FRY TOP



7488.0125 7488.0130 7488.0135 7488.0140

€ 2.049,- € 2.008,- € 2.115,- € 2.050,-



straight



angled



	400 x 700 x 250	400 x 700 x 250	400 x 700 x 250	400 x 700 x 250
	400 V / 4,2 kW	400 V / 4,2 kW	400 V / 4,2 kW	400 V / 4,2 kW
	110 / 280 °C	110 / 300 °C	110 / 300 °C	110 / 280 °C
	330 x 540	330 x 540	330 x 540	330 x 540
	47	47	47	47

7488.0165 7488.0170 7488.0175 7488.0180

€ 2.915,- € 2.998,- € 3.075,- € 3.450,-



	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	400 V / 8,4 kW	400 V / 8,4 kW	400 V / 8,4 kW	400 V / 8,4 kW
	110 / 300 °C	110 / 300 °C	110 / 280 °C	110 / 280 °C
	730 x 540	730 x 540	730 x 540	730 x 540
	84	84	84	84

ELEKTRISCHE BAKPLAAT

ELEKTRO GRILLPLATTE

ELECTRIC FRY TOP

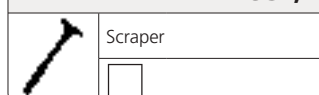
PLAQUES GRILL A ELECTRIQUE

- Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1/1,5 litre collector placed under the cooking surface.
 - Large grease collection container available as optional accessory to be installed under top units over open base cupboard.
 - 7488.0125-0130-0135-0140: Electric elements in incoloy positioned under the cooking plate.
 - 7488.0165-0170-0175-0180: infrared heating elements mounted below the cooking surface.
 - Safety thermostat and thermostatic control.
 - Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface. Splash guard can be easily removed for cleaning.
 - Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard.
- Großes Abflussloch auf der Kochfläche ermöglicht das Ablassen von Fett in einen großen 1/1,5-Liter-Sammler unter der Kochfläche.
 - Großer Fettsammelbehälter als optionales Zubehör erhältlich, der unter den Oberteilen über dem offenen Unterschrank installiert werden kann.
 - 7488.0125-0130-0135-0140: Elektrische Elemente aus Incoloy unter der Kochplatte.
 - 7488.0165-0170-0175-0180: Infrarot-Heizelemente unter der Kochfläche montiert.
 - Sicherheitsthermostat und Thermostatsteuerung.
 - Hoher Spritzschutz aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutz kann zur Reinigung leicht entfernt werden.
 - Schaber mit glatten oder gerippten Klingen sind standardmäßig enthalten.

- Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1/1,5 litre collector placed under the cooking surface.
- Large grease collection container available as optional accessory to be installed under top units over open base cupboard.
- 7488.0125-0130-0135-0140: Electric elements in incoloy positioned under the cooking plate.
- 7488.0165-0170-0175-0180: infrared heating elements mounted below the cooking surface.
- Safety thermostat and thermostatic control.
- Stainless steel high splash guard on the rear and sides of cooking surface. Splash guard can be easily removed for cleaning.
- Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard.

- Le grand trou de drainage sur la surface de cuisson permet l'évacuation des graisses dans un grand collecteur de 1 / 1,5 litre placé sous la surface de cuisson.
- Grand bac de récupération de graisse disponible en tant qu'accessoire optionnel à installer sous les unités supérieures sur le buffet à base ouverte.
- 7488.0125-0130-0135-0140: Éléments électriques en incoloy positionnés sous la plaque de cuisson.
- 7488.0165-0170-0175-0180: éléments chauffants infrarouges montés sous la surface de cuisson.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- Protection anti-éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Protection contre les éclaboussures peut être facilement enlevée pour le nettoyage.
- Grattoirs à lames lisses ou nervurées inclus en standard.

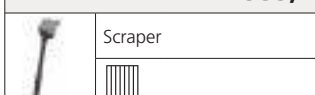
7488.9045 € 37,-



Scraper



7488.9050 € 35,-



Scraper



ELECTRIC BAIN-MARIE



	7488.0245	7488.0250
	€ 1.235,- 	€ 2.425,- 
	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	400 V / 3 kW	230 V / 3 kW
	30/90°C	30/90°C
GN	1x 1/1	2x 1/1
	✓	✓
	20	25



ELEKTRISCHE BAIN-MARIE

- Bain Marie gebruikt voor op serveertemperatuur houden van gekookt voedsel met heet water.
- Incoloy gepantserde verwarmingselementen onder de bodem van de bak.
- Waterbak is naadloos in de bovenzijde van het apparaat gelast.
- Het waterniveau is aan de zijkant van de bak met plaat gemarkeerd.
- Toestel met handmatige vulling van de bak.
- Watertemperatuur geregeld door thermostaat met maximale temperatuurwaarde van 90°C.
- Bak leeg te maken door kraan aan de voorkant van de machine.
- Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking.
- Uit één stuk geperst werkblad van 1,5 mm in roestvrij staal.
- Model heeft rechthoekige zijranden om vlak aansluitende verbindingen tussen eenheden mogelijk te maken, waardoor hiaten en mogelijke vuilvangers worden geëlimineerd.



ELEKTRO BAIN-MARIE

- Bain Marie für die Warmhaltung von gekochtem Essen bei Servier-temperatur mit heißem Wasser.
- Incoloy gepanzerte Heizelemente unter dem Boden des Beckens positioniert.
- Das Wasserbecken ist nahtlos in die Oberseite des Geräts eingeschweißt.
- Der Wasserfüllstand ist an der Seite des Beckens mit einer Plakette markiert.
- Gerät zum manuellen Nachfüllen des Beckens.
- Die Wassertemperatur wird durch einen Thermostat mit einem maximalen Temperaturwert von 90°C geregelt.
- Das Becken wird durch einen Hahn an der Vorderseite der Maschine entleert.
- Alle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche.
- Einteilige gepresste 1,5-mm-Arbeitsplatte aus Edelstahl.
- Das Modell hat rechtwinklige Seitenkanten, um bündig abschließende Verbindungen zwischen den Einheiten zu ermöglichen, wodurch Spalten und mögliche Schmutzfänger vermieden werden.



ELECTRIC BAIN-MARIE

- Bain Marie used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water.
- Incoloy armoured heating elements positioned beneath the base of the well.
- Water basin is seamlessly welded into the top of the appliance.
- Filling water level is plate-marked on the side of the well.
- Unit to feature manual refill of well.
- Water temperature controlled by thermostat with maximum temperature value of 90°C.
- Basin drained by tap on the front of the machine.
- All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.



BAIN-MARIE A ELECTRIQUE

- Bain Marie utilisé pour conserver les aliments cuits aux températures de service à l'aide d'eau chaude.
- Éléments chauffants blindés Incoloy positionnés sous la base du puits.
- Le bassin d'eau est soudé sans couture dans le haut de l'appareil.
- Le niveau d'eau de remplissage est marqué sur la plaque latérale du puits.
- Unité avec fonction de remplissage manuel du puits.
- Température de l'eau contrôlée par thermostat avec une valeur de température maximale de 90°C.
- la vidange se fait par le robinet à l'avant de la machine.
- Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite.
- Plan de travail monobloc de 1,5 mm en acier inoxydable..
- Le modèle a des bords latéraux à angle droit pour permettre des joints affleurant entre les unités, éliminant les espaces et les éventuels pièges à saleté.



CHIPS SCUTTLE



7488.0220

€ 1.575,-



	400 x 700 x 250
	230 V / 1 kW
GN	1/1
	20

FRIETWARMHOUDUNIT

- Aanbevolen voor gebruik naast een friteuse om overvloedige olie in de put te laten druppelen.
- Toestel moet infrarood verwarmingselementen aan de achterkant van het toestel hebben om de porties warm te houden totdat ze klaar zijn om te worden geserveerd en opgediend.
- Goed geschikt voor 1/1 GN bak met een maximale hoogte van 150 mm.
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel.
- Toestel geleverd met een geperforeerde GN 1/1 valse bodem, speciaal gevormd voor het gemakkelijker verzamelen van voedsel.
- Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking.
- Uit één stuk geperst werkblad van 1,5 mm in roestvrij staal.
- Model heeft rechthoekige zijranden om vlak aansluitende verbindingen tussen eenheden mogelijk te maken, waardoor hiaten en mogelijke vuilvangers worden geëlimineerd.

POMMES WÄRMER

- Empfohlen für den Einsatz neben einer Friteuse, damit überschüssiges Öl in das Becken tropfen kann.
- Das Gerät verfügt über Infrarot-Heizelemente, die auf der Rückseite des Geräts positioniert werden, um die Portionen warm zu halten, bis sie servierbereit sind.
- Das Becken kann 1/1 GN-Behälter mit einer maximalen Höhe von 150 mm aufnehmen.
- Einfach zu bedienendes Bedienfeld.
- Das Gerät verfügt über einen perforierten GN 1/1 Senkboden, der speziell für eine leichtere Nahrungsaufnahme geformt ist.
- Alle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche.
- Einteilige gepresste 1,5-mm-Arbeitsplatte aus Edelstahl.
- Das Modell hat rechtwinklige Seitenkanten, um bündig abschließende Verbindungen zwischen den Einheiten zu ermöglichen, wodurch Spalten und mögliche Schmutzfänger vermieden werden.

CHIPS SCUTTLE

- Recommended for use next to a fryer to allow excess oil to drip in the well basin.
- Unit to have infrared heating elements positioned on the back of the unit to keep servings warm until ready to be plated and served.
- Well able to contain 1/1 GN container with a maximum height of 150 mm.
- Easy-to-use control panel.
- Unit supplied with a perforated GN 1/1 false bottom specially shaped for easier food collection.
- All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.

CHAUFFE FRITES

- Recommandé pour une utilisation à côté d'une friteuse pour permettre à l'excès d'huile de s'égoutter dans le bassin du puits.
- L'unité doit avoir des éléments chauffants infrarouges positionnés à l'arrière de l'unité pour garder les portions chaudes jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être servies et servies.
- Capable de contenir un bac GN 1/1 avec une hauteur maximale de 150 mm.
- Panneau de contrôle facile à utiliser.
- Unité fournie avec un faux fond GN 1/1 perforé de forme spéciale pour faciliter la collecte des aliments.
- Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite.
- Plan de travail monobloc de 1,5 mm en acier inoxydable.
- Le modèle a des bords latéraux à angle droit pour permettre des joints affleurant entre les unités, éliminant les espaces et les éventuels pièges à saleté.

GAS FRYER



	7488.0200	7488.0205
	€ 2.825,- 	€ 5.100,- 
	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	14 kW	28 kW
	105/185°C	105/185°C
	1x 15 L	2x 15 L
	✓	✓
	40	50

 GASFRITEUSE • Diepgetrokken V-vormige pbakut. • Zeer efficiënte branders van 7 kW in roestvrij staal met een vlamdover aan de buitenkant van de bak. • Vlamuitval apparaat op elke brander. • Oververhittingsthermostaat standaard op alle apparaten. • Olie loopt via een kraan in een opvangbak onder de bak. • Piëzo-vonkontsteking voor extra veiligheid. • Gastoestel geleverd voor gebruik met aardgas of LPG-gas, ombouw jets standaard meegeleverd.	 GAS FRITEUSEN • Tiefgezogenes V-förmiges Becken. • Hocheffiziente 7-kW-Brenner aus rostfreiem Stahl mit Flammenausfallvorrichtung, die an der Außenseite des Beckens angebracht ist. • Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner. • Überhitzungsschutzthermostat serienmäßig bei allen Geräten. • Öl läuft durch einen Hahn in einen unter dem Becken positionierten Drainagebehälter ab. • Piezo-Funkenzündung für zusätzliche Sicherheit. • Gasgerät zur Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, serienmäßig mit Konvertierungsdüsen.	 GAS FRYER • Deep drawn V-Shaped well. • High efficiency 7 kW burners in stainless steel with flame failure device attached to the outside of the well. • Flame failure device on each burner. • Overheat protection thermostat as standard on all units. • Oil drains through a tap into a drainage container positioned under the well. • Piezo spark ignition for added safety. • Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.	 FRITEUSE A GAZE • En forme de V bien embouti bien. • Brûleurs à haut rendement de 7 kW en acier inoxydable avec dispositif de protection contre les flammes fixé à l'extérieur du puits. • Dispositif de défaillance de flamme sur chaque brûleur. • Thermostat de protection contre la surchauffe de série sur toutes les unités. • L'huile s'écoule par un robinet dans un récipient de drainage placé sous le puits. • Allumage par étincelle piézo pour plus de sécurité. • Appareil à gaz fourni pour une utilisation avec du gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard.

7488.9027

€ 95,-



Basket gas fryer
 5L 7488.0200-0205

7488.9035

€ 43,-



Basket gas fryer
 14L 15L 7488.0200-0205



ELECTRIC FRYER

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



	7488.0185	7488.0190	7488.0195
	€ 3.435,- 	€ 2.210,- 	€ 3.650,-
	400 x 700 x 250	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	400 V / 9 kW	400 V / 8,7 kW	400 V / 17,4 kW
	10/185°C	105/185°C	105/185°C
	2x 5 L	1x 12 L	2x 12 L
	✓	✓	✓
	13	32	24

	7488.0210	7488.0215
	€ 2.299,- 	€ 3.795,-
	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	400 V / 8,7 kW	400 V / 17,4 kW
	105/185°C	105/185°C
	1x 14 L	2x 14 L
	✓	✓
	40	50

ELEKTRISCHE FRITEUSE

- Alle grote compartimenten aan de voorkant van het toestel voor onderhoudsgemak.
- Olie wordt afgevoerd via een kraan aan de voorkant van de bakken.
- Oververhittingsthermostaat standaard op alle apparaten.
- Thermostatische regeling van de olietemperatuur tot maximaal 185°C.
- 7488.0185-0195: incoloy gepantserde verwarmingselementen in de bak kunnen opgetild worden om ze gemakkelijker schoon te maken.
- Binnenkant van de bak met afgeronde hoeken voor gemakkelijke reiniging.

ELEKTRO FRITEUSEN

- Alle wichtigen Fächer befinden sich vor dem Gerät, um die Wartung zu erleichtern.
- Das Öl läuft durch einen Hahn an der Vorderseite der Becken ab.
- Überhitzungsschutzthermostat serienmäßig bei allen Geräten.
- Thermostatische Regelung der Öltemperatur bis zu einem Maximum von 185°C.
- 7488.0185-0195: Im Inneren des Beckens befindliche Incoloy-Panzer-Heizelemente können zur leichteren Reinigung angehoben werden.
- Innenseite des Beckens mit abgerundeten Ecken zur leichteren Reinigung.

ELECTRIC FRYER

- All major compartments located in front of unit for ease of maintenance.
- Oil drains through a tap positioned on the front the wells.
- Overheat protection thermostat as standard on all units.
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 185°C.
- 7488.0185-0195: Incoloy armoured heating elements located inside the well can be lifted up for easier cleaning.
- Interior of well with rounded corners for ease of cleaning.

FRITEUSE A ELECTRIQUE

- Tous les principaux compartiments situés à l'avant de l'unité pour faciliter l'entretien.
- L'huile s'écoule par un robinet placé à l'avant des puits.
- Thermostat de protection contre la surchauffe de série sur toutes les unités.
- Régulation thermostatique de la température de l'huile jusqu'à un maximum de 185°C.
- 7488.0185-0195: Les éléments chauffants blindés Incoloy situés à l'intérieur du puits peuvent être soulevés pour un nettoyage plus facile.
- Intérieur du puits aux coins arrondis pour faciliter le nettoyage.

7488.9027		€ 95,-
	Basket gas fryer	
5L	7488.0190-0195 7488.0210-0215	

7488.9035		€ 43,-
	Basket gas fryer	
14L 15L	7488.0210-0215	

7488.9030		€ 43,-
	Basket gas fryer	
12L	7488.0190-0195	

7488.9025		€ 86,-
	Basket gas fryer	
5L	7488.0185	

GAS LAVA STONE GRILL



	7488.0225	7488.0230
	€ 1.975,- 	€ 2.950,- 
	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	7 kW	14 kW
	39	40

GAS LAVASTEENGRILL

- Verwarming via RVS gasbranders met vlamdover.
- Branders beschermd door roestvrijstalen deflectieplaten om verstopping te voorkomen.
- Piëzo-ontsteking. 7488.0230: afzonderlijke bedieningselementen voor elke halve module.
- Gietijzeren roosters kunnen op twee niveaus worden aangepast.
- Roestvrijstalen hoge spatsschermen aan de achterkant en zijanten van het kookoppervlak. Spatsschermen kunnen eenvoudig verwijderd worden voor reiniging en ze zijn vaatwasmachinebestendig.
- Inclusief schraper voor het reinigen van grillroosters.
- Top configuratie maakt installatie alleen op neutrale basis mogelijk (niet mogelijk om te installeren op koel- of vries basis).
- Kookroosters gemaakt van zeer bestendig geëmailleerd gietijzer voor eenvoudige reiniging.
- Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking.
- Uit één stuk geperst werkblad van 1,5 mm in roestvrij staal.

GAS LAVASTEINGRIL

- Beheizung über Edelstahl-Gasbrenner mit Flammenausfallvorrichtung.
- Brenner geschützt durch Ablenkbleche aus Edelstahl zur Verhinderung von Verstopfungen.
- Piezo-Zündung. 7488.0230: getrennte Steuerungen für jedes Halbmodul.
- Die Gusseisengitter können auf zwei Ebenen eingestellt werden.
- Hohe Spritzschutzvorrichtungen aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutzvorrichtungen lassen sich zur Reinigung leicht entfernen und sind spülmaschinenfest.
- Inklusive Schaber zur Reinigung der Grillroste.
- Die obere Konfiguration ermöglicht die Installation ausschließlich auf Umgebungsbasis (nicht auf Kühl- oder Gefrierbasis möglich).
- Kochgitter aus hochbeständigem, emailliertem Gusseisen zur leichten Reinigung.
- Alle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche.
- Einteilige gepresste 1,5-mm-Arbeitsplatte aus Edelstahl.

GAS LAVA STONE GRILLE

- Heating via Stainless steel gas burners with flame failure device.
- Burners protected by stainless steel deflection trays to prevent blockage.
- Piezo ignition. 7488.0230: separate controls for each half module.
- Cast iron grids can be adjusted on two levels.
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface. Splash guards can be easily removed for cleaning and are dishwasher-safe.
- Scraper for cleaning of grilling grids included.
- Top configuration allows installation on ambient base only (not possible to install on refrigerated nor freezer base).
- Cooking grids made in highly resistant enamelled cast iron for easy cleaning
- All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.

GRILL PIERRE LAVIQUE GAZ

- Chauffage par brûleurs à gaz en acier inoxydable avec dispositif de coupure de flamme.
- Brûleurs protégés par des plateaux de déflection en acier inoxydable pour éviter le blocage.
- Allumage piézo. 7488.0230: contrôles séparées pour chaque demi-module.
- Les grilles en fonte peuvent être ajustées sur deux niveaux.
- Protections anti-éclaboussures hautes en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les protections anti-éclaboussures peuvent être facilement retirées pour le nettoyage et vont au lave-vaisselle.
- Grattoir pour le nettoyage des grilles de cuisson inclus.
- La configuration supérieure permet une installation sur une base ambiante uniquement (impossible à installer sur une base réfrigérée ou un congélateur).
- Grilles de cuisson en fonte émaillée très résistante pour un nettoyage facile
- Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite.
- Plan de travail monobloc de 1,5 mm en acier inoxydable..



ELECTRIC GRILL



7488.0235

7488.0240

€ 2.385,-



€ 3.495,-



	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	400 V / 4 kW	400 V / 12 kW
	39	40

ELEKTRISCHE GRILL

- Energieregeling via een bedieningsknop.
- Verwarmingselement kan naar voren worden gekanteld voor eenvoudige reiniging.
- Door de lage temperatuur van de externe panelen kan veilig worden gewerkt.
- Verwarming via incoloy gepantserde verwarmingselementen onder de kookplaat.
- Roestvrijstalen hoge spatschermen aan de achterkant en zijkanten van het kookoppervlak. Spatschermen kunnen eenvoudig verwijderd worden voor reiniging en ze zijn vaatwasmachinebestendig.
- Gietijzeren roosters kunnen op twee niveaus worden aangepast.
- Inclusief schraper voor het reinigen van grillroosters.
- Kookroosters gemaakt van zeer bestendig geëmailleerd gietijzer voor eenvoudige reiniging.
- Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking.
- Uit één stuk geperst werkblad van 1,5 mm in roestvrij staal.

ELEKTRO GRILL

- Energieregulierung durch einen Regelknopf.
- Heizelement kann zur einfachen Reinigung nach vorne gekippt werden.
- Die niedrigen Temperaturen der externen Paneele ermöglichen ein sicheres Arbeiten.
- Beheizung über Incoloy-gepanzerte Heizelemente unterhalb der Kochplatte.
- Hohe Spritzschutzvorrichtungen aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutzvorrichtungen lassen sich zur Reinigung leicht entfernen und sind spülmaschinenfest.
- Die Gusseisengitter können auf zwei Ebenen eingestellt werden.
- Inklusive Schaber zur Reinigung der Grillroste.
- Kochgitter aus hochbeständigem, emailliertem Gusseisen zur leichten Reinigung.
- Alle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche.
- Einteilige gepresste 1,5-mm-Arbeitsplatte aus Edelstahl.

ELECTRIC FRYER

- Energy regulation through a control knob.
- Heating element can be tilted frontally for easy cleaning.
- The low temperature of the external panels allow to work in safety.
- Heating via incoloy armoured heating elements below the cooking plate.
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface. Splash guards can be easily removed for cleaning and are dishwasher-safe.
- Cast iron grids can be adjusted on two levels.
- Scraper for cleaning of grilling grids included.
- Cooking grids made in highly resistant enamelled cast iron for easy cleaning.
- All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.

GRILL ELECTRIQUE

- Régulation d'énergie par bouton de contrôle.
- L'élément chauffant peut être incliné vers l'avant pour un nettoyage facile.
- La basse température des panneaux extérieurs permet de travailler en toute sécurité.
- Chauffage par éléments chauffants blindés incoloy sous la plaque de cuisson.
- Protections anti-éclaboussures hautes en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les protections anti-éclaboussures peuvent être facilement retirées pour le nettoyage et vont au lave-vaisselle.
- Les grilles en fonte peuvent être ajustées sur deux niveaux.
- Grattoir pour le nettoyage des grilles de cuisson inclus.
- Grilles de cuisson en fonte émaillée très résistante pour un nettoyage facile.
- Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite.
- Plan de travail monobloc de 1,5 mm en acier inoxydable..

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

GAS PASTA COOKER



	7488.0260	7488.0265
	€ 3.075,- 	€ 4.925,- 
	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	1x 250 x 400 x 300	2x 250 x 400 x 300
	10,5 kW	21 kW
	40	60

GAS PASTAKOKER

Excl. manden

- Naast het koken van pasta, kan het apparaat worden gebruikt voor allerlei soorten noedels, rijst, knoedels en groenten.
- Hoogrendement branders van roestvrij staal met vlambeveiliging en geoptimaliseerde verbranding onder de bak.
- Eenheid met een afroom zone voor het verwijderen van zetmeel: verbeterde waterkwaliteit in de loop van de tijd.
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel met gaskraan en piezo-ontsteking.
- Veiligheidsthermostaat om werking zonder water te voorkomen.
- Continu vullen van water geregeld door een handmatige waterkraan.
- **Energy Control:** unieke functie voor fijnafstelling van het vermogen om het kookniveau te regelen en het energieverbruik te optimaliseren.

GAS NUDELKOCHER

Exkl. Körbe

- Neben dem Kochen von Nudeln kann das Gerät auch für Nudeln aller Art, Reis, Knödel und Gemüse verwendet werden.
- Hocheffiziente Brenner aus Edelstahl mit Flammenausfallvorrichtung und optimierter Verbrennung, unterhalb des Beckens angeordnet.
- Gerät mit Abschöpfzone zur Stärkeentfernung: verbesserte Wasserqualität im Laufe der Zeit.
- Einfach zu bedienendes Bedienfeld mit Gashahn und Piezo-Zündung
- Sicherheitsthermostat zur Vermeidung eines Betriebs ohne Wasser.
- Kontinuierliche Wasserbefüllung, die über einen manuellen Wasserhahn reguliert wird.
- Energie-Steuerung: einzigartige Funktion zur Feineinstellung der Leistung, um den Siedepunkt zu kontrollieren und den Energieverbrauch zu optimieren.

GAS PASTA COOKER

Excl. Baskets

- In addition to cooking pasta, the appliance can be used for noodles of every kind, rice, dumplings and vegetables.
- High efficiency burners in stainless steel with flame failure device and optimized combustion, located below the well.
- Unit to feature skimming zone for starch removal: improved water quality over time.
- Easy-to-use control panel with gas cock and piezo ignition.
- Safety thermostat to avoid operation without water.
- Continuous water filling regulated through a manual water tap.
- **Energy Control:** unique feature for fine power adjustment to control boiling level and optimize energy consumption.

CUISEURS POUR PATES GAZ

Excl. Paniers

- En plus de la cuisson des pâtes, l'appareil peut être utilisé pour des nouilles de toutes sortes, du riz, des raviolis et des légumes.
- Brûleurs à haut rendement en acier inoxydable avec dispositif de coupure de flamme et combustion optimisée, situés sous le puits.
- Fourni avec une zone d'égouttement intégrée sur laquelle les paniers peuvent être placés à des fins de drainage.
- Panneau de contrôle facile à utiliser avec robinet de gaz et allumage piézo.
- Thermostat de sécurité pour éviter le fonctionnement sans eau.
- Remplissage d'eau continu régulé par un robinet d'eau manuel.
- **Contrôle de l'énergie:** caractéristique unique pour un réglage fin de la puissance afin de contrôler le niveau d'ébullition et d'optimiser la consommation d'énergie.

7488.9000	 € 269,-
	Basket pasta cooker
	2x 220 x 170

7488.9005	 € 322,-
	Basket pasta cooker
	4x 105 x 160



ELECTRIC PASTA COOKER



7488.0270

€ 3.295,-



7488.0275

€ 5.595,-



	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	1x 250 x 400 x 300	2x 250 x 400 x 300
	400 V / 6 kW	400 V / 12 kW
	40	50

ELEKTRISCHE
PASTAKOKER

Excl. manden

- Naast het koken van pasta, kan het apparaat worden gebruikt voor allerlei soorten noedels, rijst, knoedels en groenten.
- Toestel met een infrarood verwarmingssysteem onder de bodem van de bak.
- Eenheid met een afroom zone voor het verwijderen van zetmeel: verbeterde waterkwaliteit in de loop van de tijd.
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel.
- Veiligheidsthermostaat om werking zonder water te voorkomen.
- Continu vullen van water geregeld door een handmatige waterkraan.
- **Energy Control:** unieke functie voor fijnafstelling van het vermogen om het kookniveau te regelen en het energieverbruik te optimaliseren.

ELEKTRO
NUDELKOCHER

Exkl. Körbe

- Neben dem Kochen von Nudeln kann das Gerät auch für Nudeln aller Art, Reis, Knödel und Gemüse verwendet werden.
- Das Gerät verfügt über ein Infrarot-Heizsystem, das unter dem Boden des Beckens positioniert wird.
- Gerät mit Abschöpfzone zur Stärkeentfernung: verbesserte Wasserqualität im Laufe der Zeit.
- Einfach zu bedienendes Bedienfeld.
- Sicherheitsthermostat zur Vermeidung eines Betriebs ohne Wasser.
- Kontinuierliche Wasserbefüllung, die über einen manuellen Wasserhahn reguliert wird.
- **Energie-Steuerung:** einzigartige Funktion zur Feineinstellung der Leistung, um den Siedepunkt zu kontrollieren und den Energieverbrauch zu optimieren.

ELECTRIC
PASTA COOKER

Excl. Baskets

- In addition to cooking pasta, the appliance can be used for noodles of every kind, rice, dumplings and vegetables.
- Unit to have infrared heating system positioned beneath the base of the well.
- Unit to feature skimming zone for starch removal: improved water quality over time.
- Easy-to-use control panel.
- Safety thermostat to avoid operation without water.
- Continuous water filling regulated through a manual water tap.
- **Energy Control:** unique feature for fine power adjustment to control boiling level and optimize energy consumption.

CUISEURS POUR PATES A
ELECTRIQUE

Excl. Paniers

- En plus de la cuisson des pâtes, l'appareil peut être utilisé pour des nouilles de toutes sortes, du riz, des raviolis et des légumes.
- L'unité doit avoir un système de chauffage infrarouge positionné sous la base du puits.
- Fourni avec une zone d'égouttement intégrée sur laquelle les paniers peuvent être placés à des fins de drainage.
- Panneau de contrôle facile à utiliser.
- Thermostat de sécurité pour éviter le fonctionnement sans eau.
- Remplissage d'eau continu régulé par un robinet d'eau manuel.
- **Contrôle de l'énergie:** caractéristique unique pour un réglage fin de la puissance afin de contrôler le niveau d'ébullition et d'optimiser la consommation d'énergie.

7488.9000



€ 269,-



Basket pasta cooker

2x 220 x 170

7488.9005



€ 322,-



Basket pasta cooker

4x 105 x 160

GAS BOILING PAN



7488.0257	
€ 5.250,- 	
	800 x 700 x 850
	14 kW
	60 L
	✓
	110

 GAS KOOKKETEL	 GAS KOCHKESSEL	 GAS BOILING PAN	 MARMITES À GAZ
Directe verhitting - Kookketel is geschikt om allerlei producten te koken, sauteren of pocheren. - Producten worden gelijkmatig verwarmd in de bodem en zijwanden van de ketel door een direct verwarmingssysteem. - Geperste kookpot en deksel in 316 AISI roestvrij staal. - Het apparaat is IPX4-gecertificeerd voor waterbestendigheid. - Magneetventiel om te vullen met warm en koud water. - Voedsel kraan met grote capaciteit zorgt voor een veilige en moeiteloze afvoer van inhoud. - Stevig passende hoes om de kooktijd te verkorten en energiekosten te besparen. - Afvoerslang en -kraan zijn zeer eenvoudig van buiten schoon te maken. - Gesloten verwarmingssysteem - geen energieverspilling. - Robuuste branders van roestvrij staal met vlambeveiliging, beschermde waakvlam en geoptimaliseerde verbranding.	Direct heating - Der Wasserkocher eignet sich zum Kochen, Anbraten oder Pochieren aller Arten von Produkten. - Das Produkt wird im Boden und in den Seitenwänden des Kessels durch ein direktes Heizsystem gleichmäßig erhitzt. - Gepresster Kochbehälter und Deckel aus 316 AISI Edelstahl. - Das Gerät ist nach IPX4 wasserdicht zertifiziert. - Magnetventil zum Nachfüllen von heißem und kaltem Wasser. - Der Lebensmittelhahn mit großem Fassungsvermögen ermöglicht ein sicheres und müheloses Entleeren des Inhalts. - Fest sitzende Abdeckung zur Reduzierung der Kochzeit und Einsparung von Energiekosten. - Entleerungsrohr und Hahn sind von außen sehr leicht zu reinigen. - Geschlossenes Heizsystem - keine Energieverschwendung. - Robuste Brenner aus Edelstahl mit Flammenausfallvorrichtung, geschützter Zündflamme und optimierter Verbrennung.	Direct heating - Kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce. - Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by a direct heating system. - Pressed cooking vessel and lid in 316 AISI Stainless steel. - Appliance is IPX4 water resistance certified. - Solenoid valve to refill with hot and cold water. - Large capacity food tap enables safe and effortless discharging of contents. - Firmly fitting cover to reduce cooking time and save energy costs. - Discharge tube and tap are very easy to clean from outside. - Closed heating system – no waste of energy. - Robust burners in stainless steel with flame failure device, protected pilot light and optimized combustion.	Chauffage direct - La bouilloire convient pour cuire, faire sauter ou pocher toutes sortes de produits. - Le produit est uniformément chauffé dans la base et les parois latérales de la bouilloire par un système de chauffage direct. - Cuve et couvercle pressés en acier inoxydable 316 AISI. - L'appareil est certifié IPX4 résistant à l'eau. - Électrovanne à remplir d'eau chaude et froide. - Le robinet pour aliments de grande capacité permet une évacuation sûre et sans effort du contenu. - Couvercle bien ajusté pour réduire le temps de cuisson et économiser les coûts d'énergie. - Le tube de décharge et le robinet sont très faciles à nettoyer de l'extérieur. - Système de chauffage fermé - pas de gaspillage d'énergie. - Brûleurs robustes en acier inoxydable avec dispositif de coupure de flamme, veilleuse protégée et combustion optimisée.



ELECTRIC BOILING PAN



7488.0255

€ 6.100,-



	800 x 700 x 850
	400 V / 9,4 kW
	60 L
	✓
	115



ELEKTRISCHE KOOKKETEL

Indirecte verhitting

- Kookketel is geschikt om allerlei producten te koken, sauteren of pochieren.
- Producten worden gelijkmatig verwarmd in de bodem en zijwanden van de ketel door een indirect verwarmingssysteem dat gebruik maakt van integraal gegenereerde verzadigde stoom bij een temperatuur van 110°C in de behuizing.
- Geperste kookpot en deksel in 316 AISI roestvrij staal.
- Toestel met energiecontrole en temperatuurbegrenzer.
- Externe klep maakt het mogelijk om overtollige lucht die in de behuizing verzameld tijdens de verwarmingsfase handmatig te verwijderen.
- Magneetventiel om te vullen met warm en koud water.
- Afvoerkraan met grote capaciteit maakt een nauwkeurige verdeling van het afgevoerde voedsel mogelijk, vooral kleine hoeveelheden.
- Afvoerslang en -kraan zijn zeer eenvoudig van buiten schoon te maken.
- Drukschakelaar regeling bewaakt het energie- en waterverbruik.



ELEKTRO KOCHKESSEL

Indirekt beheizt

- Der Wasserkocher eignet sich zum Kochen, Anbraten oder Pochieren aller Arten von Produkten.
- Das Produkt wird im Boden und in den Seitenwänden des Kessels durch ein indirektes Heizsystem gleichmäßig erhitzt, das im Mantel integral erzeugten gesättigten Dampf mit einer Temperatur von 110°C verwendet.
- Gepresster Kochbehälter und Deckel aus 316 AISI Edelstahl.
- Das Gerät verfügt Energiesteuerung und Temperaturbegrenzer.
- Externes Ventil ermöglicht es, überschüssige Luft, die sich während der Heizphase im Mantel angesammelt hat, manuell zu entleeren.
- Sicherheitsventil vermeidet Überdruck des Dampfes im Mantel.
- Der Ablasshahn mit großem Fassungsvermögen ermöglicht eine präzise Portionierung der ausgegebenen Lebensmittel, insbesondere kleiner Mengen.
- Entleerungsrohr und Hahn sind von außen sehr leicht zu reinigen.
- Die Druckschaltersteuerung überwacht den Energie- und Wasserverbrauch.



ELECTRIC BOILING PAN

Indirect heating

- Kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by an indirect heating system that uses integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C in the jacket.
- Pressed cooking vessel and lid in 316 AISI Stainless steel.
- Unit with energy control and temperature limiter.
- External valve allows to manually evacuate excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.
- Large capacity drain tap enables precise portioning of the discharged food, especially small quantities.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Pressure switch control monitors energy and water consumption.



MARMITES A ELECTRIQUE

Chauffage indirect

- La bouilloire convient pour cuire, faire sauter ou pocher toutes sortes de produits.
- Le produit est uniformément chauffé dans la base et les parois latérales de la bouilloire par un système de chauffage indirect qui utilise de la vapeur saturée générée intégralement à une température de 110°C dans la chemise.
- Cuve et couvercle pressés en acier inoxydable 316 AISI.
- Unité avec contrôle d'énergie et limiteur de température.
- La vanne externe permet d'évacuer manuellement l'excès d'air accumulé dans la chemise pendant la phase de chauffage.
- La vanne de sécurité évite la surpression de la vapeur dans la chemise.
- Le robinet de vidange de grande capacité permet un rationnement précis des aliments déchargés, en particulier en petites quantités.
- Le tube de décharge et le robinet sont très faciles à nettoyer de l'extérieur.
- La contrôle du pressostat surveille la consommation d'énergie et d'eau.

GAS MULTI COOKING PAN



	7488.0280	7488.0285
	€ 4.840,- 	€ 6.695,- 
	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	7 kW	14 kW
	100/250°C	100/250°C
	55	95

GAS VARIPAN

- De bodemtemperatuur regeling wordt nauwkeurig ingesteld door een thermostaat op het bedieningspaneel.
- Branders voorzien van dubbele vlam leiding voor een betere warmteverdeling.
- Multifunctioneel kooktoestel dat kan worden gebruikt om zachtjes te bakken, vloeistoffen te koken of zelfs au bain-marie. Toestel kan worden gebruikt voor het sauteren, pochieren, stomen, sudderen, stoven, koken en bereiden van witte sauzen.
- Korte opwarmtijd van de lege pan.
- De roestvrijstalen bak heeft afgeronde hoeken om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Uniforme temperatuurverdeling over de hele ondergrond.
- Toestel geleverd met vier poten van 50 mm in roestvrij staal als standaard (volledig roestvrijstalen schopplaten als optie).

GAS MULTI-BRATER

- Die Regelung der Bodentemperatur wird durch einen Thermostat auf dem Bedienfeld präzise eingestellt.
- Brenner mit doppelter Flammenlinie zur besseren Wärmeverteilung.
- Mehrzweck-Kochgerät, das zum flachen Braten, Kochen von Flüssigkeiten oder sogar als Bain-Marie verwendet werden kann. Das Gerät kann zum Sautieren, Pochieren, Dämpfen, Garen, Schmoren, Dünsten, Braten, Kochen und Zubereiten von weißen Soßen verwendet werden.
- Kurze Aufheizzeit der leeren Pfanne.
- Das Edelstahlbecken verfügt über abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Basis.
- Das Gerät wird standardmäßig mit vier 50-mm-Beinen aus Edelstahl geliefert (rundumlaufende Trittplatten aus Edelstahl als Option).

GAS MULTI COOKING PAN

- Bottom temperature control is precisely set by a thermostat on the control panel.
- Burners equipped with double flame line for better heat distribution.
- Multi-purpose cooking appliance that can be used to shallow fry, cook liquids or even as a bain-marie. Unit can be used for sautéing, poaching, steaming, simmering, stewing, braising, boiling and preparing white sauces.
- Short heat-up time of the empty pan.
- The stainless steel well to have rounded corners to facilitate cleaning.
- Uniform temperature distribution over the whole base.
- Unit delivered with four 50 mm legs in stainless steel as standard (all round Stainless steel kick plates as option).

MULTI-Sauteuse A GAZ

- Le contrôle de la température inférieure est réglé avec précision par un thermostat sur le panneau de contrôle.
- Brûleurs équipés d'une double ligne de flamme pour une meilleure répartition de la chaleur.
- Appareil de cuisson polyvalent qui peut être utilisé pour frire peu profond, cuire des liquides ou même comme bain-marie. L'unité peut être utilisée pour faire sauter, pocher, cuire à la vapeur, mijoter, cuire à l'étuvée, braiser, bouillir et préparer des sauces blanches.
- Temps de chauffe court de la casserole vide.
- Le puits en acier inoxydable pour avoir des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Distribution uniforme de la température sur toute la base.
- Unité livrée avec quatre pieds de 50 mm en acier inoxydable en standard (toutes les plaques de protection rondes en acier inoxydable en option).



ELECTRIC MULTI COOKING PAN



7488.0290

7488.0295

€ 4.495,-



€ 6.300,-



	400 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	400 V / 5 kW	400 V / 10 kW
	100/250°C	100/250°C
	40	80



ELEKTRISCHE VARIPAN

- Multifunctioneel kooktoestel dat kan worden gebruikt om zachtjes te bakken, vloeistoffen te koken of zelfs au bain-marie. Toestel kan worden gebruikt voor het sauteren, pochieren, stomen, sudderen, stoven, koken en bereiden van witte sauzen.
- Goed kookoppervlak gemaakt van samengesteld staal (een 3 mm laag van 316 AISI roestvrij staal bovenop een 12 mm laag zacht staal) voor optimale grill resultaten.
- De roestvrijstalen bak heeft afgeronde hoeken om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- De bodemtemperatuur regeling wordt nauwkeurig ingesteld door een thermostaat op het bedieningspaneel.
- Uniforme temperatuurverdeling over de hele ondergrond.
- Korte opwarmtijd van de lege pan.
- Toestel wordt verwarmd via incoloy gepantserde verwarmingselementen.



ELEKTRO MULTI-BRATER

- Mehrzweck-Kochgerät, das zum flachen Braten, Kochen von Flüssigkeiten oder sogar als Bain-Marie verwendet werden kann. Das Gerät kann zum Sautieren, Pochieren, Dämpfen, Garen, Schmoren, Dünsten, Braten, Kochen und Zubereiten von weißen Soßen verwendet werden.
- Kochfläche aus Verbundstahl (eine 3 mm dicke Schicht aus 316er AISI-Edelstahl auf einer 12 mm dicken Schicht aus Weichstahl) für optimale Grillergebnisse.
- Das Edelstahlbecken verfügt über abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern.
- Die Regelung der Bodentemperatur wird durch einen Thermostat auf dem Bedienfeld präzise eingestellt.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Basis.
- Kurze Aufheizzeit der leeren Pfanne.
- Das Gerät wird über gepantzerter Incoloy-Heizelemente beheizt.



ELECTRIC MULTI COOKING PAN

- Multi-purpose cooking appliance that can be used to shallow fry, cook liquids or even as a bain-marie. Unit can be used for sautéing, poaching, steaming, simmering, stewing, braising, boiling and preparing white sauces.
- Well cooking surface made in compound steel (a 3mm layer of 316 AISI stainless steel on top of a 12mm layer of mild steel) for optimum grilling results.
- The stainless steel well to have rounded corners to facilitate cleaning.
- Bottom temperature control is precisely set by a thermostat on the control panel.
- Uniform temperature distribution over the whole base.
- Short heat-up time of the empty pan.
- Unit to be heated via incoloy armoured heating elements.



MULTI-Sauteuse ELECTRIQUE

- Appareil de cuisson polyvalent qui peut être utilisé pour frire peu profond, cuire des liquides ou même comme bain-marie. L'unité peut être utilisée pour faire sauter, pocher, cuire à la vapeur, mijoter, cuire à l'étuvée, braiser, bouillir et préparer des sauces blanches.
- Surface de cuisson bien fini en acier composite (une couche de 3 mm en acier inoxydable AISI 316 sur une couche de 12 mm en acier doux) pour des résultats de cuisson optimaux.
- Le puits en acier inoxydable pour avoir des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Le contrôle de la température inférieure est réglé avec précision par un thermostat sur le panneau de contrôle.
- Distribution uniforme de la température sur toute la base.
- Temps de chauffe court de la casserole vide.
- Unité à chauffer par éléments chauffants blindés incoloy.

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

GAS TILTING PAN



7488.0305

€ 6.100,-



	800 x 700 x 850
	16 kW
	90/290°C
	60 L
	120

**GAS KANTELBAARE
BRAADSLEDE**

RVS - Handmatige kanteling

- Werkelijke kooktemperatuur instelling door instelbare thermostaat.
- Warmte-isolerend: beperkte warmtestraling en laag energieverbruik.
- Handmatig kantelmechanisme om het legen van de pan te vergemakkelijken.
- Gladde grote oppervlakken, eenvoudige toegang voor reiniging.
- Kookoppervlak met **Duomat**-bodem: een 10 mm dikke legering verkregen uit de combinatie van 2 verschillende soorten roestvrij staal voor een betere thermische stabiliteit en corrosiebestendigheid.
- Branders in AISI 441 tegen corrosie en dankzij een hoge sterkte opbrengst bestand tegen hoge temperaturen.
- Bruikbare capaciteit van de 20 liter bak.

GAS KIPPBRATPFANNE

Edelstahl - Manuelles heben

- Aktuelle Einstellung der Kochtemperatur durch einen einstellbaren Thermostat.
- Wärmeisoliert: begrenzte Wärmeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.
- Manueller Kippmechanismus zur Erleichterung der Pfannenentleerung.
- Glatte große Oberflächen, leichter Zugang für die Reinigung.
- Kochfläche mit **Duomat**-Boden: eine 10 mm dicke Legierung, die aus der Kombination von 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsbeständigkeit gewonnen wird.
- Brenner aus AISI 441 schützen vor Korrosion und sind dank einer hohen Festigkeitsausbeute beständig gegen hohe Temperaturen.
- Nutzbare Kapazität des Beckens 60 Liter.

GAS TILTING PAN

Stainless Steel - Manual tilting

- Actual cooking temperature setting through adjustable thermostat.
- Heat-insulated: limited heat radiation and low energy consumption.
- Manual tilting mechanism to facilitate pan emptying.
- Smooth large surfaces, easy access for cleaning.
- Cooking surface with **Duomat** bottom: a 10 mm-thick alloy obtained from the combination of 2 different stainless steels for better thermal stability and corrosion resistance.
- Burners in AISI 441 against corrosion and thanks to a high strength yield, are resistant to high temperature.
- Usable capacity of the well 60 litres.

**SAUTEUSE BASCULANTES
A GAZ**

Inox - Levage manuel

- Réglage de la température de cuisson réelle grâce au thermostat réglable.
- Isolation thermique: rayonnement thermique limité et faible consommation d'énergie.
- Mécanisme d'inclinaison manuel pour faciliter la vidange du bac.
- Grandes surfaces lisses, accès facile pour le nettoyage.
- Surface de cuisson avec fond **Duomat**: un alliage de 10 mm d'épaisseur obtenu à partir de la combinaison de 2 aciers inoxydables différents pour une meilleure stabilité thermique et résistance à la corrosion.
- Les brûleurs en AISI 441 contre la corrosion et grâce à un rendement élevé, sont résistants aux hautes températures.
- Capacité utile du puits 60 litres.



ELECTRIC TILTING PAN



7488.0315

€ 6.200,-



	800 x 700 x 850
	400 V / 9,5 kW
	120/280°C
	60 L
	120

EL. KANTELBAARE BRAADSLEDE

RVS - Handmatige kanteling

- Infrarood verwarmingselementen gemonteerd onder het kookoppervlak.
- Werkelijke kooktemperatuur instelling door instelbare thermostaat.
- Warmte-isolerend: beperkte warmtestraling en laag energieverbruik.
- Handmatig kantelmechanisme om het legen van de pan te vergemakkelijken.
- Kookoppervlak met Duomat-bodem: een 10 mm dikke legering verkregen uit de combinatie van 2 verschillende soorten roestvrij staal voor een betere thermische stabiliteit en corrosiebestendigheid.
- Bruikbare capaciteit van de 60 liter bak.

ELEKTRO- KIPBRATPFANNE

Edelstahl - Manuelles heben

- Infrarot-Heizelemente, die unter der Kochfläche montiert sind.
- Aktuelle Einstellung der Kochtemperatur durch einen einstellbaren Thermostat.
- Wärmeisoliert: begrenzte Wärmeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.
- Manueller Kippmechanismus zur Erleichterung der Pfannenentleerung.
- Kochfläche mit Duomat-Boden: eine 10 mm dicke Legierung, die aus der Kombination von 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsbeständigkeit gewonnen wird.
- Nutzbare Kapazität des Beckens 60 Liter.

ELECTRIC TILTING PAN

Stainless Steel - Manual tilting

- Infrared heating elements mounted below the cooking surface.
- Actual cooking temperature setting through adjustable thermostat.
- Heat-insulated: limited heat radiation and low energy consumption.
- Manual tilting mechanism to facilitate pan emptying.
- Cooking surface with Duomat bottom: a 10 mm-thick alloy obtained from the combination of 2 different stainless steels for better thermal stability and corrosion resistance.
- Usable capacity of the well 60 liters.

SAUTEUSE BASCULANTES ELECTRIQUE

Inox - Levage manuel

- Éléments chauffants infrarouges montés sous la surface de cuisson.
- Réglage de la température de cuisson réelle grâce au thermostat réglable.
- Isolation thermique: rayonnement thermique limité et faible consommation d'énergie.
- Mécanisme d'inclinaison manuel pour faciliter la vidange du bac.
- Surface de cuisson avec fond Duomat: un alliage de 10 mm d'épaisseur obtenu à partir de la combinaison de 2 aciers inoxydables différents pour une meilleure stabilité thermique et résistance à la corrosion.
- Capacité utile du puits 60 litres..

NEUTRAL UNIT


NEUTRAAL ELEMENT


NEUTRAL UNIT


NEUTRAL ELEMENT


UNITÉ NEUTREE

NEUTRAL ELEMENT WITH DRAWER


**NEUTRAAL ELEMENT
MET LADE**


**NEUTRAL UNIT
WITH DRAWER**


**NEUTRAL ELEMENT
MIT SCHUBLADEN**


**UNITÉ NEUTRAL
AVEC TIROIR**



	7488.0340	7488.0345
	€ 525,- 	€ 740,- 
	400 x 700 x 250	800 x 700 x 250
	20	35

	7488.0350	7488.0355
	€ 895,- 	€ 1.228,- 
	400 x 700 x 250	800 x 700 x 350
	20	35

NEUTRAL UNIT WITH SUPPORT AND DOOR


**NEUTRAAL ELEMENT MET
ONDERSTEL EN DEUR**


**NEUTRAL ELEMENT MIT
UNTERBAU UND TÜR**


**NEUTRAL UNIT WITH
SUPPORT AND DOOR**


**UNITÉ NEUTRAL AVEC
SOUBASSEMENT ET PORTE**



	7488.0337	7488.0338	7488.0339
	€ 1.025,- 	€1.040,- 	€ 1.082,- 
	250 x 700 x 864	300 x 700 x 864	350 x 700 x 864
	21	22,5	25,5

NEUTRAAL ELEMENT

- Robuust binnen frame van roestvrij staal.
- Toestel te installeren op andere 700 lijn bases.
- Rechthoekige zijranden elimineren openingen en mogelijke vuilvangers tussen toestellen.
- 7488.0337-0338-0339: toestel geleverd met in hoogte verstelbare voeten van 50 mm in roestvrij staal.
- Uit één stuk geperst werkblad van 1,5 mm in roestvrij staal.
- Roestvrijstalen bovenkant biedt een stevig werkoppervlak onder elke belasting.

NEUTRAL ELEMENT

- Hochleistungs-Innenrahmen aus Edelstahl.
- Das Gerät kann auf anderen 700-Serien installiert werden.
- Rechtwinklige Seitenkanten eliminieren Lücken und mögliche Schmutzfänger zwischen den Geräten.
- 7488.0337-0338-0339: Das Gerät wird mit 50 mm höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl geliefert.
- Einteilige gepresste 1,5-mm-Arbeitsplatte aus Edelstahl.
- Die Edelstahlplatte bietet eine hochbelastbare Arbeitsfläche bei jeder Belastung.

NEUTRAL UNIT

- Heavy duty internal frame in Stainless steel.
- Unit to be installed on other 700 line bases.
- Right angled side edges eliminate gaps and possible dirt traps between units.
- 7488.0337-0338-0339: unit delivered with 50mm height adjustable feet in stainless steel.
- One piece pressed 1.5 mm work top in Stainless steel.
- Stainless steel top provides a heavy duty work surface under any load.

UNITÉ NEUTRE

- Cadre interne robuste en acier inoxydable.
- Unité à installer sur d'autres bases de 700 lignes.
- Les bords latéraux à angle droit éliminent les espaces et les éventuels pièges à saleté entre les unités.
- 7488.0337-0338-0339: unité livrée avec pieds réglables en hauteur de 50 mm en acier inoxydable.
- Plan de travail monobloc de 1,5 mm en acier inoxydable..
- Le dessus en acier inoxydable offre une surface de travail robuste sous n'importe quelle charge.



SUPPORT

ONDERSTEL

UNTERBAU

SUPPORT

SOUBASSEMENT



7488.0325

7488.0330

7488.0335

€ 361,-



€ 420,-



€ 497,-



400 x 550 x 600

800 x 550 x 600

1200 x 550 x 60



15

20

28

SUPPORT CLOSED

ONDERSTEL DICHT

UNTERBAU GESCHLOSSEN

SUPPORT CLOSED

SOUBASSEMENT FERMÉ



7488.0320

€ 465,-



200 x 550 x 600



20

7488.9020



€ 193,-



> PRO700 / 900

5

488.9075



€ 52,-

Central Support
Open Cupboard
> 7488.0330
7488.0335

ONDERSTEL

- Toestel kan eenvoudig geïnstalleerd worden onder andere 700 lijn topmodellen.
- Toestel geleverd met 50 mm in hoogte verstelbare voeten in roestvrij staal.
- Deuren met handgrepen, lades, verwarmingskits en geleiders voor GN-bakken kunnen afzonderlijk besteld worden.
- Bodem vak voor het opbergen van potten, pannen, schalen enz.
- Gemaakt van roestvrij staal met Scotch Brite-afwerking om te voldoen aan de hoogste hygiënenormen.

UNTERBAU

- Das Gerät kann leicht unter anderen Oberteilen der 700er-Reihe installiert werden
- Das Gerät wird mit 50 mm höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl geliefert.
- Türen mit Griffen, Schubladen, Heizungssätze und Führungen für GN-Behälter können separat bestellt werden.
- Bodenfach zur Aufbewahrung von Töpfen, Pfannen, Blechen usw.
- Hergestellt aus Edelstahl mit Scotch-Brite Oberfläche, um die höchsten Hygienestandards zu erfüllen.

SUPPORT

- Unit can be easily installed below other 700 line top models.
- Unit delivered with 50 mm height adjustable feet in Stainless steel.
- Doors with handles, drawers, heating kits and runners for GN containers can be ordered separately.
- Base compartment for storage of pots, pans, sheet pans, etc.
- Constructed in Stainless steel with Scotch Brite finish to meet the highest hygiene standards.

SOUBASSEMENT

- L'unité peut être facilement installée sous les autres modèles haut de gamme 700.
- Unité livrée avec pieds réglables en hauteur de 50 mm en acier inoxydable.
- Les portes avec poignées, tiroirs, kits de chauffage et glissières pour conteneurs GN peuvent être commandés séparément.
- Compartiment de base pour le stockage de casseroles, poêles, plaques de cuisson, etc.
- Construit en acier inoxydable avec finition Scotch Brite pour répondre aux normes d'hygiène les plus élevées.



Cooking range



PRO LINE 900



GAS RANGE



7488.0500



7488.0505



7488.0510



7488.0515



7488.0520



7488.0525

	7488.0500	7488.0505	7488.0510	7488.0515	7488.0520	7488.0525
	€ 1.690,- 	€ 1.875,- 	€ 2.735,- 	€ 2.970,- 	€ 3.770,- 	€ 4.050,-
	400 x 900 x 250	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250	1200 x 900 x 250	1200 x 900 x 250
	2x 6 kW	1x 10 + 3x 6 kW	1x 10 + 3x 6 kW	4x 10 kW	4x 6 + 2x 10 kW	6x 10 kW
	43	43	79	79	110	135

GASKOOKUNIT

- De branders met hoog rendement zijn verkrijgbaar in twee verschillende maten:
 - 60 mm branders met continue vermogensregeling van 1,5 tot 6 kW
 - 100 mm branders met continue vermogensregeling van 2,2 kW tot 10 kW
- Gastoeel geleverd voor gebruik met aardgas of LPG-gas, ombouw jets standaard meegeleverd.
- Gietijzer ondersteuning van grote pannen (roestvrij staal als optie) met lange midden vinnen om het gebruik van de grootste tot de kleinste pannen mogelijk te maken.
- Branders met geoptimaliseerde verbranding.
- Vlamuitval apparaat op elke brander beschermt tegen gaslekage wanneer de vlam per ongeluk dooft.
- Beschermde waakvlam.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.

GASHERD

- Die hocheffizienten Brenner sind in zwei verschiedenen Größen erhältlich:
 - 60 mm-Brenner mit stufenloser Leistungsregeling von 1,5 bis 6 kW
 - 100 mm-Brenner mit stufenloser Leistungsregeling von 2,2 kW bis 10 kW
- Gasgerät zur Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, serienmäßig mit Konvertierungsdüsen.
- Große Pfannenträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelrippen, um die Verwendung der größten bis zu den kleinsten Pfannen zu ermöglichen.
- Brenner mit optimierter Verbrennung. Die Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner schützt vor Gasleckage bei unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützter Pilotenzünder.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.

GAS RANGE

- The high efficiency burners are available in two different sizes:
 - 60 mm burners with continuous power regulation from 1,5 to 6 kW
 - 100 mm burners with continuous power regulation from 2.2 kW to 10 kW
- Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- Large sized pan support in cast iron (stainless steel as option) with long centre fins to allow the use of the largest down to the smallest pans.
- Burners with optimized combustion.
- Flame failure device on each burner protects against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Protected pilot light.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.

CUISINIÈRE À GAZ

- Les brûleurs à haut rendement sont disponibles en deux tailles différentes:
 - Brûleurs de 60 mm avec régulation de puissance continue de 1,5 à 6 kW
 - Brûleurs de 100 mm avec régulation de puissance continue de 2,2 kW à 10 kW
- Appareil à gaz fourni pour une utilisation au gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard.
- Support de casserole de grande taille en fonte (acier inoxydable en option) avec de longues ailettes centrales pour permettre l'utilisation des plus grandes jusqu'aux plus petites casseroles.
- Brûleurs à combustion optimisée.
- Un dispositif de détection de flamme sur chaque brûleur protège contre les fuites de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- Lampe pilote protégée.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.

7488.9055

€ 5,-



Grid for pan

265 x 265

7488.9070

€ 108,-



Radiant plate for 1 burner

300 x 340 x 50


GASFORNUIS MET OVEN

- De branders met hoog rendement zijn verkrijgbaar in twee verschillende maten:
 - 60 mm branders met continue vermogensregeling van 1,5 tot 6 kW
 - 100 mm branders met continue vermogensregeling van 2,2 kW tot 10 kW
- Gastoestel geleverd voor gebruik met aardgas of LPG-gas, ombouw jets standaard meegeleverd.
- Gietijzer ondersteuning van grote pannen (roestvrij staal als optie) met lange midden vinnen om het gebruik van de grootste tot de kleinste pannen mogelijk te maken.
- Vlamuitval apparaat op elke brander beschermt tegen gaslekage wanneer de vlam per ongeluk dooft.
- Beschermde waakvlam.
- 7488.0530-0535-0545-0550: basis compartiment bestaat uit een gasgestookte standaard oven met roestvrijstalen branders en zelfstabiliserende vlam onder de basisplaat.
- 7488.0540: bodem compartiment bestaat uit een elektrische standaard oven onder de bodemplaat.
- Ovenkamer met 3 geleiders voor 2/1 GN-planken (2 stoompannen) en geribbelde gietijzeren basisplaat.
- 40 mm dikke ovendeur voor warmte-isolatie.


GASHERD MIT BACKOFEN

- Die hocheffizienten Brenner sind in zwei verschiedenen Größen erhältlich:
 - 60 mm-Brenner mit stufenloser Leistungsregelung von 1,5 bis 6 kW
 - 100 mm-Brenner mit stufenloser Leistungsregelung von 2,2 kW bis 10 kW
- Gasgerät zur Verwendung mit Erdgas oder LPG-Gas, serienmäßig mit Konvertierungsdüsen.
- Große Pfannenträger aus Gusseisen (Edelstahl als Option) mit langen Mittelrippen, um die Verwendung der größten bis zu den kleinsten Pfannen zu ermöglichen.
- Die Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner schützt vor Gasleckage bei unbeabsichtigtem Erlöschen der Flamme.
- Geschützter Pilotenanzünder.
- 7488.0530-0535-0545-0550: Das Bodenfach besteht aus einem gasbeheizten Standardofen mit Edelstahlbrennern und einer selbststabilisierenden Flamme, die unter der Bodenplatte positioniert ist.
- 7488.0540: Das Bodenfach besteht aus einem elektrischen Standardofen, der unter der Bodenplatte positioniert ist.
- Ofenkammer mit 3 Führungsschienen auf 3 Ebenen zur Aufnahme von 2/1 GN-Regalen (2 Dampfpfannen) und gerippter Gusseisenbodenplatte.
- 40 mm dicke Ofentür zur Wärmedämmung.


GAS RANGE WITH OVEN

- The high efficiency burners are available in two different sizes:
 - 60 mm burners with continuous power regulation from 1,5 to 6 kW
 - 100 mm burners with continuous power regulation from 2.2 kW to 10 kW
- Gas appliance supplied for use with natural or LPG gas, conversion jets supplied as standard.
- Large sized pan support in cast iron (stainless steel as option) with long centre fins to allow the use of the largest down to the smallest pans.
- Flame failure device on each burner protects against gas leakage when accidental extinguishing of the flame occurs.
- Protected pilot light.
- 7488.0530-0535-0545-0550: base compartment consists of a gas heated standard oven with stainless steel burners and self-stabilizing flame positioned beneath the base plate.
- 7488.0540: base compartment consists of an electric standard oven positioned beneath the base plate.
- Oven chamber to have 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans) and ribbed cast iron base plate.
- 40 mm thick oven door for heat insulation.


CUISINIÈRE À GAZ AVEC FOUR

- Les brûleurs à haut rendement sont disponibles en 2 tailles différentes:
 - Brûleurs de 60 mm avec régulation de puissance continue de 1,5 à 6 kW
 - Brûleurs de 100 mm avec régulation de puissance continue de 2,2 kW à 10 kW
- Appareil à gaz fourni pour une utilisation au gaz naturel ou GPL, jets de conversion fournis en standard.
- Support de casserole de grande taille en fonte (acier inoxydable en option) avec de longues ailettes centrales pour permettre l'utilisation de plus grandes aux plus petites casseroles.
- Un dispositif de détection de flamme sur chaque brûleur protège contre les fuites de gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- Lampe pilote protégée.
- 7488.0530-0535-0545-0550: le compartiment de base se compose d'un four standard chauffé au gaz avec brûleurs en acier inoxydable et flamme auto-stabilisante positionnée sous la plaque de base.
- 7488.0540: le compartiment de base se compose d'un four électrique standard placé sous la plaque de base.
- Le four doit avoir 3 niveaux de glissières pour accueillir 2 étagères GN (2 casseroles à vapeur) et une plaque de base en fonte nervurée.
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur pour l'isolation thermique.



GAS RANGE WITH OVEN



7488.0530

7488.0535

7488.0540

€ 4.840,-

€ 4.970,-

€ 5.095,-



	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	3x 6 / 1x 10 kW	4x 10 kW	3x 6 / 1x 10 kW
	8,5 kW	8,5 kW	X
	X	X	400 V / 6 kW
	120/280°C	120/280°C	110/280°C
	142	155	180



7488.0545

7488.0550

€ 6.360,-

€ 8.755,-



	1200 x 900 x 850	1600 x 900 x 850
	4x 6 / 2x 10 kW	6x 6 / 2x 10 kW
	8,5 kW	2x 8,5 kW
	120/280°C	120/280°C
	203	350

7488.9055

€ 5,-



Grid for pan

265 x 265

7488.9070

€ 108,-



Radiant plate for 1 burner

300 x 340 x 50

7488.9065

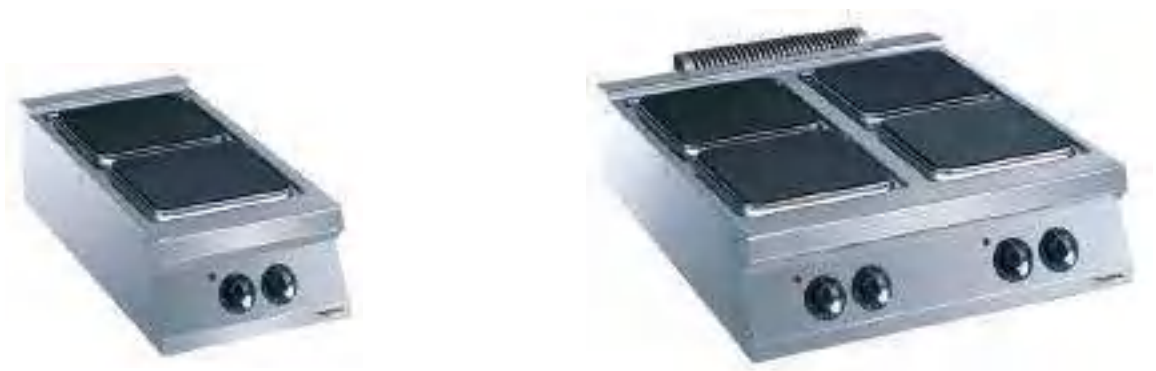
€ 29,-



Grid 2/1 GN

650 x 530 x 10

ELECTRIC RANGE



	7488.0585	7488.0590
	€ 2.375,- 	€ 3.910,- 
	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	400 V / 2x 4 kW	400 V / 4x 4 kW
	41	73

 KOOKUNIT ELEKTRISCH	 ELEKTROHERD	 ELECTRIC RANGE	 CUISINIERE ELECTRIQUE
- De gietijzeren platen zijn hermetisch afgesloten aan de bovenkant uit één stuk. Kookplaten met een vermogen van 4 kW per plaat. - Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen. - Top configuratie maakt installatie alleen op neutrale basis mogelijk (niet mogelijk om te installeren op koel- of vries basis). - Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking. - AISI 304 roestvrijstalen werkblad, 2 mm dik. - Model heeft rechthoekige zijranden om vlak aansluitende verbindingen tussen eenheden mogelijk te maken, waardoor hiaten en mogelijke vuilvangers worden geëlimineerd.	- Die Gusseisenplatten sind mit der einteiligen Oberseite hermetisch versiegelt. Kochplatten mit einer Leistung von 4 kW für jede Platte. - Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser. - Die obere Konfiguration ermöglicht die Installation ausschließlich auf Umgebungsbasis (nicht auf Kühl- oder Gefrierbasis möglich). - Alle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche. - Arbeitsplatte aus AISI 304 Edelstahl, 2 mm dick. - Das Modell hat rechtwinklige Seitenkanten, um bündig abschließende Verbindungen zwischen den Einheiten zu ermöglichen, wodurch Spalten und mögliche Schmutzfänger vermieden werden.	- The cast-iron plates are hermetically sealed to the one-piece top. Hot plates with a power of 4kW for each plate. - The special design of the control knob system guarantees against water infiltration. - Top configuration allows installation on ambient base only (not possible to install on refrigerated nor freezer base). - All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. - AISI 304 stainless steel worktop, 2mm thick. - Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.	- Les plaques en fonte sont scellées hermétiquement à la partie supérieure d'un mono-bloc. Plaques chauffantes d'une puissance de 4 kW pour chaque plaque. - Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau. - La configuration supérieure permet une installation sur une base ambiante uniquement (impossible à installer sur une base réfrigérée ou un congélateur). - Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. - Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2 mm. - Le modèle a des bords latéraux à angle droit pour permettre aux joints affleurant entre les unités, éliminant les espaces et les éventuels pièges à saleté.



ELECTRIC STOVE WITH ELECTRIC OVEN



7488.0595

€ 6.275,-



	800 x 900 x 850
	400 kW / 4x 4 kW
	6 kW
	110/285°C
	145

ELEKTRISCH FORNUIS
MET ELEKTRISCHE OVEN

- De vier elektrische gietijzeren kookplaten van 4 kW zijn hermetisch afgesloten aan de bovenkant uit één stuk en zijn voorzien van een veiligheidsthermostaat.
- Basis compartiment bestaat uit een elektrische standaard oven met een 40 mm dikke ovendeur voor warmte-isolatie onder de bodemplaat.
- Ovenkamer met 3 niveaus van geleiders voor 2/1 GN-planken (2 stoompannen).
- Geribbelde gietijzeren bodemplaat.
- Oven met aparte thermostaten voor boven- en onderelementen.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Top configuratie maakt installatie alleen op neutrale basis mogelijk (niet mogelijk om te installeren op koel- of vries basis).

ELEKTROHERD MIT
ELEKTRO BACKOFEN

- Die vier 4kW elektrischen Guss-eisen-Heizplatten sind hermetisch mit der einteiligen Oberseite verschlossen und mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet.
- Das Bodenfach besteht aus einem elektrischen Standardofen mit einer 40 mm dicken Ofentür zur Wärmeisolierung, die unter der Bodenplatte positioniert ist.
- Ofenkammer mit 3 Führungsebenen zur Aufnahme von 2/1 GN-Regalen (2 Dampfpfannen).
- Gerippte Ofengrundplatte aus Gusseisen.
- Ofen mit separaten Thermostaten für obere und untere Elemente.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Die obere Konfiguration ermöglicht die Installation ausschließlich auf Umgebungsbasis (nicht auf Kühl- oder Gefrierbasis möglich).

ELECTRIC STOVE WITH
ELECTRIC OVEN

- The four 4kW electric cast-iron hot plates are hermetically sealed to the one piece top and are featured with safety thermostat.
- Base compartment consists of an electric standard oven with 40 mm thick oven door for heat insulation, positioned beneath the base plate.
- Oven chamber with 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans).
- Ribbed cast iron oven base plate.
- Oven to feature separate thermostats for top and bottom elements.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Top configuration allows installation on ambient base only (not possible to install on refrigerated nor freezer base).

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
AVEC FOUR ÉLECTRIQUE

- Les quatre plaques chauffantes électriques en fonte de 4 kW sont scellées hermétiquement sur le dessus en un monobloc et sont dotées d'un thermostat de sécurité.
- Le compartiment de base se compose d'un four électrique standard avec une porte de four de 40 mm d'épaisseur pour l'isolation thermique, positionnée sous la plaque de base.
- Chambre du four avec 3 niveaux de glissières pour accueillir 2 étagères GN (2 casseroles à vapeur).
- Plaque de base de four en fonte nervurée.
- Four équipé de thermostats séparés pour les éléments supérieurs et inférieurs.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- La configuration supérieure permet une installation sur une base ambiante uniquement (impossible à installer sur une base réfrigérée ou un congélateur).

7488.9065



€ 29,-



Grid 2/1 GN



650 x 530 x 10

SOLID TOP GAS



	7488.0575	7488.0580
	€ 2.420,- 	€ 3.234,- 
	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	8 kW	16 kW
	120/400°C	120/400°C
	63	125

 KOOKPLAATUNIT GAS	 GLÜHPLATTE GAS	 SOLID TOP GAS	 CUISINIÈRE A PLAQUES COUP DE FEU A GAZ
• Alle grote compartimenten aan de voorkant van het toestel voor onderhoudsgemak. • Pannen kunnen gemakkelijk van het ene gebied naar het andere worden verplaatst zonder te tillen. • Het instellen van verschillende temperatuurzones zorgt voor een temperatuurgradiënt over de plaat voor verschillende kook behoeften. • Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen. • Pannen van verschillende afmetingen kunnen tegelijkertijd worden gebruikt vanwege het grote oppervlak zonder tussenliggende sectoren. • Temperatuur uniformiteit over het kookoppervlak. • Elke brander heeft 2 takken met 4 vlamlijnen. • Piëzo-ontsteking. • Gasverwarmd, 8 kW branders, kookplaat.	• Alle wichtigen Fächer befinden sich vor dem Gerät, um die Wartung zu erleichtern. • Töpfe können leicht von einem Bereich zum anderen bewegt werden, ohne dass sie angehoben werden müssen. • Die Einstellung verschiedener Temperaturzonen bietet einen Temperaturgradienten über der Platte für unterschiedliche Kochanforderungen. • Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser. • Aufgrund der großen Oberfläche ohne Zwischensektoren können gleichzeitig mehrere Topfgrößen verwendet werden. • Temperaturgleichmäßigkeit über die gesamte Kochfläche. • Jeder Brenner verfügt über 2 Stränge mit 4 Flammenreihen. • Piezo-Zündung. • Gasbeheizt, 8-kW-Brenner, Kochfeld.	• All major compartments located in front of unit for ease of maintenance. • Pans can easily be moved from one area to another without lifting. • Setting different temperature zones provides a temperature gradient over the plate for different cooking needs. • The special design of the control knob system guarantees against water infiltration. • Various sizes of pans can be used at the same time due to large surface area with no intermediate sectors. • Temperature uniformity across cooking surface. • Each burner to have 2 branches with 4 flame lines. • Piezo ignition. • Gas heated, 8 kW burners, hob.	• Tous les principaux compartiments situés à l'avant de l'unité pour faciliter l'entretien. • Les casseroles peuvent facilement être déplacées d'une zone à une autre sans être soulevées. • Le réglage de différentes zones de température fournit un gradient de température sur la plaque pour différents besoins de cuisson. • Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau. • Différentes tailles de casseroles peuvent être utilisées en même temps en raison de la grande surface sans secteurs intermédiaires. • Uniformité de la température sur la surface de cuisson. • Chaque brûleur doit avoir 2 branches avec 4 lignes de flamme. • Allumage piézo. • Chauffage au gaz, brûleurs 8 kW, plaque de cuisson.



SOLID TOP RANGE GAS OVEN

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7488.0560

7488.0565

7488.0570

€ 2.670,-

€ 4.819,-

€ 6.665,-



	800 x 900 x 250	800 x 900 x 850	1200 x 900 x 850
	10,5 kW	10,5 kW	1x 10 kW / 1x 6 kW / 1x10,5 kW
	X	8,5 kW	8,5 kW
	X	120/280°C	120/280°C
	115	140	242

KOOKPLAATFORNUIS GASOVEN

- Duurzame gietijzeren kookplaat, makkelijk schoon te maken.
- Het midden van de plaat kan een maximale temperatuur van 500°C bereiken en naar buiten toe afnemen.
- Centrale brander met geoptimaliseerde verbranding, vlamdovend apparaat en beschermde waakvlam.
- Piëzo-ontsteking.
- 7488.0565-0570: Ovenkamer met 3 niveaus van geleiders voor 2/1 GN-planken (2 stoompannen) en geribbelde gietijzeren basisplaat.
- 7488.0570: de branders met hoog rendement zijn verkrijgbaar in twee verschillende maten:
- 60 mm branders met continue vermogensregeling van 1,5 tot 6 kW
- 100 mm branders met continue vermogensregeling van 2,2 kW tot 10 kW
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.

GLÜHPLATTENHERD GASBACKOFEN

- Robuste Gusseisen-Kochplatte, leicht zu reinigen.
- Die Mitte der Platte kann eine maximale Temperatur von 500°C erreichen, während sie nach außen hin abnimmt.
- Zentralbrenner mit optimierter Verbrennung, Flammenausfallvorrichtung und geschützter Zündflamme.
- Piezo-Zündung.
- 7488.0565-0570: Ofenkammer mit 3 Führungsebenen zur Aufnahme von 2/1 GN-Regalen (2 Dampfbannen) und gerippter Gusseisenbodenplatte.
- 7488.0570: die hocheffizienten Brenner sind in zwei verschiedenen Größen erhältlich:
- 60 mm-Brenner mit stufenloser Leistungsregeling von 1,5 bis 6 kW
- 100-mm-Brenner mit stufenloser Leistungsregeling von 2,2 kW bis 10 kW
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.

SOLID TOP RANGE GAS OVEN

- Durable cast iron cooking plate, easy to clean.
- The center of the plate can reach a maximum temperature of 500°C while decreasing outwards.
- Central burner with optimized combustion, flame failure device and protected pilot light.
- Piezo ignition.
- 7488.0565-0570: Oven chamber to have 3 levels of runners to accommodate 2/1 GN shelves (2 steam pans) and ribbed cast iron base plate.
- 7488.0570: the high efficiency burners are available in two different sizes:
- 60 mm burners with continuous power regulation from 1,5 to 6 kW
- 100 mm burners with continuous power regulation from 2.2 kW to 10 kW
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.

CUISINIERE PLAQUES COUP DE FEU AVEC FOUR A GAZ

- Plaque de cuisson en fonte durable, facile à nettoyer.
- Le centre de la plaque peut atteindre une température maximale de 500°C tout en diminuant vers l'extérieur.
- Brûleur central à combustion optimisée, dispositif anti-flamme et veilleuse protégée.
- Allumage piézo.
- 7488.0565-0570: La chambre du four doit avoir 3 niveaux de glissières pour accueillir des étagères GN 2/1 (2 casseroles à vapeur) et une plaque de base en fonte nervurée.
- 7488.0570: les brûleurs à haut rendement sont disponibles en deux tailles différentes:
- Brûleurs de 60 mm avec régulation de puissance continue de 1,5 à 6 kW
- Brûleurs de 100 mm avec régulation de puissance continue de 2,2 kW à 10 kW
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.

7488.9055



€ 5,-



Grid for pan

265 x 265

7488.9070



€ 108,-



Radiant plate for 1 burner

300 x 340 x 50

7488.9065



€ 29,-



Grid 2/1 GN

650 x 530 x 10

INDUCTION RANGE



	7488.0600	7488.0605
	€ 7.220,- 	€ 13.600,- 
	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	400 kW / 2x 5 kW	400 kW / 4x 5 kW
	60	80

 INDUCTIE KOOKUNIT	 INDUKTION HERD	 INDUCTION RANGE	 INDUCTION CUISINIERE
- Glaskeramisch kookoppervlak met onafhankelijk geregelde inductiezones met een vermogen van 5 kW per zone. - Bijna het gehele oppervlak van de keramische plaat kan zonder "dode" plekken worden gebruikt. - Een indicatielampje voor elke zone op de bedieningsconsole - Inductieplaten voorzien van oververhittingsbeveiliging. - Vermogen naar de individuele zones kan worden ingesteld met progressieve output, d.w.z. fijne regeling op de lagere niveaus en grotere vooruitgang op de hogere niveaus. - Lage warmteafvoer naar de keuken. - De gladde, glaskeramische plaat wordt niet direct verwarmd, er is dus geen verbranding op het kookoppervlak. - Alle buitenpanelen in roestvrij staal met Scotch Brite afwerking. - AISI 304 roestvrijstalen werkblad, 2 mm dik. - Model heeft rechthoekige zijranden om vlak aansluitende verbindingen tussen eenheden mogelijk te maken, waardoor hiaten en mogelijke vuilvangers worden geëlimineerd.	- Eine Anzeigelampe für jede Zone, die sich auf der Steuerkonsole befindet. - Fast die gesamte Oberfläche der Keramikplatte kann ohne "tote" Punkte verwendet werden. - Eine Anzeigelampe für jede Zone, die sich auf der Steuerkonsole befindet. - Induktionsplatten mit Überhitzungsschutz ausgestattet. - Die Energie für die einzelnen Zonen kann mit progressiver Leistung eingestellt werden, d.h. Feinregulierung auf den unteren und größere Leistung auf den oberen Ebenen. - Geringe Wärmeableitung in die Küche. - Die glatte, glaskeramische Platte wird nicht direkt erhitzt, so dass es kein Anbrennen auf der Kochfläche gibt. - Alle Außenverkleidungen aus Edelstahl mit Scotch Brite Oberfläche. - Arbeitsplatte aus AISI 304 Edelstahl, 2 mm dick. - Das Modell hat rechtwinklige Seitenkanten, um bündig abschließende Verbindungen zwischen den Einheiten zu ermöglichen, wodurch Spalten und mögliche Schmutzfänger vermieden werden.	- Glass ceramic cooking surface with independently controlled induction zones with a power of 5 kW per zone. - Almost the entire surface of the ceramic plate can be used without "dead" spots. - One indicating lamp for each zone located on control console. - Induction plates endowed with overheating safety device. - Power to the individual zones can be set with progressive output i.e. fine regulation at the lower and larger progress at the upper levels. - Low heat dissipation to the kitchen. - The smooth, glass ceramic plate is not directly heated, so there is no burning on cooking surface. - All exterior panels in Stainless Steel with Scotch Brite finishing. - AISI 304 stainless steel worktop, 2mm thick. - Model has right-angled side edges to allow flush fitting joints between units, eliminating gaps and possible dirt traps.	- Surface de cuisson vitrocéramique avec zones d'induction contrôlées indépendamment avec une puissance de 5 kW par zone. - Presque toute la surface de la plaque en céramique peut être utilisée sans taches «mortes». - Un voyant pour chaque zone située sur la console de contrôle. - Plaques à induction dotées d'un dispositif de sécurité contre la surchauffe. - La puissance des zones individuelles peut être réglée avec une sortie progressive, c'est-à-dire une régulation fine à la progression inférieure et plus grande aux niveaux supérieurs. - Faible dissipation de chaleur vers la cuisine. - La plaque en vitrocéramique lisse n'est pas directement chauffée, il n'y a donc pas de brûlure sur la surface de cuisson. - Tous les panneaux extérieurs en acier inoxydable avec finition Scotch Brite. - Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2 mm. - Le modèle a des bords latéraux à angle droit pour permettre des joints affleurant entre les unités, éliminant les espaces et les éventuels pièges à saleté.



CHIPS SCUTTLE



7488.0750

€ 1.785,-



	400 x 900 x 250
	230 V / 1 kW
GN	1/1
	30

FRIETWARMHOUDUNIT

- Goed geschikt voor 1/1 GN bak met een maximale hoogte van 150mm.
- Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel.
- Toestel geleverd met een geperforeerde GN 1/1 valse bodem, speciaal gevormd voor het gemakkelijker verzamelen van voedsel.
- Alle grote compartimenten aan de voorkant van het toestel voor onderhoudsgemak.
- Meestal gebruikt in combinatie met een friteuse om gefrituurde porties overtollige olie in de bak te laten druppelen.
- Het apparaat wordt gebruikt om porties warm te houden totdat ze klaar zijn om aan de klant te worden geserveerd.
- Het toestel heeft infrarood verwarmingselementen aan de achterkant van het toestel om de houdtijd te verlengen.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.

POMMES FRITES WÄRMER

- Das Becken kann 1/1 GN-Behälter mit einer maximalen Höhe von 150mm aufnehmen.
- Einfach zu bedienendes Bedienfeld.
- Das Gerät verfügt über einen perforierten GN 1/1 Senkboden, der speziell für eine leichtere Nahrungsaufnahme geformt ist.
- Alle wichtigen Fächer befinden sich vor dem Gerät, um die Wartung zu erleichtern.
- Wird normalerweise in Kombination mit einer Friteuse verwendet, damit die gebratenen Portionen überschüssiges Öl in das Auffangbecken abtropfen können.
- Das Gerät wird verwendet, um Portionen warm zu halten, bis sie dem Kunden serviert werden können.
- Das Gerät verfügt über Infrarot-Heizelemente, die auf der Rückseite des Geräts positioniert werden, um die Wartezeit zu verlängern.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser..

CHIPS SCUTTLE

- Well able to contain 1/1 GN container with a maximum height of 150mm.
- Easy-to-use control panel.
- Unit supplied with a perforated GN 1/1 false bottom specially shaped for easier food collection.
- All major compartments located in front of unit for ease of maintenance.
- Typically used in combination with a fryer to allow fried portions to drip excess oil into the well basin.
- The appliance is used to keep servings warm until ready to be served to customer.
- Unit to have infrared heating elements positioned on the back of the unit to increase holding time.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.

CHAUFFE FRITES

- Bien capable de contenir un bac GN 1/1 avec une hauteur maximale de 150mm.
- Panneau de contrôle facile à utiliser.
- Unité fournie avec un faux fond GN 1/1 perforé de forme spéciale pour faciliter la collecte des aliments.
- Tous les principaux compartiments situés à l'avant de l'unité pour faciliter l'entretien.
- Généralement utilisé en combinaison avec une friteuse pour permettre aux portions frites de égoutter l'excès d'huile dans le bassin du puits.
- L'appareil est utilisé pour garder les portions chaudes jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être servies au client.
- L'unité doit avoir des éléments chauffants infrarouges positionnés à l'arrière de l'unité pour augmenter le temps de maintien.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

GAS FRYER



	7488.0695	7488.0705
	€ 4.120,-	€ 4.130,-
	400 x 900 x 850	400 x 900 x 850
	14 kW	20 kW
	120/190°C	120/190°C
	1x 15 L	1x 23 L
	✓	✓
	63	75

	7488.0700	7488.0710
	€ 6.900,-	€ 7.240,-
	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	28 kW	40 kW
	120/190°C	120/190°C
	2x 15 L	2x 23 L
	✓	✓
	101	126

GASFRITEUSE

- Diepgetrokken V-vormige plaat.
- Hoogrendement branders van roestvrij staal met aan de buitenzijde van de bak bevestigde vlamdover.
- Thermostatische regeling van de olietemperatuur tot maximaal 190°C.
- Vlamuitval apparaat op elke brander.
- Oververhittingsthermostaat standaard op alle apparaten.
- Olie loopt via een kraan in een opvangbak onder de bak.
- Piëzo-vonkontsteking voor extra veiligheid.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Standaard geleverd met mand(en) en deur(en) voor kast.

GAS FRITEUSE

- Tiefgezogenes V-förmiges Becken.
- Hochleistungsbrenner aus Edelstahl mit Flammenausfallvorrichtung, die an der Außenseite des Beckens angebracht ist.
- Thermostatische Regelung der Öltemperatur bis zu einem Maximum von 190°C.
- Flammenausfallvorrichtung an jedem Brenner.
- Überhitzungsschutzthermostat serienmäßig bei allen Geräten.
- Öl läuft durch einen Hahn in einen unter dem Becken positionierten Drainagebehälter ab.
- Piezo-Funkenzündung für zusätzliche Sicherheit.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Wird standardmäßig mit Korb(en) und Schranktür(en) geliefert.

GAS FRYER

- Deep drawn V-Shaped well.
- High efficiency burners in stainless steel with flame failure device attached to the outside of the well.
- Thermostatic regulation of oil temperature up to a maximum of 190°C.
- Flame failure device on each burner.
- Overheat protection thermostat as standard on all units.
- Oil drains through a tap into a drainage container positioned under the well.
- Piezo spark ignition for added safety.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Supplied as standard with basket(s) and door(s) for cupboard.

FRITEUSE A GAZ

- En forme de V bien embouti bien.
- Brûleurs à haut rendement en acier inoxydable avec dispositif de coupure de flamme fixé à l'extérieur du puits.
- Régulation thermostatique de la température de l'huile jusqu'à 190°C maximum.
- Dispositif de défaillance de flamme sur chaque brûleur.
- Thermostat de protection contre la surchauffe de série sur toutes les unités.
- L'huile s'écoule par un robinet dans un récipient de drainage placé sous le puits.
- Allumage par étincelle piézo pour plus de sécurité.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Fourni en standard avec panier (s) et porte (s) pour buffet.

7488.9035		€ 43,-
	Basket fryer	
	> 14 / 15 L	

7488.9040		€ 92,-
	Basket fryer	
	> 18 / 23 L	



ELECTRIC FRYER



	7488.0720	7488.0730	7488.0740
	€ 4.175,- 	€ 3.525,- 	€ 4.195,-
	400 x 900 x 850	400 x 900 x 850	400 x 900 x 850
	400 V / 10 kW	400 V / 16,5 k	400 V / 18 kW
	105/185°C	105/185°C	105/185°C
	1x 15 L	1x 18 L	1x 23 L
	✓	✓	✓
	60	60	67

	7488.0725	7488.0735	7488.0745
	€ 6.665,- 	€ 6.326,- 	€ 8.325
	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	400 V / 20 kW	400 V / 33 kW	400 V / 36 kW
	105/185°C	105/185°C	105/185°C
	2x 15 L	2x 18 L	2x 23 L
	✓	✓	✓
	98	115	116

ELEKTRISCHE FRITEUSE

- Diepgetrokken V-vormige plaat.
- Externe infrarood verwarmingselementen voor eenvoudige reiniging van interne bak.
- Oververhittingsthermostaat standaard op alle apparaten.
- Olie loopt via een kraan in een opvangbak onder de bak.
- Alle grote compartimenten aan de voorkant van het toestel voor onderhoudsgemak.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Standaard geleverd met mand(en) en deur(en) voor kast.
- 0725-0745: binnenkant van bakken met naadloos laser gelaste hoeken voor gemakkelijke reiniging.
- 0730-0735: incoloy gepantserde verwarmingselementen in de bak kunnen opgetild worden om ze gemakkelijker schoon te maken.

ELEKTRO FRITEUSEN

- Tiefgezogenes V-förmiges Becken.
- Externe Infrarot-Heizelemente zur einfachen Reinigung des inneren des Beckens.
- Überhitzungsschutzthermostat serienmäßig bei allen Geräten.
- Öl läuft durch einen Hahn in einen unter dem Becken positionierten Drainagebehälter ab.
- Alle wichtigen Fächer befinden sich vor dem Gerät, um die Wartung zu erleichtern.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Wird standardmäßig mit Korb(en) und Schranktür(en) geliefert.
- 0725-0745: Innenseite der Beckens mit nahtlos lasergeschweißten Ecken zur leichteren Reinigung.
- 0730-0735: Im Inneren des Beckens befindliche Incoloy-Panzer-Heizelemente können zur leichteren Reinigung angehoben werden.

ELECTRIC FRYER

- Deep drawn V-Shaped well.
- External infrared heating elements for ease of cleaning of internal well.
- Overheat protection thermostat as standard on all units.
- Oil drains through a tap into a drainage container positioned under the well.
- All major compartments located in front of unit for ease of maintenance.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Supplied as standard with basket(s) and door(s) for cupboard.
- 0725-0745: interior of wells with seamlessly laser-welded corners for ease of cleaning.
- 0730-0735: incoloy armoured heating elements located inside the well can be lifted up for easier cleaning.

FRITEUSE A ELECTRIQUE

- En forme de V bien embouti bien.
- Éléments chauffants infrarouges externes pour faciliter le nettoyage du puits interne.
- Thermostat de protection contre la surchauffe de série sur toutes les unités.
- L'huile s'écoule par un robinet dans un récipient de drainage placé sous le puits.
- Tous les principaux compartiments situés à l'avant de l'unité pour faciliter l'entretien.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Fourni en standard avec panier(s) et porte(s) pour buffet.
- 0725-0745: Intérieur des puits avec coins soudés au laser sans couture pour faciliter le nettoyage.
- 0730-0735: Les éléments chauffants blindés Incoloy situés à l'intérieur du puits peuvent être soulevés pour un nettoyage plus facile.

7488.9035		€ 43,-
	Basket fryer	
	> 14 / 15 L	

7488.9040		€ 92,-
	Basket fryer	
	> 18 / 23 L	

GAS FRY TOP



	7488.0610	7488.0615	7488.0620
	€ 2.668,- 	€ 2.714,- 	€ 2.985,- 
			
	400 x 900 x 250	400 x 900 x 250	400 x 900 x 250
	10 kW	10 kW	10 kW
	90/280°C	90/280°C	90/280°C
	330 x 700	330 x 700	330 x 700
	57	40	65

	7488.0640	7488.0645	7488.0650	7488.0655
	€ 3.878,- 	€ 4.153,- 	€ 4.510,- 	€ 4.690,- 
				
	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	20 kW	20 kW	20 kW	20 kW
	90/280°C	90/280°C	90/280°C	90/280°C
	730 x 700	730 x 700	730 x 700	730 x 700
	105	104	105	105

GAS BAKPLAAT

- Kookoppervlak van 15 mm dik zacht staal of verchromd zacht staal voor optimale grill resultaten.
- Groot afvoergat op het kookoppervlak maakt het afvoeren van vet in een grote opvangbak van 1/1,5 liter onder het kookoppervlak mogelijk.
- Roestvrijstalen hoge spatschermen aan de achterkant en zijkanten van het kookoppervlak. Spatschermen kunnen eenvoudig verwijderd worden voor reiniging en ze zijn vaatwasmachinebestendig.
- Schrappers met gladde of geribbelde kant worden standaard meegeleverd.
- Piëzo-vonkontsteking met thermostatische klep voor extra veiligheid.
- 7488.0640-0645-0650-0655: toestellen hebben aparte bedieningselementen voor elke halve module van het kookoppervlak.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.

GAS GRILLPLATTE

- Kochfläche aus 15 mm dickem Weichstahl oder verchromtem Weichstahl für optimale Grillergebnisse.
- Großes Abflussloch auf der Kochfläche ermöglicht das Ablassen von Fett in einen großen 1/1,5-Liter-Sammler unter der Kochfläche.
- Hohe Spritzschutzvorrichtungen aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutzvorrichtungen lassen sich zur Reinigung leicht entfernen und sind spülmaschinenfest.
- Schaber mit glatten oder gerippten Klingen sind standardmäßig enthalten.
- Piëzo-Funkenzündung mit Thermostatventil für zusätzliche Sicherheit.
- 7488.0640-0645-0650-0655: Geräte haben separate Bedienelemente für jedes Halbmodul der Kochfläche.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.

GAS FRY TOP

- Cooking surface in 15 mm thick mild steel or chromium plated mild steel for optimum grilling results.
- Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1/1,5 litre collector placed under the cooking surface.
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface. Splash guards can be easily removed for cleaning and are dishwasher-safe.
- Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard.
- Piezo spark ignition with thermostatic valve for added safety.
- 7488.0640-0645-0650-0655: units have separate controls for each half module of the cooking surface.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.

PLAQUES GRILL A GAZ

- Surface de cuisson en acier doux de 15 mm d'épaisseur ou en acier doux chromé pour des résultats de cuisson optimaux.
- Le grand trou de drainage sur la surface de cuisson permet l'évacuation des graisses dans un grand collecteur de 1 / 1,5 litre placé sous la surface de cuisson.
- Haute protections anti-éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les protections anti-éclaboussures peuvent être facilement retirées pour le nettoyage et vont au lave-vaisselle.
- Grattoirs à lames lisses ou nervurées inclus en standard.
- Allumage par étincelle piézoélectrique avec vanne thermostatique pour plus de sécurité.
- 7488.0640-0645-0650-0655: les unités ont des contrôles séparés pour chaque demi-module de la surface de cuisson.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.

7488.9045	 € 37,-
	Scraper 

7488.9050	 € 35,-
	Scraper 



ELECTRIC FRY TOP



7488.0625

7488.0630

7488.0635

€ 2.360,-

€ 2.503,-

€ 2.915,-



	400 x 900 x 250	400 x 900 x 250	400 x 900 x 250
	400 V / 7,5 kW	400 V / 7,5 kW	400 V / 7,5 kW
	120/280°C	120/280°C	120/280°C
	330 x 700	330 x 700	330 x 700
	65	65	65

7488.0660

7488.0665

7488.0670

7488.0675

€ 3.561,-

€ 3.850,-

€ 4.325,-

€ 4.375,-



	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	400 V / 15 kW	400 V / 15 kW	400 V / 15 kW	400 V / 15 kW
	120/280°C	120/280°C	120/280°C	120/280°C
	730 x 700	730 x 700	730 x 700	730 x 700
	105	100	120	120

ELEKTRISCHE FRITSEUSE

- Kookoppervlak van 15 mm dik zacht staal of verchroomd zacht staal voor optimale grill resultaten.
- Groot afvoergat op het kookoppervlak maakt het afvoeren van vet in een grote opvangbak van 1/1,5 liter onder het kookoppervlak mogelijk.
- Elektrische elementen in incoloy geplaatst onder de kookplaat.
- Veiligheidsthermostaat en thermostatische regeling.
- 7488.0660-0665-0670-0675: toestellen hebben aparte bedieningselementen voor elke halve module van het kookoppervlak.
- Roestvrijstalen hoge spat schermen aan de achterkant en zij kanten van het kookoppervlak. Spat schermen kunnen eenvoudig verwijderd worden voor reiniging en ze zijn vaatwasmachinebestendig.
- Schrappers met gladde of geribbelde kant worden standaard meegeleverd.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.

ELEKTRO GRILLPLATT

- Kochfläche aus 15 mm dickem Weichstahl oder verchromtem Weichstahl für optimale Grillergebnisse.
- Großes Abflussloch auf der Kochfläche ermöglicht das Ablassen von Fett in einen großen 1/1,5-Liter-Sammler unter der Kochfläche.
- Elektrische Elemente aus Incoloy unter der Kochplatte positioniert.
- Sicherheitsthermostat und Thermostatsteuerung.
- 7488.0660-0665-0670-0675: Geräte haben separate Bedienelemente für jedes Halbmodul der Kochfläche.
- Hohe Spritzschutzvorrichtungen aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutzvorrichtungen lassen sich zur Reinigung leicht entfernen und sind spülmaschinenfest.
- Schaber mit glatten oder gerippten Klingen sind standardmäßig enthalten.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.

ELECTRIC FRY TOP

- Cooking surface in 15 mm thick mild steel or chromium plated mild steel for optimum grilling results.
- Large drain hole on cooking surface permits the draining of fat into large 1/1,5 litre collector placed under the cooking surface.
- Electric elements in incoloy positioned under the cooking plate.
- Safety thermostat and thermostatic control.
- 7488.0660-0665-0670-0675: units have separate controls for each half module of the cooking surface.
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface. Splash guards can be easily removed for cleaning and are dishwasher-safe.
- Scrapers with smooth or ribbed blades included as standard.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.

PLAQUES GRILL A ELECTRIQUE

- Surface de cuisson en acier doux de 15 mm d'épaisseur ou en acier doux chromé pour des résultats de cuisson optimaux.
- Le grand trou de drainage sur la surface de cuisson permet l'évacuation des graisses dans un grand collecteur de 1 / 1,5 litre placé sous la surface de cuisson.
- Éléments électriques en incoloy positionnés sous la plaque de cuisson.
- Thermostat de sécurité et contrôle thermostatique.
- 7488.0660-0665-0670-0675: les unités ont des contrôles séparés pour chaque demi-module de la surface de cuisson.
- Haute protection anti-éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les protections anti-éclaboussures peuvent être facilement retirées pour le nettoyage et vont au lave-vaisselle.
- Grattoirs à lames lisses ou nervurées inclus en standard.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.

7488.9045

€ 37,-



Scraper



7488.9050

€ 35,-



Scraper



GAS GRILL



7488.0755

7488.0760

€ 2.795,-



€ 4.200,-



	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	10 kW	20 kW
	66	108

GAS GRILL

- RVS AISI 441 roestvrijstalen branders met zelfstabiliserende vlam.
- Branders worden beschermd door omkeerplaten om te voorkomen dat er vet op druipet.
- Roestvrijstalen hoge spatschermen aan de achterkant en zijkanten van het kookoppervlak. Spatschermen kunnen eenvoudig verwijderd worden voor reiniging en ze zijn vaatwasmachinebestendig.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Energieregeling via een bedieningsknop.
- Monoblock-structuur zorgt voor betere stabiliteit en eenvoudigere installatie.
- Het kookoppervlak is dubbelzijdig: één voor vlees en de andere voor vis en groenten.
- De lade kan worden gevuld met water om damp te verkrijgen voor het bereiden van wasverzachter en om het schoonmaken van de lade te vergemakkelijken.
- Door de lage temperatuur van de externe panelen kan veilig worden gewerkt.
- Kookroosters gemaakt van zeer bestendig geëmailleerd gietijzer voor eenvoudige reiniging.

GAS GRILL

- Brenner aus AISI 441 Edelstahl mit selbststabilisierender Flamme.
- Die Brenner werden durch Umlenkschalen geschützt, damit kein Fett auf sie tropft.
- Hohe Spritzschutzvorrichtungen aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutzvorrichtungen lassen sich zur Reinigung leicht entfernen und sind spülmaschinenfest.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Energieregulierung durch einen Regelknopf.
- Die Monoblock-Struktur sorgt für bessere Stabilität und einfachere Installation.
- Die Kochfläche ist doppelseitig: eine für Fleisch und die andere für Fisch und Gemüse.
- Die Schublade kann mit Wasser gefüllt werden, um Dampf zum Kochen von weichen Lebensmitteln zu erhalten und die Reinigung der Schublade zu erleichtern.
- Die niedrigen Temperaturen der externen Paneele ermöglichen ein sicheres Arbeiten.
- Kochgitter aus hochbeständigem, emailliertem Gusseisen zur leichten Reinigung.

GAS GRILL

- Stainless steel AISI 441 burners with self-stabilizing flame.
- Burners are protected by deflection trays to prevent fat dripping on them.
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface. Splash guards can be easily removed for cleaning and are dishwasher-safe.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Energy regulation through a control knob.
- Monoblock structure gives better stability and easier installation.
- The cooking surface is double-sided: one for meat and the other for fish and vegetables.
- The drawer can be filled with water to obtain vapour to cook softer food and to facilitate the cleaning of the drawer.
- The low temperature of the external panels allow to work in safety.
- Cooking grids made in highly resistant enamelled cast iron for easy cleaning.

GAS GRILL

- Brûleurs en acier inoxydable AISI 441 avec flamme auto-stabilisante.
- Les brûleurs sont protégés par des plateaux de déflexion pour empêcher la graisse de couler sur ces derniers.
- Haute protection anti-éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les protections anti-éclaboussures peuvent être facilement retirées pour le nettoyage et vont au lave-vaisselle.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Régulation d'énergie par bouton de contrôle.
- La structure monobloc offre une meilleure stabilité et une installation plus facile.
- La surface de cuisson est double face: une pour la viande et l'autre pour le poisson et les légumes.
- Le tiroir peut être rempli d'eau pour obtenir de la vapeur afin de cuire l'adoucissant et pour faciliter le nettoyage du tiroir.
- La basse température des panneaux extérieurs permet de travailler en toute sécurité.
- Grilles de cuisson en fonte émaillée très résistante pour un nettoyage facile.



ELECTRIC GRILL



7488.0765

€ 2.725,-



7488.0770

€ 4.099,-



	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	400 V / 7,5 kW	400 V / 15 kW
	80	114

ELEKTRISCHE GRILL

- Incoloy gepantserde verwarmingselementen onder het grillrooster.
- Elke elementenbank heeft een temperatuur gestuurde thermostaat.
- Roestvrijstalen hoge spatschermen aan de achterkant en zijkanten van het kookoppervlak. Spatschermen kunnen eenvoudig verwijderd worden voor reiniging en ze zijn vaatwasmachinebestendig.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- Verwarmingselement kan naar voren worden gekanteld voor eenvoudige reiniging.
- Monoblock-structuur zorgt voor betere stabiliteit en eenvoudigere installatie.
- Het kookoppervlak is dubbelzijdig: één voor vlees en de andere voor vis en groenten.
- De lade kan worden gevuld met water om damp te verkrijgen voor het bereiden van wasverzachter en om het schoonmaken van de lade te vergemakkelijken.
- Door de lage temperatuur van de externe panelen kan veilig worden gewerkt.
- Kookroosters gemaakt van zeer bestendig geëmailleerd gietijzer voor eenvoudige reiniging.

ELEKTRO GRILL

- Gepanzerte Incoloy-Heizelemente, die unter dem Kochgitter positioniert sind.
- Jede Elementbank verfügt über einen temperaturgeregelten Thermostat.
- Hohe Spritzschutzvorrichtungen aus Edelstahl an der Rückseite und den Seiten der Kochfläche. Spritzschutzvorrichtungen lassen sich zur Reinigung leicht entfernen und sind spülmaschinenfest.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Heizelement kann zur einfachen Reinigung nach vorne gekippt werden.
- Die Monoblock-Struktur sorgt für bessere Stabilität und einfachere Installation.
- Die Kochfläche ist doppelseitig: eine für Fleisch und die andere für Fisch und Gemüse.
- Die Schublade kann mit Wasser gefüllt werden, um Dampf zum Kochen von weichen Lebensmitteln zu erhalten und die Reinigung der Schublade zu erleichtern.
- Die niedrigen Temperaturen der externen Paneele ermöglichen ein sicheres Arbeiten.
- Kochgitter aus hochbeständigem, emailliertem Gusseisen zur leichten Reinigung.

ELECTRIC GRILL

- Incoloy armoured heating elements positioned under the cooking grid.
- Each bank of elements has a temperature controlled thermostat.
- Stainless steel high splash guards on the rear and sides of cooking surface. Splash guards can be easily removed for cleaning and are dishwasher-safe.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- Heating element can be tilted frontally for easy cleaning.
- Monoblock structure gives better stability and easier installation.
- The cooking surface is double-sided: one for meat and the other for fish and vegetables.
- The drawer can be filled with water to obtain vapour to cook softer food and to facilitate the cleaning of the drawer.
- The low temperature of the external panels allow to work in safety.
- Cooking grids made in highly resistant enamelled cast iron for easy cleaning.

GRILL ELECTRIQUE

- Éléments chauffants blindés Incoloy positionnés sous la grille de cuisson.
- Chaque banque d'éléments possède un thermostat à température contrôlée.
- Haute protections anti-éclaboussures en acier inoxydable à l'arrière et sur les côtés de la surface de cuisson. Les protections anti-éclaboussures peuvent être facilement retirées pour le nettoyage et vont au lave-vaisselle.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- L'élément chauffant peut être incliné vers l'avant pour un nettoyage facile.
- La structure monobloc offre une meilleure stabilité et une installation plus facile.
- La surface de cuisson est double face: une pour la viande et l'autre pour le poisson et les légumes.
- Le tiroir peut être rempli d'eau pour obtenir de la vapeur afin de cuire l'adoucissant et pour faciliter le nettoyage du tiroir.
- La basse température des panneaux extérieurs permet de travailler en toute sécurité.
- Grilles de cuisson en fonte émaillée très résistante pour un nettoyage facile.

BAIN-MARIE GAS



	7488.0775	7488.0780
	€ 2.395,- 	€ 2.750,- 
	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	3 kW	6,2 kW
	30/90°C	30/90°C
GN	1x 1/1	2x 1/1
	✓	✓
	32	65

BAIN-MARIE GAS

- Bain Marie gebruikt voor op serveertemperatuur houden van gekookt voedsel met heet water.
- Branders van roestvrij staal met vlamdover en beschermde waakvlam.
- Piëzo-ontsteking.
- Waterbak is naadloos in de bovenzijde van het apparaat gelast.
- Het waterniveau is aan de zijkant van de bak met plaat gemarkeerd.
- Toestel met handmatige vulling van de bak.
- Watertemperatuur geregeld door thermostaat met maximale temperatuurwaarde van 90°C.
- Speciale isolatie onder het kookoppervlak houdt de warmte op de plaat zonder verspreiding naar de bodem.
- Toestel met geperforeerde bodem en loopsteun voor GN-bakken.
- Top configuratie maakt installatie alleen op neutrale basis mogelijk (niet mogelijk om te installeren op koel- of vries basis).

BAIN-MARIE GAS

- Bain Marie für die Warmhaltung von gekochtem Essen bei Serviertemperatur mit heißem Wasser.
- Brenner aus rostfreiem Stahl mit Flammenausfallvorrichtung und geschützter Zündflamme.
- Piezo-Zündung.
- Das Wasserbecken ist nahtlos in die Oberseite des Geräts eingeschweißt.
- Der Wasserfüllstand ist an der Seite des Beckens mit einer Plakette markiert.
- Gerät zum manuellen Nachfüllen des Beckens.
- Die Wassertemperatur wird durch einen Thermostat mit einem maximalen Temperaturwert von 90°C geregelt.
- Eine spezielle Isolierung unter der Kochfläche hält die Wärme auf der Platte, ohne sie auf den Boden zu verteilen.
- Gerät verfügt über einen perforierten Senkboden und eine Führung für GN-Behälter.
- Die obere Konfiguration ermöglicht die Installation ausschließlich auf Umgebungsbasis (nicht auf Kühl- oder Gefrierbasis möglich).

BAIN-MARIE GAS

- Bain Marie used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water.
- Burners in stainless steel with flame failure device and protected pilot light.
- Piezo ignition.
- Water basin is seamlessly welded into the top of the appliance.
- Filling water level is plate-marked on the side of the well.
- Unit to feature manual refill of well.
- Water temperature controlled by thermostat with maximum temperature value of 90°C.
- Special insulation beneath cooking surface keeps heat on the plate without dispersion to the base.
- Unit to have perforated false bottom and runner support for GN containers.
- Top configuration allows installation on ambient base only (not possible to install on refrigerated nor freezer base).

BAIN-MARIE A GAZ

- Bain Marie utilisé pour conserver les aliments cuits aux températures de service à l'aide d'eau chaude.
- Brûleurs en acier inoxydable avec dispositif anti-flamme et veilleuse protégée.
- Allumage piézo.
- Le bassin d'eau est soudé sans couture dans le haut de l'appareil.
- Le niveau d'eau de remplissage est marqué sur la plaque latérale du puits.
- Unité avec fonction de remplissage manuel du puits.
- Température de l'eau contrôlée par thermostat avec une valeur de température maximale de 90°C.
- Une isolation spéciale sous la surface de cuisson maintient la chaleur sur la plaque sans dispersion vers la base.
- L'unité doit avoir un faux fond perforé et un support de glissière pour les conteneurs GN.
- La configuration supérieure permet une installation sur une base ambiante uniquement (impossible à installer sur une base réfrigérée ou un congélateur).



ELECTRIC BAIN-MARIE



7488.0785

7488.0790

€ 2.250,-



€ 2.995,-



	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	230 V / 2,2 kW	400 V / 4,4 kW
	30/90°C	30/90°C
GN	1x 1/1	2x 1/1
	✓	✓
	32	65



ELEKTRISCHE BAIN-MARIE

- Bain Marie gebruikt voor op serveertemperatuur houden van gekookt voedsel met heet water.
- Incoloy gepantserde verwarmingselementen onder de bodem van de bak.
- Knop schakelaar.
- Waterbak is naadloos in de bovenzijde van het apparaat gelast.
- Het waterniveau is aan de zijkant van de bak met plaat gemarkeerd.
- Toestel met handmatige vulling van de bak.
- Watertemperatuur geregeld door thermostaat met maximale temperatuurwaarde van 90°C.
- Speciale isolatie onder het kookoppervlak houdt de warmte op de plaat zonder verspreiding naar de bodem.
- Toestel met geperforeerde bodem en loopsteun voor GN-bakken.
- Top configuratie maakt installatie alleen op neutrale basis mogelijk (niet mogelijk om te installeren op koel- of vries basis).



ELEKTRO BAIN-MARIE

- Bain Marie für die Warmhaltung von gekochtem Essen bei Serviertemperatur mit heißem Wasser.
- Gepanzerte Incoloy-Heizelemente, die unter dem Boden des Beckens positioniert sind.
- Knopf-Schalter.
- Das Wasserbecken ist nahtlos in die Oberseite des Geräts eingeschweißt.
- Der Wasserfüllstand ist an der Seite des Beckens mit einer Plakette markiert.
- Gerät zum manuellen Nachfüllen des Beckens.
- Die Wassertemperatur wird durch einen Thermostat mit einem maximalen Temperaturwert von 90°C geregelt.
- Eine spezielle Isolierung unter der Kochfläche hält die Wärme auf der Platte, ohne sie auf den Boden zu verteilen.
- Gerät verfügt über einen perforierten Senkboden und eine Führung für GN-Behälter.
- Die obere Konfiguration ermöglicht die Installation ausschließlich auf Umgebungsbasis (nicht auf Kühl- oder Gefrierbasis möglich).



ELECTRIC BAIN-MARIE

- Bain Marie used for keeping cooked food at serving temperatures using hot water.
- Incoloy armoured heating elements positioned under the base of the well.
- Knob switch.
- Water basin is seamlessly welded into the top of the appliance.
- Filling water level is plate-marked on the side of the well.
- Unit to feature manual refill of well.
- Water temperature controlled by thermostat with maximum temperature value of 90°C.
- Special insulation beneath cooking surface keeps heat on the plate without dispersion to the base.
- Unit to have perforated false bottom and runner support for GN containers.
- Top configuration allows installation on ambient base only (not possible to install on refrigerated nor freezer base).



BAIN-MARIE A ELECTRIQUE

- Bain Marie utilisé pour conserver les aliments cuits aux températures de service à l'aide d'eau chaude.
- Éléments chauffants blindés Incoloy positionnés sous la base du puits.
- Interrupteur à bouton.
- Le bassin d'eau est soudé sans couture dans le haut de l'appareil.
- Le niveau d'eau de remplissage est marqué sur la plaque latérale du puits.
- Unité avec fonction de remplissage manuel du puits.
- Température de l'eau contrôlée par thermostat avec une valeur de température maximale de 90°C.
- Une isolation spéciale sous la surface de cuisson maintient la chaleur sur la plaque sans dispersion vers la base.
- L'unité doit avoir un faux fond perforé et un support de glissière pour les conteneurs GN.
- La configuration supérieure permet une installation sur une base ambiante uniquement (impossible à installer sur une base réfrigérée ou un congélateur).

GAS BOILING PAN



	7488.0795	7488.0800	7488.0805	7488.0810	7488.0815	7488.0855
	€ 7.995,- 	€ 9.800,- 	€ 9.900,- 	€ 11.750,- 	€ 11.700,- 	€ 16.250,- 
	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	1200 x 900 x 850
	14 kW	21 kW	24 kW	230 V / 21 kW	230 V / 24 kW	35 kW
	60 L	100 L	150 L	100 L	150 L	240 L
	✓	✓	✓	AUTO	AUTO	✓
	140	160	141	160	160	256

GAS KOOKKETEL

Indirecte verhitting

- Kookketel is geschikt om allerlei producten te koken, sauteren of pochieren.
- Producten worden gelijkmatig verwarmd in de bodem en zijwanden van de ketel door een indirect verwarmingssysteem dat gebruik maakt van integraal gegenereerde verzadigde stoom bij een temperatuur van 110°C in de behuizing.
- Manometer maakt het mogelijk om de werking van de pan correct te regelen.
- Veiligheidsthermostaat beschermt tegen laag waterpeil.
- Voedsel kraan met grote capaciteit zorgt voor een veilige en moeiteloze afvoer van inhoud.
- Stevig passende hoes om de kooktijd te verkorten en energiekosten te besparen.
- Magneetventiel om te vullen met warm en koud water.
- 7488.0810-0815: electroventiel vult vat automatisch met water.
- Ketel is dubbelwandig inclusief hoogwaardige thermische isolatie van de pan, wat energie bespaart en de omgevingstemperatuur laag houdt.

GAS KOCHKESSEL

Indirekt beheizt

- Der Wasserkocher eignet sich zum Kochen, Anbraten oder Pochieren aller Arten von Produkten.
- Das Produkt wird im Boden und in den Seitenwänden des Kessels durch ein indirektes Heizsystem gleichmäßig erhitzt, das im Mantel integral erzeugten gesättigten Dampf mit einer Temperatur von 110°C verwendet.
- Das Manometer ermöglicht die korrekte Kontrolle der Funktion der Pflanze.
- Sicherheitsthermostat schützt vor niedrigem Wasserstand.
- Der Lebensmittelhahn mit großem Fassungsvermögen ermöglicht ein sicheres und müheloses Entleeren des Inhalts.
- Fest sitzende Abdeckung zur Reduzierung der Kochzeit und Einsparung von Energiekosten.
- Magnetventil zum Nachfüllen von heißem und kaltem Wasser.
- 7488.0810-0815: Elektroventil füllt den Behälter automatisch mit Wasser auf.
- Der Kessel muss doppelt ummantelt sein, einschließlich einer hochwertigen Wärmedämmung der Pflanze, um Energie zu sparen und die Umgebungstemperatur niedrig zu halten.

GAS BOILING PAN

Indirect heating

- Kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by an indirect heating system that uses integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C in the jacket.
- Manometer allows to correctly control the functioning of the pan.
- Safety thermostat protects against low water level.
- Large capacity food tap enables safe and effortless discharging of contents.
- Firmly fitting cover to reduce cooking time and save energy costs.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.
- 7488.0810-0815: electro valve automatically refills vessel with water.
- Kettle shall be double jacketed including high quality thermal insulation of the pan, saving energy and keeping ambient temperature low.

MARMITES À GAZ

Chauffage indirect

- La bouilloire convient pour cuire, faire sauter ou pocher toutes sortes de produits.
- Le produit est uniformément chauffé dans la base et les parois latérales de la bouilloire par un système de chauffage indirect qui utilise de la vapeur saturée générée intégralement à une température de 110°C dans la chemise.
- Le manomètre permet de contrôler correctement le fonctionnement de la casserole.
- Le thermostat de sécurité protège contre le bas niveau d'eau.
- Le robinet pour aliments de grande capacité permet une évacuation sûre et sans effort du contenu.
- Couvercle bien ajusté pour réduire le temps de cuisson et économiser les coûts d'énergie.
- Électrovanne à remplir d'eau chaude et froide.
- 7488.0810-0815: l'électrovanne remplit automatiquement le réservoir d'eau.
- La bouilloire doit être à double enveloppe, y compris une isolation thermique de haute qualité de la casserole, économisant de l'énergie et maintenant une température ambiante basse.



ELECTRIC BOILING PAN



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7488.0820

7488.0825

7488.0830

7488.0835

7488.0840

€ 7.250,-



€ 9.150,-



€ 8.970,-



€ 10.100,-



€ 10.500,-



	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	400 V / 9,4 kW	400 V / 21,5 kW	400 V / 21,5 kW	400 V / 21,5 kW	400 V / 21,5 kW
	60 L	100 L	150 L	100 L	150 L
	✓	✓	✓	AUTO	AUTO
	140	135	135	160	160



ELEKTRISCHE KOOKKETEL

Indirecte verhitting

- De ronde ketel is geschikt om allerlei soorten producten te koken, sauteren of pochieren.
- Producten worden gelijkmatig verwarmd in de bodem en zijwanden van de ketel door een indirect verwarmingssysteem dat gebruik maakt van integraal gegenereerde verzadigde stoom bij een temperatuur van 110°C in de behuizing.
- Manometer maakt het mogelijk om de werking van de pan correct te regelen.
- Veiligheidsthermostaat beschermt tegen laag waterpeil.
- Afvoerslang en -kraan zijn zeer eenvoudig van buiten schoon te maken.
- Gesloten verwarmingssysteem - geen energieverstopping.
- 7488.0820-0825-0830: Magneetventiel om te vullen met warm en koud water.
- 7488.0835-0840: magneetklep vult vat automatisch met water.
- Ketel is dubbelwandig inclusief hoogwaardige thermische isolatie van de pan, wat energie bespaart en de omgevingstemperatuur laag houdt.



ELEKTRO KOCHKESSEL

Indirekt beheizt

- Der runde Kessel eignet sich zum Kochen, Anbraten oder Pochieren aller Arten von Produkten.
- Das Produkt wird im Boden und in den Seitenwänden des Kessels durch ein indirektes Heizsystem gleichmäßig erhitzt, das im Mantel integral erzeugten gesättigten Dampf mit einer Temperatur von 110°C verwendet.
- Das Manometer ermöglicht die korrekte Kontrolle der Funktion der Pfanne.
- Sicherheitsthermostat schützt vor niedrigem Wasserstand.
- Entleerungsrohr und Hahn sind von außen sehr leicht zu reinigen.
- Geschlossenes Heizsystem - keine Energieverschwendung.
- 7488.0820-0825-0830: Sicherheitsventil vermeidet Überdruck des Dampfes im Mantel.
- 7488.0835-0840: Das Magnetventil füllt den Behälter automatisch mit Wasser.
- Der Kessel muss doppelt ummantelt sein, einschließlich einer hochwertigen Wärmedämmung der Pfanne, um Energie zu sparen und die Umgebungstemperatur niedrig zu halten.



ELECTRIC BOILING PAN

Indirect heating

- Round kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by an indirect heating system that uses integrally generated saturated steam at a temperature of 110°C in the jacket.
- Manometer allows to correctly control the functioning of the pan.
- Safety thermostat protects against low water level.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Closed heating system - no waste of energy.
- 7488.0820-0825-0830: solenoid valve to refill with hot and cold water.
- 7488.0835-0840: solenoid valve automatically refills vessel with water.
- Kettle shall be double jacketed including high quality thermal insulation of the pan, saving energy and keeping ambient temperature low.



MARMITES À ELECTRIQUE

Chauffage indirect

- La bouilloire ronde convient pour cuire, faire sauter ou pocher toutes sortes de produits.
- Le produit est uniformément chauffé dans la base et les parois latérales de la bouilloire par un système de chauffage indirect qui utilise de la vapeur saturée générée intégralement à une température de 110°C dans la chemise.
- Le manomètre permet de contrôler correctement le fonctionnement de la casserole.
- Le thermostat de sécurité protège contre le bas niveau d'eau.
- Le tube de décharge et le robinet sont très faciles à nettoyer de l'extérieur.
- Système de chauffage fermé - pas de gaspillage d'énergie.
- 7488.0820-0825-0830: La vanne de sécurité évite la suppression de la vapeur dans la chemise.
- 7488.0835-0840: l'électrovanne remplit automatiquement le réservoir d'eau.
- La bouilloire doit être à double enveloppe, y compris une isolation thermique de haute qualité de la casserole, économisant de l'énergie et maintenant une température ambiante basse.

GAS BOILING PAN



	7488.0845	7488.0850
	€ 7.925,- 	€ 7.995,- 
	800 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	21 kW	24 kW
	100 L	150 L
	✓	✓
	135	135



GAS KOOKKETEL

Directe verhitting

- De ronde ketel is geschikt om allerlei soorten producten te koken, sauteren of pocheren.
- Producten worden gelijkmatig verwarmd in de bodem en zijwanden van de ketel door een direct verwarmingssysteem.
- Energieregeling via een bedieningsknop.
- Voedsel kraan met grote capaciteit zorgt voor een veilige en moeiteloze afvoer van inhoud.
- Stevig passende hoes om de kooktijd te verkorten en energiekosten te besparen.
- Afvoerslang en -kraan zijn zeer eenvoudig van buiten schoon te maken.
- Magneetventiel om te vullen met warm en koud water.
- Gladde grote oppervlakken, eenvoudige toegang voor reiniging.



GAS KOCHKESSEL

Direkt beheizt

- Der runde Kessel eignet sich zum Kochen, Anbraten oder Pochieren aller Arten von Produkten.
- Das Produkt wird im Boden und in den Seitenwänden des Kessels durch ein direktes Heizsystem gleichmäßig erhitzt.
- Energieregulierung durch einen Regelknopf.
- Der Lebensmittelhahn mit großem Fassungsvermögen ermöglicht ein sicheres und müheloses Entleeren des Inhalts.
- Fest sitzende Abdeckung zur Reduzierung der Kochzeit und Einsparung von Energiekosten.
- Entleerungsrohr und Hahn sind von außen sehr leicht zu reinigen.
- Sicherheitsventil vermeidet Überdruck des Dampfes im Mantel.
- Glatte große Oberflächen, leichter Zugang für die Reinigung.



GAS BOILING PAN

Direct heating

- Round kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by a direct heating system.
- Energy regulation through a control knob.
- Large capacity food tap enables safe and effortless discharging of contents.
- Firmly fitting cover to reduce cooking time and save energy costs.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.
- Smooth large surfaces, easy access for cleaning.



MARMITES À GAZ

Chauffage direct

- La bouilloire ronde convient pour cuire, faire sauter ou pocher toutes sortes de produits.
- Le produit est uniformément chauffé dans la base et les parois latérales de la bouilloire par un système de chauffage direct.
- Régulation d'énergie par bouton de contrôle.
- Le robinet pour aliments de grande capacité permet une évacuation sûre et sans effort du contenu.
- Couvercle bien ajusté pour réduire le temps de cuisson et économiser les coûts d'énergie.
- Le tube de décharge et le robinet sont très faciles à nettoyer de l'extérieur.
- La vanne de sécurité évite la surpression de la vapeur dans la chemise.
- Grandes surfaces lisses, accès facile pour le nettoyage.



ELECTRIC BOILING PAN



7488.0860

€ 15.400,-



	1200 x 900 x 850
	400 V / 4 kW
	250 L
	✓
	234



ELEKTRISCHE KOOKKETEL

Directe verhitting

- Kookketel is geschikt om allerlei producten te koken, sauteren of pocheren.
- Producten worden gelijkmatig verwarmd in de bodem en zijwanden van de ketel door een direct verwarmingssysteem.
- Incoloy gepantserde elementen met veiligheidsthermostaat in de bodem van de behuizing.
- Externe klep maakt het mogelijk om overtollige lucht die in de behuizing verzameld tijdens de verwarmingsfase handmatig te verwijderen.
- Veiligheidsthermostaat beschermt tegen laag waterpeil.
- Voedsel kraan met grote capaciteit zorgt voor een veilige en moeiteloze afvoer van inhoud.
- Afvoerslang en -kraan zijn zeer eenvoudig van buiten schoon te maken.
- Gesloten verwarmingssysteem - geen energieverstopping.
- Magnetventiel om te vullen met warm en koud water.



ELEKTRO KOCHKESSEL

Direkt beheizt

- Der Wasserkocher eignet sich zum Kochen, Anbraten oder Pochieren aller Arten von Produkten.
- Das Produkt wird im Boden und in den Seitenwänden des Kessels durch ein direktes Heizsystem gleichmäßig erhitzt.
- Gepanzerte Incoloy-Elemente mit Sicherheitsthermostat, die im Mantelhohlraumboden angeordnet sind.
- Externes Ventil ermöglicht es, überschüssige Luft, die sich während der Heizphase im Mantel angesammelt hat, manuell zu entleeren.
- Sicherheitsthermostat schützt vor niedrigem Wasserstand.
- Der Lebensmittelhahn mit großem Fassungsvermögen ermöglicht ein sicheres und müheloses Entleeren des Inhalts.
- Entleerungsrohr und Hahn sind von außen sehr leicht zu reinigen.
- Geschlossenes Heizsystem - keine Energieverschwendung.
- Magnetventil zum Nachfüllen von heißem und kaltem Wasser.



ELECTRIC BOILING PAN

Direct heating

- Kettle is suitable to cook, sauté or poach all kinds of produce.
- Produce is uniformly heated in the base and side walls of the kettle by a direct heating system.
- Incoloy armoured elements with safety thermostat positioned in the jacket cavity base.
- External valve allows to manually evacuate excess air accumulated in the jacket during heating phase.
- Safety thermostat protects against low water level.
- Large capacity food tap enables safe and effortless discharging of contents.
- Discharge tube and tap are very easy to clean from outside.
- Closed heating system – no waste of energy.
- Solenoid valve to refill with hot and cold water.



MARMITES À ELECTRIQUE

Chauffage direct

- La bouilloire convient pour cuire, faire sauter ou pocher toutes sortes de produits.
- Le produit est uniformément chauffé dans la base et les parois latérales de la bouilloire par un système de chauffage direct.
- Éléments blindés Incoloy avec thermostat de sécurité positionné dans la base de la cavité de la gaine.
- La vanne externe permet d'évacuer manuellement l'excès d'air accumulé dans la chemise pendant la phase de chauffage.
- Le thermostat de sécurité protège contre le bas niveau d'eau.
- Le robinet pour aliments de grande capacité permet une évacuation sûre et sans effort du contenu.
- Le tube de décharge et le robinet sont très faciles à nettoyer de l'extérieur.
- Système de chauffage fermé - pas de gaspillage d'énergie.
- Électrovanne à remplir d'eau chaude et froide.

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

GAS MULTI COOKING PAN



7488.0865

€ 6.400,-



	800 x 900 x 850
	14 kW
	100/250°C
	115

GAS VARIPAN

- De bodemtemperatuur regeling wordt nauwkeurig ingesteld door een thermostaat op het bedieningspaneel.
- Branders voorzien van dubbele vlam leiding voor een betere warmteverdeling.
- Multifunctioneel kooktoestel dat kan worden gebruikt om zachtjes te bakken, vloeistoffen te koken of zelfs au bain-marie. Toestel kan worden gebruikt voor het sauteren, pochieren, stomen, sudderen, stoven, stoven, koken en bereiden van witte sauzen.
- Korte opwarmtijd van de lege pan.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- De roestvrijstalen bak heeft afgeronde hoeken om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Uniforme temperatuurverdeling over de hele ondergrond.
- Goed kookoppervlak gemaakt van samengesteld staal (een 3 mm laag van 316 AISI roestvrij staal bovenop een 12 mm laag zacht staal) voor optimale grill resultaten.

GAS MULTI-BRÄTER

- Die Regelung der Bodentemperatur wird durch einen Thermostat auf dem Bedienfeld präzise eingestellt.
- Brenner mit doppelter Flammenlinie zur besseren Wärmeverteilung.
- Mehrzweck-Kochgerät, das zum flachen Braten, Kochen von Flüssigkeiten oder sogar als Bain-Marie verwendet werden kann. Das Gerät kann zum Sautieren, Pochieren, Dämpfen, Garen, Schmoren, Dünsten, Braten, Kochen und Zubereiten von weißen Soßen verwendet werden.
- Kurze Aufheizzeit der leeren Pfanne.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Das Edelstahlbecken verfügt über abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Basis.
- Kochfläche aus Verbundstahl (eine 3 mm dicke Schicht aus 316er AISI-Edelstahl auf einer 12 mm dicken Schicht aus Weichstahl) für optimale Grillergebnisse.

GAS MULTI COOKING PAN

- Bottom temperature control is precisely set by a thermostat on the control panel.
- Burners equipped with double flame line for better heat distribution.
- Multi-purpose cooking appliance that can be used to shallow fry, cook liquids or even as a bain-marie. Unit can be used for sautéing, poaching, steaming, simmering, stewing, braising, boiling and preparing white sauces.
- Short heat-up time of the empty pan.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- The stainless steel well to have rounded corners to facilitate cleaning.
- Uniform temperature distribution over the whole base.
- Well cooking surface made in compound steel (a 3mm layer of 316 AISI stainless steel on top of a 12mm layer of mild steel) for optimum grilling results.

MULTI-Sauteuse a gaz

- Le contrôle de la température inférieure est réglé avec précision par un thermostat sur le panneau de contrôle.
- Brûleurs équipés d'une double ligne de flamme pour une meilleure répartition de la chaleur.
- Appareil de cuisson polyvalent qui peut être utilisé pour une friture peu profonde, cuire des liquides ou même comme bain-marie. L'unité peut être utilisée pour faire sauter, pocher, cuire à la vapeur, mijoter, cuire à l'étuvée, braiser, bouillir et préparer des sauces blanches.
- Temps de chauffe court de la casserole vide.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Le puits en acier inoxydable pour avoir des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Distribution uniforme de la température sur toute la base.
- Surface de cuisson bien fini en acier composite (une couche de 3 mm en acier inoxydable AISI 316 sur une couche de 12 mm en acier doux) pour des résultats de cuisson optimaux.



ELECTRIC MULTI COOKING PAN



7488.0870

€ 6.205,-



	800 x 900 x 850
	400 V / 10 kW
	120 / 300°C
	130

ELEKTRISCHE VARIPAN

- De bodentemperatuur regeling wordt nauwkeurig ingesteld door een thermostaat op het bedieningspaneel.
- Multifunctioneel kooktoestel dat kan worden gebruikt om zachtjes te bakken, vloeistoffen te koken of zelfs au bain-marie. Toestel kan worden gebruikt voor het sauteren, pochieren, stomen, sudderen, stoven, stoven, koken en bereiden van witte sauzen.
- Korte opwarmtijd van de lege pan.
- Het speciale ontwerp van het bedieningsknop systeem garandeert dat er geen water kan binnendringen.
- De roestvrijstalen bak heeft afgeronde hoeken om het schoonmaken te vergemakkelijken.
- Uniforme temperatuurverdeling over de hele ondergrond.
- Thermostatische regeling en energieregelaar om energie fluctuatie te verminderen.
- Goed kookoppervlak gemaakt van samengesteld staal (een 3 mm laag van 316 AISI roestvrij staal bovenop een 12 mm laag zacht staal) voor optimale grill resultaten.
- Incoloy gepantserde verwarmingselementen voor een betere thermische distributie.

ELEKTRO MULTI-BRÄTER

- Die Regelung der Bodentemperatur wird durch einen Thermostat auf dem Bedienfeld präzise eingestellt.
- Mehrzweck-Kochgerät, das zum flachen Braten, Kochen von Flüssigkeiten oder sogar als Bain-Marie verwendet werden kann. Das Gerät kann zum Sautieren, Pochieren, Dämpfen, Garen, Schmoren, Dünsten, Braten, Kochen und Zubereiten von weißen Soßen verwendet werden.
- Kurze Aufheizzeit der leeren Pfanne.
- Die spezielle Konstruktion des Steuerknopfsystems garantiert gegen das Eindringen von Wasser.
- Das Edelstahlbecken verfügt über abgerundete Ecken, um die Reinigung zu erleichtern.
- Gleichmäßige Temperaturverteilung über die gesamte Basis.
- Thermostatische Steuerung und Energieregler zur Verringerung von Energieschwankungen.
- Kochfläche aus Verbundstahl (eine 3 mm dicke Schicht aus 316er AISI-Edelstahl auf einer 12 mm dicken Schicht aus Weichstahl) für optimale Grillergebnisse.
- Incoloy-gepanzerte Heizelemente für eine bessere thermische Verteilung.

ELECTRIC MULTI COOKING PAN

- Bottom temperature control is precisely set by a thermostat on the control panel.
- Multi-purpose cooking appliance that can be used to shallow fry, cook liquids or even as a bain-marie. Unit can be used for sautéing, poaching, steaming, simmering, stewing, braising, boiling and preparing white sauces.
- Short heat-up time of the empty pan.
- The special design of the control knob system guarantees against water infiltration.
- The stainless steel well to have rounded corners to facilitate cleaning.
- Uniform temperature distribution over the whole base.
- Thermostatic control and energy regulator to reduce energy fluctuation.
- Well cooking surface made in compound steel (a 3mm layer of 316 AISI stainless steel on top of a 12mm layer of mild steel) for optimum grilling results.
- Incoloy armoured heating elements for better thermic distribution.

MULTI-Sauteuse ELECTRIQUE

- Le contrôle de la température inférieure est réglé avec précision par un thermostat sur le panneau de contrôle.
- Appareil de cuisson polyvalent qui peut être utilisé pour une friture peu profonde, cuire des liquides ou même comme bain-marie. L'unité peut être utilisée pour faire sauter, pocher, cuire à la vapeur, mijoter, cuire à l'étuvée, braiser, bouillir et préparer des sauces blanches.
- Temps de chauffe court de la casserole vide.
- Le design spécial du système de bouton de contrôle garantit contre l'infiltration d'eau.
- Le puit en acier inoxydable pour avoir des coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Distribution uniforme de la température sur toute la base.
- Contrôle thermostatique et régulateur d'énergie pour réduire les fluctuations d'énergie.
- Surface de cuisson bien fini en acier composite (une couche de 3 mm en acier inoxydable AISI 316 sur une couche de 12 mm en acier doux) pour des résultats de cuisson optimaux.
- Éléments chauffants blindés Incoloy pour une meilleure répartition thermique.

GAS PASTA COOKER



	7488.0875	7488.0885
	€ 4.400,- 	€ 7.258,- 
	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	16,5 kW	33 kW
GN	3x 1/3	6x 1/3
	62	115

 GAS PASTAKOKER	 GAS NUDELKOCHER	 GAS PASTA COOKER	 CUISEURS POUR PATES GAZ
Excl. Manden • Naast het koken van pasta, kan het apparaat worden gebruikt voor allerlei soorten noedels, rijst, knoedels en groenten. • Zeer efficiënte branders van roestvrij staal met een vlamuitval apparaat en vermogen instellingen voor elke bak, onder de bak. • Waterbak in 316-L type roestvrij staal. • 40 liter waterbak. • Automatische uitschakeling bij laag waterniveau: geen onbedoelde oververhitting. • Gebruiksvriendelijk bedieningspaneel met gaskraan en piezo-ontsteking. • Continu vullen van water geregeld door een handmatige waterkraan. • Energy Control: unieke functie voor fijnafstelling van het vermogen om het kookniveau te regelen en het energieverbruik te optimaliseren.	Exkl. Körbe • Neben dem Kochen von Nudeln kann das Gerät auch für Nudeln aller Art, Reis, Knödel und Gemüse verwendet werden. • Hocheffiziente Brenner aus Edelstahl mit Flammenausfallvorrichtung und Leistungseinstellungen für jedes Becken, die unterhalb des Beckens angeordnet sind. • Wasserbecken aus 316-L-Typ Edelstahl. • 40 Liter Wasserbecken. • Automatische Abschaltung bei niedrigem Wasserstand: keine versehentliche Überhitzung. • Einfach zu bedienendes Bedienfeld mit Gashahn und Piezo-Zündung • Kontinuierliche Wasserbefüllung, die über einen manuellen Wasserhahn reguliert wird. • Energie-Steuerung: einzigartige Funktion zur Feineinstellung der Leistung, um den Siedepunkt zu kontrollieren und den Energieverbrauch zu optimieren.	Excl. Baskets • In addition to cooking pasta, the appliance can be used for noodles of every kind, rice, dumplings and vegetables. • High efficiency burners in stainless steel with flame failure device and power settings for each well, located below the well. • Water basin in 316-L type Stainless steel. • 40 litres water basin. • Automatic low-water level shut-off: no accidental overheating. • Easy-to-use control panel with gas cock and piezo ignition. • Through a manual water tap. • Energy Control: unique feature for fine power adjustment to control boiling level and optimize energy consumption.	Excl. Paniers • En plus de la cuisson des pâtes, l'appareil peut être utilisé pour des nouilles de toutes sortes, du riz, des raviolis et des légumes. • Brûleurs à haut rendement en acier inoxydable avec dispositif de coupure de flamme et réglages de puissance pour chaque puits, situés sous le puits. • Bassin d'eau en acier inoxydable type 316-L. • Bassin d'eau de 40 litres. • Arrêt automatique dans le cas d'une baisse du niveau d'eau: pas de surchauffe accidentelle. • Panneau de contrôle facile à utiliser avec robinet de gaz et allumage piézo. • Remplissage d'eau continu régulé par un robinet d'eau manuel. • Contrôle de l'énergie: caractéristique unique pour un réglage précis de la puissance afin de contrôler le niveau d'ébullition et d'optimiser la consommation d'énergie.

7488.9010	 € 274,-	7488.9015	 € 337,-
	Basket pasta cooker		Basket pasta cooker
	2x 1/2 GN		3x 1/3 GN



ELECTRIC PASTA COOKER



7488.0880

7488.0890

€ 4.200,-



€ 7.014,-



	400 x 900 x 850	800 x 900 x 850
	400 V / 10 kW	400 V / 20 kW
GN	3x 1/3	6x 1/3
	62	115

ELEKTRISCHE PASTAKOKER

Excl. Manden

- Naast het koken van pasta, kan het apparaat worden gebruikt voor allerlei soorten noedels, rijst, knoedels en groenten.
- Voorzien van geïntegreerde druppelzone waarop manden geplaatst kunnen worden voor drainage doeleinden.
- 40 liter waterbak.
- Automatische zetmeel verwijdering functie tijdens het koken: verbeterde waterkwaliteit in de loop van de tijd.
- Automatische uitschakeling bij laag waterniveau: geen onbedoelde oververhitting.
- Continu vullen van water geregeld door een handmatige waterkraan.
- Grote afvoer met handmatige kogelkraan voor het snel legen van de put.
- **Energy Control:** unieke functie voor fijnafstelling van het vermogen om het kookniveau te regelen en het energieverbruik te optimaliseren.

ELEKTRO NUDELKOCHER

Exkl. Körbe

- Neben dem Kochen von Nudeln kann das Gerät auch für Nudeln aller Art, Reis, Knödel und Gemüse verwendet werden.
- Ausgestattet mit integrierter Tropzone, auf der Körbe zur Entleerung platziert werden können.
- 40 Liter Wasserbecken.
- Automatische Stärkeentfernungsfunktion beim Kochen: verbesserte Wasserqualität im Laufe der Zeit.
- Automatische Abschaltung bei niedrigem Wasserstand: keine versehentliche Überhitzung.
- Kontinuierliche Wasserbefüllung, die über einen manuellen Wasserhahn reguliert wird.
- Großer Ablauf mit manuellem Kugelventil zur schnellen Entleerung des Beckens.
- **Energie-Steuerung:** einzigartige Funktion zur Feineinstellung der Leistung, um den Siedepunkt zu kontrollieren und den Energieverbrauch zu optimieren.

ELECTRIC PASTA COOKER

Excl. Baskets

- In addition to cooking pasta, the appliance can be used for noodles of every kind, rice, dumplings and vegetables.
- Provided with integrated drip zone on which baskets can be placed for draining purposes.
- 40 litres water basin.
- Automatic starch removal function during cooking: improved water quality over time.
- Automatic low-water level shut-off: no accidental overheating.
- Continuous water filling regulated through a manual water tap.
- Large drain with manual ball-valve for fast emptying of well.
- **Energy Control:** unique feature for fine power adjustment to control boiling level and optimize energy consumption.

CUISEURS POUR PATES ELECTRIQUE

Excl. Paniers

- En plus de la cuisson des pâtes, l'appareil peut être utilisé pour des nouilles de toutes sortes, du riz, des raviolis et des légumes.
- Fourni avec une zone d'égouttement intégrée sur laquelle les paniers peuvent être placés à des fins de drainage.
- Bassin d'eau de 40 litres.
- Fonction d'élimination automatique de l'amidon pendant la cuisson: amélioration de la qualité de l'eau au fil du temps.
- Arrêt automatique en cas de bas niveau d'eau: pas de surchauffe accidentelle.
- Remplissage d'eau continu régulé par un robinet d'eau manuel.
- Grand drain avec robinet à bouchon sphérique manuel pour une vidange rapide du puits.
- **Contrôle de l'énergie:** caractéristique unique pour un réglage fin de la puissance afin de contrôler le niveau d'ébullition et d'optimiser la consommation d'énergie.

7488.9010



€ 274,-



Basket pasta cooker

2x 1/2 GN

7488.9015



€ 337,-



Basket pasta cooker

3x 1/3 GN

GAS TILTING PAN



	7488.0900	7488.0910
	€ 8.730,- 	€ 9.850,- 
	Manual tilting	Manual tilting
	800 x 900 x 850	1000 x 900 x 850
	230 V / 21 kW	230 V / 27 kW
	120/300°C	120/300°C
	80 L	100 L
	161	186

	7488.0920	7488.0930
	€ 10.100,- 	€ 11.200,- 
	Automatic tilting	Automatic tilting
	800 x 900 x 850	1000 x 900 x 850
	230 V / 21 kW	230 V / 27 kW
	120/300°C	120/300°C
	80 L	100 L
	163	200

GAS KANTELBAARE BRAADSLEDE

RVS

- Braadpan ideaal voor sauteren, pocheren, stomen, koken, stoven en vochtig koken.
- Duomat kookoppervlak maakt het mogelijk om afwisselend nat en droog te koken.
- Dubbelwandige bak en deksel om warmteverspreiding te verminderen.
- Energietoevoer geregeld door energieregelaar.
- Warmte-isolerend: beperkte warmtestraling en laag energieverbruik.
- Branders in AISI 441 tegen corrosie en dankzij een hoge sterkte opbrengst bestand tegen hoge temperaturen.
- Kookoppervlak met **Duomat**-bodem: een 10 mm dikke legering verkregen uit de combinatie van 2 verschillende soorten roestvrij staal voor een betere thermische stabiliteit en corrosiebestendigheid.

GAS KIPPBRATPFANNE

Edelstahl

- Bratpfanne ideal zum Anbraten, Pochieren, Dämpfen, Kochen, Schmoren und Feuchtkochen.
- Mit der Duomat-Kochfläche kann abwechselnd nass und trocken gekocht werden.
- Doppelwandige Vertiefung und Deckel zur Verringerung der Wärmeverteilung.
- Energieversorgung wird durch einen Energieregler gesteuert.
- Wärmeisoliert: begrenzte Wärmeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.
- Brenner aus AISI 441 schützen vor Korrosion und sind dank einer hohen Festigkeitsausbeute beständig gegen hohe Temperaturen.
- Kochfläche mit **Duomat**-Boden: eine 10 mm dicke Legierung, die aus der Kombination von 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsbeständigkeit gewonnen wird.

GAS TILTING PAN

Stainless Steel

- Bratt pan ideal for sautéing, poaching, steaming, boiling, stewing and damp cooking.
- Duomat cooking surface allows to perform wet and dry cooking alternatively.
- Double-skin well and lid to reduce heat dispersion.
- Energy input controlled by energy regulator.
- Heat-insulated: limited heat radiation and low energy consumption.
- Burners in AISI 441 against corrosion and thanks to a high strength yield, are resistant to high temperature.
- Cooking surface with **Duomat** bottom: a 10 mm-thick alloy obtained from the combination of 2 different stainless steels for better thermal stability and corrosion resistance.

SAUTEUSE BASCULANTES A GAZ

Inox

- Sautreuse idéale pour sauter, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, cuire à l'étouffée et cuire à la vapeur.
- La surface de cuisson Duomat permet d'effectuer une cuisson humide et sèche en alternance.
- Double peau et couvercle pour réduire la dispersion de la chaleur.
- Apport d'énergie contrôlé par le régulateur d'énergie.
- Isolation thermique: rayonnement thermique limité et faible consommation d'énergie.
- Les brûleurs en AISI 441 contre la corrosion et grâce à un rendement élevé, sont résistants aux hautes températures.
- Surface de cuisson avec fond **Duomat**: un alliage de 10 mm d'épaisseur obtenu à partir de la combinaison de 2 aciers inoxydables différents pour une meilleure stabilité thermique et résistance à la corrosion.



ELECTRIC TILTING PAN



7488.0940

€ 8.350,-



Manual tilting

7488.0950

€ 9.652,-



Manual tilting



7488.0960

€ 9.750,-



Automatic tilting

7488.0970

€ 10.990,-



Automatic tilting

	800 x 900 x 850	1000 x 900 x 850
	400 V / 13 kW	400 V / 17 kW
	120/300°C	120/300°C
	80 L	100 L
	157	182

	800 x 900 x 850	1000 x 900 x 850
	400 V / 13 kW	400 V / 17 kW
	120/300°C	120/300°C
	80 L	100 L
	157	200

EL. KANTELBAARE BRAADSLEDE

RVS

- Braadpan ideaal voor sauteren, pochieren, stomen, koken, stoven en vochtig koken.
- Duomat kookoppervlak maakt het mogelijk om afwisselend nat en droog te koken.
- Dubbelwandige bak en deksel om warmteverspreiding te verminderen.
- Infrarood verwarmingselementen gemonteerd onder het kookoppervlak.
- Deksel dubbel gevoerd, geïsoleerd in 20/10 roestvrij staal.
- Warmte-isolerend: beperkte warmtestraling en laag energieverbruik.
- Kookoppervlak met **Duomat**-bodem: een 10 mm dikke legering verkregen uit de combinatie van 2 verschillende soorten roestvrij staal voor een betere thermische stabiliteit en corrosiebestendigheid.

ELEKTRO KIPPBRATPFANN

Edelstahl

- Bratpfanne ideal zum Anbraten, Pochieren, Dämpfen, Kochen, Schmoren und Feuchtkochen.
- Mit der Duomat-Kochfläche kann abwechselnd nass und trocken gekocht werden.
- Doppelwandige Vertiefung und Deckel zur Verringerung der Wärmeverteilung.
- Infrarot-Heizelemente, die unter der Kochfläche montiert sind.
- Der Deckel ist doppelwandig und mit 20/10 Edelstahl isoliert.
- Wärmeisoliert: begrenzte Wärmeabstrahlung und geringer Energieverbrauch.
- Kochfläche mit **Duomat**-Boden: eine 10 mm dicke Legierung, die aus der Kombination von 2 verschiedenen Edelstählen für bessere thermische Stabilität und Korrosionsbeständigkeit gewonnen wird.

ELECTRIC TILTING PAN

Stainless Steel

- Bratt pan ideal for sautéing, poaching, steaming, boiling, stewing and damp cooking.
- Duomat cooking surface allows to perform wet and dry cooking alternatively.
- Double-skin well and lid to reduce heat dispersion.
- Infrared heating elements mounted below the cooking surface.
- Lid is double-lined, insulated in 20/10 Stainless steel.
- Heat-insulated: limited heat radiation and low energy consumption.
- Cooking surface with **Duomat** bottom: a 10 mm-thick alloy obtained from the combination of 2 different stainless steels for better thermal stability and corrosion resistance.

SAUTEUSE BASCULANTES ELECRTIQUE

Inox

- Sauteuse idéale pour sauter, pocher, cuire à la vapeur, bouillir, cuire à l'étouffée et cuire à la vapeur.
- La surface de cuisson Duomat permet d'effectuer une cuisson humide et sèche en alternance.
- Double peau et couvercle pour réduire la dispersion de la chaleur.
- Éléments chauffants infrarouges montés sous la surface de cuisson.
- Couvercle à double paroi, isolé en acier inoxydable 20/10.
- Isolation thermique: rayonnement thermique limité et faible consommation d'énergie.
- Surface de cuisson avec fond **Duomat**: un alliage de 10 mm d'épaisseur obtenu à partir de la combinaison de 2 aciers inoxydables différents pour une meilleure stabilité thermique et résistance à la corrosion.

NEUTRAL UNIT

 NEUTRAAL ELEMENT

 NEUTRAL ELEMENT

 NEUTRAL UNIT

 UNITÉ NEUTRAL



	7488.0990	7488.0995	7488.1000
	€ 557,- 	€ 599,- 	€ 905,- 
	200 x 900 x 250	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	20	40	80

 NEUTRAAL ELEMENT LADE

 NEUTRAL ELEMENT SCHUBLADEN

 NEUTRAL UNIT DRAWER

 UNITÉ NEUTRAL TIROIRS



	7488.0975	7488.0980	7488.0985
	€ 831,- 	€ 933,- 	€ 1.518,- 
	200 x 900 x 250	400 x 900 x 250	800 x 900 x 250
	20	40	80

 **NEUTRAAL ELEMENT**

- Robuust binnenframe van roestvrij staal.
- Toestel te installeren op andere 900 lijn bases.
- Rechthoekige zijranden elimineren openingen en mogelijke vuilvangers tussen toestellen.
- Roestvrijstalen bovenkant biedt een stevig werkoppervlak onder elke belasting.

 **NEUTRAL ELEMENT**

- Hochleistungs-Innenrahmen aus Edelstahl.
- Das Gerät kann auf anderen 900er-Anlagen installiert werden.
- Rechtwinklige Seitenkanten eliminieren Lücken und mögliche Schmutzfänger zwischen den Geräten.
- Die Edelstahlplatte bietet eine hochbelastbare Arbeitsfläche bei jeder Belastung.

 **NEUTRAL UNIT**

- Heavy duty internal frame in Stainless steel.
- Unit to be installed on other 900 line bases.
- Right angled side edges eliminate gaps and possible dirt traps between units.
- Stainless steel top provides a heavy duty work surface under any load.

 **UNITÉ NEUTRAL**

- Cadre interne robuste en acier inoxydable.
- Unité à installer sur d'autres bases de ligne 900.
- Les bords latéraux à angle droit éliminent les espaces et les éventuels pièges à saleté entre les unités.
- Le dessus en acier inoxydable offre une surface de travail robuste sous n'importe quelle charge.



SUPPORT



7488.1005

7488.1010

7488.1015

€ 533,-



€ 714,-



€ 857,-



	400 x 785 x 600	800 x 785 x 600	1200 x 785 x 600
	40	80	120



ONDERSTEL

- Toestel kan eenvoudig geïnstalleerd worden onder andere 900 lijn top-modellen.
- Toestel geleverd met 50 mm in hoogte verstelbare voeten in roestvrij staal.
- Open bodemvak voor het opbergen van potten, pannen, schalen, enz.
- Gemaakt van roestvrij staal met Scotch Brite-afwerking om te voldoen aan de hoogste hygiënenormen.



UNTERBAU

- Das Gerät kann leicht unter anderen Oberteilen der 900er-Reihe installiert werden.
- Das Gerät wird mit 50 mm höhenverstellbaren Füßen aus Edelstahl geliefert.
- Offenes Bodenfach zur Aufbewahrung von Töpfen, Pfannen, Blechen usw.
- Hergestellt aus Edelstahl mit Scotch-Brite Oberfläche, um die höchsten Hygienestandards zu erfüllen.



SUPPORT

- Unit can be easily installed below other 900 line top models.
- Unit delivered with 50 mm height adjustable feet in stainless steel.
- Open base compartment for storage of pots, pans, sheet pans, etc.
- Constructed in Stainless steel with Scotch Brite finish to meet the highest hygiene standards.



SOUBASSEMENT

- L'unité peut être facilement installée sous d'autres modèles haut de gamme 900.
- Unité livrée avec pieds réglables en hauteur de 50 mm en acier inoxydable.
- Compartiment de base ouvert pour le stockage de casseroles, poêles, casseroles, etc.
- Construit en acier inoxydable avec finition Scotch Brite pour répondre aux normes d'hygiène les plus élevées.

7488.9020



€ 193,-



> PRO700 - 900



5

7488.9075



€ 52,-



Central Support Open
Cupboard
> 7488.1010 - 7488.1015



Cooking range

ELECTRIC TILTING BOILING PAN WITH STIRRING GEAR



NEW!

7013.4400

€ 14.200,-



60 L

7013.4405

€ 15.300,-



100 L

7013.4410

€ 15.545,-



160 L

	1132 x 821 x 1173	1266 x 861 x 1170	1363 x 980 x 1150
	400 V / 9,1 kW (9,9 kW p/24h)	400 V / 18,1 kW (21 kW p/24h)	400 V / 18,1 kW (21 kW p/24h)
	3/125°C	3/125°C	3/125°C
	60 L	100 L	160 L
	✓	✓	✓
	3/4	3/4	3/4
	264	277	293



EL. KANTELBARE KOOKKETEL

Indirecte verhitting, met roerwerk

- Kantel-, roer- en koelfuncties
- Volledig geperst zonder lasnaden
- Met 40 mm aftapkraan op het voorpaneel
- Mogelijkheid tot het opslaan van 50 aangepaste programma's
- USB-poort voor het bijwerken van de software
- -Gasgeveerd deksel met veiligheidsrooster
- Voorzien van handdouche voor eenvoudige reiniging
- Met verwijderbare mixer
- Automatische watervulling
- Tiptoets bedieningspaneel
- Met noodstop-schakelaar
- Met veiligheidskleppen- en sensoren
- Bevestiging aan de vloer met M10x100 funderingsbouten



ELEKTRO KIPKOCHKESSEL

Indirekt beheizt, mit Rührfunktionen

- Kipp-, Rühr- und Kühlfunktionen
- Vollständig gepresst ohne Schweißnähte
- Mit 40 mm Ablassventil an der Frontplatte
- Möglichkeit, 50 benutzerdefinierte Programme zu speichern
- USB-Anschluss für die Aktualisierung der Software
- Gasgefederter Deckel mit Sicherheitsgitter
- Ausgestattet mit einer Handbrause zur einfachen Reinigung
- Mit abnehmbarem Mischer
- Automatische Wasserbefüllung
- Tiptasten-Bedienfeld
- Mit Not-Aus-Schalter
- Mit Sicherheitsventilen und Sensoren
- Befestigung am Boden mit M10x100 Fundamentschrauben



ELECTRIC TILTING BOILING PAN WITH STIRRING GEAR


NEW!

7013.4415

7013.4420

7013.4425

€ 18.362,-

€ 18.500,-

€ 19.500,-


200 L

250 L

350 L

	1510 x 1101 x 1306	1510 x 1057 x 1330	1510 x 1057 x 1330
	400 V / 27,1 kW (28,7 kW p/24h)	400 V / 27,1 kW (28,7 kW p/24h)	400 V / 36,1 kW (37,7 kW p/24h)
	3/125°C	3/125°C	3/125°C
	Indirect	Indirect	Indirect
	200 L	250 L	350 L
	✓	✓	✓
	3/4	3/4	3/4
	330	345	385



ELECTRIC TILTING BOILING PAN

Indirect heating, with stirring gear

- Tilt, stir and cooling functions
- Completely pressed without welds
- With 40 mm drain valve on the front panel
- Ability to save 50 custom programs
- USB port for software updates
- Gas spring lid with safety grille
- Equipped with hand shower for easy cleaning
- With removable mixer
- Automatic water filling
- Touch control panel
- With emergency stop switch
- -With safety valves and sensors
- Fix to the floor with M10x100 foundation bolts.



MARMITES BASCULANTES À ÉLECTRIQUE

Chauffage indirect, avec fonctions d'agitation

- Fonctions de basculement, d'agitation et de refroidissement
- Entièrement pressé sans soudures
- Avec un robinet de vidange de 40 mm sur le panneau avant
- Possibilité de sauvegarder 50 programmes personnalisés
- Port USB pour la mise à jour du logiciel
- Couvercle à ressort à gaz avec grille de sécurité
- Équipé d'une douchette pour un nettoyage facile
- Avec mélangeur amovible
- Remplissage automatique de l'eau
- Panneau de contrôle des touches de raccourcis
- Avec interrupteur d'arrêt d'urgence
- Avec des vannes de sécurité et des capteurs
- Fixation au sol avec des boulons de fondation M10x100





2

Drop-in
Drop-in
Drop-in
Drop-in

GAS RANGE



	7266.0005	7266.0010	7266.0015	7266.0020
	€ 925,- 	€ 889,- 	€ 1.479,- 	€ 1.448,- 
	400 x 600 x 270	400 x 600 x 270	600 x 600 x 270	600 x 600 x 270
	392 x 592	392 x 592	592 x 592	592 x 592
	1x 3,5 kW 1x 5,5 kW	2x 3,5 kW	2x 3,5 kW 2x 5,5 kW	4x 3,5 kW
	16	16	22	22

ELECTRIC RANGE



	7266.0025	7266.0030
	€ 744,- 	€ 1.070,- 
	400 x 600 x 260	600 x 600 x 260
	392 x 592	592 x 592
	1x 220 1x 180	2x 220 2x 180
	400 V 1x 2,6 1x 1,5 kW	400 V 2x 2,6 2x 1,5 kW
	26	35

 KERAMISCHE KOOKUNIT

 GLASKERAMIKHERD

 CERAMIC RANGE

 CUISINIÈRE EN CÉRAMIQUE



	7266.0035	7266.0040
	€ 1.410,- 	€ 1.944,- 
	400 x 600 x 260	600 x 600 x 260
	392 x 592	592 x 592
	1x 240 1x 180	2x 240 1x 180 1x 145
	400 V 1x 2,4 1x 1,8 kW	400 V 2x 2,4 kW 1x 1,8 kW 1x 1,2 kW
	26	35

 ELEKTRISCHE BAKPLAAT

 ELEKTRO GRILLPLATTE

 ELECTRIC FRY TOP

 PLAQUES GRILL ÉLECTRIQUE



	7266.0045	7266.0050	7266.0055	7266.0060
	€ 1.085,- 	€ 1.585,- 	€ 1.449,- 	€ 2.420,- 
				
	425 x 600 x 181	625 x 600 x 181	425 x 600 x 181	625 x 600 x 181
	417 x 593	617 x 593	417 x 593	617 x 593
	400 V / 3,9 kW	400 V / 7,8 kW	400 V / 3,9 kW	400 V / 7 kW
	38	68	38	68

ELECTRIC FRYER



ELEKTISCHE FRITEUSE



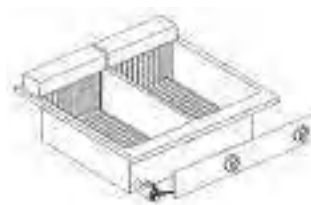
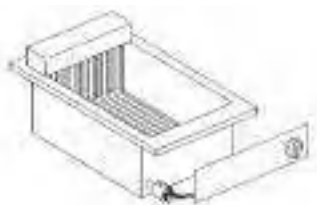
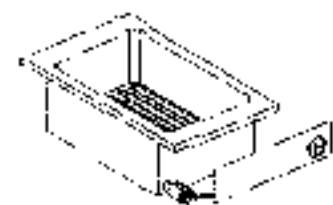
ELEKTROFRITEUSE



ELECTRIC FRYER



FRITEUSE ÉLECTRIQUE



	7266.0065	7266.0070	7266.0075	7266.0080
	€ 1.450,- 	€ 1.490,- 	€ 2.620,- 	€ 2.570,- 
	400 x 600 x 356	400 x 600 x 356	600 x 600 x 536	600 x 600 x 356
	392 x 392	392 x 392	592 x 592	592 x 592
	400 V / 5,5 kW	400 V / 7,25 kW	400 V / 11 kW	400 V / 14,5 kW
	10 L	10 L	2x 10 L	2x 10 L
Kg/h	10	13	2x 10	2x 13
	26	26	40	40

ELECTRIC PASTA COOKER



ELEKTISCHE PASTAKOKER



ELEKTRO NUDELKOCHER



ELECTRIC PASTA COOKER



CUISEURS POUR PÂTES ÉLECTRIQUE

BAIN-MARIE UNIT



BAIN-MARIE ELEMENT



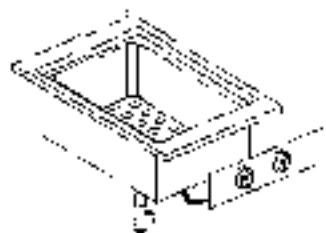
BAIN-MARIE MODULE



BAIN-MARIE UNIT



ELEMENT DE BAIN-MARIE



	7266.0085
	€ 2.315,- 
	400 x 600 x 331
	392 x 592
	400 V / 9 kW
	28 L

	7266.0090
	€ 890,- 
	400 x 600 x 260
	392 x 592
	230 V / 2 kW
GN	1/1 GN

NEUTRAL PLATES LIFT

 BORDENLIFT TELLERSPENDER NEUTRAL PLATES LIFT DISTRIBUTEUR
D'ASSIETTES NEUTRE

7427.0345

7266.0085

€ 609,-



€ 658,-



Ø 400

Ø 470



180 - 260

210 - 290

WARM PLATES LIFT

 VERWARMDE
BORDENLIFT TELLERSPENDER BEHEIZT WARM PLATES LIFT DISTRIBUTEUR
D'ASSIETTES CHAUDE

7427.0355

7427.0360

€ 1.185,-



€ 1.350,-



Ø 400

Ø 470



180 - 260

210 - 290



230 V / 0,4 kW

230 V / 0,4 kW

DISHWASHER BASKET LIFT

 VAATWAS KORVENLIFT KORBSTAPLER FÜR
GESCHIRRKÖRBER DISHWASHER
BASKET LIFT LAVE-VAISSELLE
À PANIER ÉLEVATEUR

7427.0365

€ 1.705,-



640 x 600 x 580



500 x 500

CONTAINERS LIFT

 DIENBLADENLIFT TABLETTSPENDER CONTAINERS LIFT SOULEVER DE PANIER

7427.0370

€ 2.010,-



660 x 460 x 580



530 x 370

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

REFRIGERATED TOP UNIT
 GEKOELDE PLAAT

 KÜHLPLATTE

 REFRIGERATED TOP UNIT

 PLAN RÉFRIGÉRÉE


	7495.0005	7495.0010	7495.0015	7495.0020	7495.0025
	€ 2.174,- 	€ 2.336,- 	€ 2.531,- 	€ 2.759,- 	€ 3.161,- 
	790 x 720 x 476	1115 x 720 x 476	1440 x 720 x 476	1765 x 720 x 476	2090 x 720 x 476
	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690	2065 x 690
	230 V / 0,305 kW	230 V / 0,32 kW	230 V / 0,335 kW	230 V / 0,48 kW	230 V / 0,49 kW
	-10/5°C	-10/5°C	-10/5°C	-10/5°C	-10/5°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN	6/1 GN
	56	67	71	75	79

 VERWARMDE
KERAMISCHE PLAAT

 HEIZPLATTE KERAMIK

 HEATED CERAMIC TOP

HEATED CERAMIC TOP
 LAQUE CHAUFFANTE
VITROCÉRAMIQUE
**NEW!**

7495.0225	7495.0230	7495.0235	7495.0240
€ 1.525,- 	€ 1.753,- 	€ 2.067,- 	€ 2.380,- 

ZWART | SCHWARZ | BLACK | NOIR

	790 x 720 x 147	1115 x 720 x 147	1440 x 720 x 147	1765 x 720 x 147
	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,905 kW	230 V / 1,355 kW	230 V / 1,805 kW	230 V / 2,255 kW
	30/120°C	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	24	28	32	36

**NEW!**

7495.0245	7495.0250	7495.0255	7495.0260
€ 1.525,- 	€ 1.753,- 	€ 2.067,- 	€ 2.380,- 

WIT | WEISS | WHITE | BLANC

	790 x 720 x 147	1115 x 720 x 147	1440 x 720 x 147	1765 x 720 x 147
	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,905 kW	230 V / 1,355 kW	230 V / 1,805 kW	230 V / 2,255 kW
	30/120°C	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	24	28	32	36

REFRIGERATED UNIT
 GEKOELDE BAK

 KÜHLWANNE

 REFRIGERATED UNIT

 CUVE RÉFRIGÉRÉE


7495.0030	7495.0035	7495.0040	7495.0045
€ 2.206,- 	€ 2.312,- 	€ 2.459,- 	€ 2.858,- 

80 MM

	790 x 720 x 521	1115 x 720 x 521	1440 x 720 x 521	1765 x 720 x 521
	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,305 kW	230 V / 0,32 kW	230 V / 0,335 kW	230 V / 0,48 kW
	-10/5°C	-10/5°C	-10/5°C	-10/5°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	56	65	76	81

REFRIGERATED UNIT VENTILATED
 GEKOELDE BAK
GEVENTILEERD

 KÜHLWANNE
UMLUFTKÜHLUNG

 REFRIGERATED UNIT
VENTILATED

 CUVE RÉFRIGÉRÉE
VENTILÉ


7495.0070	7495.0075	7495.0080	7495.0085
€ 3.477,- 	€ 3.620,- 	€ 4.019,- 	€ 4.731,- 

	790 x 720 x 677	1115 x 720 x 677	1440 x 720 x 677	1765 x 720 x 677
	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,395 kW	230 V / 0,535 kW	230 V / 0,71 kW
	0/4°C	0/4°C	0/4°C	0/4°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	65	67	77	89

 GEKOELDE BAK KÜHLWANNE REFRIGERATED UNIT REFRIGERATED UNIT
CUVE RÉFRIGÉRÉE

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

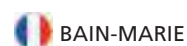
**NEW!**

7495.0050	7495.0055	7495.0060	7495.0065
€ 2.269,- 	€ 2.405,- 	€ 2.645,- 	€ 2.952,- 

160 mm

	790 x 720 x 632	1115 x 720 x 632	1440 x 720 x 632	1765 x 720 x 632
	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,31 kW	230 V / 0,325 kW	230 V / 0,48 kW	230 V / 0,51 kW
	4/8°C	4/8°C	4/8°C	4/8°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	56	65	76	81

BAIN-MARIE UNIT



7495.0285	7495.0290	7495.0295	7495.0300
€ 2.000,- 	€ 2.138,- 	€ 2.285,- 	€ 2.485,- 

AUTOMATISCH WATER VULLEN | AUTOMATISCHE WASSERBEFÜLLUNG | AUTOMATIC WATER FILLING | REMPLISSAGE D'EAU AUTOMATIQUE

	790 x 720 x 302	1115 x 720 x 302	1440 x 720 x 302	1765 x 720 x 302
	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 1,525 kW	230 V / 2,025 kW	230 V / 2,525 kW	230 V / 3,045 kW
	30/90°C	30/90°C	30/90°C	30/90°C
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	31	39	45	51



7495.0305	7495.0310	7495.0315	7495.0320	7495.0325
€ 1.505,- 	€ 1.572,- 	€ 1.710,- 	€ 1.857,- 	€ 2.058,- 

HANDMATIG WATER VULLEN | MANUELLE WASSERBEFÜLLUNG | MANUEL WATER FILLING | REMPLISSAGE D'EAU MANUEL

	515 x 720 x 302	790 x 720 x 302	1115 x 720 x 302	1440 x 720 x 302	1765 x 720 x 230
	490 x 690	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 1,01 kW	230 V / 1,51 kW	230 V / 2,005 kW	230 V / 2,51 kW	230 V / 3,03 kW
	30/90°C	30/90°C	30/90°C	30/90°C	30/90°C
GN	1/1 GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	31	39	45	51	57

 BAIN-MARIE HETE LUCHT BAIN-MARIE HEISSE LUFT BAIN-MARIE UNIT HOT AIR BAIN-MARIE AIR CHAUD

BAIN-MARIE UNIT HOT AIR



NEW!

	7495.0265	7495.0270	7495.0275	7495.0280
	€ 1.596,- 	€ 1.910,- 	€ 2.132,- 	€ 2.480,- 
	790 x 720 x 373	1115 x 720 x 373	1440 x 720 x 373	1765 x 720 x 373
	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 1,55 kW	230 V / 1,55 kW	230 V / 2,05 kW	230 V / 3,08 kW
	30/120°C	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	44	50	56	62

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

Drop-in

CRUSHED ICE BIN

 CRUSHED ICE BAK

 CRUSHED ICE WANNE

 CRUSHED ICE BIN

 BAC À GLACE PILÉE



	7495.0090	7495.0095	7495.0100	7495.0105
	€ 1.279,- 	€ 1.325,- 	€ 1.414,- 	€ 1.713,- 
	790 x 720 x 122	1115 x 720 x 122	1440 x 720 x 122	1765 x 720 x 122
	765 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
GN	2/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	44	50	52	62



 IJSBAK EISBEHÄLTER ICE BIN BAC À GLACE

ICE BIN



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

**NEW!**

7495.0110

€ 2.987,-



	835 x 720 x 678
	810 x 690
	230 V / 0,245 kW
	-15/-18°C
	R 452 A
	67

 IJSLEPEL SPOELBAK SPÜLBECKE FÜR
EISLÖFFEL SINK FOR ICE CREAM
SCOOP CUILLÈRE À GLACE ÉVIER

SINK FOR ICE CREAM SCOOP

**NEW!**

7495.0115

€ 63,-



>	7495.0110
	110 x 270 x 145
	100 x 260
	3

CURVED GLASS

 GEBOGEN GLAS

 AUFSATZBORD GLAS

 CURVED GLASS

 VITRE COURBEE



NEW!

1-ZIJD | EINSEITIG | 1-SIDE | 1-COTE

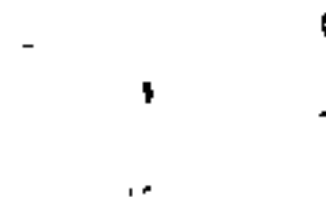
		GN		
7495.0500	675x500x108	2/1 GN	8	€ 359,- 
7495.0505	1000x500x108	3/1 GN	11	€ 426,- 
7495.0510	1325x500x108	4/1 GN	30	€ 449,- 
7495.0515	1650x500x108	5/1 GN	20	€ 481,- 



NEW!

2-ZIJD2 | DOPPELSEITIG | 2-SIDES | 2-COTES

		GN		
7495.0520	675x570x108	2/1 GN	8	€ 374,- 
7495.0525	1000x570x108	3/1 GN	11	€ 439,- 
7495.0530	1325x570x108	4/1 GN	15	€ 459,- 
7495.0535	1650x570x108	5/1 GN	20	€ 530,- 



NEW!

GESLOTEN AAN 1-ZIJD | EINSEITIG GESCHLOSSEN
CLOSED 1-SIDE | FERMEE 1-COTE

		GN		
7495.0540	675x515x477	2/1 GN	12	€ 523,- 
7495.0545	1000x515x477	3/1 GN	17	€ 608,- 
7495.0540	1325x515x477	4/1 GN	23	€ 648,- 
7495.0555	1650x515x477	5/1 GN	29	€ 698,- 

CURVED GLASS FOR DROP-IN ICE BIN

 GEBOGEN GLAS T.B.V.
DROP IN IJSBAK

 AUFSATZBORD MIT
ABGERUNDET GLAS FÜR
EINBAU EISWANNE

 CURVED GLASS FOR DROP
IN ICE BIN

 VITRE COURBEE POUR
DROP IN BAC À GLACE



NEW!

1-ZIJD | EINSEITIG | 1-SIDE | 1-COTE

			
7495.0560	722x500x108	11	€ 392,- 



NEW!

2-ZIJD2 | DOPPELSEITIG | 2-SIDES | 2-COTES

			
7495.0565	722x570x108	11	€ 407,- 

LIGHTING BAR

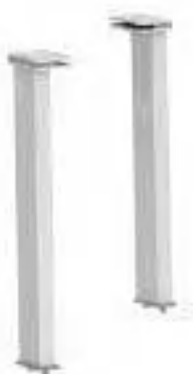
 VERLICHTINGSBALK BELEUCHTUNGSELEMENT LIGHTING BAR PRÉSENTAIRE AVEC LUMIÈRE

NEW!



			GN		
7495.0450	760x142x483	230V/0,015kW	2/1	8	€ 743,- 
7495.0455	1085x142x483	230V/0,025kW	3/1	9	€ 815,- 
7495.0460	1410x142x483	230V/0,035kW	4/1	11	€ 884,- 
7495.0465	1735x142x483	230V/0,045kW	5/1	13	€ 962,- 

2 BRACKETS FOR CURVED GLASS

 2 STAANDERS T.B.V. GEBOGEN GLAS 2 FÜSSGESTELL FÜR GLAS RUND 2 BRACKETS FOR CURVED GLASS 2 SUPPORTS POUR VERRE COURBÉ

NEW!

			
7495.0495	68x85x483	3	€ 299,- 

LIGHTING BAR

 VERLICHTINGSBALK MET KERAMISCHE VERWARMING BELEUCHTUNGSELEMENT KERAMIK BEHEIZT LIGHTING BAR WITH CERAMIC HEATING PRÉSENTAIRE AVEC LUMIÈRE CHAUDE PAR CERAMIQUE

NEW!



			GN		
7495.0470	760x142x483	230V/0,6kW	2/1	19	€ 1.116,- 
7495.0475	1085x142x483	230V/1,05kW	3/1	20	€ 1.297,- 
7495.0480	1410x142x483	230V/1,3kW	4/1	22	€ 1.471,- 
7495.0485	1735x142x483	230V/1,65KW	5/1	24	€ 1.661,- 

LIGHTING BAR FOR DROP-IN ICE BIN

 VERLICHTINGSBALK T.B.V. DROP-IN IJSBAK BELEUCHTUNGSELEMENT FÜR EINDBAU EISWANNE LIGHTING BAR FOR DROP-IN ICE BIN PRÉSENTAIRE AVEC ECLAIRAGE POUR DROP-IN BAC À GLACE

NEW!

				
7495.0490	809x142x483	230V/0,015kW	9	€ 863,- 

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



CURVED REFRIGERATED DISPLAY

 GEBOGEN KOELVITRINE KÜHLVITRINE
RUND CURVED REFRIGERATED
DISPLAY VITRINE COURBEE
RÉFRIGÉRÉE

LED

**NEW!**

	7495.0195	7495.0200	7495.0205	7495.0210	7495.0215	7495.0220
	€ 7.436,- 	€ 8.251,- 	€ 9.421,- 	€ 7.407,- 	€ 8.200,- 	€ 9.327,- 
	GESLOTEN GESCHLOSSEN CLOSED FERMÉ			MET NACHTAFDEKKING MIT ROLLVORHANG WITH NIGHT COVER AVEC COUVERTURE DE NUIT		
	1115 x 720 x 1430	1440 x 720 x 1430	1765 x 720 x 1430	1115 x 720 x 1430	1440 x 720 x 1430	1765 x 720 x 1430
	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,84 kW	230 V / 1,05 kW	230 V / 1,34 kW	230 V / 0,84 kW	230 V / 1,05 kW	230 V / 1,34 kW
	0/4°C 5/10°C	0/4°C 5/10°C	0/4°C 5/10°C	0/4°C 5/10°C	0/4°C 5/10°C	0/4°C 5/10°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	130	150	155	145	175	180

CUBIC REFRIGERATED DISPLAY

KOELVITRINE RECHT

KÜHLVITRINE ECKIG

CUBIC REFRIGERATED DISPLAY

VITRINE CUBIQUE RÉFRIGÉRÉE



LED

7495.0120 | 7495.0125 | 7495.0130

7495.0135 | 7495.0140 | 7495.0145

7495.0150 | 7495.0155 | 7495.0160



7495.0120	7495.0125	7495.0130	7495.0135	7495.0140	7495.0145
€ 7.737,- 	€ 8.551,- 	€ 9.721,- 	€ 7.706,- 	€ 8.500,- 	€ 9.627,-

GESLOTEN | GESCHLOSSEN
CLOSED | FERMÉ

MET NACHTAFDEKKING ROLL-UP | MIT ROLLVORHANG ROLL-UP
WITH NIGHT COVER ROLL-UP | AVEC COUVERTURE DE NUIT ROLL-UP

	7495.0120	7495.0125	7495.0130	7495.0135	7495.0140	7495.0145
	1115 x 720 x 1430	1440 x 720 x 1430	1765 x 720 x 1430	1115 x 720 x 1430	1440 x 720 x 1430	1765 x 720 x 1430
	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,885 kW	230 V / 1,19 kW	230 V / 1,46 kW	230 V / 0,885 kW	230 V / 1,19 kW	230 V / 1,46 kW
	0/4°C 4/10°C	0/4°C 4/10°C	0/4°C 4/10°C	0/4°C 4/10°C	0/4°C 4/10°C	0/4°C 4/10°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	122	128	133	126	136	126

7495.0150	7495.0155	7495.0160
€ 8.233,- 	€ 8.974,- 	€ 10.296,-

MET NACHTAFDEKKING JALOEZIEËN | MIT ROLLVORHANG ROLL-UP JALOUSIE
WITH NIGHT COVER ROLL-UP BLINDS | AVEC COUVERTURE DE NUIT ROLL-UP LAMES

	7495.0150	7495.0155	7495.0160
	1115 x 720 x 1521	1440 x 720 x 1521	1765 x 720 x 1521
	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,885 kW	230 V / 1,19 kW	230 V / 1,46 kW
	0/4°C 4/10°C	0/4°C 4/10°C	0/4°C 4/10°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	✓	✓	✓
	128	131	134

 WANDMODEL
KOELVITRINE RECHT

 WANDMODELL
KÜHLVITRINE ECKIG

 CUBIC REFRIGERATED
DISPLAY WALL MODEL

 VITRINE CUBIQUE
RÉFRIGÉRÉE MODELE
MURAL



LED

7495.0165 | 7495.0170 | 7495.0175

7495.0180 | 7495.0185 | 7495.0190



NEW!

	7495.0165	7495.0170	7495.0175	7495.0180	7495.0185	7495.0190
	€ 7.044,- 	€ 7.864,- 	€ 8.884,- 	€ 7.579,- 	€ 8.339,- 	€ 9.488,- 
	MET NACHTAFDEKKING ROLL-UP MIT ROLLVORHANG ROLL-UP WITH NIGHT COVER ROLL-UP AVEC COUVERTURE DE NUIT ROLL-UP			MET NACHTAFDEKKING JALOEZIEËN MIT ROLLVORHANG ROLL-UP JALOUSIE WITH NIGHT COVER ROLL-UP BLINDS AVEC COUVERTURE DE NUIT ROLL-UP LAMES		
	1115 x 720 x 1430	1440 x 720 x 1430	1765 x 720 x 1430	1115 x 720 x 1521	1440 x 720 x 1521	1765 x 720 x 1521
	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	230 V / 0,885 kW	230 V / 1,19 kW	230 V / 1,46 kW	230 V / 0,885 kW	230 V / 1,19 kW	230 V / 1,46 kW
	0/4°C 4/10°C	0/4°C 4/10°C	0/4°C 4/10°C	0/4°C 4/10°C	0/4°C 4/10°C	0/4°C 4/10°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	X	X	X	✓	✓	✓
	130	143	136	128	131	138

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

CUBIC HEATED CERAMIC DISPLAY

 WARMVITRINE
KERAMISCH RECHT

 WÄRMEVITRINE KERAMIK
ECKIG

 CUBIC HEATED CERAMIC
DISPLAY

 VITRINE CUBIQUE CHAUF-
FANTE AVEC PLAQUE
VITRO CERAMIQUE



7495.0330

€ 7.950,-



7495.0335

€ 8.550,-



7495.0340

€ 9.901,-



ZWART | SCHWARZ | BLACK | NOIR

	1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	106	111	121



7495.0345

€ 7.950,-



7495.0350

€ 8.550,-



7495.0355

€ 9.901,-



WIT | WEISS | WHITE | BLANC

	1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	106	111	121

 **WARMVITRINE**
KERAMISCH GEBOGEN

 **WÄRMEVITRINE KERAMIK**
RUND

 **CURVED HEATED**
CERAMIC DISPLAY

 **VITRINE COURBEE CHAUF-**
FANTE AVEC PLAQUE
VITRO CERAMIQUE



NEW!

7495.0390

€ 7.950,-



7495.0395

€ 8.550,-



7495.0400

€ 9.901,-



ZWART | SCHWARZ | BLACK | NOIR

	1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	135	140	148



NEW!

7495.0405

€ 7.950,-



7495.0410

€ 8.550,-



7495.0415

€ 9.901,-



WIT | WEISS | WHITE | BLANC

	1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
	1090 x 69	1415 x 690	1740 x 690
	400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	135	140	148

CUBIC HEATED CERAMIC DISPLAY WALL MODEL

 WANDMODEL WARM-
VITRINE KERAMISCH
RECHT

 WANDMODELL WÄRME-
VITRINE KERAMIK ECKIG

 CUBIC HEATED CERAMIC
DISPLAY WALL MODEL

 VITRINE CUBIQUE CHAUF-
FANTE AVEC PLAQUE
VITRO CERAMIQUE
MODELE MURAL



7495.0360

€ 7.726,-



7495.0365

€ 8.325,-



7495.0370

€ 9.675,-



ZWART | SCHWARZ | BLACK | NOIR

	1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	106	111	121



7495.0375

€ 7.726,-



7495.0380

€ 8.325,-



7495.0385

€ 9.675,-



WIT | WEISS | WHITE | BLANC

	1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	106	111	121

 WANDMODEL WARM-
VITRINE KERAMISCH
GEBOGEN

 WANDMODELL WÄRME-
VITRINE KERAMIK RUND

 CURVED HEATED
CERAMIC DISPLAY WALL
MODEL

 VITRINE COURBEE CHAUF-
FANTE AVEC PLAQUE
VITRO CERAMIQUE
MODELE MURAL



NEW!

7495.0420

€ 7.726,-



7495.0425

€ 8.325,-



7495.0430

€ 9.675,-



ZWART | SCHWARZ | BLACK | NOIR

	1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	139	144	153



NEW!

7495.0435

€ 7.726,-



7495.0440

€ 8.325,-



7495.0445

€ 9.675,-



WIT | WEISS | WHITE | BLANC

	1115 x 720 x 924	1440 x 720 x 924	1765 x 720 x 924
	1090 x 690	1415 x 690	1740 x 690
	400 V / 4,025 kW	400 V / 4,7 kW	400 V / 6,035 kW
	30/120°C	30/120°C	30/120°C
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	139	144	153



210°C



14:25



510R 1K



04EN5





Ovens
Backofen
Ovens
Fours



Ovens

MICROWAVE



7455.1662

€ 439,-



	511 x 432 x 311
	327 x 346 x 200
	230 V / 1,5 kW / 50 Hz / 1000 W
	25 L
	✓
	17

7455.1660

€ 1.099,-



	574 x 528 x 368
	360 x 409 x 225
	230 V / 3,2 kW / 50 Hz / 2100 W
	34 L
	X
	34,3

7452.1102

€ 189,-



- Magnetronschap
- Mikrowelle Wandregal
- Microwave self
- Étagère pour micro-onde

	>	7455.1662
		530 x 444 x 250
		6

7452.1100

€ 199,-



- Magnetronschap
- Mikrowelle Wandregal
- Microwave self
- Étagère pour micro-onde

	>	7455.1660
		585 x 540 x 300
		6



CONVECTION OVEN



7500.0005

€ 548,-



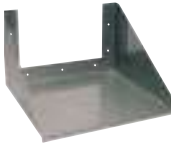
	595 x 530 x 570
	230 V / 2,67 kW
	+50/+300°C
TRAY	4x 435 x 315
	42

7452.1105

€ 238,-



- Ovenschap
- Ofen Wandregal
- Oven shelf
- Étagère pour four

	>	7500.0005
		605 x 540 x 570
		8

7812.2005

€ 499,-



- Onderstel voor oven
- Untergestell für Ofen
- Stand for oven
- Support pour four

		900 x 800 x 700
	GN	8 x 1/1 GN

7812.2010

€ 535,-



- Onderstel voor oven
- Untergestell für Ofen
- Stand for oven
- Support pour four

		900 x 800 x 900
	GN	8 x 1/1 GN

7500.0007

 € 26,-

	Grids
	 435 x 315

7500.0008

 € 26,-

	Baking tray



STAND WITHOUT RUNNERS SET

7466.0110			
€ 695,-			
- Onderstel zonder geleiderset - Untergestell ohne Führungsschienen - Stand without runners set - Support sans série de glissières			
	>	7466.0010 - .0015	
		830 x 570 x 850	
	GN	5x 1/1 GN	
		31	

STAND WITHOUT RUNNERS SET

7466.0115			
€ 695,-			
- Onderstel zonder geleiderset - Untergestell ohne Führungsschienen - Stand without runners set - Support sans série de glissières			
	>	7466.0025 - .0030	
		830 x 570 x 700	
	GN	10x 1/1 GN	
		28	

CORE PROBE KIT

7466.0095		
€ 210,-		
- Kern temperatuurmeter - Kernfühler Kit - Core probe kit - Kit de sonde à cœur		
		0,5

RUNNERS SET

7466.0124			
€ 395,-			
			
• Geleiderset • Führungsschienen • Runners set • Série de glissières			
 	GN	5x 1/1 GN	
		22	

RUNNERS SET

7466.0127		
€ 395,-		
		
• Geleiderset • Führungsschienen • Runners set • Série de glissières		
 	GN	10x 1/1 GN
		23

WATER FILTER SLANGEN SET

7036.0125		
€ 48,-		
- Slangenset - Schlauchanschluss - Hoses - Tuyau de raccordement		
		✓

WATER FILTER STARTER SET

7036.0120			
€ 159,-			
- Waterfilter startset - Wasser Filter tarter Kit - Water filter starters set - Filtre d'eau kit de démarrage			
		✓	

WATER FILTER

7036.0100			
€ 203,-			
- Waterfilter - Wasser Filter - Water filter - Filtre d'eau			
		145 x 145 x 500	
		3500 L	
		4	

 CONVECTIEOVEN
BEVOCHTIGER EN MOTOR
MET TWEE SNELHEDEN

 KONVEKTIONÖFEN
BESCHWADUNG
UND DOPPELTE
GESCHWINDIGKEIT

 CONVECTION OVEN
HUMIDIFIER AND TWO
SPEED FAN

 FOUR À CONVECTION
HUMIDIFICATEUR ET
DOUBLE VITESSE



7466.0010 | 7466.0015

7466.0025 | 7466.0030

RENEWED!

RENEWED!

7466.0003	
€ 2.895,- 	
	600 x 700 x 660
	230 V / 3,3 kW
	+50/+280°C
GN	5x 2/3 GN
	24

7466.0010	7466.0015	7466.0025	7466.0030
€ 3.305,- 	€ 5.109,- 	€ 4.805,- 	€ 6.359,- 
	870 x 750 x 660	870 x 790 x 720	870 x 750 x 1020
	400 V / 6,3 kW	X	400 V / 12,6 kW
	X	230 V / 0,3+9,5 kW	X
	+50/+280°C	+50/+280°C	+50/+280°C
GN	5 x 1/1 GN	5 x 1/1 GN	10 x 1/1 GN
EN	600 x 400	600 x 400	600 x 400
	67	120	100

7020.1215  € 16,-	
	Grids
	435 x 315
GN	1/1 GN

7045.0012  € 25,-	
	Grids
	354 x 325
GN	2/3 GN

7020.1210  € 23,-	
	Grids
EN	600 x 400



STAND WITHOUT RUNNERS SET

7466.0110

€ 695,-



- Onderstel zonder geleiderset
- Untergestell ohne Führungsschienen
- Stand without runners set
- Support sans série de glissières



>

7466.0065 - .0070



830 x 570 x 850

GN

5x 1/1 GN



31

STAND WITHOUT RUNNERS SET

7466.0115

€ 695,-



- Onderstel zonder geleiderset
- Untergestell ohne Führungsschienen
- Stand without runners set
- Support sans série de glissières



>

7466.0080 - .0085



830 x 570 x 700

GN

10x 1/1 GN



28

CORE PROBE KIT

7466.0095

€ 210,-



- Kern temperatuurmeter
- Kernfühler Kit
- Core probe kit
- Kit de sonde à cœur



0,5

RUNNERS SET

7466.0124

€ 395,-



- Geleiderset
- Führungsschienen
- Runners set
- Série de glissières

**GN**

5x 1/1 GN



22

RUNNERS SET

7466.0127

€ 395,-



- Geleiderset
- Führungsschienen
- Runners set
- Série de glissières

**GN**

10x 1/1 GN



23

WATER FILTER SLANGEN SET

7036.0125

€ 48,-



- Slangenset
- Schlauchanschluss
- Hoses
- Tuyau de raccordement



WATER FILTER STARTER SET

7036.0120

€ 159,-



- Waterfilter startset
- Wasser Filter starter Kit
- Water filter starters set
- Filtre d'eau kit de démarrage



WATER FILTER

7036.0100

€ 203,-



- Waterfilter
- Wasser Filter
- Water filter
- Filtre d'eau



145 x 145 x 500



3500 L



4

 CONVECTIE/
STOOMOVEN

 KONVEKTIONS-/
DAMPFBACKOFEN

 CONVECTION/
STEAMOVEN

CONVECTION/STEAMOVEN

 FOUR À CONVECTION/
VAPEUR


7466.0065 | 7466.0070



7466.0080 | 7466.085

RENEWED!

	7466.0065	7466.0070	7466.0080	7466.0085
	€ 4.599,- 	€ 6.429,- 	€ 6.435,- 	€ 8.395,- 
	870 x 750 x 660	870 x 790 x 720	870 x 750 x 1020	870 x 790 x 1080
	400 V / 6,3 kW	X	400 V / 12,6 kW	X
	X	230 V / 0,3+9,5 kW	X	230 V / 0,6+19 kW
	+50/+280°C	+50/+280°C	+50/+280°C	+50/+280°C
GN	5x 1/1 GN	5x 1/1 GN	10x 1/1 GN	10x 1/1 GN
EN	600 x 400	600 x 400	600 x 400	600 x 400
	75	120	100	160

7020.1215  € 16,-	
	Grids
	435 x 315
GN	1/1 GN

7020.1210  € 23,-	
	Grids
EN	600 x 400



Ovens

COMBISTEAMER



COMBISTEAMER



COMBISTEAMER



COMBISTEAMER



COMBISTEAMER

STAND WITH RUNNERS SET



ONDERSTEL MET
GELEIDERSET



UNTERGESTEL MI
FÜHRUNGSSCHEINEN



STAND WITH RUNNER SET



SUPPORT AVEC SÉRIE DE
GLISSIÈRE



RENEWED!



7466.0150

7466.0160

ON REQUEST

ON REQUEST



MET WASSYSTEEM | MIT WASCHSYSTEM
WITH WASHING SYSTEM | AVEC SYSTÈME DE LAVAGE

	519 x 808 x 770	519 x 840 x 770
	400 V / 7,9 kW	X
	X	230 V / 1,3 + 5,5 kW
	+50/+300°C	+50/+300°C
GN	6x 1/1 GN	6x 1/1 GN
	92	96

7013.0165



	470 x 623 x 800
GN	9x 1/1 GN
	30

WATER FILTER SLANGEN SET

7036.0125

€ 48,-



- Waterfilter slangenset
- Wasser filter slangen set
- Water filter slangen set
- Filtre d'eau



WATER FILTER STARTER SET

7036.0120

€ 159,-



- Waterfilter starterset
- Wasser filter starter kit
- Water filter starters set
- Filtre d'eau kit de démarrage



WATER FILTER

7036.0100

€ 203,-



- Waterfilter
- Wasser filter
- Water filter
- Filtre d'eau



145 x 145 x 500



3500 L



4

 RVS ROOSTER EDELSTAHL ROST SS GRID GRILLE EN ACIER INOX

SS GRID



	7020.1210	7020.1215	7020.1220
	€ 23,- 	€ 16,- 	€ 39,- 
	600 x 400	530 x 325	650 x 530
GN EN	600 x 400 EN	1/1 GN	2/3 GN
	✓	✓	✓

BAKING TRAY ENAMEL

 BAKPLAAT EMAILLE BACKBLECH EMAILLE BAKING TRAY ENAMEL PLAQUE A FRIRE EMAILLE

GN CONTAINER

 GN PAN GN BEHÄLTER GN CONTAINER GN RÉCIENT

	7045.0030	7045.0035	7045.0040
	€ 78,- 	€ 85,- 	€ 91,- 
	530 x 325 x 20	530 x 325 x 40	530 x 325 x 60
GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
	✓	✓	✓

	7476.0050	7476.0055	7476.0060
	€ 13,- 	€ 15,- 	€ 17,- 
	530 x 325 x 20	530 x 325 x 40	530 x 325 x 65
GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
	✓	✓	✓





Keukenapparatuur
Küchengeräte
Kitchen Equipment
Appareil de cuisson



Kitchen Equipment

ELECTRIC COUNTER FRYER

 ELEKTRISCHE
TAFELFRITEUSE

 ELEKTRO
TISCHFRITEUSE

 ELECTRIC
COUNTER FRYER

 FRITEUSE POSABLE
ÉLECTRIQUE



 E.G.O.

	7455.0930	7455.0935
	€ 515,- 	€ 532,- 
	400 x 700 x 328	400 x 700 x 328
	400 V / 6 kW	400 V / 9 kW
	12 L	1 L
	✓	✓
	✓	✓
	19	19



 E.G.O.

	7455.0940	7455.0945
	€ 928,- 	€ 964,- 
	800 x 700 x 328	800 x 700 x 328
	400 V / 2x 6 kW	400 V / 2x 9 kW
	2x 12 L	2x 12 L
	✓	✓
	X	X
	33	33



 ELEKTRISCHÉ
TAFELFRITEUSE

 ELEKTRO
TISCHFRITEUSE

 ELECTRIC
COUNTER FRYER

 FRITEUSE POSABLE
ÉLECTRIQUE



 E.G.O.

7455.1003

7455.1000

7455.1006

€ 179,-



€ 274,-



€ 395,-



	290 x 440 x 290	310 x 505 x 355	340 x 560 x 380
	230 V / 3 kW	230 V / 3,3 kW	400 V / 5 kW
	1x 6 L	1x 8 L	1x 10 L
	X	✓	✓
	✓	✓	✓
	7	9	10



 E.G.O.

7455.1008

7455.1005

7455.1007

€ 315,-



€ 483,-



€ 563,-



	590 x 440 x 290	630 x 505 x 355	690 x 560 x 380
	2x 230 V / 2x 3,3 kW	2x 230 V / 2x 3,3 kW	2x 400 V / 2x 5 kW
	2x 6 L	2x 8 L	2x 10 L
	X	✓	✓
	✓	✓	✓
	11	14,5	17



Kitchen Equipment

ELECTRIC COUNTER FRYER



ELEKTRISCHE
TAFELFRITEUSE



ELEKTRO
TISCHFRITEUSE



ELECTRIC
COUNTER FRYER



FRITEUSE POSABLE
ÉLECTRIQUE



7471.1000

€ 875,-



7471.1002

€ 1.275,-



	540 x 540 x 370	670 x 650 x 370
	400 V / 9 kW	400 V / 15 kW
	16 L	30 L
	+50 / +190 °C	+50 / +190 °C
	35	50

7471.1014



€ 85,-



Draining boards

> 7471.1000

4

7471.1016



€ 107,-



Draining boards

> 7471.1002

5

7471.1010



€ 79,-



Basket

> 7471.1000

455 x 245 x 80

1,5

7471.1012



€ 93,-



Basket

> 7471.1002

570 x 440 x 80

2

GAS FRYER

- GASFRITEUSE
- GAS FRYER

- FRITEUSE ERDGAS
- FRITEUSE À GAZ

GAS FRYER PROPANE

- GASFRITEUSE PROPaan
- GAS FRYER PROPANE
- FRITEUSE GAS PROPAN
- FRITEUSE À GAZ PROPANE



7455.0999	
€ 1.348,-	
	400 x 800 x 1180
	24 kW
	21 L
	0 / +195 °C
	73

7455.0976	
€ 1.348,-	
	400 x 800 x 1180
	27 kW Propane
	21 L
	0 / +195 °C
	73

7020.1015	€ 64,-
	Basket fryer

7020.1030	€ 103,-
	Snack container

7020.1045	€ 72,-
	Heat shield

7020.1035	€ 65,-
	End joint left

7020.1025	€ 59,-
	Joint

7020.1040	€ 65,-
	End joint right



Kitchen Equipment

ELECTRIC FRYER

 ELEKTRISCHÉ FRITEUSE

 ELEKTRO FRITEUSE

 ELECTRIC FRYER

 FRITEUSE ÉLECTRIQUE



7455.0950

7455.0955

€ 769,-

€ 792,-



	400 x 700 x 850	400 x 700 x 850
	400 V / 6 kW	400 V / 9kW
	12 L	12 L
	✓	✓
	30	30



7455.0960

7455.0965

€ 1.337,-

€ 1.375,-



	800 x 700 x 850	800 x 700 x 850
	400 V / 2x 6 kW	400 V / 2x 9 kW
	2x 12 L	2x 12 L
	✓	✓
	49	49

ELECTRIC FRYER

-  ELEKTRISCHE FRITEUSE
-  ELEKTRO FRITEUSE
-  ELECTRIC FRYER
-  FRITEUSE ÉLECTRIQUE

STOCK POT STOVE GAS

-  HOKKER GAS
-  GAS HOCKER-KOCHER
-  STOCK POT STOVE GAS
-  HOKKER GAS



7455.0985	
€ 1.023,-	
	
	695 x 530 x 970
	230 V / 2x 3,3 kW
	2x 9 L
	34

7178.1000	
€ 467,-	
	
	400 x 500 x 500
	12 kW
	35

- Cooking range
- Drop-in
- Ovens
- Kitchen equipment
- Refrigeration
- Dishwashers
- Neutral
- Faucets
- Ventilation
- Pizzeria
- Bakery



Kitchen Equipment





PANNENKOEKENTAFEL



PFANNKUCHENTISCH



PANCAKE
PREPARATION TABLE



CUISINIÈRE

PANCAKE PREPARATION TABLE



	7003.0900	7003.0905	7003.0910	7003.0915	7003.0920
	€ 3.075,- 	€ 3.357,- 	€ 3.677,- 	€ 3.995,- 	€ 4.660,- 
	500 x 600 x 500	895 x 600 x 800	1290 x 600 x 800	1685 x 600 x 800	2080 x 600 x 800
	1x 6,5 kW	2x 6,5 kW	3x 6,5 kW	4x 6,5 kW	5x 6,5 kW

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Kitchen Equipment

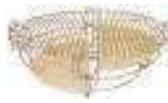
RAIN COVER

	7057.0170	7057.0175
	€ 34,- 	€ 44,- 
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Regenhoos • Regenschutz Rain cover • Housse de pluie	

ROTATION SPIT

	7057.0185	7057.0190
	€ 215,- 	€ 237,- 
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Ronddraaiend spit • Drehspieß Rotation spit • Broche circulaire	

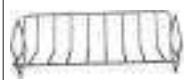
DIVIDE & CONQUER SYSTEM

	7057.0110	7057.0115
	€ 120,- 	€ 149,- 
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Divide conquer & syst. • Divide & Conquer Syst. Divide & conquer syst. • Divide & conquer système	

HEAT DEFLECTOR

	7057.0140	7057.0145
	€ 54,- 	€ 65,- 
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Hitteschild • Hitzeschild Heat deflector • Bouclier thermique	

BBQ RIB RACK

	7057.0100	7057.0105
	€ 30,- 	€ 35,- 
	> 7057.0010	> 7057.0005
	BBQ rib rack • BBQ Rib Rack BBQ rib rack • BBQ rib rack	

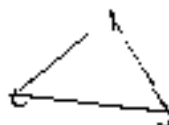
CAST IRON GRID

	7057.0130	7057.0135
	€ 68,- 	€ 87,- 
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Gietijzeren rooster • Gusseisengril Cast iron grid • Grille en fonte	

PIZZA STONE

	7057.0120	7057.0125
	€ 35,- 	€ 43,- 
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Pizzasteen • Pizza Stein Pizza stone • Pierre à pizza	

SUPPORT PIZZA STONE

	7057.0160	7057.0165
	€ 14,- 	€ 17,- 
	> 7057.0010	> 7057.0005
	Houder pizzasteen • Halter Pizza Stein Support pizza stone • Support pierre à pizza	

MEAT CORE THERMOMETER

	7057.0180
	€ 56,- 
	> 7057.0010
	Vlees kernthermometer • Fleisckernthermometer Meat core thermometer • Thermomètres à viande

GRILL CLIPPER

	7057.0195
	€ 13,- 
	> 7057.0010
	Grill gripper • Grillrostheber Grill clipper • La pince à grille

ASH TOOL SS

	7057.0150
	€ 14,- 
	> 7057.0010
	Aspook RVS • Aschenkratzer Edelstahl Ash tool SS • Tisonnier en acier inox



KAMADO BBQ



KAMADO BBQ



KAMADO BBQ



KAMADO BBQ

KAMADO BBQ



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

	7057.0010	7057.0005
	€ 824,- 	€ 989,- 
	1210 x 655 x 1080	1340 x 810 x 1220
	457	595
	383 x 383	515 x 515
	72	101



Kitchen Equipment

GAS GRILL



GAS GRILL



GAS GRILL



GAS GRILL



GRILL A GAZ



7455.0910

7455.0915

€ 1.007,-



€ 1.386,-



615 x 800 x 590

915 x 800 x 590



18 kW

27 kW



50

70

GAS LAVA STONE GRILL



GAS LAVA STONE GRILL



GASLAVASTEINGRILL



GAS LAVA STONE GRILL



GRILL PIERRE
LAVIQUE GAZ



7455.0900

7455.0905

€ 941,-



€ 1.309,-



615 x 800 x 590

915 x 800 x 590



18 kW

27 kW



50

70

7455.0920



€ 18,-



Lava stones

2 kg



INDUCTIE KOOKPLAAT



INDUKTION PLATTE



INDUCTION COOKING
TOPL



PLAQUE INDUCTION



7020.0130

€ 248,-



	340 x 440 x 117
	230 V / 0.5 - 3.5 kW
	120 - 280
	+60 / +240 °C
	✓
	15



7020.0135

€ 284,-



	340 x 440 x 117
	230 V / 0.5 - 3.5 kW
	+60 / +240 °C
	✓
	15



7020.0125

€ 109,-



2000W

	293 x 350 x 60
	230 V / 0.5 - 2.0 kW
	+60 / +240 °C
	✓
	15



7020.0145

€ 179,-



2700W

	300 x 370 x 100
	230 V / 2,7 kW
	+60 / +240 °C
	✓
	15

7020.0140



€ 123,-

	Pan for wok
	625 x 360 x 210
	✓
	3

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Kitchen Equipment

CONTACT GRILL



7455.0450

7455.0455

7455.0460

€ 239,-



€ 284,-

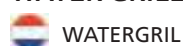


€ 437,-



	320 x 410 x 190	440 x 410 x 190	580 x 410 x 190
	230 V / 1,8 kW	230 V / 2,2 kW	2x 230 V / 3,6 kW
	214 x 214	340 x 220	2x 214 x 214
	+50 / +300 °C	+50 / +300 °C	+50 / +300 °C
	✓	✓	✓
	13,5	20	26

WATER GRILL



7472.0050

€ 890,-



	490 x 500 x 210
	400 V / 5 kW
	410 x 340
	✓
	17



 CONTACT GRILLE

 KONTAKTGRILL

 CONTACT GRILL

 GRIL DE CONTACT

CONTACT GRILL



7491.0005

7491.0010

7491.0015

€ 345,-



€ 345,-



€ 345,-



	410 x 500 x 300	410 x 500 x 300	410 x 500 x 300
	230 V / 2,5 kW	230 V / 2,5 kW	230 V / 2,5 kW
	50 / 300 °C	50 / 300 °C	50 / 300 °C
	✓	✓	✓
	27	29	29



7491.0020

7491.0025

7491.0030

€ 408,-



€ 521,-



€ 521,-



	510 x 500 x 300	560 x 440 x 300	560 x 440 x 300
	230 V / 3 kW	230 V / 3,5 kW	230 V / 3,5 kW
	50 / 300 °C	50 / 300 °C	50 / 300 °C
	X	X	X
	33	32	34



Kitchen Equipment

ELECTRIC FRY TOP



ELEKTRISCHE BAKPLAAT



ELEKTRO GRILLPLATTE



ELECTRIC FRY TOP



PLAQUE GRIL ELECTRIQUE



7455.1075

€ 228,-



7455.1080

€ 276,-



	550 x 470 x 230	730 x 510 x 230
	230 V / 3 kW	230 V / 3,5 kW
	✓	X
	21	31,5



7455.1050

€ 361,-



7455.1055

€ 554,-



7455.1060

€ 491,-



	500 x 520 x 310	500 x 520 x 310	600 x 520 x 310
	230 V / 3kW	230 V / 3 kW	400 V / 5 kW
	X	X	X
	31,5	31,5	34



 CREPE MAKER

 CREPE GERÄT

 CREPE MAKER

 CREPIÈRE

CREPE MAKER



Cooking range

Drop-in

Ovens

7491.0040

7491.0045

€ 449,-



€ 815,-



Kitchen equipment

	450 x 520 x 245	900 x 520 x 245
	230 V / 3 kW	230 V / 2 x 3 kW
	400	400
	✓	X
	23	44

Refrigeration

Dishwashers

 WAFELIJZER

 WAFFELEISEN

 WAFFLE MAKER

 MACHINE A GAUFRE

WAFFLE MAKER



Neutral

Faucets

Ventilation

7455.1620

7491.0050

€ 306,-



€ 420,-



Pizzeria

	300 x 450 x 250	300 x 320 x 300
	230 V / 2 kW	230 V / 2,2 kW
	100 x 170	2x 80 x 160
	✓	✓
	20	24

Bakery



Kitchen Equipment

CHICKEN ROTISseries ELECTRIC



KIPPENGRIL ELEKTRISCH



HÄHNCHENGRILL
ELEKTRO



CHICKEN
ROTIseries ELECTRIC



RÔTIseries
À ÉLECTRIQUE



7472.0005

€ 2.940,-



	940 x 590 x 780
	400 V / 5,4 kW
	16 - 20
	4x
	79



7472.0030

€ 1.599,-



7472.0035

€ 2.150,-



7472.0040

€ 2.135,-



	1320 x 460 x 660	1320 x 460 x 855	1020 x 640 x 830
	400 V / 5,2 kW	400 V / 7,8 kW	400 V / 5,4 kW
	8 - 10	12 - 15	16 - 20
	2x	3x	3x
	65	85	85



 KIPPENGRIL GAS

 HÄHNCHENGRILL GAS

 CHICKEN
ROTISSERIES GAS

 RÔTISSOIRES À GAS

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7472.0020

€ 1.745,-



7472.0025

€ 2.210,-



	1320 x 460 x 680	1320 x 460 x 880
	230 V / 0,1 kW	230 V / 0,1 kW
	6 kW	12 kW
	8 - 10	12 - 15
	2x	3x
	65	85

7472.0015



€ 70,-

	Spit / Spieß / Spit / Broche
>	7472.0005 - 0040
	2

7472.0017



€ 99,-

	Spit / Spieß / Spit / Broche
>	7472.0020 - 0025 - 0030 - 0035
	2

7472.0012



€ 108,-

	Mand / Korb / Basket / Panier
>	7472.0005 - 0040
	2

7472.0010



€ 140,-

	Mand / Korb / Basket / Panier
>	7472.0020 - 0025 - 0030 - 0035
	2



Kitchen Equipment

GYROS GRILL GAS MOTOR ON TOP



GYROS GRILL GAS
MOTOR BOVEN



GYROS GRILL GAS
MOTOR OBEN



GYROS GRILL GAS
MOTOR ON TOP



GYROS GRIL DE GAZ
MOTEUR AU-DESSUS



7049.0005

€ 866,-



7049.0010

€ 893,-



7472.0015

€ 1.137,-



	515 x 550 x 960	515 x 550 x 1120	565 x 600 x 1280
	9,7 kW	12,9 kW	16,1 kW
	31	34	42

GYROS GRILL ELECTRIC MOTOR ON TOP



GYROS GRILL ELEKTRISCH
MOTOR BOVEN



GYROS GRILL ELEKTRO
MOTOR OBEN



GYROS GRILL ELECTRIC
MOTOR ON TOP



GYROS GRIL ELECTRIQUE
MOTEUR AU-DESSUS



7049.0020

€ 1.083,-



7049.0025

€ 1.218,-



	440 x 550 x 870	440 x 550 x 1100
	400 V / 6,4 kW	400 V / 9,6kW
	30	42



SALAMANDER GAS

SALAMANDER GAS

SALAMANDER GAS

SALAMANDRE DE GAZ

Cooking range

Drop-in

Ovens



Kitchen equipment

7049.0100

€ 893,-



7049.0105

€ 1.110,-



7049.0110

€ 1.354,-



	650 x 500 x 720	960 x 500 x 720	1290 x 500 x 720
	3,9 kW	7,8 kW	11,7 kW
	280 x 350	620 x 350	950 x 350
	35	50	65

Refrigeration

Dishwashers

DONER SLICER ELECTRIC WIRELESS

 DONERMES ELECTRISCH
DRAADLOOS

 DÖNERSCHNEIDER
ELEKTRO DRAHTLOS

 DONER SLICER ELECTRIC
WIRELESS

 COUPEUSE DONER
ÉLECTRIQUE SANS FIL

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7481.0045

€ 899,-



	110 x 110 x 230
	230 V / 0,12 kW
	1-10
	✓
	1



Kitchen Equipment

SALAMANDER



7455.1600

€ 700,-



7455.1605

€ 769,-



	450 x 480 x 500	600 x 480 x 520
	230 V / 2,8 kW	230 V / 3,5 kW
	440 x 320	590 x 330
	45	65

SALAMANDER TOASTER



SALAMANDER



NEW!

7455.1645

7455.1650

€ 268,-



€ 334,-



	490 x 250 x 280	490 x 250 x 380
	230 V / 2,4 kW	230 V / 3,6 kW
	✓	✓
	9	11

7518.0130

7518.0135

€ 197,-



€ 231,-



	610 x 330 x 280	580 x 400 x 380
	230 V / 2,5 kW	230 V / 3,15 kW
	✓	✓
	14	18



 GIORIK SALAMANDER TOUCH

 GIORIK SALAMANDER TOUCH

 GIORIK SALAMANDER TOUCH

 GIORIK SALAMANDRE ÉCRAN TACTILE



7466.1495

€ 3.295,-



7466.1500

€ 3.950,-



	570 x 580 x 520	735 x 580 x 520
	400 V / 4,5 kW	400 V / 6 kW
	540 x 365	700 x 365
	65	80,5

 GIORIK SALAMANDER

 GIORIK SALAMANDER

 GIORIK SALAMANDER

 GIORIK SALAMANDRE



7466.1480

€ 1.995,-



7466.1485

€ 2.850,-



7466.1490

€ 3.335,-



	400 x 545 x 515	570 x 580 x 520	735 x 580 x 520
	230 V / 3 kW	400 V / 4,5 kW	400 V / 5,3 kW
	370 x 310	540 x 365	700 x 365
	43	65	80,5



Kitchen Equipment

TOASTER

 BROODROOSTER

 TOASTER

 TOASTER

 GRILLE-PAIN



7455.1635

7455.1640

€ 177,-



€ 223,-



	290 x 260 x 220	420 x 260 x 220
	230 V / 1,8 kW	230 V / 2,5 kW
slices	4	6
	✓	✓
	5	7

CONVEYOR TOASTER

 TOASTER LOPENDE BAND

 DURCHLAUFTOASTER

 CONVEYOR TOASTER

 GRILLE-PAIN À CONVOYEUR



PASTA COOKER

 PASTAKOKER INCL. MANDEN

 NUDELKOCHER INCL. KÖRBE

 PASTA COOKER INCL. BASKETS

 CUISEURS POUR PATES INCL. PANIERS



7491.0035

7455.1655

€ 802,-



€ 887,-



	480 x 440 x 440	400 x 680 x 370
	230 V / 2,5 kW	400 V / 4,5 kW
	✓	
	23	
		23 L
		X
		20



 GROENTESNIJDER
MET 5 MESSER

 GEMÜSE FRÄSER
MIT 5 MESSER

 VEGETABLE CUTTER
WITH 5 KNIVES

 TRANCHEUSE À LÉGUMES
AVEC 5 COUTEAUX

VEGETABLE CUTTER WITH 5 KNIVES



7455.0080

€ 934,-



	570 x 230 x 510
	230 V / 0,55 kW
	✓
	26

VEGETABLE CHOPPING MACHINE

 GROENTESNIJDER

 GEMÜSE SCHNEIDER

 VEGETABLE CHOPPING
MACHINE

 COUPE LÉGUMES



7054.0080

€ 475,-



	250 x 300 x 520
	230 V / 0,37 kW
CAP	2 kg
	5 L
	✓
	14



Kitchen Equipment

CUTTER



	7054.0085	7054.0090
	€ 1.650,- 	€ 1.610,-
	470 x 660 x 1000	470 x 660 x 1000
	230 V / 2,2 kW	400 V / 2,2 kW
CAP	8 kg vegetables / 6 kg meat / 5 kg humus	8 kg vegetables / 6 kg meat / 5 kg humus
	62	62



	7054.0095	7054.0100
	€ 1.230,- 	€ 1.170,-
	490 x 660 x 400	490 x 660 x 400
	230 V / 2,2 kW	400 V / 2,2 kW
CAP	8 kg vegetables / 4 kg meat / 3 kg humus	8 kg vegetables / 4 kg meat / 5 kg humus
	40	40

7054.0102



€ 250,-



Humus blade for cutter



MEATGRINDER

GEHAKTMOLEN

FLEISCHWOLF

MEATGRINDER

HACHOIR



7054.0045

€ 975,-



7054.0050

€ 1.995,-



7054.0055

€ 1.955,-



Met makkelijk afneembare RVS kop | Edelstahl Kopfelement einfach ab zu nehmen
With easy removable stainless steel head | Avec tête en acier inoxydable facilement amovible

	270 x 610 x 320	290 x 740 x 400	290 x 740 x 400
	230 V / 0,55 kW	230 V / 1,5 kW	400 V / 1,5 kW
Kg/h	125	400	400
Rpm	160	225	225
	120	220	220
	34	63	63


NEW!

7054.0060

€ 2.735,-



7054.0065

€ 2.695,-



- Met gekoelde RVS kop
- Mit gekühltem Edelstahlkopf
- With cooled stainless steel head
- Avec tête en acier réfrigérée inoxydable

	290 x 930 x 450	290 x 930 x 450
	230 V / 1,5 kW	400 V / 1,5 kW
Kg/h	400	400
Rpm	225	225
	220	220
	85	85

7054.0066

€ 2.485,-



7054.0067

€ 2.840,-



- gehaktmolen met gekoelde kop
- gekühlte Fleischwolf
- meatgrinder with head cooling
- hachoir réfrigérée

	360 x 880 x 480	320 x 1100 x 410
	400 V / 3 kW	400 V / 3 kW
Kg/h	600	600
Rpm	236	236
	320	320
	85	115



Kitchen Equipment

MEAT CUTTER

 VLEESSNIJMACHINE

 MEAT CUTTER

 FLEISCH FRÄSER

 COUPEUSE DE VIANDE

BONE SAW

 LINTZAAG

 BONE SAW

 BANDSÄGE

 SCIE À RUBAN



NEW!

	7455.0145	7455.0155
	€ 501,- 	€ 792,- 
	494 x 402 x 398	615 x 494 x 477
	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,25 kW
	250	300
	10	13
	16	26

	7054.0070	7054.0075
	€ 2.080,- 	€ 1.980,- 
	360 x 550 x 920	360 x 550 x 920
	230 V / 1,1 kW	400 V / 1,1 kW
SNIJ CAP	180 x 250	180 x 250
	460 x 470	460 x 470
	1840	1840
	60	60



POTATO PEELING MACHINE

 AARDAPPELSCHRAP-MACHINE

 KARTOFFELSCHÄLER

 POTATO PEELING MACHINE

 MACHINE SOUS VIDE SMOOTH



POTATO PEELING MACHINE WITH FILTER

 AARDAPPELSCHRAP-MACHINE MET FILTER

 KARTOFFELSCHÄLER MIT FILTER

 POTATO PEELING MACHINE WITH FILTER

 ÉPLUCHEUR DE POMMES DE TERRE AVEC FILTRE



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7054.0005 7054.0010 7054.0015 7054.0020

€ 1.249,- € 1.525,- € 1.850,- € 3.480,-



	420x740x870	520x830x960	520x830x1090	630x840x990
	230V/0,55kW	230V/1,1kW	230V/1,5kW	400V/2,2kW
CAP	10 kg	25 kg	35 kg	50 kg
Kg/h	200 kg	500 kg	700 kg	1000 kg
	41	60	60	115

7054.0025 7054.0030 7054.0035 7054.0040

€ 1.635,- € 1.850,- € 2.180,- € 3.741,-



	460x740x1000	570x830x1090	570x830x1320	670x840x1150
	230V/0,55kW	230V/1,1kW	230V/1,5kW	400V/2,2kW
CAP	10 kg	25 kg	35 kg	50 kg
Kg/h	200 kg	500 kg	700 kg	1000 kg
	52	73	73	120



Kitchen Equipment

VACUUM MACHINE PRIME



VACUÜMMACHINE PRIME



VAKUUMMASCHINE PRIME



VACUUM MACHINE PRIME



MACHINE SOUS VIDE PRIME



VACUUM MACHINE GIANT



VACUÜMMACHINE GIANT



VAKUUMMASCHINE GIANT



VACUUM MACHINE GIANT



MACHINE SOUS VIDE GIANT



7004.0050

7004.0055

€ 16.632,-

€ 30.632,-



	1545 x 790 x 1090	1980 x 1230 x 1180
	620 x 400 x 240	840 x 830 x 255
	400 V / 3,3 - 4,5 kW	400 V / 7 - 9 kW
	15 - 40 sec	10 - 30 sec
	63	300
	2x 620	2x 840
	310	685

7004.0045

€ 7.979,-



	700 x 690 x 1030
	500 x 520 x 200
	400 V / 2,4 - 3,5 kW
	15 - 40 sec
	63
	2x 520
	143



VACUUM MACHINE SMOOTH

 VACUÛMMACHINE SMOOTH
 VACUUM MACHINE SMOOTH

 VAKUUMMASCHINE SMOOTH
 MACHINE SOUS VIDE SMOOTH



VACUUM MACHINE ROYAL

 VACUÛMMACHINE ROYAL
 VACUUM MACHINE ROYAL

 VAKUUMMASCHINE ROYAL
 MACHINE SOUS VIDE ROYAL



	7004.0005	7004.0010	7004.0015
	€ 1.895,- 	€ 2.290,- 	€ 2.695,- 
	450 x 330 x 295	450 x 330 x 295	525 x 450 x 370
	280 x 310 x 85	280 x 310 x 85	350 x 370 x 150
	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,4 kW	230 V / 0,4 kW
	25 - 60 sec	15 - 35 sec	20 - 40 sec
	4	8	8
	1x 280	1x 280	1x 350
	✓	✓	✗
	25	30	35

	7004.0035	7004.0040
	€ 3.480,- 	€ 4.820,- 
	520 x 480 x 450	700 x 530 x 440
	420 x 370 x 180	520 x 410 x 185
	230 V / 0,75 - 1 kW	230 V / 0,4 kW
	15 - 35 sec	20 - 40 sec
	21	21
	1x 420	2x 420
	62	73

	7004.0020	7004.0025	7004.0030
	€ 3.075,- 	€ 3.140,- 	€ 3.960,- 
	525 x 450 x 385	525 x 450 x 385	610 x 480 x 470
	350 x 370 x 150	420 x 370 x 180	420 x 460 x 180
	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,55 kW
	15 - 35 sec	20 - 40 sec	20 - 45 sec
	16	16	16
	1x 350	1x 420	1x 420
	✗	✗	✗
	48	56	67

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

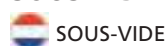
Pizzeria

Bakery



Kitchen Equipment

SOUS-VIDE



SOUS-VIDE



SOUS-VIDE



SOUS-VIDE



SOUS-VIDE



7518.0110

7518.0115

€ 523,-



€ 329,-



	620 x 360 x 280	440 x 360 x 280
	230 V / 0,7 kW	230 V / 0,5 kW
	24 L	16 L
	+30/+95°C	+30/+95°C
GN	1/1	2/3
	✓	✓
	14	9

HEATING LAMP



WARMHOUDLAMP



WÄRMELAMPE



HEATING LAMP



LAMPE CHAUFFANTE



BAIN-MARIE



BAIN MARIE



BAIN-MARIE



BAIN-MARIE



BAIN-MARIE



7476.0025

7476.0010

7476.0015

€ 109,-



€ 116,-



€ 140,-



	425 x 300
H	780 (adjustable)
	230 V / 0,5 kW (2x 0,25kW)
	✓

	538 x 336 x 243	538 x 336 x 243
	230 V / 1,2 kW	230 V / 1,2 kW
GN	1x 1/1 (excl.)	1x 1/1 (excl.)
	X	✓
	✓	✓
	9	2

7455.1682



€ 18,-

Light bulb for
heating lamp



 WARMHOUDLAMP
INCL. LAMP



 WÄRMELAMPE
INKL. BIRNE



 HEATING LAMP
INCL. LIGHT BULB



 LAMPE CHAUFFANTE
INCL. AMPOULE



7455.1800

€ 61,-



BLACK

7455.1805

€ 72,-



BRONZE

7455.1807

€ 76,-



SILVER

7455.1810

€ 68,-



BLACK

7455.1815

€ 76,-



BRONZE

7455.1817

€ 76,-



SILVER

H	600 - 800	600 - 800	600 - 800	600 - 800	600 - 800	600 - 800
	175	175	175	275	275	270
	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW
	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	2	2	2	2	2	2



7455.1820

€ 89,-



GOLD

7455.1822

€ 76,-



SILVER

7455.1825

€ 76,-



BLACK

7455.1830

€ 89,-



BRONZE

7455.1835

€ 89,-



GOLD

7455.1837

€ 94,-



SILVER

H	600 - 800	600 - 800	600 - 800	600 - 800	600 - 800	600 - 800
	290	290	240	240	240	240
	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW
	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	2	2	2	2	2	2

7455.1682

 € 18,-

Light bulb for
heating lamp



Kitchen Equipment

SOUP KETTLE

SOEPKETEL

SUPPENKOCHER

SOUP KETTLE

MARMITE À SOUPE



7476.0005

€ 88,-



	360 x 400
	230 V / 0.4 kW
	10 L
	✓
	6

RICE COOKER

RIJSTKOKER
INCL. OPSCHEPLEPEL EN
180ML MAATBEKER

RICE COOKER
INCL. RICE SPOON AND
180ML MEASURING CUP

REISKOCHER
INCL. REISLÖFFEL UND
180ML MESSBECHER

CUISEUR À RIZ
INCL. CUIILLÈRE ET
MESURE À RIZ



7516.0005

€ 204,-



	480 x 360 x 350
	230 V / 1,95 kW
CAP	30 cups uncooked rice / 60 cups cooked rice
	✓
	11

BREAD BASKETS ETAGERE

BROODMANDEN ETAGÈ

Incl. 3 broodmanden

BROTKORB ETAGERE

Incl. 3 Brotkorbe



BREAD BASKETS ETAGERE

Incl. 3 bread baskets

CORBEILLE À PAIN ETAGERE

Incl. 3 corbeilles à pain



7013.2305

€ 635,-



	335 x 620 x 760
GN	2x 1/1 GN (depth 115mm)
GN	1x 1/1 GN (depth 165mm)
	X
	12

7013.2300

€ 635,-



	620 x 335 x 760
	2x 1/1 GN (depth 115mm)
	1x 1/1 GN (depth 165mm)
	X
	12



GRANITA MACHINE

SLUSH AUTOMAAT

SLUSH AUTOMAT

GRANITA MACHINE

AUTOMATE DE SLUSH



7065.0005

7065.0010

€ 1.825,-

€ 2.499,-



	390 x 530 x 780	590 x 530 x 780
	220 V / 0,93 kW	220 V / 1,28 kW
	2x 1 L	3x 12 L
	50	67

DRINK DISPENSER

DRANKEN DISPENSER
T.B.V. ALLE KOUDE
DRANKEN

GETRÄNKE DISPENSER
FÜR ALLE KALTE
GETRÄNKE

DRINK DISPENSER
FOR ALL COLD DRINKS

DISTRIBUTEUR DE
BOISSONS POUR TOUTES
LES BOISSONS FROIDES



7065.0020

€ 575,-



	250 x 390 x 700
	220 V / 0,35 kW
	+3 / +10 °C
	10 L
	18

DRINK DISPENSER

DRANKEN DISPENSER
T.B.V. ALLE HELDERE
DRANKEN

GETRÄNKE DISPENSER
FÜR ALLE KLARE
GETRÄNKE

DRINK DISPENSER
FOR ALL NON-
PARTICULATE CLEAR
DRINKS

DISTRIBUTEUR DE
BOISSONS
POUR TOUTES LES
BOISSONS NEUTRES



7065.0015

7065.0025

7065.0030

€ 805,-

€ 569,-

€ 832,-

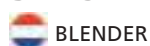


	350 x 405 x 752	185 x 520 x 665	365 x 520 x 665
	220 V / 0,5 kW	220 V / 0,5 kW	220 V / 0,75 kW
	+3 / +10 °C	+5 / +10 °C	+5 / +10 °C
	22 L	20 L	2x 20 L
	22	20	2x 20
	22	22	35



Kitchen Equipment

BLENDER



	7013.2515	7455.0300	7455.0305
	€ 289,- 	€ 483,- 	€ 318,-
	210 x 230 x 520	220 x 260 x 510	329 x 298 x 479
	230 V / 1,5 kW	230 V / 1,5 kW	230 V / 2,2 kW
	2 L	2 L	2 L
Rpm	28000	30000	45000
dB	80 - 85	68 - 72	70 - 75
	X	X	X
	✓	✓	✓
	5	16	10





MILKSHAKER

MILCH-SCHÜTTLER

MILKSHAKER

MACHINE À MILKSHAKE


NEW!

7518.0100

7518.0105

€ 109,-

€ 208,-



	170 x 170 x 510	360 x 170 x 510
	230 V / 0,08 kW	230 V / 2x 0,08 kW
	2	2
	1 L	2x 1 L
	✓	✓
	4	7

HOT DOG WARMER

HOT DOG GERÄT

HOT DOG WARMER

MACHINE À HOT DOG


NEW!

7518.0120

7518.0125

€ 164,-

€ 193,-


Met 2 brood verwarmstaven | Mit 2 brotwärmer
With 2 bread heating sticks | Avec 2 plots

	325 x 287 x 410	330 x 290 x 410
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,5 kW
	✓	✓
	7	8



Kitchen Equipment

POPCORN MACHINE



POPCORNMACHINE



POPCORN-GERÄT



POPCORN MACHINE



APPAREIL POPCORN



7455.0810

7455.0815

€ 394,-



€ 647,-



	560 x 417 x 770	560 x 417 x 1560
	230 V / 1,35 kW	230 V / 1,35 kW
	23	39

CANDY FLOSS MACHINE SEMI-PROFESSIONAL



SUIKERSPIN MACHINE
SEMI-PROFESIONNEEL



ZUCKERWATTE-
MASCHINE SEMI-
PROFESSIONELL



CANDY FLOSS MACHINE
SEMI-PROFESSIONAL



MACHINE BARBE À PAPA
SEMI-PROFESIONNEL



7455.0805

7455.0800

€ 571,-



€ 585,-



	520 x 520 x 500	720 x 720 x 500
	520	720
	230 V / 1,03 kW	230 V / 1,03 kW
	✓	X
	15	19

7455.0825



€ 87,-

	Cover	
	>	7455.0805
		520 x 350

7455.0830



€ 164,-

	Cover	
	>	7455.0800
		720 x 360



GLASS POLISHER



GLAZENPOLEERMACHINE



GLASPOLIERMASCHINE



GLASS POLISHER



ESSUYEURS DE VERRES

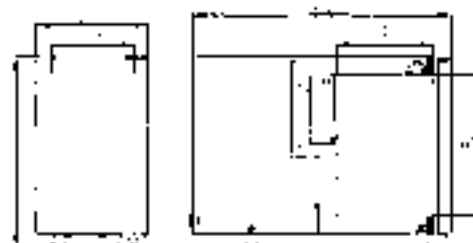


CAPPUCCINO MILK COOLER


CAPPUCCINO
MELKKOELER

CAPPUCCINO
MILCHKÜHLER

CAPPUCCINO MILK
COOLER

CAPPUCCINO
REFROIDISSEUR DE LAIT


7013.2400

€ 1.020,-



	325 x 300 x 500
	230 V / 1,35 kW
	350 / h
	✓
	18

7476.0136

€ 303,-



	220 x 512 x 376
	160 x 190 x 280
	30 / 35
	230 V / 0,75 kW
	0 / +4 °C
	R 600 A
	9 L
	✓
	✓
	✓
	✓
	17

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Kitchen Equipment

HAND DRYER



7270.0005

€ 528,-



HD-91 (HEPA FILTER)

	297 x 195 x 671
	230 V / 0,75 -1,85 kW
DRY TIME	7 sec
dB	65
	✓
	10



HANDENDROGER

- Zowel warme als koude lucht mogelijk
- Zeer snelle droogtijd door snelle luchtstromen met een snelheid van 600 km/u
- Geluidsniveau van max. 75dB, variabel per model
- Bespaart tot 90% op papieren handdoekjes wat zorgt voor een verlaagde CO2-uitstoot
- Met antibacteriële luchtfilter



HÄNDETROCKNER

- Sowohl warme als kalte Luft möglich
- Sehr schnelle Trocknungszeit durch schnelle Luftstrome mit ein Geschwindigkeit von 600 Kilometer pro Stunde
- Max. 75 dB, variabel pro Model
- Ersparen Sie bis 90% auf papieren Handtüchern welche die CO2 Emissionen reduziert
- Mit antibakteriellem Filter



HAND DRYER

- Both hot and cold air possible
- Very fast drying time thanks to an airspeed of 600 km / h.
- Sound level of max. 75dB, variable per model
- To 90% savings on paper towels reducing the CO2 emissions
- With antibacterial air filter



SÈCHE-MAINS

- Possibilité d'air chaud et froid
- Temps de séchage très rapide dû aux flux d'air rapide comprenant une vitesse de 600 km / h.
- Maximum 75Db variant selon le modèle
- Économie jusqu'à 90% sur les serviettes en papier, ce qui réduit les émissions de CO2
- Avec filtre à air antibactérien



HANDENDROGER

HÄNDETROCKNER

HAND DRYER

SÈCHE-MAINS

HAND DRYER



7270.0010

7270.0015

7270.0020

7270.0025

€ 197,-



€ 204,-



€ 204,-



€ 197,-



HD-00

HD-04

HD-05

HD-15

	295 x 184 x 320	262 x 208 x 231	262 x 208 x 231	238 x 175 x 267
	230 V / 0,55 - 1,8 kW	230 V / 0,3 - 2,3 kW	230 V / 0,3 - 2,3 kW	230 V / 0,55 - 1,35 kW
DRY TIME	8 - 10 sec	15 - 20 sec	15 - 20 sec	10 - 12 sec
dB	74	70	70	70
	✓	✓	✓	✓
	6	5	5	5



7270.0030

7270.0035

7270.0040

€ 198,-



€ 193,-



€ 208,-



HD-20

HD-214

HD-305 (HEPA FILTER)

	173 x 150 x 256	173 x 150 x 256	286 x 99 x 312
	230 V / 0,5 - 1,35 kW	230 V / 0,5 - 1,35 kW	230 V / 0,6 - 1 W
DRY TIME	8 - 10 sec	8 - 10 sec	12 sec
dB	70	70	70
	✓	✓	✓
	4	4	4



Kitchen Equipment

PLATE RACK WALL MODEL

 BORDENREK
WANDMODEL

 TELLER REGAL
WANDMODELL

 PLATE RACK
WALL MODEL

 PORTE-ASSIETTES
DRESSÉES MURALE



	7036.0011	7036.0013	7036.0015	7036.0027	7036.0029
	€ 129,- 	€ 164,- 	€ 199,- 	€ 245,- 	€ 292,- 
	70 x 600	70 x 800	70 x 1000	70 x 1410	70 x 1620
	6	9	12	18	21
	✓	✓	✓	✓	✓
	1,2	1,8	2,2	3,1	3,3

PLATE RACK TROLLEY

 BORDENREK TROLLEYE

 TELLER REGAL TROLLEYE

 PLATE RACK TROLLEY

 PORTE-ASSIETTES-
DRESSÉES TROLLEY



	7036.0035
	€ 1.060,- 
	600 x 600 x 1860
	84
	✓
	25



 BORDENREK TROLLEY
INKLAPBAAR

 TELLER REGAL TROLLEY
ZUSAMMENKLAPBAR

 PLATE RACK TROLLEY
COLLAPSIBLE

 CHARIOT PORTE-
ASSIETTES-DRESSÉES
ESCAMOTABLE

PLATE RACK TROLLEY COLLAPSIBLE



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

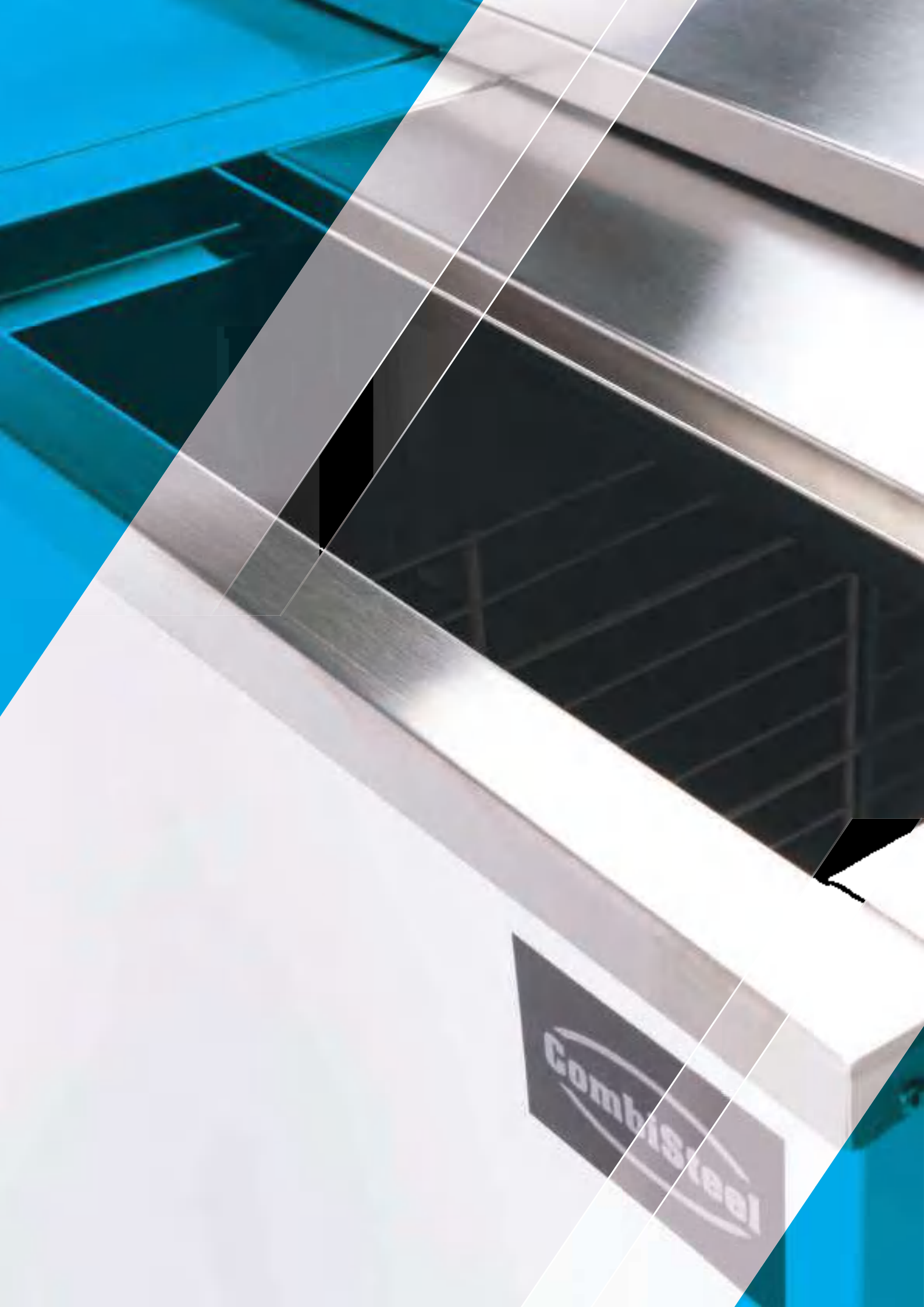
Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

	7036.0045	7036.0050	7036.0055
	€ 795,- 	€ 888,- 	€ 1.064,- 
	480 x 480 x 1270	480 x 480 x 1490	480 x 480 x 1890
	48	60	84
	X	X	X
	16	19	24



CombiSteel



Koeling
Kühlung
Refrigeration
Réfrigération



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines



ENERGIELABEL

Sinds 1 juli 2016 is het energielabel verplicht voor koel- en diepvriesapparaten op de professionele markt. Dit houdt in dat er alleen nog apparaten verkocht worden die weinig energie verbruiken en de apparaten moeten voortaan voorzien worden van een energielabel met informatie over het energieverbruik. Het energielabel wordt in de basis ingevoerd voor (snel)koel- en vriezers met een bewaarfunctie voor levensmiddelen. Dit betekent dat voor apparaten met een display- of toonfunctie, zoals glasurekasten, vitrines, diepvrieskasten en saladettes, een energielabel niet verplicht is. De regeling geldt ook alleen voor apparaten met een geforceerde of geventileerde koeling. Dat houdt in dat statische apparaten, die geen gebruik maken van een ondersteunende ventilator, ook buiten de regeling vallen. Voor meer informatie over het energielabel verwijzen wij u graag door naar onze website.



ENERGIELABEL

Ab 1. Juli 2016 ist das Energielabel für Kühl- und Tiefkühlgeräte auf dem gewerblichen Markt verbindlich. Kurz zusammengefasst dürfen nur noch Geräte verkauft werden, die wenig Energie verbrauchen, und die Geräte müssen ab diese Datum mit einem Energielabel versehen werden das über den Energieverbrauch informiert. Das Energielabel wird generell für (Schnell-)Kühl- und Tiefkühlgeräte eingeführt, in denen Lebensmittel gelagert werden. Das bedeutet, dass das Energielabel für Geräte mit einer Display- oder Showfunktion wie Glasurekschränke, Vitrinen, Tiefkühltruhen und Salatbars nicht obligatorisch ist. Die Regelung gilt auch nur für Geräte mit ventilierter- oder Umluftkühlung. Daraus folgt, dass vollkommen statische Geräte, die keinen unterstützenden Ventilator benutzen, auch nicht von der Regelung betroffen sind. Weitere Informationen über die Energie, die wir verweisen Sie auf unsere Website.



ENERGY LABEL

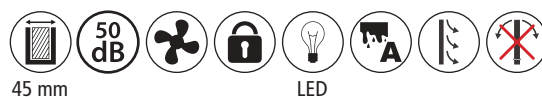
On the 1st of July, 2016 the energy label became obligatory for refrigeration and freezer equipment on the professional market. To summarise it briefly, only appliances with a low energy consumption can be sold, and they will have to be provided with an energy label containing information about their energy consumption. Initially the energy label will be introduced for (blast) refrigerators and freezers with a storage function for food products. This means that the energy label is not obligatory for appliances with a display function, like glass door refrigerators, showcases, chest freezers, and saladettes. Also, the regulation only applies to appliances with a forced or ventilated cooling system. This means that appliances that are purely static and do not use a supporting ventilator are also exempt from the regulation. For more information about the energy label we would like to refer you to our website.



ÉTIQUETTE ÉNERGÉTIQUE

Elle est obligatoire pour tous les appareils de réfrigération et de congélation sur le marché professionnel. En résumé, il n'est vendu uniquement les appareils qui utilisent peu d'énergie et qui sont dotés d'une étiquette comprenant les informations sur la consommation d'énergie. L'étiquette énergétique est introduite à la base pour les réfrigérateurs et congélateurs ayant une fonction de conservation des denrées alimentaires. Cela veut dire que pour les appareils qui sont utilisés pour présentation ou exposition, comme les frigos avec une porte en verre, les vitrines, les congélateurs bahut et les saladettes, une étiquette énergétiques n'est pas obligatoire. La réglementation s'applique aussi exclusivement pour les appareils avec une réfrigération forcée ou ventilée. Cela signifie que les appareils simplement statiques, qui n'utilisent pas de ventilateur de soutien, tombent également en dehors de la réglementation. Pour plus d'informations sur l'énergie que nous vous invitons à consulter notre site Web.

REFRIGERATOR GLASS DOOR



45 mm

LED



7450.0552

7450.0557

7450.0562

€ 689,-



€ 1.068,-



€ 1.392,-



	600 x 585 x 855	600 x 585 x 1855	777 x 695 x 1895
	510 x 485 x 620	510 x 485 x 1620	657 x 580 x 1660
	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,185 kW	230 V / 0,185 kW
	130 L	350 L	570 L
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
GN	X	X	4x 2/1
	3x	4x	4x
	49	74	97

**KOELKAST
GLASDEUR**

- LED verlichting
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- Behuizing wit gepoedercoat
- Manuele thermostaat
- Digitale display
- Voorzien van slot

**KÜHLSCHRANK
GLASTÜR**

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- Manuelles Thermostat
- Digitalanzeige
- Abschließbar

**REFRIGERATOR
GLASS DOOR**

- LED Lighting
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves
- White powdercoated
- Manual thermostat
- Digital display
- Lock

**RÉFRIGÉRATEUR
PORTE EN VERRE**

- Éclairage LED
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles Ajustables
- Laqué blanc
- Thermostat manuel
- Affichage numérique
- Fermeture à clé

7451.0015 € 19,-

	Grids
>	7450.0552 - 0557
	502 x 440

7451.0016 € 20,-

	Grids
>	7450.0561 - 0560
	650 x 535
GN	2/1GN

7451.0045 € 43,-

	Support set



Refrigeration

REFRIGERATOR



	7450.0551	7450.0556	7450.0561	7450.0550	7450.0555	7450.0560
	€ 527,-	€ 891,-	€ 1.149,-	€ 642,-	€ 1.006,-	€ 1.279,-
	WHITE	WHITE	WHITE	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL
	600 x 585 x 850	600 x 585 x 1850	775 x 695 x 1885	600 x 585 x 850	600 x 585 x 1850	775 x 695 x 1885
	510 x 485 x 620	510 x 485 x 1620	665 x 580 x 1660	510 x 485 x 620	510 x 485 x 1620	665 x 580 x 1660
	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,185 kW	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,185 kW	230 V / 0,2 kW
	130 L	350 L	570 L	130 L	350 L	570 L
	0/+8°C	0/+8°C	0/+8°C	0/+8°C	0/+8°C	0/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
GN	X	X	4x 2/1GN	X	X	4x 2/1GN
	3x	4x	X	3x	4x	X
	44	69	90	44	69	90

KOELKAST

- Draairichting deur verwisselbaar
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- 7450.0551-0556-0561: Behuizing wit gepoedercoat
- 7450.0550-0555-0560: Behuizing RVS
- Manuele thermostaat
- Digitale display
- Voorzien van slot

KÜHLSCHRANK

- Türdrehrichtung austauschbar
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- 7450.0551-0556-0561: Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- 7450.0550-0555-0560: Gehäuse Edelstahl
- Manuelles Thermostat
- Digitalanzeige
- Abschließbar

REFRIGERATOR

- Reversible solid door
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves
- 7450.0551-0556-0561: White powdercoated
- 7450.0550-0555-0560: Outside stainless steel
- Manual thermostat
- Digital display
- Lock

RÉFRIGÉRATEUR

- Porte pleine réversible
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Tablettes réglables
- 7450.0551-0556-0561: Laqué blanc
- 7450.0550-0555-0560: Extérieur INOX
- Thermostat manuel
- Affichage numérique
- Fermeture à clé

7451.0016		€ 20,-
	Grids	
	>	7450.0561-0560
		650 x 535
GN		2/1GN

7451.0015		€ 19,-
	Grids	
	>	7450.0551-0556 7450.0550-0555
		502 x 440

7451.0011		€ 61,-
	Castors set	

7451.0045		€ 43,-
	Support set	

FREEZER



60 mm



	7450.0566	7450.0571	7450.0576	7450.0565	7450.0570	7450.0575
	€ 569,- 	€ 988,- 	€ 1.242,- 	€ 673,- 	€ 1.112,- 	€ 1.360,-
	WHITE	WHITE	WHITE	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL	STAINLESS STEEL
	600 x 585 x 850	600 x 585 x 1850	775 x 695 x 1885	600 x 585 x 850	600 x 585 x 1850	775 x 695 x 1885
	510 x 485 x 620	510 x 485 x 1620	665 x 580 x 1660	510 x 485 x 620	510 x 485 x 1620	665 x 580 x 1660
	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,21 kW	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,21 kW	230 V / 0,35 kW
	120 L	340 L	555 L	120 L	340 L	555 L
	<-18/-22°C	<-18/-22°C	<-18/-22°C	<-18/-22°C	<-18/-22°C	<-18/-22°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	2x	6x	6x	2x	6x	6x
	44	74	94	44	74	94

VRIESKAST

- Draairichting deur verwisselbaar
- Statische vriezer
- Vaste roosters
- 7450.0566-0571-0576: Behuizing wit gepoedercoat
- 7450.0565-0570-0575: Behuizing RVS
- Manuele thermostaat
- Digitale display
- Voorzien van slot

TIEFKÜHLSCHRANK

- Türdrehrichtung austauschbar
- Statische Tiefkühlschrank
- Feste Gitter
- 7450.0566-0571-0576: Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- 7450.0565-0570-0575: Gehäuse Edelstahl
- Manuelles Thermostat
- Digitalanzeige
- Abschließbar

FREEZER

- Reversible solid door
- Static freezer
- Fixed shelves
- 7450.0566-0571-0576: White powder coated
- 7450.0565-0570-0575: Outside stainless steel
- Manual thermostat
- Digital display
- Lock

CONGÉLATEUR

- Porte pleine réversible
- Congélateur statique
- Étagères fixes
- 7450.0566-0571-0576: Laqué blanc
- 7450.0565-0570-0575: Extérieur en acier inoxydable
- Thermostat manuel
- Affichage numérique
- Fermeture à clé

7451.0021 € 193,-

13x 	Set of baskets
>	7450.0576-0575

7451.0011 € 61,-

	Castors set

7451.0045 € 43,-

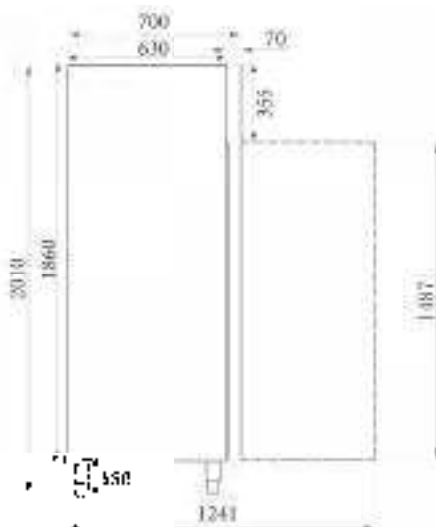
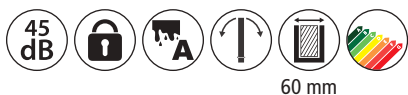
	Support set



Refrigeration

STANDARD LINE

REFRIGERATOR/FREEZER



7450.0700

€ 1.691,-



REFRIGERATOR

7450.0702

€ 2.007,-



FREEZER

	484 x 700 x 2010	484 x 700 x 2010
	368 x 580 x 1396	368 x 580 x 1396
	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,65 kW
	350 L	350 L
	-2/+8°C	-18/-25°C
	R 600 A	R 290
	110	110



KOELKAST / VRIESKAST

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters 1/1GN en geleiderset
- Cap. 21 geleiders
- Ruimte tussen geleiders 55 mm



KÜHLSCHRANK / TIEFKÜHLSCHRANK

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene
- Für maximal 21 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 55 mm



REFRIGERATOR / FREEZER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids 1/1GN and set guides
- Cap. 21 guides
- Space between guides 55 mm



RÉFRIGÉRATEUR / CONGÉLATEUR

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles 1/1GN et Glissières inclus
- Cap. 21 Glissières
- Espace entre les Glissières 55 mm

7450.0505

€ 24,-



Grids PE coated

GN

1/1GN

7451.0010

€ 67,-



Castors set

7451.0010

€ 74,-



Set guides

REFRIGERATOR/FREEZER



7489.5060

€ 1.365,-



REFRIGERATOR

7489.5070

€ 1.705,-



REFRIGERATOR FOR FISH

7489.5065

€ 1.494,-



FREEZER

	✓	✗	✓
	600 x 600 x 1950	600 x 600 x 1950	600 x 600 x 1950
	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,40 kW
	400 L	400 L	400 L
	-2/+8°C	0/-5°C	-10/-18°C
	R 290	R 290	R 290
	✗	✓	✓
	✓	✗	✗
	100	100	105

KOELKAST / VRIESKAST

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters en geleidersets
- Cap. 20 geleiders
- Ruimte tussen geleiders 25 mm
- Incl. 5 visbakken voor 7489.5070

KÜHLSCHRANK / TIEFKÜHLSCHRANK

- Isolierschicht 50 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter mit Führungsschiene
- Für maximal 20 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 25 mm
- Einschließlich 5 Fish behälter für 7489.5070

REFRIGERATOR / FREEZER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids and set guides
- Cap. 20 guides
- Space between guides 25 mm
- Incl. 5 fish trays for 7489.5070

RÉFRIGÉRATEUR / CONGÉLATEUR

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles et Glissières inclus
- Cap. 20 Glissières
- Espace entre les Glissières 25 mm
- 5 bac poisson inclus pour 7489.5070

7489.0508

€ 33,-



Grids

7489.0900

€ 70,-



Castors set (4x)

60Hz

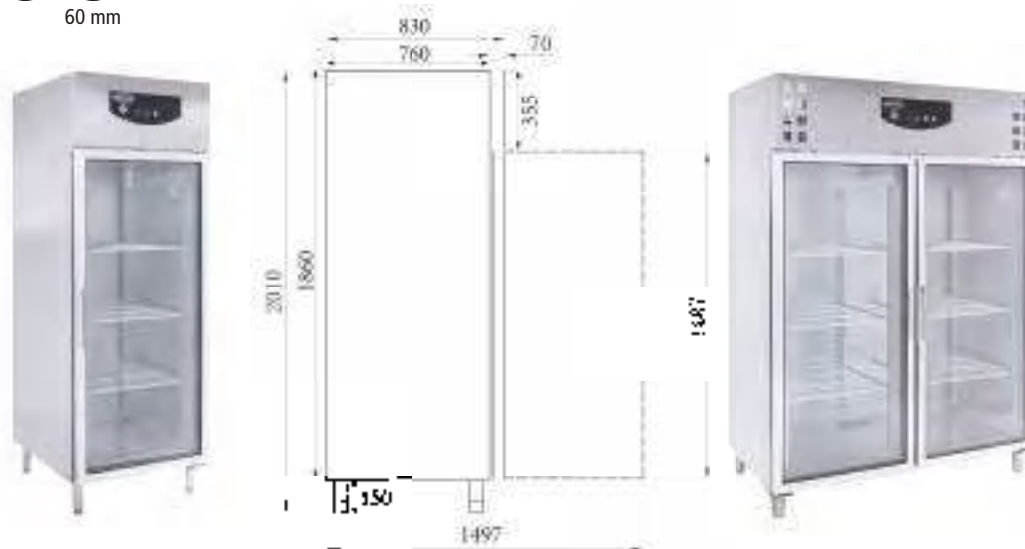
ON REQUEST



Refrigeration

STANDARD LINE

REFRIGERATOR SS GLASS DOOR



	7450.0152	7450.0154
	€ 2.225,- 	€ 3.131,-
	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
	624 x 685 x 1396	1360 x 685 x 1390
	230 V / 0,58 kW	230 V / 0,53 kW
	597 L	1325 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
	138	208

KOELKAST RVS GLASDEUR

- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +30°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 23 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 80mm

KÜHLSCHRANK EDELSTAHL GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +30°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 23 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 80 mm

REFRIGERATOR SS GLASS DOOR

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +30°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 23 guides per door
- Space between guides 80 mm

RÉFRIGÉRATEUR EN ACIER INOX PORTE EN VERRE

- Isolation 60mm
- Temp. ambiente +30°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 23 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 80mm

7450.0502		€ 24,-
	Grids PE coated	
GN	2/1GN	

7020.1205		€ 33,-
	Grids SS	
GN	2/1GN	

7451.0010		€ 74,-
	Castors set	

7450.0501		€ 35,-
	Set guides	

REFRIGERATOR SS GLASS DOOR



LED

45
dB

60 mm



7489.5020

7489.5025

€ 2.010,-



€ 2.899,-



	700 x 810 x 2050	1400 x 810 x 2050
	230 V / 0,20 kW	230 V / 0,30 kW
	700 L	1400 L
	-2/-8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290
	145	232

KOELKAST RVS GLASDEUR Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingtemp. +43°C
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 31 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 45 mm

KÜHLSCHRANK EDELSTAHL GLASTÜR Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungtemp. +43°C
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 31 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 45 mm

REFRIGERATOR SS GLASS DOOR Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 31 guides per door
- Space between guides 45 mm

RÉFRIGÉRATEUR EN ACIER INOX PORTE EN VERRE Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 31 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 45 mm

60Hz

ON REQUEST

7489.0505

€ 39,-



Grids

>

7489.5020

7489.0514

€ 39,-



Grids

>

7489.5025

7489.0900

€ 70,-



Castors set (4x)

>

7489.5020

7489.0905

€ 88,-



Castors set (5x)

>

7489.5025



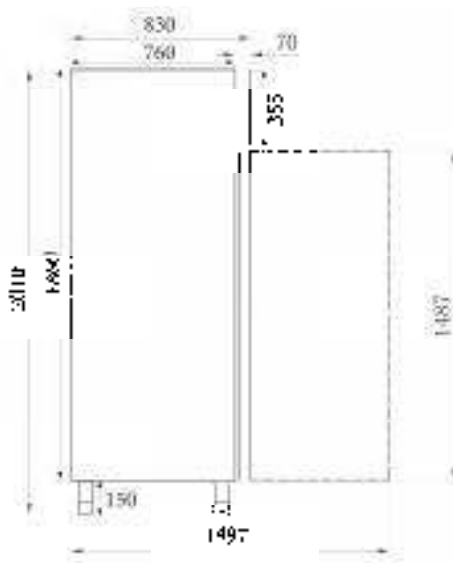
Refrigeration

STANDARD LINE

FREEZER SS GLASS DOOR



60 mm



7450.0150

€ 2.952,-



	740 x 830 x 2010
	624 x 685 x 1396
	230 V / 0,75 kW
	597 L
	-18/-22°C
	R 290
	153

VRIESKAST RVS GLASDEUR

- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +30°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 23 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 80mm

TIEFKÜHLCHRANK EDELSTAHL GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +30°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 23 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 80mm

FREEZER SS GLASS DOOR

- Insulation 60mm
- Ambient temp. +30°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 23 guides per door
- Space between guides 80mm

CONGÉLATEUR EN ACIER INOX PORTE EN VERRE

- Isolation 60mm
- Temp. ambiente +30°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 23 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 80mm

7450.0502 € 24,-



Grids PE coated

GN 2/1GN

7020.1205 € 33,-



Grids SS

GN 2/1GN

7451.0010 € 74,-



Castors set

7450.0501 € 35,-



Set guides

LED 45 dB A 60 mm



7489.5035

€ 3.889,-

	700 x 810 x 2050	1400 x 810 x 2050
	230 V / 0,60 kW	230 V / 0,65 kW
	700 L	1400 L
	-10/-22°C	-10/-22°C
	R 290	R 290
	160	260



- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 31 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 45mm



- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 31 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 45 mm



- Insulation 60mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 31 guides per door
- Space between guides 45mm



- Isolation 60mm
- Temp. ambiante +43°C
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 31 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 45mm

 ON REQUEST

7489.0505		 € 39,-	
	Grids		
	>	7489.5030	

7489.0514		 € 39,-	
	Grids		
	>	7489.503	

7489.0900			€ 70,-
	Castors set (4x)		
	>	7489.5030	

7489.0905		 € 88,-	
	Castors set (5x)		
	>	7489.5035	



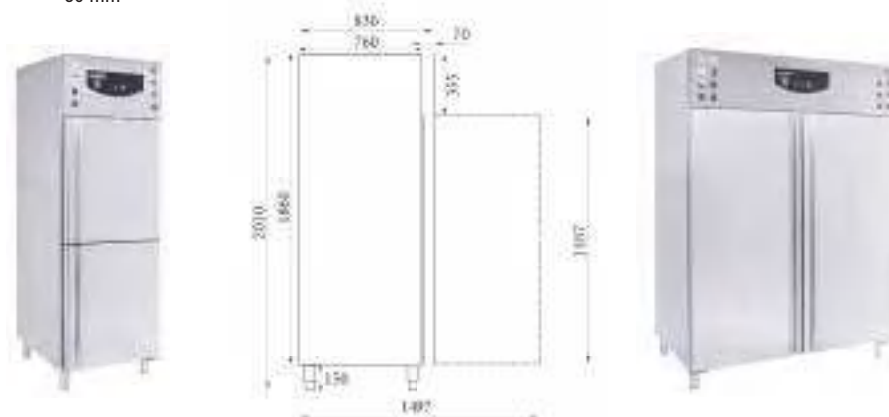
Refrigeration

STANDARD LINE

REFRIGERATOR/FREEZER



60 mm



7450.0715

7450.0720

€ 2.392,-



€ 3.720,-



	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
	2x 560 x 650 x 650	2x 560 x 653 x 1386
	230 V / 0,58 kW	230V / 0,9kW
	2x 237 L	2x 507 L
	-2/+8°C - 18/-22°C	-2/+8°C - 18/-22°C
	R 600 A / R 290	R 290
GN	4x 2/1 GN	6x 2/1 GN
	150	195

KOEL- / VRIESKAST RVS

- Isolatie 60mm
- Omgevingstemperatuur +32°C
- Koel - vries combinatie
- 2 Compressoren
- 7450.0715: Incl. 2 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- 7450.0720: Incl. 3 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Digitale display
- Voorzien van slot
- Ruimte tussen geleiders 55mm

KÜHL- / TIEFKÜHL-SCHRANK EDELSTAHL

- Isolierung 60mm
- Umgebungstemperatur +32°C
- Kühl- Tiefkühlkombination
- 2 Kompressor
- 7450.0715: Inkl. 2 Gitter 2/1GN und Führungsschienen pro Tür
- 7450.0720: Inkl. 3 Gitter 2/1GN und Führungsschienen pro Tür
- Digitalanzeige
- Abschließbar
- Abstand zwischen Führungsschienen 55mm

REFRIGERATOR / FREEZER SS

- Insulation 60mm
- Ambient temperature +32°C
- Cool - freeze combination
- 2 Compressors
- 7450.0715: Incl. 2 grids 2/1GN and guide sets per door
- 7450.0720: Incl. 3 grids 2/1GN and guide sets per door
- Digital display
- Provided with lock
- Space between guides 55mm

RÉFRIGÉRATEUR / CONGÉ-LATEUR EN ACIER INOX

- Isolation 60mm
- Température ambiante +32°C
- Combinaison froid-congélation
- 2 compresseurs
- 7450.0715: Incl. 2 grilles 2/1GN et jeux de guides par porte
- 7450.0720: Incl. 3 grilles 2/1GN et jeux de guides par porte
- Affichage numérique
- Fourni avec serrure
- Espace entre les guides 55mm

7450.0502 € 24,-

	Grids PE coated
GN	2/1GN

7020.1205 € 33,-

	Grids SS
GN	2/1GN

7451.0010 € 74,-

	Castors set

7450.0501 € 35,-

	Set guides



REFRIGERATOR/FREEZER



LED

60 mm

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7489.5040

7489.5045

7489.5050

7489.5055

€ 1.575,-

€ 2.181,-

€ 1.995,-

€ 2.783,-



REFRIGERATOR

REFRIGERATOR

FREEZER

FREEZER

	700 x 710 x 2050	1400 x 700 x 2050	700 x 710 x 2050	1400 x 700 x 2050
	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,20 kW	230 V / 0,57 kW	230 V / 0,50 kW
	550 L	1200 L	550 L	1200 L
	-2/+8°C	-2/+8°C	-10/-22°C	-10/-22°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	3x	6x	3x	6x
	133	190	138	210

**KOELKAST /
VRIESKAST RVS**

- Geforceerde koeling
- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemperatuur 43°C
- Max. aantal set geleiders 29 per deur
- Incl. 3 Roosters 2/1GN per deur
- Afmeting rooster 530 x 565 mm
- Afstand tussen geleiders 45 mm
- Vast ingebouwde compressor
- Voorzien van slot
- Digitale display
- Met verlichting

**KÜHLSCHRANK /
TIEFKÜHLSCHRANK
EDELSTAHL**

- Umluft Kühlung
- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemperatur 43°C
- Max. Paar Führungsschienen 29 pro Tür
- Inkl. 3 Gitter 2/1GN pro Tür
- Abmessungen Gitter 530 x 565 mm
- Abstand zwischen Führungsschienen 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Abschließbar
- Digitalanzeige
- Mit Beleuchtung

**REFRIGERATOR /
FREEZER SS**

- Ventilated cooling
- Insulation 60 mm
- Ambient temperature +43 °C
- Max. set guides 29 per door
- Incl. 3 grids 2/1GN per door
- Dimensions shelves 530 x 565 mm
- Space between guides 45 mm
- Permanently installed compressor
- Lock
- Digital display
- With lighting

**RÉFRIGÉRATEUR /
CONGÉLATEUR
EN ACIER INOX**

- Froid renforcé
- Isolation 60 mm
- Température ambiante +43°C
- Guides, Max 29 par porte
- 3 grilles Inc, 2/1GN par porte
- Dimensions étagères 530 x 565 mm
- Espace entre les guides 45 mm
- Compresseur installé en permanence
- Fermeture à clé
- Affichage numérique
- Avec éclairage

7489.0507

€ 39,-



Grids

7489.0900

€ 70,-



Castors set (4x)

> 7489.5040 - 5050

7489.0905

€ 88,-



Castors set (5x)

> 7489.5045 - 5055

60Hz

ON REQUEST



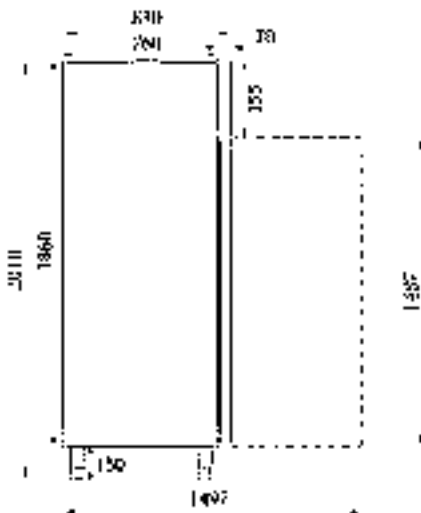
Refrigeration

STANDARD LINE

REFREGIRATOR SS



60 mm



7450.0072

€ 1.510,-



7450.0074

€ 2.455,-



	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
	624 x 685 x 1396	1360 x 685 x 1396
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW
	650 L	1410 L
	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290
	120	190

KOELKAST RVS

Exterieur RVS, interieur RVS

- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleiderset per deur
- Cap. 23 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 80mm

KÜHLSCHRANK EDELSTAHL

Außenseite Edelstahl, interieur Edelstahl

- Isolierschicht 60mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 23 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 80mm

REFRIGERATOR SS

Exterior SS, Interior SS

- Insulation 60mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 23 guides per door
- Space between guides 80mm

RÉFRIGÉRATEUR EN ACIER INOX

Extérieur inox, Intérieur inox

- Isolation 60mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 23 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 80mm

7450.0502 € 24,-



Grids PE coated

GN 2/1GN

7020.1205 € 33,-



Grids SS

GN 21/1GN

7451.0010 € 74,-



Castors set (5x)

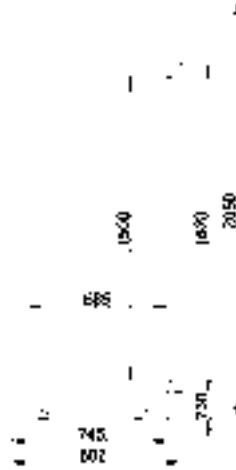
> 7489.5005

7950.5021 € 35,-



Set guides

REFRIGERATOR SS



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7489.5000

€ 1.668,-



7489.5005

€ 2.410,-



	700 x 810 x 2050	1400 x 810 x 2050
	230 V / 0,17 kW	230 V / 0,23 kW
	700 L	1400 L
	-2/+8°C	-2 / +8°C
	R 290	R 290
	138	217

KOELKAST RVS

Monoblock

- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Incl. 3 roosters 2/1 GN en geleidersets per deur
- Cap. 31 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 45 mm

KÜHLSCHRANK EDELSTAHL

Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Einschließlich 3 Gitter 2/1 GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 31 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 45 mm

RÉFRIGÉRATEUR SS

Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 3 Grilles 2/1 GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 31 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 45 mm

RÉFRIGÉRATEUR EN ACIER INOX

Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 3 grids 2/1 GN and set guides per door
- Cap. 31 guides per door
- Space between guides 45 mm

60Hz

ON REQUEST

7489.0505



€ 39,-



Grids

> 7489.5000

7489.0514



€ 39,-



Grids

> 7489.5005

7489.0900



€ 70,-



Castors set (4x)

> 7489.5000

7489.0905



€ 88,-



Castors set (5x)

> 7489.5005



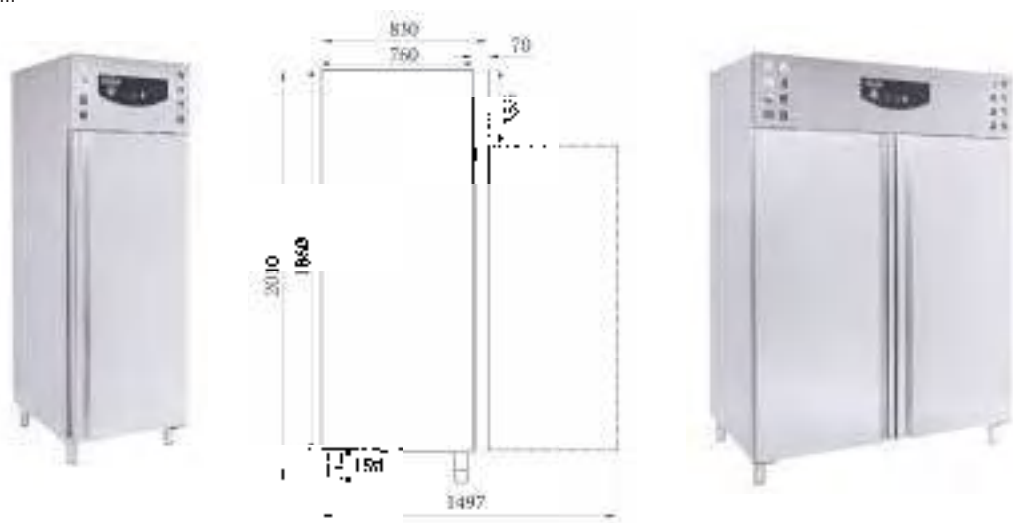
Refrigeration

STANDARD LINE

FREEZER SS



60 mm



7450.0076

7450.0078

€ 1.878,-

€ 2.860,-



	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
	624 x 685 x 1396	1360 x 685 x 1390
	230 V / 0,75 kW	230 V / 1 kW
	650 L	1410 L
	-18/-25°C	-18/-25°C
	R 290	R 290
	130	200

VRIESKAST RVS

Exterieur RVS, interieur RVS

- Isolatie 60 mm
- Omgevingtemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleiderset per deur
- Cap. 23 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 80 mm

KÜHLSCHRANK EDELSTAHL

Außenseite Edelstahl, Interieur Edelstahl

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungtemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 23 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 80 mm

FREEZER SS

Exterior SS, Interior SS

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 23 guides per door
- Space between guides 80 mm

CONGÉLATEUR EN ACIER INOX

Extérieur inox, Intérieur inox

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 23 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 80 mm

7450.0502 € 24,-

	Grids PE coated
GN	2/1GN

7020.1205 € 33,-

	Grids SS
GN	2/1GN

7451.0010 € 74,-

	Castors set

7950.5021 € 35,-

	Set guides



FREEZER SS



LED

45
dB

60 mm



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

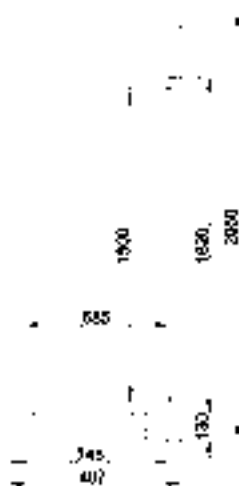
Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7489.5010

€ 2.065,-



7489.5015

€ 2.878,-



	700 x 810 x 2050	1400 x 810 x 2050
	230 V / 0,57 kW	230 V / 0,56 kW
	700 L	1400 L
	-10/-22°C	-10/-22°C
	R 290	R 290
	145	231



VRIESKAST RVS

Monoblock

- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Incl. 3 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 31 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 45 mm

TIEFKÜLSCHRANK
EDELSTAHL

Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Einschließlich 3 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 31 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 45 mm



FREEZER SS

Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 3 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 31 guides per door
- Space between guides 45 mm

CONGÉLATEUR
EN ACIER INOX

Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 3 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 31 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 45 mm

60Hz

ON REQUEST

7489.0505

€ 39,-



Grids

>

7489.5010

7489.0514

€ 39,-



Grids

>

7489.5015

7489.0900

€ 70,-



Castors set (4x)

>

7489.5010

7489.0905

€ 88,-



Castors set (5x)

>

7489.5015

ROLL-IN REFRIGERATOR SS



NEW!

7489.5430

€ 2.964,-



7489.5435

€ 4.988,-



	910 x 1210 x 2210	1820 x 1210 x 2210
	750 x 910 x 1750	1660 x 910 x 1750
	230 V / 0,17 kW	230 V / 0,28 kW
	700 L	1400 L
	-2/-8°C	-2/-8°C
	R 290	R 290
	235	360

ROLL-IN KOELKAST RVS Monoblock

- Ruimte voor 2/1GN of 600x400 regaalwagens
- Hoogte van trolley max. 145 cm
- Digitaal bedieningspaneel
- Speciale bodem om met de afzuim trolley naar binnen te gaan
- Isolatie 80 mm
- Omgevingstemperatuur +43°C

ROLL-IN KÜHLSCHRANK EDELSTAHL Monoblock

- Platz für 2/1GN oder 600x400 Abräumwagens
- Wagenhöhe max. 145 cm
- Digitales Bedienfeld
- Spezieller Boden zum Einfahren mit den Abräumwagen
- Isolierschicht 80 mm
- Umgebungstemperatur +43°C

ROLL-IN REFRIGERATOR SS Monoblock

- Space for 2/1GN or 600x400 clearing trolleys
- Trolley height max. 145 cm
- Digital control panel
- Special bottom to enter with the clearing trolley
- Insulation 80 mm
- Ambient temperature +43°C

ROLL-IN RÉFRIGÉRATEUR EN ACIER INOX Monoblock

- Espace pour 2/1GN ou 600x400 chariots débarrassage
- Hauteur du chariot max. 145 cm
- Panneau de commande numérique
- Fond spécial pour entrer avec les chariots de vidange
- Isolation 80 mm
- Temp. ambiente +43°C



ROLL-IN FREEZER SS



LED

65
dB

80 mm

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

**NEW!**

7489.5440

€ 3.420,-



7489.5445

€ 5.814,-



	910 x 1210 x 2210	1820 x 1210 x 2210
	750 x 910 x 1750	1660 x 910 x 1750
	230 V / 0,57 kW	230 V / 0,6 kW
	700 L	1400 L
	-10/-20°C	-10/-20°C
	R 290	R 290
	250	375



ROLL-IN VRIESKAST RVS

Monoblock

- Ruimte voor 2/1GN of 600x400 regaalwagens
- Hoogte van trolley max. 145 cm
- Digitaal bedieningspaneel
- Speciale bodem om met de afzuim trolley naar binnen te gaan
- Isolatie 80 mm
- Omgevingstemperatuur +43°C



ROLL-IN TIEFKÜHL-SCHRANK EDELSTAHL Monoblock

- Platz für 2/1GN oder 600x400 Abräumwagens
- Wagenhöhe max. 145 cm
- Digitales Bedienfeld
- Spezieller Boden zum Einfahren mit den Abräumwagen
- Isolierschicht 80 mm
- Umgebungstemperatur +43°C



ROLL-IN FREEZER SS

Monoblock

- Space for 2/1GN or 600x400 clearing trolleys
- Trolley height max. 145 cm
- Digital control panel
- Special bottom to enter with the clearing trolley
- Insulation 80 mm
- Ambient temperature +43°C



ROLL-IN CONGÉLATEUR EN ACIER INOX Monoblock

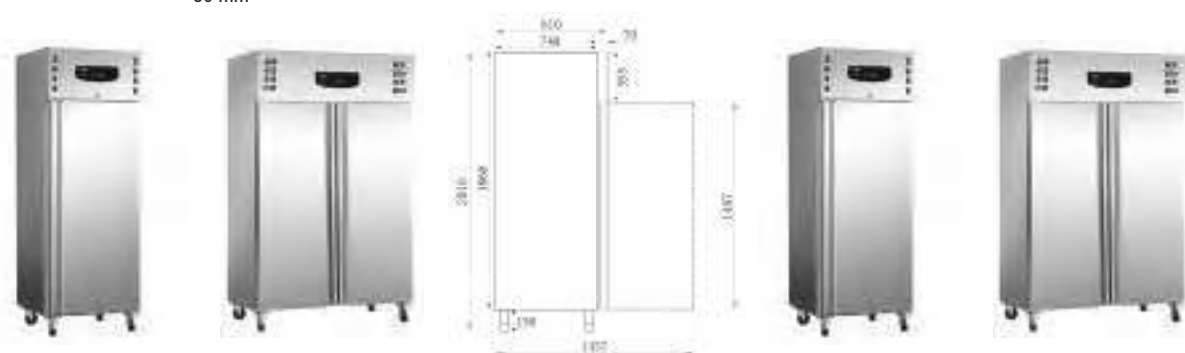
- Espace pour 2/1GN ou 600x400 chariots débrassage
- Hauteur du chariot max. 145 cm
- Panneau de commande numérique
- Fond spécial pour entrer avec les chariots de vidange
- Isolation 80 mm
- Temp. ambiente +43°C



Refrigeration

STANDARD LINE

REFRIGERATOR / FREEZER SS



7450.0400

€ 1.386,-



STATIC REFRIGERATOR

7450.0405

€ 1.783,-



STATIC REFRIGERATOR

7450.0410

€ 1.679,-



STATIC FREEZER

7450.0415

€ 2.103,-



STATIC FREEZER

	680 x 800 x 2010	1340 x 800 x 2010	680 x 800 x 2010	1340 x 800 x 2010
	560 x 653 x 1386	1220 x 653 x 1386	560 x 653 x 1386	1220 x 653 x 1386
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 1 kW
	600 L	1200 L	600 L	1200 L
	-2/+8°C	-2/+8°C	-10/-20°C	-10/-20°C
	R 600 A	R 290	R 290	R 290
	Automatic	Automatic	Manuel	Manuel
	3x 2/1 GN	6x 2/1 GN	3x 2/1 GN	6x 2/1 GN
	140	190	130	190

KOELKAST / VRIESKAST RVS

Exterieur RVS
interieur aluminium

- Statische koeler met hulp ventilator
- Vrijdbaar
- Interieur Aluminium
- Behuizing RVS
- Verstelbare roosters
- Cap. 21 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 55 mm
- Voorzien van slot
- Isolatie 60 mm

KÜHLSCHRANK / TIEFKÜHLSCHRANK EDELSTAHL

Außenseite Edelstahl
Interieur Aluminium

- Statische Kühlung mit Ventilator
- Auf Räder
- Innenseite Aluminium
- Gehäuse Edelstahl
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Kapazität 21 Paar Führungsschienen pro Tür
- Abstand zwischen Führungsschienen 55 mm
- Abschließbar
- Isolierschicht 60 mm

REFRIGERATOR / FREEZER SS

Exterior SS
Interior Aluminium

- Static cooler, fan assisted
- Mobile
- Aluminium interior
- Outside stainless steel
- Adjustable shelves
- Capacity 21 guides per door
- Space between guides 55 mm
- Lock
- Insulation 60 mm

RÉFRIGÉRATEUR / CONGÉLATEUR EN ACIER INOX

Extérieur inox
Intérieur Aluminium

- Refroidisseur statique, assisté par ventilateur
- Mobile
- Intérieur en aluminium
- Extérieur en acier inoxydable
- Tablettes réglables
- Capacité 21 guides par porte
- Espace entre les guides 55 mm
- Fermeture à clé
- Isolation 60 mm

7450.0502 € 24,-

	Grids PE coated
GN	2/1GN

7020.1205 € 33,-

	Grids SS
GN	2/1GN

7450.0501 € 35,-

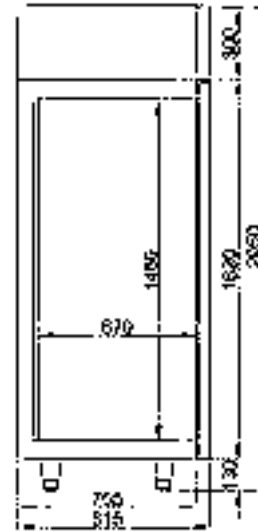
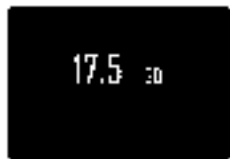
	Set guides

CHOCOLATE STORAGE REFRIGERATOR

55 dB



LED 85 mm



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

7489.5425

€ 2.450,-



	700 x 810 x 2050
	230 V / 0,25 kW
	700 L
	+12/+18°C
	R 290
	155

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

CHOCOLADE BEWAARKAST

- Isolatie 85 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Speciale luchtvochtigheidsregelaar, luchtvochtigheid 60%
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters 2/1 GN en geleiderset
- Cap. 26 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 45 mm

SCHOKOLADE KÜHLSCHRANK

- Isolierschicht 85 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Spezielle Feuchtigkeitssteuerung, Maximale Feuchtigkeit 60%
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter 2/1 GN mit Führungsschiene
- Für maximal 26 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 45 mm

CHOCOLATE STORAGE REFRIGERATOR

- Insulation 85 mm
- Ambient temp. +32°C
- Special humidity control panel, max. humidity 60%
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids 2/1 GN and set guides
- Cap. 26 guides per door
- Space between guides 45 mm

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE CONSERVATION CHOCOLAT

- Isolation 85 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Panneau spécial de contrôle d'humidités, humidité maximum 60%
- Compresseur fixé
- 4 Grilles 2/1 GN et Glissières inclus
- Cap. 26 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 45 mm

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7489.0552

€ 48,-



Grids

7489.0900

€ 70,-



Castors set (4x)



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

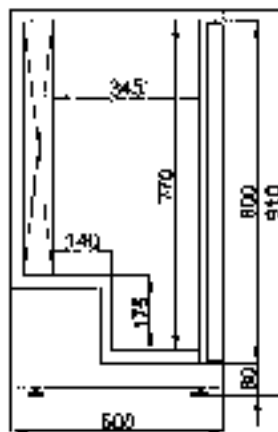
Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

DRY AGE CABINET



7489.5200

€ 3.192,-



	920 x 550 x 910
	230 V / 0,40 kW
	198 L
	-3/+5°C
	R 290
	2x
	110



DRY AGE KAST

- Incl. 2 Roosters afmeting 845 x 335 mm
- LED verlichting
- Isolatie 60 mm
- Luchtvochtigheid 65%-85%
- Verwarmd glas
- Thermostaat voor interne luchtvochtigheid en temperatuur
- Omgevingstemperatuur +32°C en luchtvochtigheid 40%



DRY AGE SCHRANK

- Inkl. 2 Gitter Abmessungen 845 x 335
- LED Beleuchtung
- Isolierschicht 60 mm
- Feuchtigkeit 65%-85%
- Beheiztes Glas
- Thermostat für Innen Feuchtigkeit und Temperatur
- Umgebungstemperatur +32°C und Feuchtigkeit 40%



DRY AGE CABINET

- Incl. 2 shelves dimensions 845 x 335 mm
- LED Lighting
- Insulation 60 mm
- Humidity 65%-85%
- Special Heated Glass
- Special Control System for Inside Humidity and Temperatur Setting
- Ambient Temperature: +32°C & % 40 Humidity



CAVE A MATURATION

- Incl. 2 étagères dimensions 845 x 335 mm
- Éclairage LED
- Isolation 60 mm
- Humidité 65%-85%
- Verre chauffant spécial
- Système de contrôle spécial pour le réglage de l'humidité intérieure et de la température
- Température ambiante: +32°C et 40% d'humidité

7489.0511

€ 109,-



Grids

7489.0512

€ 390,-



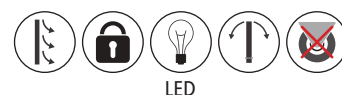
Meat hanger

60Hz



ON REQUEST

DRY AGE CABINET



LED



NEW!

7525.0100

€ 2.467,-



7525.0105

€ 3.416,-



7525.0110

€ 3.830,-



	595 x 570 x 820	595 x 710 x 1270	595 x 710 x 1720
	230 V 0,14 kW	230 V 0,17 kW	230 V 0,17 kW
	127 L	270 L	388 L
	+1/+25°C	+1/+25°C	+1/+25°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	1x 450 x 500 mm	3x 480 x 520 mm	3x 480 x 520 mm
dB	40	41	47
	45 mm	55 mm	55 mm
	45	75	97

DRY AGE KAST

- LED verlichting
- Omgevingstemperatuur +43°C en luchtvochtigheid 65%-85%
- Geventileerd koelsysteem
- Omkeerbare deur
- Isolatie 45mm
- Incl. 1 AISI 304 RVS stang met 3 haken
- Naadloze deur van AISI 304 RVS
- Behuizing zwart gepoedercoat

DRY AGE SCHRANK

- LED Beleuchtung
- Umgebungstemperatur +43°C und Feuchtigkeit 65%-85%
- Umluft Kühlung
- Tür umkehrbar
- Isolierschicht 45mm
- Inkl. 1 Edelstahl 304 Hängestange mit 3 Haken
- Nahtlos Edelstahl 304 Tür
- Gehäuse schwarz pulverbeschichtet

DRY AGE CABINET

- LED Lighting
- Ambient Temperature: +43°C and humidity 65%-85%
- Fan cooling system
- Reversible door
- Insulation 45mm
- Incl. 1 AISI 304 stainless steel hanging rod with 3 hooks
- Seamless AISI 304 stainless steel door
- Housing black powder coated

CAVE A MATURATION

- Éclairage LED
- Température ambiante: +43°C et 65%-85% d'humidité
- Système de refroidissement par ventilateur
- Porte réversible
- Isolation 45mm
- Incl. 1 tige de suspension en acier inoxydable AISI 304 avec 3 crochets
- Porte en acier inoxydable AISI 304 sans soudure
- Revêtement en poudre noir



Refrigeration

MINI GLASS DOOR REFRIGERATOR



Refrigerators & Freezer Cabinets

Refrigerated & Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines



	7455.1365	7455.1375	7455.1380
	€ 297,- 	€ 359,- 	€ 379,-
	295 x 370 x 570	535 x 455 x 815	460 x 495 x 985
	222 x 225 x 302	435 x 285 x 480	360 x 335 x 645
	230 V / 0,1 kW	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,12 kW
	20 L	75 L	80 L
	-2/+10°C	-2/+10°C	-2/+10°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	1x	2x	2x
	19	34	34



MINI GLASDEUR KOELKAST

- LED verlichting
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- Omgevingstemperatuur +38°C
- Isolatie 45mm
- Met lichtbox
- Manuele thermostaat
- Behuizing wit/zwart gepoedercoat



KÜHLSCHRANK GLASTÜR MINI

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Umgebungstemperatur +38°C
- Isolierschicht 45mm
- Weiße Frontplatte mit Beleuchtung
- Manuelles Thermostat
- Gehäuse weiß/schwarz pulverbeschichtet



MINI GLASS DOOR REFRIGERATOR

- LED Lighting
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves
- Ambient temp. +38°C
- Insulation 45mm
- Incl. Lightbox
- Manual thermostat
- White/black powder coated



RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE MINI

- Éclairage LED
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles ajustables
- Temp. ambiante +38°C
- Isolation 45mm
- Incl. Bandeau Lumineux
- Thermostat manuel
- Laqué blanc/noir

REFRIGERATOR GLASS DOOR



LED



7455.1385

7455.1384

€ 564,-



€ 620,-



	360 x 422 x 1880	360 x 422 x 1880
	276 x 294 x 1298	276 x 294 x 1298
	230 V / 0.14 kW	230 V / 0.14 kW
	105 L	105 L
	-2/+10°C	-2/+10°C
	R 600 A	R 600 A
	4x	4x
	49	49

KOELKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- Omgevingstemperatuur +38°C
- Isolatie 45mm
- Met lichtbox
- Manuele thermostaat
- Behuizing wit/zwart gepoedercoat
- Slink model

KÜLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Umgebungstemperatur +38°C
- Isolierschicht 45mm
- Weiße Frontplatte mit Beleuchtung
- Manuelles Thermostat
- Gehäuse weiß/schwarz pulverbeschichtet
- Schlank Modell

REFRIGERATOR GLASS DOOR

- LED Lighting
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves
- Ambient temp. +38°C
- Insulation 45mm
- Incl. Lightbox
- Manual thermostat
- White/black powder coated
- Slim Modell

RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles ajustables
- Temp. ambiante +38°C
- Isolation 45mm
- Incl. Bandeau Lumineux
- Thermostat manuel
- Laqué blanc/noir
- Modèle slim

7455.1352

€ 7,-



Set guides

7455.1382

€ 19,-



Grids

> 7455.1384

7455.1383

€ 19,-



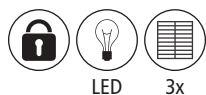
Grids

> 7455.1385



Refrigeration

BACKBAR COOLER BLACK



LED

3x



NEW!

REFRIGERATOR COUNTERTOP MODEL



161

LED

3x



NEW!

7476.0305

7476.0310

€ 684,-

€ 794,-



	418 x 496 x 1410	418 x 496 x 1905
	332 x 395 x 1295	332 x 395 x 1775
	230 V / 0,43 kW	230 V / 0,63 kW
	135 L	208 L
	0/+10°C	0/+10°C
	R 600 A	R 600 A
	63	88

7013.2570

€ 369,-



	540 x 539 x 847
	230 V / 0,085 kW
	115 L
	+3/+10°C
	R 600 A
	35



BARKOELER ZWART

- LED verlichting
- Isolatie 40mm
- Geventileerd koelsysteem
- Incl. 4/8 roosters afmeting 350x343 mm
- Omgevingstemperatuur +32°C



BARKÜHLER SCHWARZ

- LED Beleuchtung
- Isolierschicht 40 mm
- Umluft Kühlung
- Inkl. 4/8 Gitter Abmessungen 350x343 mm
- Umgebungstemperatur +32°C



BACKBAR COOLER BLACK

- LED Lighting
- Insulation 40 mm
- Fan cooling system
- Incl. 4/8 shelves dimensions 350x343 mm
- Ambient Temperature: +32°C



RÉFRIGÉRATEUR DE BAR NOIR

- Éclairage LED
- Isolation 40 mm
- Système de refroidissement par ventilateur
- Incl. 4/8 étagères dimensions 350x343 mm
- Température ambiante: +32°C



KOELKAST TAFELMODEL

- Incl. verlichting
- Draairichting deur verwisselbaar
- Verstelbare roosters
- Behuizing zwart gepoedercoat
- Manuele thermostaat
- Luxe uitstraling



KÜHLSCHRANK TISCH MODELL

- Inkl. Beleuchtung
- Türdrehrichtung austauschbar
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Gehäuse schwarz pulverbeschichtet
- Manuelles Thermostat
- Luxuriöses Aussehen



REFRIGERATOR COUNTERTOP MODEL

- Lights included
- Reversible solid door
- Adjustable grids
- Black powder coated
- Manual thermostat
- Luxurious appearance



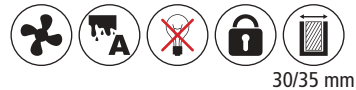
RÉFRIGÉRATEUR MODÈLE DE TABLE

- Lumières incluses
- Porte pleine réversible
- Grilles réglables
- Revêtement en poudre noire
- Thermostat manuel
- Aspect luxueux

MINIBAR



CAPPUCCINO MILK COOLER



7013.2565

€ 213,-



	405 x 443 x 545
	230 V / 0,6 kW
	40 L
	0/+3°C
	R 600 A
	13,2

7476.0136

€ 303,-



	220 x 512 x 376
	160 x 190 x 280
	230 V / 0,75 kW
	9 L
	0/+4°C
	R 600 A
	✓
	17

MINI BAR

- Incl. verlichting
- Draairichting deur verwisselbaar
- Absorptiekoeling
- Verstelbare roosters
- Behuizing zwart gepoedercoat
- Manuele thermostaat
- Luxe uitstraling
- Opbergvak aan binnenzijde deur

MINI BAR

- Inkl. Beleuchtung
- Türdrehrichtung austauschbar
- Absorption Kühlung
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Gehäuse schwarz pulverbeschichtet
- Manuelles Thermostat
- Luxuriöses Aussehen
- Ablagefach in der Tür

MINI BAR

- Lights included
- Reversible solid door
- Absorption cooling
- Adjustable grids
- Black powder coated
- Manual thermostat
- Luxurious appearance
- Storage compartment inside door

MINI BAR

- Lumières incluses
- Porte pleine réversible
- Refroidissement par absorption
- Grilles réglables
- Revêtement en poudre noire
- Thermostat manuel
- Aspect luxueux
- Compartiment de rangement à l'intérieur de la porte

CAPPUCCINO MELKKOELER

- Geforceerde koeling
- Behuizing zwart gepoedercoat
- Deur RVS
- Manuele thermostaat
- Luxe uitstraling

CAPPUCCINO MILCHKÜHLER

- Umluft Kühlung
- Gehäuse schwarz pulverbeschichtet
- Tür Edelstahl
- Manuelles Thermostat
- Luxuriöses Aussehen

CAPPUCCINO MILK COOLER

- Ventilated cooling
- Housing black powder coated
- Stainless steel door
- Manual thermostat
- Luxurious appearance

CAPPUCCINO REFROIDISSEUR DE LAIT

- Froid ventilé
- Revêtement en poudre noire
- Porte en acier inoxydable
- Thermostat manuel
- Aspect luxueux



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

REFRIGERATOR 2 GLASS DOOR



7455.1390

€ 1.213,-



7455.1392

€ 1.392,-



7455.1394

€ 1.478,-



INT. & EXT. BLACK

	1120 x 595 x 1965	1120 x 595 x 2100	1120 x 595 x 2100
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW
	750 L	780 L	780 L
	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 290	R 290	R 290
	113	125	125

KOELKAST GLASDEUREN

- Isolatie 45 mm
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters en geleidersets per deur

KÜHLSCHRANK 2 GLASTÜREN

- Isolierschicht 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür

REFRIGERATOR 2 GLASS DOORS

- Insulation 45 mm
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids and set guides per door

RÉFRIGÉRATEUR 2 PORTES EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Compresseur fixé
- 4 Grilles et Glissières par porte inclus

7455.1388



€ 7,-



Set clips for grid 4x

7455.1386



€ 28,-



Grids left

> 7455.1390 - 1392

7455.1387



€ 28,-



Grids right

> 7455.1390 - 1392

7455.2300



€ 28,-



Grids left

> 7455.1394

7455.2305



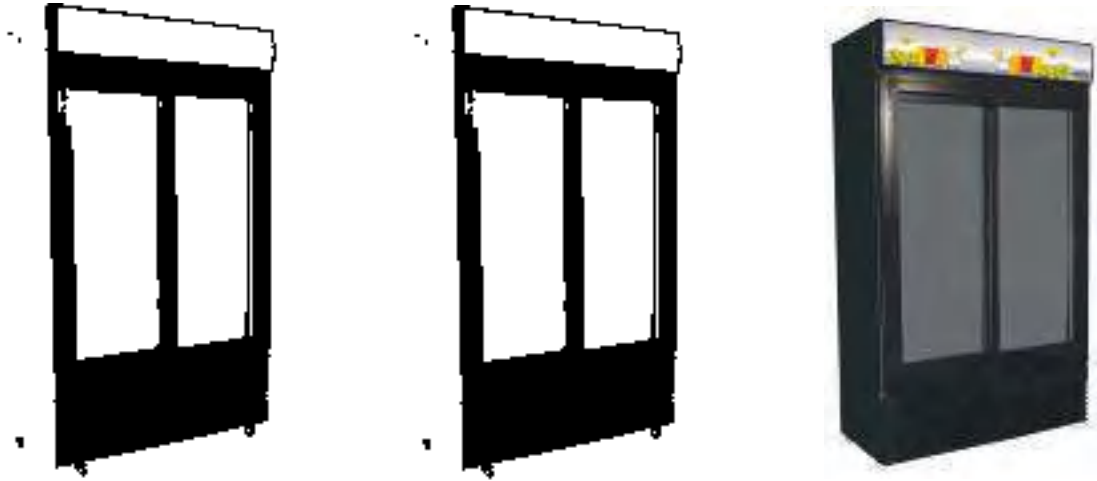
€ 28,-



Grids right

> 7455.1394

REFRIGERATOR WITH SLIDING GLASS DOORS



7455.1395

€ 1.339,-



7455.1396

€ 1.512,-



7455.1398

€ 1.587,-



INT. & EXT. BLACK

	1120 x 595 x 1965	1120 x 595 x 2100	1120 x 595 x 2100
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,45 kW
	750 L	780 L	780 L
	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 290	R 290	R 290
	113	125	125

KOELKAST SCHUIF GLASDEUREN

- Isolatie 45mm
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters en geleidersets per deur

KÜHLSCHRANK MIT SCHIEBEGLASTÜREN

- Isolierschicht 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür

REFRIGERATOR WITH SLIDING GLASS DOORS

- Insulation 45 mm
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids and set guides per door

RÉFRIGÉRATEUR AVEC PORTES COULISSANTES EN VERRES

- Isolation 45 mm
- Compresseur fixé
- 4 Grilles et Glissières par porte inclus

7455.1389 € 28,-



Grids

> 7455.1395 - 1396

7455.2310 € 28,-



Grids

> 7455.1398

7455.1388 € 7,-



Set clips for grid 4x



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

FREEZER GLASS DOOR



LED

5x



7464.0055

€ 1.379,-



	640 x 670 x 2058
	490 x 469 x 1570
	230 V / 0,25 kW
	382 L
	-18/-24°C
	R 404 A
	100



VRIESKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Vaste roosters
- Behuizing wit gepoedercoat
- Manuele thermostaat
- Met lichtbox



TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Statische Tiefkühlschrank
- Feste Gitter
- Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- Manuelles Thermostat
- Weiße Frontplatte mit Beleuchtung



FREEZER GLASS DOOR

- LED Lighting
- Static freezer
- Fixed shelves
- Housing white powder coated
- Manual thermostat
- Incl. Lightbox



CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Étagères fixes
- Revêtement en poudre noire
- Thermostat manuel
- Incl. Bandeau lumineux

REFRIGERATOR WITH SLIDING GLASS DOORS



4x

LED



7464.0035

7464.0045

€ 1.646,-



€ 1.675,-



	880 x 711 x 2000	1103 x 689 x 2000
	805 x 530 x 1370	1028 x 508 x 1355
	230 V / 0,62 kW	230 V / 0,45 kW
	700 L	852 L
	0/+10°C	0/+10°C
	136	159

KOELKAST SCHUIF GLASDEUREN

- LED verlichting
- Schuifdeuren
- Koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- Zwart front, behuizing wit gepoedercoat
- Manuele thermostaat
- Voorzien van slot
- Met lichtbox

KÜHLSCHRANK MIT DOPPELTE SCHIEBEGLASTÜREN

- LED Beleuchtung
- Schiebetüre
- Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Front schwarz, Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- Manuelles Thermostat
- Abschließbar
- Weiße Frontplatte mit Beleuchtung

REFRIGERATOR WITH SLIDING GLASS DOORS

- LED Lighting
- Sliding doors
- Fan assisted cooler
- Adjustable shelves
- Black front, Housing white powder coated
- Manual thermostat
- Lock
- Incl. Lightbox

RÉFRIGÉRATEUR AVEC PORTES COULISSANTES EN VERRES

- Éclairage LED
- Portes coulissantes
- Réfrigérateur assisté par ventilateur
- Grilles ajustables
- Façade noire, Laqué blanc
- Thermostat manuel
- Fermeture à clé
- Incl. Bandeau lumineux

7464.0036	€ 35,-
	Grids
>	7464.0035

7464.0046	€ 39,-
	Grids
>	7464.0045

7464.0037	€ 6,-
	Set clips for grid 4x



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

REFRIGERATOR GLASS DOOR



7464.0088

€ 628,-



7464.0093

€ 670,-



7464.0085

€ 628,-



7464.0090

€ 670,-



- Linksdraaiende deur
- Scharnieren TÜR Linkerseite
- Left rotating door
- Ouverture porte gauche

- Rechtsdraaiende deur
- Scharnieren TÜR Rechterseite
- Right rotating door
- Ouverture porte droite

	595 x 650 x 2000	595 x 650 x 2000	595 x 650 x 2000	595 x 650 x 2000
	490 x 447 x 1570	490 x 447 x 1570	490 x 447 x 1570	490 x 447 x 1570
	230 V / 0.36 kW	230 V / 0.36 kW	230 V / 0.36 kW	230 V / 0.36 kW
	382 L	382 L	382 L	382 L
	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	80	80	80	80



KOELKAST
GLASDEUR

- LED verlichting
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- 7464.0085-0088: Zwart front, behuizing wit gepoedercoat
- 7464.0090-0093: Zwart inside/out
- Manuele thermostaat
- Voorzien van slot



KÜHLSCHRANK
GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- 7464.0085-0088: Front schwarz, Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- 7464.0090-0093: Innen und Außen schwarz
- Manuelles Thermostat
- Abschließbar



REFRIGERATOR
GLASS DOOR

- LED Lighting
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves
- 7464.0085-0088: Black front, Housing white powder coated
- 7464.0090-0093: Black inside/outside
- Manual thermostat
- Lock



RÉFRIGÉRATEUR
PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles ajustables
- 7464.0085-0088: Façade noire, laqué blanc
- 7464.0090-0093: Intérieur/extérieur Noir
- Thermostat manuel
- Fermeture à clé

7464.0086

€ 19,-



Grids

>

7464.0085- 0088-0095

7464.0091

€ 20,-



Grids

>

7464.0090-0093

7464.0037

€ 6,-



Set clips for grid 4x

REFRIGERATOR GLASS DOOR



LED 5x

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7464.0094

7464.0095

€ 672,-



€ 648,-



	595 x 650 x 1850	595 x 650 x 1850
	490 x 447 x 1570	490 x 447 x 1570
	230 V / 0.36 kW	230 V / 0.36 kW
	382 L	382 L
	0/+10°C	0/+10°C
	R 600 A	R 600 A
	80	80

KOELKAST
GLASDEUR

- LED verlichting
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters
- 7464.0095: Zwart front, behuizing wit gepoedercoat
- 7464.0094: Zwart inside/out
- Manuele thermostaat
- Voorzien van slot

KÜHLSCHRANK
GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter austauschbar
- 7464.0095: Front schwarz, Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- 7464.0090: Innen und Außen schwarz
- Manuelles Thermostat
- Abschließbar

REFRIGERATOR
GLASS DOOR

- LED Lighting
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves
- 7464.0095: Black front, Housing white powder coated
- 7464.0090: Black inside/outside
- Manual thermostat
- Lock

RÉFRIGÉRATEUR
PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles ajustables
- 7464.0095: Façade noire, laqué blanc
- 7464.0090: Interieur/extérieur Noir
- Thermostat manuel
- Fermeture à clé

7464.0086

€ 19,-



Grids

> 7464.0085 - 0088-0095

7464.0091

€ 20,-



Grids

> 7464.0090 - 0093

7464.0037

€ 6,-



Set clips for grid 4x

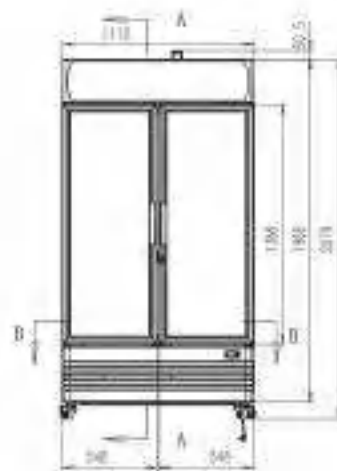


Refrigeration

REFRIGERATOR / FREEZER



Coolers
Freezers



7455.2150

€ 2.519,-



	1110 x 690 x 2079
	1020 x 560 x 1572,5
	230 V / 0,91 kW
	2x 466 L
	0/+10°C, -18/-22°C
	R 290
	158

KOEL/VRIESKAST

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters 2/1GN en geleidersets per deur

KÜHL/ TIEFKÜHLSCHRANK

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene

REFRIGERATOR/ FREEZER

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids 2/1GN and set guides per door

RÉFRIGÉRATEUR/ CONGÉLATEUR

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 4 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus

7455.2151 € 22,-



Grids

7455.2156 € 54,-



Castors set (4x)

7455.2225 € 7,-



Set clips for grid 4x

REFRIGERATOR GLASS DOOR



45 mm



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

	7455.2100	7455.2105	7455.2110	7455.2115
	€ 788,- 	€ 1.351,- 	€ 1.972,- 	€ 1.995,-
	610 x 610 x 1973	1120 x 610 x 1973	1600 x 610 x 1973	1600 x 610 x 1973
	520 x 480 x 1497.5	1030 x 480 x 1497.5	1510 x 480 x 1497.5	1510 x 480 x 1497.5
	230 V / 0,285 kW	230 V / 0,40 kW	230 V / 0,555 kW	230 V / 0,555 kW
	360 L	670 L	1065 L	1065 L
	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	78	121	180	180

 KOELKAST
GLASDEUR

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters 2/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 43 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm

 KÜHLSCHRANK
GLASTÜR

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter 2/1GN mit Führungsschiene
- Für maximal 43 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm

 REFRIGERATOR
GLASS DOOR

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids 2/1GN and set guides per door
- Cap. 43 guides per door
- Space between guides 90 mm

 RÉFRIGÉRATEUR
PORTE EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 4 Grilles 2/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 43 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2225		€ 7,-
	Set clips for grid 4x	

7455.2101		€ 22,-
	Grids	
>	7455.2100-2105	

7455.2102		€ 22,-
	Grids left & right	
>	7455.2110	

7455.2116		€ 20,-
	Grids left & right	
>	7455.2115	

7455.2112		€ 54,-
	Castors set (4x)	
>	7455.2100-2105	

7455.2114		€ 76,-
	Castors set (6x)	
>	7455.2110-2115	

7455.2103		€ 22,-
	Grids middle	
>	7455.2110	

7455.2117		€ 20,-
	Grids middle	
>	7455.2115	



Refrigeration

Refrigerators & Freezer Cabinets

Refrigerated & Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

REFRIGERATOR GLASS DOOR



7455.2400

€ 2.059,-



7455.2410

€ 2.703,-



SIDE BY SIDE

	1253 x 710 x 2092	1880 x 710 x 2092
	1163 x 545 x 1569	1790 x 545 x 1569
	230 V / 0,77 kW	230 V / 0,96 kW
	1000 L	1530 L
	0/+10°C	0/+10°C
	R 290	R 290
	4x	6x
	202	282

KOELKAST GLASDEUR

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Motor bovenin
- Incl. 5 roosters met prijskaarthouder en geleidersets per deur

KÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Motor oben
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür

REFRIGERATOR GLASS DOOR

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Top mounted cooler
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door

RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- Moteur au-dessus
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus

7455.2225 € 7,-



Set clips for grid 4x

7455.2280 € 8,-

Shelf partitions L & R

> 7455.2400-2410

7455.2281 € 9,-

Shelf partitions middle

> 7455.2410

7455.2260 € 11,-

Price card holder L & R

> 7455.2400-2410

7455.2261 € 13,-

Price card holder middle

> 7455.2410

7455.2226 € 22,-



Grids left & right

> 7455.2400-2410

7455.2227 € 28,-



Grids middle

> 7455.2410

7455.2462 € 36,-



Castors set (4x)

> 7455.2400

7455.2464 € 54,-



Castors set (6x)

> 7455.2410

REFRIGERATOR GLASS DOOR



7455.2405

7455.2415

€ 2.082,-

€ 2.737,-



SIDE BY SIDE

	1253 x 710 x 2092	1880 x 710 x 2092
	1163 x 545 x 1569	1790 x 545 x 1569
	230 V / 0,77 kW	230 V / 0,96 kW
	1000 L	1530 L
	0/+10°C	0/+10°C
	R 290	R 290
	4x	6x
	202	282

KOELKAST GLASDEUR

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Motor bovenin
- Incl. 5 roosters met prijskaart-thouder en geleidersets per deur

KÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Motor oben
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür

REFRIGERATOR GLASS DOOR

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Top mounted cooler
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door

RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- Moteur au-dessus
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus

7455.2225 €7,-



Set clips for grid 4x

7455.2282 € 9,-

Shelf partitions L & R

> 7455.2405 - 2415

7455.2283 € 10,-

Shelf partitions middle

> 7455.2415

7455.2263 € 10,-

Price card holder L & R

> 7455.2405 - 2415

7455.2264 € 12,-

Price card holder middle

> 7455.2415

7455.2255 € 22,-



Grids left & right

> 7455.2405 - 2415

7455.2256 € 28,-



Grids middle

> 7455.2415

7455.2462 € 36,-



Castors set (4x)

> 7455.2405

7455.2464 € 54,-



Castors set (6x)

> 7455.2415



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

FREEZER GLASS DOOR



7455.2420

€ 3.951,-



7455.2430

€ 4.715,-



SIDE BY SIDE

	1253 x 710 x 2092	1880 x 710 x 2092
	1133 x 530 x 1554	1760 x 530 x 1554
	230 V / 1,52 kW	230 V / 1,83 kW
	1000 L	1530 L
	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290
	4x	6x
	264	373



VRIESKAST GLASDEUR

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Motor bovenin
- Incl. 5 roosters met prijskaarthouder en geleidersets per deur



TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Motor oben
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür



FREEZER GLASS DOOR

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Top mounted freezer
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door



CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- Moteur au-dessus
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus

7455.2225



€ 7,-



Set clips for grid 4x

7455.2260



€ 11,-

Price card holder L & R

> 7455.2420-2430

7455.2261



€ 13,-

Price card holder middle

> 7455.2430

7455.2228



€ 22,-



Grids left & right

> 7455.2420-2430

7455.2229



€ 28,-



Grids middle

> 7455.2430

7455.2462



€ 36,-



Castors set (4x)

> 7455.2420

7455.2464



€ 54,-



Castors set (6x)

> 7455.2430

FREEZER GLASS DOOR



7455.2425

€ 3.973,-



7455.2435

€ 4.761,-



SIDE BY SIDE

	1253 x 710 x 2092	1880 x 710 x 2092
	1133 x 530 x 1554	1760 x 530 x 1554
	230 V / 1,52 kW	230 V / 1,83 kW
	1000 L	1530 L
	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290
	4x	6x
	264	373

VRIESKAST
GLASDEUR

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Motor bovenin
- Incl. 5 roosters met prijskaarthouder en geleidersets per deur

TIEFKÜHLCHRANK
GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Motor oben
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür

FREEZER
GLASS DOOR

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Top mounted freezer
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door

CONGÉLATEUR
PORTE EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- Moteur au-dessus
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus

7455.2225

€ 7,-



Set clips for grid 4x

7455.2263

€ 10,-

Price card holder L & R

> 7455.2425-2435

7455.2264

€ 12,-

Price card holder middle

> 7455.2435

7455.2257

€ 22,-



Grids left & right

> 7455.2425-2435

7455.2258

€ 28,-



Grids middle

> 7455.2435

7455.2462

€ 36,-



Castors set (4x)

> 7455.2425

7455.2464

€ 54,-



Castors set (6x)

> 7455.2435



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

KOELKAST GLASDEUREN

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm

KÜHLSCHRANK GLASTÜREN

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Führungsschiene
- Für maximal 55 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm

REFRIGERATOR GLASS DOORS

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids and set guides per door
- Cap. 55 guides per door
- Space between guides 90 mm

RÉFRIGÉRATEUR PORTES EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 5 Grilles et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2226 € 22,-



Grids L & R

> 7455.2900-2905

7455.2227 € 28,-



Grids middle

> 7455.2905

7455.2260 € 11,-

Price card holder L & R

> 7455.2900-2905

7455.2261 € 13,-

Price card holder middle

> 7455.2905

7455.2280 € 8,-

Shelf partitions L & R

> 7455.2900-2905

7455.2281 € 9,-

Shelf partitions middle

> 7455.2905

7455.2266 € 36,-



Castors set (4x)

> 7455.2900

7455.2267 € 72,-



Castors set (8x)

> 7455.2905

7455.2225 € 7,-



Set clips for grid (4x)

VRIESKAST GLASDEUR

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm

TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Führungsschiene
- Für maximal 55 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm

FREEZER GLASS DOOR

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids and set guides per door
- Cap. 55 guides per door
- Space between guides 90 mm

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 5 Grilles et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2228 € 22,-



Grids L & R

> 7455.2915-2920

7455.2229 € 28,-



Grids middle

> 7455.2920

7455.2260 € 11,-

Price card holder L & R

> 7455.2915-2920

7455.2261 € 13,-

Price card holder middle

> 7455.2920

7455.2266 € 36,-



Castors set (4x)

> 7455.2215

7455.2267 € 72,-



Castors set (8x)

> 7455.2920

7455.2225 € 7,-



Set clips for grid (4x)

REFRIGERATOR AND FREEZER WITH GLASS DOORS



7455.2900 | 7455.2915



7455.2905 | 7455.2920



7455.2900

€ 2.230,-



7455.2905

€ 3.220,-



7455.2915

€ 3.680,-



7455.2920

€ 4.775,-



SIDE BY SIDE

	REFRIGERATORS		FREEZERS	
	1253 x 710 x 1997	1880 x 710 x 1997	1253 x 710 x 1997	1880 x 710 x 1997
	1163 x 545 x 1569	1790 x 545 x 1569	1133 x 530 x 1554	1760 x 530 x 1554
	230 V / 0,38 kW	230 V / 0,65 kW	230 V / 1,08 kW	230 V / 1,43 kW
	1000 L	1530 L	1000 L	1450 L
	0/+10°C	0/+10°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	45	45	60	60
	4x	8x	4x	8x
	197	235	340	400

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines



KOELKAST GLASDEUREN

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters met prijskaart-houder en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm



KÜHLSCHRANK GLASTÜREN

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür
- Für max. 55 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm



REFRIGERATOR GLASS DOORS

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door
- Cap. 55 guides per door
- Space between guides 90 mm



RÉFRIGÉRATEUR PORTES EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2284		€ 20,-
	Grids	
>	7455.2212	

7455.2226		€ 22,-
	Grids L & R	
>	7455.2200-05-10	

7455.2227		€ 28,-
	Grids middle	
>	7455.2205-2210	

7455.2225		€ 7,-
	Set clips for grid (4x)	

7455.2288		€ 10,-
	Price card	
>	7455.2212	

7455.2260		€ 11,-
	Price card holder L & R	
>	7455.2200-05-10	

7455.2261		€ 13,-
	Price card holder middle	
>	7455.2205-2210	

7455.2292		€ 7,-
	Shelf partitions	
>	7455.2212	

7455.2280		€ 8,-
	Shelf partitions L & R	
>	7455.2200-05-10	

7455.2281		€ 9,-
	Shelf partitions middle	
>	7455.2205-2210	

7455.2266		€ 36,-
	Castors set (4x)	
>	7455.2200-2212	

7455.2267		€ 72,-
	Castors set (8x)	
>	7455.2205	

7455.2268		€ 90,-
	Castors set (10x)	
>	7455.2210	



VRIESKAST GLASDEUR

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters met prijskaarthouder en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm



TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür
- Für max. 55 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm



FREEZER GLASS DOOR

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door
- Cap. 55 guides per door
- Space between guides 90 mm



CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2285		€ 20,-
	Grids	
>	7455.2214	

7455.2228		€ 22,-
	Grids L & R	
>	7455.2215-2220	

7455.2229		€ 28,-
	Grids middle	
>	7455.2220	

7455.2225		€ 7,-
	Set clips for grid (4x)	

7455.2289		€ 10,-
	Price card	
>	7455.2214	

7455.2260		€ 11,-
	Price card holder L & R	
>	7455.2215-2220	

7455.2261		€ 13,-
	Price card holder middle	
>	7455.2220	

7455.2293		€ 7,-
	Shelf partitions	
>	7455.2214	

7455.2266		€ 36,-
	Castors set (4x)	
>	7455.2214-2215	

7455.2267		€ 72,-
	Castors set (8x)	
>	7455.2220	

REFRIGERATOR AND FREEZER WITH GLASS DOORS



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



NEW!

7455.2212



7455.2200



7455.2205



7455.2210



NEW!

7455.2214



7455.2215



7455.2220



7455.2212

€ 1.542,-



7455.2200

€ 2.604,-



7455.2205

€ 3.381,-



7455.2210*

€ 4.938,-



7455.2214

€ 2.491,-



7455.2215

€ 4.658,-



7455.2220

€ 5.842,-



SIDE BY SIDE

	REFRIGERATORS				FREEZERS		
	750 x 710 x 1997	1253 x 710 x 1997	1880 x 710 x 1997	2508 x 710 x 1997	750 x 710 x 1997	1253 x 710 x 1997	1880 x 710 x 1997
	660 x 545 x 1569	1163 x 545 x 1569	1790 x 545 x 1569	2418 x 545 x 1569	630 x 580 x 1538	1133 x 530 x 1554	1760 x 530 x 1554
	230 V / 0,19 kW	230 V / 0,38 kW	230 V / 0,65 kW	230 V / 0,92 kW	230 V / 0,53 kW	230 V / 1,08 kW	230 V / 1,43 kW
	600 L	1000 L	1530 L	2025 L	600 L	1000 L	1450 L
	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
	45	45	45	45	60	60	60
	4x	4x	8x	10x	4x	4x	8x
	142	197	235	400	159	340	400

(*) EXPORT TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines



KOELKAST GLASDEUREN

- Isolatie 45 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters met prijskaart-houder en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm



KÜHLSCHRANK GLASTÜREN

- Isolierschicht 45 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür
- Für max. 55 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm



REFRIGERATOR GLASS DOORS

- Insulation 45 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door
- Cap. 55 guides per door
- Space between guides 90 mm



RÉFRIGÉRATEUR PORTES EN VERRE

- Isolation 45 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2286 € 20,-

	Grids
>	7455.2242

7455.2255 € 22,-

	Grids L & R
>	7455.2230-35-40

7455.2256 € 28,-

	Grids middle
>	7455.2235-2240

7455.2225 € 7,-

	Set clips for grid (4x)

7455.2290 € 10,-

	Price card
>	7455.2242

7455.2263 € 10,-

	Price card holder L & R
>	7455.2230-35-40

7455.2264 € 12,-

	Price card holder middle
>	7455.2235-2240

7455.2294 € 8,-

	Shelf partitions
>	7455.2242

7455.2282 € 9,-

	Shelf partitions L & R
>	7455.2230-35-40

7455.2283 € 10,-

	Shelf partitions middle
>	7455.2235-2240

7455.2266 € 36,-

	Castors set (4x)
>	7455.2242-2230

7455.2267 € 72,-

	Castors set (8x)
>	7455.2235

7455.2268 € 90,-

	Castors set (10x)
>	7455.2240



VRIESKAST GLASDEUR

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters met prijskaarthouder en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 90 mm



TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Preiskartenhalter und Führungsschiene par Tür
- Für max. 55 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 90 mm



FREEZER GLASS DOOR

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids with price card holders and set guides per door
- Cap. 55 guides per door
- Space between guides 90 mm



CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 5 Grilles avec porte pricecard et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 90 mm

7455.2287 € 20,-

	Grids
>	7455.2244

7455.2257 € 22,-

	Grids L & R
>	7455.2245-2250

7455.2258 € 28,-

	Grids middle
>	7455.2250

7455.2225 € 7,-

	Set clips for grid (4x)

7455.2291 € 10,-

	Price card
>	7455.2244

7455.2263 € 10,-

	Price card holder L & R
>	7455.2245-2250

7455.2264 € 12,-

	Price card holder middle
>	7455.2250

7455.2295 € 8,-

	Shelf partitions
>	7455.2244

7455.2266 € 36,-

	Castors set (4x)
>	7455.2244-2245

7455.2267 € 72,-

	Castors set (8x)
>	7455.2250

REFRIGERATOR AND FREEZER WITH GLASS DOORS



LED



7455.2242



7455.2230



7455.2235



7455.2240

NEW!



7455.2244



7455.2245



7455.2250

NEW!



7455.2242

€ 1.559,-



7455.2230

€ 2.622,-



7455.2235

€ 3.404,-



7455.2240*

€ 4.950,-



7455.2244

€ 2.508,-



7455.2245

€ 4.681,-



7455.2250

€ 5.865,-



SIDE BY SIDE

	REFRIGERATORS				FREEZERS		
	750 x 710 x 1997	1253 x 710 x 1997	1880 x 710 x 1997	2508 x 710 x 1997	750 x 710 x 1997	1253 x 710 x 1997	1880 x 710 x 1997
	660 x 545 x 1569	1163 x 545 x 1569	1790 x 545 x 1569	2418 x 545 x 1569	630 x 580 x 1538	1133 x 530 x 1554	1760 x 530 x 1554
	230 V / 0,19 kW	230 V / 0,38 kW	230 V / 0,65 kW	230 V / 0,92 kW	230 V / 0,53 kW	230 V / 1,08 kW	230 V / 1,43 kW
	600 L	1000 L	1530 L	2025 L	600 L	1000 L	1450 L
	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
	45	45	45	45	60	60	60
	4x	4x	8x	10x	4x	4x	8x
	142	197	235	400	159	340	400

(*) EXPORT TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

REFRIGERATOR GLASS DOOR



	7455.3300	7455.3305
	€ 1.469,- 	€ 1.489,-
	1120 x 595 x 1973	1120 x 595 x 1973
	1027 x 459 x 1755	1027 x 459 x 1755
	230 V / 0,475 kW	230 V / 0,475 kW
	785 L	785 L
	+1/+10°C	+1/+10°C
	R 290	R 290
	139	139



KOELKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +38°C
- Incl. 5 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 55 geleiders per deur



KÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +38°C
- Einschließlich 5 Gitter und Führungsschiene par Tür
- Für max. 55 Führungsschienen par Tür



REFRIGERATOR GLASS DOOR

- LED lighting
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temperature +38°C
- Incl. 5 grids and set guides per door
- Cap. 55 guides per door



RÉFRIGÉRATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiante +38°C
- 5 Grilles et Glissières par porte inclus
- Cap. 55 Glissières par porte

7455.3301		€ 22,-
	Grids L & R	
>	7455.3300	

7455.3306		€ 22,-
	Grids L & R	
>	7455.3305	

FREEZER GLASS DOOR



LED

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7295.0070

€ 2.267,-



7295.0075

€ 3.245,-



MARIN

	520 x 740 x 1935	520 x 740 x 1935
	230 V / 0,7 kW	230V / 0,75 kW
	-18°C	-18°C
	R 290	R 290
	353 L	353 L
	7x + 1 bottom	5x + 1 bottom

VRIESKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +35°C
- 7295.0070: statische vriezer, vaste roosters
- 7295.0075: geventileerde vriezer, verstelbare roosters

TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +35°C
- 7295.0070: Statische Tiefkühlschrank, Feste Gitter
- 7295.0075: Umluft Kühlung, Einstellbare Gitter austauschbar

FREEZER GLASS DOOR

- LED lighting
- Automatic defrost
- Ambient temperature +35°C
- 7295.0070: static freezer, fixed shelves
- 7295.0075: fan cooled freezer, adjustable shelves

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +35°C
- 7295.0070: congélateur statique, grilles fixes
- 7295.0075: congélateur ventilé, grilles ajustables



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

FREEZER GLASS DOOR



FREEZER GLASS DOOR



	7450.0156	7450.0157
	€ 2.128,-	€ 3.160,-
	680 x 720 x 1990	1370 x 720 x 1990
	560 x 580 x 1270	1250 x 580 x 1270
	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,4 kW
	412 L	920 L
	-18/-24°C	-18/-24°C
	R 290	R 290
dB	50	55
	5x	10x
	138	227

	7450.0165	7450.0167
	€ 2.087,-	€ 2.979,-
	680 x 700 x 1990	1370 x 700 x 1990
	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,53 kW
	578 L	1079 L
	-18/-24°C	-18/-24°C
	R 290	R 290
dB	50	55
	5x	10x
	138	227

VRIESKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- 7450.0156-0157: Geforceerde koeling, verstelbare roosters
- 7450.0165-0167: Statische vriezer, vaste roosters
- Behuizing wit gepoedercoat
- Digitale thermostaat
- Voorzien van slot
- Draaideur
- Met lichtbox

TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- 7450.0156-0157: Umluft Kühlung, Einstellbare Gitter austauschbar
- 7450.0165-0167: Statische Tiefkühlschrank, Feste Gitter
- Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- Digitales Thermostat
- Abschließbar
- Drehtür
- Weiße Frontplatte mit Beleuchtung

FREEZER GLASS DOOR

- LED Lighting
- 7450.0156-0157: Ventilated cooling, adjustable shelves
- 7450.0165-0167: Static freezer, fixed shelves
- Housing white powder coated
- Digital thermostat
- Lock
- Hinged door
- Incl. Lightbox

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- 7450.0156-0157: Froid ventilé, grilles ajustables
- 7450.0165-0167: Congélateur statique, grilles fixes
- Revêtement en poudre noire
- Thermostat digital
- Fermeture à clé
- Porte battante
- Incl. Bandeau lumineux

7451.0220		€ 19,-
	Grids middle	
>	7450.0156	

7451.0250		€ 19,-
	Grids	
>	7450.0157	

7451.0226		€ 6,-
	Set clips for grid (4x)	
>	7450.0156-0157	

7451.0221		€ 5,-
	Price card holder	
>	7450.0156-0157	



REFRIGERATOR GLASS DOOR



LED



FREEZER GLASS DOOR



LED



7450.0130

7450.0140

€ 1.654,-

€ 2.346,-



SIDE BY SIDE

	680 x 700 x 1990	1370 x 700 x 1990
	230 V	230 V / 0,17 kW
	460 L	1079 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
dB	50	55
	4x	8x
	100	150

7450.0135

7450.0145

€ 2.275,-

€ 3.508,-



SIDE BY SIDE

	680 x 700 x 1990	1370 x 700 x 1990
	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,5 kW
	460 L	1079 L
	-18/-24°C	-18/-24°C
	R 290	R 290
dB	50	55
	4x	8x
	110	160

**KOEL /
VRIESKAST GLASDEUR**

- LED verlichting
- Digitale display
- Voorzien van slot
- Verstelbare roosters
- Omgevingstemperatuur +32°C
- Isolatie 45mm
- Verrijdbaar
- Draaideur
- Met lichtbox

**KÜHL / TIEFKÜHL-
SCHRANK GLASTÜR**

- LED Beleuchtung
- Digitalanzeige
- Abschließbar
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Umgebungstemperatur +32°C
- Isolierschicht 45mm
- Auf Räder
- Drehtür
- Weiße Frontplatte mit Beleuchtung

**REFRIGERATOR /
FREEZER GLASS DOOR**

- LED Lighting
- Digital display
- Lock
- Adjustable shelves
- Ambient temperature +32°C
- Isolation 45mm
- Mobile
- Hinged door
- Incl. Lightbox

**RÉFRIGÉRATEUR / CONGÉ-
LATEUR PORTE EN VERRE**

- Éclairage LED
- Affichage numérique
- Fermeture à clé
- Tablettes réglables
- Température ambiante + 32°C
- Isolation 45mm
- Mobile
- Porte battante
- Incl. Bandeau lumineux

7451.0460

€ 17,-



Grids

>

7450.0130-0135

7451.0465

€ 17,-



Grids

>

7450.0140-0145

7455.0226

€ 6,-



Set clips for grid (4x)

7451.0470

€ 5,-

Price card holder



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

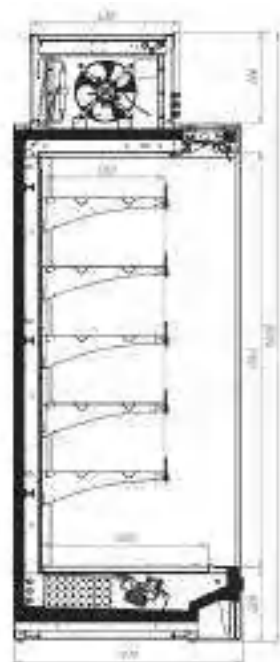
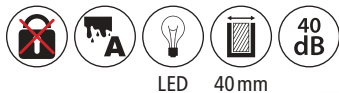
Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

WALL MOUNTED UNIT - REMOTE



7469.0100*

€ 7.160,-



7469.0105*

€ 9.300,-



7469.0110*

€ 10.700,-



MAX

	1250x975x2210/2600	1875x975x2210/2600	2500x975x2210/2600
	230 V / 19,9 kW	230 V / 28,7 kW	230V / 33,5 kW
	-1/+7°C	-1/+7°C	-1/+7°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A
	5x	5x	5x
	440	520	600

(*) EXPORT TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE



WANDKOELING

REMOTE 2 / 3 / 4 DEUREN

- LED verlichting
- 5 levels
- Motor wordt los meegeleverd
- Geventileerd koelsysteem
- Automatische ontdooing
- Omgevingstemperatuur +25°C



WANDKÜHLUNG

REMOTE 2 / 3 / 4 TÜREN

- LED beleuchtung
- 5 Etagen
- Aggregat wird separat mitgeliefert
- Umluft Kühlung
- Automatische Abtaugung
- Umgebungstemperatur +25°C



WALL MOUNTED UNIT

REMOTE 2 / 3 / 4 DOORS

- LED lighting
- 5 levels
- Motor is supplied separately
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temp. +25°C



CHAMBRE FROIDE MURALE

REMOTE 2 / 3 / 4 PORTES

- Éclairage LED
- 5 niveaux
- Le moteur est fourni séparément
- Fan cooling system
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiante. +25°C

COLD DISPLAY



LED

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

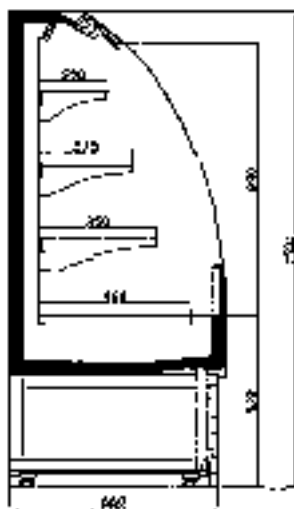
Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



NEW!

	7080.0005	7080.0010	7080.0015
	€ 2.864,- 	€ 3.209,- 	€ 3.565,-
	1000x660x1500	1300x660x1500	1500x660x1500
	230 V / 1,2 kW	230 V / 1,29 kW	230V / 1,52 kW
	290 L	380 L	440 L
	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
	3x	3x	3x
	120	130	150

KOELVITRINE

- LED verlichting onder elk schap en aan de bovenkant
- Zelfbediening middels open voorzijde
- Met nachtafdekking
- Geventileerd koelsysteem
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +25°C

KÜHLVITRINE

- LED-Beleuchtung unter jedem Regal und oben
- Selbstbedienung durch offene Front
- Mit Nachtabdeckung
- Umluft Kühlung
- Digitales Thermostat
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +25°C

COLD DISPLAY

- LED lighting under each shelf and top
- Self-service through open front
- With night cover
- Fan cooling system
- Digital thermostat
- Automatic defrost
- Ambient temperature +25°C

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Éclairage LED sous chaque étagère et dessus
- Libre-service grâce à la façade ouverte
- Avec couverture de nuit
- Système de refroidissement par ventilateur
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +25°C



Refrigeration

Refrigerators & Freezer Cabinets

Refrigerated & Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

COLD DISPLAY



LED



7350.0005 | 7350.0010 | 7350.0015



7350.0020 | 7350.0025 | 7350.0030



7350.0005
€ 3.671,-



7350.0010
€ 4.100,-



7350.0015
€ 4.674,-



7350.0020
€ 5.137,-



7350.0025
€ 5.341,-



7350.0030
€ 5.920,-



NOAH

	MET SCHUIFDEUREN MIT SCHIEBETÜREN WITH SLIDING DOORS AVEC PORTES COULISSANTES					
	1310 x 665 x 1500	1510 x 665 x 1500	1935 x 665 x 1500	1310 x 665 x 1500	1510 x 665 x 1500	1935 x 665 x 1500
	230 V / 1,8 kW	230 V / 1,8 kW	230 V / 2 kW	230 V / 1,8 kW	230 V / 1,8 kW	230 V / 2 kW
	2/4°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 290	R 290	R 290
	210	270	340	210	270	340

KOELVITRINE

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- 3 levels
- Automatische ontdooing
- Omgevingstemperatuur +25°C

7350.0005-0010-0015:

- Zelfbediening middels open voorzijde
- Met nachtabdekking

KÜHLVITRINE

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- 3 Etagen
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +25°C

7350.0005-0010-0015:

- Selbstbedienung Vorderseite
- Mit Nachtabdeckung

COLD DISPLAY

- LED Lighting
- Fan cooling system
- 3 levels
- Automatic defrost
- Ambient temperature +25°C

7350.0005-0010-0015:

- Self-service through open front
- With night cover

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- 3 niveaux
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +25°C

7350.0005-0010-0015:

- En libre-service grâce à la façade ouverte
- Avec couverture de nuit

WALL MOUNTED UNIT



7350.0035 | 7350.0040 | 7350.0045



7350.0050 | 7350.0055 | 7350.0060

NEW!

7350.0035

€ 4.103,-



7350.0040

€ 4.342,-



7350.0045

€ 5.003,-



7350.0050

€ 4.323,-



7350.0055

€ 4.539,-



7350.0060

€ 5.481,-



JAMIE

	2 DEUREN 2 TÜREN 2 DOORS 2 PORTES			3 DEUREN 3 TÜREN 3 DOORS 3 DES PORTES		
	1310 x 665 x 1920	1510 x 665 x 1920	1935 x 665 x 1920	1310 x 665 x 1920	1510 x 665 x 1920	1935 x 665 x 1920
	230 V / 1,52 kW	230 V / 1,52 kW	230 V / 2,3 kW	230 V / 1,52 kW	230 V / 1,52 kW	230 V / 2,3 kW
	2/4°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C	2/4°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
	280	305	380	280	305	380

WANDKOELING

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- 4 levels
- Automatische ontdooing
- Omgevingstemperatuur +25°C

7350.0035-0040-0045:

- Zelfbediening middels open voorzijde
- Met nachtabdekking

WANDKÜHLUNG

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- 4 Etagen
- Automatische Abtaugung
- Umgebungstemperatur +25°C

7350.0035-0040-0045:

- Selbstbedienung Vorderseite
- Mit Nachtabdeckung

WALL MOUNTED UNIT

- LED Lighting
- Fan cooling system
- 4 levels
- Automatic defrost
- Ambient temperature +25°C

7350.0035-0040-0045:

- Self-service through open front
- With night cover

 CHAMBRE FROIDE
MURALE

- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- 4 niveaux
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +25°C

7350.0035-0040-0045:

- En libre-service grâce à la façade ouverte
- Avec couverture de nuit



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

WALL MOUNTED UNIT



LED



7350.0065

€ 6.875,-



7350.0070

€ 8.940,-



7350.0075 (*)

€ 11.243,-



7350.0080 (*)

€ 15.072,-



MIKE

	1310 x 880 x 2040	1935 x 880 x 2040	2560 x 880 x 2040	3810 x 880 x 2040
	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,44 kW	230 V / 0,71 kW	230 V / 0,74 kW
	-1/5°C	-1/5°C	-1/5°C	-1/5°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	370	490	630	960

(*) EXPORT TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE



WANDKOELING

- LED verlichting onder elk schap en aan de bovenkant
- Zelfbediening middels open voorzijde
- Met nachtafdekking
- Geventileerd koelsysteem
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +25°C



WANDKÜHLUNG

- LED Beleuchtung unten jede Regal und an der Oberseite
- Selbstbedienung Vorderseite
- Mit Nachtabdeckung
- Umluft Kühlung
- Digitales Thermostat
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +25°C



WALL MOUNTED UNIT

- LED lighting under each shelf and top
- Self-service through open front
- With night cover
- Fan cooling system
- Digital thermostat
- Automatic defrost
- Ambient temperature +25°C



CHAMBRE FROIDE MURALE

- Éclairage LED sous chaque étagère et vers le haut
- En libre-service grâce à la façade ouverte
- Avec couverture de nuit
- Système de refroidissement par ventilateur
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiante +25°C

WALL MOUNTED UNIT - REMOTE



LED



7350.0085

7350.0090 (*)

7350.0095(*)

€ 6.576,-



€ 7.634,-



€ 10.210,-



JAX

	2035 x 850 x 2050	2660 x 850 x 2050	3910 x 850 x 2050
	230 V / 0,11 kW	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,185 kW
	2/4°C	2/4°C	2/4°C
	345	455	685

(*) EXPORT TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE



7492.0210

7492.0215

7492.0220

€ 2.759,-



€ 2.955,-



€ 3.164,-



KOELMOTOR | KONDENSATOR EINHEIT | CONDENSING UNIT | L'UNITÉ DE CONDENSATION

>	7350.0085	7350.0090	7350.0095
	1097 x 440 x 542	1097 x 440 x 542	1097 x 440 x 542
	230 V / 0,86 kW	230 V / 1,08 kW	230 V / 1,94 kW
	-5/-10°C	-5/-10°C	-5/-10°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A
	75	85	86

WANDKOELING - REMOTE

- LED verlichting onder elk schap en aan de bovenkant
- Zelfbediening middels open voorzijde
- Met nachtabdekking
- Geventileerd koelsysteem
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooing
- Omgevingstemperatuur +25°C

WANDKÜHLUNG - REMOTE

- LED Beleuchtung unten jede Regal und an der Oberseite
- Selbstbedienung Vorderseite
- Mit Nachtabdeckung
- Umluft Kühlung
- Digitales Thermostat
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +25°C

WALL MOUNTED UNIT - REMOTE

- LED lighting under each shelf and top
- Self-service through open front
- With night cover
- Fan cooling system
- Digital thermostat
- Automatic defrost
- Ambient temperature +25°C

CHAMBRE FROIDE MURALE - REMOTE

- Éclairage LED sous chaque étagère et vers le haut
- En libre-service grâce à la façade ouverte
- Avec couverture de nuit
- Système de refroidissement par ventilateur
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +25°C



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

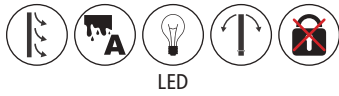
WINE COOLER

WIJNKOELKAST

WEINKÜHLSCHRANKE

WINE COOLER

RAFRAÎCHISSEURS À VIN



LED



7525.0005



7525.0010



7525.0015



7525.0020



7525.0025



7525.0030



7525.0035



7525.0040

NEW!

	7525.0005	7525.0010	7525.0015	7525.0020	7525.0025	7525.0030	7525.0035	7525.0040
	€ 897,- 	€ 1.001,- 	€ 656,- 	€ 759,- 	€ 759,- 	€ 1.070,- 	€ 2.036,- 	€ 2.001,-
	SINGLE ZONE	DUAL ZONE	SINGLE ZONE	SINGLE ZONE BUILT-IN	SINGLE ZONE	DUAL ZONE	DUAL ZONE	SINGLE ZONE
	595x570x820	595x570x820	295x570x820	592x555x455	485x600x820	595x570x820	595x710x1720	595x570x1780
	230 V 0,16 kW	230 V 0,16 kW	230 V 0,08kW	230 V 0,08 kW	230 V 0,11 kW	230 V 0,18 kW	230 V 0,18 kW	230 V 0,18 kW
	127 L	119 L	50 L	51 L	118 L	100 L	379 L	325 L
	+5/+20°C	+5/+20°C	+5/+20°C	+5/+20°C	+5/+20°C	+5/+20°C	+5/+20°C	+5/+20°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	5x	4x	5x	3x	5x	2x 5	13x	14x
	46x	39x	20x	24x	49x	40x	154x	115x
dB	39	40	40	42	40	40x	43	40
	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm	40 mm	55 mm	55 mm
	45	47	29	27	40	47	99	91

WINE COOLER



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7455.1900

€ 828,-



DUAL ZONE

7455.1905

€ 958,-



DUAL ZONE

7455.1910

€ 1.403,-



DUAL ZONE

	655 x 380 x 860	655 x 595 x 860	735 x 595 x 1411
	230 V 0,4 kW	230 V 0,41 kW	230 V 0,45 kW
	88 L	165 L	330 L
	+4/+20°C	+4/+20°C	+4/+20°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	5x	5x	11x
	22/27x	43/44x	111x
	40	60	90

WIJNKOELKAST

- Isolatie 50mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Houten roosters
- Dual zone
- De max. capaciteit wijnflessen is gebaseerd op standaard 750ml Bordeauxflessen

WEINKÜHLSCHRÄNKE

- Isolierschicht 50mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Holzern roste
- Dual mode
- Die Maximale Kapazität von Weinflaschen ist berechnet mit Standard 750ML Bordeaux Flaschen.

WINE COOLER

- Insulation 50mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Wooden shelves
- Dual mode
- The max. capacity of wine bottles is based on standard 750ml Bordeaux bottles.

RAFRAÎCHISSEURS À VIN

- Isolation 50mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- Grilles a bois
- Dual mode
- La capacité maximale des bouteilles de vin est basée sur la capacité des bouteilles bordelaises standard de 750ml.



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

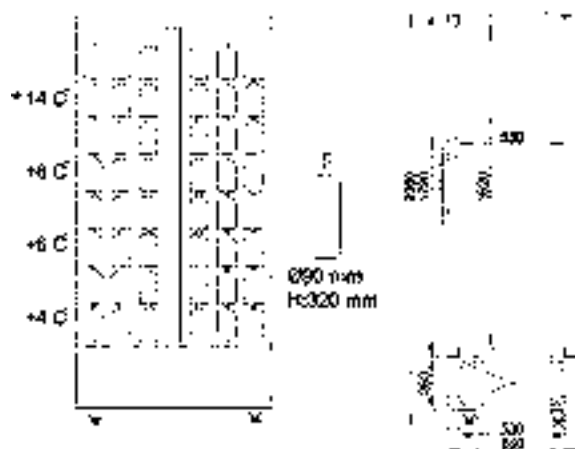
Display Refrigeration

Ice Machines

PASS-THROUGH WINE COOLER



LED 40 mm



7489.5415

€ 5.985,-



	1000 x 660 x 2060
	230 V / 0,6 kW
	112 L
	+4/+14°C
	R 290
	112
	195



DOORGEF WIJNKOELKAST

- Isolatie 40 mm
- Omgevingstemp. +30°C
- Vast ingebouwde compressor
- 4 deuren



WEINKÜHLSCHRÄNKE DURCHREICHE

- Isolierschicht 40 mm
- Umgebungstemp. +30°C
- Fest installierte Kompressor
- 4 Türen



PASS-THROUGH WINE COOLER

- Insulation 40 mm
- Ambient temp. +30°C
- Permanently installed compressor
- 4 doors



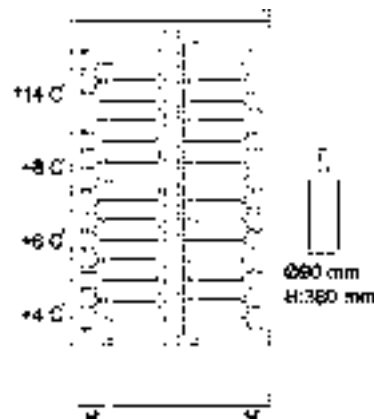
RAFRAÎCHISSEURS À VIN DOUBLE FACADE

- Isolation 40 mm
- Temp. ambiente +30°C
- Compresseur fixé
- 4 portes

WINE COOLER



LED 40 mm



7489.5420

€ 5.275,-



	1000 x 660 x 2060
	230 V / 0,6 kW
	120 L
	+4/+14°C
	R 290
	120
	190

WIJNKOELKAST

- Isolatie 40 mm
- Omgevingstemp. +30°C
- Vast ingebouwde compressor

WEINKÜHLSCHRÄNKE

- Isolierschicht 40 mm
- Umgebungstemp. +30°C
- Fest installierte Kompressor

WINE COOLER

- Insulation 40 mm
- Ambient temp. +30°C
- Permanently installed compressor

RAFRAÎCHISSEURS À VIN

- Isolation 40 mm
- Temp. ambiente +30°C
- Compresseur fixé



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

BACKBAR COOLER



	7455.1345	7455.1350	7455.1360
	€ 996,- 	€ 1.355,- 	€ 1.509,-
	600 x 515 x 1820	900 x 515 x 1820	900 x 515 x 1820
	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,38 kW	230 V / 0,38 kW
	293 L	458 L	458 L
	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	75	100	105

BARKOELER

- Isolatie 45 mm
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 42 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 20 mm

BARKÜHLER

- Isolierschicht 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 42 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 20 mm

BACKBAR COOLER

- Insulation 45 mm
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids and set guides per door
- Cap. 42 guides per door
- Space between guides 20 mm

RÉFRIGÉRATEUR DE BAR

- Isolation 45 mm
- Compresseur fixé
- 5 Grilles et Glissières par porte inclus
- Cap. 42 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 20 mm

7455.1346	€ 21,-
	Grids
>	7455.1345

7455.1351	€ 28,-
	Grids left
>	7455.1350 - 1360

7455.1354	€ 21,-
	Grids right
>	7455.1350 - 1360

7455.1352	€ 7,-
	Set clips for grid (4x)

BACKBAR COOLER FULL GLASS DOORS



LED 45 mm



7455.1347

7455.1353

€ 1.121,-



€ 1.553,-



	600 x 515 x 1820	900 x 515 x 1820
	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,38 kW
	293 L	458 L
	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 600 A	R 600 A
	75	100

BARKOELER VOLLEDIGE GLASDEUREN

- Isolatie 45 mm
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 5 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 42 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 20 mm

BARKÜHLER KOMPLETTE GLASTÜREN

- Isolierschicht 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 5 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 42 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 20 mm

BACKBAR COOLER FULL GLASS DOORS

- Insulation 45 mm
- Permanently installed compressor
- Incl. 5 grids and set guides per door
- Cap. 42 guides per door
- Space between guides 20 mm

RÉFRIGÉRATEUR DE BAR AVEC PORTES VITRÉE

- Isolation 45 mm
- Compresseur fixé
- 5 Grilles et Glissières par porte inclus
- Cap. 42 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 20 mm

7455.1346	€ 21,-
	Grids
>	7455.1347

7455.1351	€ 28,-
	Grids left
>	7455.1353

7455.1354	€ 21,-
	Grids right
>	7455.1353

7455.1352	€ 7,-
	Set clips for grid (4x)



Refrigeration

Refrigerators & Freezer Cabinets

Refrigerated & Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

BACKBAR COOLER BLACK



LED



45 mm



	7455.1315	7455.1320	7455.1300	7455.1305	7455.1310
	€ 823,- 	€ 1.058,- 	€ 610,- 	€ 804,- 	€ 1.006,-
	SLIDING DOORS	SLIDING DOORS			
	900 x 500 x 900	1335 x 500 x 900	500 x 500 x 900	900 x 500 x 900	1335 x 500 x 900
	230 V / 0,24 kW	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,24 kW	230 V / 0,3 kW
	198 L	298 L	98 L	198 L	298 L
	0/+10°C	0/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	X	X	✓	✓	✓
	55	80	35	55	80



**BARKOELER
ZWART**

- Isolatie 45 mm
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 2 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 17 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 20 mm



**BARKÜHLER
SCHWARZ**

- Isolierschicht 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 2 Gitter mit Führungsschiene
- Für maximal 17 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 20 mm



**BACKBAR
COOLER BLACK**

- Insulation 45 mm
- Permanently installed compressor
- Incl. 2 grids and set guides per door
- Cap. 17 guides per door
- Space between guides 20 mm



**ARRIÈRE BAR
RÉFRIGÉRÉE NOIR**

- Isolation 45 mm
- Compresseur fixé
- 2 Grilles et Glissières par porte inclus
- Cap. 17 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 20 mm

7455.1302	€ 15,-
	Grids
>	7455.1300 7455.1305 7455.1310

7455.1304	€ 17,-
	Grids
>	7455.1315 - 1320

7455.1306	€ 6,-
	Set clips for grid (4x)

BACKBAR COOLER BLACK FULL GLASS DOORS



7455.1301

7455.1307

€ 654,-



€ 850,-



	500 x 500 x 840	900 x 500 x 840
	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,24 kW
	98 L	198 L
	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 600 A	R 600 A
	35	55

**BARKOELER ZWART
VOLLEDIGE GLASDEUREN**

- Isolatie 45 mm
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 2 roosters en geleidersets per deur
- Cap. 17 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 20 mm

**BARKÜHLER SCHWARZ
KOMPLETTE GLASTÜREN**

- Isolierschicht 45 mm
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 2 Gitter mit Führungsschiene
- Für maximal 17 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 20 mm

**BACKBAR COOLER
BLACK FULL GLASS
DOORS**

- Insulation 45 mm
- Permanently installed compressor
- Incl. 2 grids and set guides per door
- Cap. 17 guides per door
- Space between guides 20 mm

**ARRIÈRE BAR
RÉFRIGÉRÉE NOIR AVEC
PORTES VITRÉE**

- Isolation 45 mm
- Compresseur fixé
- 2 Grilles et Glissières par porte inclus
- Cap. 17 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 20 mm

7455.1302

€ 15,-



Grids

7455.1306

€ 6,-



Set clips for grid (4x)



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

BEER COUNTER



60 mm



	7489.5310	7489.5315	7489.5320	7489.5325
	€ 2.195,- 	€ 2.195,- 	€ 2.475,- 	€ 2.475,-
	2 DOORS 	2 DOORS 	2 DOORS 	2 DOORS
	1550 x 700 x 950	1550 x 700 x 950	1950 x 700 x 950	1950 x 700 x 950
	1x 300 x 500	1x 300 x 500	2x 300 x 500	2x 300 x 500
	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,36 kW
	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	2x	2x	2x	2x
	200	200	225	225

BIERKOELER

- Afm. roosters 540x405mm
- Ruimte voor 1 biervat per deur als je de roosters eruit haalt
- Omgevingstemperatuur 43°C
- Inclusief lekblad
- Afmeting spoelbak 300x500mm
- Digitale thermostaat
- Tapkraan op aanvraag

BIERTHEKE

- Abmessungen Gitter 540x405mm
- Bietet ausreichend Platz für 1 Bierfass pro Tür, wenn Sie die Gitter herausnehmen
- Umgebungstemperatur 43°C
- Inkl. Tropfschale
- Abmessung Waschbecken 300x500mm
- Digitales Thermostat
- Bier Zapfen auf Anfrage

BEER COUNTER

- Dimensions shelves 540x405mm
- Space for 1 beer keg per door when you take out the shelves
- Ambient temperature 43°C
- Including drip tray
- Dimensions sink 300x500mm
- Digital thermostat
- Beer Tower on request

REFROIDISSEUR DE BIÈRE

- Dimensions étagère 540x405mm
- Espace pour 1 fût de bière par porte si vous retirez les grilles
- Température ambiante 43°C
- Egouttoir compris
- Dimensions évier 300x500mm
- Thermostat numérique
- Robinetterie sur demande

7489.0560

€ 34,-



Grids

7489.0555

€ 480,-



Drawers

BEER COUNTER



60 mm

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

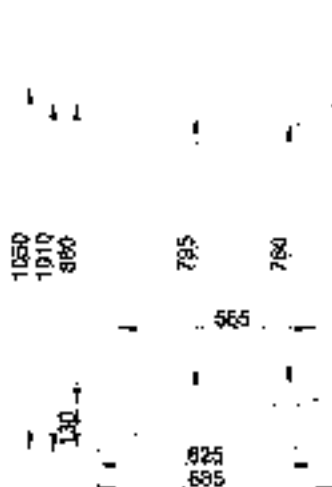
Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



	7489.5330	7489.5335	7489.5340	7489.5345
	€ 2.395,- 	€ 2.395,- 	€ 2.925,- 	€ 2.925,-
	3 DOORS 	3 DOORS 	3 DOORS 	3 DOORS
	2100 x 700 x 950	2100 x 700 x 950	2500 x 700 x 950	2500 x 700 x 950
	1x 300 x 500	1x 300 x 500	2x 300 x 500	2x 300 x 500
	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,36 kW
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	3x	3x	3x	3x
	251	251	287	287

BIERKOELER

- Afm. roosters 540x405mm
- Ruimte voor 1 biervat per deur als je de roosters eruit haalt
- Omgevingstemperatuur 43°C
- Inclusief lekblad
- Afmeting spoelbak 300x500mm
- Digitale thermostaat
- Tapkraan op aanvraag

BIERTHEKE

- Abmessungen Gitter 540x405mm
- Bietet ausreichend Platz für 1 Bierfass pro Tür, wenn Sie die Gitter herausnehmen
- Umgebungstemperatur 43°C
- Inkl. Tropfschale
- Abmessung Waschbecken 300x500mm
- Digitales Thermostat
- Bier Zapfen auf Anfrage

BEER COUNTER

- Dimensions shelves 540x405mm
- Space for 1 beer keg per door when you take out the shelves
- Ambient temperature 43°C
- Including drip tray
- Dimensions sink 300x500mm
- Digital thermostat
- Beer Tower on request

REFROIDISSEUR DE BIÈRE

- Dimensions étagère 540x405mm
- Espace pour 1 fût de bière par porte si vous retirez les grilles
- Température ambiante 43°C
- Egouttoir compris
- Dimensions évier 300x500mm
- Thermostat numérique
- Robinetterie sur demande

7489.0560	€ 34,-
	Grids

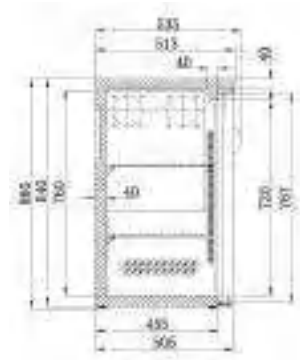
7489.0555	€ 480,-
	Drawers



Refrigeration

STANDARD LINE

BACKBAR COOLER



	7450.0315	7450.0320	7450.0325
	€ 1.603,- 	€ 1.880,- 	€ 2.321,-
	1462 x 513 x 860	2002 x 513 x 860	2542 x 513 x 860
	1082 x 415 x 760	1618 x 415 x 760	2162 x 415 x 760
	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,44 kW
	350 L	537 L	698 L
	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	100	125	150

BARCOOLER ZWART

- Isolatie 40 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 2 roosters 1/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 22 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 25 mm

BARKÜHLER SCHWARZ

- Isolierschicht 40 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 2 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene
- Für maximal 22 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 25 mm

BARCOOLER BLACK

- Insulation 40 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 2 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 22 guides per door
- Space between guides 25 mm

ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉE NOIR

- Isolation 40 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 2 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 22 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 25 mm

7450.0330 € 570,-



Drawers



BARCOOLER BLACK



60 mm

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7489.5270

7489.5275

7489.5280

€ 1.625,-



€ 1.899,-



€ 2.135,-



	1380 x 550 x 950	1940 x 550 x 950	2490 x 550 x 950
	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,46 kW	230 V / 0,56 kW
	320 L	500 L	680 L
	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
	150	160	180

**BARKOELER
ZWART**

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 2 roosters 1/1GN en geleidersets per deur

**BARKÜHLER
SCHWARZ**

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 2 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene

**BACKBAR COOLER
BLACK**

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 2 grids 1/1GN and set guides per door

**ARRIÈRE BAR
RÉFRIGÉRÉE NOIR**

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 2 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

7489.0544



€ 34,-



Grids

7489.0910



€ 78,-



Castors set (6x)

> 7489.5280



ON REQUEST

60Hz



ON REQUEST



Refrigeration

STANDARD LINE

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

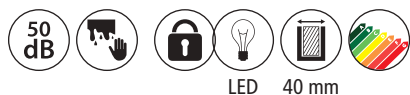
Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

BARCOOLER BLACK GLASS DOORS



	7450.0335	7450.0340	7450.0345
	€ 1.720,- 	€ 1.998,- 	€ 2.486,-
	1462 x 535 x 860	2002 x 535 x 860	2542 x 535 x 860
	1082 x 415 x 760	1618 x 415 x 760	2162 x 415 x 760
	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,44 kW
	350 L	537 L	698 L
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
	121	154	171



BARKOELER ZWART GLASDEUREN

- Isolatie 40 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 2 roosters 1/1GN en geleidersets per deur
- Cap. 22 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 25 mm



BARKÜHLER SCHWARZ GLASTÜREN

- Isolierschicht 40 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 2 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene
- Für maximal 22 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 25 mm



BARCOOLER BLACK GLASS DOORS

- Insulation 40 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 2 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 22 guides per door
- Space between guides 25 mm



ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉE NOIR PORTES EN VERRE

- Isolation 40 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 2 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 22 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 25 mm

BARCOOLER BLACK GLASS DOORS



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

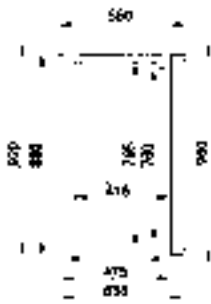
Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7489.5285

€ 1.796,-



7489.5290

€ 2.124,-



7489.5295

€ 2.466,-



	1380 x 550 x 950	1940 x 550 x 950	2490 x 550 x 950
	230 V / 0,36 kW	230 V / 0,46 kW	230 V / 0,56 kW
	320 L	500 L	680 L
	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
	150	160	180

BARKOELER ZWART GLASDEUREN

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 2 roosters 1/1GN en geleidersets per deur

BARKÜHLER SCHWARZ GLASTÜREN

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 2 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene

BARCOOLER BLACK GLASS DOORS

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 2 grids 1/1GN and set guides per door

ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉE NOIR PORTES EN VERRE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 2 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

7489.0544



€ 34,-



Grids

7489.0910



€ 78,-



Castors set (6x)

> 7489.5280



ON REQUEST

60Hz



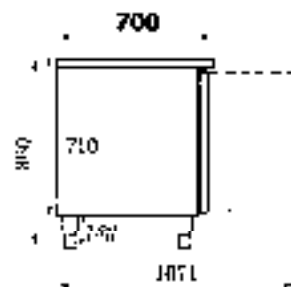
ON REQUEST



Refrigeration

STANDARD LINE

REFRIGERATED COUNTER



	7950.0080	7950.0082	7950.0084
	€ 1.460,- 	€ 1.690,- 	€ 2.040,-
	1360 x 700 x 850	1795 x 700 x 850	2230 x 700 x 850
	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560	1665 x 580 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
	282 L	417 L	553 L
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	115	160	190

KOELWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/GN en geleiderset per deur
- Cap. 12 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 40 mm

KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 12 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 40 mm

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 12 guides per door
- Space between guides 40 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 12 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 40 mm

7450.0505		€ 24,-
	Grids PE COATED	
GN	1/1 GN	

7020.1200		€ 12,75
	Grids SS	
GN	1/1 GN	

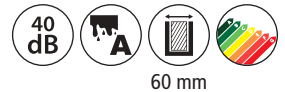
7451.0010		€ 74,-
	Castors set (4x)	

7451.0009		€ 109,-
	Castors set (6x)	

7451.0005		€ 495,-
	Drawers	

7950.5048		€ 31,-
	Set guides	

REFRIGERATED COUNTER



60 mm

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



	7489.5100	7489.5105	7489.5110
	€ 1.654,- 	€ 1.924,- 	€ 2.350,-
	1300 x 700 x 850	1785 x 700 x 850	2270 x 700 x 850
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,20 kW	230 V / 0,40 kW
	281 L	474 L	632 L
	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
	136	170	205

KOELWERKBANK
Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Variabel, 40/80/10 mm

KÜHLTISCH
Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Variable, 40/80/10 mm

REFRIGERATED COUNTER
Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 8 guides per door
- Variable, 40/80/10 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE
Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Variable, 40/80/10 mm

7489.0506	€ 39,-
	Grids

7489.0905	€ 88,-
	Castors set (5x)
>	7489.5100-5105

7489.0910	€ 105,-
	Castors set (6x)
>	7489.5110

7489.0522	€ 378,-
	Drawers

7489.0524	€ 415,-
	Drawers

7489.0523	€ 476,-
	Drawers

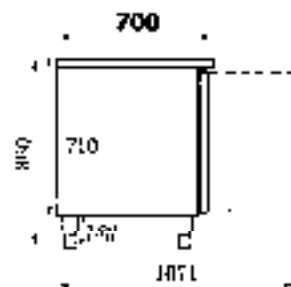
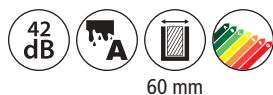
60Hz	ON REQUEST
	ON REQUEST



Refrigeration

STANDARD LINE

REFRIGERATED COUNTER



	7950.0200	7950.0205	7950.0210
	€ 1.850,- 	€ 2.085,- 	€ 2.360,-
	1360 x 700 x 850	1795 x 700 x 850	2230 x 700 x 850
	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560	1665 x 580 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
	282 L	417 L	553 L
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	115	160	190

KOELWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/GN en geleiderset per deur
- Cap. 12 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 40 mm

KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 12 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 40 mm

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 12 guides per door
- Space between guides 40 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiante +38°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 12 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 40 mm

7950.5048 € 31,-



Set guides

7450.0505 € 24,-



Grids PE COATED

GN 1/1 GN

7020.1200 € 12,75



Grids SS

GN 1/1 GN

7451.0010 € 74,-



Castors set (4x)

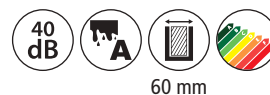
7451.0009 € 109,-



Castors set (6x)



REFRIGERATED COUNTER



60 mm

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



	7489.5350	7489.5355	7489.5360
	€ 2.036,- 	€ 2.304,- 	€ 2.735,-
	1300 x 700 x 850	1785 x 700 x 850	2270 x 700 x 850
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,20 kW	230 V / 0,40 kW
	281 L	474 L	632 L
	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
	136	170	205

KOELWERKBANK

Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Variabel, 40/80/10 mm

KÜHLTISCH

Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Variable, 40/80/10 mm

REFRIGERATED COUNTER

Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 8 guides per door
- Variable, 40/80/10 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE

Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Variable, 40/80/10 mm

60Hz

ON REQUEST



ON REQUEST

7489.0506	€ 39,-
	Grids

7489.0900	€ 70,-
	Castors set (4x)
>	7489.5330

7489.0905	€ 88,-
	Castors set (5x)
>	7489.5355

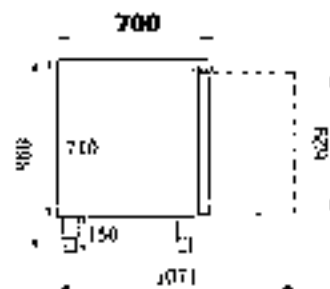
7489.0910	€ 105,-
	Castors set (6x)
>	7489.5360



Refrigeration

STANDARD LINE

REFRIGERATED COUNTER



	7950.0215	7950.0220	7950.0225	7950.0230
	€ 2.550,- 	€ 2.835,- 	€ 2.200,- 	€ 2.830,-
	1795 x 700 x 850	2230 x 700 x 850	1360 x 700 x 850	1795 x 700 x 850
	1230 x 580 x 560	1665 x 580 x 560	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
	417 L	553 L	282 L	417 L
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	160	190	115	160

KOELWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/GN en geleiderset per deur
- Cap. 12 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 40 mm

KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 12 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 40 mm

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 12 guides per door
- Space between guides 40 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 12 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 40 mm

7950.5048	€ 31,-
	Set guides

7450.0505	€ 24,-
	Grids PE COATED
GN	1/1 GN

7020.1200	€ 12,75
	Grids SS
GN	1/1 GN

7451.0010	€ 74,-
	Castors set (4x)

7451.0009	€ 109,-
	Castors set (6x)

REFRIGERATED COUNTER



60 mm

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

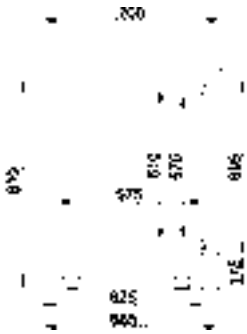
Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



	7489.5365	7489.5370	7489.5375	7489.5380
	€ 2.686,- 	€ 3.116,- 	€ 2.417,- 	€ 3.068,-
	1785 x 700 x 850	2270 x 700 x 850	1300 x 700 x 850	1785 x 700 x 850
	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,4 kW	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,2 kW
	474 L	632 L	281 L	474 L
	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	170	205	136	170

KOELWERKBANK
Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingtemp. +43°C
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Variabel, 40/80/10 mm

KÜHLTISCH
Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungtemp. +43°C
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Variable, 40/80/10 mm

REFRIGERATED COUNTER
Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 8 guides per door
- Variable, 40/80/10 mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE
Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Variable, 40/80/10 mm

60Hz ON REQUEST

ON REQUEST

7489.0506	€ 39,-
	Grids

7489.0900	€ 70,-
	Castors set (4x)
>	7489.5375

7489.0905	€ 88,-
	Castors set (5x)
>	7489.5365 - 5380

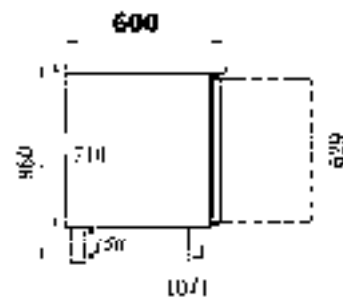
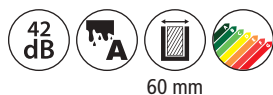
7489.0910	€ 105,-
	Castors set (6x)
>	7489.5370



Refrigeration

STANDARD LINE

REFRIGERATED COUNTER



	7450.0118	7450.0116	7450.0114
	€ 1.360,- 	€ 1.580,- 	€ 1.910,-
	1360 x 600 x 850	1795 x 600 x 850	2230 x 600 x 850
	795 x 480 x 560	1230 x 480 x 560	1665 x 480 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
	260 L	386 L	511 L
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	103	145	163

KOELWERKBANK

- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster en geleiderset per deur

KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids and set guides per door

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles et Glissières par porte inclus

7451.0150		€ 24,-
	Grids	
	328x430	

7451.0010		€ 74,-
	Castors set (4x)	

7451.0009		€ 109,-
	Castors set (6x)	

7451.0155		€ 31,-
	Set guides	

REFRIGERATED COUNTER UPSTAND



60 mm

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

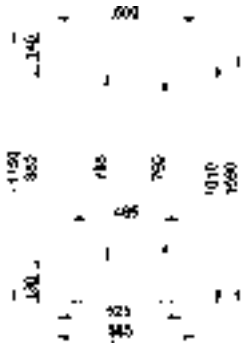
Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7489.5260

€ 2.138,-



7489.5265

€ 2.494,-



	1580 x 600 x 1050	2135 x 600 x 1050
	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,36 kW
	550 L	632 L
	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290
GN	2x 1/1 GN	3x 1/1 GN
	2x	3x
	170	200

KOELWERKBANK
OPSTAANDE RAND

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN per deur
- Incl. afkloplade voor koffie

KÜHLTISCH
AUFKANTUNG

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN hinter jeden Tür
- Mit Schublade für Kaffee

REFRIGERATED COUNTER
UPSTAND

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN per door
- With disposal drawer for coffee

TABLE RÉFRIGÉRÉE
BORD RELEVÉ

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN par porte inclus
- Avec tiroir pour café

7489.0905

€ 70,-



Castors set (5x)

7489.0545

€ 480,-



Drawers

60Hz

ON REQUEST



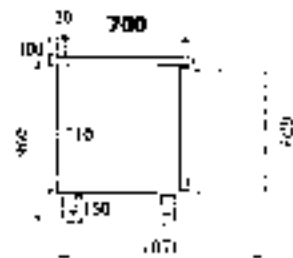
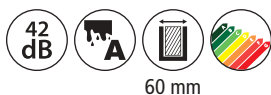
ON REQUEST



Refrigeration

STANDARD LINE

REFRIGERATED COUNTER UPSTAND



	7450.0780	7450.0782	7450.0784
	€ 1.560,- 	€ 1.790,- 	€ 2.140,-
	1360 x 700 x 850	1795 x 700 x 850	2230 x 700 x 850
	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560	1665 x 580 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
	314 L	465 L	616 L
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	115	160	190

KOELWERKBANK OPSTAANDE RAND

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/GN en geleiderset per deur

KÜHLTISCH AUFKANTUNG

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür

REFRIGERATED COUNTER UPSTAND

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door

TABLE RÉFRIGÉRÉE BORD RELEVÉ

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

7450.0505		€ 24,-
	Grids PE COATED	
GN	1/1 GN	

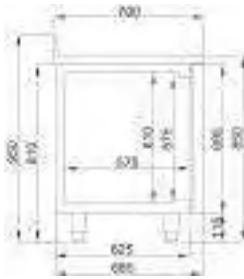
7020.1200		€ 12,75
	Grids SS	
GN	1/1 GN	

7451.0010		€ 74,-
	Castors set (4x)	

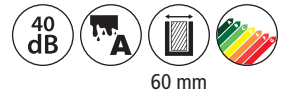
7451.0009		€ 109,-
	Castors set (6x)	

7451.0005		€ 495,-
	Drawers	

7950.5048		€ 31,-
	Set guides	



REFRIGERATED COUNTER UPSTAND



60 mm

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7489.5400

€ 1.680,-



7489.5405

€ 1.960,-



7489.5410

€ 2.395,-



	1300 x 700 x 860	1785 x 700 x 860	2270 x 700 x 860
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,20 kW	230 V / 0,40 kW
	281 L	474 L	632 L
	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
	136	170	205

**KOELWERKBANK
OPSTAANDE RAND**
Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingtemp. +43°C
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Variabel, 40/80/10 mm

**KÜHLTISCH
AUFKANTUNG**
Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungtemp. +43°C
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Variable, 40/80/10 mm

**REFRIGERATED COUNTER
UPSTAND**
Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Cap. 8 guides per door
- Variable, 40/80/10 mm

**TABLE RÉFRIGÉRÉE
BORD RELEVÉ**
Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Variable, 40/80/10 mm

7489.0544 € 34,-



Grids

7489.0522 € 378,-



Drawers

7489.0524 € 415,-



Drawers

7489.0523 € 476,-



Drawers

7489.0900 € 70,-



Castors set (4x)

> 7489.5400

7489.0905 € 88,-



Castors set (5x)

> 7489.5405

7489.0910 € 105,-



Castors set (6x)

> 7489.5410

60Hz ON REQUEST



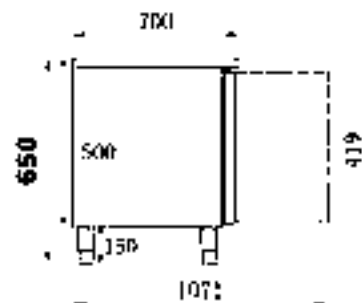
ON REQUEST



Refrigeration

STANDARD LINE

REFRIGERATED COUNTER



	7450.0755	7450.0760	7450.0765
	€ 1.507,- 	€ 1.696,- 	€ 1.921,-
	1360 x 700 x 650	1795 x 700 x 650	2230 x 700 x 650
	795 x 580 x 340	1230 x 580 x 340	1665 x 580 x 340
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
	214 L	317 L	420 L
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	85	130	160

KOELWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur

KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

7450.0505	€ 24,-
	Grids PE COATED
GN	1/1 GN

7020.1200	€ 12,75
	Grids SS
GN	1/1 GN

7450.0500	€ 31,-
	Set guides

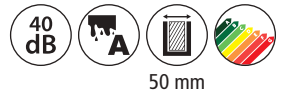
7451.0010	€ 74,-
	Castors set (4x)

7451.0009	€ 109,-
	Castors set (6x)

7451.0195	€ 545,-
	Drawers

7451.0190	€ 373,-
	Drawer

REFRIGERATED COUNTER



50 mm

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



	7489.5075	7489.5080	7489.5082
	€ 1.756,- 	€ 2.011,- 	€ 2.554,-
	1200 x 700 x 600	1600 x 700 x 600	2130 x 700 x 600
	230 V / 0,17 kW	230 V / 0,23 kW	230 V / 0,35 kW
	180 L	280 L	360 L
	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
	112	145	165

KOELWERKBANK

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur

KÜHLTISCH

- Isolierschicht 50 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

7489.0506	€ 39,-
	Grids

60Hz ON REQUEST

ON REQUEST

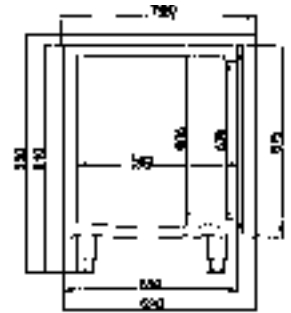
7489.0910	€ 105,-
	Castors set (6x)
>	7489.5082

7489.0905	€ 88,-
	Castors set (5x)
>	7489.5075 - 5080

7489.0521	€ 294,-
	Drawers

7489.0520	€ 232,-
	Drawers

REFRIGERATED COUNTER



	7489.5085	7489.5090	7489.5095
	€ 1.828,- 	€ 2.111,- 	€ 2.649,-
	1125 x 700 x 850	1600 x 700 x 850	2060 x 700 x 850
	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,24 kW	230 V / 0,23 kW
	281 L	474 L	632 L
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	85	115	145

KOELWERKBANK

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur

Excl. motor, op aanvraag

KÜHLTISCH

- solierschicht 50 mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür

Exklusiv Motor, auf Anfrage

REFRIGERATED COUNTER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +32°C
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door

Excl. Motor, on request

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +32°C
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

Excl. Le moteur, sur demande

7489.0905	€ 70,-
	Castors set (5x)
>	7489.5160-5165

7489.0905	€ 88,-
	Castors set (6x)
>	7489.5095

60Hz ON REQUEST

ON REQUEST

7489.0506	€ 39,-
	Grids

7489.0525	€ 328,-
	Drawers

7489.0527	€ 425,-
	Drawer

7489.0526	€ 330,-
	Drawer

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



 KOELWERKBANK	 KÜHLTISCH	 REFRIGERATED COUNTER	 TABLE RÉFRIGÉRÉE
• Isolatie 50mm • Omgevingstemp. +43°C • Vast ingebouwde compressor • Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur • Gekoelde lade boven motor	• Isolierschicht 50mm • Umgebungstemp. +43°C • Fest installierte Kompressor • Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür • Gekühltes Schubfach über dem Motor	• Insulation 50mm • Ambient temp. +43°C • Permanently installed compressor • Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door • Cold drawer above motor	• Isolation 50mm • Temp. ambiente +43°C • Compresseur fixé • 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus • Tiroid réfrigéré au-dessus de moteur

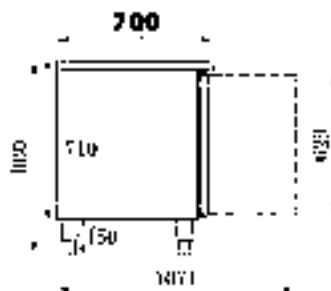
7489.0905  € 88,-		7489.0910  € 88,-		60Hz  ON REQUEST		  ON REQUEST	
	Castors set (5x) > 7489.5160-5165		Castors set (6x) > 7489.5167				
7489.0506  € 39,-		7489.0525  € 328,-		7489.0527  € 425,-		7489.0526  € 330,-	
	Grids		Drawers		Drawer		Drawer



Refrigeration

STANDARD LINE

REFRIGERATED NEGATIVE COUNTER



	7450.0081	7450.0083
	€ 1.850,- 	€ 1.970,-
	1360 x 700 x 860	1795 x 700 x 860
	795 x 580 x 560	1280 x 580 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
	272 L	402 L
	-10/-20°C	-10/-20°C
	R 290	R 290
	103	145

VRIESWERKBANK

- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur

TIEFKÜHLTISCH

- Isolierschicht 60mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Türhine hinter jeden Tür

REFRIGERATED NEGATIVE COUNTER

- Insulation 60mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door

TABLE CONGÉLATEUR

- Isolation 60mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

7950.5048	€ 31,-
	Set guides

7450.0505	€ 24,-
	Grids PE COATED
GN	1/1 GN

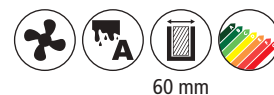
7020.1200	€ 12,75
	Grids SS
GN	1/1 GN

7451.0010	€ 74,-
	Castors set (4x)
>	7450.0081

7451.0009	€ 109,-
	Castors set (6x)
>	7450.0083



REFRIGERATED NEGATIVE COUNTER



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

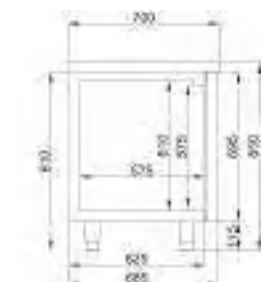
Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7489.5130

€ 2.850,-



7489.5135

€ 3.380,-



	1300 x 700 x 850	1785 x 700 x 850
	1400 x 800 x 1050	1880 x 800 x 1050
	230 V / 0,17 kW	230 V / 0,18 kW
	281 L	474 L
	-10/-22°C	-10/-22°C
	R 290	R 290
	160	170

 VRIESWERKBANK

Monoblock

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur

 TIEFKÜHLTISCH

Monoblock

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür

 REFRIGERATED NEGATIVE COUNTER

Monoblock

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door

 TABLE CONGÉLATEUR

Monoblock

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus

7489.0506

 € 39,-

Grids

7489.0905

 € 88,-

Castors set (5x)

60Hz

 ON REQUEST ON REQUEST



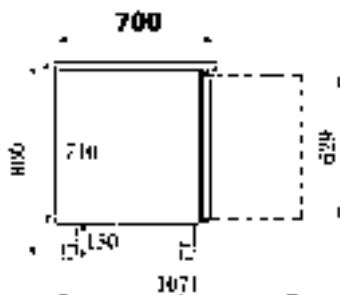
Refrigeration

STANDARD LINE

REFRIGERATED COUNTER SINK



60 mm



7450.0210

7450.0215

€ 2.851,-



€ 3.190,-



	1510 x 700 x 860	2020 x 700 x 860
	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560
	400 x 400 x 200	400 x 400 x 200
	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,35 kW
	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 600 A	R 600 A
	2x 1/1GN	3x 1/1GN
	115	160

KOELWERKBANK SPOELBAK

- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Digitale thermostaat
- Verstelbare roosters
- Rilsan roosters
- Incl. 1 rooster 1/1GN en 1 geleiderset per deur
- Cap. 12 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 40mm

KÜHLTISCH SPÜLBECKE

- Isolierschicht 60mm
- Umgebungstemperatur +38°C
- Digitales Thermostat
- Einstellbare Gitter austauschbar
- Rilsan Gitter
- Inkl. 1 Gitter 1/1GN und 1 Paar Führungsschienen pro Tür
- Kapazität 12 Paar Führungsschienen pro Tür
- Abstand zwischen Führungsschienen 40mm

REFRIGERATED COUNTER SINK

- Insulation 60mm
- Ambient temp. +38°C
- Digital thermostat
- Adjustable shelves
- Rilsan shelves
- Incl. 1 shelve 1/1 GN and 1 set guides per door
- Capacity 12 guides per door
- Space between guides 40mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE PLONGER

- Isolation 60mm
- Temp. Ambiante + 38°C
- Thermostat numérique
- Tablettes réglables
- Étagères Rilsan
- Incl. 1 étagère 1/1 GN et 1 jeu de guide par porte
- Capacité 12 guides par porte
- Espace entre les guides 40mm

7450.0500



€ 31,-



Set guides

7450.0505



€ 24,-



Grids PE COATED

GN 1/1 GN

7020.1200



€ 12,75



Grids SS

GN 1/1 GN

7451.0010



€ 74,-



Castors set (4x)

> 7450.0210

7451.0009



€ 109,-



Castors set (6x)

> 7450.0215

REFRIGERATED COUNTER WITH GLAS COVER



7950.0420

€ 3.197,-



4x 1/1GN PAN



7950.0422

€ 2.783,-



3x 1/1 GN PAN + 3x1/6GN PAN



7950.0425

€ 3.197,-



5x 1/1GN PAN



	1510 x 800 x 1365	1360 x 700 x 1365	1795 x 700 x 1365
	945 x 680 x 560	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560
	230 V / 0,1 kW	230 V / 0,20 kW	230 V / 0,2 kW
	428 L	314 L	456 L
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
	2x 600x400	2x 1/1GN	3x 1/1GN
	130	120	142

**KOELWERKBANK
GLASOPSTAND**

- Isolatie 60mm
- Omgevingtemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster en geleidersets per deur
- Cap. 10 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 55 mm
- Rechte glasopzet
- Incl. schuifruitjes aan de bedieningskant

KÜHLTISCH MIT GLAS

- Isolierschicht 60mm
- Umgebungtemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 10 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 55 mm
- Gerade Glasaufsatz
- Inkl. schiebe glastüren an der bedienung seite

**REFRIGERATED COUNTER
WITH GLASS COVER**

- Insulation 60mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grid and set guides per door
- Cap. 10 guides per door
- Space between guides 55 mm
- Straight glass cover
- Incl. sliding glass doors on the operating side

**TABLE RÉFRIGÉRÉE
AVEC VERRE**

- Isolation 60mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- Straight glass cover
- Cap. 10 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 55mm
- Structure en verre droite
- Incl. portes coulissantes du côté commande

7450.0505 € 24,-



Grids PE COATED

GN 1/1 GN

7020.1200 € 12,75,-



Grids SS

GN 1/1 GN

7020.1210 € 23,-



Grids

600x400

7451.0010 € 74,-



Castors set (4x)

> 7950.0420 - 0422

7451.0009 € 109,-



Castors set (6x)

> 7950.0425

7450.0500 € 31,-



Set guides

> 7950.0422 - 0425

7451.0255 € 33,-



Set guides

> 7950.0420



Refrigeration

STANDARD LINE

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

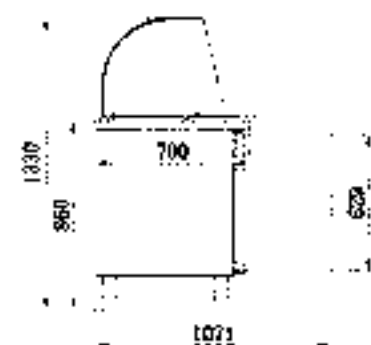
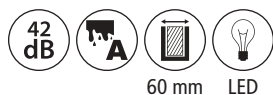
Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

REFRIGERATED COUNTER WITH GLAS COVER



	7950.0410	7950.0415
	€ 2.041,- 	€ 2.346,-
	1360 x 700 x 1365	1795 x 700 x 1365
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
	314 L	465 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A
	115	160

KOELWERKBANK GLASOPSTAND

- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/GN en geleiderset per deur
- Gebogen glasopzet
- 2 of 3x 1/1GN inzet

KÜHLTISCH MIT GLAS

- Isolierschicht 60mm
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Gebogen Glasauflage
- 2 oder 3x 1/1GN einsatz

REFRIGERATED COUNTER WITH GLASS COVER

- Insulation 60mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Curved glass cover
- 2 or 3x 1/1 GN insert

TABLE RÉFRIGÉRÉE AVEC VERRE

- Isolation 60mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Structure en verre courbé
- 2 ou 3x 1/1 GN insert

7450.0500	€ 31,-
	Set guides

7450.0505	€ 24,-
	Grids PE COATED
GN	1/1 GN

7020.1200	€ 12,75
	Grids SS
GN	1/1 GN

7451.0010	€ 74,-
	Castors set (4x)
>	7950.0410

7451.0009	€ 109,-
	Castors set (6x)
>	7950.0415

REFRIGERATED COUNTER WITH GLAS COVER



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7489.5150

€ 2.145,-



7489.5155

€ 2.830,-



	1400 x 700 x 850	1865 x 700 x 850
	230 V / 0,30 kW	230 V / 0,40 kW
	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290
	150	180

KOELWERKBANK GLASOPSTAND

- Isolatie 50mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- Rechte glasopzet
- 3 of 4x 1/1GN inzet

KÜHLTISCH MIT GLAS

- Isolierschicht 50mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Gerade Glasaufsatz
- 3 oder 4x 1/1GN einsatz

REFRIGERATED COUNTER WITH GLASS COVER

- Insulation 50mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- Straight glass cover
- 3 or 4x 1/1 GN insert

TABLE RÉFRIGÉRÉE AVEC VERRE

- Isolation 50mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Structure en verre droite
- 3 ou 4x 1/1 GN insert

7489.0506

€ 39,-



Grids

7489.0905

€ 88,-



Castors set (5x)

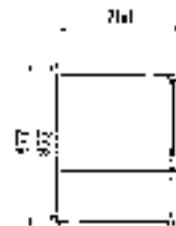
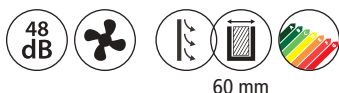
60Hz

ON REQUEST



ON REQUEST

REFRIGERATED COUNTER



	7950.0106	7950.0108	7950.0110	7950.0112	7950.0113
	€ 888,-	€ 1.150,-	€ 1.400,-	€ 1.230,-	€ 2.010,-
	900 x 700 x 875	900 x 700 x 875	900 x 700 x 875	1365 x 700 x 875	1365 x 700 x 875
	830 x 595 x 456v	830 x 595 x 456	830 x 595 x 456	1295 x 595 x 456	1295 x 595 x 456
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
	257 L	257 L	257 L	400 L	400 L
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
GN	2x 1/1GN	1x 1/1GN	X	3x 1/1GN	X
	82	91	99	125	150

KOELWERKBANK

- RVS uitgevoerd
- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Statische koeler met hulp ventilator
- Digitale thermostaat
- Verstelbare roosters
- 7950.0106-0108-0112: Incl. 1 rooster 1/1GN en 1 geleiderset per deur
- 7950.0108-0110-0113: Lade 1/1GN, max. hoogte 150mm

KÜHLTISCH

- Edelstahl Ausführung
- Isolierschicht 60mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Digitales Thermostat
- Einstellbare Gitter austauschbar
- 7950.0106-0108-0112: Incl. 1 Gitter 1/1GN und 1 Par Führungsschienen pro Tür
- 7950.0108-0110-0113: Schublade 1/1 GN, max. Höhe 150mm

REFRIGERATED COUNTER

- Stainless steel cabinet
- Insulation 60mm
- Ambient temp. +38°C
- Static cooler, fan assisted
- Digital thermostat
- Adjustable shelves
- 7950.0106-0108-0112: Incl. 1 grid 1/1GN and 1 set of guides per door
- 7950.0108-0110-0113: Drawer 1/1 GN, Max. height 150mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Acier inoxydable
- Isolation 60mm
- Temp. ambiente +38°C
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Affichage numérique
- Tablettes réglables
- 7950.0106-0108-0112: Incl. 1 grille 1/1 GN et jeux de guides par porte
- 7950.0108-0110-0113: tiroir 1/1 GN, hauteur max. 150mm

7950.5048	€ 31,-
	Set guides

7451.0006	€ 495,-
	Drawers

7450.0505	€ 24,-
	Grids PE COATED
GN	1/1 GN

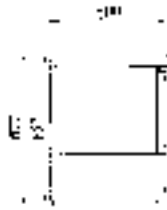
7020.1200	€ 12,75
	Grids SS
GN	1/1 GN

7003.0510	€ 174,-
	Support
	905 x 638 x 103

7003.0515	€ 189,-
	Support
	1370 x 638 x 103



REFRIGERATED COUNTER



REFRIGERATED NEGATIVE COUNTER



7450.0730

7450.0735

€ 900,-



€ 1.277,-



	435 x 700 x 875	435 x 700 x 875
	365 x 595 x 456	365 x 595 x 456
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,12 kW
	109 L	109 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A
	1x 1/1 GN	X
	38	46

7450.0079

€ 1.559,-



	943 x 700 x 855
	830 x 595 x 411
	230 V / 0,34 kW
	-10/-20°C
	R 290
	2x 1/1GN
	96

KOELWERKBANK

- Digitale display
- 7450.0730-0735: Statische koeler met hulp ventilator
- 7450.0079: Statische vriezer
- 7450.0730 - 7450.0079: Verstelbare roosters 1/1GN, 1x per deur
- 7450.0735: Laden capaciteit 1/1GN
- Volledig RVS
- Automatische ontdooiing
- Ronde afwerking hoeken voor makkelijk schoonmaken

KÜHLTISCH

- Digitalanzeige
- 7450.0730-0735: Statische Kühlung mit Ventilator
- 7450.0079: Statische Tiefkühlschrank
- 7450.0730 - 7450.0079: Einstellbare Gitter 1/1 GN, 1 pro Tür
- 7450.0735: Schubladen Kapazität 1/1GN
- Komplett Edelstahl
- Automatische Abtauung
- Runde Endbearbeitung Ecken für einfach sauber machen

REFRIGERATED COUNTER

- Digital display
- 7450.0730-0735: Static cooler, fan assisted
- 7450.0079: Static freezer
- 7450.0730 - 7450.0079: Adjustable shelves 1/1GN, 1 per door
- 7450.0735: Drawer capacity 1/1GN
- Completely Stainless Steel
- Automatic defrost
- Internal round edges for easy cleaning

TABLE RÉFRIGÉRÉE

- Affichage numérique
- 7450.0730-0735: Froid statique, assisté par ventilateur
- 7450.0079: Congélateur statique
- 7450.0730 - 7450.0079: Grilles Ajustables 1/1GN, 1 par porte
- 7450.0735: Capacité du tiroir 1/1GN
- Entièrement en acier inoxydable
- Dégivrage automatique
- Bords ronds internes pour un nettoyage facile

7450.0500 € 31,-

	Set guides
>	7450.0730

7450.0512 € 31,-

	Set guides
>	7450.0079

7450.0505 € 24,-

	Grids PE COATED
>	7450.0730
GN	1/1 GN

7020.1200 € 12,75

	Grids SS
>	7450.0730
GN	1/1 GN

7450.0507 € 22,-

	Grids PE COATED
>	7450.00079
	325x570

7003.0510 € 174,-

	Support
	905 x 638 x 103



Refrigeration

STANDARD LINE

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

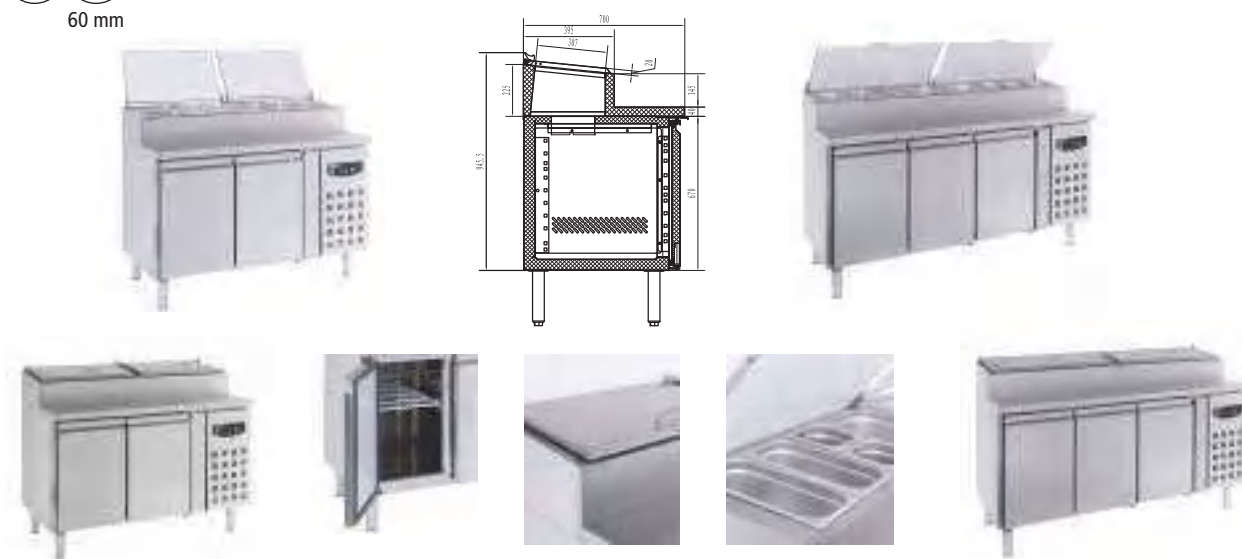
Ice Machines

SALADETTE

42
dB



60 mm



7450.0102

€ 2.358,-



7450.0104

€ 2.533,-



	1360 x 700 x 1085	1795 x 700 x 1085
	795 x 580 x 560	1230 x 580 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
	396 L	576 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A
	145	180



SALADETTE

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- RVS deksel
- 6 of 8x 1/3GN-150 inzet



SALADETTE

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Edelstahldeckel
- 6 oder 8x 1/3GN-150mm einsatz



SALADETTE

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- SS cover
- 6 or 8x 1/3GN-150 insert



SALADETTE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Couvercle en acier inox
- 6 ou 8x 1/3GN-150 insert

7450.0500



€ 31,-



Set guides

7450.0505



€ 24,-



Grids PE COATED

GN 1/1 GN

7020.1200



€ 12,75



Grids SS

GN 1/1 GN

7451.0010



€ 74,-



Castors set (4x)

7451.0009



€ 109,-



Castors set (6x)

SALADETTE



50 mm



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7489.5140

€ 2.190,-



7489.5145

€ 2.510,-



	1400 x 700 x 1090	1865 x 700 x 1090
	230 V / 0,30 kW	230 V / 0,35 kW
	-2/+8°C	-2/+8°C
	R 290	R 290
	155	185

SALADETTE

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster 1/1GN en geleiderset per deur
- RVS deksel
- 7 of 10x 1/3GN-150 inzet

SALADETTE

- Isolierschicht 50 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter 1/1GN mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Edelstahldeckel
- 7 oder 10x 1/3GN-150 mm einsatz

SALADETTE

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids 1/1GN and set guides per door
- SS cover
- 7 or 10x 1/3GN-150 insert

SALADETTE

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles 1/1GN et Glissières par porte inclus
- Couvercle en acier inox
- 7 ou 10x 1/3GN-150 insert

7489.0905



€ 88,-



Castors set (5x)

60Hz



ON REQUEST



ON REQUEST

7489.0506



€ 39,-



Grids

7489.0525



€ 328,-



Drawers

7489.0527



€ 425,-



Drawer

7489.0526

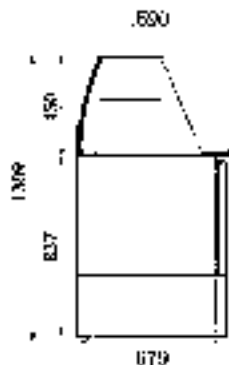


€ 330,-



Drawer

REFRIGERATED SALADETTE



7450.0725

€ 845,-



	435 x 700 x 875
	365 x 595 x 456
	230 V / 0,17 kW
	109 L
	+2/+8°C
	R 600 A
	GN 1x 1/1 GN
	36

7950.0400

€ 1.196,-



7950.0405

€ 1.450,-



WITH GLASS COVER

	900 x 700 x 850	1365 x 700 x 850
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A
	GN 2x 1/1 GN 3x 1/6 GN	GN 3x 1/1 GN 4x 1/6 GN
	90	125

GEKOELDE SALADETTE

- Digitale display
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters 1/1GN, 1x per deur
- 7450.0725: Vzv RVS deksel, in 2 delen inklapbaar
- Kunststof werkgedeelte aan voorzijde
- Volledig RVS
- Automatische ontdooiing
- Excl. GN bakken en deksels

GEKÜHLTE SALADETTE

- Digitalanzeige
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter 1/1GN, 1 pro Tür
- 7450.0725: Edelstahl Deckel, in 2 Teilen
- Vorderseite Kunststoff Arbeitsplatte
- Komplett Edelstahl
- Automatische Abtauung
- Ohne Behälter und Deckel

REFRIGERATED SALADETTE

- Digital display
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves 1/1GN, 1 per door
- 7450.0725: With stainless steel lid, in 2 parts
- Plastic work area at the front
- Completely Stainless Steel
- Automatic defrost
- Excl. GN containers and lids

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE

- Affichage numérique
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles Ajustables 1/1GN, 1 par porte
- 7450.0725: Avec couvercle en acier inoxydable, en 2 parties
- Zone de travail en plastique à l'avant
- Entièrement en acier inoxydable
- Dégivrage automatique
- Excl. Conteneurs et couvercles GN

7003.0510

€ 174,-

	Support
	905 x 638 x 103

7003.0515

€ 189,-

	Support
	1370 x 638 x 103

7450.0512

€ 31,-

	Set guides
	> 7450.0725

7950.5049

€ 31,-

	Set guides
	> 7950.0400 - 0405

7450.0505

€ 24,-

	Grids PE COATED
	> 7450.0725
	GN 1/1 GN

7020.1200

€ 12,75

	Grids SS
	> 7450.0725
	GN 1/1 GN

7450.0507

€ 22,-

	Grids PE COATED
	> 7950.0400 - 0405
	325x570



REFRIGERATED SALADETTE



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



	7950.0105	7950.0094	7950.0095	7950.0100
	€ 860,- 	€ 1.224,- 	€ 1.090,- 	€ 1.558,-
	900 x 700 x 870	1370 x 700 x 870	903 x 700 x 1006	1368 x 700 x 1006
	830 x 590 x 456	1295 x 595 x 456	830 x 590 x 456	1295 x 595 x 456
	230 V / 0,34 kW	230V / 0,34kW	230V / 0,34kW	230V / 0,34kW
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
GN	2x 1/1 GN 2,5x 1/1 GN pan	3x 1/1 GN 4x 1/1 GN pan	2x1/1 GN 5x 1/6 GN pan	3x 1/1 GN 8x 1/6 GN pan
	90	125	72	140

GEKOELDE SALADETTE

- Digitale display
- Statische koeler met hulp ventilator
- Verstelbare roosters 1/1GN, 1x per deur
- RVS deksel
- 7950.0094-0105: Kunststof werkgedeelte aan voorzijde
- 7950.0095-0100: GN inzet opzet 5x 1/6GN of 8x 1/6GN
- Volledig RVS
- Automatische ontdooiing
- Excl. GN bakken en deksels

GEKÜHLTE SALADETTE

- Digitalanzeige
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Einstellbare Gitter 1/1GN, 1 pro Tür
- Edelstahl Deckel
- 7950.0094-0105: Vorderseite Kunststoff Arbeitsplatte
- 7950.0095-0100: GN Setup 5x 1/6GN oder 8x 1/6GN
- Komplett Edelstahl
- Automatische Abtauung
- Ohne Behälter und Deckel

REFRIGERATED SALADETTE

- Digital display
- Static cooler, fan assisted
- Adjustable shelves 1/1GN, 1 per door
- Stainless steel lid
- 7950.0094-0105: Plastic work area at the front
- 7950.0095-0100: GN top setup 5x 1/6GN or 8x 1/6GN
- Completely Stainless Steel
- Automatic defrost
- Excl. GN containers and lids

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE

- Affichage numérique
- Froid statique, assisté par ventilateur
- Grilles Ajustables 1/1GN, 1 par porte
- Couvercle en acier inoxydable
- 7950.0094-0105: Zone de travail en plastique à l'avant
- 7950.0095-0100: Configuration d'insertion GN 5x 1/6GN ou 8x 1/6GN
- Entièrement en acier inoxydable
- Dégivrage automatique
- Excl. Conteneurs et couvercles GN

7003.0510		€ 174,-
	Support	
	905 x 638 x 103	

7003.0515		€ 189,-
	Support	
	1370 x 638 x 103	

7950.5048		€ 31,-
	Set guides	
>	7950.0095-0100	

7950.5049		€ 31,-
	Set guides	
>	7950.0094-0105	

7450.0507		€ 22,-
	Grids PE COATED	
>	7950.0105 - 0094	
	325x570	

7020.1200		€ 12,75
	Grids SS	
>	7950.0095 - 0100	
GN	1/1 GN	

7450.0505		€ 24,-
	Grids PE COATED	
>	7950.0095 - 0100	
GN	1/1 GN	



Refrigeration

STANDARD LINE

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

COLD AND FREEZER ROOM



80 mm 800 mm



EXPORT

TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE
TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

7469.1000	1360x1360x2200	1200x1200x2040	2,94	80	205	€ 1.846,-
7469.1035	1360x1660x2200	1200x1500x2040	3,67	80	248	€ 2.165,-
7469.1005	1360x1960x2200	1200x1800x2040	4,41	80	284	€ 2.295,-
7469.1040	1660x1660x2200	1500x1500x2040	4,59	80	288	€ 2.295,-
7469.1045	1660x1960x2200	1500x1800x2040	5,51	80	306	€ 2.549,-
7469.1050	1660x2260x2200	1500x2100x2040	6,43	80	342	€ 2.725,-
7469.1010	1960x1960x2200	1800x1800x2040	6,61	80	336	€ 2.725,-
7469.1020	1960x2260x2200	1800x2100x2040	7,71	80	378	€ 2.925,-
7469.1015	1960x2560x2200	1800x2400x2040	8,81	80	422	€ 3.250,-
7469.1025	1960x3160x2200	1800x3000x2040	11,2	80	492	€ 3.550,-

7469.1055	2260x2260x2200	2100x2100x2040	9,0	80	480	€ 3.195,-
7469.1030	2560x2560x2200	2400x2400x2040	11,75	80	547	€ 3.725,-
7469.1200	2300x3500x2500	2100x3300x2300	15,94	100	740	€ 5.292,-
7469.1205	2900x2900x2500	2700x2700x2300	16,77	100	750	€ 5.403,-
7469.1210	2300x4100x2500	2100x3900x2300	18,84	100	822	€ 5.911,-
7469.1215	2900x3500x2500	2700x3300x2300	20,49	100	856	€ 6.113,-
7469.1220	2900x4100x2500	2700x3900x2300	24,22	100	948	€ 6.823,-
7469.1225	2900x5300x2500	2700x5100x2300	31,67	100	1043	€ 8.243,-



KOEL/VRIESCEL

- Kliksysteem
- Excl. Motor
- RVS vloer 1mm, AISI 430
- Vriesmodel voorzien van drukklep en deurverwarming
- Vanaf 1960mm breedte past de motor naast de deur
- Motor past niet bij alle modellen naast de deur



KÜHL UND FRIERZELL

- Klicksystem
- Exklusiv Motor
- Boden aus 1mm Edelstahl AISI 430
- Tiefkühlmodell ausgestattet mit Druckventil und Türheizung
- Ab eine Breite von 1960mm kann der Motor neben der Tür
- Aggregat passt nicht bei alle Modelle neben der Tür



COLD AND FREEZER ROOM

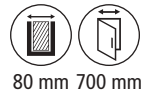
- Click system
- Excl. motor
- SS floor 1 mm, AISI 403
- Freezer model with pressure valve and door heatin
- From 1960mm width the motor fits next to the door
- The motor doesn't fit next to the door for all models



CHAMBRE FROIDE POSITIVE / NEGATIVE

- Système de blocage
- Exc. Moteur
- Plancher en acier inoxydable, AISI 430
- Modèle de congélation muni d'une soupape de décharge de pression et de chauffage de porte
- A partir de 1960mm de largeur le moteur pourra s'adapter à côté de la porte
- Le moteur ne convient pas à tous les modèles à côté de la porte

COLD AND FREEZER ROOM



80 mm 700 mm



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

EXPORT

TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE
TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

7489.1010	1500x1500x2200	1340x1340x2040	3,7	288	€ 2.411,-
7489.1015	1500x1800x2200	1340x1640x2040	4,5	306	€ 2.515,-
7489.1020	1500x2100x2200	1340x1940x2040	5,3	342	€ 2.716,-
7489.1035	1800x1800x2200	1640x1640x2040	5,5	336	€ 2.737,-
7489.1040	1800x2100x2200	1640x1940x2040	6,5	378	€ 2.974,-
7489.1045	1800x2400x2200	1640x2240x2040	7,5	422	€ 3.150,-
7489.1065	2100x2100x2200	1940x1940x2040	7,7	336	€ 3.210,-

7489.1070	2100x2400x2200	1940x2240x2040	8,9	378	€ 3.550,-
7489.1075	2100x2700x2200	1940x2540x2040	10,1	422	€ 3.780,-
7489.1080	2100x3000x2200	1940x2840x2040	11,2	492	€ 3.960,-
7489.1090	2400x2100x2200	2240x1940x2040	8,9	480	€ 3.565,-
7489.1095	2400x2400x2200	2240x2240x2040	10,2	547	€ 3.770,-
7489.1100	2400x2700x2200	2240x2540x2040	11,6	740	€ 4.270,-
7489.1105	2400x3000x2200	2240x2840x2040	13	750	€ 4.530,-
7489.1110	2700x1500x2200	2540x1340x2040	6,9	822	€ 3.370,-
7489.1115	2700x2100x2200	2540x1940x2040	10,1	856	€ 3.850,-
7489.1120	2700x2400x2200	2540x2240x2040	11,6	948	€ 4.270,-
7489.1125	2700x3000x2200	2540x2840x2040	14,7	1043	€ 4.830,-

KOEL/VRIESCEL

- Haaksysteem
- Excl. Motor
- RVS vloer 1mm, AISI 430
- Vriesmodel voorzien van drukklep en deurverwarming
- Deur omkeerbaar

KÜHL UND FRIERZELL

- Hakensystem
- Exklusiv Motor
- Boden aus 1mm Edelstahl AISI 430
- Tiefkühlmodell ausgestattet mit Druckventil und Türheizung
- Tür umkehrbar

COLD AND FREEZER ROOM

- Winding lock system
- Excl. motor
- SS floor 1mm, AISI 430
- Freezer model with pressure valve and door heating
- Door reversible

CHAMBRE FROIDE POSITIVE / NEGATIVE

- Système de crochet
- Exc. Moteur
- Plancher en acier inoxydable, AISI 430
- Modèle de congélation muni d'une soupape de décharge de pression et de chauffage de porte
- Porte reversible



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

SHELVING SYSTEM



	>			
7013.2050	7469.1000	1085 x 450 x 1700	20	€ 298,-
7013.2055	7469.1035	1085/1345 x 450 x 1700	25	€ 582,-
7013.2060	7469.1005	1085/1645 x 450 x 1700	30	€ 623,-
7013.2065	7469.1040	1385/1345 x 450 x 1700	35	€ 621,-
7013.2070	7469.1045	1385/1645 x 450 x 1700	40	€ 645,-
7013.2075	7469.1050	1385/1945 x 450 x 1700	45	€ 707,-
7013.2080	7469.1010	1685/1645 x 450 x 1700	45	€ 713,-
7013.2085	7469.1020	1685/1945 x 450 x 1700	50	€ 760,-
7013.2090	7469.1015	1685/2245 x 450 x 1700	55	€ 915,-
7013.2095	7469.1025	1685/2845 x 450 x 1700	60	€ 993,-
7013.2100	7469.1055	1985/1945 x 450 x 1700	55	€ 807,-
7013.2105	7469.1030	2265/2240 x 450 x 1700	60	€ 1.112,-

CURTAINS FOR COLD AND FREEZER

7013.2235

€ 229,-

- Strokgordijn tbv cel
- Vorhang für Kühl-Frierzell
- Curtains for cold and freezer room
- Pour chambre froide positive / negative



>1050 x >2000



45

VENTING BEAMS FOR FREEZER ROOM

7469.1645

€ 99,-

- Ontluchttingsbalken tbv vriescel
- Bodenunterlüftungs balken für Frierzell
- Venting beams for freezer room
- Barres de ventilation pour chambre froide negative



8x 2000 x 42 x 42 mm



X

SHELVING SYSTEM



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

	>			
7013.3210	7489.1010	1235/1195 x 450 x 1700	30	€ 572,-
7013.3215	7489.1015	1235/1495 x 450 x 1700	35	€ 617,-
7013.3220	7489.1020	1235/1795 x 450 x 1700	40	€ 645,-
7013.3235	7489.1035	1535/1495 x 450 x 1700	40	€ 621,-
7013.3240	7489.1040	1535/1795 x 450 x 1700	45	€ 657,-
7013.3245	7489.1045	1535/2095 x 450 x 1700	50	€ 735,-
7013.3265	7489.1065	1835/1795 x 450 x 1700	35	€ 723,-
7013.3270	7489.1070	1835/2095 x 450 x 1700	55	€ 772,-
7013.3275	7489.1075	1835/2395 x 450 x 1700	60	€ 808,-
7013.3280	7489.1080	1835/2690 x 450 x 1700	65	€ 962,-
7013.3290	7489.1090	2095/1835 x 450 x 1700	55	€ 772,-
7013.3295	7489.1095	2130/2095 x 450 x 1700	60	€ 930,-
7013.3500	7489.1100	2130/2395 x 450 x 1700	65	€ 966,-
7013.3305	7489.1105	2130/2690 x 450 x 1700	70	€ 1.120,-
7013.3310	7489.1110	2395/1235 x 450 x 1700	50	€ 731,-
7013.3315	7489.1115	2395/1235 x 450 x 1700	60	€ 808,-
7013.3320	7489.1120	2395/2130 x 450 x 1700	65	€ 966,-
7013.3325	7489.1125	2395/2280 x 450 x 1700	75	€ 983,-

CURTAINS FOR COLD AND FREEZER

7013.2235

€ 229,-



- Strokengordijn tbv cel
- Vorhang für Kühl-Frierzell
- Curtains for cold and freezer room
- Pour chambre froide positive / negative



>1050 x >2000



45

VENTING BEAMS FOR FREEZER ROOM

7469.1645

€ 99,-



- Ontluchttingsbalken tbv vriescel
- Bodenunterlüftungs balken für Frierzell
- Venting beams for freezer room
- Barres de ventilation pour chambre froide negative



8x 2000 x 42 x 42 mm



X



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

COLD AND FREEZER ROOM

KOEL/VRIESCEL

KÜHL UND FRIERZELL

COLD AND FREEZER ROOM

CHAMBRE FROIDE POSITIVE/NEGATIVE



80 mm



EXPORT

TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE
TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

7489.0005	1200x1500x2010	1040x1340x1850	2,6	580	180	€ 1.791,-
7489.0015	1500x1800 x2010	1340 x1640x1850	4	700	190	€ 2.269,-
7489.0025	1500x2400 x2010	1340x2240x1850	5,5	700	250	€ 2.631,-
7489.0035	1800x1800x2010	1640x1640x1850	5	700	260	€ 2.467,-
7489.0040	1800x2100x2010	1640x1940x1850	5,9	700	280	€ 2.680,-

7489.0060	1800x3000x2010	1640x2840x1850	8,5	700	320	€ 3.359,-
7489.0070	2100x2100x2010	1940x1940x1850	6,9	700	280	€ 2.896,-



SHELVING SYSTEM



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

	>			
7013.3005	7489.0005	935/1195 x 450 x 1700	25	€ 535,- 
7013.3015	7489.0015	1235/1495 x 450 x 1700	35	€ 617,- 
7013.3025	7489.0025	1235/2095 x 450 x 1700	45	€ 694,- 
7013.3035	7489.0035	1535/1495 x 450 x 1700	40	€ 657,- 
7013.3040	7489.0040	1535/1795 x 450 x 1700	45	€ 686,- 
7013.3060	7489.0060	1535/2690 x 450 x 1700	60	€ 926,- 
7013.3070	7489.0070	1835/1795 x 450 x 1700	50	€ 723,- 

CURTAINS FOR COLD AND FREEZER

7013.2235

€ 229,-



- Strokengordijn tbv cel
- Vorhang für Kühl-Frierzell
- Curtains for cold and freezer room
- Pour chambre froide positive / negative



>1050 x >2000



45

VENTING BEAMS FOR FREEZER ROOM

7469.1645

€ 99,-



- Ontluchttingsbalken tbv vriescel
- Bodenunterlüftungs balken für Frierzell
- Venting beams for freezer room
- Barres de ventilation pour chambre froide negative



8x 2000 x 42 x 42 mm



X



Refrigeration

STANDARD LINE

COLD AND FREEZER ROOM



KOEL/VRIESCEL



KÜHL UND FRIERZELL



COLD AND FREEZER ROOM



CHAMBRE FROIDE POSITIVE/NEGATIVE



120 mm 700 mm



EXPORT

TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE
TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

7489.2010	1500x1500x2200	1260x1260x1960	3,1	320	€ 2.761,-
7489.2015	1500x1800x2200	1260x1560x1960	3,9	350	€ 2.884,-

7489.2020	1500x2100x2200	1260x1860x1960	4,6	380	€ 3.108,-
7489.2035	1800x1800x2200	1560x1560x1960	4,8	380	€ 3.133,-
7489.2040	1800x2100x2200	1560x1860x1960	5,7	400	€ 3.405,-
7489.2045	1800x2400x2200	1560x2160x1960	6,6	420	€ 3.609,-
7489.2065	2100x2100x2200	1860x1860x1960	6,8	420	€ 3.678,-
7489.2070	2100x2400x2200	1860x2160x1960	7,9	450	€ 4.067,-
7489.2075	2100x2700x2200	1860x2460x1960	9	505	€ 4.334,-
7489.2080	2100x3000x2200	1860x2760x1960	10,1	525	€ 4.543,-
7489.2090	2400x2100x2200	2160x1860x1960	7,9	450	€ 4.082,-
7489.2095	2400x2400x2200	2160x2160x1960	9,7	505	€ 4.321,-
7489.2100	2400x2700x2200	2160x2460x1960	10,4	525	€ 4.830,-
7489.2105	2400x3000x2200	2160x2760x1960	11,7	545	€ 5.204,-
7489.2115	2700x1500x2200	2460x1260x1960	6,1	420	€ 3.857,-
7489.2120	2700x2100x2200	2460x1860x1960	9	505	€ 4.420,-
7489.2125	2700x2400x2200	2460x2160x1960	10,4	525	€ 4.905,-
7489.2130	2700x3000x2200	2460x2760x1960	13,3	570	€ 5.536,-

SHELVING SYSTEM



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

	>			
7013.3710	7489.2010	1235/1195 x 450 x 1700	30	€ 572,-
7013.3715	7489.2015	1235/1495 x 450 x 1700	35	€ 617,-
7013.3720	7489.2020	1235/1795 x 450 x 1700	40	€ 645,-
7013.3735	7489.2035	1535/1495 x 450 x 1700	40	€ 657,-
7013.3740	7489.2040	1535/1795 x 450 x 1700	45	€ 686,-
7013.3745	7489.2045	1535/2095 x 450 x 1700	50	€ 735,-
7013.3765	7489.2065	1835/1795 x 450 x 1700	35	€ 723,-
7013.3770	7489.2070	1835/2095 x 450 x 1700	55	€ 772,-
7013.3775	7489.2075	1835/2395 x 450 x 1700	60	€ 808,-
7013.3780	7489.2080	1835/2540 x 450 x 1700	65	€ 942,-
7013.3790	7489.2090	2130/1795 x 450 x 1700	55	€ 877,-
7013.3795	7489.2095	2130/2095 x 450 x 1700	60	€ 926,-
7013.3800	7489.2100	2130/2395 x 450 x 1700	65	€ 962,-
7013.3805	7489.2105	2130/2540 x 450 x 1700	70	€ 1.096,-
7013.3815	7489.2115	2395/1235 x 450 x 1700	50	€ 731,-
7013.3820	7489.2120	2395/1835 x 450 x 1700	60	€ 808,-
7013.3825	7489.2125	2395/2130 x 450 x 1700	65	€ 962,-
7013.3835	7489.2130	2430/2540 x 450 x 1700	75	€ 1.133,-

CURTAINS FOR COLD AND FREEZER

7013.2235					
€ 229,-					
• Strokengordijn tbv cel • Vorhang für Kühl-Frierzell • Curtains for cold and freezer room • Pour chambre froide positive / negative					
	<table> <tr> <td></td><td>>1050 x >2000</td></tr> <tr> <td></td><td>45</td></tr> </table>		>1050 x >2000		45
	>1050 x >2000				
	45				

VENTING BEAMS FOR FREEZER ROOM

7469.1645			
€ 99,- 			
• Ontluchttingsbalken tbv vriescel • Bodenunterlüftungs balken für Frierzell • Venting beams for freezer room • Barres de ventilation pour chambre froide negative			
	8x 2000 x 42 x 42 mm		X



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

COLD ROOM WITH GLASS DOORS



80 mm



NEW!

EXPORT

TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

7489.3000	1800 x 1200 x 2200	1720 x 1120 x 2120	3,5	361	€ 4.133,-	
7489.3005	2700 x 1200 x 2200	2620 x 1120 x 2120	5,5	483	€ 4.988,-	
7489.3010	3600 x 1200 x 2200	520 x 1120 x 2120	7,5	650	€ 5.843,-	



KOELCEL MET GLASDEUREN

- Haaksysteem
- Excl. Motor
- RVS vloer 1 mm, AISI 430
- Vriesmodel voorzien van drukklep en deurverwarming
- Deur omkeerbaar
- Glasdeuren aan de klantzijde voor zelfbediening
- Omgevingstemperatuur +38°C



KÜHLZELL MIT GLASTÜREN

- Hakensystem
- Exklusiv Motor
- Boden aus 1 mm Edelstahl, AISI 430
- Tiefkühlmodell ausgestattet mit Druckventil und Türheizung
- Tür umkehrbar
- Glastüren auf der Kundenseite für Selbstbedienung
- Umgebungstemperatur +38°C



COLD ROOM WITH GLASS DOORS

- Winding lock system
- Excl. motor
- SS floor 1 mm, AISI 430
- Freezer model with pressure valve and door heating
- Door reversible
- Glass doors on the customer side for self-service
- Ambient temperature +38°C

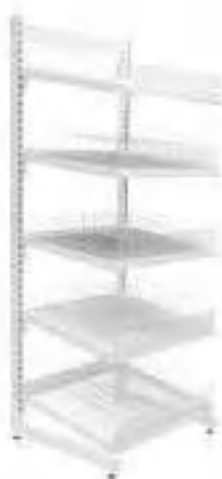


CHAMBRE FROIDE POSITIVE AVEC PORTES EN VERRE

- Système de crochet
- Exc. Moteur
- Plancher en acier inoxydable, AISI 430
- Modèle de congélation muni d'une soupape de décharge de pression et de chauffage de porte
- Porte reversible
- Portes en verre du côté client pour libre-service
- Temp. ambiente +38°C



SHELVING SYSTEM



	7013.3505	7013.3510	7013.3515
	ON REQUEST 	ON REQUEST 	ON REQUEST 
>	7489.3000	7489.3005	7489.3010
	1580 x 700 x 2060/2115	2355 x 700 x 2060/2115	3130 x 700 x 2060/2115

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

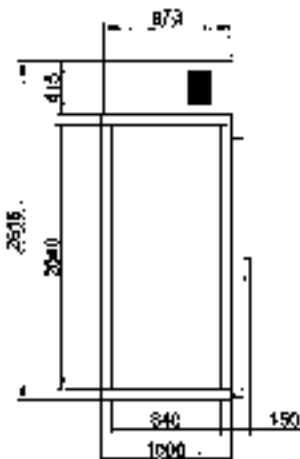
Bakery



Refrigeration

STANDARD LINE

MINI COLD ROOM / MINI FREEZER ROOM



7469.1300

€ 2.590,-



MINI COLD ROOM

7469.1305

€ 3.100,-



MINI FREEZER ROOM

	1000 x 1000 x 2615	1000 x 1000 x 2615
	840 x 840 x 2040	840 x 840 x 2040
	1,44	1,44
	230 V / 0,5 kW	230 V / 1,04 kW
	-5/+5°C	-10 /-20°C
	R 404 A	R 404 A
	306	314

MINI KOELCEL
INCL. KOELUNIT

MINI KÜHLZELL
INCL. KÜHLAGGREGAT

MINI COLD ROOM
INCL. POSITIVE UNIT

MINI CHAMBRE FROID
INCL. UNITÉ TYPE POSITIF

MINI VRIESCEL

INCL. VRIESUNIT

- LED verlichting
- 7469.1300: Koelsysteem met verdampfer
- 7469.1305: Vriessysteem met verdampfer
- Koelcapaciteit tot 5 m³
- Digitale display
- Zink metalen panelen in wit gepoedercoated
- Hoekstukken grijs kunststof
- Dikte panelen 80 mm.
- Deur te openen vanaf binnenzijde
- Cel voorzien van geleiders

MINI FRIERZELL

INCL. TIEFKÜHLAGGREGAT

- LED Beleuchtung
- 7469.1300: Kühlsystem mit Verdampfer
- 7469.1305: Tiefkühlsystem mit Verdampfer
- Kühlleistung bis 5 m³
- Digitalanzeige
- Zinkmetal Panelen weiß pulverbeschichtet
- Ecken Außenseite grauer Kunststoff
- Panelen 80 mm
- Tür öffnet sich von Innen
- Kühlzelle mit Führungsschienen

MINI FREEZER ROOM

INCL. NEGATIVE UNIT

- LED lighting
- 7469.1300: Refrigerating unit with evaporation system
- 7469.1305: Freezing unit with evaporation system
- Cooling capacity up to 5 m³
- Digital display
- White coated panels made from zinc-plated steel
- Grey pastic corner pieces
- Panel thickness 80 mm
- Door can be opened from the inside
- Room provided with guides

MINI CHAMBRE FRIGORIFIQUES

INCL. UNITÉ TYPE NÉGATIF

- Éclairage LED
- 7469.1300: Groupe frigorifique avec système d'évaporation
- 7469.1305: Unité de congélation avec système d'évaporation
- Capacité de refroidissement jusqu'à 5 m³
- Affichage numérique
- Panneaux à revêtement blanc en acier zingué
- Pièces d'angle pastic gris
- Épaisseur du panneau 80 mm
- La porte peut être ouverte de l'intérieur
- Chambre avec guides

7469.1310 € 50,-

	Grids
1x	825 x 780

MINI COLD ROOM / MINI FREEZER ROOM



630 mm 3x 80 mm



NEW!

7489.0300

7489.0305

€ 2.816,-



€ 3.574,-



MINI COLD ROOM

MINI FREEZER ROOM

	1000 x 1000 x 2340	1000 x 1000 x 2340
	840 x 840 x 1850	840 x 840 x 1850
	1,59	1,59
	230 V / 0,85 kW	230 V / 1,1 kW
	-2/+8°C	-10 /-22°C
	R 290	R 290
	230	245



MINI KOELCEL

INCL. KOELUNIT

MINI VRIESCEL

INCL. VRIESUNIT

- 7489.0300: Koelsysteem met verdamper
- 7489.0305: Vriessysteem met verdamper
- Omkeerbare deur
- Automatische ontdooiing
- Deur te openen vanaf binnenzijde
- Dikte panelen 80 mm
- Cel voorzien van geleiders, plaats voor 5 roosters, waarvan 3 inclusief
- Omgevingstemperatuur +32°C



MINI KÜHLZELL

INKL. KÜHLAGGREGAT

MINI FRIERZELL

INKL. TIEFKÜHLAGGREGAT

- 7489.0300: Kühlsystem mit Verdampfer
- 7489.0305: Tiefkühlsystem mit Verdampfer
- Tür umkehrbar
- Automatische Abtauung
- Tür öffnet sich von Innen
- Panelen 80 mm
- Kühlzelle mit Führungsschienen, platz für 5 Gitter, davon 3 Stück inklusiv
- Umgebungstemperatur +32°C



MINI COLD ROOM

INCL. POSITIVE UNIT

MINI FREEZER ROOM

INCL. NEGATIVE UNIT

- 7489.0300: Refrigerating unit with evaporation system
- 7489.0305: Freezing unit with evaporation system
- Reversible door
- Automatic defrost
- Door can be opened from the inside
- Panel thickness 80 mm
- Room provided with guides, space for 5 shelves, 3 of which are included
- Ambient temperature +32°C



MINI CHAMBRE FROID

INCL. UNITÉ TYPE POSITIF

MINI CHAMBRE FRIGORIFIQUES

INCL. UNITÉ TYPE NÉGATIF

- 7489.0300: Groupe frigorifique avec système d'évaporation
- 7489.0305: Unité de congélation avec système d'évaporation
- Porte réversible
- Dégivrage automatique
- La porte peut être ouverte de l'intérieur
- Épaisseur du panneau 80 mm
- Chambre avec guides, espace pour 5 grilles, dont 3 inclus
- Temp. ambiente +32°C



Refrigeration

STANDARD LINE

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

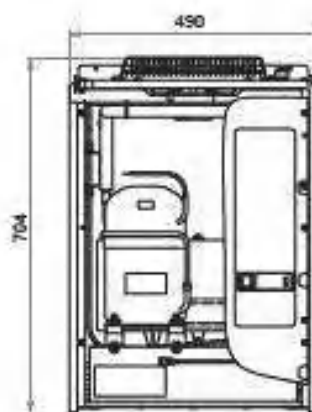
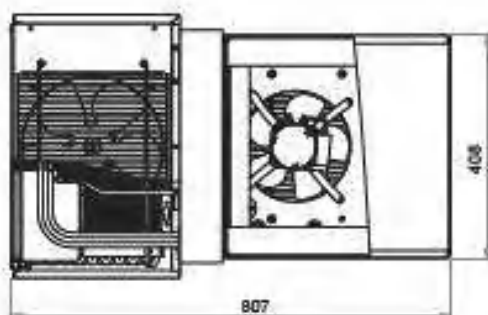
POSITIVE WALL-MOUNTED UNIT

INSTEELUNIT KOELL

KÜHLAGGREGAT

POSITIVE
WALL-MOUNTED UNIT

UNITÉ DE RÉFROIDISSE-
MENT TYPE POSITIF



7469.1100

€ 1.425,-



7469.1105

€ 1.625,-



	490 x 807 x 704	490 x 807 x 704
	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,79 kW
	0/+10°C	0/+10°C
	R 452 A	R 452 A
	57	61

TEMPERATURE SURROUNDING

30°C	7	10,3
45°C	5,1	7,6



INHANGUNIT VRIESER



TIEFKÜHLAGGREGAT

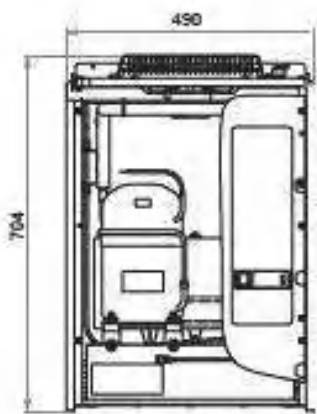
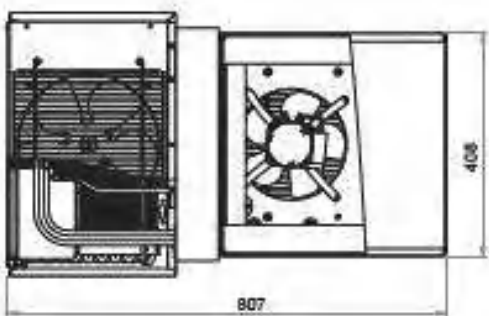


NEGATIVE
STRADDLE-TYPE UNIT



UNITÉ DE RÉFROIDISSE-
MENT TYPE NÉGATIF

NEGATIVE STRADDLE-TYPE UNIT



	7469.1120	7469.1110
	€ 1.849,- 	€ 1.995,-
	490 x 807 x 704	490 x 807 x 704
	230 V / 1,2 kW	230 V / 1,3 kW
	-10/-20°C	-10/-20°C
	R 452 A	R 452 A
	63	77

TEMPERATURE SURROUNDING		
30°C	4,2	7,2
45°C	3,2	5,6

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

POSITIVE STRADDLE-TYPE UNIT

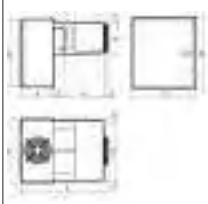
 INHANGUNIT KOEL

 KÜHLAGGREGAT HUCKEPACK

 POSITIVE STRADDLE-TYPE UNIT

 UNITÉ DE RÉFROIDISSEMENT TYPE POSTIF



	7492.0003	7492.0005	7492.0010	7492.0015	7492.0017	7492.0020
	€ 1.579,- 	€ 1.695,- 	€ 1.810,- 	€ 2.310,- 	€ 2.600,- 	€ 3.325,- 
						
	485 x 835 x 767	485 x 835 x 767	485 x 835 x 767	785 x 835 x 767	785 x 835 x 767	770 x 835 x 767
	230 V / 0,71 kW	230 V / 0,92 kW	230 V / 1,16 kW	230 V / 1,47 kW	230 V / 1,58 kW	400 V / 2,06 kW
	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
	49	49	55	73	74	92

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room volume m3

Temperatura cella • Cold room temperatura

+5°C

0°C

-5°C

Temperatura estern • Ambient temperatura

+20°C

+32°C

+43°C

+20°C

+32°C

+43°C

+20°C

+32°C

+43°C

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

7492.0003

1340

16,5

1025

12,2

765

6,6

1105

12,5

830

7,7

615

4

960

9,1

670

5,3

7492.0005

1565

20,5

1215

15,5

960

8,5

1290

15,5

985

10,4

775

6

1065

10,7

800

7,8

7492.0010

1965

28,1

1520

19,3

1205

11,4

1620

20

1240

14,1

975

8,2

1335

13,5

1000

8,8

7492.0015

2560

30,9

1990

22,5

1490

14,5

2040

21,8

1555

16,1

1205

9,9

1680

15,8

1260

10,5

7492.0017

3055

35,6

2375

28,1

1810

19,3

2435

25,4

1860

19,3

1470

14,2

2005

19

1505

14

7492.0020

4462

78,8

3468

61,5

2550

34,1

3554

54,7

2713

40,4

2065

23,2

2927

39,3

2198

28

7492.0020

4462

78,8

3468

61,5

2550

34,1

3554

54,7

2713

40,4

2065

23,2

2927

39,3

2198

28

7492.0020

4462

78,8

3468

61,5

2550

34,1

3554

54,7

2713

40,4

2065

23,2

2927

39,3

2198

28



INHANGUNIT VRIESER

 TIEFKÜHLAGGREGAT
HUCKEPACK

 NEGATIVE
STRADDLE-TYPE UNIT

 UNITÉ DE RÉFROIDISSE-
MENT TYPE NÉGATIF

NEGATIVE STRADDLE-TYPE UNIT



	7492.0024	7492.0025	7492.0029	7492.0030	7492.0035
	€ 2.525,- 	€ 2.850,- 	€ 3.425,- 	€ 2.960,- 	€ 3.740,-
	785 x 835 x 767	785 x 835 x 767	785 x 835 x 767	785 x 835 x 767	770 x 1070 x 860
	230 V / 1,46 kW	230 V / 1,81 kW	230 V / 2,53 kW	400 V / 2,47 KW	400 V / 2,47 KW
	-10/-20°C	-10/-20°C	-10/-20°C	-10/-20°C	-10/-20°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
	78	89	88	88	115

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room volume m3

Temperatura cella • Cold room temperatura

-18 °C

-22 °C

Temperatura esterna • Ambient temperatura

	+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+43°C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0024	1400	16,4	1015	10	755	7,1	1110	11,7	800	7	575	4,8
7492.0025	1870	23,1	1365	13,7	920	9,1	1540	17,7	1090	9,8	700	6,3
7492.0029	2650	35,3	1990	21,4	1500	16	2180	26,8	1590	15,6	1175	11,1
7492.0030	2650	35,3	1990	21,4	1500	16	2180	26,8	1590	15,6	1175	11,1
7492.0035	2920	38,9	2281	24,5	1663	17,7	2472	30,3	1838	18	1302	12,36

POSITIVE WALL-MOUNTED UNIT

 INSTEELUNIT KOEL

 KÜHLAGGREGAT HUCKEPACK

 POSITIVE WALL-MOUNTED UNIT

 UNITÉ DE RÉFROIDISSEMENT TYPE POSTIF



	7492.0080	7492.0085	7492.0090	7492.0095
	€ 1.940,- 	€ 2.080,- 	€ 2.469,- 	€ 3.870,- 
				
	485 x 831 x 767	485 x 831 x 767	785 x 831 x 767	770 x 1070 x 860
	230 V / 0,92 kW	230 V / 1,16 kW	230 V / 1,47 kW	400 V / 2,06 kW
	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
	52	58	79	95

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room volume m3

Temperatura cella • Cold room temperatura

+5°C

0°C

-5°C

Temperatura estern • Ambient temperatura

+20°C

+32°C

+43°C

+20°C

+32°C

+43°C

+20°C

+32°C

+ 43°C

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

7492.0080

1565

20,5

1215

15,5

960

8,5

1290

15,5

985

10,4

775

6

1065

10,7

800

7,8

625

4,3

7492.0085

2025

26,5

1570

20

1240

11

1670

20,1

1275

13,4

1005

7,8

1375

13,8

1035

10

810

5,5

7492.0090

2560

30,9

1990

22,5

1490

14,5

2040

21,8

1555

16,1

1205

9,9

1680

15,8

1260

10,5

970

7,1

7492.0095

4462

78,8

3468

61,5

2550

34,1

3554

54,7

2713

40,4

2065

23,2

2927

39,3

2198

28

1662

16,2

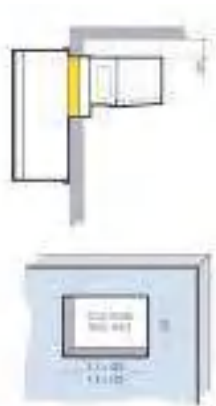


NEGATIVE WALL-MOUNTED UNIT

INSTEELUNIT VRIES

 TIEFKÜHLAGGREGAT
HUCKEPACK

 NEGATIVE
WALL-MOUNTED UNIT

 UNITÉ DE RÉFROIDISSE-
MENT TYPE NÉGATIF


Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

	7492.0100	7492.0105	7492.0110	7492.0115
	€ 2.738,- 	€ 3.110,- 	€ 3.290,- 	€ 4.111,-
	785 x 831 x 767	785 x 831 x 767	785 x 831 x 767	770 x 1070 x 860
	230 V / 1,46 kW	400 V / 1,81 kW	400 V / 2,63 kW	400 V / 2,47 kW
	-10/-20°C	-10/-20°C	-10/-20°C	-10/-20°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A	R 452 A
	84	86	86	118

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room volume m3

Temperatura cella • Cold room temperatura

-18°C

-22°C

Temperatura esterna • Ambient temperatura

	+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+43 C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0100	1400	16,4	1015	10	755	7,1	1110	11,7	800	7	575	4,8
7492.0105	1870	23,1	1365	13,7	920	9,1	1540	17,7	1090	9,8	700	6,3
7492.0110	2650	35,3	1990	21,4	1500	16	2180	26,8	1590	15,6	1175	11,1
7492.0115	2920	38,9	2281	24,5	1663	17,7	2472	30,3	1838	18	1302	12,36



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

POSITIVE SPLIT UNIT

SPLIT UNIT
KOEL/VRIES



KÜHLAGGREGAT/TIEF-
KÜHLAGGREGAT SPLIT

POSITIVE/NEGATIVE
SPLIT UNIT

UNITÉ RÉFROIDISSEMENT
SPLIT TYPE POSITIF/NÉGATIF



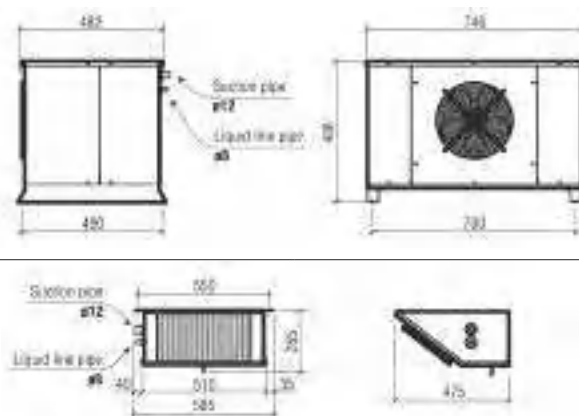
7480.0005

€ 2.690,-



7480.0010

€ 2.910,-



230 V / 0,74 W

230 V / 1,19 kW



0/+5°C

0/+5°C



50

53

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room volume m3

Temperatura cella • Cold room temperatura

+5°C

0°C

-5°C

Temperatura estern • Ambient temperatura

+25°C

+32°C

+43°C

+25°C

+32°C

+43°C

+25°C

+32°C

+ 43°C

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

7480.0005

1269

24,49

1155

15,43

968

5,59

1090

15,27

986

9,72

812

3,52

937

9,79

843

6,26

691

2,31

7480.0010

1825

40,21

1674

26,17

1388

9,81

1528

25,18

1434

16,87

1300

7,48

1321

16,51

1224

11,05

1087

4,86

7480.0015

2717

71,95

2458

47,29

2056

18,97

2273

45,51

2054

29,91

1773

12,76

1922

29,53

1740

19,53

1514

8,59

7480.0040

3057

83,97

2768

55,84

2274

22,1

2568

53,42

2315

35,42

1912

14,35

2177

34,92

1957

23,23

1613

9,49

7480.0045

4562

96,37

4141

73,32

3434

48,32

3894

66,26

3505

53,11

2874

32,62

3283

46,21

2959

40,14

2422

25,85



	7480.0015	7480.0040	7480.0045
	€ 3.520,- 	€ 3.680,- 	€ 4.325,-
	230 V / 1,53 kW	230 V / 1,53 kW	400 V / 2,26 kW
	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C
	78	78	101





Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

NEGATIVE SPLIT UNIT

SPLIT UNIT
KOEL/VRIES



KÜHLAGGREGAT/TIEF-
KÜHLAGGREGAT SPLIT

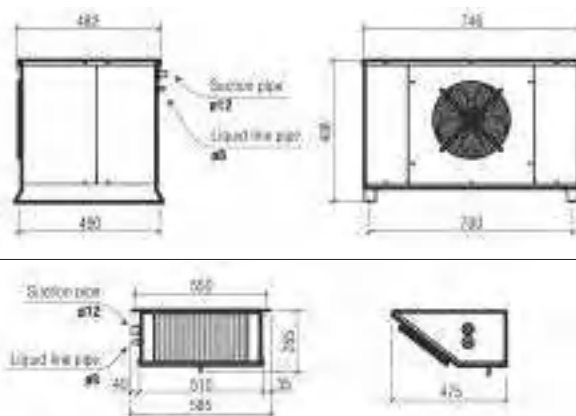
POSITIVE/NEGATIVE
SPLIT UNIT

UNITÉ RÉFROIDISSEMENT
SPLIT TYPE POSITIF/NÉGATIF



7480.0020

€ 3.050,-



230 V / 1,38 kW



-18/-22°C



71

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room volume m3

Temperatura cella • Cold room temperatura

-18°C

-22°C

Temperatura esterna • Ambient temperatura

+25°C

+32°C

+43°C

+25°C

+32°C

+43 C

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

7480.0020

1164

11,28

1028

7,41

791

2,66

1013

8,1

882

5,21

686

1,92

7480.0025

1603

19,21

1392

12,41

1065

4,52

1399

13,79

1194

8,74

887

3,05

7480.0030

1885

24,59

1646

16,07

1276

6,09

1588

16,83

1378

10,94

1050

4,04

7480.0055

2297

31,69

2026

23,81

1612

13,33

1982

25,05

1733

18,52

1360

9,41

7480.0060

2618

36,22

2348

27,54

1910

15,88

2223

26,18

1980

21,17

1586

10,88



7480.0025

7480.0030

7480.0055

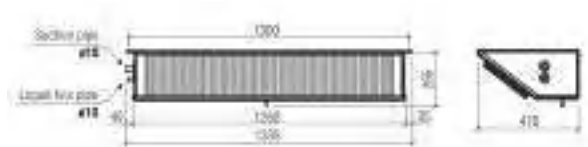
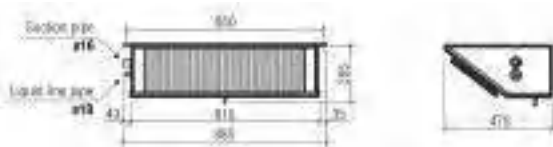
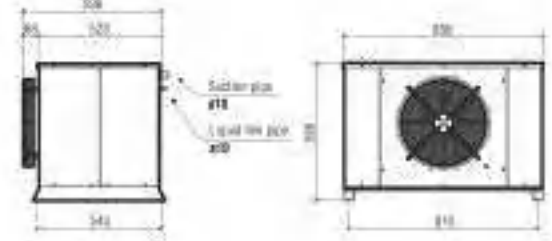
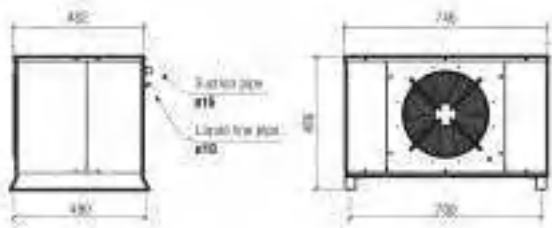
7480.0060

€ 3.595,-

€ 3.850,-

€ 4.299,-

€ 4.490,-



230 V / 1,48 kW

400 V / 1,78 kW

400 V / 2,72 kW

400 V / 2,68 kW



-18/-22°C

-18/-22°C

-18/-22°C

-18/-22°C

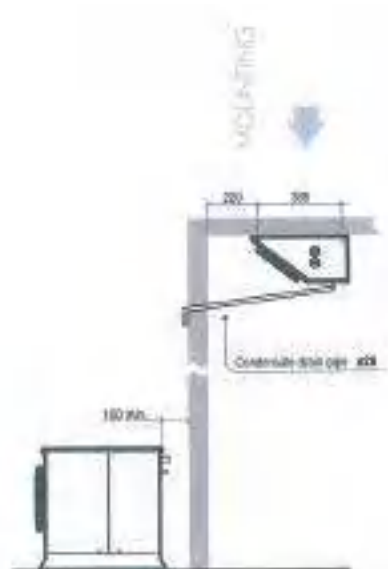


79

81

109

111



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

POSITIVE STRADDLE-TYPE UNIT SMALL



INHANGUNIT KOEL SMAL



KÜHLAGGREGAT
HUCKEPACK SCHMAL



POSITIVE STRADDLE-TYPE
UNIT SMALL



UNITÉ DE RÉFROIDISSE-
MENT TYPE POSTIF SMALL



7492.0060

€ 1.764,-



7492.0065

€ 1.812,-



7492.0070

€ 1.957,-



	400 x 835 x 767	400 x 835 x 767	400 x 835 x 767
	230 V / 0,68 kW	230 V / 0,92 kW	230 V / 1,16 kW
	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A
	46	47	52

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room volume m3



Temperatura cella • Cold room temperatura

+5°C

0°C

-5°C



Temperatura estern • Ambient temperatura

+20°C

+32°C

+43°C

+20°C

+32°C

+43°C

+20°C

+32°C

+43°C

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

7492.0060

1005

12,4

770

9,2

580

5

830

9,4

625

5,8

465

2,8

685

6,5

505

4

370

2,2

7492.0065

1565

20,5

1215

15,5

960

8,5

1290

15,5

985

10,4

775

6

1065

10,7

800

7,8

625

4,3

7492.0070

1965

28,1

1520

19,3

1205

11,4

1620

20

1240

14,1

975

8,2

1335

13,5

1000

8,8

785

5,9



INHANGUNIT VRIES SMAL

TIEFKÜHLAGGREGAT
HUCKEPAK SCHMAL

NEGATIVE STRADDLE-
TYPE UNIT SMALL

UNITÉ DE RÉFROIDISSE-
MENT TYPE NÉGATIF SMALL



7492.0075

€ 2.294,-



	400 x 835 x 767
	230 V / 1,35 kW
	-18/-25°C
	R 452 A
	56

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room volume m3

Temperatura cella • Cold room temperatura

-18 °C

-22 °C

Temperatura esterna • Ambient temperatura

	+25°C		+32°C		+43°C		+25°C		+32°C		+43°C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0075	1150	12,5	815	7,1	620	5,5	935	10,2	635	4,7	470	3,5

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

POSITIVE WALL-MOUNTED UNIT SMALL



INSTEELUNIT KOEL SMAL



KÜHLAGGREGAT
HUCKEPACK SCHMAL



KÜHLAGGREGATE
HUCKEPACK SMALL



UNITÉ DE RÉFROIDISSE-
MENT TYPE POSITIF SMALL



7492.0120

€ 1.830,-



7492.0125

€ 1.930,-



7492.0130

€ 2.060,-



	400 x 831 x 767	400 x 831 x 767	400 x 831 x 767
	230 V / 0,66 kW	230 V / 0,92 kW	230 V / 1,16 kW
	0/+5°C	0/+5°C	0/+5°C
	R 452 A	R 452 A	R 452 A
	49	50	56

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room volume m3

Temperatura cella • Cold room temperatura

+5°C

0°C

-5°C

Temperatura estern • Ambient temperatura

+20°C

+32°C

+43°C

+20°C

+32°C

+43°C

+20°C

+32°C

+ 43°C

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

7492.0120

1005

12,4

770

9,2

580

5

830

9,4

625

5,8

465

2,8

685

6,5

505

4

370

2,2

7492.0125

1565

20,5

1215

15,5

960

8,5

1290

15,5

985

10,4

775

6

1065

10,7

800

7,8

625

4,3

7492.0130

2025

26,5

1570

20

1240

11

1670

20,1

1275

13,4

1005

7,8

1375

13,8

1035

10

810

5,5



 INSTEELUNIT VRIES SMAL

 TIEFKÜHLAGGREGAT
HUCKEPACK SCHMAL

 NEGATIVE WALL-
MOUNTED UNIT SMALL

 UNITÉ DE RÉFROIDISSE-
MENT TYPE NÉGATIF SMALL



7492.0135

€ 2.410,-



	400 x 831 x 767
	230 V / 1,35 kW
	-18/-25°C
	R 452 A
	63

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room volume m3

Temperatura cella • Cold room temperatura

-18 °C

-22 °C

Temperatura esterna • Ambient temperatura

+25°C

+32°C

+43°C

+25°C

+32°C

+43°C

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

7492.0135

1275

13,9

905

7,9

655

5,8

1035

11,3

705

5,2

495

3,7



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

ROOF-TOP POSITIVE MOUNTED UNIT



DAKUNIT KOEL



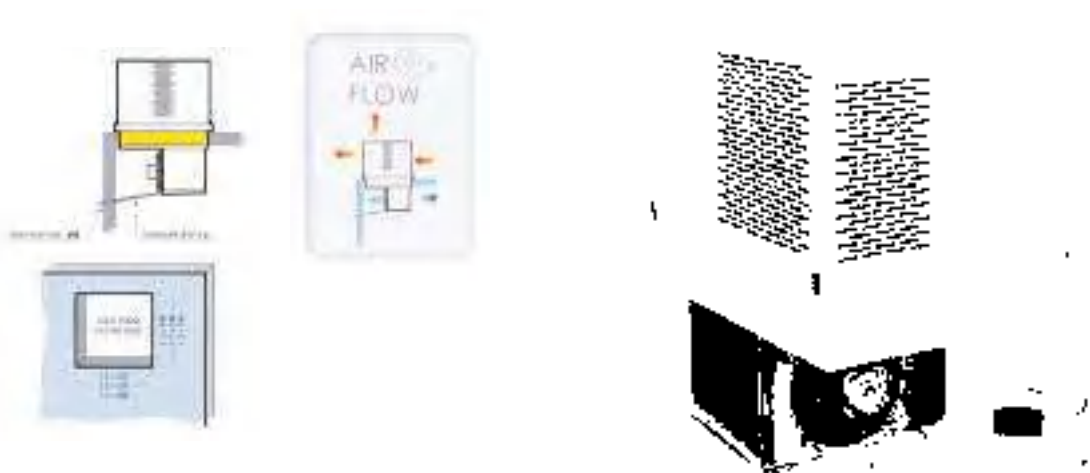
DECKENSTOPFER
KÜHLAGGREGAT



ROOF-TOP POSITIVE
MOUNTED UNIT



UNITÉ DE PLAFONNIERS
TYPE POSITIF



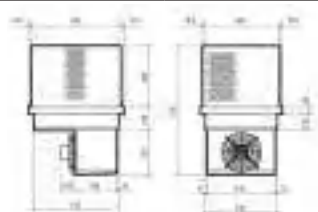
7492.0040

€ 2.380,-



7492.0045

€ 2.387,-



	460 x 540 x 756	460 x 540 x 756
	230 V / 0,92 kW	230 V / 1,1 kW
	-5/+5°C	-5/+5°C
	R 452 A	R 452 A
	52	54

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room volume m3

Temperatura cella • Cold room temperatura

+5°C

0°C

-5°C

Temperatura estern • Ambient temperatura

+20°C

+32°C

+43°C

+20°C

+32°C

+43°C

+20°C

+32°C

+ 43°C

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

W

m³

7492.0040

1565

20,5

1215

15,5

960

8,5

1290

15,5

985

10,4

775

6

1065

10,7

800

7,8

625

4,3

7492.0045

1965

28,1

1520

19,3

1205

11,4

1620

20

1240

14,1

975

8,2

1335

13,5

1000

8,8

785

5,9

ROOF-TOP NEGATIVE MOUNTED UNIT

DAKUNIT VRIES

 DECKENSTOPFER
TIEFKÜHLAGGREGAT

 ROOF-TOP NEGATIVE
MOUNTED UNIT

 UNITÉ DE PLAFONNIERS
TYPE NÉGATIF

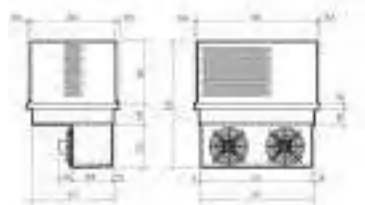

7492.0050

€ 3.470,-



7492.0055

€ 3.610,-



	760 x 540 x 806	760 x 540 x 806
	230 V / 1,46 kW	400 V / 1,81 kW
	-18/-25°C	-18/-25°C
	R 452 A	R 452 A
	79	81

Potenza frigorifera • Refrigerating capacity (W) - Volume cella • Room volume m3

Temperatura cella • Cold room temperatura

-18 °C

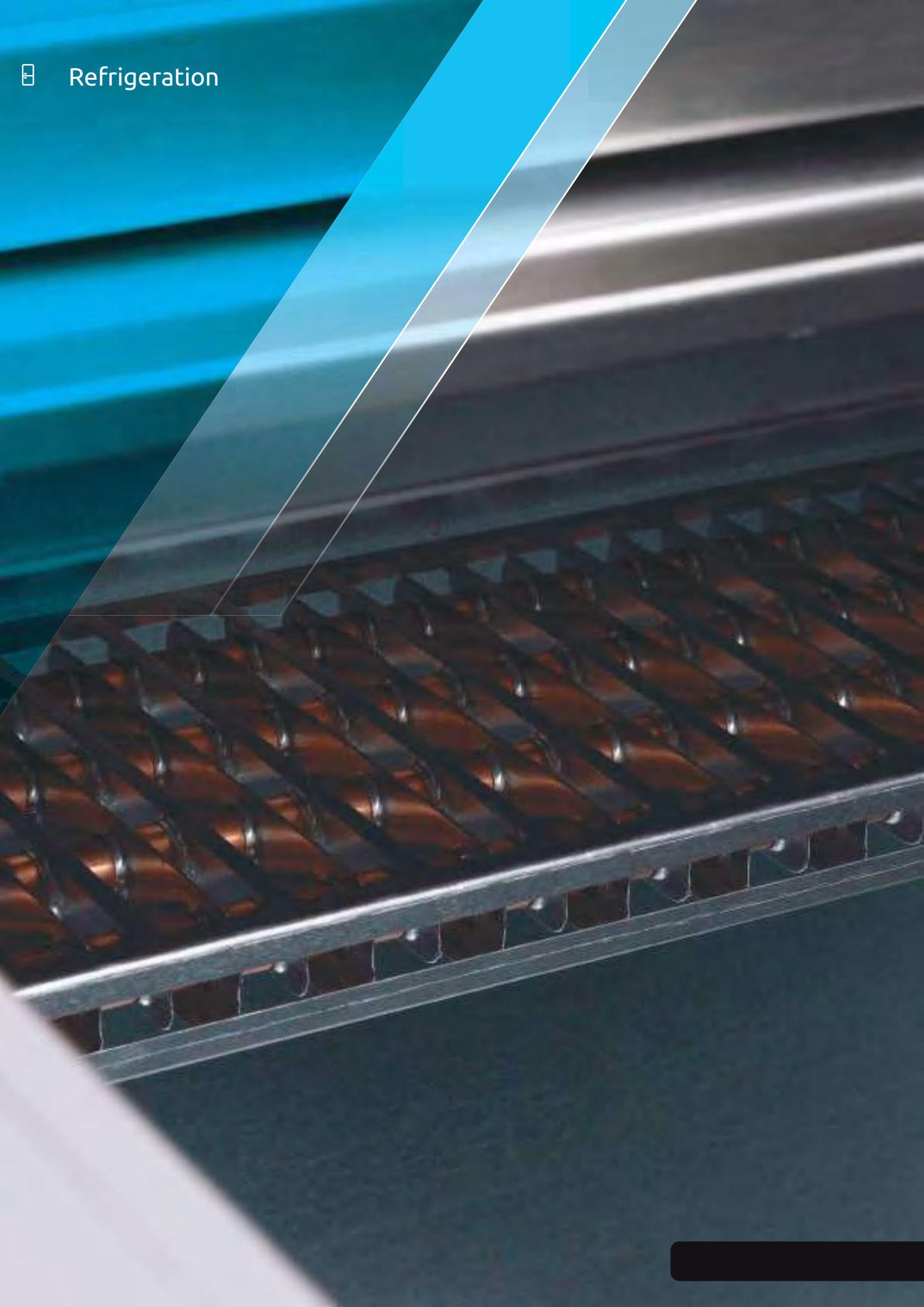
-22 °C

Temperatura esterna • Ambient temperatura

	+20°C		+32°C		+43°C		+20°C		+32°C		+43°C	
	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	W	m³
7492.0050	1400	16,4	1015	10	755	7,1	1110	11,7	800	7	575	4,8
7492.0055	1870	23,1	1365	13,7	920	9,1	1540	17,7	1090	9,8	700	6,3



Refrigeration



HORIZONTAL COOLER SS COVER



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7066.0005

€ 685,-



7066.0010

€ 910,-



	1010 x 545 x 840	1510 x 545 x 840
	930 x 460 x 400	1430 x 460 x 400
	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,199 kW
	137 L	230 L
	+2/+6°C	+2/+6°C
	R 600 A	R 600 A
	49	75

KOELKIST
RVS DEKSEL

- Statische koeler
- Behuizing wit gepoedercoat
- Aluminium binnenzijde
- RVS schuifdeksel
- Binnenzijde voorzien van verticale "dividers"
- Koperen verdampfer met aluminium vinnen
- Manuele thermostaat

KÜHLTRUHE
EDELSTAHL DECKEL

- Statische Kühlung
- Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- Aluminium Innenseite
- Edelstahl Schiebedeckel
- Innenseite mit Vertikaler "Teiler"
- Kupfer Verdampfer mit Aluminium 'Flossen'
- Manuelles Thermostat

HORIZONTAL COOLER
SS COVER

- Static cooling
- Housing white powdercoated
- Aluminium interior
- Stainless steel sliding lid
- Interior with adjustable vertical dividers
- Copper evaporator with aluminium fins
- Manual thermostat

CONSERVATEUR DE
BOUTEILLES COUVERCLE
EN INOX

- Froid statique
- Boîtier laqué blanc
- Intérieur en aluminium
- Couvercle coulissant en acier inoxydable
- Intérieur avec séparateurs verticaux réglables
- Évaporateur en cuivre avec ailettes en aluminium
- Thermostat manuel



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

CHEST FREEZER SS COVER



75 mm



	7450.0185	7450.0190
	€ 480,- 	€ 508,-
	753 x 553 x 811	953 x 553 x 811
	620 x 420 x 631	820 x 420 x 631
	7450.0185 A 420 B 200 C 431 D 631 E 620 F 420 7450.0190 A 620 B 200 C 431 D 631 E 820 F 420	
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,15 kW
	148 L	201 L
	-18/-25°C	-18/-25°C
	R 600 A	R 600 A
dB	46	48
	1x	2x
	43	48



VRIESKIST RVS DEKSEL

- LED verlichting
- Manuele thermostaat met display
- Dikte isolatie 75 mm
- RVS deksel met kunststof hoeken
- Ronde afwerking hoeken voor makkelijk schoonmaken
- Deksel scharniert tussen de 35°-70°
- Snel- en diepvriezen
- Stil model



TIEFKÜHLTRUHE EDELSTAHL DECKEL

- LED Beleuchtung
- Manuelles Thermostat mit display
- Isolierschicht 75 mm
- Edelstahl Deckel mit Kunststoff Ecken
- Runde Endbearbeitung Ecken für einfach sauber machen
- Deckel scharniert zwischen 35°-70°
- Schnell- und Tiefkühlen
- Stilles Modell



CHEST FREEZER SS COVER

- LED lighting
- Manual thermostat with display
- 75 mm insulation
- Stainless steel lid with plastic corners
- Internal round edges for easy cleaning
- Balanceable hinges of the door, freely stop from 35° to 70° angle
- Quick and deeply freezing
- Low noise design



CONGÉLATEUR BAHUT COUVERCLE EN INOX

- Éclairage LED
- Thermostat manuel avec affichage
- Isolation 75 mm
- Couvercle en acier inoxydable avec angles en plastique
- Bords ronds internes pour un nettoyage facile
- Charnières équilibrables de la porte, arrêtent librement de 35° à 70°
- Congélation rapide et profonde
- Conception à faible bruit

CHEST FREEZER SS COVER



75 mm



	7450.0166	7450.0168	7450.0170	7450.0172
	€ 564,- 	€ 729,- 	€ 909,- 	€ 1.205,-
	1055 x 575/630 x 845	1330 x 637/680 x 830	1604 x 675/720 x 860	1850 x 745/795 x 885
			7450.0166 A 520 B 420 C 405 D 665 E 935 F 460 7450.0168 A 970 B 220 C 420 D 670 E 1190 F 490 7450.0170 A 1170 B 290 C 450 D 710 E 1450 F 520 7450.0172 A 1380 B 330 C 400 D 720 E 1710 F 600	
	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,19 kW
	260 L	390 L	526 L	768 L
	-17/-24°C	-17/-24°C	-17/-24°C	-17/-24°C
	R 600 A	R 600 A	R 290	R 290
	1x	1x	2x	2x
	60	71	92	112

**VRIESKIST
RVS DEKSEL**

- LED verlichting
- Manuele thermostaat
- Dikte isolatie 75 mm
- RVS deksel
- Deksel scharniert tussen de 35°-70°
- Snel en diepvriezen
- Stil model

7451.0030		€ 28,-
	Basket freezer	
>	7450.0168	

**TIEFKÜHLTRUHE
EDELSTAHL DECKEL**

- LED Beleuchtung
- Manuelles Thermostat
- Isolierschicht 75 mm
- Edelstahl Deckel
- Deckel scharniert zwischen 35°-70°
- Schnell- und Tiefkühlen
- Stilles Modell

7451.0032		€ 28,-
	Basket freezer	
>	7450.0170	

**CHEST FREEZER
SS COVER**

- LED lighting
- Analog temperature controller
- 75 mm insulation
- Stainless steel lid
- Balanceable hinges of the door, freely stop from 35° to 70° angle
- Quick and deeply freezing
- Low noise design

7451.0034		€ 32,-
	Basket freezer	
>	7450.0172	

**CONGÉLATEUR BAHUT
COUVERCLE EN INOX**

- Éclairage LED
- Régulateur de température analogique
- Isolation 75 mm
- Couvercle en acier inoxydable
- Charnières de porte basculante, s'arrêtant librement de 35° à 70°
- Congélation rapide et profonde
- Conception à bruit réduit

7451.0034		€ 32,-
	Basket freezer	
>	7450.0172	

7451.0095		€ 29,-
	Castors set	
>	7450.0166	

7451.0100		€ 39,-
	Castors set	
>	7450.0168	

7451.0105		€ 39,-
	Castors set	
>	7450.0170	

7451.0110		€ 39,-
	Castors set	
>	7450.0172	



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

CHEST FREEZER GLASS COVER



75 mm



CHEST FREEZER



	7450.1000	7450.1005	7450.1010
	€ 1.771,- 	€ 2.057,- 	€ 2.427,-
	1550 x 960 x 825	2050 x 960 x 825	2550 x 960 x 825
	1355 x 765 x 629	1855 x 765 x 629	2355 x 765 x 629
	230 V / 0,41 kW	230 V / 0,6 kW	230 V / 0,6 kW
	530 L	750 L	980 L
	-18/-24°C	-18/-24°C	-18/-24°C
	R 290	R 290	R 290
	4x	6x	8x
	96	105	125



	7450.0192	7450.0194
	€ 1.392,- 	€ 1.541,-
	1852 x 778 x 845	2165 x 865 x 885
	230 V	230 V
	526 L	718 L
	< -18°C	< -18°C
	R 290	R 290
	54	55
	1x	1x
	90	100



VRIESKIST GLASDEKSEL

- Statische koeling
- Handmatige ontdooing
- Inclusief 4, 6 en 8 manden
- Omgevingstemperatuur 32°C
- Glazen schuifdeksel
- Digitale display
- Isolatie 75 mm
- Aftap aan voorzijde



TIEFKÜHLTRUHE GLASDECKEL

- Statische Kühlung
- Manuelle Abtauung
- Inklusive 4, 6 und 8 Körbe
- Umgebungstemperatur 32°C
- Glasschiebedeckel
- Digitalanzeige
- Isolierschicht 75 mm
- Ablasshahn Vorseite



CHEST FREEZER GLASS COVER

- Static cooler
- Manual defrost
- Including 4, 6 and 8 baskets
- Ambient temp. +32°C
- Sliding glass cover
- Digital display
- Insulation 75 mm
- Drainage on front



CONGÉLATEUR BAHUT COUVERCLE EN VERRE

- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Incl. 4, 6 et 8 paniers
- Temp. ambiente +32°C
- Couvercle coulissant en verre
- Affichage numérique
- Isolation 75 mm
- Drainage à l'avant



VRIESKIST

- Statische koeling
- Handmatige ontdooing
- Inclusief 1 mand
- Omgevingstemperatuur 32 °C
- Glazen schuifdeksel



TIEFKÜHLTRUHE

- Statische Kühlung
- Manuelle Abtauung
- Inklusive 1 Korb
- Umgebungstemperatur 32 °C
- Glasschiebedeckel



CHEST FREEZER

- Static cooler
- Manual defrost
- Including 1 basket
- Ambient temp. +32°C
- Sliding glass cover



CONGÉLATEUR BAHUT

- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Incl. 1 panier
- Temp. ambiente +32°C
- Couvercle coulissant en verre

CHEST FREEZER



75 mm



7450.1015

€ 1.679,-



7450.1025

€ 1.967,-



7450.1020

€ 2.289,-

KOP ELEMENT | KOPF ELEMENT
HEAD ELEMENT | ÉLÉMENT DE LA TÊTE

	1650 x 900 x 835	2100 x 900 x 835	1820 x 900 x 835
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,53 kW
	590 L	785 L	660 L
	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290
	3x divider	4x divider	4x divider
	73	93	83

VRIESKIST

- Statische koeling
- Automatische ontdooing
- Inclusief 3 of 4 verdelers
- Isolatie 75 mm
- Digitale display
- Met verlichting
- Aftap aan voorzijde
- Op wielen

TIEFKÜHLTRUHE

- Statische Kühlung
- Automatische Abtauung
- Inklusive 3 oder 4 Abscheider
- Isolierschicht 75 mm
- Digitalanzeige
- Inklusiv Beleuchtung
- Ablasshahn Vorseite
- Auf Räder

CHEST FREEZER

- Static cooler
- Automatic defrost
- Including 3 or 4 dividers
- Insulation 75 mm
- Digital display
- With lighting
- Drainage on front
- Mobile

CONGÉLATEUR BAHUT

- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Y compris 3/4 et 4 séparateurs
- Isolation 75 mm
- Affichage numérique
- Avec éclairage
- Drainage à l'avant
- Mobile

7450.1030

€ 37,-



Chest Freezer joint

> 7450.1015

B 1646

7450.1035

€ 39,-



Chest Freezer joint

> 7450.1025

B 2096



Refrigeration

CHEST FREEZER



LED



NEW!

7455.2645

€ 1.921,-



7455.2655

€ 2.243,-



7455.2650

€ 2.185,-



	7455.2645	7455.2655	7455.2650
	KOP ELEMENT KOPF ELEMENT HEAD ELEMENT ÉLÉMENT DE LA TÊTE		
	1450 x 850 x 870	2100 x 850 x 870	1850 x 850 x 795
	1303 x 691 x 733	1682 x 691 x 660	1953 x 691 x 733
	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,53 kW	230 V / 0,45 kW
	530 L	850 L	630 L
	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290
dB	56	61	56
	2x divider	4x divider	3x divider
	134	175	160



VRIESKIST

- Statische koeling
- Automatische ontdooing
- Inclusief 2, 3 en 4 verdelers
- LED verlichting
- Omgevingstemperatuur 32°C
- Digitale thermostaat
- Glazen schuifdeksel
- Verstelbare pootjes



TIEFKÜHLTRUHE

- Statische Kühlung
- Automatische Abtauung
- Inklusive 2, 3 und 4 Abscheider
- LED Beleuchtung
- Umgebungstemperatur 32°C
- Digitales thermostat
- Glasschiebedeckel
- Einstellbare Füße



CHEST FREEZER

- Static cooler
- Automatic defrost
- Including 2, 3 and 4 dividers
- LED Lighting
- Ambient temp. +32°C
- Digital thermostat
- Sliding glass cover
- Adjustable feet



CONGÉLATEUR BAHUT

- Froid statique
- Dégivrage automatique
- Y compris 2/3 et 4 séparateurs
- Éclairage LED
- Temp. ambiante +32°C
- Thermostat numérique
- Couvercle coulissant en verre
- Pieds réglables

7455.2630



€ 39,-



Chest Freezer joint

> 7455.2645

B 1450

7455.2635



€ 41,-



Chest Freezer joint

> 7455.2655

B 2100

7455.2540



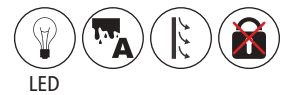
€ 20,-



Divider

> 7455.2645-2655-2650

CHEST FREEZER



LED

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7455.2615

€ 1.921,-



7455.2625

€ 2.243,-



7455.2620

€ 2.185,-



	KOP ELEMENT KOPF ELEMENT HEAD ELEMENT ÉLÉMENT DE LA TÊTE		
	1450 x 850 x 870	2100 x 850 x 870	1850 x 850 x 795
	1303 x 691 x 733	1682 x 691 x 660	1953 x 691 x 733
	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,53 kW	230 V / 0,45 kW
	530 L	850 L	630 L
	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290
	56	61	56
	2x divider	4x divider	3x divider
	134	175	160

VRIESKIST

- Statische koeling
- Automatische ontdooing
- Inclusief 2, 3 en 4 verdelers
- LED verlichting
- Omgevingstemperatuur 32°C
- Digitale thermostaat
- Glazen schuifdeksel
- Verstelbare pootjes

TIEFKÜHLTRUHE

- Statische Kühlung
- Automatische Abtauung
- Inklusive 2, 3 und 4 Abscheider
- LED Beleuchtung
- Umgebungstemperatur 32°C
- Digitales thermostat
- Glasschiebedeckel
- Einstellbare Füße

CHEST FREEZER

- Static cooler
- Automatic defrost
- Including 2, 3 and 4 dividers
- LED Lighting
- Ambient temp. +32°C
- Digital thermostat
- Sliding glass cover
- Adjustable feet

CONGÉLATEUR BAHUT

- Froid statique
- Dégivrage automatique
- Y compris 2/3 et 4 séparateurs
- Éclairage LED
- Temp. ambiente +32°C
- Thermostat numérique
- Couvercle coulissant en verre
- Pieds réglables

7455.2630

€ 39,-



Chest Freezer joint

> 7455.2615

B 1450

7455.2635

€ 41,-



Chest Freezer joint

> 7455.2625

B 2100

7455.2540

€ 20,-



Divider

> 7455.2615-2625-2620



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

WALL MOUNTED COLD / FREEZER UNIT



RENEWED!

	7455.2500	7455.2505	7455.2510	7455.2515
	€ 3.979,- 	€ 4.858,- 	€ 4.014,- 	€ 4.894,-
	1454 x 890 x 2102	2104 x 890 x 2102	1454 x 890 x 2102	2104 x 890 x 2102
	Top 230 V / 0,405 kW Bottom 230 V / 0,42 kW	Top 230 V / 0,74 kW Bottom -230 V / 0,5 kW	Top 230 V / 0,405 kW Bottom 230 V / 0,42 kW	Top 230 V / 0,74 kW Bottom -230 V / 0,5 kW
	373 / 575 L	546 / 900 L	373 / 575 L	546 / 900 L
	Top 0/+10°C Bottom -18/-22°C	Top 0/+10°C Bottom -18/-22°C	Top 0/+10°C Bottom -18/-22°C	Top 0/+10°C Bottom -18/-22°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	Top 4x shelves Bottom 2x dividers	Top 6x shelves Bottom 4x divider	Top 4x shelves Bottom 2x dividers	Top 6x shelves Bottom 4x divider
	281	373	281	373



WAND KOEL / VRIES COMBI

- 7455.2500-2510:
Boven 4 verstelbare roosters
- 7455.2505-2515:
Boven 6 verstelbare roosters
- Afstand tussen roosters 90 mm
- Max. gewicht per rooster 18 kg
- Met LED Verlichting
- Isolatie 60 mm
- Bovenzijde Geforceerde koeling
- Onder statische koeling
- Digitale thermostaat



WANDKÜHLUNG / TIEFKÜHLUNG

- 7455.2500-2510:
Oben 4 einstellbare Gitter
- 7455.2505-2515:
Oben 6 einstellbare Gitter
- Abstand zwischen Gitter 90 mm
- Max. 18 kg pro Gitter
- LED Beleuchtung
- Isolierschicht 60 mm
- Oben Umluft Kühlung
- Unten statische Kühlung
- Digitales Thermostat



WALL MOUNTED COLD / FREEZER UNIT

- 7455.2500-2510:
Top 4 adjustable grids
- 7455.2505-2515:
Top 6 adjustable grids
- Distance between grids 90 mm
- Max. weight per grid 18 kg
- LED Lighting
- Insulation 60 mm
- Top forced cooling
- Under static cooling
- Digital thermostat



CHAMBRE MURALE FROIDE / FRIGORIFIQUES

- 7455.2500-2510:
Top 4 grilles réglables
- 7455.2505-2515:
Top 6 grilles réglables
- Distance entre les grilles 90 mm
- Max. poids par grille 18 kg
- Éclairage LED
- Isolation 60 mm
- Refroidissement renforcé par le haut
- Sous refroidissement statique
- Thermostat numérique

7455.2540



€ 20,-



Divider



WALL MOUNTED FREEZER UNIT



60 mm

TOP

BOTTOM

LED

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

RENEWED!



	7455.2520	7455.2525	7455.2530	7455.2535
	€ 4.646,- 	€ 5917,- 	€ 4.681,- 	€ 5.946,-
	1454 x 890 x 2102	2104 x 890 x 2102	1454 x 890 x 2102	2104 x 890 x 2102
	Top 230 V / 0,73 kW Bottom 230 V / 0,42 kW	Top 230 V / 0,79 kW Bottom 230 V / 0,5 kW	Top 230 V / 0,73 kW Bottom 230 V / 0,42 kW	Top 230 V / 0,79 kW Bottom 230 V / 0,5 kW
	373 / 575 L	546 / 900 L	373 / 575 L	546 / 900 L
	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C	-18/-22°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	Top 4x shelves Bottom 2x dividers	Top 6x shelves Bottom 4x divider	Top 4x shelves Bottom 2x dividers	Top 6x shelves Bottom 4x divider
	298	391	298	391

WAND VRIESKAST

- 7455.2520-2530:
Boven 4 verstelbare roosters
- 7455.2525-2535:
Boven 6 verstelbare roosters
- Afstand tussen roosters 90 mm
- Max. gewicht per rooster 18 kg
- Met LED Verlichting
- Isolatie 60 mm
- Bovenzijde Geforceerde koeling
- Onder statische koeling
- Digitale thermostaat

WANDTIEFKÜHLUNG

- 7455.2520-2530:
Oben 4 einstellbare Gitter
- 7455.2525-2535:
Oben 6 einstellbare Gitter
- Abstand zwischen Gitter 90 mm
- Max. 18 kg pro Gitter
- LED Beleuchtung
- Isolierschicht 60 mm
- Oben Umluft Kühlung
- Unten statische Kühlung
- Digitales Thermostat

WALL MOUNTED FREEZER UNIT

- 7455.2520-2530:
Top 4 adjustable grids
- 7455.2525-2535:
Top 6 adjustable grids
- Distance between grids 90 mm
- Max. weight per grid 18 kg
- LED Lighting
- Insulation 60 mm
- Top forced cooling
- Under static cooling
- Digital thermostat

CHAMBRE MURALE FRIGORIFIQUES

- 7455.2520-2530:
Top 4 grilles réglables
- 7455.2525-2535:
Top 6 grilles réglables
- Distance entre les grilles 90 mm
- Max. poids par grille 18 kg
- Éclairage LED
- Isolation 60 mm
- Refroidissement renforcé par le haut
- Sous refroidissement statique
- Thermostat numérique

7455.2540

€ 20,-



Divider



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

CHEST FREEZER GLASS COVER



2x



7450.0174

7450.0176

€ 600,-



€ 759,-



	1073 x 596 x 840	1199 x 665 x 865
	A 720 B 230 C 335 - 400 D 595 - 600 E 945 F 470	A 780 B 300 C 310 - 380 D 570 - 640 E 1070 F 540
	230 V / 0,13 kW	230 V / 0,13 kW
	236 L	328 L
	-17/-24°C	-17/-24°C
	R 600 A	R 290
	59	69



VRIESKIST GLASDEKSEL

- Manuele thermostaat
- Statische vriezer
- Verrijdbaar
- Wit gepoedercoate behuizing
- Incl. twee mandjes
- Glazen schuifdeksel



TIEFKÜHLTRUHE GLASDECKEL

- Manuelle Thermostat
- Statische Tiefkühlung
- Auf Räder
- Gehäuse weiß pulverbeschichtet
- Inklusiv 2 Körbe
- Glasschiebedeckel



CHEST FREEZER GLASS COVER

- Manual thermostat
- Static freezer
- Mobile
- White powder coated
- Incl. 2 baskets
- Sliding glass cover



CONGÉLATEUR BAHUT COUVERCLE EN VERRE

- Thermostat manuel
- Congélateur statique
- Mobile
- Laqué blanc
- Incl. 2 paniers
- Couvercle coulissant en verre

7451.0036



€ 24,-



Basket freezer

>

7450.0174

7451.0038



€ 28,-



Basket freezer

>

7450.0176

BLASTCHILLER



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7489.5205

€ 2.705,-



7489.5210

€ 3.140,-



7489.5215

€ 3.245,-



7489.5217

€ 6.812,-



	800 x 750 x 870	800 x 750 x 1210	800 x 750 x 1410	800 x 850 x 2010
	230 V / 1,2 kW	230 V / 2,2 kW	230 V / 2,2 kW	400 V / 3,5 kW
	20 kg +90/+3°C 15 kg +90/-18°C	25 kg +90/+3°C 15 kg +90/-18°C	30 kg +90/+3°C 25 kg +90/-18°C	35 kg +90/+3°C 30 kg +90/-18°C
	R 290	R 290	R 290	R 452 A
GN	5x 1/1 GN	7x 1/1GN	10x 1/1 GN	15x 1/1 GN
	132	201	201	263



BLASTCHILLER

- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- 1/1 GN of 40x60 roosters
- Cap. 5/7/10/15 geleiders



SCHNELLKÜHLER

- Isolierschicht 60mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- 1/1 GN oder 40x60 Gitter
- Für maximal 5/7/10/15 Führungsschienen



BLASTCHILLER

- Insulation 60mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- 1/1 GN or 40x60 grids
- Cap. 5/7/10/15 guides



REFROIDISSEUR À VENTILATION

- Isolation 60mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 1/1 GN ou 40x60 Grilles
- Cap. 5/7/10/15 Glissières

7489.0506

€ 39,-



Grids

7489.0570

€ 45,-



Set of guides

60Hz

ON REQUEST



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

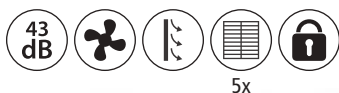
Coldrooms

Chest Freezers

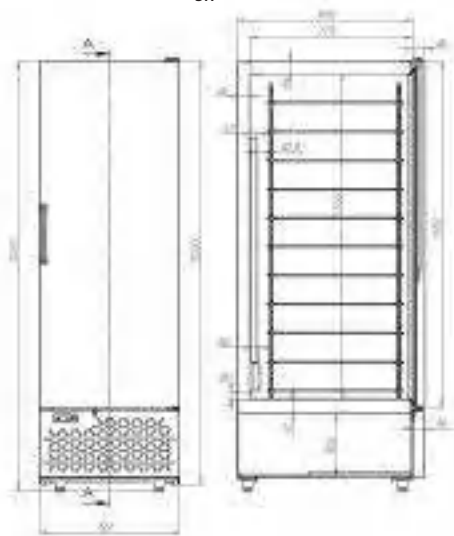
Display Refrigeration

Ice Machines

ICE CREAM STORAGE FREEZER



5x



7472.0120

€ 2.015,-



	667 x 895 x 2020
	547 x 775 x 1553
	230 V
	231 - 66x5 L
	-15/-25°C
	R 290
	150



IJSBEWAARKAST

- Digitale thermostaat
- Statische vriezer met hulpventilator
- Incl. 5 roosters
- Temperatuur alarm
- Ruimte voor 66 bakken van 5 Liter
- Voorzien van energielabel
- Met wielen
- Voorzien van slot
- RVS buitenzijde



EIS TIEFKÜHLSCHRANK

- Digitales Thermostat
- Statische Kühlung mit Ventilator
- Inklusive 5 Gitter
- Temperatur Alarm
- Kapazität für 66 Behälter von 5L.
- Mit Energielabel
- Auf Räder
- Abschließbar
- Gehäuse Edelstahl



ICE CREAM STORAGE FREEZER

- Digital thermostat
- Static freezer, fan assisted
- Incl. 5 grids
- Temperatur alarm
- Space for 66 ice bins of 5L.
- With energy label
- Mobile
- Lock
- Stainless steel housing



ARMOIRE FRIGO CONSERVATION

- Thermostat numérique
- Congélateur statique, assisté par ventilateur
- Incl. 5 grilles
- Alarme de température
- Espace pour 66 bacs de 5 litres
- Equipé d'une étiquette énergétique
- Mobile
- Fermeture à clé
- Extérieur en acier inoxydable

7472.0123



€ 29,-



Grids

7472.0122



€ 6,-



Set clips for grid

FREEZER GLASS DOOR



LED



NEW!

7295.0070

€ 2.267,-



7295.0075

€ 3.245,-



MARIN

	520 x 740 x 1935	520 x 740 x 1935
	230 V / 0,7 kW	230V / 0,75 kW
	-18°C	-18°C
	R 290	R 290
	353 L	353 L
	7x + 1 bottom	5x + 1 bottom

VRIESKAST GLASDEUR

- LED verlichting
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +35°C
- 7295.0070: statische vriezer, vaste roosters
- 7295.0075: geventileerde vriezer, verstelbare roosters

TIEFKÜHLSCHRANK GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +35°C
- 7295.0070: Statische Tiefkühlschrank, Feste Gitter
- 7295.0075: Umluft Kühlung, Einstellbare Gitter austauschbar

FREEZER GLASS DOOR

- LED lighting
- Automatic defrost
- Ambient temperature +35°C
- 7295.0070: static freezer, fixed shelves
- 7295.0075: fan cooled freezer, adjustable shelves

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE

- Éclairage LED
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +35°C
- 7295.0070: congélateur statique, grilles fixes
- 7295.0075: congélateur ventilé, grilles ajustables

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

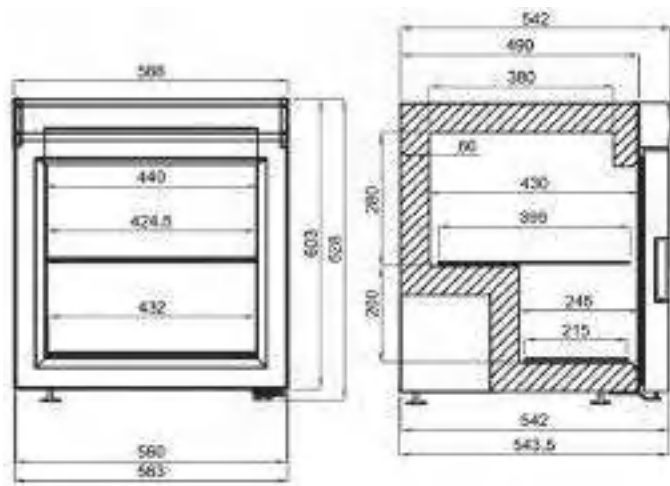
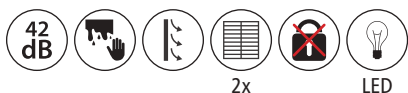
Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

COUNTERTOP GLASS DOOR FREEZER FOR ICE CREAM



NEW!

7472.0200

€ 849,-



	542 x 566 x 628
	440 x 430 x 480
	230 V / 0,215 kW
	73 L
	-18/-22°C
CAP	5x 5 L
	R 290
	42

GLASDEUR VRIEZER TAFELMODEL TBV IJS

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Thermometer
- Manuele thermostaat
- Zelfsluitende frameleze deur
- Omgevingstemperatuur +35°C

TISCHMODELL TIEFKÜHLSCHRANK FÜR EIS MIT GLASTÜR

- LED Beleuchtung
- Statische Tiefkühlschrank
- Thermometer
- Manuelle Thermostat
- Selbstschließend, Tür komplett Glas
- Umgebungstemperatur +35°C

COUNTERTOP GLASS DOOR FREEZER FOR ICE CREAM

- LED lighting
- Static freezer
- Thermometer
- Manual thermostat
- Self-closing frameless door
- Ambient temperature +35°C

CONGÉLATEUR PORTE EN VERRE POUR CRÈME GLACÉE

- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Thermomètre
- Thermostat manuel
- Porte sans cadre avec fermeture automatique
- Temp. ambiante +35°C

COUNTERTOP MODEL ICE CREAM DISPLAY



7292.0005



7292.0015



7292.0010



7292.0020



7292.0005	7292.0010	7292.0015	7292.0020
€ 1.323,-	€ 1.323,-	€ 1.323,-	€ 1.323,-

WHITE

BLACK

WHITE

BLACK

	OPENT AAN DE BEDIENINGSZIJDE ÖFFNET AUF DER BEDIENUNG SEITE OPENS ON THE OPERATING SIDE S'OUVRE DU CÔTÉ FONCTIONNEMENT		OPENT AAN DE KLANTZIJDE ÖFFNET AUF DER KUNDENSEITE OPENS ON THE CUSTOMER SIDE S'OUVRE DU CÔTÉ CLIENT	
	670 x 750 x 375	670 x 750 x 375	670 x 750 x 375	670 x 750 x 375
	550 x 415 x 150	550 x 415 x 150	550 x 415 x 150	550 x 415 x 150
	230 V / 0,195 kW	230 V / 0,195 kW	230 V / 0,195 kW	230 V / 0,195 kW
	-16/-18°C	-16/-18°C	-16/-18°C	-16/-18°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
CAP	3x 5 L	3x 5 L	3x 5 L	3x 5 L
	67	67	67	67

**TAFELMODEL
SCHEPIJSVITRINE**

Excl. ijsbakken

- LED verlichting
- Intelligent temperatuurregelsysteem
- Veiligheidsglas met verwarmingselement
- Deur met dempend scharnier, kan in geopende stand stoppen
- Omgevingstemperatuur 30°C

**TISCHMODELL
SPEISEISVITRINE**

Exkl. Speiseis Behälter

- LED beleuchtung
- Intelligentes Temperaturregelsystem
- Sicherheitsglas mit Heizelement
- Kappe bleibt in geöffnete Stand offen
- Umgebungstemperatur 30°C

**COUNTERTOP MODEL ICE
CREAM DISPLAY**

Excl. ice cream trays

- LED lighting
- Intelligent temperature control system
- Safety glass with heating element
- Door with damping hinge, can stop at open position
- Ambient temp. 30°C

**MODÈLE DE TABLE
VITRINE À CREME GLACÉ**

Excl. bacs pour crème glacée

- Éclairage LED
- Système de contrôle de température intelligent
- Verre de sécurité avec élément chauffant
- Porte avec charnière d'amortissement, peut s'arrêter en position ouverte
- Temp. ambiante. 30°C



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

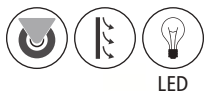
Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

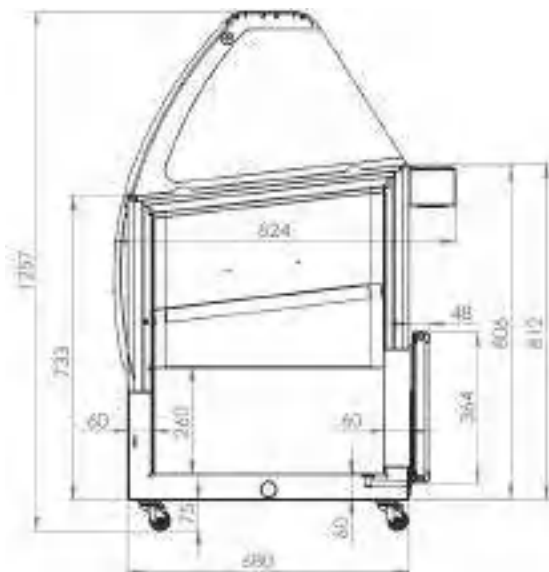
ICE CREAM DISPLAY



LED



RENEWED!



7472.0100

€ 1.720,-



7472.0105

€ 1.892,-



7472.0110

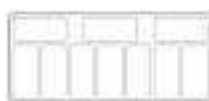
€ 2.099,-



BALI



CURACAO



MALTA



	1192 x 825 x 1257	1447 x 825 x 1257	1662 x 825 x 1257
	1060 x 560 x 687	1315 x 560 x 687	1530 x 560 x 687
	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,63 kW
	354 - 9x5 L	454 - 10x5 L	557 - 13x5 L
	-22/-15°C	-22/-15°C	-22/-15°C
	R 290	R 290	R 290
	99	116	130



SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Thermometer
- Manuele thermostaat
- LED verlichting in front
- Vzv schuifruit
- Onderkoeling / opslag
- Incl. schepijslepel wasbak
- Verrijdbaar



SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Thermometer
- Manuelle Thermostat
- LED Beleuchtung Vorderseite
- Glasschiebdeckel
- Kühlung unten / Lager
- Inklusive Becken für Eislöffel
- Auf Räder



ICE CREAM DISPLAY

- LED Lighting
- Static freezer
- Thermometer
- Manual thermostat
- LED lighting in front
- Sliding glass lid
- Cooling below / storage
- Incl. scoop sink for ice cream
- Mobile



VITRINE À CREME GLACÉE

- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Thermometer
- Thermostat manuel
- Éclairage LED à l'avant
- Equipé de vitre coulissante
- Refroidissement en dessous / stockage
- Incl. Cuillère à glace évier
- Mobile

7476.0225

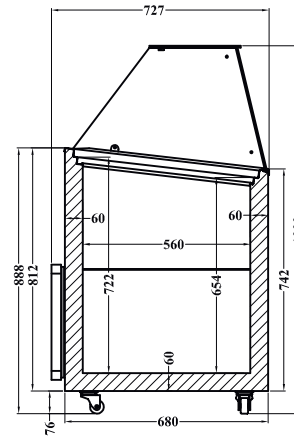


€ 18,-



Ice cream tray

ICE CREAM DISPLAY

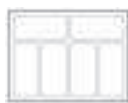


7472.0125

€ 915,-



CORSICA



7472.0130

€ 1.065,-



JAVA

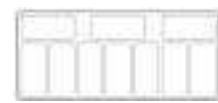


7472.0135

€ 1.198,-



TENERIFE



	909 x 644 x 1229	1184 x 727 x 1229	1439 x 727 x 1229
	785 x 520 x 688	1060 x 560 x 688	1315 x 560 x 688
	230 V / 0,19 kW	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,26 kW
	231 - 6x5 L	355 - 8x5 L	454 - 10x5 L
	-24/-14°C	-24/-14°C	-24/-14°C
	R 290	R 290	R 290
	71	85	101

SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Thermometer
- Manuele thermostaat
- Onderkoeling / opslag (niet bij 7472.0125)
- Vzv schuifruit
- Verrijdbaar

SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Thermometer
- Manuelle Thermostat
- Kühlung unten / Lager (nicht bei 7472.0125)
- Glasschiebdeckel
- Auf Räder

ICE CREAM DISPLAY

- LED Lighting
- Static freezer
- Thermometer
- Manual thermostat
- Cooling below / storage (not with 7472.0125)
- Sliding glass lid
- Mobile

VITRINE À CREME GLACÉE

- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Thermometer
- Thermostat manuel
- Refroidissement en dessous / stockage (pas avec 7472.0125)
- Equipé de vitre coulissante
- Mobile

7476.0225



€ 18,-



Ice cream tray



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

ICE CREAM DISPLAY



7472.0115

€ 4.530,-



HAWAII



	1590 x 1195 x 1335
	1410 x 770 x 653
	230 V
	630 - 16x5 L
	-22/-15°C
	R 290
	195



SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Digitale display
- Automatische ontdooiing
- Vzv schuifruit
- Onderkoeling / opslag
- Incl. schepijslepel wasbak
- Verrijdbaar



SPSEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Digitalanzeige
- Automatische Abtauung
- Glasschiebedeckel
- Kühlung unten / Lager
- Inklusive Becken für Eislöffel
- Auf Räder



ICE CREAM DISPLAY

- LED Lighting
- Static freezer
- Digital display
- Automatic defrost
- Sliding glass lid
- Cooling below / storage
- Incl. scoop sink for ice cream
- Mobile



VITRINE À CREME GLACÉE

- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Affichage numérique
- Dégivrage automatique
- Equipé de vitre coulissante
- Refroidissement en dessous / stockage
- Incl. Cuillère à glace évier
- Mobile

7476.0225

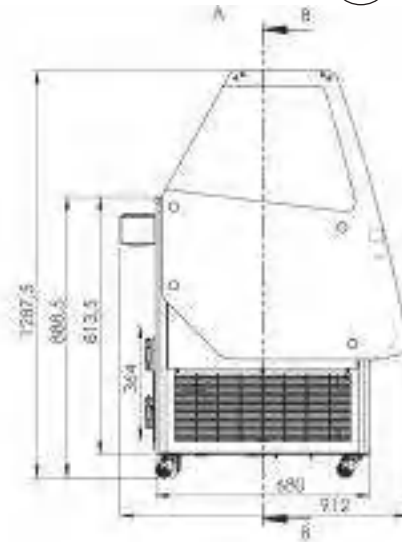


€ 18,-



Ice cream tray

ICE CREAM DISPLAY



7472.0140

€ 2.163,-



IBIZA



7472.0145

€ 2.482,-



CUBA



	1194 x 842 x 1285	1664 x 842 x 1285
	1060 x 560 x 688	1530 x 560 x 688
	230 V / 0,15 kW	230 V / 0,19 kW
	358 - 8x5 L	540 - 13x5 L
	-24/-14°C	-24/-14°C
	R 290	R 290
	130	150

SCHIEPISVITRINE

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Digitale display
- Automatische ontdooing
- Vzv schuifruit
- Onderkoeling / opslag
- Incl. schepijslepel wasbak
- Verrijdbaar

SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Digitalanzeige
- Automatische Abtauung
- Glasschiebedeckel
- Kühlung unten / Lager
- Inklusive Becken für Eislöffel
- Auf Räder

ICE CREAM DISPLAY

- LED Lighting
- Static freezer
- Digital display
- Automatic defrost
- Sliding glass lid
- Cooling below / storage
- Incl. scoop sink for ice cream
- scoop
- Mobile

VITRINE À CREME GLACÉE

- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Affichage numérique
- Dégivrage automatique
- Equipé de vitre coulissante
- Refroidissement en dessous / stockage
- Incl. Cuillère à glace évier
- Mobile

7476.0225



€ 18,-



Ice cream tray



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

ICE CREAM DISPLAY



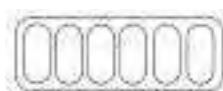
NEW!

7295.0065

€ 9.230,-



CARRETTINO



	2000 x 1285 x 2081
	230 V / 0,47 kW
	6+6 x5 L
	-14/-16°C
	R 290
	231



SCHEIJSVITRINE

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +30°C
- Verrijdbaar
- Ruimte voor een opgestapelde rij ijsbakken
- Incl. spoelbak voor schepijslepel met waterkraan en watertanks
- RVS werkblad



SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +30°C
- Auf Räder
- Doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- Inklusiv Waschbecken für Eislöffel mit Wasserhahn und Wassertanks
- Edelstahl Arbeitsplatte



ICE CREAM DISPLAY

- LED lighting
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temperature +30°C
- Mobile
- Space for a stacked row of ice cream trays
- Incl. scoop washer with water tap and tanks for water
- Stainless steel worktop



VITRINE À CREME GLACÉE

- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +30°C
- Mobile
- Espace pour une rangée empilée de bacs à glace
- Incl. cuillère à glace évier et avec robinet d'eau et réservoirs d'eau
- Plan de travail en acier inoxydable

7476.0225

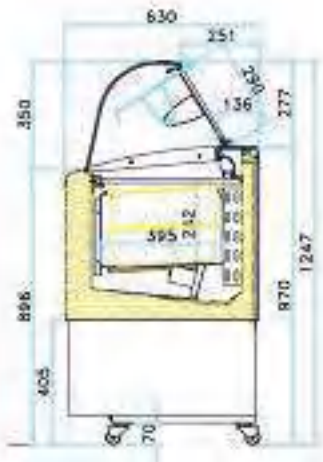
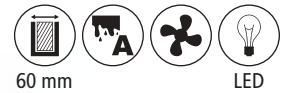


€ 18,-



Ice cream tray

ICE CREAM DISPLAY



NEW!

7295.0005

€ 2.640,-



7295.0010

€ 3.040,-



7295.0015

€ 3.150,-



FIJI

	824 x 630 x 1247	1214 x 630 x 1247	1354 x 630 x 1247
	230 V / 0,555 kW	230 V / 0,9 kW	230 V / 0,9 kW
	4+4 x 5 L	6+6 x 5 L	7+7 x 5 L
	-14/-16°C	-14/-16°C	-14/-16°C
	R 290	R 290	R 290
	94	116	125

SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- Automatische ontdooing
- Omgevingstemperatuur +35°C
- Verrijdbaar
- Ruimte voor een opgestapelde rij ijsbakken

SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +35°C
- Auf Räder
- Doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich

ICE CREAM DISPLAY

- LED lighting
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temperature +35°C
- Mobile
- Space for a stacked row of ice cream trays

VITRINE À CREME GLACÉE

- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +35°C
- Mobile
- Espace pour une rangée empilée de bacs à glace

7476.0225

€ 18,-



Ice cream tray



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

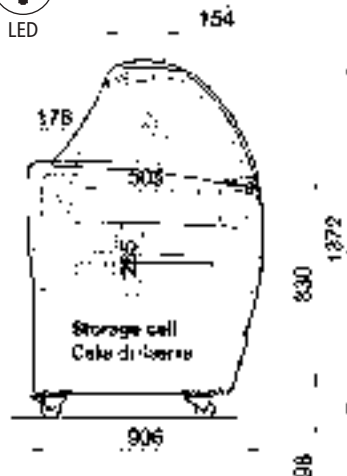
Display Refrigeration

Ice Machines

ICE CREAM DISPLAY



60 mm



7295.0020

€ 4.530,-



7295.0025

€ 5.400,-



ISABELLA

	1317 x 906 x 1372	1647 x 906 x 1372
	230 V / 0,59 kW	230 V / 0,98 kW
	520 - 10+10x5 L	660 - 13+13x5 L
	-14/-16°C	-14/-16°C
	R 290	R 290
	180	231



SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Statische vriezer
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +30°C
- Verrijdbaar
- Ruimte voor een opgestapelde rij ijsbakken
- Onderkoeling / opslag



SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Statische Tiefkühlung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +30°C
- Auf Räder
- Doppelreihige Anordnung der Eisschalen möglich
- Kühlung unten / Lager



ICE CREAM DISPLAY

- LED lighting
- Static freezer
- Automatic defrost
- Ambient temperature +30°C
- Mobile
- Space for a stacked row of ice cream trays
- Cooling below / storage



VITRINE À CREME GLACÉE

- Éclairage LED
- Congélateur statique
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiante +30°C
- Mobile
- Espace pour une rangée empilée de bacs à glace
- Refroidissement en dessous / stockage

7476.0225

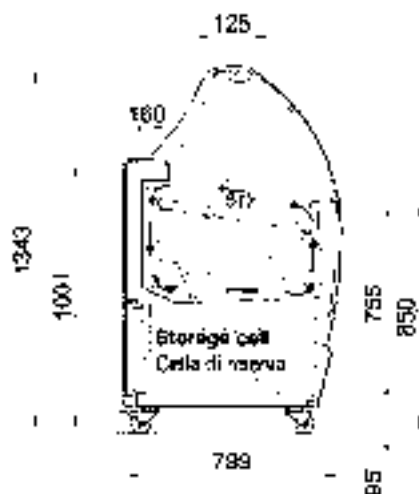


€ 18,-



Ice cream tray

ICE CREAM DISPLAY

**NEW!**

7295.0030

€ 5.870,-



7295.0035

€ 6.670,-



BERMUDA

	1340 x 799 x 1343	1670 x 799 x 1343
	230 V / 0,77 kW	230 V / 1,34 kW
	300 - 10x5 L	395 - 13x5 L
	-14/-16°C	-14/-16°C
	R 290	R 290
	215	225

SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +30°C
- Verrijdbaar
- Onderkoeling / opslag

SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +30°C
- Auf Räder
- Kühlung unten / Lager

ICE CREAM DISPLAY

- LED lighting
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temperature +30°C
- Mobile
- Cooling below / storage

VITRINE À CREME GLACÉE

- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +30°C
- Mobile
- Refroidissement en dessous / stockage

7476.0225



€ 18,-



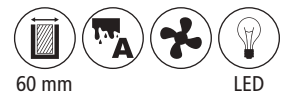
Ice cream tray



Refrigeration

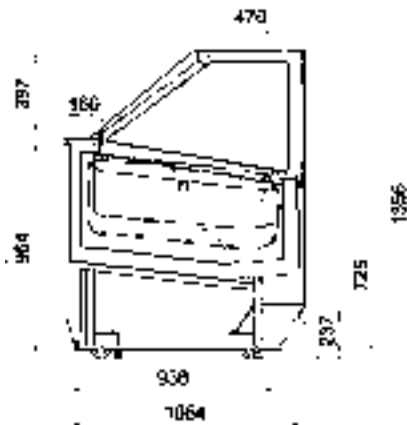


ICE CREAM DISPLAY



60 mm

LED

**NEW!**

7295.0040

€ 12.110,-



7295.0045

€ 13.010,-



7295.0050

€ 14.090,-



7295.0055

€ 15.640,-



7295.0060

€ 16.820,-



MILLENNIUM

	1166 x 1054 x 1356	1496 x 1054 x 1356	1661 x 1054 x 1356	1826 x 1054 x 1356	2156 x 1054 x 1356
	230 V / 1,5 kW	230 V / 1,69 kW	230 V / 1,8 kW	230 V / 1,89 kW	230 V / 1,99 kW
	630 - 12x5 L	870 - 16x5 L	970 - 18x5 L	1080 - 20x5 L	1300 - 24x5 L
	-14/-16°C	-14/-16°C	-14/-16°C	-14/-16°C	-14/-16°C
	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
	261	359	361	380	505



SCHEPIJSVITRINE

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +30°C
- Met nachtabdekking aan de bedieningszijde



SPEISEISVITRINE

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +30°C
- Mit Nachtabdeckung auf der Bedienung Seite



ICE CREAM DISPLAY

- LED lighting
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temperature +30°C
- With night cover on the operating side



VITRINE À CREME GLACÉE

- LED lighting
- Fan cooling system
- Automatic defrost
- Ambient temperature +30°C
- With night cover on the operating side

7476.0225



€ 18,-



Ice cream tray



Refrigeration

COOLING / FREEZING ISLAND SWITCHABLE



7295.0080



7295.0085 | 7295.0090



7295.0080

€ 3.071,-



7295.0085

€ 4.247,-



7295.0090

€ 4.629,-



EXPO

ACTION

	560 x 750 x 870	760 x 820 x 870	1060 x 820 x 870
	230 V / 0,4 kW	230 V / 0,62 kW	230 V / 1 kW
	143 L	160 L	238 L
	+1/+5°C -14/-16°C	+1/+5°C -14/-16°C	+1/+5°C -14/-16°C
	R 290	R 290	R 290
	80	110	140



KOEL-/VRIESEILAND
OMSCHAKELBAAR

- LED verlichting
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +30°C
- Vzv schuifruit
- Door schakelaar te wisselen tussen koeler en diepvriezer



KÜHL-/TIEFKÜHLINSEL
UMSCHALTBAR

- LED Beleuchtung
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +30°C
- Glasschiebdeckel
- Per Schalter zwischen Kühl- und Gefrierschrank umschaltbar



COOLING / FREEZING
ISLAND SWITCHABLE

- LED lighting
- Automatic defrost
- Ambient temperature +30°C
- Sliding glass lid
- Interchangeable between cooler and freezer by switch



ÎLOT DE REFROIDISSE-
MENT / CONGELATION
COMMUTABLEE

- Éclairage LED
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiante +30°C
- Equipé de vitre coulissante
- Interchangeable entre réfrigérateur et congélateur par interrupteur

7476.0225



€ 18,-



Ice cream tray

COOLING / FREEZING ISLAND SWITCHABLE



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



NEW!

	7080.0020	7080.0025
	€ 3.738,- 	€ 4.393,-
	1530 x 995 x 950	2030 x 995 x 950
	230 V / 1,2 kW	230 V / 1,62 kW
	240 L	320 L
	0/+6°C -16/-22°C	0/+6°C -16/-22°C
	R 290	R 290
	220	250

 KOEL-/VRIESEILAND
OMSCHAKELBAAR

- Door schakelaar te wisselen tussen koelkast en diepvriezer
- Geventileerd koelsysteem
- Digitale thermostaat
- Automatische ontdooiing
- Omgevingstemperatuur +25°C

 KÜHL-/TIEFKÜHLINSEL
UMSCHALTBAR

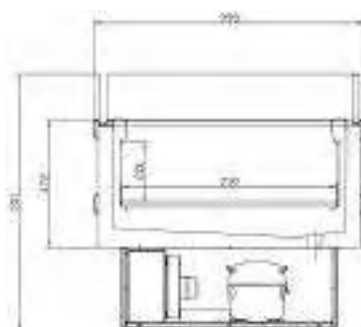
- Per Schalter zwischen Kühl- und Gefrierschrank umschaltbar
- Umluft Kühlung
- Digitales Thermostat
- Automatische Abtauung
- Umgebungstemperatur +25°C

 COOLING / FREEZING
ISLAND SWITCHABLE

- Interchangeable between fridge and freezer by switch
- Fan cooling system
- Digital thermostat
- Automatic defrost
- Ambient temperature +25°C

 ÎLOT DE REFROIDISSEMENT / CONGELATION
COMMUTABLE

- Interchangeable entre réfrigérateur et congélateur par interrupteur
- Système de refroidissement par ventilateur
- Thermostat numérique
- Dégivrage automatique
- Temp. ambiente +25°C





Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

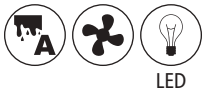
Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

COLD DISPLAY



7455.2700

€ 3.662,-



	1875 x 946 x 863
	230 V / 0,89 kW
	-1 / +7°C
	R 404 A
	240



KOELVITRINE

- LED verlichting
- Geventileerd koelsysteem
- Max. omgevingstemp. 25°C / 60% RH
- No frost
- Digitale display
- Binnenzijde gecoat
- Isolatie 40 mm.
- Dikte glas voorzijde 5 mm



KÜHLVITRINE

- LED Beleuchtung
- Umluft Kühlung
- Max. Umgebungstemperatur 25°C / 60% RH
- Keinen Frost
- Digitalanzeige
- Innenseite beschichtet
- Isolierschicht 40 mm
- Glass Vorderseite 5 mm



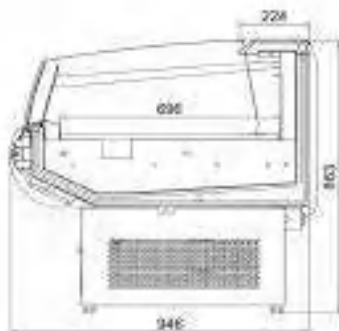
COLD DISPLAY

- LED lighting
- Fan cooling system
- Max. ambient: 25°C / 60% RH
- No frost
- Digital display
- Internal interior coated
- Foaming thickness 40 mm
- Front glass thickness 5 mm

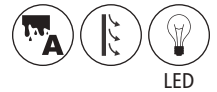


VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Éclairage LED
- Système de refroidissement par ventilateur
- Temp. ambiante 25°C / 60% RH
- Pas de gel
- Affichage numérique
- Intérieur revêtu
- Épaisseur moussante 40 mm
- Épaisseur du verre frontal 5 mm



COLD DISPLAY



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7479.0120

€ 1.595,-



7479.0121

€ 1.848,-



7479.0122

€ 2.060,-



SANDRA

	1480 x 970 x 1235	1780 x 970 x 1235	1955 x 970 x 1235
	230 V / 0,21 kW	230 V / 0,25 kW	230 V / 1 kW
	0/+7°C	0/+7°C	0/+7°C
	R 134 A	R 134 A	R 404 A
	150	170	180

KOELVITRINE

- LED verlichting
- Statische koeler
- Max. omgevingstemp. 25°C / 60% RH
- Digitale display
- Binnen- en buitenzijde gecoat
- Roestvrijstaal werkblad
- Incl. nachtafdekking
- Met snack etage

KÜHLVITRINE

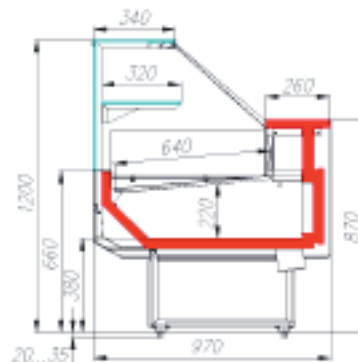
- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Max. Umgebungstemperatur 25°C / 60% RH
- Digitalanzeige
- Innen- und Außenseite beschichtet
- Eddelstahl Arbeitsplatte
- Inkl. Nachtabdeckung
- Mit Zwischenglass

COLD DISPLAY

- LED lighting
- Static cooling
- Max. ambient: 25°C / 60% RH
- Digital display
- Internal and exterior coated
- Stainless steel worktop
- Night plexi glas cover
- Incl. "snack" shelf

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

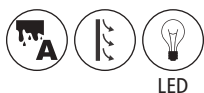
- Éclairage LED
- Froid statique
- Temp. ambiente 25°C / 60% RH
- Affichage numérique
- Revêtement intérieur et extérieur
- Plan de travail en acier inoxydable
- Couverture en plexiglas de nuit
- Incl. étagère "snack"





Refrigeration

COLD DISPLAY



7486.0005

€ 1.995,-



7486.0010

€ 2.325,-



7486.0015 (*)

€ 2.590,-



VINNIE

	1500 x 825 x 1230	2000 x 825 x 1230	2490 x 825 x 1230
	230 V / 0,63 kW	230 V / 0,83 kW	230 V / 0,83 kW
	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C
	R 290	R 290	R 290
	175	225	275

(*) **EXPORT** TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE



KOELVITRINE

- LED verlichting
- Statische koeler
- Displayruimte en onderkoeling van RVS
- Behuizing wit/zwart gepoedercoat
- Roestvrijstaal werkblad
- Digitale display
- Incl. nachtabdekking
- Met snack etage



KÜHLVITRINE

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Anzeigefläche und Lagerraum Edelstahl
- Gehäuse weiß/schwarz pulverbeschichtet
- Edelstahl Arbeitsplatte
- Digitalanzeige
- Inkl. Nachtabdeckung
- Mit Zwischenglass



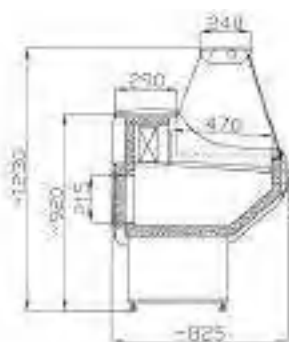
COLD DISPLAY

- LED lighting
- Static cooling
- Display area and storage chamber made of stainless steel
- White/black powder coated
- Stainless steel worktop
- Digital display
- Night plexi glas cover
- Incl. "snack" shelf



VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Éclairage LED
- Froid statique
- Zone d'affichage et espace de stockage en acier inoxydable
- Laqué blanc/noir
- Stainless steel worktop
- Affichage numérique
- Couverture en plexiglas de nuit
- Incl. étagère "snack"



COLD DISPLAY



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

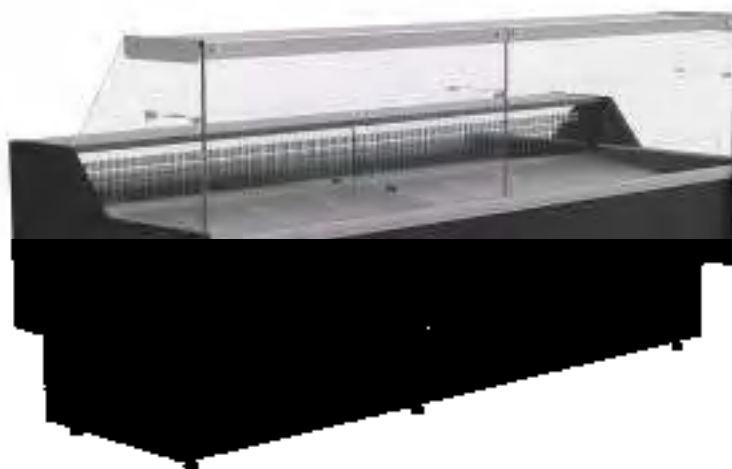
Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7486.0055

€ 2.650,-



7486.0060

€ 2.995,-



7486.0065 (*)

€ 3.550,-



OSCAR

	1584 x 815 x 1280	1959 x 815 x 1280	2584 x 815 x 1280
	230 V / 0,63 kW	230 V / 0,83 kW	230 V / 0,83 kW
	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C
	R 290	R 290	R 290
	135	166	190

(*) EXPORT TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE



KOELVITRINE

- LED verlichting
- Statische koeler
- Displayruimte en onderkoeling van RVS
- Behuizing wit/zwart gepoedercoat
- Roestvrijstaal werkblad
- Digitale display
- Incl. nachtabdekking
- Met snack etage



KÜHLVITRINE

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Anzeigefläche und Lagerraum Edelstahl
- Gehäuse weiß/schwarz pulverbeschichtet
- Edelstahl Arbeitsplatte
- Digitalanzeige
- Inkl. Nachtabdeckung
- Mit Zwischenglass



COLD DISPLAY

- LED lighting
- Static cooling
- Display area and storage chamber made of stainless steel
- White/black powder coated
- Stainless steel worktop
- Digital display
- Night plexi glas cover
- Incl. "snack" shelf



VITRINE RÉFRIGÉRÉE

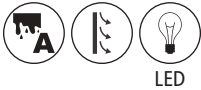
- Éclairage LED
- Froid statique
- Zone d'affichage et espace de stockage en acier inoxydable
- Laqué blanc/noir
- Stainless steel worktop
- Affichage numérique
- Couverture en plexiglas de nuit
- Incl. étagère "snack"





Refrigeration

COLD DISPLAY



7486.0020

€ 2.390,-



7486.0025

€ 2.690,-



7486.0030 (*)

€ 3.220,-



7486.0035 (*)

€ 4.289,-



OWEN

	1500 x 1060 x 1310	2000 x 1060 x 1310	2490 x 1060 x 1310	2940 x 1060 x 1310
	230 V / 0,63 kW	230 V / 0,84 kW	230 V / 1 kW	230 V / 1,3 kW
	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	225	250	350	375

(*) **EXPORT** TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE



KOELVITRINE

- LED verlichting
- Statische koeler
- Displayruimte en onderkoeling van RVS
- Behuizing wit/zwart gepoedercoat
- Roestvrijstaal werkblad
- Digitale display
- Incl. nachtabdekking
- Met snack etage



KÜHLVITRINE

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Anzeigefläche und Lagerraum Edelstahl
- Gehäuse weiß/schwarz pulverbeschichtet
- Edelstahl Arbeitsplatte
- Digitalanzeige
- Inkl. Nachtabdeckung
- Mit Zwischenglass



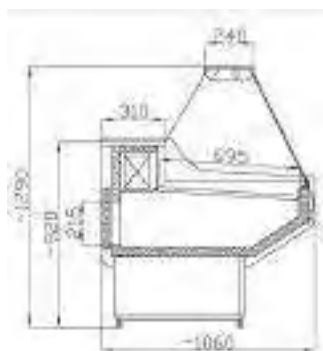
COLD DISPLAY

- LED lighting
- Static cooling
- Display area and storage chamber made of stainless steel
- White/black powder coated
- Stainless steel worktop
- Digital display
- Night plexi glas cover
- Incl. "snack" shelf

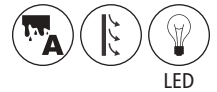


VITRINE RÉFRIGÉRÉE

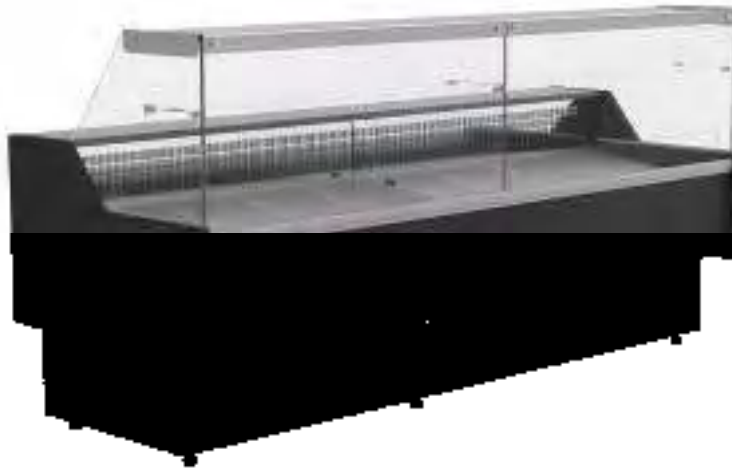
- Éclairage LED
- Froid statique
- Zone d'affichage et espace de stockage en acier inoxydable
- Laqué blanc/noir
- Stainless steel worktop
- Affichage numérique
- Couverture en plexiglas de nuit
- Incl. étagère "snack"



COLD DISPLAY



LED



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7486.0070

€ 2.750,-



7486.0075

€ 3.175,-



7486.0080 (*)

€ 3.690,-



7486.0085 (*)

€ 4.500,-



MORRIS

	1584 x 1095 x 1280	1959 x 1095 x 1280	2584 x 1095 x 1280	3084 x 1095 x 1280
	230 V / 0,63 kW	230 V / 0,84 kW	230 V / 1 kW	230 V / 1,3 kW
	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C	+1/+10°C
	R 290	R 290	R 290	R 290
	155	192	250	300

(*) EXPORT TRANSPORTKOSTEN OP AANVRAAG | TRANSPORTKOSTEN AUF ANFRAGE | TRANSPORT COSTS ON REQUEST | FRAIS DE TRANSPORT SUR DEMANDE

KOELVITRINE

- LED verlichting
- Statische koeler
- Displayruimte en onderkoeling van RVS
- Behuizing wit/zwart gepoedercoat
- Roestvrijstaal werkblad
- Digitale display
- Incl. nachtafdekking
- Met snack etage

KÜHLVITRINE

- LED Beleuchtung
- Statische Kühlung
- Anzeigefläche und Lagerraum Edelstahl
- Gehäuse weiß/schwarz pulverbeschichtet
- Edelstahl Arbeitsplatte
- Digitalanzeige
- Inkl. Nachtdeckung
- Mit Zwischenglass

COLD DISPLAY

- LED lighting
- Static cooling
- Display area and storage chamber made of stainless steel
- White/black powder coated
- Stainless steel worktop
- Digital display
- Night plexi glas cover
- Incl. "snack" shelf

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

- Éclairage LED
- Froid statique
- Zone d'affichage et espace de stockage en acier inoxydable
- Laqué blanc/noir
- Stainless steel worktop
- Affichage numérique
- Couverture en plexiglas de nuit
- Incl. étagère "snack"





Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

REFRIGERATED BUFFET

GEKOELD BUFFET

GEKÜHLTES BÜFFET

REFRIGERATED BUFFET

BUFFET REFRIGÉRÉE



LED



	7077.0005	7077.0010	7077.0015
	€ 1.625,- 	€ 1.895,- 	€ 2.595,-
	1200 x 900 x 850/1350	1550 x 900 x 850/1350	2200 x 900 x 850/1350
	230 V / 0,398 kW	230 V / 0,507 kW	230 V / 0,507 kW
	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C
	R 290	R 290	R 290
GN	3/1 GN	4/1 GN	6/1 GN
	165	180	235

HOT BUFFET

WARM BUFFET

HEISSES BÜFFET

HOT BUFFET

BUFFET CHAUD



LED



	7077.0020	7077.0025	7077.0030
	€ 1.510,- 	€ 1.865,- 	€ 2.260,-
	1200 x 900 x 850/1350	1550 x 900 x 850/1350	2200 x 900 x 850/1350
	230 V / 2 kW	230 V / 3 kW	230 V / 4 kW
	+30/+90°C	+30/+90°C	+30/+90°C
GN	3/1 GN	4/1 GN	6/1 GN
	130	155	220

GEKOELD BUFFET WENGE

GEKÜHLTES BÜFFET WENGE

REFRIGERATED BUFFET WENGE

BUFFET RÉFRIGÉRÉE WENGE



7077.0100

7077.0105

7077.0110

€ 2.140,-

€ 2.540,-

€ 2.750,-



	1070 x 800 x 850/1350	1400 x 800 x 850/1350	1800 x 800 x 850/1350
	230 V / 0,398 kW	230 V / 0,507 kW	230 V / 0,507 kW
	0/+10°C	0/+10°C	0/+10°C
	R 290	R 290	R 290
GN	3/1 GN	4/1 GN	5/1 GN
	210	230	290

HOT BUFFET WENGE

WARM BUFFET WENGE

HEISSES BÜFFET WENGE

HOT BUFFET WENGE

BUFFET CHAUD WENGE

CASH DECK WENGE

KASSA ELEMENT WENGE

KASSENELEMENT WENGE

CASH DECK WENGE

ÉLÉMENT CAISSE WENGE



LED



7077.0115

7077.0120

7077.0125

€ 1.937,-

€ 2.262,-

€ 1.134,-



	1070 x 800 x 850/1350	1400 x 800 x 850/1350		800 x 800 x 850
	230 V / 2,02 kW	230 V / 3,02 kW		
	+30/+90°C	+30/+90°C		
GN	3/1 GN	4/1 GN		
	155	190		130



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

REFRIGERATED BUFFET WENGE

GEKOELD BUFFET
WENGE

GEKÜHLTES BÜFFET
WENGE

REFRIGERATED BUFFET
WENGE

BUFFET RÉFRIGÉRÉE
WENGE



7075.0310

€ 4.350,-



7075.0315

€ 4.420,-



met RVS gekoelde plaat | mit gekühlte Platte aus Edelstahl
with stainless steel cooling surface | avec plan réfrigérée en acier inox

	1600 x 1000 x 900/1450	1600 x 1000 x 900/1450
	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,75 kW
	-5/+15°C	-5/+15°C
	R 404 A	R 404 A
GN	X	4x 1/1 GN (max. depth 100mm)
	360	365

BREAD SERVICE UNIT

NEUTRAAL
BUFFET WENGE

NEUTRAL BÜFFET WENGE

NEUTRAL BUFFET WENGE

BUFFET NEUTRAL WENGE



7075.0330

€ 2.210,-



7075.0335

€ 2.960,-



	1000 x 1000 x 900	1600 x 1000 x 900
	270	380



 WARM BUFFET WENGE

 HEISSES BÜFFET WENGE

 HOT BUFFET WENGE

HOT BUFFET WENGE
 BUFFET CHAUD WENGE



7075.0320

7075.0325

€ 5.408,-

€ 3.340,-



met | mit | with | avec
2x 1/1 chafing dish

met | mit | with | avec
3x 1/1 bain-marie

	1600 x 1000 x 900/1450	1600 x 1000 x 900/1450
	230 V / 1,5 kW	230 V / 2,25 kW
	0/+200°C	+50/+85°C
GN	2x 1/1GN	3x 1/1GN (max. depth 100mm)
	350	300

 BROOD BUFFET WENGE

 BROTTHEKE

 BREAD SERVICE UNIT

BREAD SERVICE UNIT
 UNITÉ DE DISTRIBUTION
POUR PAIN



LED

7075.0300

7075.0305

€ 2.400,-

€ 3.490,-



	1000 x 1000 x 900	1600 x 1000 x 900
	230 V / 0,1 kW	230V / 0,1 kW
	240	360



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

COLD DISPLAY

 KOELVITRINE



 KÜHLVITRINE

 COLD DISPLAY

 VITRINE RÉFRIGÉRÉE



	7487.0165	7487.0170	7487.0175	7487.0180
	€ 633,- 	€ 633,- 	€ 650,- 	€ 713,- 
	428 x 386 x 885	428 x 386 x 885	428 x 386 x 960	428 x 386 x 1100
	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW
	68 L	68 L	78 L	98 L
	0/+12°C	0/+12°C	0/+12°C	0/+12°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	35	35	36	41

7487.0181  € 17,-



Grids

7487.0182  € 7,-



Set clips for grid

KOELVITRINE

KÜHLVITRINE

COLD DISPLAY

 COLD DISPLAY
VITRINE RÉFRIGÉRÉE


Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7487.0080

€ 1.086,-



7487.0160

€ 1.196,-



ROTTEREND | ROTIERENDE | ROTATING | ROTATIVE

	480 x 480 x 1030	450 x 450 x 983
	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,19 kW
	100 L	72 L
	+2 / +8°C	0 / +10°C
	R 600 A	R 600 A
	3x	4x
	55	55

KOELVITRINE

KÜHLVITRINE

COLD DISPLAY

COLD DISPLAY

VITRINE RÉFRIGÉRÉE



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

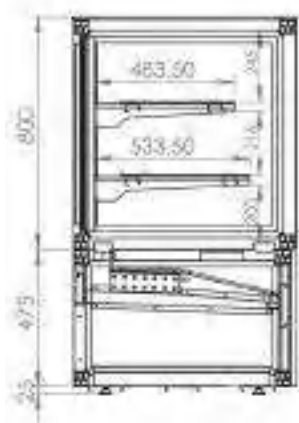
Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



NEW!

	7489.5450	7489.5455	7489.5460	7489.5465	7489.5470
	€ 2.380,- 	€ 2.639,- 	€ 2.950,- 	€ 3.762,- 	€ 4.646,-
	800 x 780 x 1300	1000 x 780 x 1300	1200 x 780 x 1300	1600 x 780 x 1300	2000 x 780 x 1300
	230 V / 0,35 kw	230 V / 0,4 kw	230 V / 0,45 kw	230 V / 0,5 kw	230 V / 0,55 kw
	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C
	300 L	375 L	450 L	600 L	750 L
	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
	100	105	110	115	120



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

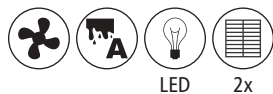
COLD DISPLAY

 KOELVITRINE

 KÜHLVITRINE

 COLD DISPLAY

 VITRINE RÉFRIGÉRÉE



	7487.0015	7487.0020	7487.0025
	€ 2.574,- 	€ 3.146,- 	€ 3.519,- 
	915 x 675 x 1210	1215 x 675 x 1210	1515 x 675 x 1210
	230 V / 0,48 kW	230 V / 0,49 kW	230 V / 0,5 kW
	270 L	370 L	470 L
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
	172	198	224

KOELVITRINE

KÜHLVITRINE

COLD DISPLAY

COLD DISPLAY
 VITRINE RÉFRIGÉRÉE


Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

**7450.0820****7450.0825****€ 2.622,-****€ 3.036,-**

	900 x 680 x 1200	1200 x 680 x 1200
	230 V / 0,33 kW	230 V / 0,34 kW
	190 L	257 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
	150	191

**7450.0830****7450.0835****€ 3.450,-****€ 4.054,-**

	1500 x 680 x 1200	2000 x 680 x 1200
	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,51 kW
	324 L	436 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
	245	360



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

COLD DISPLAY



KOELVITRINE



KÜHLVITRINE



COLD DISPLAY



VITRINE RÉFRIGÉRÉE



7487.0220

€ 2.926,-



	650 x 805 x 1445
	230 V / 0,46 kW
	300 L
	+2/+8°C
	R 600 A
	LED
	3x
	158

7305.0005

€ 6.995,-



	1415 x 730 x 1490
	230 V / 2,5 kW
	345 + 300 L
	+4/+12°C
	R 452 A
	LED
	2x
	268

7487.0225

€ 1.017,-



	685 x 874 x 419
	230 V / 0,11 kW
	128 L
	+2/+12°C
	R 600 A
	X
	1x
	45

KOELVITRINE

KÜHLVITRINE

COLD DISPLAY

VITRINE RÉFRIGÉRÉE



7450.0800

€ 2.622,-



7450.0805

€ 2.967,-



	900 x 680 x 1200	1200 x 680 x 1200
	230 V / 0,33 kW	230 V / 0,34 kW
	175 L	236 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
	150	191



7450.0810

€ 3.312,-



7450.0815

€ 3.899,-



	1500 x 680 x 1200	2000 x 680 x 1200
	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,51 kW
	298 L	400 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
	245	360



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

DESSERT SHOW DISPLAY

GEBAKSVITRINE

GEBÄCKVITRINE

DESSERT SHOW DISPLAY

VITRINE DE PÂTISSERIE



	7450.0600
	€ 1.225,-
	1110 x 510 x 550
	770 x 430 x 460
	230 V / 0,34 kW
	150 L
	+2/+12°C
	R 600 A
	1x
	58

	7450.0745	7450.0750
	€ 1.466,- 	€ 2.381,-
	706 x 706 x 1300	706 x 706 x 1800
	638 x 632 x 578	638 x 632 x 1180
	230 V / 0,28 kW	230 V / 0,48 kW
	268 L	468 L
	+2/+10°C	+2/+10°C
	R 290	R 290
GN	2x 1/1 GN	4x 1/1 GN
	96	160

7451.0230	€ 25,-
	Grids
>	7450.0600

7451.0225	€ 7,-
	Set clips for grid
>	7450.0600

GEBAKSVITRINE

GEBÄCKVITRINE

DESSERT SHOW DISPLAY

DESSERT SHOW DISPLAY

VITRINE DE PÂTISSERIE



LED

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7450.0840

€ 2.358,-



7450.0845

€ 2.622,-



	650 x 650 x 1500	650 x 650 x 1950
	500 x 590 x 880	500 x 590 x 1330
	230 V	230 V
	280 L	400 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
	4x	5x
	180	209



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

DESSERT SHOW DISPLAY



GEBAKSVITRINE



GEBÄCKVITRINE



DESSERT SHOW DISPLAY



VITRINE DE PÂTISSERIE



LED



7489.5385

€ 2.995,-



GEKOELD | GEKÜHLT
REFRIGERATED | RÉFRIGÉRÉE

7489.5395

€ 3.400,-



TBV CHOCOLADE | FÜR SCHOKOLAD
FOR CHOCOLATE | POUR CHOCLAT

	800 x 660 x 1870	800 x 660 x 1870
	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,55 kW
	400 L	400 L
	+2/+10°C	+14/+16°C
	R 290	R 290
	5x	5x
	140	140

NEUTRAAL VITRINE

NEUTRAL VITRINE

NEUTRAL DISPLAY

NEUTRAL DISPLAY
 VITRINE NEUTRE


7487.0230

7487.0240

€ 225,-



€ 265,-



	554 x 376 x 305	554 x 376 x 370
	25 L	45 L
	13	14



7487.0235

7487.0245

€ 185,-



€ 217,-



	554 x 361 x 305	554 x 361 x 370
	35 L	50 L
	12	13

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

COUNTER TOP

 OPZETVITRINE

 AUFSATZVITRINE

 COUNTER TOP

 PUITS



LED



7487.0040

€ 952,-



GEKOELD | GEKÜHLT
REFRIGERATED | FROID

	767 x 612 x 328
	230 V / 0,11 kW
	67 L
	0/+12°C
	R 600 A
GN	8x 1/6
	✓
	✓
	27

7487.0085

€ 759,-



WARMHOUD | WÄRME
HOT | CHAUD

	767 x 612 x 328
	230 V / 0,34 kW
	67 L
	+30/+90°C
	R 600 A
GN	8x 1/6
	24

SUSHIVITRINE

SUSHI VITRINE

SUSHI DISPLAY

VITRINE À SUSHI



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7487.0065

1.078,-



7487.0070

€ 1.141,-



	1177 x 420 x 265	1352 x 420 x 265
	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW
	0/+12°C	0/+12°C
	R 600 A	R 600 A
GN	4x 1/3	5x 1/3
	37	41



7487.0075

€ 1.206,-



	1529 x 420 x 265
	230 V / 0,18 kW
	0/+12°C
	R 600 A
GN	6x 1/3
	44



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

HOT DISPLAY



WARMHOUDVITRINE



WÄRMEVITRINE



HOT DISPLAY



VITRINE CHAUFFANTE



7487.0110

€ 756,-



ROTIEREND | ROTIEREND
ROTATING | ROTATIVE

	460 x 448 x 785
	230 V / 0,8 kW
	97 L
	+30/+90°C
	4x
	LED
	41

7487.0115

€ 683,-



	460 x 448 x 785
	230 V / 0,8 kW
	+30/+90°C
	3x
	24

WARMHOUDVITRINE

WÄRMEVITRINE

HOT DISPLAY

VITRINE CHAUFFANTE

HOT DISPLAY



7487.0120

7487.0125

7487.0130

€ 371,-



€ 415,-



€ 500,-



	554 x 361 x 311	554 x 361 x 376	700 x 361 x 376
	230 V / 0,8 kW	230 V / 0,8 kW	230 V / 1 kW
	35 L	50 L	80 L
	+30/+90°C	+30/+90°C	+30/+90°C
	1x	2x	2x
	14	16	19



7487.0135

7487.0140

€ 460,-



€ 527,-



	840 x 395 x 270	1190 x 395 x 270
	230 V / 0,8 kW	230 V / 1 kW
	+30/+90°C	+30/+90°C
GN	4x 1/3	6x 1/3
	34	41

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

COLD DISPLAY

 KOELVITRINE



 KÜHLVITRIN

 COLD DISPLAY

 VITRINE RÉFRIGÉRÉE



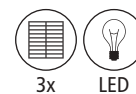
	7487.0055	7487.0060
	€ 1.091,- 	€ 1.149,- 
	697 x 578 x 678	875 x 578 x 678
	230 V / 0,23 kW	230 V / 0,23 kW
	130 L	160 L
	0/+12°C	0/+12°C
	R 600 A	R 600 A
	57	65

	7487.0045	7487.0050
	€ 1.247,- 	€ 1.609,- 
	797 x 590 x 685	1217 x 590 x 685
	230 V / 0,23 kW	230 V / 0,375 kW
	130 L	201 L
	0/+12°C	0/+12°C
	R 600 A	R 600 A
	68	87

WARMHOUDVITRINE

WÄRMEVITRINE

HOT DISPLAY

 HOT DISPLAY
VITRINE CHAUFFANTE


Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



	7487.0090	7487.0095
	€ 802,- 	€ 913,-
	678 x 578 x 698	857 x 578 x 698
	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,5 kW
	130 L	160 L
	+30/+90°C	+30/+90°C
	49	54

	7487.0100	7487.0105
	€ 821,- 	€ 986,-
	915 x 484 x 662,5	1214,5 x 484 x 662,5
	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,8 kW
	136 L	186 L
	+30/+90°C	+30/+90°C
	44	87



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

COLD DISPLAY

KOELVITRINE

COLD DISPLAY



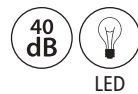
KÜHLVITRINE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

HOT DISPLAY

WARMHOUDVITRINE

HOT DISPLAY



WÄRMEVITRINE

VITRINE CHAUFFANTE



RENEWED!

RENEWED!

	7450.0605	7450.0610
	€ 668,- 	€ 850,-
	682 x 450 x 675	678 x 568 x 670
	659 x 412 x 369	673 x 530 x 380
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,16 kW
	100 L	120 L
	+3/+8°C	+3/+8°C
	R 600 A	R 600 A
	1x	2x
	39	64

	7450.0615	7450.0620
	€ 634,- 	€ 810,-
	682 x 450 x 675	678 x 568 x 670
	659 x 412 x 369	673 x 530 x 380
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,8 kW
	100 L	120 L
	+30/+90°C	+30/+90°C
	1x	2x
	39	48

COLD DISPLAY

KOELVITRINE

COLD DISPLAY



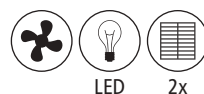
KÜHLVITRINE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

HOT DISPLAY

WARMHOUDVITRINE

HOT DISPLAY



WÄRMEVITRINE

VITRINE CHAUFFANTE



NEW!

	7450.0670	7450.0675
	€ 909,- 	€ 1.265,-
	695 x 576 x 678	873 x 576 x 678
	662 x 479 x 396	840 x 479 x 396
	230 V	230 V
	125 L	159 L
	+3/+8°C	+3/+8°C
	R 600 A	R 600 A
	87	97

	7450.0680	7450.0685
	€ 817,- 	€ 1.070,-
	690 x 580 x 671	868 x 580 x 671
	674 x 500 x 409	852 x 500 x 409
	230 V	230 V
	137 L	174 L
	+30/+90°C	+30/+90°C
	75	80

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

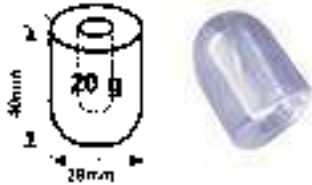
Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

ICE CUBE MAKER



7476.0150

€ 737,-

	420 x 528 x 655
	230 V / 0,22 kW
	R 600 A
	26
	6
	36,5

7476.0150

	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
	10°C	10°C	27
	21°C	15°C	24
	32°C	21°C	20



IJSBLOKJESMACHINE

- RVS behuizing
- Ventilatie aan de voorkant
- Luchtgekoeld
- Digitale bediening
- Verstelbare poten



EISWÜRFELMASCHINE

- Edelstahl Gehäuse
- Belüftung an der Vorseite
- Luftgekühlt
- Digitale Steuerung
- Verstellbare Füße



ICE CUBE MAKER

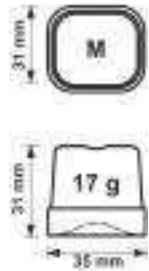
- Stainless Steel housing
- Front ventilation
- Air cooling
- Digital control
- Adjusting feet



MACHINE À GLAÇONS

- Boîtier en acier inoxydable
- Ventilation à l'avant
- Refroidissement à l'air
- Control numérique
- Pieds ajustables

ICE CUBE MAKER



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7489.4000

€ 939,-



7489.4005

€ 1.215,-



7489.4010

€ 1.445,-



	355 x 435 x 590	500 x 580 x 690	500 x 580 x 800
	230 V / 0,4 kW	230 V / 0,5 W	230 V / 0,6 kW
	R 290	R 290	R 290
	22	32	47
	4	16	28
	26	38	45

7489.4000

7489.4005

7489.4010

	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
	10°C	10°C	37	10°C	10°C	37	10°C	10°C	37
	20°C	15°C	32	20°C	15°C	32	20°C	15°C	32
	30°C	20°C	21	30°C	20°C	21	30°C	20°C	21

IJSBLOKJESMACHINE

- Externe behuizing van AISI 304 rvs
- Omgevingstemp. +43°C
- Luchtgekoeld
- Sproeisysteem met AISI 316 metalen mondstukken/injectoren
- Eenvoudig schoon te maken luchtfilter
- Anti-bacterieel en geurvrij, grote ijsopslag
- Polyurethaan geïsoleerde body helpt om ijs langer op te slaan
- Elektronische bediening helpt water en energie te besparen

EISWÜRFELMASCHINE

- Äußere Gehäuse von AISI 304 Edelstahl
- Umgebungstemp. +43°C
- Luftgekühlt
- Sprühsystem mit AISI 316 Edelstahl Mundstücke
- Luftfilter einfach sauber zu machen
- Große Vorratsbehälter, Antibakteriell und Geruchsfrei
- Gute Isolierung um Eis länger zu speichern
- Einfache Bedienung um Wasser und Energie zu ersparen

ICE CUBE MAKER

- External structure AISI 304 Scotch Brite
- Model in Tropical Class +43°C
- Air cooling
- Sprayer system with AISI 316 quality metallic nozzles/injectors
- Easy clean air filter
- Anti-bacterial and odour free, large ice storage bin
- Polyurethane isolated body helps ice to be stored for a longer time
- Electronic control helps to save water and energy

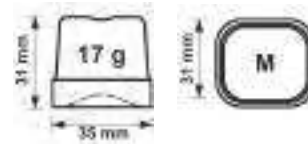
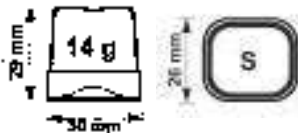
MACHINE À GLAÇONS / MACHINE À GLACON EN GRAIN

- Boîtier externe en Inox AISI 304
- Temp. ambiante +43°C
- Refroidissement à l'air
- Système de pulvérisation de qualité mécanique AISI 316 avec buses/injecteurs
- Filtre à air facile à nettoyer
- Grand bac de stockage de glace antibactérien et sans odeur
- Corps isolé en polyuréthane permettant de conserver la glace plus longtemps
- Le contrôle électronique permet d'économiser l'eau et l'énergie



Refrigeration

ICE CUBE MAKER



7453.0002*

€ 1.040,-



	355 x 404 x 590
	230 V / 0,32 kW
	R 290
	20
	4
	31

* Plastic housing

7453.0004

€ 1.345,-



	390 x 517 x 625
	230 V / 0,35 kW
	R 290
	25
	6
	41

7453.0006

€ 1.430,-



	390 x 517 x 705
	230 V / 0,37 kW
	R 290
	29
	9
	48

7453.0008

€ 1.540,-



	496 x 629 x 685
	230 V / 0,41 kW
	R 290
	34
	16
	56

7453.0002

	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
	10°C	10°C	25
	21°C	15°C	22
	32°C	21°C	18

7453.0004

	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
	10°C	10°C	32
	21°C	15°C	28
	32°C	21°C	22

7453.0006

	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
	10°C	10°C	42
	21°C	15°C	37
	32°C	21°C	29

7453.0008

	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
	10°C	10°C	49
	21°C	15°C	46
	32°C	21°C	40



IJSBLOKJESMACHINE

- Externe behuizing van AISI 304 rvs
- Geïsoleerde deur
- Interne bin isolatie HCFC vrij
- Omgevingstemp. +43°C
- Externe beschermende filter, verwijderbaar, eenvoudig schoon te maken



EISWÜRFELMASCHINE

- Äußere Gehäuse von AISI 304 Edelstahl
- Isolierte Tür
- Innere Isolation HCFC Frei
- Umgebungstemp. +43°C
- Äußere Schutzfilter, abnehmbar, leicht zu reinigen



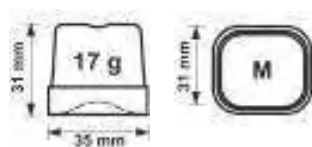
ICE CUBE MAKER

- External structure AISI 304 Scotch Brite
- Insulated retractable door
- Internal bin insulation HCFC free
- Model in Tropical Class +43°C
- External protective filter, removable, easy to clean



MACHINE A GLAÇONS

- Boîtier externe en Inox AISI 304
- Porte isolée
- Isolation de bac interne sans HCFC
- Temp. ambiante +43°C
- Filtre protecteur externe, Amovible, facile à nettoyer



	7453.0010	7453.0012	7453.0014	7453.0016	7453.0018
	€ 1.770,- 	€ 1.880,- 	€ 2.295,- 	€ 2.690,- 	€ 3.430,-
	496 x 629 x 795	469 x 629 x 885	737 x 640 x 915	737 x 640 x 1015	840 x 740 x 1075
	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,7 kW	230 V / 0,85 kW	230 V / 1,4 kW
	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
	43	53	68	100	155
	25	25	40	60	65
	64	70	89	102	138

	7453.0010			7453.0012			7453.0014			7453.0016			7453.0018		
	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
	10°C	10°C	49	10°C	10°C	55	10°C	10°C	75	10°C	10°C	104	10°C	10°C	158
	21°C	15°C	46	21°C	15°C	53	21°C	15°C	68	21°C	15°C	100	21°C	15°C	155
	32°C	21°C	40	32°C	21°C	45	32°C	21°C	56	32°C	21°C	85	32°C	21°C	132

7453.0040 € 119,-

Ice machine cleaner



Refrigeration

Refrigerators &
Freezer Cabinets

Refrigerated &
Freezer Counters

Saladettes

Coldrooms

Chest Freezers

Display Refrigeration

Ice Machines

ICE CUBE MAKER



ICE STORAGE BIN



IJS OPSLAG BUNKER



EIS LAGERBUNKER



ICE STORAGE BIN



CONTENEUR
STOCKAGE INTEGRÉ



	7453.0030	7453.0036
	€ 3.295,- 	€ 5.375,-
	862 x 555 x 720	1250 x 580 x 848
	230 V / 1,4 W	230 V / 2,6 W
	R 404 A	R 404 A
	155	300
	120	180

	7453.0032	7453.0038
	€ 1.575,- 	€ 2.250,-
>	7453.0030	7453.0036
	870 x 790 x 1000	1250 x 790 x 1000
	200	350
	110	150

7453.0030				7453.0036		
	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
	10°C	10°C	160	10°C	10°C	320
	21°C	15°C	155	21°C	15°C	300
	32°C	21°C	132	32°C	21°C	260

7453.0040	€ 119,-
	Ice machine cleaner



IJSBLOKJESMACHINE

- Externe behuizing van AISI 304 rvs
- LuchtfILTER is verwijderbaar en schoon te maken
- Zijpanelen zijn te verwijderen
- Makkelijk schoonmaak door afgeronde vlakken
- Omgevingstemp. +43°C



EISWÜRFELMASCHINE

- Außere Gehäuse von AISI 304 Edelstahl
- Luftfilter, abnehmbar, leicht zu reinigen
- Seitenteile abnehmbar
- Leicht zu reinigen durch abgerundete Oberflächen
- Umgebungstemp. +43°C



ICE CUBE MAKER

- External structure AISI 304 Scotch Brite
- Removable and cleanable air filter
- Removable side panels
- Easy cleaning thanks to rounded surfaces
- Model in Tropical Class +43°C



MACHINE À GLACON EN GRAIN

- Boîtier externe en Inox AISI 304
- Filtre amovible et facile à nettoyer
- Panneaux Latéraux amovibles
- Facile à nettoyer grâce aux surfaces arrondies
- Temp. ambiente +43°C

ICE FLAKE MACHINE



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7453.0020			7453.0022		
€ 2.815,- 			€ 3.250,- 		
	496 x 660 x 685			741 x 678 x 925	
	230 V / 0,55 kW			230 V / 0,65 kW	
	R 290			R 290	
	90			150	
	19			38	
	59			85	

7489.4000				7489.4010		
	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg	Air temp.	Water temp.	Prod. 24h/kg
	10°C	10°C	104	10°C	10°C	160
	21°C	15°C	95	21°C	15°C	155
	32°C	21°C	81	32°C	21°C	140

SCHILFERIJSMACHINE

- Externe behuizing van AISI 304 rvs
- Verdampfer van AISI 304 rvs, auger van AISI 303 rvs
- Stofvrij water basin
- Externe beschermende filter, verwijderbaar, eenvoudig schoon te maken
- Omgevingstemp. +43°C

SCHERBENEISERZEUEGR

- Außere Gehäuse von AISI 304 Edelstahl
- Verdampfer von AISI 304 Edelstahl
- Staubfrei Wasserbecken
- Außere Schutzfilter, abnehmbar, leicht zu reinigen
- Umgebungstemp. +43°C

ICE FLAKE MACHINE

- External structure AISI 304 Scotch Brite
- Evaporator AISI 304, auger AISI 303 made
- Dust proof water basin
- External protective filter, removable, easy to clean
- Model in Tropical Class +43°C

MACHINE À GLACON EN GRAIN

- Boîtier externe en Inox AISI 304
- Evaporateur en inox AISI 304
- Bassin d'eau sans poussière
- Filtre protecteur externe, Amovible, facile à nettoyer
- Temp. ambiente +43°C





Vaatwassers
Spülmaschine
Dishwashers
Lave-vaisselles



Dishwashers

STANDARD LINE

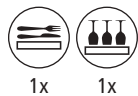
SL GLASS WASHER

SL GLAZENSPOELER

SL GLÄSERSPÜLMASCHINE

SL GLASS WASHER

SL LAVE-VAISSELLE À VERRE



1x

1x

RENEWED!



7280.0005

€ 1.135,-



350

- mechanische bediening, enkelwandig
- mechanische steering, einwandig
- mechanical control, single skin
- commande mécanique, simple paroi

7280.0010

€ 1.305,-



350 DP

- mechanische bediening, enkelwandig, met afvoerpomp
- mechanische steering, einwandig, mit Abwasserpumpe
- mechanical control, single skin, with drain pump
- commande mécanique, simple paroi, avec pompe d'écoulement

7280.0015

€ 1.530,-



350 DP DDE

- mechanische bediening, enkelwandig, met afvoerpomp en zeepdoseerpomp
- mechanische steering, einwandig, mit Abwasserpumpe und Spülmitteldosierer
- mechanical control, single skin, with drain pump and detergent injector
- commande mécanique, simple paroi, avec pompe d'écoulement et doseur à détergent

	440 x 497 x 640	440 x 497 x 640	440 x 497 x 640
	230 V / 2,9 kW	230 V / 2,9 kW	230 V / 2,9 kW
	250	250	250
	120 sec.	120 sec.	120 sec.
	30 / H	30 / H	30 / H
	39	39	39

DRAIN PUMP

7280.0105

€ 199,-



- Afvoerpomp t.b.v. glazenspoelers & voorladers
- Abwasserpumpe für gläserspülmaschine und geschirrspülmaschine
- Drain pump for glass washer and frontloader
- Pompe d'écoulement pour lave-vaisselles verres et chargement par l'avant



✓



1

DETERGENT INJECTOR

7280.0102

€ 162,-



- Zeepdoseerpomp
- Spülmitteldosierer
- Detergent injector
- Doseur à détergent



✓



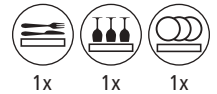
1

 SL VAATWASSER
VOORLADER

 SL GESCHIRRSPÜL-
MASCHINE
FRONTBEDIENUNG

 SL DISHWASHER
FRONTLOADER

 SL LAVE-VAISSELLE
CHARGEMENT PAR
L'AVANT



RENEWED!

RENEWED!

NEW!

NEW!

NEW!

NEW!

7280.0020

7280.0025

7280.0021

7280.0026

7280.0022

7280.0027

€ 1.699,-

€ 1.840,-

€ 1.840,-

€ 1.980,-

€ 1.980,-

€ 2.110,-

500-230

500-400

500-230 DP

500-400 DP

500-230 DP DDE

500-400 DP DDE

- mechanische bediening, enkelwandig
- mechanische sturing, einwandig
- mechanical control, single skin
- commande mécanique, simple paroi

- mechanische bediening, enkelwandig, met afvoerpomp
- mechanische sturing, einwandig, mit Abwasserpumpe
- mechanical control, single skin, with drain pump
- commande mécanique, simple paroi, avec pompe d'écoulement

- mechanische bediening, enkelwandig, met afvoerpomp en zeepdoseerpomp
- mechanische sturing, einwandig, mit Abwasserpumpe und Spülmitteldosierer
- mechanical control, single skin, with drain pump and detergent injector
- commande mécanique, simple paroi, avec pompe d'écoulement et doseur à détergent

	572 x 630 x 814	572 x 630 x 814	572 x 630 x 814	572 x 630 x 814	572 x 630 x 814	572 x 630 x 814
	230 V / 3,25 kW	400 V / 5 kW	230 V / 3,25 kW	400 V / 5 kW	230 V / 3,25 kW	400 V / 5 kW
	350	350	350	350	350	350
	90 - 120 sec.	90 - 120 sec.	90 - 120 sec.	90 - 120 sec.	90 - 120 sec.	90 - 120 sec.
	40 - 30 / H	40 - 30 / H	40 - 30 / H	40 - 30 / H	40 - 30 / H	40 - 30 / H
	60	61	60	61	60	61

DRAIN PUMP

7280.0105

€ 199,-



- Afvoerpomp t.b.v. glazenpoelers & voorladers
- Abwasserpumpe für gläserpülmaschine und geschirrspülmaschine
- Drain pump for glass washer and frontloader
- Pompe d'écoulement pour lave-vaisselles verres et chargement par l'avant



✓



1

DETERGENT INJECTOR

7280.0102

€ 162,-



- Zeepdoseerpomp
- Spülmitteldosierer
- Detergent injector
- Doseur à détergent



✓



1

FILTER 50 X 50 DISHWASHERS

7280.0142

€ 140,-



- Filter 50x50 vaatwasser
- Filter 50x50 spülmaschine
- Filter 50x50 dishwasher
- Filter 50x50 lave-vaisselle



✓



1



STOCK ENTRY/EXIT TABLES COMBISTEEL MACHINES



VOORRAAD
AAN- & AFVOERTAFELS



VORRAT ZULAUF- UND
ABLAUFTISCH



STOCK
ENTRY & EXIT TABLES



STOCK TABLES
D'APPROVISIONEMENT
ET D'ÉCOULEMENT



7003.0400	7003.0410	7003.0405	7003.0415
€ 1.100	€ 1.285	€ 1.100	€ 1.285

ENTRY TABLE LEFT

ENTRY TABLE RIGHT



TYPE	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF
	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900



7003.0420	7003.0430	7003.0440	7003.0425	7003.10435	7003.0445
€ 221,-	€ 727,-	€ 762,-	€ 221,-	€ 727,-	€ 762,-

EXIT TABLE LEFT

EXIT TABLE RIGHT



TYPE	ECO	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF	ECO	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF
	700 x 720 x 900	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900	700 x 720 x 900	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900

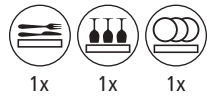
 SL DOORSCHUIF
VAATWASSER

 SL DURSCHUBSPÜL-
MASCHINE

 SL PASS-THROUGH
DISHWASHER

 SL LAVE-VAISSELLE
À CAPOT

PL PASS-THROUGH DISHWASHER



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7280.0045

7280.0046

€ 3.160,-

€ 3.265,-



720

720 DP

- mechanische bediening, enkelwandig
- mechanische steuerung, einwandig
- mechanical control, single skin
- commande mécanique, simple paroi

- mechanische bediening, enkelwandig, met afvoerpomp
- mechanische steuerung, einwandig, mit Abwasserpumpe
- mechanical control, single skin, with drain pump
- commande mécanique, simple paroi, avec pompe d'écoulement

	703 x 757 x 1494/1970	703 x 757 x 1494/1970
	400 V / 9 kW	400 V / 9 kW
	425	425
	90 - 120 sec.	90 - 120 sec.
	40 - 30 / H	40 - 30 / H
	101	101

PRE RINSE UNIT

7212.0030

€ 269,-



Spoeldouche
Vorspüldusche
Pre rinse unit
Pré douche de rinçage



3/4



✓



6,5



Dishwashers

STANDARD LINE ACCESSOIRES

DRAIN PUMP

7280.0105			
€ 199,-			
- Afvoerpomp t.b.v. glazenpoelers & voorladers - Abwasserpumpe für gläserenspülmaschine und geschirrspülmaschine - Drain pump for glass washer and frontloader - Pompe d'écoulement pour lave-vaisselles verres et chargement par l'avant			
		✓	
			1

DRAIN PUMP

7280.0106			
€ 199,-			
- Afvoerpomp t.b.v. door schuifvaatwasser - Abwasserpumpe für Durchschubspülmaschine - Drain pump for pass-through dishwasher - Pompe d'écoulement pour lave-vaisselles a convoyeur			
		✓	
			1

DETERGENT INJECTOR

7280.0102			
€ 162,-			
- Zeepdosseerpomp - Spülmitteldosierer - Detergent injector - Doseur à détergent			
		✓	
			1

REVERSE OSMOSIS EQUIPMENT

7280.0145			
€ 4.439,-			
- Omgekeerde osmose installatie - Umkehrosmose system - Reverse osmosis equipment - Installation d'osmose inverse			
			300x462x688
			230 V / 0,25 kW
			30

FILTER 50 X 50 DISHWASHERS

7280.0142			
€ 140,-			
- Filter 50x50 vaatwasser - Filter 50x50 spülmaschine - Filter 50x50 dishwasher - Filter 50x50 lave-vaisselle			
		✓	

WATER FILTER STARTER SET

7036.0120			
€ 159,-			
- Waterfilter start set - Wasser filter starter kit - Water filter starters set - Filtre d'eau			
		✓	

WATER FILTER DISHWASHER

7036.0110			
€ 303,-			
- Waterfilter glazenpoeler - Wasser filter gläserenspülmaschine - Water filter glass washer - Filtre d'eau lave vaisselle à verres			
			185x185x580
		✓	
			7,5

WATER FILTER DISHWASHER

7036.0115			
€ 303,-			
- Waterfilter vaatwasser - Wasser filter spülmaschine - Water filter dishwasher - Filtre d'eau lave vaisselle			
			185x185x580
		✓	
			7,5

WATER FILTER SLANGEN SET

7036.0125			
€ 48,-			
- Waterfilter slangenset - Wasser Filter Schlaug set - Water filter hose set - Filtre d'eau kit de tuyaux			
		✓	

PRE RINSE UNIT

7212.0030			
€ 269,-			
- Spoeldouche - Vorspüldusche - Pre rinse unit - Pré douche de rinçage			
			3/4
		✓	
			6,5

PLATE SCRAPER

7003.5000			
€ 275,-			
- Bordenschraper - Abstreifschild für teller - Plate scraper - Grattoir			
			250
		✓	
			5

PLATE BASKET

7013.0330		
€ 21,-  • Bordenkorf • Tellerkorb • Plate basket • Panier pour assiettes		
		500x500x101
		✓
		2

UNIVERSAL BASKET

7013.0310		
€ 18,-  • Universeelkorf • Universal korb • Universal basket • Panier universel		
		500x500x101
		✓
		2

CUTLERY BASKET

7013.0305		
€ 18,-  • Bestekkorf • Tellerkorb • Cutlery basket • Panier à couvert		
		500x500x101
		✓
		2

GLASS BASKET

7013.0315		
€ 28,-  16x • Glazenkorf • Gläserkorb • Glass basket • Panier à verres		
		500x500x143
		✓
		2

GLASS BASKET

7013.0320		
€ 30,-  25x • Glazenkorf • Gläserkorb • Glass basket • Panier à verres		
		500x500x143
		✓
		2

GLASS BASKET

7013.0325		
€ 32,-  36x • Glazenkorf • Gläserkorb • Glass basket • Panier à verres		
		500x500x143
		✓
		2

GLASS BASKET FRAME

7013.0345		
€ 10,-  16x • Glazenkorf opzetrand • Gläserkorb Aufsatz • Glass baske framet • Panier à verres encadrement		
		500x500x75
		✓
		1

GLASS BASKET FRAME

7013.0340		
€ 10,-  16x • Glazenkorf opzetrand • Gläserkorb Aufsatz • Glass baske framet • Panier à verres encadrement		
		500x500x120
		✓
		1

GLASS BASKET FRAME

7013.0355		
€ 10,-  25x • Glazenkorf opzetrand • Gläserkorb Aufsatz • Glass baske framet • Panier à verres encadrement		
		500x500x75
		✓
		1

GLASS BASKET FRAME

7013.0350		
€ 12,-  25x • Glazenkorf opzetrand • Gläserkorb Aufsatz • Glass baske framet • Panier à verres encadrement		
		500x500x120
		✓
		1

GLASS BASKET FRAME

7013.0365		
€ 10,-  36x • Glazenkorf opzetrand • Gläserkorb Aufsatz • Glass baske framet • Panier à verres encadrement		
		500x500x75
		✓
		1

GLASS BASKET FRAME

7013.0360		
€ 13,-  36x • Glazenkorf opzetrand • Gläserkorb Aufsatz • Glass baske framet • Panier à verres encadrement		
		500x500x120
		✓
		1

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



GLASS BASKET

7280.0150			
NEW! € 44,- • Glazenkorf • Gläserkorb • Glass basket • Panier à verres			
		350 x 350 x 130	
		✓	
		2	

OPEN FRAME

7013.0370			
€ 8,- • Opzetrand open • Aufsatz offen • Openframe • Encadrement ouvert			
		500x500x75	
		✓	
		1	

LID FOR BASKET

7013.0335			
€ 15,- • Deksel voor vaatwaskorf • Deckel für korb • Lid for basket • Couvercle pour panier			
		500x500x1	
		✓	
		5	

BASKET TROLLEY

7490.0272			
NEW! € 285,- • Korventransportwagen • Geschirrkorbwagen • Basket trolley • Trolley pour paniers de lavage			
		555x500x1060	
	LEVELS	4	
		✓	

BASKET TROLLEY

7490.0270			
€ 252,- • Korventransportwagen • Geschirrkorbwagen • Basket trolley • Trolley pour paniers de lavage			
		550x510x1520	
	LEVELS	5	
		✓	

BASKET TROLLEY

7013.0375			
€ 77,- • Korventransportwagen • Geschirrkorbwagen • Basket trolley • Trolley pour paniers de lavage			
		530x530x920	
		✓	
		10	

SUPPORT FOR FRONTLOADER

7455.0005			
€ 237,- • Onderstel voor voorlader • Untergestell für geschirrspülmachine • Support for frontloader • Base pour lave-vaisselle par l'avant			
		600x550x450	
		✗	
		4	

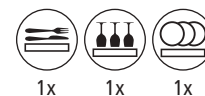
PL DISHWASHER FRONTLOADER

 PL VAATWASSER
VOORLADER

 PL GESCHIRR-
SPÜLMASCHINE

 PL DISHWASHER
FRONTLOADER

 PL LAVE-VAISSELLE
CHARGEMENT PAR
L'AVANT



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7280.0030

€ 2.820,-



5035 E

- digitale bediening, dubbelwandig, met zeepdoseerpomp
- electr. steuring, doppelwandig, mit spülmitteldosierer
- digital control, double skin, with detergent injector
- commande digital, double paroi, avec doseur à détergent

7280.0035

€ 3.165,-



5035 E BT

- digitale bediening, dubbelwandig, break tank met zeepdoseerpomp
- electr. steuring, doppelwandig, break tank mit spülmitteldosierer
- digital control, double skin, break tank with detergent injector
- commande digital, double paroi, break tank avec doseur à détergent

7280.0040

€ 3.140,-



5035 ES

- digitale bediening, dubbelwandig, met ontharder, met zeepdoseerpomp
- electr. steuring, doppelwandig, mit softner, mit spülmitteldosierer
- digital control, double skin, with softner, with detergent injector
- commande digital, double paroi, avec softner, avec doseur à détergent

	600 x 630 x 814	600 x 630 x 814	600 x 630 x 814
	230 V / 3,25 kW	400 V / 6,6 kW	400 V / 6,6 kW
	350	350	350
	90 - 120 - 180 - 300 sec.	90 - 120 - 180 - 300 sec.	90 - 120 - 180 - 300 sec.
	40 - 30 - 20 - 12 / H	40 - 30 - 20 - 12 / H	40 - 30 - 20 - 12 / H
	67	76	70



STOCK ENTRY/EXIT TABLES COMBISTEEL MACHINES

 VOORRAAD
AAN- & AFVOERTAFELS

 VORRAT ZULAUF- UND
ABLAUFTISCH

 STOCK
ENTRY & EXIT TABLES

 STOCK TABLES
D'APPROVISIONEMENT
ET D'ÉCOULEMENT



7003.0400	7003.0410	7003.0405	7003.0415
€ 1.100	€ 1.285	€ 1.100	€ 1.285
			

ENTRY TABLE LEFT



ENTRY TABLE RIGHT



TYPE	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF
	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900



7003.0420	7003.0430	7003.0440	7003.0425	7003.0435	7003.0445
€ 221,-	€ 727,-	€ 762,-	€ 221,-	€ 727,-	€ 762,-
					

EXIT TABLE LEFT



EXIT TABLE RIGHT



TYPE	ECO	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF	ECO	BOTTOM SHELF	BOTTOM SHELF
	700 x 720 x 900	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900	700 x 720 x 900	1200 x 720 x 900	1500 x 720 x 900

 PL DOORSCHUIF
VAATWASSER

 PL DURSCHUBSPÜL-
MASCHINE

 PL PASS-THROUGH
DISHWASHER

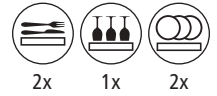
 PL LAVE-VAISSELLE À
CAPOT



7280.0050 | 7280.0055 | 7280.0060



7280.0065



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

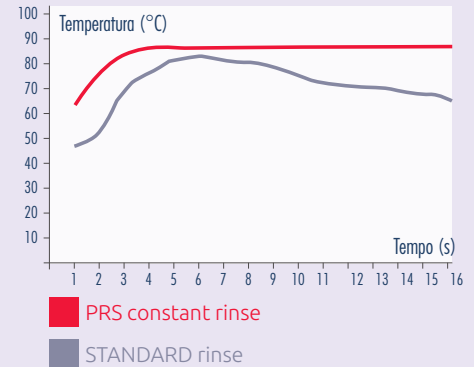
7280.0050	7280.0055	7280.0060	7280.0065
€ 3.890,- 	€ 5.055,- 	€ 4.295,- 	€ 7.100,- 
30E	40E	30 PRSE	30 ESE
- digitale bediening, enkelwandig - electr. sturing, einwandig - digital control, single skin - commande digital, simple paroi	- digitale bediening, enkelwandig - electr. sturing, einwandig - digital control, single skin - commande digital, simple paroi	- digitale bediening, break tank, verwarmingsselement, enkelwandig - electr. sturing, break tank, heizanlage, einwandig - digital control, break tank, heating element, single skin - commande digital, break tank, résistance, simple paroi	- digitale bediening, break tank, dubbelwandig, energiezuinig - electr. sturing, break tank, doppelwandig, energiesparend - digital control, break tank, double skin, energy recovery - commande digital, break tank, double paroi, économie d'énergie

	760 x 793 x 1485/1942	760 x 793 x 1485/1942	760 x 793 x 1485/1942	760 x 793 x 2258
	400 V / 12,5 kW	400 V / 14,8 kW	400 V / 12,5 kW	400 V / 9,5 kW
	420	420	420	420
	60 - 120 - 180 sec.	60 - 120 - 180 sec.	60 - 120 - 180 sec.	60 - 120 - 180 sec.
	60 - 30 - 20 / H	60 - 30 - 20 / H	60 - 30 - 20 / H	60 - 30 - 20 / H
	138	152	145	182

PRE RINSE UNIT

7212.0030		
€ 269,- 		
Spoeldouche Vorspüldusche Pre rinse unit Pré douche de rinçage		
		3/4
		✓
		6,5

PRS PREMIUM RINSE SYSTEM



EEN NAUWKEURIG GECONTROLEERDE SPOEL VOOR UITSTEKENDE RESULTATEN ZONDER VERSPILLING

De PRS geeft toezicht op elk detail van de spoelcyclus die wordt gegeven door de combinatie van de break tank, de atmosferische boiler en de spoelpomp. Vandaar dat de vaatwasser niet hoeft te vertrouwen op de waterdruk van het netwerk. In feite kan het perfect met slechts 1 bar functioneren.

- Dit systeem garandeert:
- **Constance temperatuur** van 84°C gedurende de hele spoelcyclus waarmee het mengen met koud water vermijden wordt, wat voorkomt in traditionele spoelsystemen.
 - **Constance uitvoerdruk** van spoelpunten en uitstekende rotatie van de spoelarmen.
 - **Optimale consumptie** van water en chemische producten gedurende de spoelcyclus, waardoor te veel water en productafval vermeden wordt.
 - **Algemene sanitatie** van de afwas om een hoog niveau van hygiëne te waarborgen en de resterende schoonmaakmiddel grondig te verwijderen.
 - **Snel drogen** van de afwas door de stabiele temperatuur gedurende de spoelcyclus.

EINE PERFEKT ABGESTIMMTE NACHSPÜLUNG OHNE VERLUSTE

Das PRS-System eliminiert sämtliche Variablen in der Nachspülung mit einer Kombination aus Trenntank, drucklosem Boiler und Nachspülpumpe. Somit ist die Spülmaschine unabhängig vom örtlichen Wasserdruck und funktioniert perfekt, selbst bei nur einem bar.

- Das PRS-System garantiert:
- Eine **konstante Nachspültemperatur** von 84°C über den gesamten Nachspülzyklus. Es verhindert die Vermischung mit kaltem Wasser wie bei traditionellen Spülsystemen.
 - Einen **konstanten Nachspüldruck** aus den Nachspüldüsen und damit auch eine perfekte Rotation der Nachspülarme.
 - Einen **optimalen Verbrauch** von Wasser und chemischen Produkten über den gesamten Nachspülzyklus.
 - Eine **perfekte Reinigung** des Spülgutes und eine vollkommene Entfernung des Reinigungsmittels, um das höchste Niveau an Hygiene sicher zu stellen.
 - Eine **schnelle Trocknung** des Spülgutes dank einer stabilen Nachspültemperatur.

AN ACCURATELY MONITORED RINSE FOR OUTSTANDING RESULTS WITH ZERO WASTE

The PRS enables to oversee every detail of the rinse cycle given the combination of the break tank, the atmospheric boiler and the rinse pump. Hence the dishwasher doesn't need to rely on the network's water pressure. In actual fact it can function perfectly well with just 1 bar.

- This system guarantees:
- **Constant temperature** of 84°C throughout the entire rinse cycle avoiding mixing with cold water which occurs in traditional rinse systems.
 - **Constant output** pressure from rinse nozzles and excellent rotation of the rinse arms.
 - **Optimum consumption** of water and chemical products throughout the rinse cycle hence avoiding excess water and product waste.
 - **Overall sanitisation** of the dishes to ensure a high level of hygiene and thorough elimination of residual detergent.
 - **Fast drying** of dishes due to the stable temperature throughout the rinse cycle.

UN RINÇAGE SOIGNEUSEMENT VERIFIÉ POUR DES RESULTATS PARFAITS ET PAS DE GASPILLAGE

Le système PRS permet de contrôler toutes les variables de l'eau de rinçage à travers la combinaison du système break tank, surchauffeur atmosphérique et la pompe d'augmentation de pression. De cette façon, le lave-vaisselle travaille indépendamment de la pression d'alimentation du réseau d'eau rendant ainsi nécessaire une pression de 1 bar pour un fonctionnement optimal.

- Ce système assure :
- Une **température constante** de 84°C pendant toute la durée du cycle de rinçage car il n'y a pas de mélange avec l'eau froide, comme cela se produit dans le système de rinçage traditionnel.
 - Une **pression de sortie** constante des gicleurs de rinçage et une excellente rotation des bras de rinçage.
 - La **consommation optimale** de l'eau et de produits lessiviels pour le cycle de rinçage donc pas de gaspillage.
 - Un **assainissement complet** des plats assurant des conditions d'hygiène parfaites et l'élimination totale de détergent.
 - **Séchage rapide** des plats grâce à la température de rinçage constante.

ES ENERGY SAVING

AH

Hood-Type



NO
EXTRACTOR
HOOD



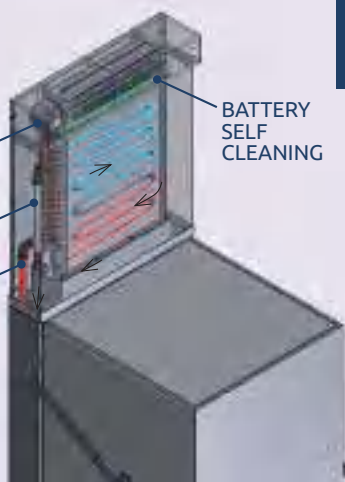
-50%
RINSING
WATER
ENERGY



ZERO
STEAM
EMISSION

FAN
COLD WATER INLET
HOT WATER EXIT

BATTERY
SELF
CLEANING



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

ENERGIE BESPAREN IS BELANGRIJK OM HET MILIEU TE BESCHERMEN EN DE KOSTEN TE VERMINDEREN

De stoom die in de machine wordt gegenereerd, wordt gebruikt om het koude water dat de machine ingaat te verhitten zonder extra kosten.

- **ES standaardfunctie** voor intensief gebruik met ononderbroken wascyclussen.
- **ES + functie** (geen stoom emissie) met toegevoegde zuigcyclus om totale verwijdering van stoom te krijgen.

Met dit systeem kunt u:

- **Vermijd de installatie van de zuigkap**, aangezien de stoom volledig wordt geëlimineerd.
- **Bespaar 50% energie** (dus geld) tijdens de stap van het verwarmen van water..

ENERGIE ZU SPAREN IST WICHTIG, UM DIE UMWELT ZU SCHÜTZEN UND KOSTEN ZU REDUZIEREN

Der Dampf, der im Inneren der Spülmaschine erzeugt wird, wird verwendet, um den Kaltwasserzulauf der Maschine, ohne zusätzliche Kosten, vorzuwärmen.

- **Standard ES Funktion** für eine extreme Benutzung mit ununterbrochenen Zyklen.
- **Funktion ES+** (zero steam emission) mit zusätzlichem Saugzyklus, um die komplette Dampferntfernung haben.

Dieses System ermöglicht:

- **Den Wegfall einer Abzugshaube**, da der Dampf vollständig verwertet wird.
- **Rund 50% Energie** (also Geld) durch die Erwärmung des Zulaufwassers zu sparen.

SAVING ENERGY IS IMPORTANT TO PROTECT THE ENVIRONMENT AROUND US UND ECONOMIZE THE COSTS

The steam which is generated inside of the machine is used to pre-heat the cold water entering the machine at no extra cost.

- **ES standard function** for intensive use with uninterrupted wash cycles.
- **ES+ function** (zero steam emission) with added suction cycle to obtain the total removal of steam.

This system allows you:

- **Avoid the installation of the suction hood**, since the steam is totally eliminated.
- **Save 50% of energy** (therefore money) during the step of heating water.

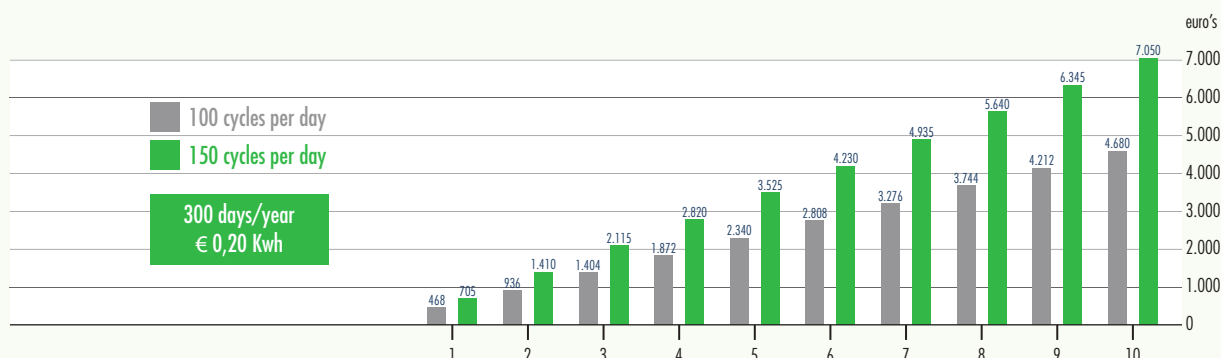
ÉCONOMISER L'ÉNERGIE EST IMPORTANT POUR PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT AUTOUR DE NOUS ET ÉCONOMISER LES COUTS

La vapeur qui est générée à l'intérieur de la machine est utilisée pour préchauffer l'eau froide d'alimentation, sans frais supplémentaires.

- **Fonction ES standard** pour une utilisation extrême avec des cycles de lavage sans interruption.
- **Fonction ES+** (zero steam emission) avec un cycle supplémentaire d'aspiration pour obtenir la complète élimination de la vapeur.

Ce système permet de :

- **Supprimer la hotte d'aspiration**, puisque la vapeur est totalement éliminée.
- **Economiser 50% de l'énergie** (donc de l'argent) durant le temps de chauffage de l'eau.





Dishwashers

PRO LINE

POT WASHER

 PANNENWASSER

 TOPFSPÜLMASCHINE

 POT WASHER

 LAVE-MARMITES



7280.0070

€ 8.750,-



5565 PRSE

- digitale bediening, dubbelwandig, break tank
- electr. steering, doppelwandig, break tank
 - digital control, double skin, break tank
- commande digital, double paroi, break tank

7280.0075

€ 13.900,-



6565 PRSE

- digitale bediening, dubbelwandig, break tank
- electr. steering, doppelwandig, break tank
 - digital control, double skin, break tank
- commande digital, double paroi, break tank

	740 x 875 x 1905/2050	835 x 1020 x 1905/2135
	400 V / 7,5 kW	400 V / 8,3 kW
	650	650
	2-3-6-9 min.	2-3-6-9 min.
	30-20-10-7 / H	30-20-10-7 / H
	194	226



 PANNENWASSER

 TOPFSPÜLMASCHINE

 POT WASHER

 LAVE-MARMITES

POT WASHER



7280.0080

€ 20.500,-


12580 PRSE

- digitale bediening, dubbelwandig, break tank
- electr. sturing, doppelwandig, break tank
 - digital control, double skin, break tank
- commande digital, double paroi, break tank

	1435 x 990 x 2058/2355
	400 V / 15 kW
	800
	2-3-6-9 min.
	30-20-10-7 / H
	373



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

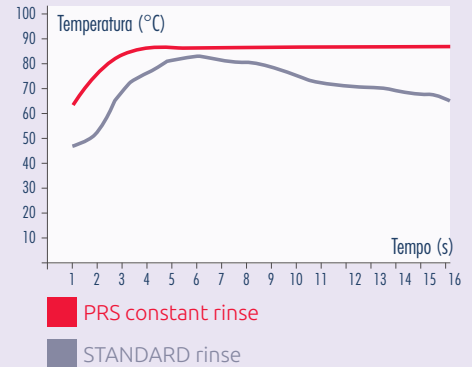
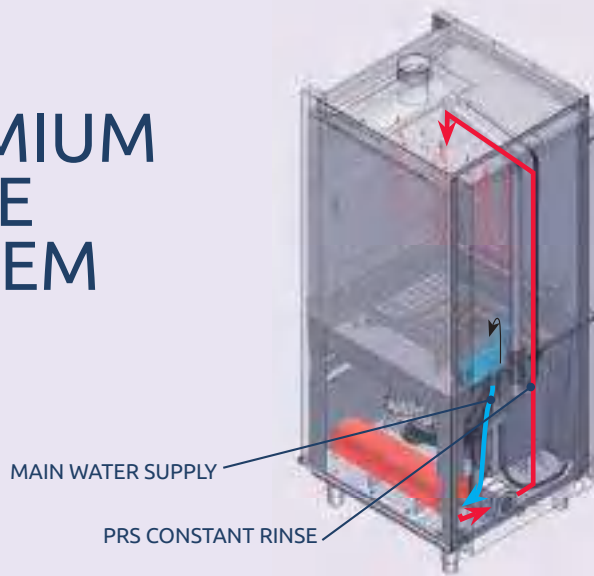
Ventilation

Pizzeria

Bakery



PRS PREMIUM RINSE SYSTEM



EEN NAUWKEURIG GECONTROLEERDE SPOEL VOOR UITSTEKENDE RESULTATEN ZONDER VERSPILLING

De PRS geeft toezicht op elk detail van de spoelcyclus die wordt gegeven door de combinatie van de break tank, de atmosferische boiler en de spoelpomp. Vandaar dat de vaatwasser niet hoeft te vertrouwen op de waterdruk van het netwerk. In feite kan het perfect met slechts 1 bar functioneren.

- Dit systeem garandeert:
- **Constante temperatuur** van 84°C gedurende de hele spoelcyclus waarmee het mengen met koud water vermijden wordt, wat voorkomt in traditionele spoelsystemen.
 - **Constante uitvoerdruk** van spoelpunten en uitstekende rotatie van de spoelarmen.
 - **Optimale consumptie** van water en chemische producten gedurende de spoelcyclus, waardoor te veel water en productafval vermeden wordt.
 - **Algemene sanitatie** van de afwas om een hoog niveau van hygiëne te waarborgen en de resterende schoonmaakmiddel grondig te verwijderen.
 - **Snel drogen** van de afwas door de stabiele temperatuur gedurende de spoelcyclus.



EINE PERFEKT ABGESTIMMTE NACHSPÜLUNG OHNE VERLUSTE

Das PRS-System eliminiert sämtliche Variablen in der Nachspülung mit einer Kombination aus Trenntank, drucklosem Boiler und Nachspülpumpe. Somit ist die Spülmaschine unabhängig vom örtlichen Wasserdruck und funktioniert perfekt, selbst bei nur einem bar.

- Das PRS-System garantiert:
- Eine **konstante Nachspültemperatur** von 84°C über den gesamten Nachspülzyklus. Es verhindert die Vermischung mit kaltem Wasser wie bei traditionellen Spülsystemen.
 - Einen **konstanten Nachspüldruck** aus den Nachspüldüsen und damit auch eine perfekte Rotation der Nachspülarme.
 - Einen **optimalen Verbrauch** von Wasser und chemischen Produkten über den gesamten Nachspülzyklus.
 - Eine **perfekte Reinigung** des Spülgutes und eine vollkommene Entfernung des Reinigungsmittels, um das höchste Niveau an Hygiene sicher zu stellen.
 - Eine **schnelle Trocknung** des Spülgutes dank einer stabilen Nachspültemperatur.



AN ACCURATELY MONITORED RINSE FOR OUTSTANDING RESULTS WITH ZERO WASTE

The PRS enables to oversee every detail of the rinse cycle given the combination of the break tank, the atmospheric boiler and the rinse pump. Hence the dishwasher doesn't need to rely on the network's water pressure. In actual fact it can function perfectly well with just 1 bar.

- This system guarantees:
- **Constant temperature** of 84°C throughout the entire rinse cycle avoiding mixing with cold water which occurs in traditional rinse systems.
 - **Constant output** pressure from rinse nozzles and excellent rotation of the rinse arms.
 - **Optimum consumption** of water and chemical products throughout the rinse cycle hence avoiding excess water and product waste.
 - **Overall sanitisation** of the dishes to ensure a high level of hygiene and thorough elimination of residual detergent.
 - **Fast drying** of dishes due to the stable temperature throughout the rinse cycle.



UN RINÇAGE SOIGNEUSEMENT VERIFIÉ POUR DES RESULTATS PARFAITS ET PAS DE GASPILLAGE

Le système PRS permet de contrôler toutes les variables de l'eau de rinçage à travers la combinaison du système break tank, surchauffeur atmosphérique et la pompe d'augmentation de pression. De cette façon, le lave-vaisselle travaille indépendamment de la pression d'alimentation du réseau d'eau rendant ainsi nécessaire une pression de 1 bar pour un fonctionnement optimal.

- Ce système assure :
- Une **température constante** de 84°C pendant toute la durée du cycle de rinçage car il n'y a pas de mélange avec l'eau froide, comme cela se produit dans le système de rinçage traditionnel.
 - Une **pression de sortie** constante des gicleurs de rinçage et une excellente rotation des bras de rinçage.
 - La **consommation optimale** de l'eau et de produits lessiviels pour le cycle de rinçage donc pas de gaspillage.
 - Un **assainissement complet** des plats assurant des conditions d'hygiène parfaites et l'élimination totale de détergent.
 - **Séchage rapide** des plats grâce à la température de rinçage constante.

ES ENERGY SAVING

AH

Hood-Type



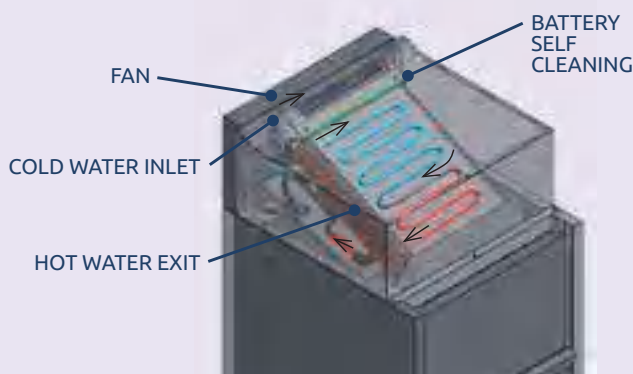
NO
EXTRACTOR
HOOD



-50%
RINSING
WATER
ENERGY



ZERO
STEAM
EMISSION



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

ENERGIE BESPAREN IS BELANGRIJK OM HET MILIEU TE BESCHERMEN EN DE KOSTEN TE VERMINDEREN

De stoom die in de machine wordt gegenereerd, wordt gebruikt om het koude water dat de machine ingaat te verhitten zonder extra kosten.

- **ES standaardfunctie** voor intensief gebruik met ononderbroken wascyclussen.
- **ES + functie** (geen stoom emissie) met toegevoegde zuigcyclus om totale verwijdering van stoom te krijgen.

Met dit systeem kunt u:

- **Vermijd de installatie van de zuigkap**, aangezien de stoom volledig wordt geëlimineerd.
- **Bespaar 50% energie** (dus geld) tijdens de stap van het verwarmen van water..

ENERGIE ZU SPAREN IST WICHTIG, UM DIE UMWELT ZU SCHÜTZEN UND KOSTEN ZU REDUZIEREN

Der Dampf, der im Inneren der Spülmaschine erzeugt wird, wird verwendet, um den Kaltwasserzulauf der Maschine, ohne zusätzliche Kosten, vorzuwärmen.

- **Standard ES Funktion** für eine extreme Benutzung mit ununterbrochenen Zyklen.
- **Funktion ES+** (zero steam emission) mit zusätzlichem Saugzyklus, um die komplette Dampferntfernung haben.

Dieses System ermöglicht:

- **Den Wegfall einer Abzugshaube**, da der Dampf vollständig verwertet wird.
- **Rund 50% Energie** (also Geld) durch die Erwärmung des Zulaufwassers zu sparen.

SAVING ENERGY IS IMPORTANT TO PROTECT THE ENVIRONMENT AROUND US UND ECONOMIZE THE COSTS

The steam which is generated inside of the machine is used to pre-heat the cold water entering the machine at no extra cost.

- **ES standard function** for intensive use with uninterrupted wash cycles.
- **ES+ function** (zero steam emission) with added suction cycle to obtain the total removal of steam.

This system allows you:

- **Avoid the installation of the suction hood**, since the steam is totally eliminated.
- **Save 50% of energy** (therefore money) during the step of heating water.

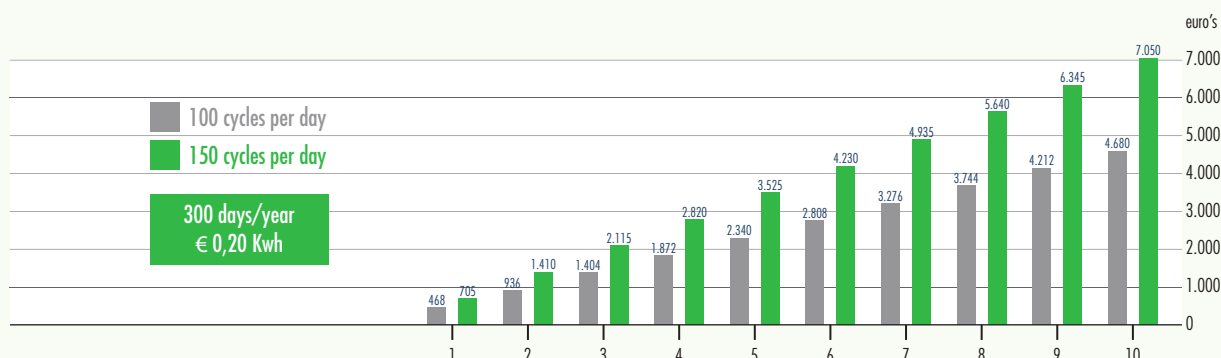
ÉCONOMISER L'ÉNERGIE EST IMPORTANT POUR PROTÉGER L'ENVIRONNEMENT AUTOUR DE NOUS ET ÉCONOMISER LES COÛTS

La vapeur qui est générée à l'intérieur de la machine est utilisée pour préchauffer l'eau froide d'alimentation, sans frais supplémentaires.

- **Fonction ES standard** pour une utilisation extrême avec des cycles de lavage sans interruption.
- **Fonction ES+** (zero steam emission) avec un cycle supplémentaire d'aspiration pour obtenir la complète élimination de la vapeur.

Ce système permet de :

- **Supprimer la hotte d'aspiration**, puisque la vapeur est totalement éliminée.
- **Economiser 50% de l'énergie** (donc de l'argent) durant le temps de chauffage de l'eau.





Dishwashers

PRO LINE

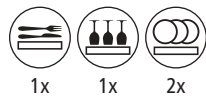
RACK CONVEYOR DISHWASHER

 KORVENTRANSPORT-
MACHINE

 KORBTRANSPORT-
SPÜLMASCHINE

 RACK CONVEYOR
DISHWASHER

 LAVE-VAISSELLE
TRANSPORTEUR EN RACK



7280.0085

7280.0090

€ 12.800,-



€ 16.400,-

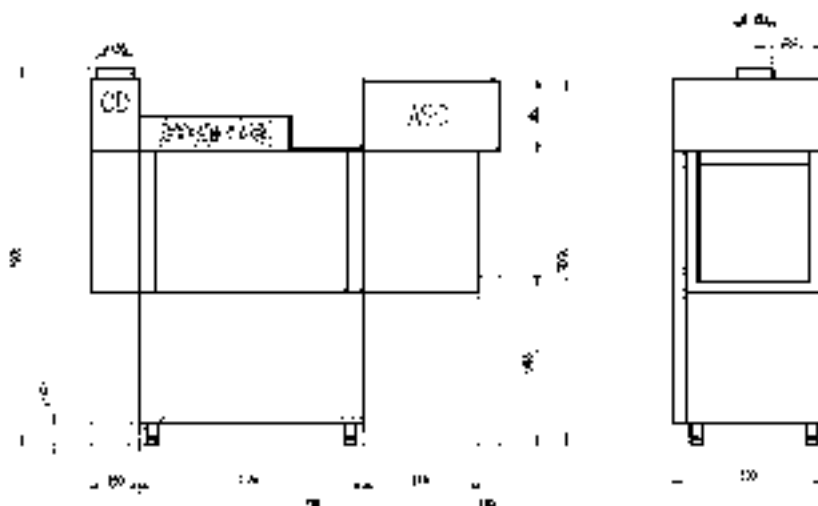


CD

- mechanische bediening, dubbelwandig
- mechanische sturing, doppelwandig
 - mechanical control, double skin
- commande mécanique, double paroi

- mechanische bediening, dubbelwandig
- mechanische sturing, doppelwandig
 - mechanical control, double skin
- commande mécanique, double paroi

	1150 x 790 x 1710	1400 x 790 x 1925
	400 V / 19 kW	400 V / 22,1 kW
	470	470
	70-90-100 / H	70-90-100 / H
	260	285

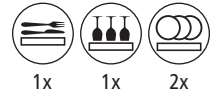


 KORVENTRANSPORT-
MACHINE

 KORBTRANSPORT-
SPÜLMASCHINE

 RACK CONVEYOR
DISHWASHER

 LAVE-VAISSELLE TRANS-
PORTEUR EN RACK



7280.0095

€ 15.950,-



ASC

- mechanische bediening, dubbelwandig
- mechanische steuerung, doppelwandig
 - mechanical control, double skin
 - commande mécanique, double paroi

7280.0100

€ 20.600,-



ACS CD

- mechanische bediening, dubbelwandig
- mechanische steuerung, doppelwandig
 - mechanical control, double skin
 - commande mécanique, double paroi

	1850 x 790 x 1875	2100 x 790 x 1925
	400 V / 24,1 kW	400 V / 27,3 kW
	470	470
	70-90-100 / H	70-90-100 / H
	325	350



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



DRAIN PUMP

7280.0105

€ 199,-



- Afvoerpomp t.b.v. glazenpoelers & voorladers
- Abwasserpumpe für gläsernpülmaschine und geschirrspülmaschine
- Drain pump for glass washer and frontloader
- Pompe d'écoulement pour lave-vaisselles verres et chargement par l'avant

		✓
	KG	1

DRAIN PUMP

7280.0106

€ 199,-



- Afvoerpomp t.b.v. door schuifvaatwasser
- Abwasserpumpe für Durchschubspülmaschine
- Drain pump for pass-through dishwasher
- Pompe d'écoulement pour lave-vaisselles a convoyeur

		✓
	KG	1

DETERGENT INJECTOR

7280.0102

€ 162,-



- Zeepdosseerpomp
- Spülmitteldosierer
- Detergent injector
- Doseur à détergent

		✓
	KG	1

REVERSE OSMOSIS EQUIPMENT

7280.0145

€ 4.439,-



- Omgekeerde osmose installatie
- Umkehrosmose system
- Reverse osmosis equipment
- Installation d'osmose inverse

		300x462x688
	⚡	230 V / 0,25 kW
	KG	30

REMOTE CONTROL

7280.0108

€ 219,-



- Afstandsbediening t.b.v. 7280.0050-0055-060
- Fernbedienung für 7280.0050-0055-060
- Remote controler for 7280.0050-0055-060
- Télécommande pour 7280.0050-0055-060

		✓
	KG	

FILTER 50X50 DISHWASHERS

7280.0142

€ 140,-



- Filter 50x50 vaatwasser
- Filter 50x50 spülmaschine
- Filter 50x50 dishwasher
- Filter 50x50 lave-vaisselle

		✓
	KG	

WATER FILTER STARTER SET

7036.0120

€ 159,-



- Waterfilter start set
- Wasser filter starter kit
- Water filter starters set
- Filtre d'eau

		✓
	KG	

WATER FILTER DISHWASHER

7036.0115

€ 303,-



- Waterfilter vaatwasser
- Wasser filter spülmaschine
- Water filter dishwasher
- Filtre d'eau lave vaisselle

		185x185x580
	✓	
	KG	7,5

WATER FILTER SLANGEN SET

7036.0125

€ 48,-



- Waterfilter slangenset
- Wasser Filter Schlaug set
- Water filter hose set
- Filtre d'eau kit de tuyaux

		✓
	KG	

PRE RINSE UNIT

7212.0030

€ 269,-



- Spoeldouche
- Vorspüldusche
- Pre rinse unit
- Pré douche de rinçage

		3/4
	✓	
	KG	6,5

PLATE SCRAPER

7003.5000

€ 275,-



- Bordenschraper
- Abstreifschild für teller
- Plate scraper
- Grattoir

	B	250
	✓	
	KG	5

PLATE BASKET

7013.0330		
€ 21,- 		
- Bordenkorf - Tellerkorb - Plate basket - Panier pour assiettes		
		500x500x101
		✓
		2

UNIVERSAL BASKET

7013.0310		
€ 18,- 		
- Universeelkorf - Universal korb - Universal basket - Panier universel		
		500x500x101
		✓
		2

CUTLERY BASKET

7013.0305		
€ 18,- 		
- Bestekkorf - Tellerkorb - Cutlery basket - Panier à couvert		
		500x500x101
		✓
		2

GLASS BASKET

7013.0315		
€ 28,- 		
- Glazenkorf - Gläserkorb - Glass basket - Panier à verres		
		500x500x143
		✓
		2

GLASS BASKET

7013.0320		
€ 30,- 		
- Glazenkorf - Gläserkorb - Glass basket - Panier à verres		
		500x500x143
		✓
		2

GLASS BASKET

7013.0325		
€ 32,- 		
- Glazenkorf - Gläserkorb - Glass basket - Panier à verres		
		500x500x143
		✓
		2

GLASS BASKET FRAME

7013.0345		
€ 10,- 		
- Glazenkorf opzetrand - Gläserkorb Aufsatz - Glass baske framet - Panier à verres encadrement		
		500x500x75
		✓
		1

GLASS BASKET FRAME

7013.0340		
€ 10,- 		
- Glazenkorf opzetrand - Gläserkorb Aufsatz - Glass baske framet - Panier à verres encadrement		
		500x500x120
		✓
		1

GLASS BASKET FRAME

7013.0355		
€ 10,- 		
- Glazenkorf opzetrand - Gläserkorb Aufsatz - Glass baske framet - Panier à verres encadrement		
		500x500x75
		✓
		1

GLASS BASKET FRAME

7013.0350		
€ 12,- 		
- Glazenkorf opzetrand - Gläserkorb Aufsatz - Glass baske framet - Panier à verres encadrement		
		500x500x120
		✓
		1

GLASS BASKET FRAME

7013.0365		
€ 10,- 		
- Glazenkorf opzetrand - Gläserkorb Aufsatz - Glass baske framet - Panier à verres encadrement		
		500x500x75
		✓
		1

GLASS BASKET FRAME

7013.0360		
€ 13,- 		
- Glazenkorf opzetrand - Gläserkorb Aufsatz - Glass baske framet - Panier à verres encadrement		
		500x500x120
		✓
		1

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



OPEN FRAME

7013.0370		
€ 8,- 		
- Opzetrand open - Aufsatz offen - Openframe - Encadrement ouvert		
		500x500x75
		✓
		1

LID FOR BASKET

7013.0335		
€ 15,- 		
- Deksel voor vaatwaskorf - Deckel für korb - Lid for basket - Couvercle pour panier		
		500x500x1
		✓
		5

SS TRAY RACK

7280.0120		
€ 269,- 		
RVS Dienbladenkorf • Backformen Einsatz Edelstahl SS Tray rack • Plaque de support en acier inox		
> 7280.0070		
		500x260x240
		✓
		2

SS TRAY RACK

7280.0125		
€ 297,- 		
RVS Dienbladenkorf • Backformen Einsatz Edelstahl SS Tray rack • Plaque de support en acier inox		
> 7280.0075 - 0080		
		630x260x240
		✓
		2

SS TRAY RACK

7280.0130		
€ 322,- 		
RVS Dienbladenkorf • Backformen Einsatz Edelstahl SS Tray rack • Plaque de support en acier inox		
> 7280.0070		
		526x260x250
		✓
		2

SS TRAY RACK

7280.0135		
€ 322,- 		
RVS Dienbladenkorf • Backformen Einsatz Edelstahl SS Tray rack • Plaque de support en acier inox		
> 7280.0075 - 0080		
		630x260x250
		✓
		2

SS BOTTOM GRID

7280.0115		
€ 88,- 		
- RVS Bodemrooster pannenvasser - Boden Einlegeroste Topsspülmaschine - SS Bottom grid pot washer - Grille de support en acier lave-marmites		
	>	7280.0070
		572x648x10
		2

BASKET TROLLEY

7490.0270		
€ 252,- 		
- Korventransportwagen - Geschirrkorbwagen - Basket trolley - Trolley pour paniers de lavage		
		550x510x1520
	LEVELS	5
		✓

BASKET TROLLEY

7490.0272		
NEW! € 285,- 		
- Korventransportwagen - Geschirrkorbwagen - Basket trolley - Trolley pour paniers de lavage		
		555x500x1060
	LEVELS	4
		✓

BASKET TROLLEY

7013.0375		
€ 77,- 		
- Korventransportwagen - Geschirrkorbwagen - Basket trolley - Trolley pour paniers de lavage		
		530x530x920
		✓
		10

SUPPORT FOR FRONTLOADER

7455.0005		
€ 237,- 		
- Onderstel voor voorlader - Untergestell für geschirrspülmaschine - Support for frontloader - Base pour lave-vaisselle par l'avant		
		600x550x450
		X
		4

EXIT TABLE

AFVOERTAFEL

ABLAUFTISCH

EXIT TABLE

TABLE D'ÉCOULEMENT



- Tafel met boderschap, links van machine
- Tisch mit Grundboden, auf der linken Seite
- Table with bottom shelf, left side of machine
- Table étagère 700, a gauche de machine

	700 x 720 x 900	24	€ 712,-
	1000 x 720 x 900	31	€ 740,-
	1200 x 720 x 900	36	€ 839,-
	1500 x 720 x 900	43	€ 880,-
	1700 x 720 x 900	48	€ 939,-



- Tafel met boderschap, rechts van machine
- Tisch mit Grundboden, auf der rechten Seite
- Table with bottom shelf, right side of machine
- Table étagère 700, a droite de machine

	700 x 720 x 900	24	€ 712,-
	1000 x 720 x 900	31	€ 740,-
	1200 x 720 x 900	36	€ 839,-
	1500 x 720 x 900	43	€ 880,-
	1700 x 720 x 900	48	€ 939,-



- Tafel met twee poten, links van machine
- Tisch mit zwei Beine, auf der linken Seite
- Table with two legs, left side of machine
- Table avec deux pied, a gauche de machine

	700 x 720 x 900	8	€ 255,-
	1000 x 720 x 900	10	€ 295,-



- Tafel met twee poten, rechts van machine
- Tisch mit zwei Beine, auf der rechten Seite
- Table with two legs, right side of machine
- Table avec deux pied, a droite de machine

	700 x 720 x 900	8	€ 255,-
	1000 x 720 x 900	10	€ 295,-

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Dishwashers

ENTRY TABLE



AANVOERTAFEL



ZULAUFTISCH



ENTRY TABLE



TABLE
D'APPROVISIONEMENT



- Tafel open onderschap, links van machine
- Tisch offenem Unterbau, auf der linken Seite
- Table open frame, left side of machine
- Table éssous ouvert, a gauche de machine

	700 x 720 x 900	34	€ 959,-
	1000 x 720 x 900	42	€ 1.046,-
	1200 x 720 x 900	47	€ 1.107,-
	1500 x 720 x 900	55	€ 1.126,-
	1700 x 720 x 900	60	€ 1.419,-



- Tafel open onderschap, rechts van machine
- Tisch offenem Unterbau, auf der rechten Seite
- Table open frame, right side of machine
- Table éssous ouvert, a droite de machine

	700 x 720 x 900	34	€ 959,-
	1000 x 720 x 900	42	€ 1.046,-
	1200 x 720 x 900	47	€ 1.107,-
	1500 x 720 x 900	55	€ 1.126,-
	1700 x 720 x 900	60	€ 1.419,-



- Tafel met bodemschap, links van machine
- Tisch mit Grundboden, auf der linken Seite
- Table with bottom shelf, left side of machine
- Table étagère, a gauche de machine

	700 x 720 x 900	40	€ 1.107,-
	1000 x 720 x 900	50	€ 1.228,-
	1200 x 720 x 900	57	€ 1.271,-
	1500 x 720 x 900	68	€ 1.484,-
	1700 x 720 x 900	75	€ 1.583,-



- Tafel met bodemschap, rechts van machine
- Tisch mit Grundboden, auf der rechten Seite
- Table with bottom shelf, right side of machine
- Table étagère, a droite de machine

	700 x 720 x 900	40	€ 1.107,-
	1000 x 720 x 900	50	€ 1.228,-
	1200 x 720 x 900	57	€ 1.271,-
	1500 x 720 x 900	68	€ 1.484,-
	1700 x 720 x 900	75	€ 1.583,-

AANVOERTAFEL
MET AFVALGAT

ZULAUFTISCH
MIT ABFALLOCH

ENTRY TABLE
WITH WASTE HOLE

TABLE
D'APPROVISION-EMENT
AVEC TROU DÉCHETS



- Tafel open onderschap, links van machine
- Tisch offenem Unterbau, auf der linken Seite
- Table open frame, left side of machine
- Table éssous ouvert, a gauche de machine

1000 x 720 x 900	43	€ 1.230,-	
1200 x 720 x 900	48	€ 1.293,-	
1500 x 720 x 900	56	€ 1.313,-	
1700 x 720 x 900	61	€ 1.575,-	



- Tafel met ½ boderschap, links van machine
- Tisch mit ½ Grundboden, auf der linken Seite
- Table with ½ bottom shelf, left side of machine
- Table ½ étagère, a gauche de machine

1000 x 720 x 900	45	€ 1.482,-	
1200 x 720 x 900	52	€ 1.551,-	
1500 x 720 x 900	62	€ 1.747,-	
1700 x 720 x 900	71	€ 1.837,-	



- Tafel open onderschap, rechts van machine
- Tisch offenem Unterbau, auf der rechten Seite
- Table open frame, right side of machine
- Table éssous ouvert, a droite de machine

1000 x 720 x 900	43	€ 1.230,-	
1200 x 720 x 900	48	€ 1.293,-	
1500 x 720 x 900	56	€ 1.313,-	
1700 x 720 x 900	61	€ 1.575,-	



- Tafel me ½ boderschap, rechts van machine
- Tisch mit ½ Grundboden, auf der rechten Seite
- Table with ½ bottom shelf, right side of machine
- Table ½ étagère, a droite de machine

1000 x 720 x 900	45	€ 1.482,-	
1200 x 720 x 900	52	€ 1.551,-	
1500 x 720 x 900	62	€ 1.747,-	
1700 x 720 x 900	71	€ 1.837,-	

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Dishwashers

GLASS POLISHER



GLAZENPOLEERMACHINE



GLASPOLIERMASCHINE



GLASS POLISHER



ESSUYEURS DE VERRES



7013.2400	
€ 999,- 	
	325 x 300 x 500
	230 V / 1,35 kW
	350
	18



BESTEKPOLEERMACHINE



BESTECKPOLIERMASCHINE



CUTLERY POLISHER



ESSUYEURS DE
COUTELLERIES

CUTLERY POLISHER



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

	7465.0045	7465.0050
	€ 1.690,- 	€ 2.198,-
	560 x 550 x 410	660 x 650 x 700
	230 V / 0,6 kW	230 V / 0,8 kW
	3000	7000
	50	82





Neutraal
Neutral
Neutral
Neutral

WORKTABLE BOTTOM SHELF FLAT PACKED

 WERKTAFEL BODEM-SCHAP DEMONTABEL

 ARBEITSTISCH GRUND-BODEN SELBSTMONTAGE



600

			
7452.3102	800 x 600 x 850	36	€ 251,- 
7452.3103	1000 x 600 x 850	42	€ 272,- 
7452.3105	1200 x 600 x 850	46	€ 286,- 
7452.3106	1400 x 600 x 850	52	€ 320,- 
7452.3110	1600 x 600 x 850	60	€ 337,- 
7452.3112	1800 x 600 x 850	64	€ 375,- 
7452.3115	2000 x 600 x 850	68	€ 388,- 

700

			
7452.3120	800 x 700 x 850	36	€ 255,- 
7452.3125	1000 x 700 x 850	42	€ 276,- 
7452.3130	1200 x 700 x 850	46	€ 301,- 
7452.3135	1400 x 700 x 850	52	€ 327,- 
7452.3140	1600 x 700 x 850	60	€ 349,- 
7452.3145	1800 x 700 x 850	64	€ 380,- 
7452.3150	2000 x 700 x 850	68	€ 395,- 

 WORKTABLE BOTTOM SHELF FLAT PACKED

 PLAN DE TRAVAIL EN INOX RELEVÉ DÉMONTABLE



600

Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé

			
7452.3152	800 x 600 x 850	37	€ 267,- 
7452.3153	1000 x 600 x 850	43	€ 286,- 
7452.3155	1200 x 600 x 850	47	€ 311,- 
7452.3157	1400 x 600 x 850	53	€ 343,- 
7452.3160	1600 x 600 x 850	61	€ 368,- 
7452.3162	1800 x 600 x 850	65	€ 397,- 
7452.3165	2000 x 600 x 850	69	€ 407,- 

700

Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé

			
7452.3170	800 x 700 x 850	38	€ 273,- 
7452.3175	1000 x 700 x 850	42	€ 297,- 
7452.3180	1200 x 700 x 850	46	€ 322,- 
7452.3185	1400 x 700 x 850	52	€ 354,- 
7452.3190	1600 x 700 x 850	60	€ 383,- 
7452.3195	1800 x 700 x 850	64	€ 410,- 
7452.3200	2000 x 700 x 850	70	€ 436,- 

7003.0554  € 167,-



Castors set, 4x

7452.5001  € 149,-



Drawer set > D600

 400 x 685 x 190

 8

7452.5004  € 369,-



Drawer set > D600

 400 x 685 x 580

 32

7452.5000  € 151,-



Drawer set > D700

 400 x 685 x 190

 8

7452.5005  € 371,-



Drawer set > D700

 400 x 685 x 580

 32


**WERKTAFEL
BODEMSCHAP**

**ARBEITSTISCH
GRUNDBODEN**

**WORKTABLE BOTTOM
SHELF**
WORKTABLE BOTTOM SHELF

**PLAN DE TRAVAIL
ÉTAGERE**
**600**

			
7812.0040	700x600x900	38	€ 287,- 
7812.0039	800x600x900	42	€ 302,- 
7812.0041	900x600x900	39	€ 317,- 
7812.0042	1000x600x900	41	€ 333,- 
7812.0043	1100x600x900	43	€ 351,- 
7812.0044	1200x600x900	45	€ 368,- 
7812.0045	1300x600x900	47	€ 382,- 
7812.0047	1400x600x900	51	€ 398,- 
7812.0046	1500x600x900	55	€ 413,- 
7812.0058	1600x600x900	59	€ 428,- 
7812.0059	1700x600x900	63	€ 442,- 
7812.0048	1800x600x900	68	€ 460,- 
7812.0049	1900x600x900	72	€ 475,- 
7812.0050	2000x600x900	75	€ 490,- 

700

			
7812.0003	700x700x900	40	€ 295,- 
7812.0004	800x700x900	43	€ 317,- 
7812.0008	900x700x900	45	€ 334,- 
7812.0005	1000x700x900	47	€ 337,- 
7812.0006	1100x700x900	49	€ 372,- 
7812.0010	1200x700x900	51	€ 373,- 
7812.0011	1300x700x900	53	€ 407,- 
7812.0012	1400x700x900	57	€ 405,- 
7812.0015	1500x700x900	61	€ 429,- 
7812.0017	1600x700x900	66	€ 439,- 
7812.0018	1700x700x900	69	€ 475,- 
7812.0020	1800x700x900	74	€ 469,- 
7812.0021	1900x700x900	79	€ 507,- 
7812.0025	2000x700x900	84	€ 502,- 

800

			
7812.0062	700x800x900	37	€ 315,- 
7812.0063	800x800x900	39	€ 333,- 
7812.0080	900x800x900	41	€ 351,- 
7812.0064	1000x800x900	43	€ 368,- 
7812.0065	1100x800x900	45	€ 391,- 
7812.0066	1200x800x900	47	€ 410,- 
7812.0067	1300x800x900	49	€ 427,- 
7812.0081	1400x800x900	53	€ 445,- 
7812.0068	1500x800x900	57	€ 462,- 
7812.0069	1600x800x900	61	€ 482,- 
7812.0082	1700x800x900	65	€ 498,- 
7812.0070	1800x800x900	70	€ 515,- 
7812.0071	1900x800x900	74	€ 532,- 
7812.0072	2000x800x900	79	€ 551,- 



7812.0051	2100x600x900	78	€ 586,- 
7812.0060	2200x600x900	82	€ 602,- 
7812.0052	2300x600x900	86	€ 617,- 
7812.0053	2400x600x900	90	€ 632,- 
7812.0061	2500x600x900	94	€ 646,- 
7812.0054	2600x600x900	98	€ 662,- 
7812.0055	2700x600x900	102	€ 667,- 
7812.0056	2800x600x900	106	€ 693,- 
7812.0057	2900x600x900	110	€ 708,- 



7812.0026	2100x700x900	86	€ 623,- 
7812.0027	2200x700x900	90	€ 640,- 
7812.0030	2300x7600x900	94	€ 657,- 
7812.0031	2400x700x900	98	€ 674,- 
7812.0032	2500x700x900	102	€ 690,- 
7812.0035	2600x700x900	106	€ 707,- 
7812.0036	2700x700x900	110	€ 723,- 
7812.0037	2800x700x900	114	€ 741,- 
7812.0038	2900x700x900	118	€ 757,- 



7812.0073	2100x800x900	84	€ 654,- 
7812.0083	2200x800x900	88	€ 670,- 
7812.0074	2300x800x900	92	€ 689,- 
7812.0075	2400x800x900	96	€ 707,- 
7812.0084	2500x800x900	100	€ 725,- 
7812.0076	2600x800x900	104	€ 742,- 
7812.0077	2700x800x900	108	€ 760,- 
7812.0078	2800x800x900	112	€ 779,- 
7812.0079	2900x800x900	116	€ 795,- 

7003.0250  **€ 513,-**

	Drawer set > D700
	400 x 630 x 590
	28

7003.0554  **€ 167,-**

	Castors set, 4x

7003.0556  **€ 250,-**

	Castors set, 6x

WORKTABLE OPEN FRAME

 WERKTAFEL
OPEN ONDERSTEL

 ARBEITSTISCH
OFFENEM UNTERBAU

 WORKTABLE
OPEN FRAME

 PLAN DE TRAVAIL
ESSOUS OUVERT


600



	H L	KG	
7812.0137	700x600x900	33	€ 280,- 
7812.0138	800x600x900	37	€ 292,- 
7812.0139	900x600x900	39	€ 303,- 
7812.0140	1000x600x900	41	€ 313,- 
7812.0141	1100x600x900	43	€ 327,- 
7812.0142	1200x600x900	45	€ 340,- 
7812.0143	1300x600x900	47	€ 351,- 
7812.0200	1400x600x900	51	€ 364,- 
7812.0144	1500x600x900	55	€ 375,- 
7812.0145	1600x600x900	59	€ 388,- 
7812.0201	1700x600x900	63	€ 400,- 
7812.0146	1800x600x900	68	€ 411,- 
7812.0147	1900x600x900	72	€ 423,- 
7812.0148	2000x600x900	75	€ 435,- 



7812.0149	2100x600x900	78	€ 538,- 
7812.0202	2200x600x900	82	€ 549,- 
7812.0150	2300x600x900	86	€ 561,- 
7812.0151	2400x600x900	90	€ 573,- 
7812.0203	2500x600x900	94	€ 586,- 
7812.0152	2600x600x900	98	€ 598,- 
7812.0153	2700x600x900	102	€ 609,- 
7812.0204	2800x600x900	106	€ 620,- 
7812.0205	2900x600x900	106	€ 633,- 

700



	H L	KG	
7812.0186	700x700x900	35	€ 292,- 
7812.0187	800x700x900	38	€ 303,- 
7812.0188	900x700x900	40	€ 317,- 
7812.0154	1000x700x900	42	€ 331,- 
7812.0155	1100x700x900	44	€ 343,- 
7812.0156	1200x700x900	46	€ 357,- 
7812.0157	1300x700x900	48	€ 367,- 
7812.0189	1400x700x900	52	€ 381,- 
7812.0158	1500x700x900	56	€ 396,- 
7812.0159	1600x700x900	60	€ 407,- 
7812.0190	1700x700x900	64	€ 421,- 
7812.0160	1800x700x900	69	€ 434,- 
7812.0161	1900x700x900	73	€ 446,- 
7812.0162	2000x700x900	77	€ 460,- 



7812.0163	2100x700x900	81	€ 563,- 
7812.0191	2200x700x900	85	€ 574,- 
7812.0164	2300x760x900	89	€ 588,- 
7812.0165	2400x700x900	93	€ 602,- 
7812.0192	2500x700x900	97	€ 613,- 
7812.0166	2600x700x900	101	€ 627,- 
7812.0167	2700x700x900	105	€ 640,- 
7812.0168	2800x700x900	109	€ 653,- 
7812.0169	2900x700x900	113	€ 666,- 

800



	H L	KG	
7812.0193	700x800x900	37	€ 307,- 
7812.0194	800x800x900	39	€ 318,- 
7812.0195	900x800x900	41	€ 333,- 
7812.0170	1000x800x900	43	€ 347,- 
7812.0171	1100x800x900	45	€ 360,- 
7812.0172	1200x800x900	47	€ 373,- 
7812.0173	1300x800x900	49	€ 387,- 
7812.0196	1400x800x900	53	€ 400,- 
7812.0174	1500x800x900	57	€ 414,- 
7812.0175	1600x800x900	61	€ 427,- 
7812.0197	1700x800x900	65	€ 441,- 
7812.0176	1800x800x900	70	€ 456,- 
7812.0177	1900x800x900	74	€ 468,- 
7812.0178	2000x800x900	79	€ 483,- 



7812.0179	2100x800x900	84	€ 590,- 
7812.0198	2200x800x900	88	€ 604,- 
7812.0180	2300x800x900	92	€ 617,- 
7812.0181	2400x800x900	96	€ 632,- 
7812.0199	2500x800x900	100	€ 644,- 
7812.0182	2600x800x900	104	€ 659,- 
7812.0183	2700x800x900	108	€ 670,- 
7812.0184	2800x800x900	108	€ 685,- 
7812.0185	2900x800x900	116	€ 700,- 

7003.0554  € 167,-


Castors set, 4x

7003.0556  € 250,-


Castors set, 6x

 WERKTAFEL
½ BODEMSCHAP

 ARBEITSTISCH
½ GRUNDBODEN

 WORKTABLE
½ BOTTOM SHELF

 PLAN DE TRAVAIL
½ ÉTAGÈRE



600

			
7812.0350	1000x600x900	41	€ 384,- 
7812.0351	1100x600x900	43	€ 404,- 
7812.0352	1200x600x900	45	€ 421,- 
7812.0353	1300x600x900	47	€ 435,- 
7812.0346	1400x600x900	51	€ 451,- 
7812.0354	1500x600x900	55	€ 466,- 
7812.0355	1600x600x900	59	€ 480,- 
7812.0386	1700x600x900	63	€ 495,- 
7812.0356	1800x600x900	68	€ 511,- 
7812.0387	1900x600x900	72	€ 526,- 
7812.0358	2000x600x900	75	€ 542,- 
7812.0388	2100x600x900	78	€ 608,- 
7812.0389	2200x600x900	82	€ 625,- 
7812.0359	2300x600x900	86	€ 640,- 
7812.0390	2400x600x900	90	€ 654,- 
7812.0391	2500x600x900	94	€ 669,- 
7812.0357	2600x600x900	98	€ 684,- 
7812.0392	2700x600x900	102	€ 700,- 
7812.0393	2800x600x900	106	€ 716,- 
7812.0394	2900x600x900	110	€ 730,- 

700

			
7812.0360	1000x700x900	42	€ 404,- 
7812.0361	1100x700x900	44	€ 426,- 
7812.0362	1200x700x900	46	€ 442,- 
7812.0363	1300x700x900	48	€ 460,- 
7812.0398	1400x700x900	52	€ 476,- 
7812.0364	1500x700x900	56	€ 492,- 
7812.0365	1600x700x900	60	€ 510,- 
7812.0399	1700x700x900	64	€ 526,- 
7812.0366	1800x700x900	69	€ 543,- 
7812.0480	1900x700x900	73	€ 549,- 
7812.0368	2000x700x900	77	€ 578,- 
7812.0481	2100x700x900	81	€ 645,- 
7812.0482	2200x700x900	85	€ 662,- 
7812.0369	2300x700x900	89	€ 677,- 
7812.0483	2400x700x900	93	€ 696,- 
7812.0484	2500x700x900	97	€ 714,- 
7812.0367	2600x700x900	101	€ 729,- 
7812.0485	2700x700x900	105	€ 746,- 
7812.0486	2800x700x900	109	€ 764,- 
7812.0487	2900x700x900	113	€ 780,- 

800

			
7812.0370	1000x800x900	43	€ 424,- 
7812.0371	1100x800x900	45	€ 446,- 
7812.0372	1200x800x900	47	€ 466,- 
7812.0373	1300x800x900	49	€ 483,- 
7812.0491	1400x800x900	53	€ 499,- 
7812.0374	1500x800x900	57	€ 517,- 
7812.0375	1600x800x900	61	€ 537,- 
7812.0492	1700x800x900	65	€ 553,- 
7812.0376	1800x800x900	70	€ 570,- 
7812.0377	1900x800x900	74	€ 588,- 
7812.0378	2000x800x900	79	€ 606,- 
7812.0379	2100x800x900	84	€ 677,- 
7812.0493	2200x800x900	88	€ 694,- 
7812.0380	2300x800x900	92	€ 713,- 
7812.0381	2400x800x900	96	€ 731,- 
7812.0494	2500x800x900	100	€ 748,- 
7812.0382	2600x800x900	104	€ 765,- 
7812.0383	2700x800x900	108	€ 783,- 
7812.0384	2800x800x900	112	€ 802,- 
7812.0385	2900x800x900	116	€ 818,- 

7003.0250  € 513,-

	Drawer set > D700
	400 x 630 x 590
	128

7003.0556  € 250,-

	Castors set, 6x

WORKTABLE WITH BOTTOM SHELF AND EXTRA SHELF

WERKTAFEL
BODEMSCHAP EN
MIDDENSCHAP

ARBEITSTISCH MIT
GRUNDBODEN UND
MITTELBRETT

WORKTABLE WITH
BOTTOM SHELF AND
EXTRA SHELF

PLAN DE TRAVAIL ÉTAGÈRE
INFÉRIEURE ET ÉTAGÈRE
SUPPLÉMENTAIRE



600



7812.0287	700x600x900	35	€ 398,-
7812.0288	800x600x900	39	€ 420,-
7812.0289	900x600x900	41	€ 441,-
7812.0290	1000x600x900	43	€ 462,-
7812.0291	1100x600x900	45	€ 492,-
7812.0292	1200x600x900	47	€ 513,-
7812.0293	1300x600x900	49	€ 537,-
7812.0276	1400x600x900	53	€ 556,-
7812.0294	1500x600x900	56	€ 578,-
7812.0295	1600x600x900	62	€ 601,-
7812.0277	1700x600x900	65	€ 620,-
7812.0296	1800x600x900	69	€ 643,-
7812.0278	1900x600x900	73	€ 665,-
7812.0298	2000x600x900	80	€ 685,-



7812.0279	2100x600x900	82	€ 804,-
7812.0280	2200x600x900	86	€ 825,-
7812.0299	2300x600x900	90	€ 848,-
7812.0281	2400x600x900	94	€ 868,-
7812.0282	2500x600x900	98	€ 890,-
7812.0297	2600x600x900	102	€ 911,-
7812.0283	2700x600x900	106	€ 932,-
7812.0284	2800x600x900	110	€ 954,-
7812.0285	2900x600x900	114	€ 977,-

700



7812.0316	700x700x900	37	€ 418,-
7812.0317	800x700x900	41	€ 441,-
7812.0318	900x700x900	43	€ 466,-
7812.0300	1000x700x900	45	€ 489,-
7812.0301	1100x700x900	47	€ 524,-
7812.0302	1200x700x900	49	€ 548,-
7812.0303	1300x700x900	52	€ 572,-
7812.0319	1400x700x900	55	€ 596,-
7812.0304	1500x700x900	59	€ 619,-
7812.0305	1600x700x900	65	€ 644,-
7812.0340	1700x700x900	68	€ 668,-
7812.0306	1800x700x900	71	€ 691,-
7812.0307	1900x700x900	76	€ 716,-
7812.0308	2000x700x900	79	€ 738,-



7812.0309	2100x700x900	84	€ 861,-
7812.0341	2200x700x900	85	€ 886,-
7812.0310	2300x7600x900	89	€ 908,-
7812.0311	2400x700x900	93	€ 932,-
7812.0342	2500x700x900	97	€ 956,-
7812.0312	2600x700x900	101	€ 979,-
7812.0313	2700x700x900	105	€1003,-
7812.0314	2800x700x900	109	€1027,-
7812.0315	2900x700x900	113	€1051,-

800



7812.0336	700x800x900	42	€ 438,-
7812.0337	800x800x900	43	€ 463,-
7812.0338	900x800x900	78	€ 489,-
7812.0320	1000x800x900	47	€ 514,-
7812.0321	1100x800x900	49	€ 550,-
7812.0322	1200x800x900	51	€ 574,-
7812.0323	1300x800x900	53	€ 601,-
7812.0339	1400x800x900	57	€ 626,-
7812.0324	1500x800x900	62	€ 652,-
7812.0325	1600x800x900	68	€ 675,-
7812.0343	1700x800x900	71	€ 701,-
7812.0326	1800x800x900	74	€ 727,-
7812.0327	1900x800x900	79	€ 752,-
7812.0328	2000x800x900	82	€ 776,-



7812.0329	2100x800x900	86	€ 904,-
7812.0344	2200x800x900	94	€ 929,-
7812.0330	2300x800x900	98	€ 955,-
7812.0331	2400x800x900	102	€ 980,-
7812.0345	2500x800x900	106	€1003,-
7812.0332	2600x800x900	110	€1029,-
7812.0333	2700x800x900	114	€1054,-
7812.0334	2800x800x900	118	€1079,-
7812.0335	2900x800x900	122	€1104,-

7003.0554 € 167,-



Castors set, 4x

7003.0556 € 250,-



Castors set, 6x

 WERKTAFEL BODEM-
SCHAP DEMONTABEL

 ARBEITSTISCH GRUND-
BODEN SELBSTMONTAGE

 WORKTABLE BOTTOM
SHELF FLAT PACKED

 PLAN DE TRAVAIL EN INOX
RELEVÉ DÉMONTABLE



HEIGHT
600

600

			
7452.3300	400 x 600 x 600	15	€ 231,- 
7452.3303	600 x 600 x 600	20	€ 241,- 
7452.3305	800 x 600 x 600	25	€ 246,- 
7452.3310	1200 x 600 x 600	38	€ 296,- 
7452.3315	1600 x 600 x 600	55	€ 361,- 
7452.3317	2000 x 600 x 600	60	€ 393,- 

700

			
7452.3320	400 x 700 x 600	18	€ 242,- 
7452.3322	600 x 700 x 600	23	€ 248,- 
7452.3325	800 x 700 x 600	28	€ 259,- 
7452.3327	1000 x 700 x 600	32	€ 273,- 
7452.3330	1200 x 700 x 600	45	€ 304,- 
7452.3332	1400 x 700 x 600	53	€ 329,- 
7452.3335	1600 x 700 x 600	60	€ 355,- 
7452.3337	1800 x 700 x 600	62	€ 382,- 
7452.3340	2000 x 700 x 600	65	€ 409,- 

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

WORKTABLE BOTTOM SHELF FLAT PACKED

 WERKTAFEL BODEM-SCHAP DEMONTABEL
Gegalvaniseerd bodemschap

 ARBEITSTISCH GRUND-BODEN SELBSTMONTAGE
Galvanisierte Grundboden

 WORKTABLE BOTTOM SHELF FLAT PACKED
Galvanized undershelf

 PLAN DE TRAVAIL EN INOX RELEVÉ DÉMONTABLE
Étagère galvanisé



700

				
7490.0025	700 x 700 x 850	17	€ 168,-	
7490.0030	1000 x 700 x 850	27	€ 197,-	
7490.0035	1200 x 700 x 850	30	€ 213,-	
7490.0040	1400 x 700 x 850	36	€ 235,-	
7490.0045	1600 x 700 x 850	37	€ 251,-	
7490.0050	1800 x 700 x 850	42	€ 268,-	
7490.0055	2000 x 700 x 850	52	€ 292,-	



700

Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé

				
7490.0060	700 x 700 x 850	17	€ 176,-	
7490.0065	1000 x 700 x 850	27	€ 204,-	
7490.0070	1200 x 700 x 850	30	€ 223,-	
7490.0075	1400 x 700 x 850	36	€ 248,-	
7490.0080	1600 x 700 x 850	37	€ 270,-	
7490.0085	1800 x 700 x 850	42	€ 292,-	
7490.0090	2000 x 700 x 850	52	€ 308,-	

CUTTING WORKTABLE BOTTOM SHELF

 SNIJ WERKTAFEL BODEM SCHAP

 ARBEITSTISCH GRUNDBODEN MIT ANSCHNITTFLÄCHE

 CUTTING WORKTABLE BOTTOM SHELF

 TABLE DE DÉCOUPE AVEC ÉTAGÈRE



700

				
7490.0285	700 x 700 x 850	26	€ 321,-	
7490.0290	1000 x 700 x 850	34	€ 404,-	
7490.0295	1200 x 700 x 850	40	€ 459,-	

POLYETHYLENE CHOPPING BLOCK

 KUNSTSTOF HAKBLOK

 HACKBLOCK AUS POLYETHYLEN

 POLYETHYLENE CHOPPING BLOCK

 BILLOT BLOC DE DÉCOUPAGE EN POLYÉTHYLÈNE



700

				
7490.0300	500 x 400 x 750	50	17	€ 241,- 
7490.0305	500 x 400 x 750	80	22	€ 314,- 

FOLD DOWN WORK TABLE

 INKLAPBARE WERKTAFEL ZUSAMMENKLAPPBARE ARBEITSTISCH FOLD DOWN WORK TABLE TABLE DE TRAVAIL PLIANTE

700

			
7490.0005	1200 x 700 x 850	24	€ 312,- 
7490.0010	1500 x 700 x 850	27	€ 336,- 
7490.0015	1800 x 700 x 850	30	€ 380,- 

WORKSTATION

 WERKSTATION
Gegalvaniseerd bodemschap ARBEITSSTATION
Galvanisierte Grundbodern WORKSTATION
Galvanized undershelf STATION DE TRAVAIL
Étagère galvanisé

600

			
7490.0100	1200x600x1500	45	€ 436,- 
7490.0105	1500x600x1500	55	€ 480,- 
7490.0110	1800x600x1500	60	€ 530,- 

CORNER TABLE FLAT PACKED

 HOEKTAFEL GEGALVANISEERD BODEMSCHAP ECKE TISCH GALVANISIERTER GRUNDBODEM CORNER TABLE GALVANIZED UNDERSHELF TABLE ANGULAIRE ÉTAGÈRE GALVANISÉ

			
7490.0020	900/900x700x850	31	€ 262,- 

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

WORKTABLE SLIDING DOORS DRAWERS

 WERKTAFEL
SCHUIFDEUREN LADEN

 ARBEITSTISCH SCHIEBE-
TÜREN SCHUBLADEN

 WORKTABLE SLIDING
DOORS DRAWERS

 PLAN DE TRAVAIL PORTES
COULISST TIROIRS



	7452.0906	7452.0908	7452.0910
	€ 1.283,- 	€ 1.339,- 	€ 1.465,- 
	1600 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2000 x 700 x 850
GN	1/1	1/1	1/1
	97	102	107



	7452.0926	7452.0928	7452.0930
	€ 1.312,- 	€ 1.404,- 	€ 1.512,- 
Rand Aufkantung Upstand Bord relevé			
	1600 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2000 x 700 x 850
GN	1/1	1/1	1/1
	97	102	107

7452.5042	 € 167,-
	Castors set, 4x

 WERKTAFEL MET LADEN

 ARBEITSTISCH
MIT SCHUBLADEN

 WORKTABLE
WITH DRAWERS

 TABLE DE TRAVAIL
AVEC TIROIRS


7452.0500

7452.0505

€ 644,-



€ 715,-



400 x 700 x 850

600 x 700 x 850



39

43

7452.051

7452.0515

€ 678,-



€ 748,-



Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé



400 x 700 x 850

600 x 700 x 850



39

43

WORKTABLE CORNER WITH DOOR

 WERKTAFEL HOEK
MET DEUR

 ARBEITSTISCH ECKE
MIT TÜR

 WORKTABLE CORNER
WITH DOOR

 PLAN DE TRAVAIL
ANGULAIRE AVEC PORTE


7452.3000

€ 1.040,-



1000/1000 x 700 x 850



100

7452.5042



€ 167,-



Castors set, 4x

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

WORKTABLE SLIDING DOORS

 WERKTAFEL
SCHUIFDEUREN

 ARBEITSTISCH
SCHIEBETÜREN



600

			
7452.3005	1200 x 600 x 850	69	€ 596,- 
7452.3010	1600 x 600 x 850	78	€ 712,- 
7452.3015	2000 x 600 x 850	91	€ 874,- 

700

			
7452.3025	1000 x 700 x 850	72	€ 572,- 
7452.3030	1200 x 700 x 850	75	€ 624,- 
7452.3035	1400 x 700 x 850	79	€ 682,- 
7452.3040	1600 x 700 x 850	85	€ 760,- 
7452.3045	1800 x 700 x 850	91	€ 840,- 
7452.3050	2000 x 700 x 850	95	€ 920,- 



700

DRAAIDEUREN | DREHTÜREN
HINGED DOORS | PORTES A TAMBOUR

			
7452.3020	800 x 700 x 850	69	€ 558,- 

7452.5042  € 167,-



Castors set, 4x

 WORKTABLE
SLIDING DOORS

 PLAN DE TRAVAIL
PORTES COULISSANTES



600

Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé

			
7452.3055	1200 x 600 x 850	70	€ 621,- 
7452.3060	1600 x 600 x 850	83	€ 752,- 
7452.3065	2000 x 600 x 850	92	€ 886,- 

700

Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé

			
7452.3075	1000 x 700 x 850	73	€ 601,- 
7452.3080	1200 x 700 x 850	76	€ 636,- 
7452.3085	1400 x 700 x 850	80	€ 710,- 
7452.3090	1600 x 700 x 850	86	€ 798,- 
7452.3095	1800 x 700 x 850	92	€ 864,- 
7452.3100	2000 x 700 x 850	96	€ 944,- 



700

DRAAIDEUREN | DREHTÜREN
HINGED DOORS | PORTES A TAMBOUR
Rand | Aufkantung | Upstand | Bord relevé

			
7452.3070	800 x 700 x 850	70	€ 568,- 


**WERKTAFEL
SCHUIFDEUREN**

**ARBEITSTISCH
SCHIEBETÜREN**

**WORKTABLE
SLIDING DOORS**
WORKTABLE SLIDING DOORS

**PLAN DE TRAVAIL
PORTES COULISSANTES**
**600**

			
7812.0090	1000x600x900	76	€ 699,- 
7812.0091	1100x600x900	78	€ 726,- 
7812.0092	1200x600x900	79	€ 753,- 
7812.0093	1300x600x900	82	€ 781,- 
7812.0107	1400x600x900	85	€ 808,- 
7812.0094	1500x600x900	88	€ 835,- 
7812.0095	1600x600x900	92	€ 864,- 
7812.0108	1700x600x900	95	€ 891,- 



7812.0096	1800x600x900	97	€1.049,- 
7812.0097	1900x600x900	99	€1.076,- 
7812.0098	2000x600x900	101	€1.103,- 
7812.0099	2100x600x900	103	€1.129,- 
7812.0100	2200x600x900	105	€1.153,- 
7812.0101	2300x600x900	108	€1.180,- 
7812.0102	2400x600x900	112	€1.206,- 
7812.0109	2500x600x900	116	€1.231,- 
7812.0116	2600x600x900	120	€1.257,- 
7812.0117	2700x600x900	124	€1.283,- 
7812.0119	2800x600x900	126	€1.310,- 
7812.0121	2900x600x900	130	€1.336,- 

700

			
7812.0103	1000x700x900	82	€ 730,- 
7812.0104	1100x700x900	83	€ 759,- 
7812.0105	1200x700x900	85	€ 787,- 
7812.0106	1300x700x900	86	€ 808,- 
7812.0110	1400x700x900	89	€ 818,- 
7812.0115	1500x700x900	92	€ 874,- 
7812.0120	1600x700x900	95	€ 905,- 
7812.0118	1700x700x900	99	€ 933,- 



7812.0122	1800x700x900	101	€1.092,- 
7812.0123	1900x700x900	103	€1.118,- 
7812.0125	2000x700x900	105	€1.103,- 
7812.0126	2100x700x900	107	€1.129,- 
7812.0127	2200x700x900	109	€1.180,- 
7812.0128	2300x700x900	113	€1.234,- 
7812.0129	2400x700x900	117	€1.262,- 
7812.0130	2500x700x900	121	€1.289,- 
7812.0135	2600x700x900	125	€1.316,- 
7812.0136	2700x700x900	129	€1.344,- 
7812.0124	2800x700x900	133	€1.371,- 
7812.0131	2900x700x900	135	€1.399,- 

800

			
7812.0400	1000x800x900	86	€ 765,- 
7812.0401	1100x800x900	88	€ 797,- 
7812.0402	1200x800x900	91	€ 827,- 
7812.0403	1300x800x900	93	€ 859,- 
7812.0456	1400x800x900	95	€ 889,- 
7812.0404	1500x800x900	98	€ 918,- 
7812.0405	1600x800x900	99	€ 950,- 
7812.0457	1700x800x900	101	€ 979,- 



7812.0406	1800x800x900	103	€1.146,- 
7812.0407	1900x800x900	105	€1.174,- 
7812.0408	2000x800x900	107	€1.210,- 
7812.0409	2100x800x900	109	€1.238,- 
7812.0410	2200x800x900	111	€1.267,- 
7812.0411	2300x800x900	115	€1.295,- 
7812.0412	2400x800x900	119	€1.323,- 
7812.0413	2500x800x900	124	€1.353,- 
7812.0414	2600x800x900	128	€1.381,- 
7812.0458	2700x800x900	132	€1.412,- 
7812.0459	2800x800x900	135	€1.440,- 
7812.0111	2900x800x900	140	€1.469,- 

7452.5042  **€ 167,-**

Castors set, 4x

SINK UNIT SHELF

 SPOELTAFEL
BODEMSCHAP

 SPÜLTISCH GRUNDBODEN

 SINK UNIT SHELF

 BLOC-ÉVIER ÉTAGÈRE



600

				
7333.0800	1200x600x850	500x400x250	50	€ 487,- 
7333.0805	1600x600x850	500x400x250	50	€ 487,- 

700

				
7333.0810	600x700x850	400x500x300	35	€ 426,- 
7333.0815	700x700x850	500x500x300	40	€ 432,- 
7333.0830	1200x700x850	500x500x300	50	€ 539,- 
7333.0835	1200x700x850	500x500x300	50	€ 539,- 
7333.0840	1400x700x850	600x500x320	57	€ 566,- 
7333.0845	1400x700x850	600x500x320	57	€ 566,- 
7333.0850	1600x700x850	400x500x250	65	€ 673,- 
7333.0855	1600x700x850	400x500x250	65	€ 673,- 
7333.0870	2000x700x850	500x500x250	83	€ 809,- 

SINK UNIT SHELF FLAT PACKED

 SPOELTAFEL BODEM-
SCHAP DEMONTABEL

 SPÜLTISCH GRUNDBODEN
SELBSTMONTAGE

 SINK UNIT SHELF
FLAT PACKED

 BLOC-ÉVIER
ÉTAGÈRE DÉMONTABLE



700

				
7455.0200	700x700x850	500x500x300	40	€ 338,- 
7455.0205	1200x700x850	500x500x300	50	€ 442,- 
7455.0210	1200x700x850	500x500x300	50	€ 442,- 
7455.0215	1800x700x850	500x500x300	65	€ 674,- 
7455.0220	1800x700x850	500x500x300	65	€ 674,- 
7455.0225	1200x700x850	500x500x300	652	€ 534,- 

FOLD DOWN SINK UNIT

 INKLAPBARE SPOELTAFEL

 ZUSAMMENKLAPPBARE
SPÜLTISCH

 FOLD DOWN SINK UNIT

 BLOC-ÉVIER ÉTAGÈRE
PLIANTE



600

				
7490.0275	1200x600x910	500x400x250	23	€ 543,- 
7490.0280	1600x600x910	500x400x250	30	€ 799,- 

 SPOELTAFEL BODEM-SCHAP DEMONTABEL

 SPÜLTISCH GRUNDBODEN SELBSTMONTAGE

 SINK UNIT SHELF FLAT PACKED

 BLOC-ÉVIER ÉTAGÈRE DÉMONTABLE



600

				
7452.0400	1200x600x850	500x400x250	41	€ 532,- 
7452.0405	1200x600x850	500x400x250	41	€ 532,- 
7452.0410	2000x600x850	500x400x250	71	€ 831,- 
7452.0415	2000x600x850	500x400x250	55	€ 831,- 

700

				
7452.0420	700x700x850	500x500x300	33	€ 511,- 
7452.0425	1200x700x850	500x500x300	54	€ 604,- 
7452.0430	1200x700x850	500x500x300	54	€ 604,- 
7452.0435	1400x700x850	600x500x300	62	€ 654,- 
7452.0440	1400x700x850	600x500x300	62	€ 654,- 
7452.0445	1600x700x850	400x500x250	77	€ 839,- 
7452.0450	1600x700x850	400x500x250	77	€ 839,- 
7452.0455	2000x700x850	400x500x250	82	€ 884,- 
7452.0460	2400x700x850	500x500x300	97	€ 1.102,- 

SINK UNIT SHELF FLAT PACKED

 SPOELTAFEL BODEMSCHAP, RUIMTE VAATWASSER

 SPÜLTISCH GRUNDBODEN RAUM FÜR SPÜLMASCHINE

 SINK UNIT SHELF, SPACE DISHWASHER

 BLOC-ÉVIER ÉTAGÈRE ESPACE POUR LAVE-VAISSELLE



700

				
7452.0465	1200x700x850	400x500x250	54	€ 648,- 
7452.0470	1200x700x850	400x500x250	54	€ 648,- 
7452.0475	1400x700x850	600x500x250	62	€ 698,- 
7452.0480	1400x700x850	600x500x250	62	€ 698,- 

SINK UNIT SHELF FLAT PACKED

 SPOELTAFEL BODEMSCHAP RUIMTE VAATWASSER

 SPÜLTISCH GRUNDBODEN RAUM FÜR SPÜLMASCHINE

 SINK UNIT SHELF SPACE DISHWASHER

 BLOC-ÉVIER ÉTAGÈRE ESPACE POUR LAVE-VAISSELLE



700

				
7455.0230	1200x700x850	400x500x250	54	€ 495,- 
7455.0235	1200x700x850	400x500x250	54	€ 495,- 

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

SINK UNIT

 SPOELTAFEL

 SPÜLTISCH

 SINK UNIT

 BLOC-ÉVIER



700

				
7812.0600	1200 x 700 x 850	400 x 400 x 250		20 € 762,- 
7812.0605	1200 x 700 x 850	400 x 400 x 250		20 € 762,- 
7812.0610	1400 x 700 x 850	400 x 400 x 250		22 € 793,- 
7812.0615	1400 x 700 x 850	400 x 400 x 250		22 € 793,- 
7812.0620	1600 x 700 x 850	400 x 400 x 250		24 € 835,- 
7812.0625	1600 x 700 x 850	400 x 400 x 250		24 € 835,- 

SINK UNIT SLIDING DOORS

 SPOELTAFEL
SCHUIFDEUREN

 SPÜLTISCH
SCHIEBETÜREN

 SINK UNIT
SLIDING DOORS

 BLOC-ÉVIER
PORTES COULISSANTES



600

				
7408.0250	1200x600x900	500x400x250		55 € 814,- 
7408.0251	1200x600x900	500x400x250		55 € 814,- 
7408.0254	1400x600x900	500x400x250		65 € 909,- 
7408.0255	1400x600x900	500x400x250		65 € 909,- 
7408.0258	1600x600x900	500x400x250		75 € 1.086,- 
7408.0259	1600x600x900	500x400x250		75 € 1.086,- 
7408.0264	2000x600x900	500x400x250		93 € 1.268,- 
7408.0265	2000x600x900	500x400x250		93 € 1.268,- 

700

				
7408.0072	1200x700x900	500x500x300		55 € 864,- 
7408.0084	1200x700x900	500x500x300		55 € 864,- 
7408.0074	1400x700x900	600x500x300		65 € 975,- 
7408.0086	1400x700x900	600x500x300		65 € 975,- 
7408.0078	1600x700x900	400x500x250		75 € 1.137,- 
7408.0088	1600x700x900	400x500x250		75 € 1.137,- 
7408.0080	2000x700x900	400x500x250		93 € 1.394,- 
7408.0081	2000x700x900	600x500x320		93 € 1.374,- 
7408.0094	2400x700x900	600x500x320		93 € 1.374,- 
7408.0082	2400x700x900	500x400x300		110 € 1.580,- 

 SPOELTAFEL

 SPÜLTISCH

 SINK UNIT

 BLOC-ÉVIER

SINK UNIT



700

				
7808.0550	1200 x 550 x 350	1092 x 550 x 350		39 € 953,- 
7808.0552	1600 x 550 x 350	1492 x 550 x 350		51 € 1.061,- 

 SPOELTAFELBLAD

 SPÜLTISCHPLATTE

 SINK UNIT TABLETOP

 ÉVIER

SINK UNIT TABLETOP



600

				
7013.1310	1200x600x40	500x400x250		26 € 239,- 
7013.1315	1200x600x40	500x400x250		26 € 239,- 
7013.1400	2000x600x40	500x400x250		44 € 413,- 
7013.1405	2000x600x40	500x400x250		44 € 413,- 

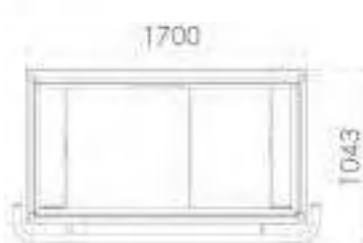
700

				
7013.1100	700x700x40	500x500x300		18 € 215,- 
7013.1120	1200x700x40	500x500x300		28 € 255,- 
7013.1125	1200x700x40	500x500x300		28 € 255,- 
7013.1140	1400x700x40	600x500x300		32 € 279,- 
7013.1145	1400x700x40	600x500x300		32 € 279,- 
7013.1160	1600x700x40	400x500x250		38 € 376,- 
7013.1165	1600x700x40	400x500x250		38 € 376,- 
7013.1205	2000x700x40	500x500x300		46 € 446,- 
7013.1210	2400x700x40	500x400x300		54 € 498,- 

REFRIGERATED FISH COUNTER



40 mm



7178.0900

€ 4.895,-



	1700 x 1043 x 1075
	230 V / 1 kW
	-5/0°C
	200



GEKOELDE VIS TOONBANK

- Lichaam van 316 roestvrij staal en andere onderdelen van 304 roestvrij staal.
- Een hygiënisch ontwerp dat gemakkelijk te reinigen en te demonteren is.
- Open type en breed intern volume om producten beter uit te stallen zodat klanten beter kunnen kiezen.
- Digitale temperatuurregelaar zorgt voor een betere temperatuurregeling en energiebesparing.
- Lange levensduur
- Omgevingstemperatuur +28°C



GEKÜHLTE FISCHTHEKE

- Gehäuse und andere Teile aus 316er Edelstahl und 304er Edelstahl.
- Ein hygienisches Design, das leicht zu reinigen und zu zerlegen ist.
- Offener Typ und großes internes Volumen für eine bessere Darstellung der Produkte und eine bessere Auswahl der Kunden.
- Digitale Temperaturregler sorgen für eine bessere Temperaturregelung und Energieeinsparung.
- Langlebig
- Umgebungstemperatur +28°C



REFRIGERATED FISH COUNTER

- 316 Stainless steel body and other parts are 304 stainless steel.
- A hygienic design that is easy to clean and disassemble.
- Open type and wide internal volume for better display products and customers choosing.
- Digital temperature controller ensures better temperature control and saving energy.
- Long life
- Ambient Temperature: +28°C



COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE À POISSON

- Le corps en acier inoxydable 316 et les autres pièces sont en acier inoxydable 304.
- Un design hygiénique facile à nettoyer et à démonter.
- Type ouvert et large volume interne pour de meilleurs produits d'affichage et le choix des clients.
- Le contrôleur de température numérique assure un meilleur contrôle de la température et une économie d'énergie.
- Longue durée de vie
- Température ambiante: +28°C

FISH COUNTER



40 mm

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



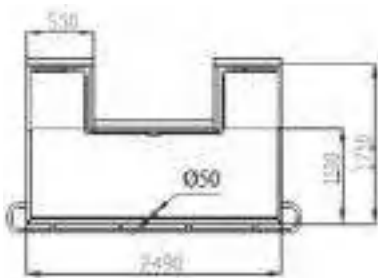
7178.0905 | 7178.0910



7178.0915



7178.0905



7178.0910



7178.0915

NEW!

	7178.0905	7178.0910	7178.0915
	€ 7.550,- 	€ 8.400,- 	€ 8.990,- 
	1800 x 1630 x 1088	2490 x 1710 x 1088	3050 x 1760 x 1088
	218	280	362



VIS TOONBANK

- Lichaam en poten van 316 roestvrij staal
- Gemakkelijk te reinigen en te demonteren
- Groot intern volume voor het uitstallen van vis
- Ergonomisch design
- Hygiënisch
- Lange levensduur
- Goed geïsoleerd
- Omgevingstemperatuur +24°C



FISCHTHEKE

- Gehäuse und Beine aus 316er Edelstahl
- Leicht zu reinigen und zu zerlegen
- Großes Innenvolumen zur Präsentation von Fischen
- Ergonomisches Design
- Hygienisch
- Langlebig
- Gut isoliert
- Umgebungstemperatur +24°C



FISH COUNTER

- 316 Stainless steel body and legs
- Easy to clean and disassemble
- Wide internal volume for displaying fish
- Ergonomic design
- Hygienic
- Long life
- Well isolated
- Ambient Temperature: +24°C



COMPTOIR À POISSON

- Corps et pieds en acier inoxydable 316
- Facile à nettoyer et à démonter
- Large volume interne pour afficher les poissons
- Conception ergonomique
- Hygiénique
- Longue durée de vie
- Bonne isolation
- Température ambiante: +24°C

CRUSHED ICE BIN
 CRUSHED ICE BAK

 GEMAHLENES EIS
BEHÄLTER

 CRUSHED ICE BIN

 BAC À GLACE PILÉE


	7013.2700	7013.2705
	€ 615,- 	€ 691,- 
	402 x 590 x 170	722 x 590 x 170
	320 x 508 x 120	640 x 508 x 120
GN	1/1 GN	2/1 GN



	7013.2710	7013.2715
	€ 779,- 	€ 935,- 
	1042 x 590 x 170	1362 x 590 x 170
	960 x 508 x 120	1280 x 508 x 120
GN	3/1 GN	4/1 GN

 GLASOPSTAND

 GLASAUFsatz

 GLASS COVER

 VITRE SOULEVÉ

GLASS COVER

7013.2760
€ 66,-

> 7013.2700
7013.2765
€ 87,-

> 7013.2705

	370 x 220 / 253 x 160	690 x 220 / 253 x 160
GN	1/1 GN	2/1 GN


7013.2770
€ 109,-

> 7013.2710
7013.2775
€ 131,-

> 7013.27150

	1010 x 220 / 253 x 160	1330 x 220 / 253 x 160
GN	3/1 GN	4/1 GN

CRUSHED ICE BIN INCLINE



CRUSHED ICE BAK SCHUIN



GEMAHLENES EIS
BEHÄLTER SCHIEF



CRUSHED ICE BIN INCLINE



BAC À GLACE PILÉE
INCLINÉ



	7013.2780	7013.2785
	€ 684,- 	€ 757,- 
	402 x 590 x 160/210	722 x 590 x 160/210
GN	1/1 GN	2/1 GN



	7013.2790	7013.2795
	€ 842,- 	€ 980,- 
	1042 x 590 x 160/210	1362 x 590 x 160/210
GN	3/1 GN	4/1 GN

 CRUSHED ICE BAK
INBOUW

 GEMAHLENES EIS
BEHÄLTER EINBAU

 CRUSHED ICE BIN
DROP-IN

CRUSHED ICE BIN DROP-IN
 BAC À GLACE PILÉE
INTÉGRÉ


	7013.2720	7013.2725
	€ 570,- 	€ 644,- 
	402 x 590 x 170	722 x 590 x 170
GN	1/1 GN	2/1 GN
	8	10,5



	7013.2730	7013.2735
	€ 730,- 	€ 860,- 
	1042 x 590 x 170	1362 x 590 x 170
GN	3/1 GN	4/1 GN
	14	18

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

SNEEZE GUARD



MODEL A



MODEL B



MODEL C

7013.3900	7013.3905	7013.3910	7013.3915	7013.3920
€ 255,-	€ 299,-	€ 325,-	€ 349,-	€ 385,-

MODEL A

	530 x 380 / 585 x 400	880 x 380 / 585 x 400	1080 x 380 / 585 x 400	1280 x 380 / 585 x 400	1580 x 380 / 585 x 400

7013.3925	7013.3930	7013.3935	7013.3940	7013.3945
€ 185,-	€ 215,-	€ 229,-	€ 245,-	€ 275,-

MODEL B

	530 x 300 / 400 x 612	880 x 300 / 400 x 612	1080 x 300 / 400 x 612	1280 x 300 / 400 x 612	1580 x 300 / 400 x 612

7013.3950	7013.3955	7013.3960	7013.3965	7013.3970
€ 279,-	€ 329,-	€ 359,-	€ 389,-	€ 425,-

MODEL B

	530 x 350 x 400	880 x 350 x 400	1080 x 350 x 400	1280 x 350 x 400	1580 x 350 x 400

ADEMSCHOT

- RVS
- Inclusief 8mm veiligheidsglas
- Tube 30 x 30mm

SCHUTZWAND

- Edelstahl
- Inkl. 8mm Sicherheitsglas
- Tube 30 x 30mm

SNEEZE GUARD

- Stainless Steel
- Incl. 8mm safety glass
- Tube 30 x 30mm

ECRAN DE PROTECTION

- Acier inoxydable
- Incl. verre de sécurité 8mm
- Tube 30 x 30mm

PLEXIGLASS SCREEN WITH CUT OUT



NEW!

	7013.1905	7013.1910	7013.1915	7013.1920
	€ 152,- 	€ 176,- 	€ 186,- 	€ 196,-
	650 x 850	800 x 850	1000 x 850	1200 x 850
	✓	✓	✓	X

PLEXIGLAS SCHERM MET UITSPARING

- Materiaal: plexiglas
- Glasdikte: 60 mm
- Diepte incl. voetjes: 240 mm
- Standaard geleverd met RVS voetjes
- Voorzien van een uitsparing van 250x125 mm

PLEXIGLAS SCHUTZWAND MIT DURCHREICHE

- Material: Plexiglas
- Glasdicke: 60 mm
- Tiefe inkl. Füße: 240 mm
- Geliefert mit Edelstahl Füße
- Mit Aussparung 250x125 mm

PLEXIGLASS SCREEN WITH CUT OUT

- Material: plexiglass
- Glass thickness: 60 mm
- Depth incl. feet: 240 mm
- Supplied with stainless steel feet
- Equipped with a gap of 250x12 mm

PLASTIQUE DE PROTECTION AVEC DÉCOUPE

- Matériel: plexiglas
- Épaisseur de verre: 60 mm
- Profondeur incl. pieds: 240 mm
- Fourni avec des pieds en acier inoxydable
- Équipé d'un renforcement 250x125mm

PROTECTIVE SCREEN



NEW!

	7812.1005	7812.1010
	€ 532,- 	€ 658,-
	1200 x 400x 2000	1270 x 500 x 2000
	10	10

PROTECTIE SCHERM

- Materiaal: acrylglas
- Scherm dikte: 32,5 mm
- 7812.1010: hoogte wielen 180mm

SCHUTZWAND

- Material: Acrylglas
- Stärke Schutzwand: 32,5 mm
- 7812.1010: Höhe der Räder 180mm

PROTECTIVE SCREEN

- Material: acrylic glass
- Screen thickness: 32,5 mm
- 7812.1010: height wheels 180mm

ÉCRAN PROTECTION

- Matériel: plexiglas
- Épaisseur d'écran: 32,5 mm
- 7812.1010: hauteur roues 180mm

RETRACTABLE BELT STANCION SET/2



	7522.0005	7522.0010
	€ 86,- 	€ 76,- 
	RVS Edelfstahl SS En acier inox	Zwart Schwarz Black Noir
	320 x 63 x 910	320 x 63 x 910
	✓	✓



AFZETPAAL SET/2

7522.0005 & 7522.0010

- Materiaal: AISI 201
- Paal: Ø63 mm
- Voet: Ø320 mm
- Lint lengte: 2 m
- Lint breedte: 48 mm
- Betonnen voet met kunststof afdekking en verzinkte bodem.
- 4-voudige aansluitcassette en vergrendelbare handgreep.
- Met rubberen ring aan de onderkant voor slip- en geluidsbestendigheid.



ABSPERRPFOSTEN SET/2

7522.0005 & 7522.0010

- Material: AISI 201
- Durchmesser Pfoste: Ø63 mm
- Durchmesser des Fußes: Ø320 mm
- Absperrband Länge: 2 m
- Absperrband Breite: 48 mm
- Betonsöckel mit Kunststoffabdeckung und verzinktem Boden.
- 4 Abgrenzungsrichtungen möglich, mit abschließbarem Griff.
- Mit Gummiring an der Unterseite für Rutsch- und Geräuschbeständigkeit



RETRACTABLE BELT STANCION SET/2

7522.0005 & 7522.0010

- Material: AISI 201
- Pole: Ø63 mm
- Base: Ø320 mm
- Belt length: 2 m
- Belt width: 48 mm
- Concrete base with plastic cover and galvanized bottom.
- 4-ways connection cassette and lockable handle.
- With rubber ring at the bottom for skid and noise resistance.



POTEAUX DE GUIDAGE BARRIÈRE SET/2

7522.0005 & 7522.0010

- Matériel: AISI 201
- Poteau: Ø63 mm
- Pied: Ø320 mm
- Longueur de ruban: 2 m
- Largeur du ruban: 48 mm
- Base en béton avec couvercle en plastique et fond galvanisé.
- Cassette de connexion à 4 voies et poignée verrouillable.
- Avec anneau en caoutchouc sur le fond pour résistance au glissement et du son.

7522.0025	 € 35,-
	Info board A4 SS frame
>	7522.0005

7522.0030	 € 31,-
	Info board A4 black frame
>	7522.0010

WALL MOUNT STANCHION


NEW!

	7522.0015	7522.0020
	€ 28,- 	€ 26,- 
	RVS Edeltahl SS En acier inox	Zwart Schwarz Black Noir
	320 x 63 x 910	320 x 63 x 910
	✓	✓

 **AFZETKOORD
WANDMODEL**
7522.0015 & 7522.0020

- Materiaal: AISI 201; nylon
- Paal: Ø63 mm
- Lint lengte: 2 m
- Lint breedte: 48 mm
- Wordt geleverd met wandaccessoires en riemontvanger.

 **WANDHALTERUNG FÜR
PERSONENLEITSYSTEM**
7522.0015 & 7522.0020

- Material: AISI 201; nylon
- Durchmesser Pfoste: Ø63 mm
- Absperrband Länge: 3 m
- Absperrband Breite: 48 mm
- Kommt mit Wandzubehör und Gürtelempfänger.

 **WALL MOUNT
STANCHION**
7522.0015 & 7522.0020

- Material: AISI 201; nylon
- Pole: Ø63 mm
- Belt length: 3 m
- Belt width: 48 mm
- Comes with wall mounted accessories and belt receiver.

 CORDON MURAL
7522.0015 & 7522.0020

- Matériel: AISI 201; nylon
- Poteau: Ø63 mm
- Longueur de ruban: 3 m
- Largeur du ruban: 48 mm
- Livré avec accessoires muraux et récepteur de ceinture.

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

SINK



	7493.0005	7493.0010	7493.0015	7493.0020	7493.0025	7493.0030
	€ 66,- 	€ 75,- 	€ 90,- 	€ 113,- 	€ 137,- 	€ 151,-
	250 x 250 x 200	340 x 300 x 200	400 x 400 x 200	500 x 400 x 250	500 x 500 x 300	600 x 500 x 300
	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	3	4	5	6	7	8



	7493.0035	7493.0040
	€ 79,- 	€ 83,-
	300	380
	180	180
	✓	✓
	4	5

WALL CUPBOARD SLIDING DOORS

 WANDKAST
SCHUIFDEUREN

 WANDSCHRANK
SCHIEBETÜREN

 WALL CUPBOARD
SLIDING DOORS

 ARMOIRE MURALE
PORTES COULISS


	7452.0054	7452.0056	7452.0058	7452.3230	7452.0060	7452.0062
	€ 339,- 	€ 375,- 	€ 417,- 	€ 460,- 	€ 510,- 	€ 571,- 
	1000 x 400 x 660	1200 x 400 x 660	1400 x 400 x 660	1600 x 400 x 660	1800 x 400 x 660	2000 x 400 x 660
	27	30	31	33	47	56

 WARMHOUDKAST
Geventileerd aan de
binnenkant

 WÄRMESCHRANK
Mit Belüftung

 HEATED CUPBOARD
Vented on the inside

 ARMOIRE CHAUFFANTE
VENTILÉ À L'INTÉRIEUR


	7518.0005	7518.0010
	€ 424,- 	€ 594,- 
	450 x 485 x 850	750 x 485 x 850
	230 V / 0,8 kW	230 V / 1,2 kW
	32	32
	45 - 60	90 - 120
	28	39

HEATED CUPBOARD

 WARMHOUDKAST

 WÄRMESCHRANK

 HEATED CUPBOARD

 ARMOIRE CHAUFFANTE



600

					
7452.0070	1200 x 600 x 850	230	2,4	77	€ 1.100,- 
7452.0072	1400 x 600 x 850	230	2,4	86	€ 1.150,- 
7452.0074	1600 x 600 x 850	230	2,4	90	€ 1.225,- 
7452.0076	1800 x 600 x 850	230	2,4	92	€ 1.275,- 
7452.0078	2000 x 600 x 850	230	2,4	95	€ 1.325,- 

700

					
7452.0002	1200 x 700 x 850	230	2,4	86	€ 1.195,- 
7452.0004	1400 x 700 x 850	230	2,4	95	€ 1.290,- 
7452.0006	1600 x 700 x 850	230	2,4	107	€ 1.435,- 
7452.0008	1800 x 700 x 850	230	2,4	115	€ 1.455,- 
7452.0010	2000 x 700 x 850	230	2,4	128	€ 1.499,- 



600

Rand Aufkantung Upstand Bord relevé					
					
7452.0082	1200 x 600 x 850	230	2,4	77	€ 1.155,- 
7452.0084	1400 x 600 x 850	230	2,4	86	€ 1.210,- 
7452.0086	1600 x 600 x 850	230	2,4	90	€ 1.285,- 
7452.0088	1800 x 600 x 850	230	2,4	92	€ 1.340,- 
7452.0090	2000 x 600 x 850	230	2,4	95	€ 1.390,- 

700

Rand Aufkantung Upstand Bord relevé					
					
7452.0012	1200 x 700 x 850	230	2,4	87	€ 1.255,- 
7452.0014	1400 x 700 x 850	230	2,4	96	€ 1.350,- 
7452.0016	1600 x 700 x 850	230	2,4	108	€ 1.499,- 
7452.0018	1800 x 700 x 850	230	2,4	116	€ 1.530,- 
7452.0020	2000 x 700 x 850	230	2,4	129	€ 1.570,- 

HEATED CUPBOARD PASS-THROUGH

 DOORGEEF
WARMHOUDKAST

 WÄRMESCHRANK
DURCHREICHE

 HEATED CUPBOARD
PASS-THROUGH

 ARMOIRE CHAUFFANTE
DOUBLE FACADE


600

					
7452.0092	1200 x 600 x 850	230	2,4	77	€ 1.180,- 
7452.0094	1600 x 600 x 850	230	2,4	90	€ 1.340,- 
7452.0096	2000 x 600 x 850	230	2,4	95	€ 1.490,- 

700

					
7452.0022	1200 x 700 x 850	230	2,4	93	€ 1.350,- 
7452.0024	1400 x 700 x 850	230	2,4	104	€ 1.395,- 
7452.0026	1600 x 700 x 850	230	2,4	114	€ 1.520,- 
7452.0028	1800 x 700 x 850	230	2,4	123	€ 1.575,- 
7452.0030	2000 x 700 x 850	230	2,4	135	€ 1.660,- 

HEATED CUPBOARD HINGED DOOR

 WARMHOUDKAST
DRAAIDEUR

 WÄRMESCHRANK
DREHTÜR

 HEATED CUPBOARD
HINGED DOOR

 ARMOIRE CHAUFFANTE
PORTE A TAMBOUR


					
7452.0110	1000 x 700 x 850	230	2,4	88	€ 970,- 

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

OVERSHELF 1 LEVEL

 ETAGERE 1 NIVEAU

 AUFSATZBORD 1 STUFIG

 OVERSHELF 1 LEVEL

 ÉTAGÈRE 1 NIVEAU



	7452.0200	7452.0205	7452.0210	7452.0215	7452.0220	7452.0225
	€ 132,- 	€ 142,- 	€ 152,- 	€ 162,- 	€ 175,- 	€ 179,- 
	1000 x 300 x 350	1200 x 300 x 350	1400 x 300 x 350	1600 x 300 x 350	1800 x 300 x 350	2000 x 300 x 350
	11	12	13	14	15	17

OVERSHELF 2 LEVELS

 ETAGERE 2 NIVEAUS

 AUFSATZBORD 2 STUFIG

 OVERSHELF 2 LEVELS

 ÉTAGÈRE 2 NIVEAUX



	7452.0230	7452.0235	7452.0240	7452.0245	7452.0250	7452.0255
	€ 246,- 	€ 275,- 	€ 289,- 	€ 300,- 	€ 323,- 	€ 333,- 
	1000 x 300 x 650	1200 x 300 x 650	1400 x 300 x 650	1600 x 300 x 650	1800 x 300 x 650	2000 x 300 x 650
	18	20	22	24	26	28

 ETAGERE HALOGEEN
VERWARMD 1 NIVEAU

 AUFSATZBORD HALOGEN
BEHEIZT 1 STUFIG

 OVERSHELF HALOGEN
HEATED 1 LEVELS

 ÉTAGÈRE CHAUFFANTE
EN HALOGENE 1 NIVEAUX

OVERSHELF HALOGEN HEATED 1 LEVEL



	7452.0260	7452.0265	7452.0270	7452.0275	7452.0280	7452.0285
	€ 345,- 	€ 433,- 	€ 466,- 	€ 533,- 	€ 650,- 	€ 673,- 
	1000 x 300 x 350	1200 x 300 x 350	1400 x 300 x 350	1600 x 300 x 350	1800 x 300 x 350	2000 x 300 x 350
	1x 0,35	2x 0,35	2x 0,35	3x 0,35	3x 0,35	3x 0,35
	230	230	230	230	230	230
	11	12	13	14	15	17

OVERSHELF HALOGEN HEATED 2 LEVELS

 ETAGERE HALOGEEN
VERWARMD 2 NIVEAUS

 AUFSATZBORD HALOGEN
BEHEIZT 2 STUFIG

 OVERSHELF HALOGEN
HEATED 2 LEVELS

 ÉTAGÈRE CHAUFFANTE
EN HALOGENE 2 NIVEAUX



	7452.0290	7452.0295	7452.0320	7452.0325	7452.0330	7452.0335
	€ 671,- 	€ 858,- 	€ 930,- 	€ 1.095,- 	€ 1.272,- 	€ 1.324,- 
	1000 x 300 x 650	1200 x 300 x 650	1400 x 300 x 650	1600 x 300 x 650	1800 x 300 x 650	2000 x 300 x 650
	2x 0,35	4x 0,35	4x 0,35	6x 0,35	6x 0,35	6x 0,35
	230	230	230	230	230	230
	14	18	22	26	30	34

CERAMIC OVERHEAD WARMER

 KERAMISCHE
WARMTESTRALER

 KERAMISCHE
WÄRMHALTESTRAHLER

 CERAMIC OVERHEAD
WARMER

 RADIATEUR EN
CÉRAMIQUE



	7020.0800	7020.0805	7020.0810	7020.0815	7020.0820	7020.0825
	€ 356,- 	€ 367,- 	€ 405,- 	€ 421,- 	€ 472,- 	€ 480,- 
	1000 x 180 x 90	1200 x 180 x 90	1400 x 180 x 90	1600 x 180 x 90	1800 x 180 x 90	2000 x 180 x 90
	3x 0,25	3x 0,25	4x 0,25	4x 0,25	5x 0,25	6x 0,25
	230	230	230	230	230	230
	3	4	6	7	9	10



 ETAGERE KERAMISCH
VERWARMD 1 NIVEAU

 AUFSATZBORD
KERAMISCH BEHEIZT 1
STUFIG

 OVERSHELF CERAMIC
HEATED 1 LEVEL

 ÉTAGÈRE CHAUFFANTE EN
CÉRAMIQUE 1 NIVEAUX

OVERSHELF CERAMIC HEATED 1 LEVEL



	7020.0700	7020.0705	7020.0710	7020.0715	7020.0720	7020.0725
	€ 525,- 	€ 540,- 	€ 595,- 	€ 620,- 	€ 697,- 	€ 730,- 
	1000 x 300 x 350	1200 x 300 x 350	1400 x 300 x 350	1600 x 300 x 350	1800 x 300 x 350	2000 x 300 x 350
	3x 0,25	3x 0,25	4x 0,25	4x 0,25	5x 0,25	6x 0,25
	230	230	230	230	230	230
	11	12	13	14	15	17

OVERSHELF CERAMIC HEATED 2 LEVELS

 ETAGERE HALOGEEN
VERWARMD 2 NIVEAUS

 AUFSATZBORD
KERAMISCHBEHEIZT 2
STUFIG

 OVERSHELF CERAMIC
HEATED 2 LEVELS

 ÉTAGÈRE CHAUFFANTE EN
CÉRAMIQUE 2 NIVEAUX



	7020.0730	7020.0735	7020.0740	7020.0745	7020.0750	7020.0755
	€ 1.037,- 	€ 1.075,- 	€ 1.172,- 	€ 1.220,- 	€ 1.360,- 	€ 1.405,- 
	1000 x 300 x 650	1200 x 300 x 650	1400 x 300 x 650	1600 x 300 x 650	180 x 3000 x 650	2000 x 300 x 650
	6x 0,25	6x 0,25	8x 0,25	8x 0,25	10x 0,25	12x 0,25
	230	230	230	230	230	230
	14	18	22	26	30	34

SHELF UNITS FLAT-PACKED



STELLING DEMONTABEL



WANDBRETTER
SELBSTMONTAGE



SHELF UNITS
FLAT-PACKED



ÉTAGÈRES DÉBARASSAGE



	7490.0235	7490.0240	7490.0245	7490.0250
	€ 382,- 	€ 402,- 	€ 444,- 	€ 507,-
	900 x 500 x 1800	1000 x 500 x 1800	1200 x 500 x 1800	1500 x 500 x 1800
LEVELS	4	4	4	4
	35	59	83	107

SHELVING SYSTEM



REKWERK



REGALSYSTEM



SHELVING SYSTEM



SYSTÈME DE RAYONNAGE



	7013.2110	7013.2115	7013.2120	7013.2125	7013.2130	7013.2135	7013.2140	7013.2145	7013.2150
	€ 251,- 	€ 275,- 	€ 296,- 	€ 312,- 	€ 324,- 	€ 352,- 	€ 373,- 	€ 389,- 	€ 409,-
	775x450x1700	925x450x1700	1075x450x1700	1225x450x1700	1375x450x1700	1525x450x1700	1675x450x1700	1825x450x1700	1975x450x1700
LEVELS	4	4	4	4	4	4	4	4	4
	10	15	17	20	22	25	27	30	32

 STELLING WANDBRETT SHELF UNITS ÉTAGÈRES

SHELF UNITS



	7839.0300	7839.0310	7839.0320	7839.0330
	€ 440,- 	€ 545,- 	€ 650,- 	€ 810,- 
	1000 x 400 x 1800	1500 x 400 x 1800	2000 x 400 x 1800	2500 x 400 x 1800
LEVELS	4	4	4	4
	35	59	83	107

 STELLING WANDBRETT SHELF UNITS ÉTAGÈRES

SHELF UNITS



	7839.0350	7839.0360	7839.0370	7839.0380
	€ 530,- 	€ 635,- 	€ 770,- 	€ 950,- 
	1000 x 400 x 1800	1500 x 400 x 1800	2000 x 400 x 1800	2500 x 400 x 1800
LEVELS	5	5	5	5
	35	59	83	107

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

THERMO TRANSPORTBOX



THERMO TRANSPORTBO



THERMO FRONTLADER



THERMO TRANSPORTBOX



CONTENEUR ISOTHERME



BANQUET TROLLEY HEATED



BANKETWAGEN WARM



BANKETT WAGEN WARM



BANQUET TROLLEY
HEATED



CHARIOT BANQUET
CHAUFFANTE



60 mm



7455.0050

€ 659,-



	477 x 680 x 1420
	40

TEMPERATURE IN TRANSPORTBOX

HOT

COLD

	HOT	COLD
1 HOUR	75 °C	2 °C
2 HOURS	72 °C	4 °C
3 HOURS	70 °C	5 °C
4 HOURS	68 °C	6 °C

1/1 GN PAN IN TRANSPORTBOX

H	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm
	6x	4x	3x	2x

7450.0900

€ 1.350,-



	515 x 780 x 1763	720 x 900 x 1763
	395 x 650 x 1430	600 x 770 x 1430
	230V / 0,8 kW	230V / 1,8 kW
	30 / +90°C	30 / +90°C
	290 L	540 L
GN	17x 1/1 GN	17x 2/1 GN
	95 kg	110 kg

7450.0905

€ 1.575,-



BANQUET TROLLEY HEATED



7178.1100

€ 2.177,-



7178.1105

€ 2.262,-



	811 x 928 x 1660	811 x 928 x 1905
	230 V / 2 kW	230 V / 2 kW
	+60 / +80	+60 / +80
GN	15x 2/1 / 30x 1/1	18x 2/1 / 36x 1/1
	143	173

BANKETWAGEN WARM

- Digitale bediening met temperatuurweergave en instelling van de kast.
- Volledig conforme HACCP digitale bedieningselementen, inclusief zichtbare alarmen.
- Grote opslagruimte geschikt voor 2/1 GN bakken of planken op anti-kantel geperste geleiders.
- Verwijderbare magnetische ballonpakking met drie kamers om het isolatieverbruik te verbeteren.
- Met de thermometer kan de warmte worden gecontroleerd en aangepast tussen 50-90°C.
- Afneembare bumpers beschermen het apparaat tegen beschadigingen.
- Ontworpen om niet vast te lopen
- Goed schoon systeem met uitneembare elektrische kast
- Stevig scharniermechanisme
- Magnetisch deurslot
- 270° draaideur

BANKETT WAGEN WARM

- Digitale Steuerung mit Anzeige und Einstellung der Schranktemperatur.
- Vollständig conforme digitale HACCP-Kontrollen einschließlich sichtbarer Alarme.
- Großer Lagerbereich, geeignet zur Aufnahme von 2/1-GN-Behältern oder Regalen auf kippbaren, gepressten Kufen.
- Abnehmbare Dreikammer-Ballon-Magnetdichtung zur Verbesserung des Isolationsverbrauchs.
- Die Wärme kann mit dem Thermometer zwischen 50-90°C überwacht und eingestellt werden.
- Abnehmbare Puffer schützen das Gerät vor Beschädigungen.
- Anti-Jamming-Design
- Gut zu reinigendes System mit abnehmbarem Schaltschrank
- Schwerlastscharnier-Mechanismus
- Magnetisches Türschloss
- 270° Schwingtür

BANQUET TROLLEY HEATED

- Digital control with cabinet temperature display and setting.
- Fully compliant HACCP digital controls include visible alarms.
- Large storage area suitable to contain 2/1 GN containers or shelves on anti-tilt pressed runners.
- Removable triple-chamber balloon magnetic gasket to improve insulation consumption.
- The heat can be monitored and adjusted between 50-90°C with the thermometer.
- Removable bumpers protect the unit against damages.
- Anti-jamming design
- Well clean system with removable electric cabinet
- Heavy duty hinge mechanism
- Magnetic door lock
- 270° swing door

CHARIOT BANQUET CHAUFFANTE

- Commande numérique avec affichage et réglage de la température de l'armoire.
- Les commandes numériques HACCP entièrement conformes comprennent des alarmes visibles.
- Grand espace de stockage adapté pour contenir des conteneurs GN 2/1 ou des étagères sur glissières anti-basculement pressées.
- Joint magnétique amovible à ballon triple chambre pour améliorer la consommation d'isolation.
- La chaleur peut être surveillée et ajustée entre 50 et 90°C avec le thermomètre.
- Des pare-chocs amovibles protègent l'unité contre les dommages.
- Conception antibrouillage
- Système bien propre avec armoire électrique amovible
- Mécanisme de charnière robuste
- Serrure de porte magnétique
- Porte battante à 270°

CLEARING TROLLEY FLAT-PACKED

 REGAALWAGEN
DEMONTABEL

 ABRÄUMWAGEN
SELBSTMONTAGE

 CLEARING TROLLEY
FLAT-PACKED

 CHARIOTS DÉBARASSAGE



	7490.0255	7490.0260	7490.0265
	€ 374,- 	€ 304,- 	€329,- 
	600 x 450 x 1785	530 x 385 x 1785	655 x 590 x 1785
EN	12	-	-
GN	-	12x 1/1	12x 2/1
	27	24	27

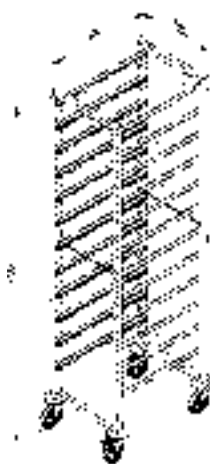
CLEARING TROLLEYS 1/1GN

 REGAALWAGEN
1/1GN

 ABRÄUMWAGEN
1/1GN

 CLEARING TROLLEYS
1/1GN

 CHARIOTS DÉBARASSAGE
1/1GN



	7819.0006	7819.0008	7819.0010	7819.0012	7819.0014
	€ 426,- 	€ 450,- 	€ 480,- 	€ 520,- 	€ 540,- 
	385 x 530 x 1700	385 x 530 x 1700	385 x 530 x 1700	385 x 530 x 1700	385 x 530 x 1700
H LEVELS	123	106	92	82	74
GN	12x 1/1	14x 1/1	16x 1/1	18x 1/1	20x 1/1
	24	26	28	30	30

 REGAALWAGEN
EN 600X400

 ABRÄUMWAGEN
EN 600X400

 CLEARING TROLLEY
EN 600X400

 CHARIOTS DÉBRASSAGE
EN 600X400



	7819.0030	7819.0032	7819.0034	7819.0036	7819.0038
	€ 426,- 	€ 450,- 	€ 480,- 	€ 520,- 	€ 540,- 
	460 x 600 x 1700	460 x 650 x 1700	460 x 650 x 1700	460 x 600 x 1700	460 x 600 x 1700
EN	12	14	16	18	20
	27	27	30	36	39

CLEARING TROLLEYS 2/1GN

 REGAALWAGEN
2/1GN

 ABRÄUMWAGEN
2/1GN

 CLEARING TROLLEYS
2/1GN

 CHARIOTS DÉBRASSAGE
2/1GN



	7819.0020	7819.0022	7819.0024	7819.0026	7819.0028
	€ 426,- 	€ 450,- 	€ 480,- 	€ 520,- 	€ 540,- 
	590 x 650 x 1700	590 x 650 x 1700	590 x 650 x 1700	590 x 650 x 1700	590 x 650 x 1700
GN	12x 2/1	14x 2/1	16x 2/1	18x 2/1	20x 2/1
	27	27	30	36	39

SS PANTRY

 RVS VOORRAADKAST

 SS PANTRY

 EDELSTAHL
VORRATSSCHRÄNKE

 GARDE MANGER EN
ACIER INOX



SS PORCELAIN CLOSET

 RVS SERVIESKAST

 SS PORCELAIN CLOSET

 EDELSTAHL
PORZELLANSCHRANK

 ARMOIRE DE PORCELAINE



	7452.0064	7452.0066	7452.0068
	€ 1.470,- 	€ 1.620,- 	€ 1.870,- 
	1200 x 600 x 2000	1600 x 600 x 2000	2000 x 600 x 2000
LEVELS	4	4	4
	144	192	240

	7003.0700	7003.0701	7003.0702	7003.0703
	€ 1.340,- 	€ 1.730,- 	€ 2.128,- 	€ 2.925,- 
	680x580x1800	950 x580x1800	1280x580x1800	1880x580x1800
LEVELS	5	5	5	5
	80	100	150	200

PLINTH

 PLINT

 WANDPLEISTE

 PLINTH

 PLINTHESE

	7003.0710	7003.0711	7003.0712	7003.0713
	€ 99,- 	€ 114,- 	€ 126,- 	€ 159,- 
	680 x 100	950 x 100	1280 x 100	1880 x 100
	10	15	20	25

 SERVEERWAGEN
DEMONTABEL

 SERVIERWAGEN
SELBSTMONTAGE

 SERVING TROLLEY
FLAT-PACKED

 CHARIOT DE SERVICE
DEMONTABLE



7455.1150

€ 128,-



7455.1155

€ 145,-



	860 x 540 x 940	860 x 540 x 940
	830 x 510-	830 x 510-
LEVELS	2	2
	✓	✓
	14	15

BASKET TROLLEY

 KORVEN-
TRANSPORTWAGEN

 BASKET TROLLEY

 GESCHIRRKORBWAGEN

 TROLLEY POUR PANIERS
DE LAVAGE



NEW!

SERVICE TROLLEY

 AFRUIMWAGEN

 SERVICE TROLLEY

 ABRÄUMWAGEN

 CHARIOT DE
DÉBARRASSAGE



7490.0270

€ 252,-



7490.0272

€ 285,-



	550 x 510 x 1520	555 x 500 x 1060
LEVELS	5	4
	✓	✓
	14	10

7048.0060

€ 389,-



	1400 x 530 x 990
	25

SERVING TROLLEY

 LINNENZAKWAGEN

 WÄSCHEWAGEN

 LAUNDRY COLLECTING TROLLEY

 CHARIOT DE TRANSPORT À LINGE



	7048.0005	7480.0010
	€ 253,- 	€ 236,- 
	910 x 530 x 1120	910 x 530 x 1120
	✓	✓
	15	14

CLEANING TROLLEY

 SCHOONMAAKWAGEN

 REINIGUNGSWAGEN

 CLEANING TROLLEY

 CHARIOT DE NETTOYAGE



	7048.0020	7048.0025
	€ 378,- 	€ 474,- 
	1380 x 620 x 1260	1380 x 620 x 1080
	X	X
	32	40

 MOPWAGEN

 MOPPEIMER MIT MOPPRESSE

 CLEANING SET

 CHARIOT DE LAVAGE ET ESSOREUSE

CLEANING SET



	7048.0040	7048.0045
	€ 113,- 	€ 129,- 
	730 x 580 x 920	730 x 750 x 920
	✓	X
	10	12

 SCHOONMAAKWAGEN

 REINIGUNGSWAGEN

 CLEANING TROLLEY

 CHARIOT DE NETTOYAGE

CLEANING TROLLEY



	7048.0050	7048.0055
	€ 170,- 	€ 200,- 
	960 x 580 x 960	960 x 770 x 960
	X	X
	12	16

SS WALL SHELVES



RVS WANDSCHAP

excl konsoles



EDELSTAHL WANDBORDE

exkl konsoles



SS WALL SHELVES

excl brackets



ÉTAGÈRE MURALES EN INOX

excl consoles



300					
7455.0490	600 x 300 x 36	✓	1	€ 45,-	
7455.0495	800 x 300 x 36	✓	1	€ 47,-	
7455.0500	1000 x 300 x 36	✓	1	€ 51,-	
7455.0505	1200 x 300 x 36	✓	1	€ 56,-	
7455.0507	1400 x 300 x 36	✓	1	€ 69,-	
7455.0510	1500 x 300 x 36	✓	2	€ 73,-	
7455.0512	1600 x 300 x 36	✓	2	€ 78,-	
7455.0515	1800 x 300 x 36	✗	2	€ 88,-	
7455.0520	2000 x 300 x 36	✗	3	€ 95,-	
7455.0525	2200 x 300 x 36	✗	3	€ 101,-	
7455.0530	2400 x 300 x 36	✗	3	€ 109,-	

400					
7455.0565	600 x 400 x 36	✓	1	€ 53,-	
7455.0570	800 x 400 x 36	✓	1	€ 56,-	
7455.0575	1000 x 400 x 36	✓	1	€ 58,-	
7455.0580	1200 x 400 x 36	✓	1	€ 69,-	
7455.0585	1400 x 400 x 36	✓	1	€ 79,-	
7455.0590	1600 x 400 x 36	✓	2	€ 89,-	
7455.0595	1800 x 400 x 36	✗	3	€ 99,-	
7455.0600	2000 x 400 x 36	✗	3	€ 109,-	



 MONTAGE STRIP MONTAGESTREIFEN MOUNTING STRIP BANDE DE MONTAG

MOUNTING STRIP

**BUDGET
LINE**

	7455.0540	7455.0545	7455.0550
	€ 15,- 	€ 21,- 	€ 26,- 
H	360	700	1000
	✓	✓	X
	1	1	1

ADJUSTABLE BRACKET

 REGELBARE KONSOLE REGELBARE KONSOLE ADJUSTABLE BRACKET CONSOLE RÉGLABLE

PERMANENT BRACKET SINGLE

 VASTE KONSOLE ENKEL FESTE KONSOLE EINZEL PERMANENT BRACKET
SINGLE CONSOLE FIXE SEULE**BUDGET
LINE**

	7455.0555	7455.0605
	€ 22,- 	€ 28,- 
D	300	400
	✓	✓
	2	2

**BUDGET
LINE**

	7455.0560	7455.0610
	€ 20,- 	€ 22,- 
D	300	400
	✓	✓
	2	2

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

SS WALL SHELVES

 RVS WANDSCHAP
excl konsoles

 EDELSTAHL WANDBORDE
exkl konsoles

 SS WALL SHELVES
excl brackets

 ÉTAGÈRE MURALES EN INOX
excl consoles



SPECIAL MADE

300					
					
7412.0697	700x 300 x 35	✓	4	€ 77,-	
7412.0698	800 x 300 x 35	✓	4	€ 82,-	
7412.0699	900 x 300 x 35	✓	4	€ 87,-	
7412.0700	1000 x 300 x 35	✓	4	€ 92,-	
7412.0701	1100 x 300 x 35	✓	4	€ 98,-	
7412.0705	1200 x 300 x 35	✓	4	€ 103,-	
7412.0706	1300 x 300 x 35	✓	4	€ 111,-	
7412.0710	1400 x 300 x 35	✓	4	€ 116,-	
7412.0711	1500 x 300 x 35	✓	5	€ 120,-	
7412.0715	1600 x 300 x 35	✓	5	€ 126,-	
7412.0716	1700 x 300 x 35	✗	5	€ 131,-	
7412.0720	1800 x 300 x 35	✗	6	€ 137,-	
7412.0721	1900 x 300 x 35	✗	6	€ 143,-	
7412.0725	2000 x 300 x 35	✗	6	€ 148,-	
7412.0717	2100 x 300 x 35	✗	7	€ 153,-	
7412.0718	2200 x 300 x 35	✗	7	€ 159,-	
7412.0719	2300 x 300 x 35	✗	7	€ 164,-	
7412.0722	2400 x 300 x 35	✗	8	€ 169,-	
7412.0723	2500 x 300 x 35	✗	8	€ 174,-	
7412.0724	2600 x 300 x 35	✗	8	€ 178,-	
7412.0726	2700 x 300 x 35	✗	9	€ 183,-	
7412.0727	2800 x 300 x 35	✗	9	€ 189,-	
7412.0728	2900 x 300 x 35	✗	9	€ 194,-	

400					
					
7412.1697	700x 400 x 35	✓	4	€ 114,-	
7412.1698	800 x 400 x 35	✓	4	€ 122,-	
7412.1699	900 x 400 x 35	✓	4	€ 129,-	
7412.1700	1000 x 400 x 35	✓	4	€ 135,-	
7412.1701	1100 x 400 x 35	✓	4	€ 142,-	
7412.1705	1200 x 400 x 35	✓	4	€ 147,-	
7412.1706	1300 x 400 x 35	✓	4	€ 159,-	
7412.1710	1400 x 400 x 35	✓	4	€ 165,-	
7412.1711	1500 x 400 x 35	✓	5	€ 170,-	
7412.1715	1600 x 400 x 35	✓	5	€ 179,-	
7412.1716	1700 x 400 x 35	✗	5	€ 186,-	
7412.1720	1800 x 400 x 35	✗	6	€ 192,-	
7412.1721	1900 x 400 x 35	✗	6	€ 202,-	
7412.1725	2000 x 400 x 35	✗	6	€ 208,-	
7412.1717	2100 x 400 x 35	✗	7	€ 215,-	
7412.1718	2200 x 400 x 35	✗	7	€ 221,-	
7412.1719	2300 x 400 x 35	✗	7	€ 229,-	
7412.1722	2400 x 400 x 35	✗	8	€ 235,-	
7412.1723	2500 x 400 x 35	✗	8	€ 242,-	
7412.1724	2600 x 400 x 35	✗	8	€ 247,-	
7412.1726	2700 x 400 x 35	✗	9	€ 254,-	
7412.1727	2800 x 400 x 35	✗	9	€ 260,-	
7412.1728	2900 x 400 x 35	✗	9	€ 267,-	

PERMANENT BARCKET SINGLE

 VASTE KONSOLE ENKEL FESTE KONSOLE EINZEL PERMANENT BARCKET
SINGLE CONSOLE FIXE SEULE

7412.0730

€ 27,-



7412.1730

€ 36,-



7412.0735

€ 27,-



D	300	400	400
	✓	✓	✓
	2	2	2

PERMANENT BRACKET

 VASTE KONSOLE ZONDER
BUISFRAME FESTE KONSOLE OHNE
ROHRGESTELL PERMANENT BRACKET
WITHOUT TUBE FRAME CONSOLE FIXE SANS
CADRE DE TUBE

PERMANENT BRACKET DOUBLE

 VASTE KONSOLE DUBBEL FESTE KONSOLE DOPPELT PERMANENT BRACKET
DOUBLE CONSOLE FIXE DOUBLE

7412.1735

€ 36,-



D	400
	✓
	2

7412.0731

€ 40,-



D	300	400
	✓	✓
	2	2

7412.1731

€ 52,-



SS WALL SHELVES



RVS WANDSCHAP

incl. konsoles



EDELSTAHL WANDBORDE

inkl. konsoles



SS WALL SHELVES

incl. brackets



ÉTAGÈRE MURALES EN INOX

incl. consoles



INCLUDED

300

7455.0615	600 x 300 x 320	✓	5	€ 59,-	
7455.0620	800 x 300 x 320	✓	5	€ 72,-	
7455.0625	1000 x 300 x 320	✓	5	€ 81,-	
7455.0630	1200 x 300 x 320	✓	5	€ 92,-	
7455.0635	1400 x 300 x 320	✓	5	€ 102,-	
7455.0640	1500 x 300 x 320	✓	6	€ 108,-	
7455.0645	1600 x 300 x 320	✓	6	€ 113,-	
7455.0650	1800 x 300 x 320	✗	6	€ 134,-	
7455.0655	2000 x 300 x 320	✗	7	€ 145,-	
7455.0657	2200 x 300 x 320	✗	7	€ 156,-	
7455.0660	2400 x 300 x 320	✗	7	€ 167,-	

400

7455.0665	600 x 400 x 320	✓	5	€ 73,-	
7455.0670	800 x 400 x 320	✓	5	€ 84,-	
7455.0675	1000 x 400 x 320	✓	5	€ 95,-	
7455.0680	1200 x 400 x 320	✓	5	€ 107,-	
7455.0685	1400 x 400 x 320	✓	5	€ 120,-	
7455.0690	1600 x 400 x 320	✓	6	€ 132,-	
7455.0695	1800 x 400 x 320	✗	6	€ 156,-	
7455.0697	2000 x 400 x 320	✗	7	€ 168,-	

 RVS WANDSCHAP
incl konsoles

 EDELSTAHL WANDBORDE
inkl konsoles

 SS WALL SHELVES
incl brackets

 SS WALL SHELVES
ÉTAGÈRE MURALES
EN INOX
incl consoles



300

					
7490.0135	600 x 300 x 190	✓	8	€ 55,-	
7490.0140	800 x 300 x 190	✓	8	€ 64,-	
7490.0145	900 x 300 x 190	✓	8	€ 67,-	
7490.0150	1000 x 300 x 190	✓	8	€ 73,-	
7490.0155	1200 x 300 x 190	✓	8	€ 85,-	
7490.0160	1400 x 300 x 190	✓	8	€ 94,-	
7490.0165	1500 x 300 x 190	✓	8	€ 97,-	
7490.0170	1600 x 300 x 190	✓	8	€ 102,-	
7490.0175	1800 x 300 x 190	✗	9	€ 110,-	
7490.0180	2000 x 300 x 190	✗	9	€ 119,-	

400

					
7490.0185	600 x 400 x 250	✓	9	€ 66,-	
7490.0190	800 x 400 x 250	✓	10	€ 80,-	
7490.0195	900 x 400 x 250	✓	10	€ 87,-	
7490.0200	1000 x 400 x 250	✓	10	€ 91,-	
7490.0205	1200 x 400 x 250	✓	11	€ 108,-	
7490.0210	1400 x 400 x 250	✓	11	€ 119,-	
7490.0215	1500 x 400 x 250	✓	11	€ 124,-	
7490.0220	1600 x 400 x 250	✓	12	€ 130,-	
7490.0225	1800 x 400 x 250	✗	12	€ 143,-	
7490.0230	2000 x 400 x 250	✗	12	€ 153,-	

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

SS FLAT WORKTOP



600

			
7812.0547	700x600x40	14	€ 145,- 
7812.0548	800x600x40	16	€ 155,- 
7812.0511	900x600x40	18	€ 165,- 
7812.0512	1000x600x40	20	€ 173,- 
7812.0513	1100x600x40	22	€ 181,- 
7812.0514	1200x600x40	24	€ 190,- 
7812.0515	1300x600x40	26	€ 199,- 
7812.0516	1400x600x40	28	€ 208,- 
7812.0517	1500x600x40	30	€ 217,- 
7812.0518	1600x600x40	32	€ 227,- 
7812.0519	1700x600x40	34	€ 236,- 
7812.0520	1800x600x40	36	€ 244,- 
7812.0521	1900x600x40	38	€ 255,- 
7812.0522	2000x600x40	40	€ 263,- 
7812.0523	2100x600x40	42	€ 274,- 
7812.0549	2200x600x40	44	€ 283,- 
7812.0550	2300x600x40	46	€ 292,- 
7812.0551	2400x600x40	48	€ 300,- 
7812.0552	2500x600x40	50	€ 308,- 
7812.0553	2600x600x40	52	€ 317,- 
7812.0554	2700x600x40	54	€ 326,- 
7812.0555	2800x600x40	56	€ 336,- 
7812.0556	2900x600x40	58	€ 346,- 

700

			
7812.0497	700x700x40	16	€ 155,- 
7812.0498	800x700x40	18	€ 165,- 
7812.0499	900x700x40	20	€ 174,- 
7812.0500	1000x700x40	22	€ 184,- 
7812.0501	1100x700x40	24	€ 193,- 
7812.0502	1200x700x40	26	€ 204,- 
7812.0503	1300x700x40	28	€ 215,- 
7812.0504	1400x700x40	30	€ 225,- 
7812.0505	1500x700x40	32	€ 235,- 
7812.0506	1600x700x40	34	€ 244,- 
7812.0507	1700x700x40	36	€ 255,- 
7812.0508	1800x700x40	38	€ 263,- 
7812.0509	1900x700x40	40	€ 275,- 
7812.0510	2000x700x40	42	€ 286,- 
7812.0566	2100x700x40	44	€ 295,- 
7812.0557	2200x700x40	46	€ 304,- 
7812.0558	2300x700x40	48	€ 315,- 
7812.0560	2400x700x40	50	€ 325,- 
7812.0561	2500x700x40	50	€ 336,- 
7812.0562	2600x700x40	52	€ 346,- 
7812.0563	2700x700x40	54	€ 356,- 
7812.0564	2800x700x40	56	€ 365,- 
7812.0565	2900x700x40	58	€ 375,- 

800

			
7812.0544	700x800x40	18	€ 164,- 
7812.0545	800x800x40	20	€ 172,- 
7812.0546	900x800x40	22	€ 182,- 
7812.0524	1000x800x40	24	€ 194,- 
7812.0525	1100x800x40	26	€ 203,- 
7812.0526	1200x800x40	28	€ 214,- 
7812.0527	1300x800x40	30	€ 225,- 
7812.0528	1400x800x40	32	€ 237,- 
7812.0529	1500x800x40	34	€ 245,- 
7812.0530	1600x800x40	36	€ 256,- 
7812.0531	1700x800x40	38	€ 267,- 
7812.0532	1800x800x40	40	€ 277,- 
7812.0533	1900x800x40	42	€ 288,- 
7812.0534	2000x800x40	44	€ 299,- 
7812.0535	2100x800x40	46	€ 309,- 
7812.0536	2200x800x40	48	€ 319,- 
7812.0537	2300x800x40	50	€ 330,- 
7812.0538	2400x800x40	52	€ 342,- 
7812.0539	2500x800x40	54	€ 352,- 
7812.0540	2600x800x40	56	€ 362,- 
7812.0541	2700x800x40	58	€ 373,- 
7812.0542	2800x800x40	60	€ 383,- 
7812.0543	2900x800x40	62	€ 393,- 

 RVS CONSOLE EDELSTAHL KONSOLE SS CONSOLE CONSOLE EN INOX

SS CONSOLE



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

	7003.0600	7003.0605	7003.0607	7003.0609	7003.0611	7003.0613	7003.0615	7003.0617	7003.0619
	€ 48,- 	€ 49,- 	€ 53,- 	€ 56,- 	€ 60,- 	€ 62,- 	€ 64,- 	€ 67,- 	€ 70,- 
	30 / 30				40 / 40				
	225 x 225	275 x 275	325 x 325	375 x 375	425 x 425	475 x 475	575 x 575	675 x 675	775 x 775
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	0,2	0,4	0,6	0,7	0,8	0,9	1	1,1	1,2

 RVS FRIETBAK EDELSTAHL POMMES FRITESBEHÄLTER SS CHIPS SCUTTLE RESERVE À FRITES EN INOX

SS CHIPS SCUTTLE



	7419.0150	7419.0155	7419.0160	7419.0165	7419.0170	7419.0175	7419.0180	7419.0185	7419.0190	7419.0195
	€ 228,- 	€ 250,- 	€ 273,- 	€ 296,- 	€ 319,- 	€ 343,- 	€ 365,- 	€ 386,- 	€ 412,- 	€ 432,- 
	600x300x200	700x300x200	800x300x200	900x300x200	1000x300x200	1100x300x200	1200x300x200	1300x300x200	1400x300x200	1500x300x200
	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
	3	3	5	5	7	7	9	9	11	11

SS TUBE SHELF

 RVS SPIJLENROOSTER

 EDELSTAHL GITTERROST

 SS TUBE SHELF

 GRIL DE BARRE EN INOX



	7490.0113	7490.0114	7490.0115	7490.0120	7490.0122	7490.0125	7490.0130
	€ 56,- 	€ 68,- 	€ 73,- 	€ 79,- 	€ 88,- 	€ 92,- 	€ 102,- 
	600 x 300	900 x 300	1000 x 300	1200 x 300	1500 x 300	1600 x 300	1800 x 300
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X
	4	5	6	7	8	8	9

SS TUBE SHELF

 RVS SPIJLENROOSTER

 EDELSTAHL GITTERROST

 SS TUBE SHELF

 GRIL DE BARRE EN INOX



	7419.0300	7419.0302	7419.0304	7419.0306	7419.0308	7419.0310
	€ 287,- 	€ 303,- 	€ 319,- 	€ 337,- 	€ 370,- 	€ 387,- 
	1000 x 300 x 20	1200 x 300 x 20	1400 x 300 x 20	1600 x 300 x 20	1800 x 300 x 20	2000 x 300 x 20
	✓	✓	✓	✓	X	X
	6	7	7	9	11	11

FLOOR GRID

 VLOERPUT

 BODENABLAUF

 FLOOR GRID

 CANIVEAU DE SOL

7075.0120



7075.0100



7075.0125



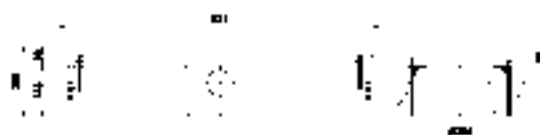
7075.0105



7075.0130



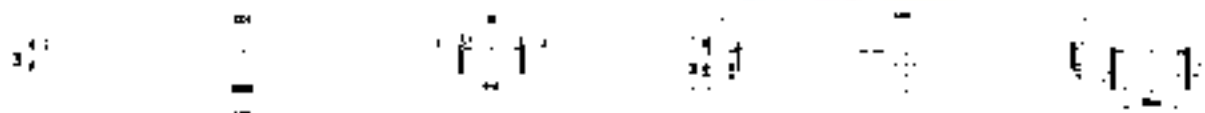
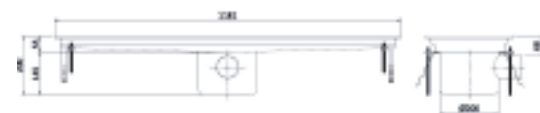
7075.0110



7075.0135



7075.0115



7075.0120

€ 114,-


7075.0125

€ 252,-


7075.0130

€ 278,-


7075.0135

€ 306,-


7075.0100

€ 156,-


7075.0105

€ 314,-


7075.0110

€ 373,-


7075.0115

€ 390,-


200

300

	200x200x131	891x200x140	1144x200x140	1331x200x140	300x300x195	927x300x200	1184x300x200	1368x300x200
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	5	7	14	16	11	20	23	26

DISPOSAL BIN

 AFVALBAK

 ABFALLBEHÄLTER

 DISPOSAL BIN

 POUBELLE



LID FOR DISPOSAL BIN

 DEKSEL VOOR
AFVALBAK

 DECKEL FÜR
ABFALLBEHÄLTER

 LID FOR DISPOSAL BIN

 COUVERCLE POUR
POUBELLE



	7483.0015	7483.0020	7483.0025	7483.0030	7483.0035
	€ 37,- 	€ 49,- 	€ 61,- 	€ 66,- 	€ 73,- 
Handles	X	X	X	✓	✓
H	630	660	790	700	800
	440	530	530	610	670
	75 L	100 L	120 L	150 L	200 L
	✓	✓	X	X	X
	3	4	5	5	6

	7483.0017	7483.0022	7483.0027	7483.0032	7483.0037
	€ 10,- 	€ 14,- 	€ 14,- 	€ 16,- 	€ 18,- 
>	7483.0015	7483.0020	7483.0025	7483.0030	7483.0035
	440	530	530	610	670
	✓	✓	X	X	X
	1	1	1	1	1

PEDAL DISPOSAL BIN

 PEDALAALFVALBAK

 PEDALABFALLBEHÄLTER

 PEDAL DISPOSAL BIN

 POUBELLE À PEDALE



DISPOSAL BIN

 AFVALBAK

 ABFALLBEHÄLTER

 DISPOSAL BIN

 POUBELLE



	7483.0005	7483.0010
	€ 129,- 	€ 164,- 
H	480 x 550 x 920	570 x 730 x 1070
	120 L	240 L
	11,5	19

	7483.0040	7483.0045
	€ 96,- 	€ 111,- 
H	480 x 550 x 920	570 x 730 x 1070
	120 L	240 L
	10,5	16

SCHEIDINGSAFVALBAK

RECYLINGEIMER

RECYCLING WASTE BIN

RECYCLING WASTE BIN

POUBELLE TRI



7048.0065

7048.0070

7048.0075

7048.0080

7048.0085

€ 92,-



€ 92,-



€ 92,-



€ 92,-



€ 92,-

papier | Papier
paper | papiermetaal | Metal
metal | métalplastic | Kunststoff
plastic | verreglas | Glas
glass | verregroen | Bio
organic | bio

	340 x 550 x 1050	340 x 550 x 1050	340 x 550 x 1050	340 x 550 x 1050	340 x 550 x 1050
	80 L	80 L	80 L	80 L	80 L
	✓	✓	✓	✓	✓
	8	8	8	8	8

WASTE BIN WITH FOOT PEDAL

AFVALBAK VOETPEDAAL

 MÜLLEIMER MIT
FUSSPEDAL

 WASTE BIN WITH FOOT
PEDAL

POUBELLE AVEC PÉDALE

SS WASTE BIN

RVS AFVABAK

SS WASTE BIN

EDELSTAHL MÜLLEIMER

POUBELLE EN ACIER INOX



7020.0170

7020.0175

€ 555,-



€ 525,-



	394 x 365 x 910	370 x 400 x 800
	90 L	60 L
	24	19

7333.1000

€ 269,-



	470 x 470 x 1200
	80 L
	25

NEW!

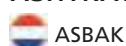
DISPOSAL BIN



	7522.0185	7522.0190
	€ 208,-	€ 312,-
	geborsteld RVS Edelstahl brushed stainless steel en acier inoxydable brossé	2-in-1 geborsteld RVS 2-in-1 Edelstahl 2-in-1 gbrushed stainless steel 2-en-1 gen acier inoxydable brossé
H	350 x 280 x 780	700 x 280 x 780
	X	X
	11	20

	7522.0155	7522.0160
	€ 260,-	€ 217,-
	geborsteld RVS Edelstahl brushed stainless steel en acier inoxydable brossé	zwart gepoedercoat Schwarz Pulverbeschichtet black powder coated laqué noir
	60 L	60 L
	X	X
	13	13

ASHTRAY



	7522.0175	7522.0180
	€ 102,-	€ 132,-
	wand asbak geborsteld RVS Wandascher aus Edelstahl wall mounted ashtray brushed stainless steel cendrier mural en acier inoxydable brossé	staande asbak geborsteld RVS Standascher aus Edelstahl ashtray brushed stainless steel cendrier poteau en acier inoxydable brossé
H	100 x 100 x 750	100 x 100 x 1180
	X	X
	6	7

AFVALBAK

ABFALLBEHÄLTER

DISPOSAL BIN

POUBELLE

DISPOSAL BIN



7522.0100

7522.0105

7522.0110

7522.0115

€ 250,-



zwart gepoedercoat
Schwarz Pulverbeschichtet
black powder coated
laqué noir

€ 271,-



RVS
Edelstahl
stainless steel
en acier inox

€ 117,-



RVS
Edelstahl
stainless steel
en acier inox

€ 147,-



zwart gepoedercoat
Schwarz Pulverbeschichtet
black powder coated
laqué noir

H	900	900	920	760
	400	400	380	360
	40 L	40 L	54 L	-
	X	X	X	X
	15	15	10	10



7522.0135

7522.0200

7522.0120

7522.0195

€ 124,-



met push deksel | zwart gepoedercoat
mit Klappdeckel | Schwarz Pulverbeschichtet
pushcan | black powder coated
push | noir

€ 239,-



zwart gepoedercoat
Schwarz Pulverbeschichtet
black powder coated
laqué noir

€ 33,-



met asbak | RVS
mit Aschenbecher | Edelstahl
with ashtray | stainless steel
avec cendrier | en acier inox

€ 317,-



met asbak | RVS
mit Aschenbecher | Edelstahl
with ashtray | stainless steel
avec cendrier | en acier inox

H	780	980	610	890
	350	390	250	460
	35 L	69 L	12 L	72,5 L
	X	X	X	X
	11	14	12	20

GREASE TRAP

 VETAFSCHEIDER

 FETTABSCHEIDER

 GREASE TRAP

 SÉPARATEUR DE GRAISSE



	7020.0210	7020.0215
	€ 399,- 	€ 334,- 
	RVS EDELSTAHL STAINLESS STEEL EN ACIER INOX	
	385 x 385 x 290	490 x 330 x 350
	50	50
	36 l/min	27 l/min
CAP	9 kg	7 kg
	✓	✓
	15	21

7020.0220	 € 26,-
	
Hose for grease trap, 2x	
>	7020.0210 - 0215
	50

GREASE PUMP



7020.0225

€ 2.690,-



	304 x 304 x 900
	40 L
	✓
	30



VETPOMP

- Vacuüm olietransporter
- Capaciteit van 40 liter
- Eenvoudige, veilige en hygiënische manier om oude olie uit de frituse te verwijderen.
- Ook ideaal om olie terug te pompen in de frituur en door een filter te laten lopen.



FETTPUMPE

- Vakuum-Öltransporter
- Fassungsvermögen von 40 Litern
- Einfache, sichere und hygienische Art und Weise, altes Öl aus der Friteuse zu entfernen.
- Auch ideal, um Öl zurück in die Friteuse zu pumpen und es durch einen Filter zu leiten



GREASE PUMP

- Vacuum oil transporter
- Capacity of 40 liters
- Simple, safe and hygienic way to remove old oil from the deep fryer.
- Also ideal for pumping oil back into the deep fryer and for running it through a filter.



POMPE À GRAISSE

- Transporteur d'huile sous vide
- Capacité de 40 litres
- Un moyen simple, sûr et hygiénique de retirer la vieille huile de la friteuse.
- Idéal aussi pour pomper l'huile dans la friteuse et la faire passer par un filtre.

HAND WASHBASIN

 HANDEENWASBAK

 HANDWASCHBECKEN

 HAND WASHBASIN

 LAVABO MAINS



	7013.0785	7013.0775
	€ 186,- 	€ 247,- 
	300 x 315	400 x 400
	✓	✓
	7	4



	7013.0780	7013.0765
	€ 515,- 	€ 560,- 
	500 x 400 x 850	500 x 700 x 850/450
	50	50

HAND WASHBASIN

 RVS WASBAK
DUBBEL
Excl. kranen

 SS WASH
BASIN DOUBLE
Excl. faucet

 EDELSTAHL
WASCHBECKEN DOPPELT
Ohne Wasserhähne

 LAVABO DOUBLE EN
ACIER INOX
Excl. robinets



ELECTRONIC FAUCET

 OPBOUW SENSOR KRAAN

 ELEKTRONISCHE
WASSERHÄHN

 ELECTRONIC FAUCET

 ROBINET ÉLECTRONIQUE



7013.1225



7013.1230



7013.1235

NEW!

NEW!

7013.1220

€ 570,-



	1200 x 425 x 165
	1140 x 320 x 165
	✓
	X

7013.1225

€ 159,-



7013.1230

€ 149,-



7013.1235

€ 169,-



	57 x 145 x 151	51,9 x 179,4 x 139,5	58,1 x 159,5 x 157,1
	✓	✓	✓
	3	3	3

 OPBOUW SENSOR
KRAAN

- Werkt op zowel 4 AA-batterijen als netstroom
- Sensorafstand is instelbaar
- Wastijd van 60 seconden
- Hygiënisch in gebruik; contactloos
- Water- en energiebesparend
- Met low battery indication

 ELEKTRONISCHE
WASSERHÄHN

- Funktioniert sowohl mit 4 AA-Batterien als auch mit Netzstrom
- Der Sensorabstand ist einstellbar
- Die Waschzeit ist auf 60 Sekunden eingestellt.
- Hygienisch in der Anwendung, kein Kontakt notwendig
- Wasser- und Energieeinsparung
- Mit Anzeige für schwache Batterie

 ELECTRONIC FAUCET

- Works on both 4 AA batteries and mains power
- Sensor distance is adjustable
- Washing time is set for 60 seconds
- Hygienic in use, no contact necessary
- Water and energy saving
- With low battery indication

 ROBINET ÉLECTRONIQUE

- Fonctionne avec 4 piles AA et sur le secteur
- La distance du capteur est réglable
- Le temps de lavage est fixé à 60 secondes
- Utilisation hygiénique, aucun contact nécessaire
- Économies d'eau et d'énergie
- Avec indication de pile faible

MOBILE HAND WASH STATION - FOOT CONTROLLED FAUCET



NEW!

7178.1200

€ 825,-



	520 x 530 x 853/1153
	20 L
	28

ELBOW-OPERATED DISPENSER



DISPENSER MET
ELLEBOOGBEDIENING



ELBOW-OPERATED
DISPENSER



SPENDER ELLEBOGEN
BEDIENUNG



DISTRIBUTEUR AVEC
COMMANDE COUDE



NEW!

7522.0045

€ 43,-



	215 x 82 x 245
	1 L
	✓
	✓
	18



MOBIELE HANDWASSTATION INCL. DISPENSER - KRAAN MET VOETBEDIENING

7178.1200

- Materiaal: RVS
- Te gebruiken op plaatsen waar geen wateraansluiting is.
- Makkelijk te demonteren en leeg te maken systeem.
- 20lt watercapaciteit
- 100ml waterstroom met elke druk en 200 keer bruikbare capaciteit.
- Incl. zeepdispenser en plek voor papieren doekjes.
- Makkelijk te verplaatsen dankzij twee wielen aan de achterkant



MOBILES HANDWASCHBECKEN - MIT FUßBEDIENUNG

7178.1200

- Material: Edelstahl
- Unabhängiges System - ohne Wasseranschluß & elektrische Installation.
- System leicht zu zerlegen und zu entleeren.
- 20lt Wasserkapazität
- 100ml Wasserdurchfluß bei jedem Druck und 200-fache nutzbare Kapazität.
- Inkl. Seifenspender und Papierhalter
- Bewegliches und tragbares System



MOBILE HAND WASH STATION - FOOT CONTROLLED FAUCET

7178.1200

- Material: Stainless steel
- Suitable to use for places where mains water doesn't exist.
- Effortless to disassemble and drainable system.
- 20lt water capacity
- 100ml water flow in each push and 200 times usable capacity.
- Liquid soap and towel place
- Movable and portable system



STATION DE LAVAGE DES MAINS MOBILE - ROBINET À COMMANDE PIED

7178.1200

- Matériel: produit en acier inoxydable
- Convient à utiliser pour les endroits où l'eau du réseau n'existe pas.
- Système facile à démonter et vidanger.
- Capacité en eau de 20lt.
- Débit d'eau de 100ml à chaque poussée et capacité utilisable 200 fois.
- Savon liquide et place pour une serviette.
- Système mobile et portable.

SS DISINFECTION DISPENSER POST INCL. DISPENSER WITH DISINFECTION GEL



7522.0050

€ 219,-



155 x 125 x 1460



12

SS DISINFECTION POST INCL. ELBOW-OPERATED DISPENSER



7812.1000

€ 371,-



160 x 30 x 1418



12

RVS DESINFECTIEPAAL

INCL. DISPENSER MET
ONTSMETTINGSMIDDEL

7522.0050

- Materiaal: RVS
- Afmeting voet: 400x400 mm
- Met houder voor de 500 ml dispenser en voor papieren doekjes.
- Geleverd met RVS afvalmand welke je aan de paal bevestigt.
- Wordt gedemonteerd geleverd voor makkelijke reiniging en desinfectie.

EDELSTAHL DESINFEKTIONSSÄULE INKL. SPENDER MIT DESINFEKTIONSMITTEL

7522.0050

- Material: Edelstahl
- Abmessungen Fuß: 400x400 mm
- Mit Halter für den Spender 500 ml Kapazität und Handtuchhalter.
- Breites Körbchen als Unterbau.
- Schneller Auf- und Abbau, zerlegt geliefert, für eine einfacher Reinigung und Sanitisierung.

SS DISINFECTION DISPENSER POST INCL. DISPENSER WITH DISINFECTION GEL

7522.0050

- Material: Stainless steel
- Dimensions base: 400x400 mm
- With shelves support for the 500 ml dispenser and for gloves/wipes.
- Supplied with large basket fixed to the base.
- Supplied disassembled for easier cleaning and sanitation.

POLE DE DÉSINFECTION

INCL. DISTRIBUTEUR DE GEL
HYDROALCOOLIQUE

7522.0050

- Matériel: acier inoxydable
- Dimensions pied: 400x400 mm
- Avec support pour le distributeur de 500 ml et pour les porte-serviettes.
- Poubelle inox à la base.
- Livraison en kit montable par le client, pour faciliter le nettoyage et la désinfection.

RVS DESINFECTIEPAAL

INCL. DISPENSER MET
ELLEBOOGBEDIENING

7812.1000

- Materiaal: AISI 304
- Afmeting dispenser: 99x89x332 mm
- Incl. plastic fles met 1 L capaciteit, navulbaar
- Maximaal alcoholgehalte van 80%
- Voor handzeep en desinfectiemiddel.
- Dispenser ondersteunt geen zeep die chloor of schuurmiddel bevat.
- 5 ml gel of vloeibare zeep / pers

EDELSTAHL DESINFEKTIONSSÄULE INKL. SPENDER ELLEBOGEN

7812.1000

- Material: AISI 304
- Spendergröße: 99x89x332 mm
- Inklusiv Plastik Flasche mit 1 Liter Kapazität, wieder nachfüllbar
- Maximaler Alkoholgehalt von 80%
- Für Handseife und Desinfektionsmittel
- Spender ist nicht geeignet für Seif mit Chlor, Solide oder Schleifmittel Partikel.
- 5 ml Gel oder Seife / Presse

SS DISINFECTION POST

INCL. ELBOW-OPERATED
DISPENSER

7812.1000

- Material: AISI 304
- Size dispenser: 99x89x332 mm
- Incl. plastic bottle with 1 L capacity, refillable
- Maximum alcohol content of 80%
- For hand soap and disinfectant
- Dispenser does not support soaps that contain chlorine or solid or abrasive particles.
- 5 ml gel or liquid soap / press

POLE DE DÉSINFECTION EN ACIER INOX

INCL. DISTRIBUTEUR AVEC
COMMANDE COUDE

7812.1000

- Matériel: AISI 304
- Taille du distributeur: 99x89x332 mm
- Incl. bouteille en plastique d'une capacité de 1 L, rechargeable
- Teneur en alcool maximale de 80%
- Pour savon et désinfectant pour les mains
- Le distributeur ne prend pas en charge le savon contenant du chlore ou des abrasifs.
- 5 ml de gel ou de savon liquide / presse

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

THERMOMETER

NEW!



7521.0005



7521.0010



7521.0015



7521.0020



7521.0025



7521.0030



7521.0035



7521.0040



7521.0045



7521.0005

€ 120,-



10-35°C

INFRAROOD THERMOMETER

- Gegevensopslag: 32 meetgegevens
- Temperatuurweergave: in °C en °F
- Responstijd: 0,5s
- Meetafstand: 1 tot 15 cm (best binnen 5 cm)
- Voeding: 2x 1.5V AAA-batterijen (niet inbegrepen)
- Lichaamstemperatuurbereik: 32-43°C/90-109,4°F
- Nauwkeurigheid: ±0,2°C tussen 36°C tot 39°C anders ±0,3°C
- Object temperatuurbereik: 0-60°C/32-140°F
- Nauwkeurigheid: ±1°C

7521.0010

€ 33,-



-50-380°C | -58-716°F

INFRAROOD THERMOMETER

- Meetnauwkeurigheid: ±2% of 2°C
- Afstandsverhouding: 12:1
- Responstijd: 0,5s
- F / C schakelaar: ja

7521.0015

€ 44,-



-40°C-150°C | -40°-302°F

DIG. ZAKTHERMOMETER WATERDICHT

- Meetnauwkeurigheid: ±0,5°C (-10°C tot 100°C), anders ±1°C
- Sonde grootte: 95 mm
- Batterij: LR44/AG13x1 Knop
- Waterdicht: IP68
- Reactietijd: ongeveer 6 seconden (0°C-25°C)
- Kalibratie, databewaring en automatische uitschakeling-functie
- C/F schakelaar

7521.0020

€ 10,-



-50-300°C | -58-572°F

DIG. THERMOMETER WATERBESTENDIG

- Meetnauwkeurigheid: ±1°C (-20°C tot +80°C)
- De volledige grootte: 23x212 mm
- Sonde grootte: 3,5x127 mm (verkleinde tip 2,5 mm)
- Twee knoppen functie:
 - 1.AAN/UIT: Stroom aan/uit
 - 2.°C/°F: Schakel tussen °C en °F
- Vermogen: DC1,5V LR44 (vooraf geïnstalleerd)
- Energiebesparing: Schakelt automatisch uit na 10 minuten inactiviteit

7521.0025

€ 17,-



-50-300°C | 58 tot 572°F

DIG. THERMOMETER MULTIFUNCTIONEEL

- Meetnauwkeurigheid: ±1°C (-20°C tot +120°C)
- Batterij: 1 x 1.5V "AAA" of gelijkaardig (niet inbegrepen)
- Met externe roestvrijstalen sensor
- Schakel tussen °C en °F
- Databewaring functie
- Max/Min temperatuur geheugen

7521.0030

€ 17,-



-50-300°C | -58-572°F

ZAKTHERMOMETER MET INKLAPBARE SONDE

- Schakel tussen °C en °F
- Automatisch uitschakelen na 15 minuten inactiviteit
- Lage batterij indicatie
- Sensor storing weergave
- Batterij: 1x AAA (niet inbegrepen)
- Max/min geheugen en databewaring functie

7521.0035

€ 15,-



-50-300°C | -58-572°F

KERNTHERMOMETER MET TIMER

- Meetnauwkeurigheid: ±1°C (0 tot 100°C), anders ±2°C of ±2% weergave
- Schakel tussen °C en °F
- Batterij: 1x 1,5V (AAA)
- Snoer: 120 cm lengte
- Magneet op de achterkant

7521.0040

€ 6,-



0-250°C

VLEESTHERMOMETER Ø52

- Diameter: 52 mm
- Sonde maat: Ø3,8x127 mm
- Met plastic omhulsel
- Voedselveilige 304 roestvrijstalen sonde

7521.0045

€10,-



0-20°C

VLEESTHERMOMETER Ø73

- Diameter: 73 mm
- Sonde maat: Ø5x115 mm
- Voedselveilige 304 roestvrijstalen sonde

INFRAROT-THERMOMETER - Datenspeicherung: 32 Messdaten - Temperaturanzeige: in °C und °F - Reaktionszeit: 0,5s - Messabstand: 1 bis 15 cm (am besten innerhalb von 5 cm) - Stromversorgung: 2x 1,5V AAA-Batterien (nicht enthalten) - Körpertemperaturbereich: 32-43°C/90-109,4°F - Messgenauigkeit: ±0,2°C zwischen 36°C und 39°C, sonst ±0,3°C - Objekt-Temperaturbereich: 0-60°C / 32-140°F - Messgenauigkeit: ± 1°C	INFRARED THERMOMETER - Data storage: 32 measuring data - Temperature display: in °C and °F - Response time: 0,5s - Measurement distance: 1 to 15 cm (best within 5 cm) - Power supply: 2x 1.5V AAA-batteries (not included) - Body temperature range: 32-43°C/90-109,4°F - Measuring accuracy: ±0,2°C between 36°C to 39°C, otherwise ±0,3°C - Object temperature range: 0-60°C / 32-140°F - Measuring accuracy: ± 1°C	THERMOMÈTRE INFRAROUGE - Stockage de données: 32 données de mesure - Affichage de la température: en °C et °F - Temps de réponse: 0,5s - Distance de mesure: 1 à 15 cm (mieux dans un rayon de 5 cm) - Alimentation: 2 piles AAA de 1,5V (non incluses) - Plage de température corporelle: 32-43°C/90-109,4°F - Précision: ±0,2°C entre 36°C et 39°C, sinon ±0,3°C - Plage de température de l'objet: 0-60°C / 32-140°F - Précision: ± 1°C	Cooking range
INFRAROT-THERMOMETER - Messgenauigkeit: ±2% oder 2°C - Abstandsverhältnis: 12:1 - Reaktionszeit: 0,5s - F / C Umschaltbar: ja	INFRARED THERMOMETER - Measuring accuracy: ±2% or 2°C - Distance ratio: 12:1 - Response time: 0,5s - F / C Switchable: yes	THERMOMÈTRE INFRAROUGE - Précision de mesure: ±2% ou 2°C - Rapport de distance: 12: 1 - Temps de réponse: 0,5s - Commutable F/C: oui	Drop-in Ovens
DIG. TASCHENTHERMOMETER WASSERDICHT - Messgenauigkeit: ±0,5°C (-10°C bis 100°C), sonst ±1°C - Sondengröße: 95 mm - Batterie: LR44/AG13x1-Knopf - Wasserdicht: IP68 - Reaktion: etwa 6 Sekunden (0°C-25°C) - Kalibrierungs-, Datenhalte- und Abschaltautomatikfunktion - C/F umschaltbar	WATERPROOF DIG. THERMOMETER - Measuring accuracy: ±0.5°C (-10°C to 100°C), otherwise ± 1°C - Probe Size : 95 mm - Battery: LR44/AG13x1 Button - Waterproof: IP68 - Response: around 6 Seconds (0°C-25°C) - Calibration, data hold and auto power off function - C/F switchable	THERMOMÈTRE DE POCHE ÉTANCHE - Précision de mesure: ±0,5°C (-10°C à 100°C), sinon ±1°C - Taille de la sonde: 95 mm - Pile: bouton LR44 / AG13x1 - Étanchéité: IP68 - Réponse: environ 6 secondes (0°C-25°C) - Fonction d'étalonnage, de maintien des données et de mise hors tension automatique - Commutable C/F	Kitchen equipment
WASSERDICHTES DIG. THERMOMETER - Messgenauigkeit: ± 1°C (-20°C bis +80°C) - Die gesamte Größe: 23x212mm - Die Sondengröße: 3,5x127mm (reduzierte Spitze 2,5mm) - Zwei Tasten-Funktion: 1.ON/OFF: Strom ein/aus 2.°C/°F: Umschalten zwischen °C und °F - Stromversorgung: DC1,5 V LR44 (vorinstalliert) - Energieeinsparung: Automatische Abschaltung nach 10 Minuten ohne Betrieb	WATERPROOF DIG. THERMOMETER - Measuring accuracy: ± 1°C (-20°C to +80°C) - The whole size: 23x212mm - The probe size: 3.5x127mm (reduced tip 2.5mm) - Two buttons function: 1.ON/OFF: Power on/off 2.°C/°F: Switch between °C and °F - Power: DC1.5V LR44 (Pre-installed) - Power saving: Auto off after 10 minutes of no-operation	THERM. NUMÉRIQUE RÉSISTANT À L'EAU - Précision de mesure: ± 1°C (-20°C à + 80°C) - Toute la taille: 23x212mm - La taille de la sonde: 3,5x127mm (pointe réduite 2,5mm) - Fonction de deux boutons: 1.ON / OFF: mise sous / hors tension 2. °C/°F: Basculer entre °C et °F - Alimentation: DC1.5V LR44 (préinstallé) - Économie d'énergie: arrêt automatique après 10 minutes d'inactivité	Refrigeration
MULTIFUNCTIONNELLER DIG. THERMOMETER - Messgenauigkeit: ± 1°C (-20°C bis +120°C) - Batterie: 1x1,5V "AAA" oder gleichwertig (nicht inbegriffen). - Mit externer Edelstahl-Sensorsonde - Umschalten zwischen °C und °F - Daten-Haltefunktion - Max/Min-Temperatur-Speicher	MULTI-PURPOSE DIG. THERMOMETER - Measuring accuracy: ± 1°C (-20°C to +120°C) - Battery: 1x1.5V "AAA" or equivalent (Excluded) - With external stainless steel sensor probe - Switch between °C and °F - Data hold function - Max/Min temperature memory	THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE MULTIFONCTION - Précision de mesure: ± 1°C (-20°C à + 120°C) - Pile: 1x1,5V «AAA» ou équivalent (exclue) - Avec sonde externe en acier inoxydable - Basculer entre °C et °F - Fonction de maintien des données - Mémoire de température Max/Min	Dishwashers
TASCHENTHERMOMETER MIT EINKLAPPBARER SONDE - Umschalten zwischen °C und °F - Automatisches Ausschalten nach 15 Minuten ohne Betrieb - Anzeige für niedrigen Batteriestand - Sensor-Fehleranzeige - Batterie: 1x AAA (nicht enthalten) - Max/Min-Speicher und Datenhaltefunktion	FOLDING PROBE POCKET THERMOMETER - Switch between °C and °F - Auto. power off after 15 minutes no operation - Low battery indication - Sensor fault display - Battery: 1x AAA (Not included) - Max/min memory and data hold function	POCKETHERM À SONDE PLIABLE - Basculer entre °C et °F - Mise hors tension automatique après 15 minutes sans utilisation - Indication de batterie faible - Affichage des défauts du capteur - Batterie: 1x AAA (non incluse) - Mémoire max / min et fonction de maintien des données	Neutral Faucets
THERMOMETER MIT TIMER - Messgenauigkeit: ± 1°C (0 bis 100°C), sonst ±2°C oder ±2% vom Messwert - Umschalten zwischen °C und °F - Batterie: 1x 1,5V (AAA) - Kabel: 120cm Länge - Magnet auf der Rückseite	DIGITAL THERMOMETER WITH TIMER - Measuring accuracy: ± 1°C (0 to 100°C), otherwise ±2°C or ±2% - Switch between °C and °F - Battery: 1x 1.5V (AAA) - Wire: 120cm length - Magnet on the back	THERMOMÈTRE POUR RÔTIR - Précision de mesure: ± 1°C (0 à 100°C), sinon ±2°C ou ±2% de la lecture - Basculer entre °C et °F - Batterie: 1x 1,5 V (AAA) - Fil: 120cm de longueur - Aimant au dos	Ventilation
FLEISCHTHERMOMETER Ø52 - Durchmesser: 52mm - Sondengröße: Ø3,8x127mm - Mit Plastikhülle - Lebensmittelsichere Sonde aus Edelstahl 304	MEAT THERMOMETER Ø52 - Diameter: 52mm - Probe size: Ø3.8x127mm - With plastic sheath - Food safe 304 stainless steel probe	THERMOMÈTRE À VIANDE Ø52 - Diamètre: 52mm - Taille de la sonde: Ø3.8x127mm - Avec étui en plastique - Sonde en acier inoxydable 304 de sécurité alimentaire	Pizzeria
FLEISCHTHERMOMETER Ø73 - Durchmesser: 73 mm - Sondengröße: Ø5x115 mm - Lebensmittelsichere Sonde aus Edelstahl 304	MEAT THERMOMETER Ø73 - Diameter: 73mm - Probe size: Ø5x115mm - Food safe 304 stainless steel probe	THERMOMÈTRE À VIANDE Ø73 - Diamètre: 73mm - Taille de la sonde: Ø5x115mm - Sonde en acier inoxydable 304 de sécurité alimentaire	Bakery

LAVA CAST IRON CASSEROLE



	7013.2900	7013.2905	7013.2910	7013.2915
	€ 110,- 	€ 130,- 	€ 160,- 	€ 160,-
	320 x 250 x 125	360 x 290 x 135	410 x 330 x 150	410 x 330 x 150
	240	280	320	320
	4,49 L	6,71 L	9,86 L	9,86 L
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓
	6	8	10	10

LAVAPANNEN

- Voorzien van 3 lagen porseleinemaille
- Vaatwas- en wasmiddelbestendig
- Compatibel met de meeste verwarmingsbronnen, ovens en buitengrills
- Ook geschikt voor inductie
- Niet te gebruiken in de magnetron

LAVA GUSSEISEN CASSEROLE

- Mit 3 Schichten Porzellan-Emaille ausgestattet
- Spülmaschinen- und spülmittelfest
- Kompatibel mit den meisten Heizquellen, Öfen und Außengrills
- Auch für Induktion geeignet
- Kann nicht in der Mikrowelle verwendet werden

LAVA GUSSEISEN CASSEROLE

- Equipped with 3 layers of porcelain enamel
- Dishwasher and detergent resistant
- Compatible with most heaters, ovens and outdoor grills
- Also suitable for induction
- Not to be used in the microwave

LAVA POÊLE À FRIRE EN FONTE

- Doté de 3 couches de maille en porcelaine
- Convient au lave-vaisselle et ou détergents
- Compatible avec la majorité des sources de chaleur, fours et barbecues d'extérieur
- Également adapté à l'induction
- Ne convient pas à une utilisation au four à micro-ondes

DEEP STOC POT HIGH SS INCL. LID

 KOOKPAN HOOG RVS
INCL. DEKSEL

 GEMÜSETOPF HOCH
EDELSTAHL
INKL. DECKEL

 DEEP STOCKPOT HIGH SS
INCL. LID

 MARMITTE PROFONDE EN
ACIER INOX
INCL. COUVERCLE



	7501.0005	7501.0010	7501.0015	7501.0020	7501.0025	7501.0030	7501.0035
	€ 43,- 	€ 58,- 	€ 76,- 	€ 120,- 	€ 149,- 	€ 179,- 	€ 238,- 
H	200	240	280	320	360	400	450
	200	240	280	320	360	400	450
	6,3 L	10 L	17 L	25 L	36 L	50 L	71 L
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

DEEP STOC POT MID HIGH SS INCL. LID

 KOOKPAN
MIDDELHOOG RVS
INCL. DEKSEL

 GEMÜSETOPF MEDIUM
EDELSTAHL
INKL. DECKEL

 DEEP STOCKPOT
MID HIGH SS
INCL. LID

 CASSEROLE EN ACIER
INOX
INCL. COUVERCLE



	7501.0040	7501.0045	7501.0050	7501.0055	7501.0060	7501.0065
	€ 39,- 	€ 51,- 	€ 63,- 	€ 95,- 	€ 114,- 	€ 145,- 
H	140	160	180	200	220	250
	200	240	280	320	360	400
	4 L	6,3 L	10 L	16 L	22 L	31 L
	✓	✓	✓	✓	✓	✓

FRY PAN SS

 KOEKENPAN RVS

 BRATPFANNE EDELSTAHL

 FRYPAN SS

 POËLE À FRIRE
EN ACIER INOX



	7501.0095	7501.0100	7501.0102
	€ 24,- 	€ 33,- 	€ 47,- 
H	50	50	50
	240	280	320
	2,3 L	3,1 L	4 L
	✓	✓	✓

SAUCEPAN EXCL. LID

 STEELPAN
EXCL DEKSEL

 STIELKASSEROLLE
EXKL. DECKEL

 SAUCEPAN
EXCL. LID

 SAUCEPAN
EXCL. COUVERCLE



	7501.0070	7501.0075	7501.0080	7501.0085	7501.0090
	€ 21,- 	€ 23,- 	€ 28,- 	€ 28,- 	€ 39,- 
H	75	120	105	140	110
	160	160	200	200	240
	1,5 L	2,4 L	2,5 L	4 L	4,7 L
	✓	✓	✓	✓	✓

FRY PAN SS WITH NON-STICK COATING

 KOEKENPAN RVS
MET TEFLON

 BRATPFANNE EDELSTAHL
TEFLON

 FRYPAN SS
WITH NON-STICK COATING

 POËLE À FRIRE EN ACIER
INOX
AVEC REVETEMENT



	7501.0105	7501.0110	7501.0112
	€ 34,- 	€ 44,- 	€ 73,- 
H	50	50	50
	240	280	320
	2,3 L	3,1 L	4 L
	✓	✓	✓

 SAUTEUSE CONISCH RVS

 SAUTEUSE KONISCH
EDELSTAHL

 CONICAL PAN SS

 SAUTEUSE CONIQUE EN
ACIER INOX

CONICAL PAN SS



	7501.0115	7501.0120
	€ 19,- 	€ 23,- 
H	60	65
	160	200
	1,2 L	2 L
	✓	✓

GN CONTAINER

 GN PAN

 GN CONTAINER

 GN BEHÄLTER

 GN RÉCIENT



GN CONTAINER POLYPROPYLENE

 GN PAN
POLYPROPYLEEN

 GN CONTAINER
POLYPROPYLENE

 GN BEHÄLTER
POLYPROPYLEN

 GN RÉCIENT
POLYPROPYLÈNE



		GN			
7476.0050	530x325x20	1/1	✓	1	€ 13,- 
7476.0055	530x325x40	1/1	✓	1	€ 15,- 
7476.0060	530x325x65	1/1	✓	1	€ 17,- 
7476.0160	530x325x100	1/1	✓	1	€ 18,- 
7476.0065	530x325x150	1/1	✓	1	€ 19,- 
7476.0165	325x265x65	1/2	✓	1	€ 10,- 
7476.0170	325x265x100	1/2	✓	1	€ 14,- 
7476.0070	325x265x150	1/2	✓	1	€ 19,- 
7476.0175	325x176x65	1/3	✓	1	€ 9,- 
7476.0180	325x176x100	1/3	✓	1	€ 11,- 
7476.0075	325x176x150	1/3	✓	1	€ 17,- 
7476.0185	265x162x65	1/4	✓	1	€ 8,- 
7476.0190	265x162x100	1/4	✓	1	€ 10,- 
7476.0080	265x162x150	1/4	✓	1	€ 14,- 
7476.0195	176x162x65	1/6	✓	1	€ 7,- 
7476.0200	176x162x100	1/6	✓	1	€ 9,- 
7476.0085	176x162x150	1/6	✓	1	€ 11,- 
7476.0090	176x108x100	1/9	✓	1	€ 9,- 

		GN			
7493.0045	530x325x65	1/1	✓	1	€ 9,- 
7493.0050	530x325x100	1/1	✓	1	€ 11,- 
7493.0055	530x325x150	1/1	✓	1	€ 12,- 
7493.0060	325x265x65	1/2	✓	1	€ 6,- 
7493.0065	325x265x100	1/2	✓	1	€ 6,- 
7493.0070	325x265x150	1/2	✓	1	€ 8,- 
7493.0075	325x175x65	1/3	✓	1	€ 5,- 
7493.0080	325x175x100	1/3	✓	1	€ 5,- 
7493.0085	325x175x150	1/3	✓	1	€ 7,- 
7493.0090	264x162x65	1/4	✓	1	€ 5,- 
7493.0095	264x162x100	1/4	✓	1	€ 5,- 
7493.0100	265x162x150	1/4	✓	1	€ 6,- 
7493.0105	176x162x65	1/6	✓	1	€ 4,- 
7493.0110	176x162x100	1/6	✓	1	€ 4,- 
7493.0115	176x162x150	1/6	✓	1	€ 5,- 
7493.0120	176x108x65	1/9	✓	1	€ 3,- 
7493.0125	176x108x100	1/9	✓	1	€ 3,- 

GN LID

 GN DEKSEL GN DECKEL GN LID GN COUVRIER

		GN			
7476.0100	530 x 325	1/1	✓	1	€ 13,- 
7476.0105	325 x 265	1/2	✓	1	€ 9,- 
7476.0110	325 x 175	1/3	✓	1	€ 7,- 
7476.0115	264 x 162	1/4	✓	1	€ 6,- 
7476.0120	176 x 162	1/6	✓	1	€ 6,- 
7476.0125	176 x 108	1/9	✓	1	€ 4,- 

GN LID POLYPROPYLENE

 GN DEKSEL
POLYPROPYLEEN GN DECKEL
POLYPROPYLEN GN LID
POLYPROPYLENE GN COUVERCLE
POLYPROPYLÈNE

		GN			
7493.0130	530 x 325	1/1	✓	1	€ 12,- 
7493.0135	325 x 265	1/2	✓	1	€ 8,- 
7493.0140	325 x 175	1/3	✓	1	€ 6,- 
7493.0145	264 x 162	1/4	✓	1	€ 5,- 
7493.0150	176 x 162	1/6	✓	1	€ 5,- 
7493.0155	176 x 108	1/9	✓	1	€ 4,- 

GN CONTAINER PERFORATED

 GN PAN
GEPERFOREERD G GN BEHÄLTER
PERFORIERT GN CONTAINER
PERFORATE GN RÉCIPENT
PERFORÉ

		GN			
7476.0205	530x325x65	1/1	✓	1	€ 19,- 
7476.0210	530x325x150	1/1	✓	1	€ 23,- 
7476.0215	325x265x65	1/2	✓	1	€ 17,- 
7476.0220	325x265x150	1/2	✓	1	€ 21,- 

GN BAR

 GN STEG GN STEGE GN BAR GN BARRE

	L	GN			
7216.1150	20	1/1	✓	1	€ 14,- 
7216.1151	20	1/2	✓	1	€ 12,- 
7216.1152	20	1/3	✓	1	€ 12,- 
7216.1153	20	1/4	✓	1	€ 10,- 
7216.1154	20	1/6	✓	1	€ 7,- 

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

GN CONTAINER POLYCARBONATE



GN PAN POLYCARBONAAT



GN BEHÄLTER
POLYCARBONAT



GN CONTAINER
POLYCARBONATE



GN RÉCIENT
POLYCARBONATE



GN LID POLYCARBONATE



GN DEKSEL
POLYCARBONAAT



GN DECKEL
POLYCARBONAT



GN LID POLYCARBONATE



GN COUVERCLE
POLYCARBONATEE



	L	GN				
7493.0245	530 x 325	1/1	✓	1	€ 14,-	
7493.0250	325 x 265	1/2	✓	1	€ 10,-	
7493.0255	325 x 175	1/3	✓	1	€ 8,-	
7493.0260	264 x 162	1/4	✓	1	€ 8,-	
7493.0265	176 x 162	1/6	✓	1	€ 8,-	
7493.0270	176 x 108	1/9	✓	1	€ 7,-	

	H	GN				
7493.0160	530x325x65	1/1	✓	1	€ 14,-	
7493.0165	530x325x100	1/1	✓	1	€ 16,-	
7493.0170	530x325x150	1/1	✓	1	€ 19,-	
7493.0175	530x265x65	1/2	✓	1	€ 7,-	
7493.0180	325x265x100	1/2	✓	1	€ 8,-	
7493.0185	325x265x65	1/2	✓	1	€ 11,-	
7493.0190	325x175x65	1/3	✓	1	€ 6,-	
7493.0195	325x175x100	1/3	✓	1	€ 7,-	
7493.0200	325x175x150	1/3	✓	1	€ 9,-	
7493.0205	264x162x65	1/4	✓	1	€ 5,-	
7493.0210	264x162x100	1/4	✓	1	€ 6,-	
7493.0215	265x162x150	1/4	✓	1	€ 7,-	
7493.0220	176x162x65	1/6	✓	1	€ 4,-	
7493.0225	176x162x100	1/6	✓	1	€ 5,-	
7493.0230	176x162x150	1/6	✓	1	€ 6,-	
7493.0235	176x108x65	1/9	✓	1	€ 3,-	
7493.0240	176x108x100	1/9	✓	1	€ 4,-	

GN BAR



GN STEG



GN STEGE



GN BAR



GN BARRE



	L	GN				
7216.1150	20	1/1	✓	1	€ 14,-	
7216.1151	20	1/2	✓	1	€ 12,-	
7216.1152	20	1/3	✓	1	€ 12,-	
7216.1153	20	1/4	✓	1	€ 10,-	
7216.1154	20	1/6	✓	1	€ 7,-	

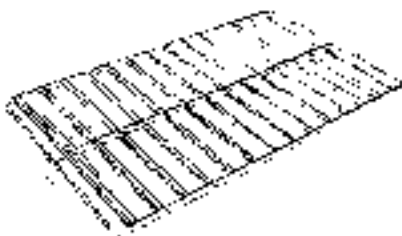
SS GRID

 RVS ROOSTER

 EDELSTAHL ROST

 SS GRID

 GRILLE EN ACIER INOX



BAKING TRAY ENAMEL

 BAKPLAAT EMAILLE

 BACKBLECH EMAILLE

 BAKING TRAY ENAMEL

 PLAQUE A FIRE EMAILLE



	7020.1210	7020.1215	7020.1220
	€ 23,- 	€ 16,- 	€ 39,- 
	600 x 400	530 x 325	650 x 530
GN EN	600 x 400 EN	1/1 GN	2/3 GN
	✓	✓	✓

	7045.0030	7045.0035	7045.0040
	€ 78,- 	€ 85,- 	€ 91,- 
	530 x 325 x 20	530 x 325 x 40	530 x 325 x 60
GN	1/1 GN	1/1 GN	1/1 GN
	✓	✓	✓

ALUMINIUM BAKING TRAY

 ALUMINIUM BAKPLAAT

 ALUMINIUM BACKBLECH

 ALUMINIUM BAKING TRAY

 ALUMINIUM PLAQUE A FIRE



NEW!

	7013.1860
	€ 29,- 
	600 x 400
	✓

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery





Kranen
Kräne
Faucets
Robinetts



Faucets

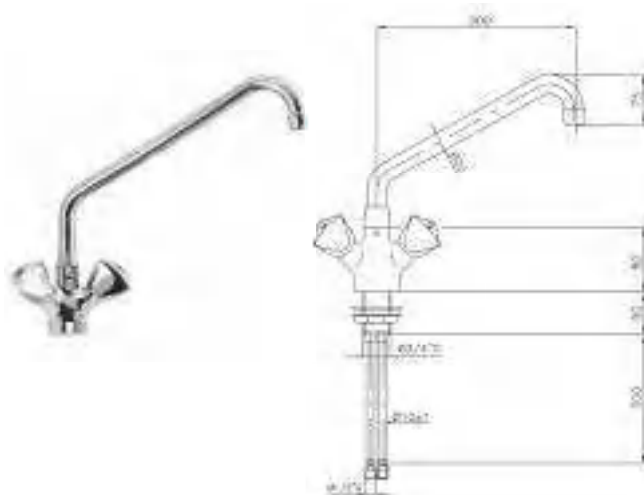
FAUCET SINGLE HOLE

MENG ZWENKKRAAN
1 GATS

MISCH AUSLEGERZAPFEN
1 LOCH

FAUCET SINGLE HOLE

MÉLANGEUR POTENCE
1 TROU



7013.1605

€ 71,-



	3/4
	✓
	2

7212.0010

€ 105,-



	3/4
	✓
	1,6

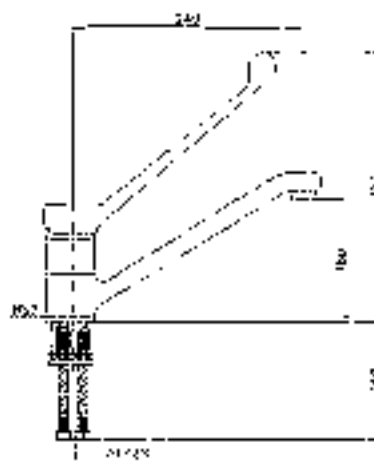
FAUCET WITH ELBOW COMMAND

KRAAN MET
ELLEBOOGBEDIENING

ZAPFEN MIT
ELLEBOGENBEDIENUNG

FAUCET WITH
ELBOW COMMAND

ROBINET AVEC
COMMANDE DE COUDE



7212.0015

€ 109,-



	1/2
	✓
	1,4

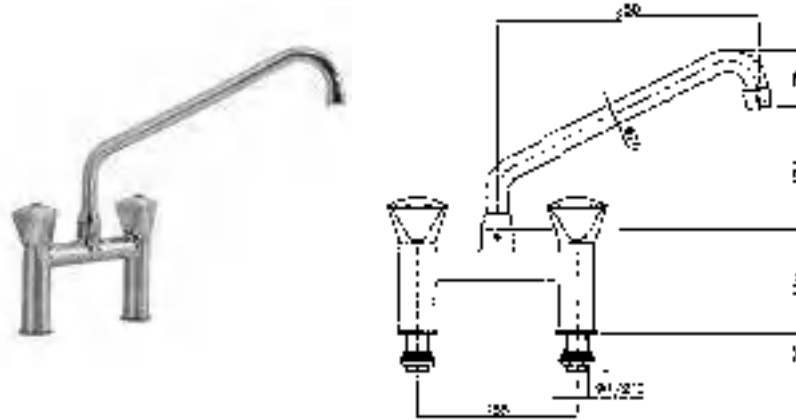
 MENGKRAAN 2 GATS

 MISCHZAPFEN 2 LÖCHER

 FAUCET DOUBLE PILLAR

FAUCET DOUBLE PILLAR

 MÉLANGEUR 2 TROUS



7212.0020

€ 169,-


	1/2
	✓
	2,8

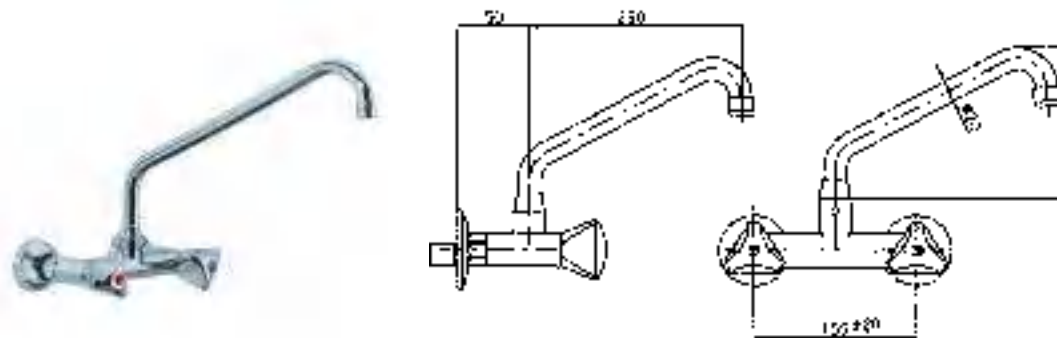
FAUCET WALL-MOUNTED

 MENG ZWENKKRAAN
WANDMODEL

 WANDMISCHENZAPFEN

 FAUCET WALL-MOUNTED

 MÉLANGEUR MURALE



7212.0025

€ 168,-


	1/2
	✓
	2,3



Faucets

ELECTRONIC FAUCET



	7013.1225	7013.1230	7013.1235
	€ 159,- 	€ 149,- 	€ 169,- 
	57 x 145 x 151	51,9 x 179,4 x 139,5	58,1 x 159,5 x 157,1
	✓	✓	✓
	3	3	3



OPBOUW SENSOR KRAAN

- Werkt op zowel 4 AA-batterijen als netstroom
- Sensorafstand is instelbaar
- Wastijd van 60 seconden
- Hygiënisch in gebruik; contactloos
- Water- en energiebesparend
- Met low battery indication



ELEKTRONISCHE WASSERHÄHN

- Funktioniert sowohl mit 4 AA-Batterien als auch mit Netzstrom
- Der Sensorabstand ist einstellbar
- Die Waschzeit ist auf 60 Sekunden eingestellt.
- Hygienisch in der Anwendung, kein Kontakt notwendig
- Wasser- und Energieeinsparung
- Mit Anzeige für schwache Batterie



ELECTRONIC FAUCET

- Works on both 4 AA batteries and mains power
- Sensor distance is adjustable
- Washing time is set for 60 seconds
- Hygienic in use, no contact necessary
- Water and energy saving
- With low battery indication



ROBINET ÉLECTRONIQUE

- Fonctionne avec 4 piles AA et sur le secteur
- La distance du capteur est réglable
- Le temps de lavage est fixé à 60 secondes
- Utilisation hygiénique, aucun contact nécessaire
- Économies d'eau et d'énergie
- Avec indication de pile faible

PRE RINSE UNIT



SPOELDOUCHE



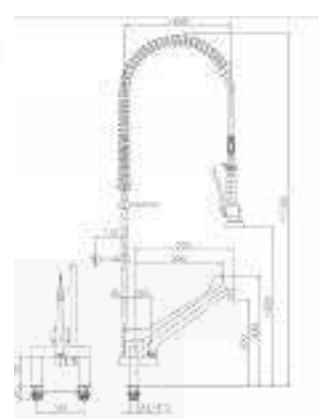
VORSPÜLDUSCHE



PRE RINSE UNIT



PRÉ DOUCHE DE RINÇAGE



7212.0030

€ 269,-



7212.0035

€ 466,-



ELLEBOOGBEDIENING | ELLEBOGENBEDIENUNG
ELBOW COMMAND | COMMANDE COUDE

	3/4	3/4
	✓	✓
	6,5	7,5

PRE RINSE UNIT WALL MOUNTED



SPOELDOUCHE
WANDMODEL



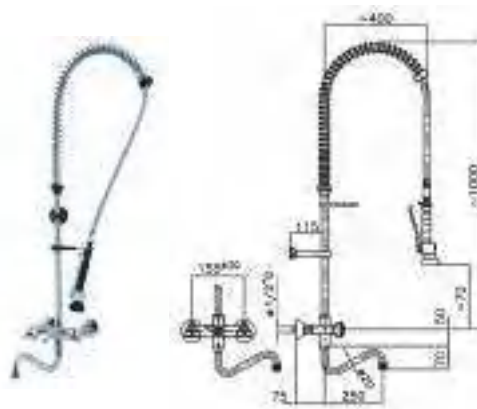
WANDSPÜLDUSCHE



PRE RINSE UNIT
WALL MOUNTED



PRÉ DOUCHE
DE RINÇAGE MURALE



7212.0040

€ 473,-



	1/2
	✓
	7,1



Faucets

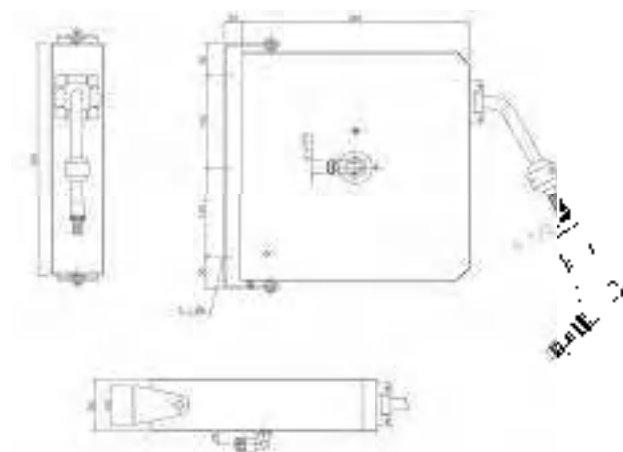
RETRACTABLE HOSE REEL 6 M WITH SPRAY GUN

 SLANGHASPEL 6 M
MET SPUITPISTOOL

 SCHLAUCHHASPEL 6 M
MIT SPRITZPISTOLE

 RETRACTABLE HOSE REEL
6 M WITH SPRAY GUN

 TREUIL DE TUYAU 6 M
AVEC PISTOLET D'EAU



7212.0045

€ 820,-



12

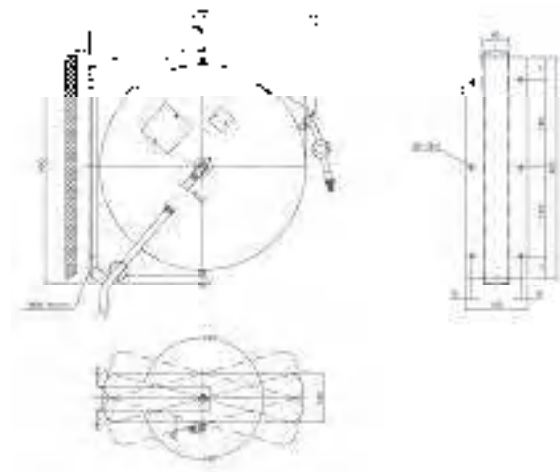
RETRACTABLE HOSE REEL 10 M WITH SPRAY GUN

 SLANGHASPEL 10 M
MET SPUITPISTOOL

 SCHLAUCHHASPEL 10 M
MIT SPRITZPISTOL

 RETRACTABLE HOSE REEL
10 M WITH SPRAY GUN

 TREUIL DE TUYAU 10 M
AVEC PISTOLET D'EAU



7212.0050

€ 1.147,-



16

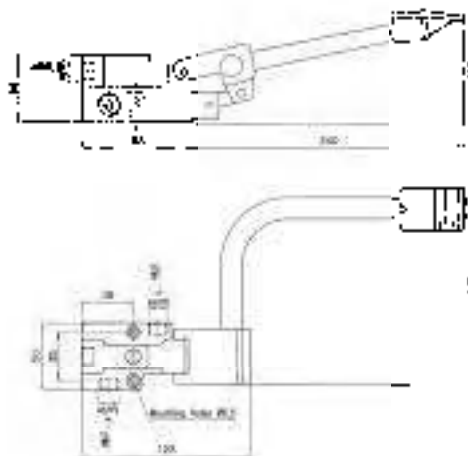


 VOETBEDIENING
INDIRECT 1 PEDDAAL

 MISCHZAPFEN MIT
FUSSBEDIENUNG 1
PEDALE

 PEDAL CONTROLLED
MIXING FAUCET 1 PEDA

 MÉLANGEUR AVEC COM-
MANDE DE PIED 1 PÉDALE



7212.0055

€ 135,-



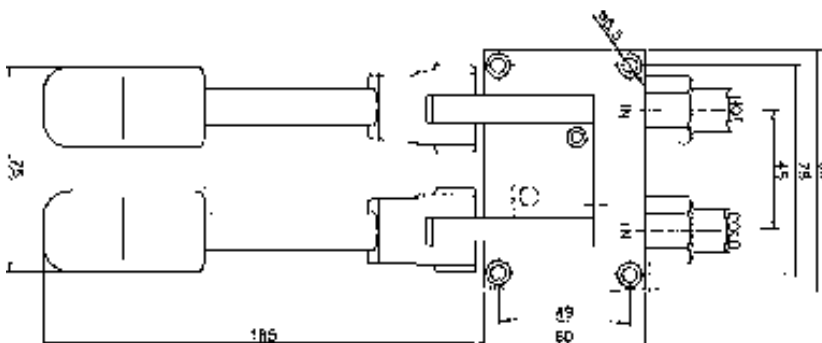
1,4

 VOETBEDIENING
INDIRECT 2 PEDALEN

 MISCHZAPFEN MIT
FUSSBEDIENUNG 2
PEDALE

 PEDAL CONTROLLED
MIXING FAUCET 2 PEDALS

 MÉLANGEUR AVEC COM-
MANDE DE PIED 2 PÉDALES



7212.0060

€ 177,-



1,4

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery





Afzuiging
Ventilation
Ventilation
Ventilation



Ventilation

MOUNTED HOOD

AFZUIGKAP

WANDHAUBE

MOUNTED HOOD

HOTTE ASPIRANTE



	7227.0005	7227.0010
	€ 483,- 	€ 538,-
	900 x 560 x 250	1200 x 560 x 250
	230 V / 0,246 kW	230 V / 0,246 kW
	1530	1530
EXHAUST	Ø 200	Ø 200
TYPE FILTERS	SS labyrinth filter	SS labyrinth filter
FILTERS	2x 344 x 356 / 1x 206 x 356	2x 344 x 356 / 2x 81 x 356
	2x 3 W (LED)	3x 3 W (LED)
	33	38,5

LABYRINTH FILTER

LAMELLENFILTER

LAMELLENFILTER

LABYRINTH FILTER

FILTRE DE LAMELLE



	7227.1000	7227.1005	7227.1010
	€ 28,- 	€ 24,- 	€ 21,-
	344 x 356	206 x 356	81 x 356
	✓	✓	✓
	2	1,5	1



AFZUIGKAP

WANDHAUBE

MOUNTED HOOD

HOTTE ASPIRANTE



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7227.0100

€ 703,-



	1200 x 630 x 455
	230 V / 0,269 kW
	1680
EXHAUST	Ø 200
TYPE FILTERS	SS labyrinth filter
FILTERS	4x 378 x 296
	3x 3 W (LED)
	53,5

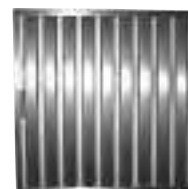
LABYRINTH FILTER

LAMELLENFILTER

LAMELLENFILTER

LABYRINTH FILTER

FILTRE DE LAMELLE



7227.1020

€ 23,-



	378 x 298
	✓
	2



Ventilation

WALL-MOUNTED HOOD BOX MODEL

 WANDKAP DOOSMODEL

 WANDHAUBEN
DOSENMODELL

 WALL-MOUNTED HOOD
BOX MODEL

 HOTTES MURALES
MODÈLE DE BOÎTE



LED



	7333.0630	7333.0635	7333.0640	7333.0645	7333.0650	7333.0655
	€ 363,- 	€ 451,- 	€ 510,- 	€ 624,- 	€ 730,- 	€ 870,- 
	FITS WITH SEPERATE FAN TYPE:					
	7/7	7/7	7/7	X	X	X
	1000 x 950 x 400	1200 x 950 x 400	1600 x 950 x 400	2000 x 950 x 400	2400 x 950 x 400	3000 x 950 x 400
FILTERS	1	1	3	3	4	5
	29	33	36	44	56	68



WANDKAP

WANDHAUBEN

MOUNTED HOOD

MOUNTED HOOD
 HOTTES MURALES



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



	7333.0600	7333.0605	7333.0610	7333.0615	7333.0620	7333.0625
	€ 356,- 	€ 440,- 	€ 505,- 	€ 610,- 	€ 715,- 	€ 850,-
	FITS WITH SEPERATE FAN TYPE:					
	7/7	7/7	7/7	X	X	X
	1000 x 950 x 400	1200 x 950 x 400	1600 x 950 x 400	2000 x 950 x 400	2400 x 950 x 400	3000 x 950 x 400
FILTERS	1	1	3	3	4	5
	29	33	36	44	56	68



Ventilation

WALL-MOUNTED HOOD

WANDKAP

WANDHAUBEN

WALL-MOUNTED HOOD

HOTTES MURALES



LED



7333.0700	7333.0705	7333.0710	7333.0715	7333.0720	7333.0725
€ 910,- 	€ 939,- 	€ 970,- 	€ 1.198,- 	€ 1.330,- 	€ 1.456,-

DEPTH 700

	1000 x 700 x 520	1200 x 700 x 520	1600 x 700 x 520	2000 x 700 x 520	2400 x 700 x 520	3000 x 700 x 520
	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,245 kW	230 V / 0,245 kW	230 V / 0,245 kW
FILTERS	2	2	3	4	4	6
	55	60	70	75	80	90

7333.0730	7333.0735	7333.0740	7333.0745	7333.0750	7333.0755
€ 975,- 	€ 1.020,- 	€ 1.090,- 	€ 1.298,- 	€ 1.505,- 	€ 1.556,-

DEPTH 950

	1000 x 950 x 520	1200 x 950 x 520	1600 x 950 x 520	2000 x 950 x 520	2400 x 950 x 520	3000 x 950 x 520
	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,245 kW	230 V / 0,245 kW	230 V / 0,245 kW
FILTERS	1	1	2	3	4	5
	60	65	75	81	88	100

CONDENSATION HOOD

CONDENSAP

KONDENSATIONSCHAUBEN

CONDENSATION HOOD

HOTTES DE
CONDENSATION



7411.0187	
€ 672,- 	
	1000 x 1000 x 400
	50

CENTRAL HOOD

EILANDKAP

ZENTRALHAUBEN

CENTRAL HOOD

HOTTES CENTRALE



Cooking range

Drop-in

Ovens



7411.1740	7411.1742	7411.1744	7411.1746	7411.1748	7411.1750	7411.1749	7411.1751

€ 1.490,-	€ 1.898,-	€ 2.200,-	€ 2.490,-	€ 2.800,-	€ 3.030,-	€ 3.540,-	€ 3.850,-



Kitchen equipment

EXPORT

 LEVERING OP AANVRAAG | LIEFERUNG AUF ANFRAGE
 DELIVERY ON REQUEST | LIVRAISON SUR DEMANDE

	1500x2000x400	2000x2000x400	2500x2000x400	3000x2000x400	3500x2000x400	4000x2000x400	4500x2000x400	5000x2000x400
FILTERS	4	6	8	10	12	12	14	16
	140	170	220	260	290	330	370	410

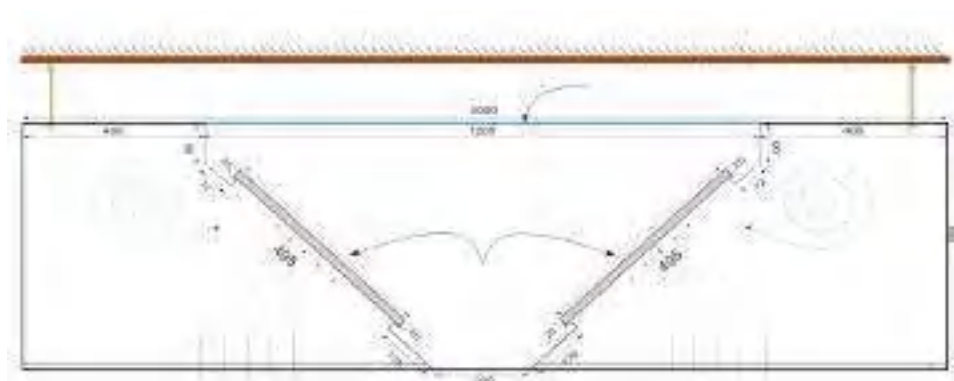
Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation



7411.1752	7411.1754	7411.1756	7411.1758	7411.1760	7411.1762	7411.1764	7411.1766

€ 1.576,-	€ 2.014,-	€ 2.334,-	€ 2.651,-	€ 2.969,-	€ 3.207,-	€ 3.764,-	€ 4.085,-



Pizzeria

EXPORT

 LEVERING OP AANVRAAG | LIEFERUNG AUF ANFRAGE
 DELIVERY ON REQUEST | LIVRAISON SUR DEMANDE

	1500x2000x540	2000x2000x540	2500x2000x540	3000x2000x540	3500x2000x540	4000x2000x540	4500x2000x540	5000x2000x540
FILTERS	4	6	8	10	12	12	14	16
	146	180	225	264	310	350	390	440

Bakery



Ventilation

INDUCTION BOX MODEL

 INDUCTIEKAP
DOOSMODEL

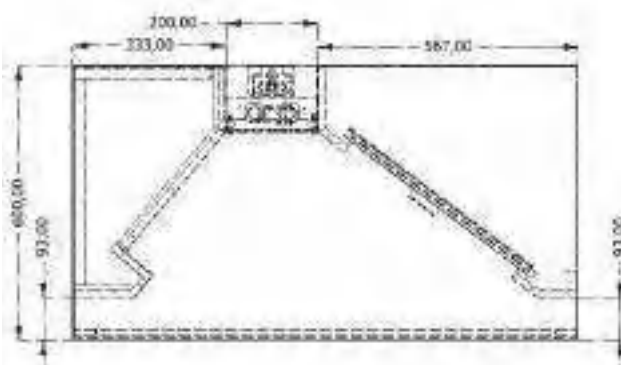
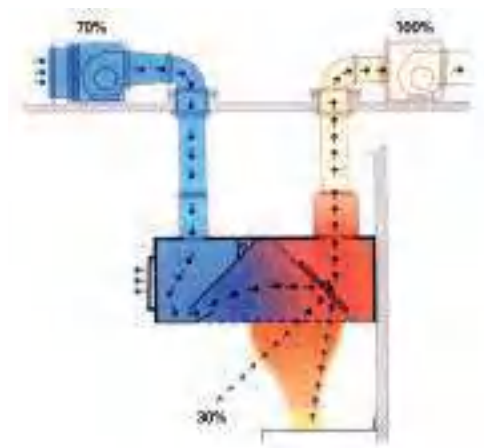
 INDUKTIONSHAUBEN
DOSENMODELL

 INDUCTION
BOX MODEL

 HOTTES D'INDUCTION
MODÈLE DE BOÎTE



LED



	7438.0060	7438.0062	7438.0064	7438.0066	7438.0068	7438.0070	7438.0072
	€ 4.185,- 	€ 4.331,- 	€ 4.752,- 	€ 4.909,- 	€ 5.127,- 	€ 5.185,- 	€ 5.290,- 
	1500 x 1100 x 600	1750 x 1100 x 600	2000 x 1100 x 600	2250 x 1100 x 600	2500 x 1100 x 600	2750 x 1100 x 600	3000 x 1100 x 600
FILTERS	2	3	3	3	4	4	5
	74	87	100	109	119	125	132

	7438.0074	7438.0076	7438.0078	7438.0080
	€ 5.644,- 	€ 5.823,- 	€ 6.051,- 	€ 6.235,- 

EXPORT

LEVERING OP AANVRAAG | LIEFERUNG AUF ANFRAGE
DELIVERY ON REQUEST | LIVRAISON SUR DEMANDE

	3250 x 1100 x 600	3500 x 1100 x 600	3750 x 1100 x 600	4000 x 1100 x 600
FILTERS	5	5	6	6
	142	152	170	185

INDUCTIEKAP
EILANDMODEL

INDUKTION
ZENTRALHAUBEN

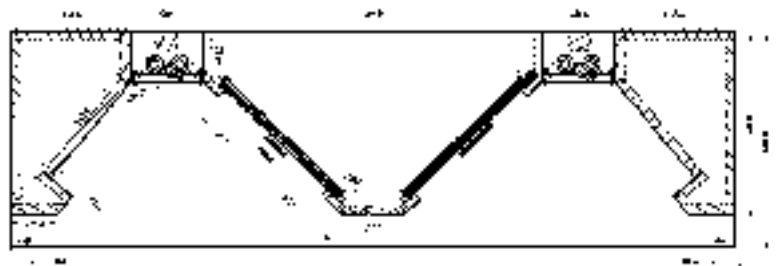
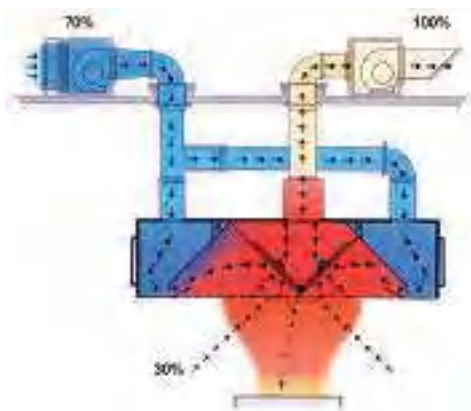
INDUCTION
CENTRAL HOOD

INDUCTION CENTRAL HOOD

HOTTES D'INDUCTION
CENTRALES



LED



	7438.0090	7438.0092	7438.0094	7438.0096	7438.0098	7438.0100	7438.0102
	€ 6.038,- 	€ 6.130,- 	€ 6.224,- 	€ 6.550,- 	€ 6.839,- 	€ 7.232,- 	€ 7.521,-
	1500 x 1800 x 600	1750 x 1800 x 600	2000 x 1800 x 600	2250 x 1800 x 600	2500 x 1800 x 600	2750 x 1800 x 600	3000 x 1800 x 600
FILTERS	4	6	6	6	8	8	10
	176	189	202	215	228	241	254

	7438.0104	7438.0106	7438.0108	7438.0110
	€ 8.006,- 	€ 8.321,- 	€ 8.545,- 	€ 8.794,-

EXPORT

LEVERING OP AANVRAAG | LIEFERUNG AUF ANFRAGE
DELIVERY ON REQUEST | LIVRAISON SUR DEMANDE

	3250 x 1800 x 600	3500 x 1800 x 600	3750 x 1800 x 600	4000 x 1800 x 600
FILTERS	10	10	12	12
	274	294	330	360

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



Ventilation

AIR CLEANER A

-  GEURFILTERKAST A
Doosfilter + koolstofpatroon
-  ABLUFTREINIGUNGSANLAGE A
Dosenfilter + Kohlstofffilter
-  AIR CLEANER A
Box filter + carbon filter
-  FILTRE À AIR A
Filtre de boîte + filtre carbone



	7223.0515	7223.0520
	€ 1.090,- 	€ 1.295,- 
	800 x 700 x 500	800 x 700 x 500
	230	230
	1500	2500
FILTERS BOX	2x 592 x 45 x 287	2x 592 x 45 x 592
FILTERS CARBON	8	10
	45	55

AIR CLEANER B

-  GEURFILTERKAST B
Doosfilter + koolstofpatroon + motor
-  ABLUFTREINIGUNGSANLAGE B
Dosenfilter + Kohlstofffilter + Motor
-  AIR CLEANER B
Box filter + carbon filter + engine
-  FILTRE À AIR B
Filtre de boîte + filtre carbone + moteur



	7223.0500	7223.0505	7223.0510
	€ 1.790,- 	€ 1.890,- 	€ 2.990,- 
	1250 x 700 x 700	1250 x 700 x 700	1500 x 790 x 790
	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,5 kW	230 V / 0,5 kW
	2000	3000	4000
FILTERS BOX	2x 592 x 45 x 592	2x 592 x 45 x 592	2x 592 x 45 x 592
FILTERS CARBON	10	15	18
	85	90	95

AIR CLEANER C

GEURFILTERKAST C
Doosfilter + zakkenfilter + koolstofpatroon + motor

ABLUFTREINIGUNGSANLAGE C
Dosenfilter + Säckenfilter + Kohlstofffilter + Motor

AIR CLEANER C
Box filter + filter bags + carbon filter + engine

FILTRE À AIR C
Filtre de boîte + filtre de sac + filtre carbone + moteur



	7052.0000	7052.0002	7052.0005	7052.0010	7052.0015
	€ 1.765,- 	€ 1.900,- 	€ 2.900,- 	€ 3.670,- 	€ 4.995,-
	1800 x 670 x 500	1800 x 670 x 500	2050 x 670 x 670	2050 x 970 x 670	2050 x 1290 x 670
	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 1,1 kW	400 V / 1,1 kW
	1500	2500	3250	4800	6500
FILTERS BOX	1x 287x45x592	1x 287x45x592	1x 490x45x592	1x 490x45x592 2x 287x45x490	2x 490x45x592
FILTERS CARBON	8	12	16	24	32
FILTERS BAG	1x 287x300x592	1x 287x300x592	1x 490x600x592	1x 490x600x592 1x 287x600x490	2x 490x600x592
	125	130	155	170	175

CARBONFILTER

KOOLSTOFPATROON

KOHLSTOFFFILTER

CARBONFILTER

FILTRE CARBONE



FILTER BAGS

ZAKKENFILTER

SACKENFILTER

FILTER BAGS

SAC FILTRE



BOX FILTER

DOOSFILTER

DOSENFILTER

BOX FILTER

FILTRE POUR CAISSON



7223.0410	450	✓	4,5	€ 40,-

7052.0130	287x300x592	✓	2	€ 54,-
7052.0135	490x600x592	✓	2	€ 65,-
7052.0140	287x600x490	✓	2	€ 53,-

7223.0430	595x45x595	✓	2	€ 46,-
7052.0120	287x45x592	✓	2	€ 28,-
7052.0122	287x45x490	✓	2	€ 28,-
7052.0125	490x45x592	✓	2	€ 34,-



Ventilation

FAN

VENTILATOR

VENTILATOR

FAN

VENTILATEUR



	7225.0045	7225.0055	7225.0060	7225.0100	7225.0105	7225.0070
	€ 198,- 	€ 299,- 	€ 328,- 	€ 407,- 	€ 450,- 	€ 587,-
TYPE	7/7	9/9	10/10	12/9	12/12	12/12
	230 x 311 x 323	255 x 380 x 387	330 x 415 x 440	452 x 490 x 526	452 x 490 x 526	390 x 493 x 515
	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,9 kW	230 V / 1,1 kW
	1500	3000	3800	5000	6000	6800
Rpm	1400	1400	1400	900	900	1000
	1,8	4	4,55	6,15	6,8	11
	6	9	11	26	27	14



	7001.0130	7001.0132	7001.0142	7001.0136
	€ 269,- 	€ 302,- 	€ 496,- 	€ 500,-
TYPE	7/7	9/9	12/12	12/12
	270 x 309 x 328	387 x 450 x 389	471 x 550 x 521	471 x 650 x 521
	210 x 234	260 x 300	341 x 396	341 x 396
	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,736 kW	400 V / 1,1 kW
	1000	3000	4500	6000
Rpm	210x234	260x300	341x396	341x396
	1,5	4,3	5,4	5,9
	7,5	12	17	22


 VENTILATOR IN BOX

 VENTILATOR IN DOSE

 FAN IN BOX

 VENTILATEUR CAISSON

FAN IN BOX



	7225.0145	7225.0155	7225.0160	7225.0110	7225.0115	7225.0170
	€ 326,- 	€ 480,- 	€ 548,- 	€ 640,- 	€ 750,- 	€ 865,- 
TYPE	7/7	9/9	10/10	12/9	12/12	12/12
	450 x 450 x 450	550 x 550 x 550	650 x 650 x 650	650 x 650 x 650	750 x 750 x 750	750 x 750 x 750
	Ø 250	Ø 355	Ø 400	Ø 400	Ø 400	Ø 400
	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,75 kW	230 V / 0,9 kW	230 V / 1,1 kW
	1500	3000	3800	5000	6000	6800
Rpm	1400	1400	1400	900	900	1100
	1,8	4	4,55	6,15	6,8	11
	20	23	25	26	27	28



	7001.0097	7001.0100	7001.0106	7001.0104	7001.0109
	€ 487,- 	€ 535,- 	€ 965,- 	€ 836,- 	€ 1.378,- 
TYPE	7/7	9/9	12/12	12/12	15/15
	445 x 445 x 455	515 x 555 x 535	620 x 675 x 640	620 x 675 x 640	950 x 780 x 770
	Ø 250	Ø 350	Ø 450	Ø 450	Ø 470 x 400
	230 V / 0,147 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,736 kW	230 V / 1,1 kW	400 V / 2,2 kW
	1000	3000	4500	6000	9000
	1,5	4,3	5,4	5,9	8,8
	22	26	30	30	35



Ventilation

FAN IN BOX DOUBLE SKIN



VENTILATOR IN BOX
DUBBELWANDIG



VENTILATOR IN DOSE
DOPPELWANDIG



FAN IN BOX DOUBLE SKIN



VENTILATEUR CAISSON
DOUBLE PAROI



	7225.0175	7225.0180	7225.0185	7225.0190	7225.0195
	€ 609,- 	€ 810,- 	€ 949,- 	€ 1.135,- 	€ 1.270,-
TYPE	7/7	9/7	9/9	10/10	12/12
	450 x 450 x 450	450 x 450 x 450	550 x 550 x 550	650 x 650 x 650	750 x 750 x 750
	Ø 250	Ø 250	Ø 355	Ø 400	Ø 400
	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,45 kW	230 V / 0,55 kW	230 V / 1,1 kW
	1500	2700	3000	3800	6800
Rpm	1400	1400	1400	1400	1000
	1,8	2,95	4	4,55	11
	20	23	25	28	28

7013.0003 € 5,-	
	Damping rubber
	100 x 100 x 20
	0,1



DUCT VENTILATOR

BUISVENTILATOR

ROHRVENTILATOR

DUCT VENTILATOR

VENTILATEUR DE TUYAU



	7225.0005	7225.0010	7225.0015	7225.0020	7225.0025	7225.0030	7225.0035
	€ 99,- 	€ 101,- 	€ 108,- 	€ 143,- 	€ 152,- 	€ 153,- 	€ 169,-
L	100	125	150 / 160	200	200 S	250	315
	230 V / 0,059 kW	230 V / 0,061 kW	230 V / 0,064 kW	230 V / 0,11 kW	230 V / 0,14 kW	230 V / 0,17 kW	230 V / 0,155 kW
	250	365	495	790	1100	1150	1325
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	1,2	1,5	1,6	1,7	1,7	1,9	2

GAS REGULATOR VALVE

GASGEBREKKLEP

GASREGLERVENTIL

GAS REGULATOR VALVE

 SOUPAPE POUR RÉGLER
LE GAZ


	7223.0015	7223.0020	7223.0040
	€ 84,- 	€ 380,- 	€ 410,-
TYPE	3/4	1	1,5
	22	28	35
	✓	✓	✓
	0,35	0,45	0,55

SOLENOID VALVE

MAGNEETKLEP

MAGNETVENTIL

SOLENOID VALVE

SOUPAPE MAGNÉTIQUE



	7223.0025	7223.0030	7223.0035
	€ 203,- 	€ 222,- 	€ 415,-
TYPE	3/4	1	1,5
	22	28	35
	✓	✓	✓
	2	2,4	2,9



Ventilation

LIGHT SWITCH

STANDREGELAAR MET DRAAIKNOP

LIGHT SWITCH

ABBLENDSCHALTER

REGULATEUR



7438.0123

€ 99,-



	130 x 90 x 60
	230 V / 2,3 kW
	10
	✓
	5

SPEED GOVENOR

STANDREGELAAR

SPEED GOVENOR

GESCHWINDIGKEITS-REGLER

REGULATEUR DE VITESSE



7223.0058

€ 139,-



7223.0059

€ 161,-



7223.0060

€ 184,-



7223.0061

€ 214,-



7223.0062

€ 265,-



1 PHASE

TYPE	TM 2-3	TM 2-5	TM 2-7	TM 2-9	TM 2-11
	192 x 152 x 87	192 x 182 x 148	235 x 182 x 148	235 x 182 x 148	235 x 182 x 148
	230	230	230	230	230
	3	5	7	9	11
	✓	✓	✓	✓	✓
	2	5,5	5,5	5,5	5,5

7223.0065

€ 602,-



7223.0066

€ 664,-



7223.0067

€ 979,-



7223.0068

€ 1.198,-



7223.0069

€ 1.490,-



3 PHASE

TYPE	TM 3-5	TM 3-7,5	TM 3-11	TM 3-14	TM 3-19
	300 x 250 x 150	300 x 250 x 200	400 x 300 x 200	500 x 400 x 260	500 x 400 x 260
	400	400	400	400	400
	5	7,5	11	14	19
	✓	✓	✓	✓	✓
	15	18	21	24	24



LABYRINTH FILTER



LAMELLENFILTER



LAMELLENFILTER



LABYRINTH FILTER



FILTRE DE LAMELLE



MESH FILTER SS



GAASFILTER RVS



GAZEFILTER EDELSTAHL



MESH FILTER SS



FILTRE DE GAZE INOX



	7213.0030	7213.0035	7213.0040
	€ 44,- 	€ 56,- 	€ 59,-
	495 x 495 x 25	400 x 500 x 25	480 x 450 x 25
	✓	✓	✓
	2,8	2,5	2,8

	7213.0060	7213.0065	7213.0070
	€ 96,- 	€ 96,- 	€ 89,-
	495 x 495 x 25	500 x 500 x 25	400 x 500 x 25
	✓	✓	✓
	3	3	3

FLUORESCENT LIGHT



TL BUIS



LEUCHTROHR



FLUORESCENT LIGHT



TUBE LUMINESCENT



FLUORESCENT LAMP HOLDER



TL ARMATUUR



ARMATUR

FLUORESCENT LAMP
HOLDER

ARMATURE



	7924.0015	7924.0020
	€ 34,- 	€ 44,-
L	1400	1600
	0,036 kW	0,058 kW
	✓	✓
	1	1

	7924.0030	7924.0035
	€ 73,- 	€ 77,-
L	1400	1600
	0,036 kW	0,058 kW
	✓	✓
	3	4



Ventilation

CONVERTER



VERLOOPSTUK



ÜBERGANGSSTÜCK



CONVERTER



ADAPTEUR



	7216.0638	7216.0639	7216.0640	7216.0641	7216.0644	7216.0645	7216.0650	7216.0660	7216.0670	7216.0680	7216.0682
	€ 22,- 	€ 30,- 	€ 30,- 	€ 33,- 	€ 36,- 	€ 40,- 	€ 44,- 	€ 51,- 	€ 44,- 	€ 57,- 	€ 57,-
	200 - 150	200 - 250	200 - 300	200 - 350	250 - 300	250 - 350	300 - 350	350 - 450	400 - 250	450 - 200	450 - 250
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	1,8	2	2,2	2,4	2,6	2,8	3	3,2	3,4	3,6	3,8

ALUMINIUM ALVE



ALUMINIUM KLEP



ALUMINIUMVENTIL



ALUMINIUM VALVE



SOUPAPE D'ALUMINIUM



	7216.1105	7216.1110	7216.1115	7216.1120	7216.1125	7216.1130	7216.1135
	€ 40,- 	€ 54,- 	€ 59,- 	€ 72,- 	€ 77,- 	€ 88,- 	€ 109,-
	150	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
	0,6	0,7	0,8	0,9	1	1,2	1,3

T-PIECE 90° COMPLETE



T-STUK 90° COMPLEET



T-STÜCK 90° KOMPLETT



T-PIECE 90° COMPLETE



T-PIÈCE 90° COMPLET



	7215.0100	7215.0110	7215.0115	7215.0120	7215.0125	7215.0130	7215.0135
	€ 35,- 	€ 46,- 	€ 58,- 	€ 63,- 	€ 67,- 	€ 91,- 	€ 116,-
	150	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
	0,8	1	1,2	1,4	1,6	1,8	2



STORM COLLAR

STORMKRAAG

STURMKRAGEN

STORM COLLAR

COL DE TEMPÊTE



	7216.0450	7216.0452	7216.0454	7216.0456	7216.0458	7216.0460	7216.0462
	€ 44,- 	€ 46,- 	€ 52,- 	€ 52,- 	€ 55,- 	€ 63,- 	€ 63,-
	150 x 150	200 x 200	250 x 250	300 x 300	350 x 350	400 x 400	450 x 450
	✓	✓	✓	✓	✓	X	X
	0,2	0,25	0,3	0,35	0,4	0,45	0,5

SQUARE PIPE DUCTING

VIERKANTEN AFVOERBUIS

VIERECKIGES ABFLUSSROHR

SQUARE PIPE DUCTING

TUYAU D'ÉVACUATION CARRÉ



	7216.0950	7216.0955	7216.0960	7216.0965	7216.0970	7216.0975	7216.0980
	€ 34,- 	€ 45,- 	€ 61,- 	€ 70,- 	€ 83,- 	€ 97,- 	€ 105,-
	150 x 150	200 x 200	250 x 250	300 x 300	350 x 350	400 x 400	450 x 450
	✓	✓	✓	✓	✓	X	X
	1,75	2	2,25	2,5	2,75	3	3,25

SQUARE FLANGE

VIERKANTE FLENS

VIERECKIGER FLANSCH

SQUARE FLANGE

BRIDE CARRÉE



	7216.1020	7216.1025	7216.1030	7216.1035	7216.1040	7216.1045	7216.1050
	€ 35,- 	€ 46,- 	€ 62,- 	€ 72,- 	€ 83,- 	€ 97,- 	€ 105,-
	150 x 150	200 x 200	250 x 250	300 x 300	350 x 350	400 x 400	450 x 450
	✓	✓	✓	✓	✓	X	X
	0,25	0,29	0,33	0,37	0,41	0,45	0,5



Ventilation

STORM COLLAR

STORMKRAAG

STORM COLLAR

STURMKRAGEN

COL DE TEMPÊTE



	7216.0340	7216.0345	7216.0350	7216.0360	7216.0365	7216.0370
	€ 30,- 	€ 31,- 	€ 35,- 	€ 41,- 	€ 44,- 	€ 62,-
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	0,3	0,35	0,4	0,4	0,45	0,55

ROUND PIPE DUCTING

RONDE AFVOERBUIS

ROUND PIPE DUCTING

RUNDES ABFLUSSROHR

TUYAU D'ÉVACUATION
EN ROND



	7218.0200	7218.0250	7218.0300	7218.0350	7218.0400	7218.0450
	€ 30,- 	€ 40,- 	€ 46,- 	€ 54,- 	€ 68,- 	€ 78,-
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✗	✗
	2	2,25	2,5	2,75	3	3,25

ROUND FLANGE

AANSLUITRING

ROUND FLANGE

RUNDER FLANSCH

ANNEAU DE JONCTION
EN RONDE



	7216.0510	7216.0515	7216.0520	7216.0525	7216.0532	7216.0530
	€ 11,- 	€ 13,- 	€ 14,- 	€ 15,- 	€ 17,- 	€ 20,-
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	0,1	0,12	0,14	0,16	0,18	0,2



RAIN COVER

REGENKAP

REGENKAPPE

RAIN COVER

CAPUCHON DE PLUIE



	7217.0200	7217.0250	7217.0300	7217.0350	7217.0400	7217.0450
	€ 35,- 	€ 38,- 	€ 46,- 	€ 49,- 	€ 57,- 	€ 65,-
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✗	✗
	0,4	0,6	0,8	1	1,2	1,4

ELBOW ROUND 45°

BOCHT ROND 45°

ELBOW ROUND 45°

ELBOW ROUND 45°

COURBE EN ROND 45°



	7220.0040	7220.0045	7220.0050	7220.0060	7220.0065	7220.0067
	€ 26,- 	€ 42,- 	€ 49,- 	€ 59,- 	€ 69,- 	€ 84,-
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✗	✗
	0,6	0,7	0,8	0,9	1	1,1

ELBOW ROUND 90°

BOCHT ROND 90°

KURVE RUND 90°

ELBOW ROUND 90°

COURBE EN ROND 90°



	7220.0122	7220.0125	7220.0150	7220.0160	7220.0165	7220.0167
	€ 28,- 	€ 47,- 	€ 54,- 	€ 67,- 	€ 84,- 	€ 89,-
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✗	✗
	0,7	0,9	1,1	1,3	1,5	1,7



Ventilation

SQUARE TO ROUND CONVERTER



VERLOOP VIERKANT
NAAR ROND



VIERECKIGER-RUNDER
ROHRWECHSLER



SQUARE TO ROUND
CONVERTER



CONVERTISSEUR DE
TAYAU CARRÉ-EN ROND



	7222.0520	7222.0525	7222.0530	7222.0535	7222.0540	7222.0545
	€ 90,- 	€ 90,- 	€ 90,- 	€ 90,- 	€ 97,- 	€ 97,-
	400 x 400	400 x 400	400 x 400	400 x 400	400 x 400	400 x 400
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✗	✗
	0,3	0,35	0,4	0,45	0,5	0,55

FLEXIBLE DUCT SINGLE SKIN



FLEXIBELE SLANG
ONGEÏSOLEERD



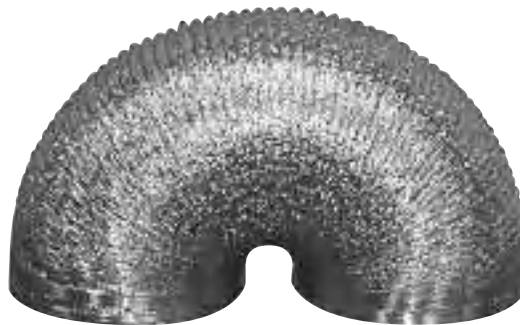
FLEXIBELER SLAUCH
NICHT ISOLIERT



FLEXIBLE DUCT SINGLE
SKIN



TUYAU FLEXIBLE
NON ISOLÉ



	7218.0840	7218.0842	7218.0844	7218.0846	7218.0848	7218.0850	7218.0852	7218.0854
	€ 99,- 	€ 110,- 	€ 110,- 	€ 132,- 	€ 165,- 	€ 187,- 	€ 209,- 	€ 253,-
	127	152	160	200	250	315	350	400
L	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	0,48	0,5	0,51	0,53	0,58	0,64	0,68	0,72



 SLANGENKLEM

 SCHLAUCHKLEMMME

 HOSERING FOR FLEXIBLE
HOSE

 AGRAFFE DE TUYAU POUR
DES TUYAUX FLEXIBLES

HOSERING FOR FLEXIBLE HOSE

	7216.0170	7216.0175
	€ 4,- 	€ 4,- 
	> 200	> 325
	✓	✓
	15	25

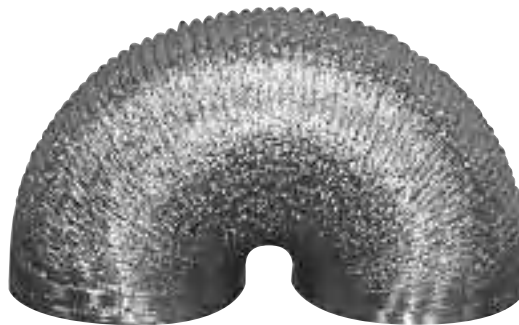
 FLEXIBELE SLANG
GEÏSOLEERD

 FLEXIBELER SLAUCH
ISOLIERT

 FLEXIBLE DUCT DOUBLE
SKIN

 TUYAU FLEXIBLE ISOLÉ

FLEXIBLE DUCT DOUBLE SKIN



	7218.0800	7218.0802	7218.0804	7218.0815	7218.0820	7218.0827	7218.0829	7218.0835
	€ 187,- 	€ 198,- 	€ 209,- 	€ 264,- 	€ 286,- 	€ 341,- 	€ 363,- 	€ 407,- 
	127	152	160	200	250	315	350	400
L	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m	10 m
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	0,5	0,52	0,53	0,55	0,6	0,66	1,3	1,3



Ventilation

VERTICAL DEFLECTOR HOOD



VERTICALE UITBLAASKAP



SENKRECHTE
DEFLEKTORKAPPE



VERTICAL DEFLECTOR
HOOD



HOTTE DÉFLECTEUR
VERTICALE



	7216.0900	7216.0905	7216.0910	7216.0915
	€ 90,- 	€ 100,- 	€ 129,- 	€ 145,-
	380 x 250 x 400	440 x 300 x 550	540 x 340 x 550	750 x 350 x 700
TYPE	51	63	76	100
	✓	✓	✓	X
	2	2,5	3	3,5

DEFLECTOR HOOD ROUND



DEFLEKTORKAP ROND



DEFLEKTORKAPPE RUND



DEFLECTOR HOOD ROUN



HOTTE DE DÉFLECTEUR
RONDE



	7222.0190	7222.0200	7222.0250	7222.0300	7222.0350	7222.0400	7222.0450
	€ 130,- 	€ 144,- 	€ 173,- 	€ 201,- 	€ 252,- 	€ 294,- 	€ 352,-
	150	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	X	X	X	X
	3,5	3,7	3,9	4,1	4,3	4,5	4,8



BOCHT 90° VIERKANT

90° GRAD KURVE
VIERECKIG

ELBOW 90° SQUARE

COURBE DE 90° DEGRÉS
CARRÉ



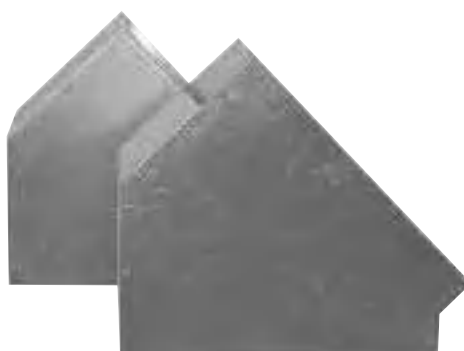
	7220.0200	7220.0205	7220.0210	7220.0215	7220.0220	7220.0225	7220.0230
	€ 48,- 	€ 58,- 	€ 81,- 	€ 94,- 	€ 105,- 	€ 116,- 	€ 130,-
	150 x 150	200 x 200	250 x 250	300 x 300	350 x 350	400 x 400	450 x 450
	✓	✓	✓	✓	✓	X	X
	0,7	0,78	0,86	0,94	1,2	2	2,8

BOCHT 45° VIERKANT

45° GRAD KURVE
VIERECKIG

ELBOW 45° SQUARE

ELBOW 45° SQUARE
COURBE DE 45° DEGRÉS
CARRÉ



	7216.0985	7216.0990	7216.0995	7216.1000	7216.1005	7216.1010	7216.1015
	€ 42,- 	€ 53,- 	€ 73,- 	€ 87,- 	€ 97,- 	€ 106,- 	€ 122,-
	150 x 150	200 x 200	250 x 250	300 x 300	350 x 350	400 x 400	450 x 450
	✓	✓	✓	✓	✓	X	X
	0,6	0,68	0,76	0,84	0,92	1	1,8



Ventilation

SADDLE RIGHT FLANK

T STUK RECHT

T STÜCK GERADE

SADDLE RIGHT FLANK

T PIÈCE DROITE



	7215.0000	7215.0010	7215.0015	7215.0020	7215.0025	7215.0030	7215.0035
	€ 17,- 	€ 24,- 	€ 29,- 	€ 30,- 	€ 31,- 	€ 40,- 	€ 46,-
	150	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
	0,8	1	1,2	1,4	1,6	1,8	2

SADDLE PIECE 45°

T STUK SCHUIN

T STÜCK SCHRÄG

SADDLE PIECE 45°

T-PIÈCE OBLIQUE



	7215.0050	7215.0055	7215.0060	7215.0065	7215.0070	7215.0075	7215.0080	7215.0085
	€ 22,- 	€ 22,- 	€ 34,- 	€ 39,- 	€ 44,- 	€ 54,- 	€ 58,- 	€ 74,-
	150	180	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
	0,7	0,8	0,9	1,1	1,3	1,5	1,7	1,9

END CAP

EINDDOP

ENDDECKEL

END CAP

BOUCHON FINAL



	7216.0704	7216.0706	7216.0708	7216.0710	7216.0712	7216.0714	7216.0716	7216.0718
	€ 10,- 	€ 10,- 	€ 11,- 	€ 12,- 	€ 17,- 	€ 21,- 	€ 28,- 	€ 31,-
	150	180	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	0,5	0,6	0,7	0,85	1	1,15	1,3	1,45



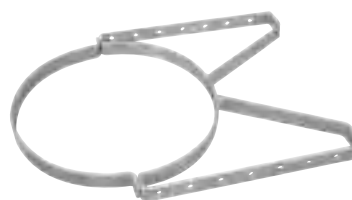
WALL MOUNT BRACKET

MUURBEUGEL

WALL MOUNT BRACKET

WANDBIEGEL

ANSE MURALE



	7224.0200	7224.0250	7224.0300	7224.0355	7224.0400	7224.0450	7224.0500
	€ 70,- 	€ 76,- 	€ 81,- 	€ 87,- 	€ 94,- 	€ 102,- 	€ 102,-
	200	250	300	355	400	450	500
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	2,6	2,8	3	3,2	3,3	3,5	3,7

DUCT CONNECTION RIGHT

DAKDOORVOER

DACHTRANSIT

 DUCT CONNECTION
RIGHT

TRANSIT DE TOIT



	7221.0045	7221.0050	7221.0055	7221.0065	7221.0070	7221.0075
	€ 39,- 	€ 48,- 	€ 53,- 	€ 55,- 	€ 69,- 	€ 88,-
	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✗	✗
	0,35	0,5	0,65	0,8	0,95	1,1

ROSETTES

ROZETTEN

ROSETTEN

ROSETTES

ROSETTES



	7216.0850	7216.0854	7216.0860	7216.0865	7216.0870	7216.0875	7216.0880
	€ 7,- 	€ 8,- 	€ 17,- 	€ 22,- 	€ 25,- 	€ 29,- 	€ 32,-
	150	200	250	300	350	400	450
	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
	0,08	0,95	0,11	0,125	0,14	0,155	0,17





10

Pizzeria
Pizzeria
Pizzeria
Pizzeria



PIZZA COUNTER

PIZZAWERKBANK

PIZZA COUNTER

PIZZATISCH

TABLE PRÉP POUR PIZZA



60 mm



REFRIGERATED COUNTER TOP

GEKOELDE OPZETVITRINE

AUFSATZVITRINE

REFRIGERATED COUNTER TOP

PUIITS RÉFRIGÉRÉE



7950.0040

7950.0044

€ 1.820,-

€ 2.025,-



	1515 x 800 x 1000	2025 x 800 x 1000
	945 x 680 x 560	1455 x 680 x 560
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
EN	2x 600x400	3x 600x400
	+2 / +8°C	+2 / +8°C
	R 600 A	R 600 A
dB	42	42
	280	295

7450.0018

7450.0023

€ 750,-

€ 854,-



	> 7950.0040	> 7950.0044
	1500 x 395 x 435	2000 x 395 x 435
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
GN	6x 1/3 GN	9x 1/3 GN
	+2 / +8°C	+2 / +8°C
	R 600 A	R 600 A
	57	70

PIZZAWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor.
- Incl. 1 rooster per deur

PIZZATISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter hinter jeden Tür

PIZZA COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grid per door

TABLE PRÉP POUR PIZZA

- Isolation 60 mm.
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 1 Grille par porte inclus

7020.1210	€ 23,-
	Grids
EN	600 x 400

7451.0255	€ 33,-
	Set guides
	1

7020.0600	€ 13,-
	Pizza dough container
EN	600 x 400 x 70

7020.0605	€ 7,95
	Lid for pizza dough container
	> 7020.0600



PIZZA COUNTER

PIZZAWERKBANK

PIZZA COUNTER



50 mm



PIZZATISCH

TABLE PRÉP POUR PIZZA



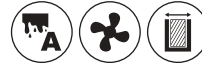
REFRIGERATED COUNTER TOP

GEKOELDE OPZETVITRINE

AUFSATZVITRINE

REFRIGERATED COUNTER TOP

PUIITS RÉFRIGÉRÉE



50 mm



7489.5220

7489.5225

€ 2.408,-

€ 2.968,-

	1550 x 800 x 1080	2100 x 800 x 1080
	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,21 kW
EN	6x 600x400	9x 600x400
	380 L	615 L
	-2 / +8°C	-2 / +8°C
	R 290	R 290
dB	40	40
	232	311

7489.5240

7489.5245

€ 1.090,-

€ 1.140,-

	> 7489.5220	> 7489.5225
	1550 x 390 x 460	2100 x 390 x 460
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,12 kW
GN	6x 1/3 GN	10x 1/3 GN
	+4 / +10°C	+4 / +10°C
	R 290	R 290
	67	108

PIZZAWERKBANK

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 60 mm

PIZZATISCH

- Isolierschicht 50 mm.
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 60 mm

PIZZA COUNTER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids per door
- Cap. 8 guides per door
- Space between guides 60 mm

TABLE PRÉP POUR PIZZA

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 60 mm

7020.1210 € 23,-



Grids

EN 600 x 400

7489.0905 € 88,-



Castors set, 5x

7020.0600 € 13,-



Pizza dough container

EN 600 x 400 x 70

7020.0605 € 7,95

Lid for pizza dough container
> 7020.0600

7489.0528 ON REQUEST



Drawer set

7489.0529 ON REQUEST



Drawer set

ON REQUEST



Door lock

60Hz ON REQUEST



PIZZA COUNTER WITH DRAWERS

 PIZZAWERKBANK
MET LADEN

 PIZZA COUNTER
WITH DRAWERS


60 mm

 PIZZATISCH MIT LADEN

 TABLE PRÉP POUR PIZZA
AVEC TIROIRS


REFRIGERATED COUNTER TOP

 GEKOELDE OPZETVITRINE

 REFRIGERATED
COUNTER TOP

 AUFSATZVITRINE

 PUIITS RÉFRIGÉRÉE


7950.0042

€ 2.252,-



	2025 x 800 x 1000
	945 x 680 x 560
	230 V / 0,34 kW
EN	2x 600x400
	+2 / +8 °C
	R 600 A
dB	42
	295

7450.0023

€ 854,-



	> 7950.0042
	2000 x 395 x 435
	230 V / 0,34 kW
GN	9x 1/3 GN
	+2 / +8 °C
	R 600 A
	70

 PIZZAWERKBANK

- Isolatie 60 mm
- Omgevingstemp. +43 °C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster per deur

 PIZZATISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungstemp. +43 °C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter hinter jeden Tür

 PIZZA COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +43 °C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grid per door

 TABLE PRÉP POUR PIZZA

- Isolation 60 mm.
- Temp. ambiente +43 °C
- Compresseur fixé
- 1 Grille par porte inclus

7020.1210  € 23,-

	Grids
EN	600 x 400

7451.0255  € 33,-

	Set guides
	1

7020.0600  € 13,-

	Pizza dough container
EN	600 x 400 x 70

7020.0605  € 7,95

	Lid for pizza dough container
	> 7020.0600



PIZZA COUNTER WITH DRAWERS

PIZZAWERKBANK
MET LADEN

PIZZA COUNTER
WITH DRAWERS



50 mm

PIZZATISCH MIT LADEN

TABLE PRÉP POUR PIZZA
AVEC TIROIRS



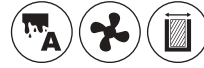
REFRIGERATED COUNTER TOP

GEKOELDE OPZETVITRINE

AUFSATZVITRINE

REFRIGERATED
COUNTER TOP

PUIITS RÉFRIGÉRÉE



50 mm



7489.5230

7489.5235

€ 2.720,-

€ 3.165,-



	1550 x 800 x 1080	2100 x 800 x 1080
	230 V / 0,2 kW	230 V / 0,21 kW
EN	3x 600x400	6x 600x400
	380 L	615 L
	-2 / +8°C	-2 / +8°C
	R 290	R 290
dB	40	40
	236	311

7489.5240

7489.5245

€ 1.090,-

€ 1.140,-



	> 7489.5230	> 7489.5235
	1550 x 390 x 460	2100 x 390 x 460
	230 V / 0,12 kW	230 V / 0,12 kW
GN	6x 1/3 GN	10x 1/3 GN
	+4 / +10°C	+4 / +10°C
	R 290	R 290
	67	108

PIZZAWERKBANK

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 60 mm

PIZZATISCH

- Isolierschicht 50 mm.
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 60 mm

PIZZA COUNTER

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids per door
- Cap. 8 guides per door
- Space between guides 60 mm

TABLE PRÉP POUR PIZZA

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 60 mm

7020.1210 € 23,-



Grids

EN 600 x 400

7489.0504 € 158,-



Castors set, 9x

7020.0600 € 13,-



Pizza dough container

EN 600 x 400 x 70

7020.0605 € 7,95

Lid for pizza dough container
> 7020.0600

7489.0528 ON REQUEST



Drawer set

7489.0529 ON REQUEST



Drawer set

ON REQUEST



Door lock

60Hz ON REQUEST



PIZZA COUNTER

PIZZAWERKBANK

PIZZA COUNTER

PIZZATISCH

TABLE PRÉP POUR PIZZA



REFRIGERATED COUNTER TOP

GEKOELDE OPZETVITRINE

REFRIGERATED COUNTER TOP

AUFSATZVITRINE

PUIITS RÉFRIGÉRÉE



7950.0060

€ 1.477,-



	1400 x 700 x 1020
	1291 x 595 x 456
	230 V / 0,34 kW
GN	3x 1/1
	+2 / +8 °C
	R 600 A
dB	48
	130

7450.0007

€ 657,-



	> 7950.0060
	1400 x 335 x 435
	230 V / 0,34 kW
	+2 / +8 °C
	R 600 A
	51

7450.0500

€ 31,-

	Set guides
>	7450.0220-0580

7950.5049

€ 31,-

	Set guides
>	7950.0065-0070

7950.5048

€ 31,-

	Set guides
>	7950.0060

7020.1200

€ 12,75

	Grids SS
GN	1/1GN

7450.0505

€ 24,-

	Grids PE COATED
GN	1/1GN

7003.0510

€ 174,-

	Support for pizza counter
	905 x 638 x 103

7003.0515

€ 189,-

	Support for pizza counter
	1370 x 638 x 103




Cooking range

Drop-in

Ovens



7950.0070

€ 933,-



	903 x 700 x 1090		380 L
	830 x 595 x 456		-2 / +8 °C
	230 V / 0,34 kW		R 600 A
GN	2x 1/1 GN 5x 1/6 GN	dB	48
	95		

7950.0065

€ 1.320,-



	1368 x 700 x 1090		-10 / -22 °C
	1295 x 595 x 456		R 600 A
	230 V / 0,34 kW	dB	48
GN	3x 1/1 GN 8x 1/6 GN		155

Kitchen equipment

Refrigeration



Neutral

Faucets

Ventilation



7450.0580

€ 2.053,-



	1420 x 700 x 1060	GN	2x 1/1
	830 x 595 x 456		+2 / +8 °C
	230 V / 0,34 kW		R 600 A
	268	dB	48

7450.0220

€ 1.656,-



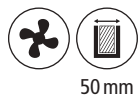
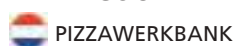
	1368 x 700 x 1180	GN	8x 1/6 PAN
	1395 x 595 x 456		+2 / +8 °C
	230 V / 0,34 kW		R 600 A
	155	dB	50

Pizzeria

Bakery



PIZZA COUNTER



50 mm



7489.5300

€ 4.845,-



	1660 x 830 x 1360		460 L
	230 V / 0,3 kW		-2 / +8 °C
	6x 460 x 660		R 290
	237		



7489.5305

€ 6.270,-



	2230 x 830 x 1360		720 L
	230 V / 0,3 kW		-2 / +8 °C
	9x 460 x 660		R 290
	338		

GN CONTAINER

GN PAN

GN BEHÄLTER

GN CONTAINER

GN RÉCIPIENT



		GN				
7476.0050	530x325x20	1/1	✓	1	€ 13,-	
7476.0055	530x325x40	1/1	✓	1	€ 15,-	
7476.0060	530x325x65	1/1	✓	1	€ 17,-	
7476.0160	530x325x100	1/1	✓	1	€ 18,-	
7476.0065	530x325x150	1/1	✓	1	€ 19,-	
7476.0165	325x265x65	1/2	✓	1	€ 10,-	
7476.0170	325x265x100	1/2	✓	1	€ 14,-	
7476.0070	325x265x150	1/2	✓	1	€ 19,-	
7476.0175	325x176x65	1/3	✓	1	€ 9,-	
7476.0180	325x176x100	1/3	✓	1	€ 11,-	
7476.0075	325x176x150	1/3	✓	1	€ 17,-	
7476.0185	265x162x65	1/4	✓	1	€ 8,-	
7476.0190	265x162x100	1/4	✓	1	€ 10,-	
7476.0080	265x162x150	1/4	✓	1	€ 14,-	
7476.0195	176x162x65	1/6	✓	1	€ 7,-	
7476.0200	176x162x100	1/6	✓	1	€ 9,-	
7476.0085	176x162x150	1/6	✓	1	€ 11,-	
7476.0090	176x108x100	1/9	✓	1	€ 9,-	

GN LID

GN DEKSEL

GN DECKEL

GN LID

GN COUVRIR



		GN				
7476.0100	530 x 325	1/1	✓	1	€ 13,-	
7476.0105	325 x 265	1/2	✓	1	€ 9,-	
7476.0110	325 x 175	1/3	✓	1	€ 7,-	
7476.0115	264 x 162	1/4	✓	1	€ 6,-	
7476.0120	176 x 162	1/6	✓	1	€ 6,-	
7476.0125	176 x 108	1/9	✓	1	€ 4,-	

GN CONTAINER PERFORATED

 GN PAN
GEPERFOREERD G

 GN BEHÄLTER
PERFORIERT

 GN CONTAINER
PERFORATE

 GN RÉCIPIENT
PERFORÉ


		GN				
7476.0205	530x325x65	1/1	✓	1	€ 19,-	
7476.0210	530x325x150	1/1	✓	1	€ 23,-	
7476.0215	325x265x65	1/2	✓	1	€ 17,-	
7476.0220	325x265x150	1/2	✓	1	€ 21,-	

GN BAR

GN STEG

GN STEGE

GN BAR

GN BARRE



	L	GN				
7216.1150	20	1/1	✓	1	€ 14,-	
7216.1151	20	1/2	✓	1	€ 12,-	
7216.1152	20	1/3	✓	1	€ 12,-	
7216.1153	20	1/4	✓	1	€ 10,-	
7216.1154	20	1/6	✓	1	€ 7,-	



REFRIGERATED COUNTER TOP



GEKOELDE OPZETVITRINE



AUFSATZVITRINE

REFRIGERATED
COUNTER TOP

PUITS RÉFRIGÉRÉE



7450.0005	7450.0007	7450.0009	7450.0011	7450.0013
€ 633,-	€ 657,-	€ 737,-	€ 761,-	€ 810,-

335 depth

	1200 x 335 x 435	1400 x 335 x 435	1600 x 335 x 435	1800 x 335 x 435	2000 x 335 x 435
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
GN	5x 1/4	6x 1/4	7x 1/4	8x 1/4	10x 1/4
	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
dB	40	40	40	40	40
	47	51	56	58	66

7450.0015	7450.0017	7450.0019	7450.0021	7450.0023
€ 645,-	€ 692,-	€ 761,-	€ 798,-	€ 854,-

395 depth

	1200 x 395 x 435	1400 x 395 x 435	1600 x 395 x 435	1800 x 395 x 435	2000 x 395 x 435
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
GN	4x 1/3	6x 1/3	7x 1/3	8x 1/3	9x 1/3
	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C	+2 / +8°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
dB	40	40	40	40	40
	48	53	60	66	70

OPZETVITRINE
RVS DEKSEL

AUFSATZVITRINE
EDELSTAHL DECKEL

REFRIGERATED
COUNTER TOP SS TOP

PUIITS RÉFRIGÉRÉE
COUVERCLE EN ACIER
INOX



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7450.0025

€ 633,-



7450.0027

€ 667,-



7450.0029

€ 810,-



335 depth

	1200 x 335 x 225	1500 x 335 x 225	2000 x 335 x 225
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
GN	5x 1/4	6x 1/4	10x 1/4
	+2 / +7°C	+2 / +7°C	+2 / +7°C
dB	40	40	40
	35	38	43

7450.0031

€ 645,-



7450.0033

€ 692,-



7450.0035

€ 853,-



395 depth

	1200 x 395 x 225	1500 x 395 x 225	2000 x 395 x 225
	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW	230 V / 0,34 kW
GN	3x 1/3	6x 1/3	9x 1/3
	+2 / +7°C	+2 / +7°C	+2 / +7°C
dB	40	40	40
	36	39	45



LOPENDE BAND OVEN

GEEN ERVAREN PERSONEEL NODIG

Het is niet nodig om tijdens het bakken de oven te controleren, en de deur open en dicht te doen tijdens het bakken.

NIET ALLEEN VOOR PIZZA

Perfect geschikt voor het bereiden van diverse gerechten: pizza's, brood, focaccia's, groenten, gastronomische producten en veel meer.

ENERGIEBESPARING

30% besparing ten opzichte van een standaard oven dankzij convectie kooktechniek en het gebruik van elektronische relais.

ELECTRISCH DIGITAAL BEDIENINGSPANEEL

Het gebruik van het bedieningspaneel is makkelijk en intuïtief. Op het paneel kunnen de aan en uit tijden ingesteld worden, de snelheid van de lopende band, en de temperatuur van de oven en de bodem.

- Gemakkelijke toegang voor een simpele en grondige reiniging.
- Buitenkant oven niet boven 40°C
- Volledig vervaardigd uit roestvrijstaal



TUNNELPIZZAÖFEN

VERLANGT KEIN ERFAHRENES PERSONAL

Der Ofen muss während seines Betriebs nicht kontrolliert und die Tür muss nicht zum Einschieben geöffnet und geschlossen werden.

NICHT NUR PIZZA

Ausgezeichnet zum Backen zahlreicher Gerichte: Pizza, Brot, Focacce, Gemüse, Gastronomieerzeugnisse und vieles mehr.

ENERGIEEINSPARUNG

von 30% im Vergleich zu einem normalen Ofen, dank dem Backen mit Konvektion und dem Gebrauch von elektrostatischen Relais.

ELEKTRISCHE DIGITALE BEDIENINGSTAFEL

Einfache und intuitive Benutzung der Bedientafel, mit der die Uhrzeit für die Ein- und Ausschaltung, die Geschwindigkeit des Förderbands und die Temperatur von Decke und Boden programmiert werden können.

- Leichter Zugriff für eine gründliche Reinigung des Innenbereichs
- Außenfläche des Ofens nicht heißer als 40°C
- Vollständig aus Edelstahl hergestellt



CONVEYOR TUNNEL OVEN

DOES NOT NEED EXPERIENCED PERSONNEL

No need to check the oven during its use and open and close the door to bake.

NOT ONLY PIZZA

It is excellent for cooking several dishes: pizzas, breads, flat loaves, vegetables, food products and much more.

ENERGY SAVING

30% compared to a standard oven, thanks to convection cooking and the use of electrostatic relays.

ELECTRICAL DIGITAL CONTROL PANEL

Use of the control panel is simple and intuitive; it allows to set the on and off time, the belt speed and the temperature of the oven roof and bed.

- Easy access for a careful cleaning of the interior of the oven
- Oven external surface not over 40°C
- Completely manufactured in stainless steel



FOUR TUNNEL

IL N'EXIGE PAS DE PERSONNEL EXPÉRIMENTÉ

Il n'est nécessaire de contrôler le four pendant son utilisation ni d'ouvrir ou fermer la porte pour enfourner.

PIZZAS ET BIEN D'AUTRES CHOSSES ENCORE

Il est idéal pour cuire de nombreux plats : pizzas, pain, fougasses, légumes, produits gastronomiques et bien d'autres choses encore.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

de 30% par rapport à un four normal, grâce à la cuisson à convection et à l'utilisation de relais électrostatiques.

PANNEAU DE CONTRÔLE NUMÉRIQUE ÉLECTRIQUE

L'utilisation du panneau de contrôle est simple et intuitive ; il permet de programmer l'heure d'allumage et d'extinction, la vitesse de la bande transporteuse et la température de la voûte et de la sole.

- Accès facile pour un nettoyage interne en profondeur
- Surface externe du four inférieure à 40°C
- Entièrement construit en acier inox





LOPENDE BAND OVEN



TUNNELPIZZAÖFEN



CONVEYOR TUNNEL OVEN



FOUR TUNNEL

CONVEYOR TUNNEL OVEN



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



	7485.0150	7485.0155	7485.0160	7485.0165
	€ 6.250,- 	€ 10.880,- 	€ 14.200,- 	€ 16.800,-
	NO Support included	Support included	Support included	Support included
	1425 x 985 x 450	1860 x 1210 x 500/1030	2070 x 1320 x 560/1090	2250 x 1560 x 600/1130
	400 x 540 x 100	500 x 750 x 100	650 x 1000 x 100	800 x 1100 x 100
	400 V / 7,8 kW	400 V / 14,2 kW	400 V / 17,4 kW	400 V / 24,4 kW
	101	255	284	411

Ø 25	30	90	165	180	
Ø 32	15	30	75	105	
Ø 40	13	26	39	52	
Ø 45	X	12	24	36	

7485.0170



€ 690,-



Support > 7485.0150

600 x 865 x 630

28



Pizzeria

PIZZA OVEN



PIZZA OVEN



PIZZAÖFEN



PIZZA OVEN



FOUR À PIZZA



7485.0002

€ 532,-



	568 x 500 x 280		+50 / +320°C
	1x 410 x 360 x 90		23
	230 V / 1,6 kW		Ø 32

7485.0005

€ 660,-



	568 x 500 x 430		+50 / +320°C
	2x 410 x 360 x 90		34
	230 V / 2,4 kW		Ø 32



7455.1095

€ 578,-



	685 x 675 x 430		+0 / +350°C
	2x 500 x 500 x 115		71
	230 V / 3 kW		Ø 45



PIZZA OVEN

PIZZA OVEN

PIZZAÖFEN

PIZZA OVEN

FOUR À PIZZA



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



D 600

7485.0140

€ 1.146,-



	1305 x 600 x 413		°C	+50 / +500°C		
	1x 1080 x 435 x 413		KG	65		
	400 V / 4,4 kW			Ø 35		3



D 600

7485.0145

€ 1.810,-



	1305 x 600 x 745		°C	+50 / +500°C		
	2x 1080 x 435 x 140		KG	130		
	400 V / 12 kW			Ø 35		6



ELEC. PIZZA OVEN

ELEK. PIZZA OVEN

ELEK. PIZZAÖFEN

ELEC. PIZZA OVEN

ELEC. FOUR À PIZZA

**NEW!****7491.1000****€ 638,-**

	630 x 600 x 290
	1x 400 x 400 x 100
	230 V / 3.5 kW
	+84 / +455 °C
	38
	Ø 39
	1

NEW!**7491.1005****€ 998,-**

	630 x 630 x 530
	2x 400 x 400 x 100
	400 V / 7 kW
	+84 / +455 °C
	68
	Ø 39
	2

7491.1010**€ 210,-**

	Support
	> 7491.1000 - 74911005
	630 x 510 x 850
	15



 PIZZA OVEN

 PIZZAÖFEN

 PIZZA OVEN

 FOUR À PIZZA

PIZZA OVEN



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7485.0120

€ 588,-



	568 x 500 x 280
	1x 410 x 360 x 90
	230 V / 1,6 kW
	+84 / +455 °C
	38
	Ø 32
	1

7485.0125

€ 773,-



	568 x 500 x 430
	2x 410 x 360 x 90
	230 V / 2,4 kW
	+84 / +455 °C
	68
	Ø 32
	2



Pizzeria

ELEC. PIZZA OVEN

ELEK. PIZZA OVEN

ELEK. PIZZAÖFEN

ELEC. PIZZA OVEN

ELEC. FOUR À PIZZA



NEW!

NEW!

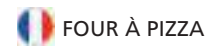
	7491.1015	7491.1030
	€ 884,-	€ 1.225,-
	890 x 810 x 430	890 x 1100 x 430
	1x 620 x 620 x 150	2x 620 x 920 x 150
	400 V / 5 kW	400 V / 6 kW
	+85 / +455 °C	+85 / +455 °C
	75	137
	Ø 30	Ø 30
	4	6

	7491.1020	7491.1035
	€ 1.498,-	€ 2.100,-
	890 x 810 x 760	890 x 1100 x 760
	1x 620 x 620 x 150	2x 620 x 920 x 150
	400 V / 10 kW	400 V / 12 kW
	+85 / +455 °C	+85 / +455 °C
	144	195
	Ø 30	Ø 30
	2x 4	2x 6

7491.1025	€ 240,-
	Support
	> 7491.1015 - 7491.1020
	920 x 720 x 850
	20

7491.1040	€ 274,-
	Support
	> 7491.1030 - 7491.1035
	890 x 1020 x 850
	25

PIZZA OVEN



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



	7485.0130	7485.0135
	€ 1.020,- 	€ 1.288,-
	975 x 924 x 413	975 x 1214 x 413
	1x 660 x 660 x 140	1x 660 x 990 x 140
	400 V / 4,7 kW	400 V / 7,2 kW
	+50 / +500 °C	+50 / +500 °C
	84	115
	Ø 32	Ø 32
	4	6

	7482.0020	7482.0025
	€ 1.650,- 	€ 2.298,-
	975 x 924 x 745	975 x 1214 x 745
	2x 660 x 660 x 140	2x 660 x 990 x 140
	400 V / 9,4 kW	400 V / 14,4 kW
	+50 / +500 °C	+50 / +500 °C
	137	188
	Ø 32	Ø 32
	2x 4	2x 6

7482.0030	€ 269,-
	Support
	> 7485.0130 - 7482.0020
	819 x 979 x 860
	24

7482.0035	€ 297,-
	Support
	> 7485.0135 - 7482.0025
	979 x 1109 x 860
	28



PIZZA OVEN

 PIZZA OVEN

 PIZZAÖFEN

 PIZZA OVEN

 FOUR À PIZZA



	7485.0040	7485.0045
	€ 2.020,- 	€ 2.510,- 
	1100 x 1074 x 745	1100 x 1314 x 745
	2x 820 x 840 x 175	2x 820 x 1080 x 175
	400 V / 13,8 kW	400 V / 20,4 kW
	600 x 400	600 x 400
	+50 / +500°C	+50 / +500°C
	164	236
	Ø 40	Ø 35
	2x 4	2x 6
TRAY	 2 +  2	 3 +  3

7485.0060	 € 291,-
	Support
	> 7485.0040
	1100 x 849 x 857
	27,1

7485.0065	 € 358,-
	Support
	> 7485.0045
	1100 x 1209 x 857
	31



PIZZA OVEN

 PIZZA OVEN

 PIZZAÖFEN

 PIZZA OVEN

 FOUR À PIZZA



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



	7485.0050	7485.0055
	€ 2.940,- 	€ 3.340,- 
	1500 x 1074 x 745	1500 x 1314 x 745
	2x 1230 x 840 x 175	2x 1230 x 1080 x 175
	400 V / 18 kW	400 V / 30,6 kW
	600 x 400	600 x 400
	+50 / +500°C	+50 / +500°C
	244	348
	Ø 40	Ø 35
	2x 6	2x 9
TRAY	 4 +  4  6 +  6	 5 +  5  9 +  9

7485.0070		€ 358,-
	Support	
	> 7485.0050	
	1504 x 819 x 857	
	33	

7485.0075		€ 381,-
	Support	
	> 7485.0055	
	1504 x 1209 x 857	
	40	



Pizzeria





PIZZA OVEN GAS

PIZZAÖFEN GAS

PIZZA OVEN GAS

PIZZA OVEN GAS
 FOUR À PIZZA À GAZ



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

	7485.0010	7485.0015	7485.0020
	€ 3.220,- 	€ 3.772,- 	€ 4.542,-
	1000 x 1062 x 560	1000 x 1362 x 560	1305 x 1362 x 560
	620 x 620 x 150	620 x 920 x 150	920 x 920 x 150
	230 V / 16,1 kW	230 V / 21,5 kW	230 V / 27 kW
	+0 / +450°C	+0 / +450°C	+0 / +450°C
	127	143	173
	Ø 30	Ø 30	Ø 30
	4	6	9

7485.0025	€ 266,-
	Support
>	7485.0010
	1005 x 840 x 960
	18

7485.0030	€ 322,-
	Support
>	7485.0015
	1005x1140x960
	19

7485.0035	€ 378,-
	Support
>	7485.0020
	1305 x 1140 x 960
	20



Pizzeria

DOUGH ROLLER

 DEEG ROLLER

 TEIGAUSROLLER

 DOUGH ROLLER

 LAMINOIR À PÂTE



7482.0005

€ 720,-


	480 x 355 x 430
	140 - 300
	230 V / 0,25 kW
	20



7482.0017

€ 1.190,-


	540 x 510 x 680
	260 - 400
	230 V / 0,37 kW
	41



7482.0010

€ 1.015,-


7482.0015

€ 1.175,-


	440 x 380 x 615	540 x 410 x 720
	140 - 300	260 - 400
	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,37 kW
	27	40



7054.0105

€ 880,-


7054.0110

€ 980,-


	420 x 450 x 600	500 x 510 x 610
	190 - 300	260 - 400
	230 V / 0,25 kW	230 V / 0,25 kW
	34	42



PIZZA PLETTER



PIZZA PRESS



PIZZA PRESS



PRESS À PIZZA

PIZZA PRESS



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

	7485.0205	7485.0200
	€ 5.100,- 	€ 5.985,-
	470 x 590 x 830	630 x 670 x 890
	400 V / 4,75 kW	400 V / 6,1 kW
	130 - 250	250 - 500
	114	150
	Ø 33	Ø 45



Pizzeria

DOUGH MIXER

 DEEGMENDER

 DOUGH MIXER

 TEIGMASCHINE

 PÉTRIN À SPIRALES



DOUGH MIXER EXTRACTABLE BOWL

 DEEGMENDER
UITNEEMBARE KOM

 DOUGH MIXER
EXTRACTABLE BOWL

 TEIGMASCHINE HERAUS-
ZIEHBARER SCHÜSSEL

 PÉTRIN À SPIRALES CUVE
EXTRACTIBLE



	7455.1430	7455.1435
	€ 1.098,- 	€ 1.209,- 
	395 x 753 x 705	445 x 795 x 773
	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,5 kW
	20 L	30 L
CAP	8 l	12 l
	138	152

	7485.0100	7485.0110
	€ 1.624,- 	€ 1.918,- 
	385 x 670 x 725	424 x 735 x 805
	230 V / 0,75 kW	230 V / 1,1 kW
	22 L	32 L
	72	103





DOUGH MIXERS

DEEGMENDER

TEIGMASCHINE

DOUGH MIXER

PÉTRIN À SPIRALES



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7485.0078	7485.0080	7485.0085	7485.0090	7485.0095
€ 1.045,- 	€ 1.239,- 	€ 1.484,- 	€ 1.663,- 	€ 1.804,-

1 SPEED

	260 x 500 x 500	385 x 670 x 725	424 x 735 x 805	480 x 805 x 825	480 x 805 x 825
	230 V / 0,37 kW	230 V / 0,37 kW	230 V / 1,1 kW	400 V / 1,1 kW	400 V / 1,5 kW
	10 L	22 L	32 L	41 L	48 L
	46	75	94	108	109

7485.0178	7485.0180	7485.0185	7485.0190	7485.0195	7485.0197
€ 1.399,- 	€ 1.480,- 	€ 1.719,- 	€ 1.899,- 	€ 1.995,- 	€ 3.276,-

2 SPEED

	385 x 670 x 725	385 x 670 x 725	424 x 735 x 805	480 x 805 x 825	480 x 805 x 825	535 x 935 x 915
	400 V / 0,75 kW	400 V / 0,75 kW	400 V / 1,1 kW	400 V / 1,1 kW	400 V / 1,5 kW	400 V / 2,2 kW
	16 L	22 L	32 L	41 L	48 L	60 L
	75	75	94	108	109	180



PIZZA SHOVEL

ALUMINIUM PIZZASCHÉP
RECHTHOEKIG VLAKALUMINIUM
PIZZASCHAUFEL
RECHTECKIGALUMINIUM PIZZA
SHOVEL RECTANGULARPELLE À PIZZA PLATE
EN ALUMINIUM
RECTANGULAIRE

NEW!



NEW!

7013.1840

€ 22,-



7013.1845

€ 24,-

Voor conveyor ovens of kleine ovenkamers | Für Förderöfen oder kleine Ofenkammern
For conveyor ovens or small oven chambers | Pour fours à convoyeur ou four de petites taille

	300 X 360 X 900	300 X 360 X 950
	✓	✓

PIZZA OVEN BRUSH WITH ALUMINIUM HANDLE

PIZZABORSTEL MET
ALUMINIUM STEELPIZZAÖFENBURSTE MIT
ALUMINIUMGRIFFPIZZA OVEN BRUSH WITH
ALUMINIUM HANDLESBROSSE À PIZZA AVEC
MANCHE EN ALUMINIUMPIZZA OVEN BRUSH WITH SCRAPER AND WITH
WOODEN HANDLEPIZZABORSTEL MET
SCRAPER HOUTEN STEEL

PIZZAHEBER EDELSTAHL

PIZZA OVEN BRUSH WITH
SCRAPER AND WITH
WOODEN HANDLEPELLE À PIZZA PLATE
EN ALUMINIUM
RECTANGULAIRE

NEW!



NEW!

7013.1850

€ 29,-



7013.1855

€ 30,-



	160 x 1200	250 x 1200
	✓	✓



PIZZA SHOVEL



NEW!



NEW!



NEW!



NEW!

7013.1800

7013.1805

7013.1810

7013.1815

€ 46,-



€ 62,-



€ 41,-



€ 60,-



Voor ovens met max. 2 pizza's achter elkaar | Für Öfen mit max. 2 Pizzen hintereinander
For ovens with max. 2 pizza in a row | Pour fours avec max. 2 pizzas d'affilée

	300 x 360 x 1200	300 x 360 x 1200	230 x 1200	230 x 1200
	✓	✓	✓	✓



NEW!



NEW!



NEW!



NEW!

7013.1820

7013.1825

7013.1830

7013.1835

€ 50,-



€ 67,-



€ 43,-



€ 62,-



Voor ovens met max. 3 pizza's achter elkaar | Für Öfen mit max. 3 Pizzen hintereinander
For ovens with max. 3 pizza in a row | Pour fours avec max. 3 pizzas d'affilée

	300 x 360 x 1520	300 x 360 x 1520	230 x 1420	230 x 1420
	✓	✓	✓	✓



- **RVS rechthoekig vlak**
Voor het inbrengen en uithalen van de pizza



- **Edelstahl rechteckig**
Zum Einsetzen und Entfernen der Pizza.



- **SS Rectangular**
For inserting and removing the pizza.



- **En acier inoxydable rectangulaire**
Pour insérer et retirer la pizza.

- **RVS rechthoekig geperforeerd**
Voor het inbrengen en uithalen van de pizza

- **Edelstahl rechteckig perforiert**
Zum Einsetzen und Entfernen der Pizza.

- **SS Rectangular perforated**
For inserting and removing the pizza.

- **Perforée en acier inoxydable rectangulaire**
Pour insérer et retirer la pizza.

- **RVS rond vlak**
Voor het draaien van de pizza gedurende het bakken

- **Edelstahl rund**
Zum Wenden der Pizza beim Backen.

- **SS Round**
For turning the pizza during baking.

- **En acier inoxydable ronde**
Pour retourner la pizza pendant la cuisson.

- **RVS rechthoekig rond geperforeerd**
Voor het draaien van de pizza gedurende het bakken

- **Edelstahl rund perforiert**
Zum Wenden der Pizza beim Backen.

- **SS Round perforated**
For turning the pizza during baking.

- **Perforée en acier inoxydable ronde**
Pour retourner la pizza pendant la cuisson.



PIZZA SERVER SS

 PIZZA SPATEL RVS PIZZA SERVER SS PIZZAHEBER EDELSTAHL SPATULE À PIZZA
EN ACIER INOX

PIZZA CUTTER SS

 PIZZASNIJDER RVS PIZZA CUTTER SS PIZZASCHNEIDER
EDELSTAHL COUTEAU À PIZZA
EN ACIER INOX

7485.0360

€ 22,-



	80 x 240
	✓
	0,5

7485.0355

€ 17,-



	165 x 120
	✓
	0,5



PIZZASCHEP
ALUMINIUM

PIZZASCHAUFEL
ALUMINIUM

PIZZA SHOVEL
ALUMINIUM

PELLE À PIZZAS
ALUMINIUM



	7485.0300	7485.0305	7485.0310	7485.0315
	€ 105,- 	€ 115,- 	€ 105,- 	€ 115,- 
	330 x 330 x 1500	360 x 360 x 1500	330 x 330 x 1500	360 x 360 x 1500
	✓	✓	✓	✓
	3	3	3	3

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery





Bakkerij
Bäckerei
Bakery
Boulangerie



Bakery

BOWL FOR PLANETARY MIXER



KOM TBV
PLANEETMENDER



GELENKHÖHLE FÜR
PLANETEN-TEIGMASCHINE



BOWL FOR
PLANETARY MIXER



BOL POUR
MIXEUR PLANÉTAIRE



SS

7455.1450	7455.1455	7455.1460
€ 105,- 	€ 176,- 	€ 336,-
> 7455.1410	> 7455.1420	> 7455.1425
	1	1

WHISK FOR PLANETARY MIXER



BOLGARDE TBV
PLANEETMENDER



GARDE FÜR
PLANETEN-TEIGMASCHINE



WHISK FOR
PLANETARY MIXER



FOUET POUR
MIXEUR PLANÉTAIRE



SS

7455.1465	7455.1470	7455.1475
€ 50,- 	€ 66,- 	€ 105,-
> 7455.1410	> 7455.1420	> 7455.1425
	1	1

DOUGH-HOOK FOR PLANETARY MIXER



DEEGHAAK TBV
PLANEETMENDER



TEIGHAKEN FÜR
PLANETEN-TEIGMASCHINE



DOUGH-HOOK
FOR PLANETARY MIXER



PÂTECROCHET
POUR PLANÉTAIRE



SS

7455.1495	7455.1497	7455.1499
€ 50,- 	€ 66,- 	€ 83,-
> 7455.1410	> 7455.1420	> 7455.1425
	1	1

FLAT MIXINGARM FOR PLANETARY MIXER



PLATTE MENGARM
TBV PLANEETMENDER



MISCHARM FÜR
PLANETEN-TEIGMASCHINE



FLAT MIXINGARM
FOR PLANETARY MIXER



BRAS À MÉLANGER
POUR PLANÉTAIRE



SS

7455.1480	7455.1485	7455.1490
€ 50,- 	€ 66,- 	€ 105,-
> 7455.1410	> 7455.1420	> 7455.1425
	1	1

PLANETARY MIXER



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery

7455.1410

€ 924,-



7455.1420

€ 1.122,-



7455.1425

€ 1.793,-



	452 x 432 x 606	530 x 496 x 780	546 x 512 x 852
	230 V / 0,45 kW	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,1 kW
	10 L	20 L	30 L
	110 - 178 - 355	104 - 187 - 365	104 - 187 - 365
	2 kg	5 kg	6 kg
	56	87	94



PLANEETMENDER

- Incl. 1x kom, bolgarde, deeghaak en platte mengarm
- Deeghaak: absoluut niet gebruiken voor zwaar deeg, zoals brooddeeg en pizzadeeg. Aanbevolen snelheid: laag
- Platte mengarm: te gebruiken voor dun beslag, zoals cakemix, glazuren, vullingen en puree. Aanbevolen snelheid: middel
- Bolgarde: te gebruiken voor lichte mixen, zoals eieren en slagroom. Aanbevolen snelheid: middel of hoog



PLANETEN-TEIGMASCHINE

- Inkl. 1x gelenkhöhle, garde, teighaken und mischarm
- Teighaken: verwenden Sie diese nicht für schwere Brotteige zum
- Mischarm: wird im Allgemeinen für dünne Rührteige, Torten und Kartoffelpüree, wie Füllungen und vorzugsweise auf mittlerer Geschwindigkeit verwendet Mitte.
- Garde: wird am besten für Schlagsahne/Schlagobers und zum Eischneeschiagen und vorzugsweise auf hoher Geschwindigkeit verwendet hoch



PLANETARY MIXER

- Incl. 1x bowl, whisk, dough-hook and flat mixingarm
- Dough-hook: absolutely not to be used for heavy dough, such as bread and pizza dough. Recommended speed: low speed
- Flat mixingarm: to be used for thin batter, such as cake mix, icings, fillings and mashed potato. Recommended speed: mid speed
- Whisk: to be used for light mixes, such as eggs and whipped cream. Recommended speed: mid or high speed



MIXEUR PLANÉTAIRE

- Incl. 1x bol, fouet, pâtecrochet et bras à mélanger
- Pâtecrochet: à ne pas utiliser pour les pâte épaisse, comme la pâte à pain et la pâte à pizza. Vitesse recommandée: faible
- Bras à mélanger: à utiliser pour les pâtes légères, telles que les mélanges pour gâteaux / biscuits, les glaçages, les fourrages et la purée. Vitesse recommandée: moyenne
- Fouet: à utiliser pour les mélanges légers, tels que les œufs et la crème fouettée. Vitesse recommandée: moyenne ou élevée



Bakery

BOWL FOR PLANETARY MIXER



KOM TBV
PLANEETMENDER



GELENKHÖHLE FÜR
PLANETEN-TEIGMASCHINE



BOWL FOR
PLANETARY MIXER



BOL POUR
MIXEUR PLANÉTAIRE



SS

7455.0120	7455.0122	7455.0124
€ 105,- 	€ 176,- 	€ 336,-
> 7455.0100	> 7455.0105	> 7455.0110
	1	1

WHISK FOR PLANETARY MIXER



BOLGARDE TBV
PLANEETMENDER



GARDE FÜR
PLANETEN-TEIGMASCHINE



WHISK FOR
PLANETARY MIXER



FOUET POUR
MIXEUR PLANÉTAIRE



SS

7455.0125	7455.0127	7455.0129
€ 50,- 	€ 66,- 	€ 105,-
> 7455.0100	> 7455.0105	> 7455.0110
	1	1

DOUGH-HOOK FOR PLANETARY MIXER



DEEGHAAK TBV
PLANEETMENDER



TEIGHAKEN FÜR
PLANETEN-TEIGMASCHINE



DOUGH-HOOK
FOR PLANETARY MIXER



PÂTECROCHET
POUR PLANÉTAIRE



ALUMINIUM

7455.0130	7455.0132	7455.0134
€ 50,- 	€ 66,- 	€ 83,-
> 7455.0100	> 7455.0105	> 7455.0110
	1	1

FLAT MIXINGARM FOR PLANETARY MIXER



PLATTE MENGARM
TBV PLANEETMENDER



MISCHARM FÜR
PLANETEN-TEIGMASCHINE



FLAT MIXINGARM
FOR PLANETARY MIXER



BRAS À MÉLANGER
POUR PLANÉTAIRE



ALUMINIUM

7455.0135	7455.0137	7455.0139
€ 50,- 	€ 66,- 	€ 105,-
> 7455.0100	> 7455.0105	> 7455.0110
	1	1

PLANETARY MIXER



	7455.0100	7455.0105	7455.0110
	€ 1.001,- 	€ 1.276,- 	€ 2.464,-
	485 x 410 x 635	560 x 540 x 765	700 x 620 x 1200
	230 V / 0,5 kW	230 V / 1,1 kW	230 V / 1,5 kW
	10 L	20 L	30 L
	91 - 200 - 300	97 - 220 - 316	93 - 167 - 285
	76	107	208



PLANEETMENDER

- Incl. 1x kom, bolgarde, deeghaak en platte mengarm
- Deeghaak: absoluut niet gebruiken voor zwaar deeg, zoals brooddeeg en pizzadeeg. Aanbevolen snelheid: laag
- Platte mengarm: te gebruiken voor dun beslag, zoals cakemix, glazuren, vullingen en puree. Aanbevolen snelheid: middel
- Bolgarde: te gebruiken voor lichte mixen, zoals eieren en slagroom. Aanbevolen snelheid: middel of hoog



PLANETEN-TEIGMASCHINE

- Incl. 1x gelenkhöhle, garde, teighaken und mischarm
- Teighaken: verwenden Sie diese nicht für schwere Brotteige zum
- Mischarm: wird im Allgemeinen für dünne Rührteige, Torten und Kartoffelpüree, wie Füllungen und vorzugsweise auf mittlerer Geschwindigkeit verwendet Mitte.
- Garde: wird am besten für Schlagsahne/Schlagobers und zum Eischneeschiagen und vorzugsweise auf hoher Geschwindigkeit verwendet hoch



PLANETARY MIXER

- Incl. 1x bowl, whisk, dough-hook and flat mixingarm
- Dough-hook: absolutely not to be used for heavy dough, such as bread and pizza dough. Recommended speed: low speed
- Flat mixingarm: to be used for thin batter, such as cake mix, icings, fillings and mashed potato. Recommended speed: mid speed
- Whisk: to be used for light mixes, such as eggs and whipped cream. Recommended speed: mid or high speed



MIXEUR PLANÉTAIRE

- Incl. 1x bol, fouet, pâtecrochet et bras à mélanger
- Pâtecrochet: à ne pas utiliser pour les pâte épaisse, comme la pâte à pain et la pâte à pizza. Vitesse recommandée: faible
- Bras à mélanger: à utiliser pour les pâtes légères, telles que les mélanges pour gâteaux / biscuits, les glaçages, les fourrages et la purée. Vitesse recommandée: moyenne
- Fouet: à utiliser pour les mélanges légers, tels que les œufs et la crème fouettée. Vitesse recommandée: moyenne ou élevée

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



KITCHEN MACHINE



	7013.0130	7013.0132
	€ 523,- 	€ 583,-
	210 x 360 x 400	232 x 400 x 420
	230 V / 0,3 kW	230 V / 0,33 kW
	5 L	7 L
	500	700
	✓	✓
	26	29



KEUKENMACHINE

- Incl. 1x kom, bolgarde, deeghaak en platte mengarm
- Deeghaak: absoluut niet gebruiken voor zwaar deeg, zoals brooddeeg en pizzadeeg. Aanbevolen snelheid: laag
- Platte mengarm: te gebruiken voor dun beslag, zoals cakemix, glazuren, vullingen en puree. Aanbevolen snelheid: middel
- Bolgarde: te gebruiken voor lichte mixen, zoals eieren en slagroom. Aanbevolen snelheid: middel of hoog



KÜCHENMASCHINE

- Inkl. 1x gelenkhöhle, garde, teighaken und mischarm
- Teighaken: verwenden Sie diese nicht für schwere Brotteige zum
- Mischarm: wird im Allgemeinen für dünne Rührteige, Torten und Kartoffelpüree, wie Füllungen und vorzugsweise auf mittlerer Geschwindigkeit verwendet Mitte.
- Garde: wird am besten für Schlagsahne/Schlagobers und zum Eischneeschiagen und vorzugsweise auf hoher Geschwindigkeit verwendet hoch



KITCHEN MACHINE

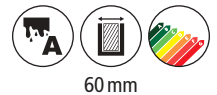
- Incl. 1x bowl, whisk, dough-hook and flat mixingarm
- Dough-hook: absolutely not to be used for heavy dough, such as bread and pizza dough. Recommended speed: low speed
- Flat mixingarm: to be used for thin batter, such as cake mix, icings, fillings and mashed potato. Recommended speed: mid speed
- Whisk: to be used for light mixes, such as eggs and whipped cream. Recommended speed: mid or high speed



BATTEUR MELANGEUR

- Incl. 1x bol, fouet, pâtecrochet et bras à mélanger
- Pâtecrochet: à ne pas utiliser pour les pâte épaisse, comme la pâte à pain et la pâte à pizza. Vitesse recommandée: faible
- Bras à mélanger: à utiliser pour les pâtes légères, telles que les mélanges pour gâteaux / biscuits, les glaçages, les fourrages et la purée. Vitesse recommandée: moyenne
- Fouet: à utiliser pour les mélanges légers, tels que les œufs et la crème fouettée. Vitesse recommandée: moyenne ou élevée

REFRIGERATED BAKERY COUNTER



7950.0420

€ 3.197,-



	1510 x 800 x 1365		428 L
	945 x 680 x 560		+2 / +8°C
	230 V / 0,19 kW		R 290
GN	4x 1/1 GN pan	dB	42
	130		2x 600 x 400

BAKKERSKOELWERKBANK

- Isolatie 60mm
- Omgevingtemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 rooster en geleidersets per deur
- Cap. 10 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 55 mm
- Rechte glasopzet
- Incl. schuifruitjes aan de bedieningskant

BÄCKEREI KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60 mm
- Umgebungtemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter mit Führungsschiene hinter jeden Tür
- Für maximal 10 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 55 mm
- Gerade Glasaufsatz
- Inkl. Schiebe Glastüren an der Bedienung Seite

REFRIGERATED BAKERY COUNTER

- Insulation 60 mm
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grid and set guides per door
- Cap. 10 guides per door
- Space between guides 55 mm
- Straight glass cover
- Incl. sliding glass doors on the operating side

TABLE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE

- Isolation 60 mm
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- Straight glass cover
- Cap. 10 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 55 mm
- Structure en verre droite
- Incl. portes coulissantes du côté commande

7020.1210

€ 23,-


Grids

EN

600 x 400

7451.0010

€ 74,-


Castors set, 4x

7451.0255

€ 33,-


Set guides

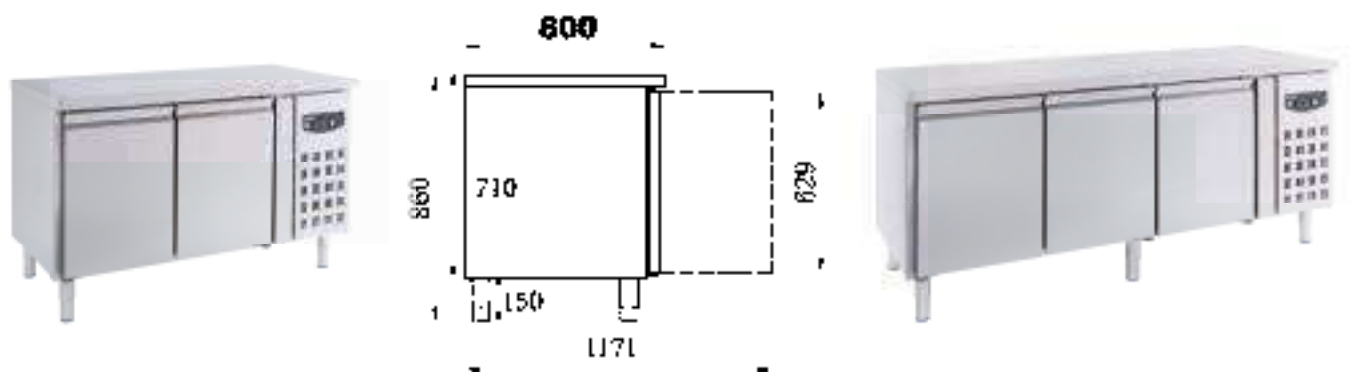
1



REFRIGERATED BAKERY COUNTER



60 mm



7450.1215

€ 1.495,-



	1510 x 800 x 860		428 L
	945 x 680 x 560		+2 / +8°C
	300 V / 0,34 kW		R 600 A
	155		50

7450.1220

€ 1.740,-



	2020 x 800 x 850		635 L
	1455 x 680 x 560		+2 / +8°C
	300 V / 0,34 kW		R 600 A
	170		50

BAKKERSKOEL-
WERKBANK

- Isolatie 60mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 1 roosters per deur



BÄCKEREI KÜHLTISCH

- Isolierschicht 60mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 1 Gitter hinter jeden Tür

REFRIGERATED
BAKERY COUNTER

- Insulation 60mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 1 grids per door

TABLE RÉFRIGÉRÉE
PÂTISSERIE

- Isolation 60mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 1 Grilles par porte inclus

7020.1210



€ 23,-



Grids

EN

600 x 400

7451.0255



€ 33,-



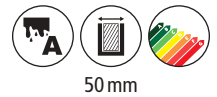
Set guides

KG

1



REFRIGERATED BAKERY COUNTER



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7489.5250

€ 2.248,-



	1550 x 800 x 850		380 L
	230 V / 0,17 kW		-2 / +8°C
EN	6x 600 x 400		R 290
	159	dB	40

7489.5255

€ 2.590,-



	2100 x 800 x 850		615 L
	230 V / 0,2 kW		-2 / +8°C
EN	9x 600 x 400		R 290
	260	dB	40

**BAKKERSKOEL-
WERKBANK**

- Isolatie 50 mm
- Omgevingstemp. +43°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 3 roosters per deur
- Cap. 8 geleiders per deur
- Ruimte tussen geleiders 60 mm

BÄCKEREI KÜHLTISCH

- Isolierschicht 50 mm
- Umgebungstemp. +43°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 3 Gitter hinter jeden Tür
- Für maximal 8 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 60 mm

**REFRIGERATED
BAKERY COUNTER**

- Insulation 50 mm
- Ambient temp. +43°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 3 grids per door
- Cap. 8 guides per door
- Space between guides 60 mm

**TABLE RÉFRIGÉRÉE
PÂTISSERIE**

- Isolation 50 mm
- Temp. ambiente +43°C
- Compresseur fixé
- 3 Grilles par porte inclus
- Cap. 8 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 60 mm

7020.1210 € 23,-



Grids

EN

600 x 400

7489.0905 € 70,-



Castors set, 5x

7489.0528 ON REQUEST



Drawer set

7489.0529 ON REQUEST



Drawer set

7020.0600 € 13,-



Pizza dough container

EN

600 x 400 x 70

ON REQUEST



Door lock

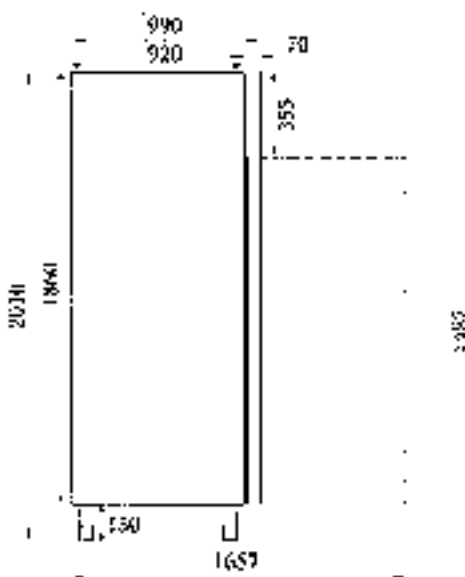
60Hz ON REQUEST



REFRIGERATED/FREEZED BAKERY CABINET



60 mm



7450.1205

€ 1.495,-



REFRIGERATED

	740 x 990 x 2010		737 L
	624 x 860 x 1400		+2 / +8°C
	300 V / 0,43 kW		R 290
	170		48

7450.1210

€ 1.782,-



FREEZED

	740 x 990 x 2010		737 L
	624 x 860 x 1400		-18 / -22°C
	300 V / 0,63 kW		R 290
	161		48

**BAKKERSKOEL- /
VRIESKAST**

- Isolatie 60 mm.
- Omgevingstemp. +32°C
- Vast ingebouwde compressor
- Cap. 10 geleiders

**BÄCKEREI KÜHL- /
TIEFKÜHLSCHRANK**

- Isolierschicht 60 mm.
- Umgebungstemp. +32°C
- Fest installierte Kompressor
- Für maximal 10 Führungsschienen

**REFRIGERATED/FREEZED
BAKERY CABINET**

- Insulation 60 mm.
- Ambient temp. +32°C
- Permanently installed compressor
- Cap. 10 guides per door

**RÉFRIGÉRATEUR/
CONGÉLATEUR
PÂTISSERIE**

- Isolation 60 mm.
- Temp. ambiente +32°C
- Compresseur fixé
- Cap. 10 Glissières par porte

7450.0508



€ 50,-

	Grids
	600 x 800

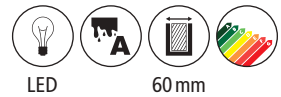
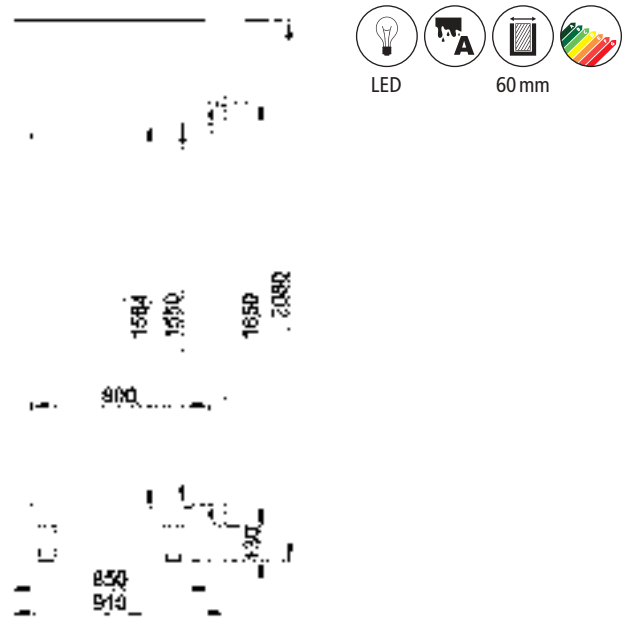
7451.0240



€ 30,-

	Set guides
	1

REFRIGERATED/FREEZED BAKERY CABINET



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

7489.5190

€ 2.190,-



REFRIGERATED

	800 x 910 x 2080		-2 / +8°C
	230 V / 0,30 kW		R 290
	850 L		45
	169		

7489.5195

€ 2.525,-



FREEZED

	800 x 910 x 2080		-10 / -22°C
	230 V / 0,6 kW		R 290
	850 L		60
	176		

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

BAKKERSKOEL- / VRIESKAST**Monoblock**

- Isolatie 60mm.
- Omgevingstemp. +32°C
- Cap. 14 geleiders
- Ruimte tussen geleiders 45mm.

BÄCKEREI KÜHL- / TIEFKÜHLSCHRANK**Monoblock**

- Isolierschicht 60mm.
- Umgebungstemp. +32°C
- Für maximal 14 Führungsschienen
- Abstand zwischen Führungsschienen 45mm

REFRIGERATED/FREEZED BAKERY CABINET**Monoblock**

- Insulation 60mm.
- Ambient temp. +32°C
- Cap. 14 guides per door
- Space between guides 45mm.

RÉFRIGÉRATEUR/ CONGÉLATEUR PÂTISSERIE**Monoblock**

- Isolation 60mm.
- Temp. ambiente +32°C
- Cap. 14 Glissières par porte
- Espace entre les Glissières 45mm

Faucets

Ventilation

Pizzeria

7489.0905

€ 70,-



Castors set, 5x

7020.0600

€ 13,-



Pizza dough container

EN

600 x 400 x 70

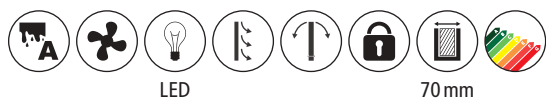
60Hz

ON REQUEST

Bakery



REFRIGERATED BAKERY CABINET



7455.1705

€ 1.270,-



WHITE

	740 x 680 x 1800		265 L
	610 x 475 x 1460		+2 / +8°C
	230 V / 0,18 kW		R 600 A
	117		4x EN 600x400 / 1x 600x245

7455.1715

€ 1.323,-



STAINLESS STEEL

	740 x 680 x 1800		265 L
	610 x 475 x 1460		+2 / +8°C
	230 V / 0,18 kW		R 600 A
	114		4x EN 600x400 / 1x 600x245



BAKKERSKOELKAST

- Isolatie 70 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters 600 x 400

BÄCKEREI
KÜHLSCHRANK

- Isolierschicht 70 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter 600 x 400

REFRIGERATED
BAKERY CABINET

- Insulation 70 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids 600 x 400

RÉFRIGÉRATEUR
PÂTISSERIE

- Isolation 70 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 4 Grilles 600 x 400

7455.1731



€ 22,-



Grids > 7455.1705 - 1715

EN

600 x 400

7455.1732



€ 21,-



Grids > 7455.1705 - 1715

EN

600 x 245

7455.1733



€ 49,-



Castors set, 4x

FREEZED BAKERY CABINET



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7455.1725

€ 1.546,-



WHITE

	740 x 680 x 1800		265 L
	610 x 475 x 1460		-18 / -22°C
	230 V / 0,22 kW		R 290
	115		4x EN 600 x 400

7455.1730

€ 1.718,-



STAINLESS STEEL

	740 x 680 x 1800		265 L
	610 x 475 x 1460		-18 / -22°C
	230 V / 0,22 kW		R 290
	115		4x EN 600 x 400

BAKKERSVRIESKAST

- Isolatie 70 mm
- Omgevingstemp. +38°C
- Vast ingebouwde compressor
- Incl. 4 roosters 600 x 400

**BÄCKEREI
TIEFKÜLSCHRANK**

- Isolierschicht 70 mm
- Umgebungstemp. +38°C
- Fest installierte Kompressor
- Einschließlich 4 Gitter 600 x 400

**FREEZED
BAKERY CABINET**

- Insulation 70 mm
- Ambient temp. +38°C
- Permanently installed compressor
- Incl. 4 grids 600 x 400

**CONGÉLATEUR
PÂTISSERIE**

- Isolation 70 mm
- Temp. ambiente +38°C
- Compresseur fixé
- 4 Grilles 600 x 400

7455.1733



€ 49,-



Castors set, 4x



COLD DISPLAY

KOELVITRINE

KÜHLVITRINE

COLD DISPLAY

VITRINE RÉFRIGÉRÉE



	7487.0165	7487.0170	7487.0175	7487.0180
	€ 633,- 	€ 633,- 	€ 650,- 	€ 713,-
	428 x 386 x 885	428 x 386 x 885	428 x 386 x 960	428 x 386 x 1100
	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,18 kW
	68 L	68 L	78 L	98 L
	0/+12°C	0/+12°C	0/+12°C	0/+12°C
	R 600 A	R 600 A	R 600 A	R 600 A
	35	35	36	41

7487.0181	€ 17,-
	Grids

7487.0182	€ 7,-
	Set clips for grid



 KOELVITRINE

 KÜHLVITRINE

 COLD DISPLAY

COLD DISPLAY
 VITRINE RÉFRIGÉRÉE



Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7487.0080

7487.0160

€ 1.086,-



€ 1.196,-

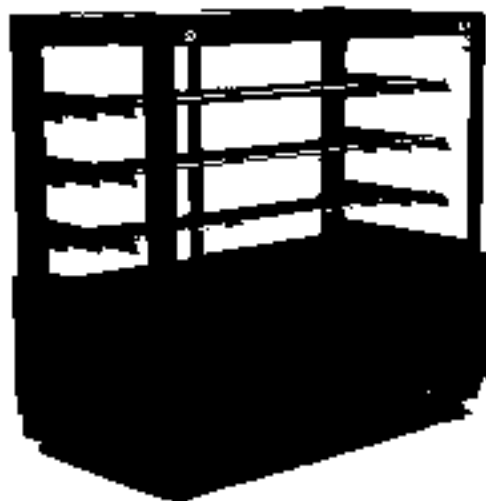
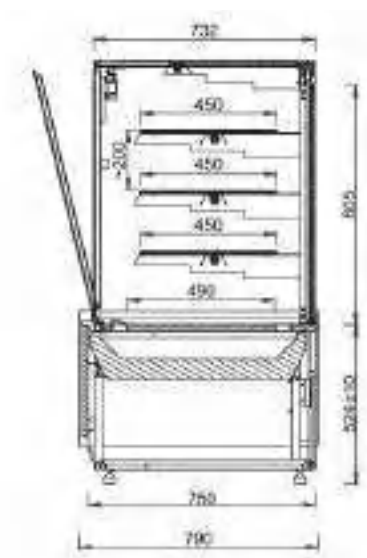


ROTTEREND | ROTIERENDE | ROTATING | ROTATIVE

	480 x 480 x 1030	450 x 450 x 983
	230 V / 0,18 kW	230 V / 0,19 kW
	100 L	72 L
	+2 / +8°C	0 / +10°C
	R 600 A	R 600 A
	3x	4x
	55	55

 KOELVITRINE

LED



7486.0095

€ 4.250,-



NERO

	937 x 800 x 1400	1437 x 800 x 1400
	230 V / 0,42 kW	230 V / 0,62 kW
	+4/+12°C	+4/+12°C
	R 290	R 290

KOELVITRINE

KÜHLVITRINE

COLD DISPLAY

VITRINE RÉFRIGÉRÉE



40 mm

LED

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

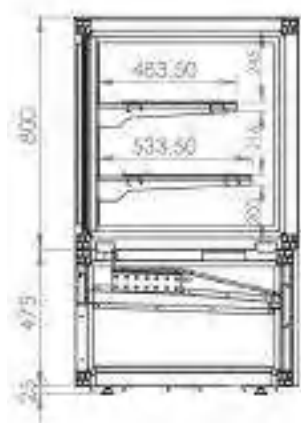
Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



NEW!

	7489.5450	7489.5455	7489.5460	7489.5465	7489.5470
	€ 2.380,- 	€ 2.639,- 	€ 2.950,- 	€ 3.762,- 	€ 4.646,-
	800 x 780 x 1300	1000 x 780 x 1300	1200 x 780 x 1300	1600 x 780 x 1300	2000 x 780 x 1300
	230 V / 0,35 kw	230 V / 0,4 kw	230 V / 0,45 kw	230 V / 0,5 kw	230 V / 0,55 kw
	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C	+2/+10°C
	300 L	375 L	450 L	600 L	750 L
	R 290	R 290	R 290	R 290	R 290
	100	105	110	115	120

Pizzeria



COLD DISPLAY



KOELVITRINE



KÜHLVITRINE



COLD DISPLAY



VITRINE RÉFRIGÉRÉE



LED

2x



7487.0015

7487.0020

7487.0025

€ 2.574,-



€ 3.146,-



€ 3.519,-



	915 x 675 x 1210	1215 x 675 x 1210	1515 x 675 x 1210
	230 V / 0,48 kW	230 V / 0,49 kW	230 V / 0,5 kW
	270 L	370 L	470 L
	+2/+8°C	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290	R 290
	172	198	224

KOELVITRINE

KÜHLVITRINE

COLD DISPLAY

VITRINE RÉFRIGÉRÉE



LED

2x

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7450.0820

7450.0825

€ 2.622,-

€ 3.036,-



	900 x 680 x 1200	1200 x 680 x 1200
	230 V / 0,33 kW	230 V / 0,34 kW
	190 L	257 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
	150	191



7450.0830

7450.0835

€ 3.450,-

€ 4.054,-



	1500 x 680 x 1200	2000 x 680 x 1200
	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,51 kW
	324 L	436 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
	245	360



COLD DISPLAY

 KOELVITRINE

 KÜHLVITRINE

 COLD DISPLAY

 VITRINE RÉFRIGÉRÉE


7487.0220

€ 2.926,-



	650 x 805 x 1445
	230 V / 0,46 kW
	300 L
	+2/+8°C
	R 600 A
	LED
	3x
	158

7305.0005

€ 6.995,-



	1415 x 730 x 1490
	230 V / 2,5 kW
	345 + 300 L
	+4/+12°C
	R 452 A
	LED
	2x
	268

7487.0225

€ 1017,-



	685 x 874 x 419
	230 V / 0,11 kW
	128 L
	+2/+12°C
	R 600 A
	X
	1x
	45

KOELVITRINE

KÜHLVITRINE

COLD DISPLAY

VITRINE RÉFRIGÉRÉE



7450.0800

€ 2.622,-



7450.0805

€ 2.967,-



	900 x 680 x 1200	1200 x 680 x 1200
	230 V / 0,33 kW	230 V / 0,34 kW
	175 L	236 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
	150	191



7450.0810

€ 3.312,-



7450.0815

€ 3.899,-



	1500 x 680 x 1200	2000 x 680 x 1200
	230 V / 0,35 kW	230 V / 0,51 kW
	298 L	400 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
	245	360



DESSERT SHOW DISPLAY



GÉBAKSVITRINE



GEBÄCKVITRINE



DESSERT SHOW DISPLAY



VITRINE DE PÂTISSERIE



7450.0600	
	€ 1.225,-
	1110 x 510 x 550
	770 x 430 x 460
	230 V / 0,34 kW
	150 L
	+2/+12°C
	R 600 A
	1x
	58

7450.0745		7450.0750	
€ 1.466,- 		€ 2.381,- 	
	706 x 706 x 1300		706 x 706 x 1800
	638 x 632 x 578		638 x 632 x 1180
	230 V / 0,28 kW		230 V / 0,48 kW
	268 L		468 L
	+2/+10°C		+2/+10°C
	R 290		R 290
GN	2x 1/1 GN		4x 1/1 GN
	96		160

7451.0230	€ 25,-
	Grids
>	7450.0600

7487.0182	€ 6,-
	Set clips for grid
>	7450.0600

GEBAKSVITRINE

GEBÄCKVITRINE

DESSERT SHOW DISPLAY

DESSERT SHOW DISPLAY

VITRINE DE PÂTISSERIE



LED

Cooking range

Drop-in

Ovens

Kitchen equipment

Refrigeration

Dishwashers

Neutral

Faucets

Ventilation

Pizzeria

Bakery



7450.0840

€ 2.358,-



7450.0845

€ 2.622,-



	650 x 650 x 1500	650 x 650 x 1950
	500 x 590 x 880	500 x 590 x 1330
	230 V	230 V
	280 L	400 L
	+2/+8°C	+2/+8°C
	R 290	R 290
	4x	5x
	180	209



DESSERT SHOW DISPLAY



GÉBAKSVITRINE



GEBÄCKVITRINE



DESSERT SHOW DISPLAY



VITRINE DE PÂTISSERIE



LED



7489.5385

€ 2.995,-



GEKOELD | GEKÜHLT
REFRIGERATED | RÉFRIGÉRÉE

7489.5395

€ 3.400,-



TBV CHOCOLADE | FÜR SCHOKOLAD
FOR CHOCOLATE | POUR CHOCLAT

	800 x 660 x 1870	800 x 660 x 1870
	230 V / 0,55 kW	230 V / 0,55 kW
	400 L	400 L
	+2/+10°C	+14/+16°C
	R 290	R 290
	5x	5x
	140	140

Art. 1 Toepasselijkheid van deze voorwaarden

- 1.1 In deze algemene voorwaarden wordt onder verkoper verstaan de gebruiker van de algemene voorwaarden, Combisteel BV te Houten en de aan deze vennootschap gelieerde vennootschappen.
- 1.2 Deze algemene verkoopvoorwaarden zijn van toepassing op de totstandkoming, de inhoud en de uitvoering van alle na 1 januari 2002 gesloten overeenkomsten tussen verkoper en de wederpartij en voorts op alle door verkoper na 1 januari 2002 uitgebrachte offertes. Op voordien gesloten overeenkomsten en uitgebrachte offertes zijn de voor 1 januari 2002 geldende algemene verkoopvoorwaarden van toepassing.

Art. 2 Offertes

- 2.1 Alle offertes van verkoper zijn vrijblijvend, tenzij deze een termijn voor aanvaarding bevatten.
- 2.2 Indien een offerte van verkoper een vrijblijvend aanbod bevat en dit door de wederpartij wordt aanvaard, heeft verkoper het recht het aanbod onverwijld na ontvangst van de aanvaarding te herroepen.
- 2.3 Alle bij een aanbod verstrekte informatie en/of specificaties inzake maten, gewichten, inhoud, capaciteit e.d. gelden altijd bij benadering. Deze informatie en/of specificaties zijn voor verkoper slechts bindend indien dit uitdrukkelijk schriftelijk is bevestigd. Alle bij een aanbod verstrekte gegevens en/of informatie blijft eigendom van verkoper en dient op eerste verzoek geretourneerd te worden.
- 2.4 De wederpartij draagt het risico van de niet-juiste uitvoering van de door hem bij zijn opdracht of latere wijzigingen van zijn opdracht opgegeven aanwijzingen en specificaties indien deze niet schriftelijk aan verkoper ter kennis zijn gebracht.
- 2.5 Eventueel later gemaakte aanvullende afspraken of wijzigingen alsmede (mondelinge) afspraken en/of toezeggingen door personeel van verkoper of namens verkoper gedaan door onze verkopers, agenten, vertegenwoordigers of andere tussenpersonen, binden verkoper slechts indien deze door verkoper schriftelijk zijn bevestigd.

Art. 3 Prijzen

- 3.1 Tenzij anders vermeld geschieden alle prijsopgaven onder voorbehoud van prijswijziging.
- 3.2 Tenzij anders vermeld zijn de prijzen:
 - gebaseerd op de tijdens de offerte respectievelijk orderdatum geldende hoogte van inkooprijzen, lonen, loonkosten, sociale- en overheidslasten, vrachten, assurantiepremies en andere kosten;
 - exclusief de aanlegkosten van leidingen alsmede van hak-, breek-, metsel-, timmer-, stucadoors-, schilder-, behangers-, herstel- of andere bijkomende werkzaamheden;
 - exclusief de kosten van het bedrijfsklaar opstellen daaronder begrepen de aansluiting van de apparatuur aan de leidingen;
 - gebaseerd op levering af bedrijf verkoper, magazijn of andere opslagplaats;
 - exclusief BTW, invoerrechten, andere belastingen, heffingen en rechten;
 - exclusief de kosten van verpakkingen, in- en uitlading, vervoer en verzekering;
 - vermeld in Nederlandse valuta, waarbij eventuele koerswijzigingen worden doorberekend.
- 3.3 Bij stijging van de kosten van materialen, halffabrikaten of diensten die voor de uitvoering van de overeenkomst nodig zijn, van lonen, van werkgeverslasten sociale verzekering, bij aanzienlijke wijziging in valutaverhoudingen, één en ander nadat de overeenkomst tussen partijen tot stand is gekomen, is verkoper gerechtigd de overeengekomen prijzen dienovereenkomstig te verhogen.

Art. 4 Levering en levertijd

- 4.1 Tenzij anders overeengekomen geschiedt levering af bedrijf verkoper. Franco levering geschiedt alleen – tenzij anders is overeengekomen – bij leveringen binnen Nederland, met uitzondering van de Waddeneilanden, vanaf een factuurbedrag van € 1.000,- exclusief BTW.
- 4.2 De overeengekomen leveringstermijnen zullen nimmer zijn te beschouwen als fatale termijn, tenzij uitdrukkelijk anders is overeengekomen. Bij niet-tijdige aflevering dient de wederpartij derhalve verkoper schriftelijk in gebreke te stellen.
- 4.3 Verkoper is gerechtigd om te leveren in gedeelten (deelleveranties), welke verkoper afzonderlijk kan factureren; betaling door de wederpartij dient alsdan plaats te vinden overeenkomstig het hierna bepaalde inzake "Betaling".
- 4.4 Indien de wederpartij de zaken van de vervoerder aanneemt, geldt zulks als bewijs dat de emballage in goede staat is, tenzij door de wederpartij een aantekening van het tegendeel is vermeld op de vrachtbrief of het ontvangstbewijs.
- 4.5 Indien de zaken na het verstrijken van de overeengekomen leveringstijd door de wederpartij niet zijn afgenomen, staan deze zaken voor zijn rekening en risico te zijner beschikking opgeslagen. Na een periode van 4 weken na het verstrijken van de overeengekomen leveringstijd is verkoper gerechtigd de overeenkomst door middel van een buitengerechtelijke verklaring te ontbinden en staat het verkoper vrij deze zaken te verkopen. De hiermee gepaard gaande kosten en de eventuele mindereopbrengst van deze zaken komen voor rekening van de wederpartij. De opslagkosten bedragen 8% per maand, te berekenen over de factuurwaarde.
- 4.6 Voor goederen welke op termijn (is afname voor een bepaalde datum) worden geleverd, kan verkoper betaling vooraf verlangen.

Art. 5 Afwijkingen/stempels

- 5.1 Met betrekking tot de hoeveelheid af te leveren goederen wordt een afwijking van 5% meer of minder toegelaten.
- 5.2 Met betrekking tot goederen welke speciaal aangemaakt of bestempeld moeten worden, of op andere wijze van een merk- of kenteken moeten worden voorzien is een afwijking van 10% meer of minder toegelaten.
- 5.3 Gegevens omtrent maten, inhoud, gewicht e.d. gelden slechts bij benadering.
- 5.4 De eventueel vervaardigde stempels, gravures e.d., welke noodzakelijk zijn voor het opbrengen van een decor, naam of merkteken blijven eigendom van de betreffende fabrikant en worden niet meegeleverd. De vervaardigingskosten worden in rekening gebracht.

Art. 6 Transport

- 6.1 Verkoper zal, de aard van de te vervoeren zaken in aanmerking nemend, de meest gebruikelijke route en de meest gebruikelijke wijze van verzending kiezen. Verkoper zal zoveel mogelijk met de wensen van koper rekening houden. Hierdoor veroorzaakte extra kosten zijn voor rekening van de wederpartij. Voor hieruit voortvloeiende vertraging is verkoper niet aansprakelijk.
- 6.2 Het transport van de goederen geschiedt in beginsel steeds voor rekening en risico van de wederpartij, zelfs dan wanneer de vervoerder vordert dat op vrachtbrieven, vervoeradressen e.d. de clause voorkomt dat alle vervoersschaden voor rekening en risico van de afzender zijn.

Art. 7 Betaling

- 7.1 Betaling dient te geschieden netto-contant ten tijde en ter plaatse van de aflevering; verkoper is gerechtigd van de wederpartij een deelbetaling bij opdracht te verlangen.
- 7.2 Indien tussen partijen schriftelijk is overeengekomen dat betaling kan geschieden door middel van storting of



overmaking op een door verkoper aangewezen bank- of Postbankrekening, dient betaling te geschieden binnen acht dagen na factuur datum.

- 7.3 De wederpartij kan zich alleen dan op verrekening beroepen, indien hetzij zijn vordering door verkoper wordt erkend, hetzij de gegrondheid van die vordering op eenvoudige wijze is vast te stellen.
- 7.4 Iedere betaling van de wederpartij strekt primair ter voldoening van de door hem verschuldigde interest alsmede van de door verkoper gemaakte invorderingskosten en/of administratiekosten en worden daarna in mindering gebracht op de oudste openstaande rekening.

Art. 8 Te late betaling

- 8.1 Indien de wederpartij de overeengekomen betalingstermijn overschrijdt is de wederpartij van rechtswege in verzuim en is verkoper gerechtigd de wettelijke rente + 2% in rekening te brengen. Voorts zal de wederpartij redelijkerwijs noodzakelijke kosten ter verkrijging van voldoening buiten rechte verschuldigd zijn, waarbij verkoper zal hanteren het incassotarifief zoals dat is opgenomen in het door de Nederlandse Orde van Advocaten gehanteerde calculatieschema voor advocaten-declaraties. Indien de incasso van de vordering door verkoper in handen van een advocaat wordt gegeven, zal de wederpartij de door de advocaat aan de verkoper in rekening te brengen kosten moeten vergoeden.
- 8.2 Indien:
- a. de wederpartij in verzuim is en/of
 - b. verkoper goede gronden heeft te vrezen, dat de wederpartij niet of niet-tijdig aan zijn betalingsverplichting zal voldoen: zal verkoper, zonder tot enige schadevergoeding gehouden te zijn, en onverminderd alle hem verder toekomende rechten, gerechtigd zijn:
 - a. vooruitbetaling of zekerheidstelling te verlangen;
 - b. de uitvoering van de koopovereenkomst geheel of gedeeltelijk op te schorten;
 - c. de overeengekomen betalingstermijnen, al dan niet in andere overeenkomsten, te herroepen, waardoor alle (overige) openstaande vorderingen onmiddellijk opeisbaar worden;
 - d. zijn verplichtingen uit alle andere overeenkomsten met koper op te schorten. Verkoper zal slechts tot de bovengenoemde maatregelen gerechtigd zijn voorzover de (gevreemde) tekortkoming van de wederpartij deze maatregelen rechtvaardigt.

Art. 9 Overmacht

- 9.1 Tekortkomingen van verkoper in de uitvoering van de overeenkomst kunnen niet aan hem worden toegerekend, indien zij niet te wijten zijn aan zijn schuld, noch krachtens de wet, de overeenkomst of in het verkeer geldende opvattingen voor zijn rekening komen.
- 9.2 Onder overmacht wordt in ieder geval verstaan:
- de omstandigheid dat verkoper een prestatie die van belang is in verband met de door hem zelf te leveren prestatie niet, niet-tijdig of niet-behoorlijk geleverd krijgt;
 - stakingen;
 - storingen in het verkeer;
 - overheidsmaatregelen die verkoper verhinderen zijn verplichtingen tijdig dan wel deugdelijk na te komen;
 - bovenmatig ziekteverzuim.
- 9.3 Indien aflevering/afname door overmacht langer dan één maand wordt vertraagd is ieder der partijen -onder uitsluiting van verdere rechten- bevoegd de koopovereenkomst te ontbinden volgens de wet.
- 9.4 De in artikel 9.3. genoemde termijn van één maand is zoveel korter of langer naarmate één van partijen aantoonde dat naar maatstaven van redelijkheid en billijkheid ontbinding op een eerder of later tijdstip gerechtvaardigd is.
- 9.5 Indien verkoper bij het intreden van de overmacht al

gedeeltelijk aan zijn verplichtingen heeft voldaan, of slechts gedeeltelijk aan zijn verplichtingen kan voldoen, is hij gerechtigd het reeds geleverde c.q. het leverbare deel afzonderlijk te factureren en is de wederpartij gehouden deze factuur te voldoen als betrof het een afzonderlijk contract. Dit geldt echter niet als het reeds geleverde c.q. leverbare deel geen zelfstandige waarde heeft.

Art. 10 - Garantie

- 10.1 Met inachtneming van hetgeen elders in deze voorwaarden is bepaald, staat verkoper in voor de deugdelijkheid alsmede de kwaliteit van de door hem geleverde, verwerkte en gebruikte materialen.
- 10.2 Indien de wederpartij genoegzaam heeft aangetoond of bewezen dat de geleverde zaak (zaken) of de geleverde materialen niet voldoen aan de in het normale verkeer daaraan te stellen eisen, zal verkoper de, als gevolg daarvan, ontstane gebreken kosteloos herstellen, tenzij verkoper verkiest de geleverde zaak (zaken) of de geleverde materialen te vervangen.
- 10.3 Garantie wordt slechts verstrekt indien en voorzover een garantie schriftelijk is overeengekomen.
- 10.4 Verkoper zal slechts uitvoering geven aan zijn garantieverplichtingen indien en voorzover de betreffende zaken en/of materialen zich binnen de landsgrenzen van Nederland bevinden.
- 10.5 Op gebruikte apparatuur wordt nimmer garantie verstrekt.
- 10.6 Glasbreuk, gebreken ontstaan door normale slijtage, onoordeelkundige behandeling of gebruik voor andere dan normale (bedrijfs)doeleinden, onvoldoende onderhoud en gebreken die zich voordoen na wijziging of reparatie door of namens de wederpartij zelf of door derden, blijven buiten de garantie.
- 10.7 Indien in het kader van de uitvoering van de garantieverplichting verkoper onderdelen vervangt, worden de te vervangen onderdelen eigendom van verkoper.
- 10.8 Indien koper het gekochte heeft meegenomen naar het buitenland is koper gehouden het geleverde op zijn kosten te (doen) bezorgen op het adres van verkoper.
- 10.9 Wanneer verkoper zijn uit deze bepaling voortvloeiende verplichtingen nakomt, heeft hij aan al zijn verplichtingen jegens de wederpartij voldaan en is hij nimmer aansprakelijk voor de door de wederpartij geleden schade.

Art. 11 - Reclames

- 11.1 De wederpartij dient binnen één dag na aflevering te onderzoeken of de afgeleverde zaken aan de koopovereenkomst beantwoorden.
- 11.2 De wederpartij kan er geen beroep op doen dat de afgeleverde zaken niet aan de koopovereenkomst beantwoorden, indien hij het onderzoek als bedoeld in artikel 11.1 nalaat of verkoper niet binnen de hierna genoemde termijnen van de gebreken in kennis stelt.
- 11.3 Zichtbare gebreken dienen binnen vijf dagen na ontvangst van de zaken, verborgen gebreken onmiddellijk nadat de wederpartij ze heeft ontdekt, doch uiterlijk 6 maanden na aflevering van de zaken schriftelijk te worden gemeld bij verkoper.
- 11.4 Klachten moeten schriftelijk worden ingediend onder vermelding van de bestelgegevens, factuur- en vrachtbrievennummers.
- 11.5 Gereclameerde zaken mogen alleen worden teruggezonden met uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van verkoper.
- 11.6 Ingeval van gegronde en correct ingediende klachten is verkoper, zulks te zijner keuze, rekening houdend met de belangen van de weder partij en de aard van de klacht, verplicht tot:
- a. aflevering van het ontbrekende; of
 - b. verlening van een prijskorting; of
 - c. herstel van de afgeleverde zaken; of

- d. vervanging van de afgeleverde zaken; of
 - e. restitutie van de koopprijs tegen teruggave van de afgeleverde zaken.
- 11.7 Verkoper zal deze keuze binnen een redelijke termijn na correcte melding van de klacht door de wederpartij doen en vervolgens zijn verplichtingen binnen een redelijke termijn nakomen, bij gebreke hiervan is de wederpartij bevoegd tussen bovengenoemde verplichtingen van verkoper te kiezen.
- 11.8 Wanneer verkoper zijn uit artikel 11.6 of 11.7 voortvloeiende verplichtingen nakomt, heeft hij aan al zijn verplichtingen jegens de wederpartij voldaan en is hij nimmer aansprakelijk voor de door de wederpartij geleden schade.

Art. 12 - Aansprakelijkheid

- 12.1 Verkoper is jegens koper uitsluitend op de volgende wijze aansprakelijk:
- Voor schade als gevolg van een gebrek in het geleverde is verkoper slechts aansprakelijk voorzover hij hiertegen is verzekerd, dan wel gezien de in de branche geldende gebruiken, verzekerd had behoren te zijn, tot maximaal het bedrag van de verzekeringsuitkering;
 - Voor schade als gevolg van niet tijdige aflevering is verkoper niet aansprakelijk;
 - Voor schade in andere gevallen is de aansprakelijkheid van verkoper beperkt tot de door de wederpartij geleden schade die het rechtstreeks en uitsluitend gevolg is van schuld van verkoper. Deze schade komt slechts voor vergoeding in aanmerking indien verkoper hiertegen verzekerd is, dan wel redelijkerwijs, gezien de in de branche geldende gebruiken, verzekerd had behoren te zijn, tot maximaal het bedrag van de verzekeringsuitkering;
 - Verkoper is eveneens aansprakelijk als de schade is veroorzaakt door opzet of grove schuld van verkoper of zijn leidinggevende ondergeschikten.
- 12.2 Bedrijfsschade (bedrijfsstoring, het stilliggen van het bedrijf, derving van inkomsten en dergelijke) door welke oorzaak ook ontstaan, komt nimmer voor vergoeding in aanmerking. De wederpartij dient zich desgewenst tegen deze schade te verzekeren.
- 12.3 De door verkoper te vergoeden schade zal worden gematigd wanneer de door de wederpartij te betalen prijs niet in verhouding staat tot de door de wederpartij geleden schade.
- 12.4 De wederpartij is zelf aansprakelijk voor alle schade ten gevolge van verlies, diefstal, brand of beschadiging van de door verkoper afgeleverde zaken vanaf het moment van aflevering.

Art. 13 - Eigendomsvoorbehoud

- 13.1 De afgeleverde zaken worden eerst eigendom van de wederpartij als deze al datgene heeft gedaan wat verkoper uit hoofde van alle (eerdere of latere) koopovereenkomsten met de wederpartij en/of door verkoper in dat kader verrichte diensten of werkzaamheden te vorderen mocht hebben of mocht krijgen, waaronder begrepen vorderingen tot schadevergoeding wegens het niet nakomen van de hier bedoelde overeenkomsten, waaronder rente en kosten alsmede de in artikel 13.7 gefixeerde schadevergoeding.
- 13.2 De wederpartij is binnen redelijke grenzen verplicht zijn medewerking te verlenen bij alle maatregelen die verkoper ter bescherming van de afgeleverde zaken en/of zijn eigendomsrecht op die zaken wil treffen.
- 13.3 Indien derden enig recht op de onder eigendomsvoorbehoud afgeleverde zaken willen vestigen of doen gelden, is de wederpartij verplicht verkoper onmiddellijk hiervan schriftelijk op de hoogte te stellen.
- 13.4 Zolang het eigendomsvoorbehoud geldt is de wederpartij uitsluitend bevoegd tot eigen be- /verwerking of doorlevering van de afgeleverde zaken in de normale uitoefening van zijn bedrijf.
- 13.5 Na be-/verwerking van bedoelde zaken wordt verkoper (mede)

eigenaar van de daaruit gevormde of mede daaruit gevormde zaken en zal de wederpartij deze zaken automatisch gaan houden voor verkoper.

- 13.6 Indien verkoper niettegenstaande het bepaalde in artikel 13.5. niet de eigendom van de door de wederpartij gevormde zaken verkrijgt, zal de wederpartij op eerste verzoek van verkoper alle vereiste medewerking verlenen die nodig is voor het vestigen van een al dan niet bezitloos pandrecht op de betreffende zaken ten behoeve van verkoper.
- 13.7 Indien de wederpartij zijn betalingsverplichtingen niet of niet-tijdig nakomt of indien gegronde vrees bestaat dat dit zal gebeuren, is verkoper gerechtigd afgeleverde zaken waarop het in artikel 13 lid 1 bedoelde eigendomsvoorbehoud rust, de in artikel 13.5. bedoelde zaken, alsmede de in artikel 13.6. bedoelde zaken waarop het bezitloos pandrecht rust bij de wederpartij of derden, die de zaak voor de wederpartij houden, weg te halen of weg te doen halen. De wederpartij is verplicht hiervoor al zijn medewerking te verlenen op straffe van een boete van 10% van het door hem aan verkoper verschuldigde, met een minimum van € 500, per dag of gedeelte daarvan dat koper in gebreke is met de nakoming van deze verplichting.

Art. 14 - Toepasselijk recht

- 14.1 De overeenkomsten tussen verkoper en wederpartij worden uitsluitend beheerst door het Nederlandse recht, met uitsluiting van de eenvormige wetten inzake de Internationale Koop van Roerende Lichamelijke Zaken.
- 14.2 Ter zake van de uitleg van internationale handelstermijnen zijn de "Incoterms", zoals samengesteld door de Internationale Kamer van Koophandel te Parijs van toepassing.

Art. 15 - Geschillen

- 15.1 Alle geschillen zullen worden beslecht door de bevoegde burgerlijke rechter, zulks met inachtneming van de ter zake vigerende competentieregels.



Für die LIEFERUNG VON MECHANISCHEN, ELEKTRISCHEN UND ELEKTRONISCHEN ERZEUGNISSEN - Brüssel, März 2012

PRÄAMBEL

1. Diese Allgemeinen Bedingungen gelten, wenn sie die Parteien schriftlich oder anderweitig vereinbaren. Änderungen oder Abweichungen davon sind schriftlich zu vereinbaren.

BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

2. In diesen Allgemeinen Bedingungen sind die nachstehenden Begriffe wie folgt zu verstehen:
 - "Vertrag": die zwischen den Parteien schriftlich vereinbarte Übereinkunft über die Lieferung des Liefergegenstandes sowie aller Anhänge, einschließlich ggf. Vereinbarter, schriftlicher Ergänzungen und Zusätze zu den vorgenannten Unterlagen.
 - "Grobe Fahrlässigkeit": ein Handeln oder Unterlassen, bei dem die betreffende Partei entweder die verkehrsübliche Sorgfalt im Hinblick auf den Eintritt schwerwiegender Folgen nicht walten ließ, die eine verantwortungsbewusste Vertragspartei normalerweise vorausgesehen hätte, oder bei dem die betreffende Partei bewusst die Folgen eines solchen Handelns oder Unterlassens außer Acht gelassen hat.
 - "Schriftlich": mittels Schriftstück, das von den Parteien unterzeichnet ist, oder mittels Schreiben, Fax, Email oder anderer, von den Parteien vereinbarter Form.
 - "Liefergegenstand": die gemäß dem Vertrag zu liefernden Waren, einschließlich Software und Dokumentation.

PRODUKTINFORMATION

3. Die in allgemeinen Produktdokumentationen und Preislisten enthaltenen Angaben und Informationen sind nur soweit verbindlich, als der Vertrag ausdrücklich und schriftlich auf sie Bezug nimmt.

ZEICHNUNGEN UND TECHNISCHE INFORMATIONEN

4. Stellt eine Partei der anderen Partei Zeichnungen und technische Unterlagen über den Liefergegenstand oder seine Herstellung vor oder nach Vertragsschluss zur Verfügung, bleiben diese Eigentum der sie vorlegenden Partei. Erhält eine Partei Zeichnungen, technische Unterlagen oder andere technische Informationen, so darf sie diese ohne die Zustimmung der anderen Partei nicht für einen anderen Zweck nutzen, als für den sie geliefert wurden. Sie dürfen nicht ohne Zustimmung der vorlegenden Partei für andere Zwecke genutzt, kopiert, reproduziert, an Dritte weitergegeben oder bekannt gegeben werden.
5. Der Lieferer stellt spätestens zum Zeitpunkt der Lieferung kostenlos Angaben und Zeichnungen zur Verfügung, die es dem Besteller ermöglichen, den Liefergegenstand aufzustellen, in Betrieb zu nehmen, zu unterhalten und zu warten. Die vereinbarte Anzahl solcher Anleitungen und Zeichnungen ist zu übergeben, jedoch mindestens jeweils ein Exemplar. Der Lieferer ist nicht zur Beschaffung von Werkstattzeichnungen für den Liefergegenstand oder für Ersatzteile verpflichtet.

ABNAHMEPRÜFUNGEN

6. In dem Vertrag vereinbarte Abnahmeprüfungen werden mangels abweichender Vereinbarung am Herstellungsort während der normalen Arbeitszeit durchgeführt. Enthält der Vertrag keine Bestimmungen über technische Anforderungen, so ist für die Prüfungen die im Herstellungsland bestehende allgemeine Praxis des betreffenden Industriezweiges maßgeblich.
7. Der Lieferer muss den Besteller schriftlich so rechtzeitig von der Abnahmeprüfung verständigen, dass dieser bei den Prüfungen vertreten werden kann. Wird der Besteller nicht vertreten, so erhält er vom Lieferer ein Prüfungsprotokoll, dessen Richtigkeit er nicht mehr bestreiten kann.

8. Erweist sich der Liefergegenstand bei den Abnahmeprüfungen als vertragswidrig, so hat der Lieferer unverzüglich jeglichen Mangel zu beheben, um den vertragsgemäßen Zustand des Liefergegenstandes herzustellen. Der Besteller kann eine Wiederholung der Prüfungen nur in Fällen wesentlicher Mängel verlangen.
9. Der Lieferer trägt alle Kosten für die am Herstellungsort durchgeführten Abnahmeprüfungen. Der Besteller hat jedoch für seine Vertreter sämtliche in Verbindung mit den Prüfungen entstandenen Reise- und Lebenshaltungskosten zu tragen.

LIEFERUNG. GEFAHRÜBERGANG

10. Die vereinbarten Lieferklauseln sind nach den bei Vertragsschluss geltenden INCOTERMS® auszulegen. Mangels besonderer Lieferklausel im Vertrag gilt der Liefergegenstand als "Frei Frachtführer" (FCA) an dem vom Lieferer benannten Ort geliefert. Verpflichtet sich der Lieferer im Falle einer FCA-Lieferung auf Verlangen des Bestellers dazu, den Liefergegenstand an seinen Bestimmungsort zu versenden, so geht die Gefahr spätestens zu dem Zeitpunkt über, an dem der Liefergegenstand an den ersten Spediteur übergeben wird. Teillieferungen sind mangels abweichender Vereinbarung nicht gestattet.

LIEFERFRIST. VERZÖGERUNGEN

11. Haben die Parteien statt eines festen Liefertermins eine Frist vereinbart, innerhalb der die Lieferung zu erfolgen hat, dann beginnt die Frist mit Abschluss des Vertrages sowie der Erfüllung aller anderen vereinbarten Vorbedingungen durch den Besteller, wie Erledigung offizieller Formalitäten, Begleichung der bei Vertragsschluss fälligen Zahlungen und Sicherungsmittel.
12. Kann der Lieferer absehen, dass er den Liefergegenstand nicht innerhalb der Lieferfrist liefern können wird, so hat er den Besteller unverzüglich und schriftlich davon in Kenntnis zu setzen, ihm die Gründe hierfür mitzuteilen sowie nach Möglichkeit den voraussichtlichen Lieferzeitpunkt zu nennen. Unterlässt der Lieferer eine solche Mitteilung, ist der Besteller berechtigt, Ersatz aller weiteren Kosten zu verlangen, die ihm aufgrund des Umstandes entstehen, dass er eine solche Mitteilung nicht erhalten hat.
13. Verzögert sich die Lieferung durch einen in Ziffer 41 aufgeführten Umstand oder durch ein Handeln oder Unterlassen des Bestellers, wozu auch die Einstellung der Leistung nach Ziffer 21 und Ziffer 44 oder andere auf den Besteller zurückzuführende Umstände zählen, so ist der Lieferer berechtigt, die Lieferfrist unter Berücksichtigung aller im Einzelfall vorliegenden Umständen im erforderlichen Maße zu verlängern. Diese Bestimmung gilt unabhängig davon, ob der Grund für die Verzögerung vor oder nach dem vereinbarten Liefertermin eintritt.
14. Wird der Liefergegenstand nicht zum Liefertermin geliefert, so hat der Besteller ab dem Zeitpunkt Anspruch auf Zahlung eines pauschalierten Schadenersatzes, zu dem die Lieferung hätte erfolgen müssen.

Der pauschalierte Schadenersatz ist auf 0,5 v.H. des Kaufpreises für jede angefangene Woche der Verzögerung festgesetzt. Der pauschalierte Schadenersatz kann 7,5 v.H. des Kaufpreises nicht überschreiten.

Verzögert sich nur ein Teil des Liefergegenstandes, so wird der pauschalierte Schadenersatz aufgrund des Kaufpreises bestimmt, der dem Teil des Liefergegenstandes entspricht, der durch die Verzögerung nicht wie von den Parteien vorgesehen genutzt werden kann.

Der pauschalierte Schadenersatz wird mit der schriftlichen Geltendmachung des Bestellers fällig, jedoch nicht bevor die Gesamtlieferung abgeschlossen oder der Vertrag nach Ziffer 15 beendet worden ist.



Der Besteller verliert seinen Anspruch auf Zahlung des pauschalierten Schadenersatzes, wenn er diesen nicht schriftlich innerhalb von sechs Monaten ab dem Zeitpunkt geltend macht, zu dem die Lieferung hätte erfolgen sollen.

15. Ist der Besteller wegen der Länge der Verzögerungsberechtigt, den Höchstbetrag an pauschaliertem Schadenersatz nach Ziffer 14 zu fordern, und ist der Liefergegenstand noch nicht geliefert, so kann er dem Lieferer schriftlich eine letzte angemessene Lieferfrist von mindestens einer Woche setzen.

Liefert der Lieferer nicht innerhalb dieser letzten Frist aus einem Grund, der nicht auf den Besteller zurückzuführen ist, so kann der Besteller durch schriftliche Mitteilung an den Lieferer von dem Vertrag hinsichtlich desjenigen Teiles des Liefergegenstandes zurücktreten, welcher aufgrund der Lieferverzögerung durch den Lieferer nicht wie von den Parteien vorgesehen genutzt werden kann.

Tritt der Besteller von dem Vertrag zurück, so hat er einen Anspruch auf Entschädigung für den ihm aufgrund der Verzögerung durch den Lieferer entstehenden Schaden, einschließlich etwaiger indirekter Schäden oder Folgeschäden. Die Gesamthöhe der Entschädigung, einschließlich des pauschalierten Schadenersatzes nach Ziffer 14, darf 15 v.H. des Teil-Kaufpreises nicht überschreiten, der dem Teil des Liefergegenstandes entspricht, hinsichtlich dessen der Besteller von dem Vertrag zurückgetreten ist.

Der Besteller ist weiterhin berechtigt, den Vertrag durch schriftliche Mitteilung an den Verkäufer zu beenden, wenn es sich aus den Umständen zweifelsfrei ergibt, dass sich die Lieferung um einen Zeitraum verzögern wird, aufgrund dessen dem Besteller der Höchstsatz an Schadenersatz gemäß Ziffer 14 zustünde. Wird der Vertrag aus diesem Grund beendet, steht dem Besteller der Höchstsatz an pauschaliertem Schadenersatz sowie eine Entschädigung gemäß dem dritten Absatz dieser Ziffer 15 zu.

16. Weitergehende Ansprüche über den pauschalierten Schadenersatz nach Ziffer 14 und den Rücktritt von dem Vertrag mit begrenzter Entschädigung nach Ziffer 15 hinaus können seitens des Bestellers im Falle der Verzögerung durch den Lieferer nicht geltend gemacht werden. Alle anderen Ansprüche gegenüber dem Lieferer im Hinblick auf Verzögerung sind ausgeschlossen, sofern nicht grobe Fahrlässigkeit seitens des Lieferers vorliegt.
17. Kann der Besteller absehen, dass ihm die Annahme des Liefergegenstandes zum Liefertermin unmöglich sein wird, so hat er den Lieferer unverzüglich schriftlich davon in Kenntnis zu setzen, ihm den Grund dafür mitzuteilen sowie ihm nach Möglichkeit den Zeitpunkt zu nennen, zu dem er die Lieferung annehmen kann.

Nimmt der Besteller die Lieferung zum Liefertermin nicht an, so hat er dennoch den Teil des zum Liefertermin fälligen Kaufpreises zu entrichten, als ob die Lieferung zum Liefertermin erfolgt wäre. Der Lieferer hat für die Einlagerung des Liefergegenstandes auf Kosten und Gefahr des Bestellers zu sorgen. Weiterhin hat der Lieferer auf Verlangen des Bestellers den Liefergegenstand auf Kosten des Bestellers zu versichern.

18. Beruht die Nichtannahme durch den Besteller nicht auf einem in Ziffer 41 vorgesehenen Umstand, kann der Lieferer den Besteller schriftlich zur Annahme der Lieferung innerhalb einer angemessenen letzten Frist auffordern.

Nimmt der Besteller aus einem Grund, der nicht auf den Lieferer zurückzuführen ist, die Lieferung nicht innerhalb einer solchen Frist an, kann der Lieferer schriftlich ganz oder teilweise von dem Vertrag zurücktreten. Der Lieferer hat dann Anspruch auf Ersatz des ihm durch den Verzug des Bestellers entstandenen Schadens, einschließlich indirekter Schäden und Folgeschäden. Die Gesamthöhe der Entschädigung darf den Kaufpreis nicht überschreiten, der dem Teil des Liefergegenstandes entspricht, hinsichtlich dessen der Vertrag aufgelöst wird.

ZAHLUNGEN

19. Zahlungen haben innerhalb einer Frist von 30 Tagen ab Rechnungsdatum zu erfolgen.

Mangels abweichender Vereinbarung ist ein Drittel des Kaufpreises bei Vertragsschluss fällig und ein Drittel, nachdem der Lieferer dem Besteller die Versandbereitschaft des Liefergegenstandes oder wesentlicher Teile des Liefergegenstandes erklärt hat. Der verbleibende Teil des Kaufpreises ist bei Abschluss der Gesamtlieferung zahlbar.

20. Ungeachtet des verwendeten Zahlungsmittels gilt die Zahlung erst dann als erfolgt, wenn der fällige Betrag unwiderruflich dem Konto des Lieferers gutgeschrieben wird.

21. Ist der Besteller mit seinen Zahlungen im Rückstand, so kann der Lieferer vom Tag der Fälligkeit an Verzugszinsen sowie Ersatz der Betreibungskosten fordern. Mangels abweichender Vereinbarung der Parteien gilt ein Zinssatz von 8 Prozentpunkten über dem Satz der Spitzenrefinanzierungsfazilität der Europäischen Zentralbank als vereinbart. Die zu ersetzenden Betreibungskosten betragen 1 v.H. des Betrages, für den Verzugszinsen fällig werden.

Im Falle verzögerter Zahlung oder im Falle einer nicht fristgerechten Gestellung einer vereinbarten Sicherheit durch den Besteller kann der Lieferer, nach schriftlicher Mitteilung an den Besteller, die Erfüllung seiner eigenen Verpflichtungen bis zum Erhalt der Zahlungen bzw. bis zur Gestellung der Sicherheit einstellen.

Ist der Besteller mit seinen fälligen Zahlungen mehr als drei Monate im Rückstand, so kann der Lieferer durch schriftliche Mitteilung an den Besteller vom Vertrag zurücktreten und, zusätzlich zu den Zinsen und Betreibungskosten gemäß dieser Ziffer, vom Besteller Ersatz des ihm entstandenen Schadens verlangen. Ein solcher Schadenersatz darf den vereinbarten Kaufpreis nicht überschreiten.

EIGENTUMSVORBEHALT

22. Der Liefergegenstand bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum des Lieferers, sofern ein solcher Eigentumsvorbehalt nach dem jeweiligen Recht wirksam ist.

Auf Verlangen des Lieferers hat ihn der Besteller bei seinen Bemühungen umfassend zu unterstützen, das Eigentumsrecht des Lieferers an dem Liefergegenstand zu schützen.

Der Eigentumsvorbehalt berührt nicht die Bestimmungen über den Gefahrübergang nach Ziffer 10.

HAFTUNG FÜR MÄNGEL

23. Nach Maßgabe der Ziffern 24-39 ist der Lieferer verpflichtet, sämtliche Mängel bzw. Abweichungen zu beheben (nachfolgend „Mangel/Mängel“ genannt), die auf einem Fehler der Konstruktion, des Materials oder der Ausführung beruhen.
24. Der Lieferer haftet nicht für Mängel, die auf vom Besteller beigestellten Materialien oder einer vom Besteller vorgeschriebenen oder näher bestimmten Konstruktion beruhen.
25. Der Lieferer haftet nur für solche Mängel, die unter den vertraglich vorgesehenen Betriebsbedingungen und bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Liefergegenstandes auftreten.
26. Der Lieferer haftet nicht für Mängel, die auf nach dem Gefahrübergang eintretende Umstände zurückzuführen sind, wie z.B. Mängel aufgrund von schlechter Instandhaltung, unsachgemäßer Aufstellung, fehlerhafter Reparatur durch den Besteller oder auf Änderungen ohne schriftliche Zustimmung des Lieferers. Der Lieferer haftet weder für normale Abnutzung noch für Verschlechterung.

27. Die Haftung des Lieferers ist auf Mängel beschränkt, die innerhalb eines Jahres nach der Lieferung auftreten. Übersteigt die Nutzung des Liefergegenstandes den vereinbarten Rahmen, verkürzt sich die Frist angemessen.

28. Wird ein Mangel in einem Teil des Liefergegenstandes behoben, haftet der Lieferer ein Jahr für Mängel der gelieferten Ersatzteile oder reparierten Teile zu den gleichen Bedingungen wie für den ursprünglichen Liefergegenstand. Für alle anderen Teile des Liefergegenstandes verlängert sich die unter Ziffer 27 genannte Frist lediglich soweit und solange die durch den Mangel verursachte Nutzungsunterbrechung des Liefergegenstandes andauert.

29. Der Besteller hat einen auftretenden Mangel unverzüglich schriftlich gegenüber dem Lieferer zu rügen. Eine solche Mängelrüge hat in jedem Fall innerhalb von zwei Wochen nach Ablauf der unter Ziffer 27 bestimmten Frist bzw. der verlängerten Frist(en) gemäß Ziffer 28 zu erfolgen.

Die Rüge hat den Mangel zu beschreiben. Rügt der Besteller den Mangel gegenüber dem Lieferer nicht schriftlich innerhalb der in Absatz 1 dieser Ziffer festgelegten Fristen, verliert der Besteller sein Recht auf Behebung des Mangels.

Könnte der Mangel Schäden verursachen, hat der Besteller den Lieferer unverzüglich schriftlich in Kenntnis zu setzen. Der Besteller trägt die Gefahr für Schäden am Liefergegenstand, die sich aus einem Unterlassen der Mitteilung ergeben. Der Besteller hat die zur Schadensbegrenzung angemessenen Maßnahmen zu ergreifen und insoweit den Anweisungen des Lieferers Folge zu leisten.

30. Nach Erhalt der Mängelrüge nach Ziffer 29 hat der Lieferer den Mangel unverzüglich und auf seine Kosten gemäß Ziffern 23 - 39 zu beheben. Die Mängelbeseitigung ist zeitlich so festzulegen, dass die Abläufe des Bestellers nicht unnötig beeinträchtigt werden. Der Mangel ist grundsätzlich am Standort des Liefergegenstandes zu beheben, sofern der Lieferer nicht die Zusendung in sein Werk oder an einen anderen von ihm benannten Ort für geeigneter hält.

Lässt sich der Mangel durch Ersatz oder Reparatur eines mangelhaften Teiles beheben und bedarf der Aus- und Einbau des Teiles keiner besonderen Fachkenntnisse, kann der Lieferer den Versand des mangelhaften Teiles in sein Werk oder an einen anderen von ihm benannten Ort verlangen. In diesem Fall endet die Verpflichtung des Lieferers bezüglich des Mangels mit der Lieferung des ordnungsgemäß reparierten oder ausgetauschten Teiles an den Besteller.

31. Der Besteller hat auf eigene Kosten dem Lieferer den Zugang zu dem Liefergegenstand zu ermöglichen und für etwaige Eingriffe in Bezug auf Ausrüstungsgegenstände, die nicht zu dem Liefergegenstand gehören, Sorge zu tragen, soweit dies für die Behebung des Mangels notwendig ist.

32. Mangels abweichender Vereinbarung erfolgt der notwendige Transport des Liefergegenstandes oder der Teile des Liefergegenstandes zum und vom Lieferer im Zusammenhang mit der Behebung von Mängeln, für die der Lieferer haftet, auf Gefahr und Kosten des Lieferers. Der Besteller hat bei einem solchen Transport die Anweisungen des Lieferers zu befolgen.

33. Mangels abweichender Vereinbarung hat der Besteller alle zusätzlichen Kosten zu tragen, die dem Lieferer bei der Behebung des Mangels aufgrund der Tatsache entstehen, dass der Standort des Liefergegenstandes von dem bei Vertragsschluss als Ort der Lieferung durch den Lieferer an den Besteller angegebenen Bestimmungsort oder - wenn kein Bestimmungsort angegeben war - von dem Lieferort abweicht.

34. Ersetzte mangelhafte Teile sind dem Lieferer zur Verfügung zu stellen und gehen in sein Eigentum über.

35. Hat der Besteller den Mangel nach Ziffer 29 gerügt und ist kein Mangel festzustellen, für den der Lieferer haftet, so hat der Besteller dem Lieferer die Kosten zu ersetzen, die dem Lieferer durch eine solche Rüge entstehen.

36. Kommt der Lieferer seiner Verpflichtung nach Ziffer 30 nicht nach, so kann der Besteller dem Lieferer schriftlich eine letzte, angemessene Frist von mindestens einer Woche setzen, innerhalb derer der Lieferer seinen Verpflichtungen nachzukommen hat.

Erfüllt der Lieferer seine Verpflichtungen innerhalb dieser letzten Frist nicht, kann der Besteller die notwendigen Reparaturen selbst oder von einem Dritten auf Kosten und Gefahr des Lieferers vornehmen lassen.

Wurde die Reparatur erfolgreich vom Besteller oder einem Dritten durchgeführt, so sind alle Ansprüche des Bestellers hinsichtlich dieses Mangels gegenüber dem Lieferer mit Erstattung der dem Besteller entstandenen angemessenen Kosten abgegolten.

37. Schlägt eine gemäß Ziffer 36 durchgeführte Reparatur fehl, a. so kann der Besteller eine dem geminderten Wert des Liefergegenstandes entsprechende Minderung des Kaufpreises verlangen, wobei die Minderung in keinem Fall mehr als 15 v.H. des Kaufpreises überschreiten darf; oder b. ist der Mangel so grundlegend, dass der Besteller sein Interesse an dem Vertrag in Bezug auf den Liefergegenstand oder einen wesentlichen Teil davon verliert, so kann der Besteller nach schriftlicher Mitteilung an den Lieferer in Bezug auf den

Teil des Liefergegenstandes vom Vertrag zurücktreten, der aufgrund des Mangels nicht wie von den Parteien vorgesehen genutzt werden kann. Der Besteller hat dann Anspruch auf Ersatz seiner Einbußen, Kosten und Schäden bis zu einem Betrag von maximal 15 v.H. des Teil-Kaufpreises, der dem Teil des Liefergegenstandes entspricht, hinsichtlich dessen der Besteller von dem Vertrag zurückgetreten ist.

38. Unbeschadet der Bestimmungen nach Ziffer 23-37 ist die Haftung des Lieferers für Mängel an jeglichem Teil des Liefergegenstandes auf ein Jahr ab Ende der in Ziffer 27 festgelegten Haftungsdauer bzw. dem Ende einer etwaig von den Parteien vereinbarten, abweichenden Haftungsdauer beschränkt.

39. Vorbehaltlich der Bestimmungen nach Ziffer 23-38 haftet der Lieferer nicht für Mängel. Dies gilt für jeden durch den Mangel verursachten Schaden, einschließlich Produktionsstillstand, entgangenen Gewinn und andere indirekte Schäden. Die Haftungsbeschränkung des Lieferers gilt nicht bei grober Fahrlässigkeit.

HAFTUNGSTEILUNG FÜR DURCH DEN LIEFERGEGENSTAND VERURSACHTE SCHÄDEN

40. Der Lieferer haftet nicht für Sachschäden, die vom Liefergegenstand nach erfolgter Lieferung verursacht werden, wenn der Liefergegenstand im Besitz des Bestellers ist. Weiterhin übernimmt der Lieferer keinerlei Haftung für Schäden an den vom Besteller gefertigten Erzeugnissen oder an Waren, die ein vom Besteller gefertigtes Erzeugnis beinhalten.

Wird der Lieferer von einem Dritten für Sachschäden im Sinne des vorangegangenen Absatzes zur Haftung herangezogen, so hat der Besteller den Lieferer zu entschädigen, zu verteidigen und schadlos zu halten.

Macht ein Dritter einen in dieser Ziffer beschriebenen Anspruch gegen eine der Parteien geltend, so hat diese Partei die andere Partei hiervon unverzüglich und schriftlich in Kenntnis zu setzen.

Der Lieferer und der Besteller sind verpflichtet, sich jeweils von einem Gericht oder Schiedsgericht vorladen zu lassen, das die gegen eine der Parteien erhobenen Schadenersatzansprüche wegen des angeblich durch den Liefergegenstand verursachten Schadens



prüft. Die Haftung zwischen dem Lieferer und dem Besteller unterliegt jedoch den Bestimmungen der Ziffer 46.

Die Haftungsbegrenzung des Lieferers gemäß dem ersten Absatz dieser Ziffer gilt nicht im Falle grober Fahrlässigkeit durch den Lieferer.

HÖHERE GEWALT

41. Jede Partei ist berechtigt, ihre vertraglichen Pflichten insoweit einzustellen, wie diese Erfüllung durch höhere Gewalt unmöglich gemacht oder unangemessen erschwert werden; hierzu zählen: Arbeitskonflikte und alle vom Parteiwillen unabhängige Umstände wie Brand, Krieg, allgemeine Mobilmachung, Aufstand, Requisition, Beschlagnahme, Embargo, Einschränkungen des Energieverbrauchs, Devisen- und Exportbeschränkungen, Epidemien, Naturkatastrophen, extreme Naturereignisse, terroristische Akte sowie mangelhafte oder verzögerte Lieferungen durch Subunternehmer aufgrund der in dieser Ziffer aufgeführten Umstände.

Ein vor oder nach Vertragsschluss eintretender Umstand gemäß dieser Ziffer berechtigt nur insoweit zur Einstellung, als seine Auswirkungen auf die Erfüllung des Vertrages bei Vertragsschluss noch nicht vorhersehbar waren.

42. Die sich auf höhere Gewalt berufende Partei hat die andere Partei unverzüglich und schriftlich vom Eintritt und dem Ende eines solchen Umstandes in Kenntnis zu setzen. Unterlässt eine Partei eine solche Mitteilung, ist die andere Partei berechtigt, Ersatz aller zusätzlichen Kosten zu verlangen, die ihr aufgrund des Umstandes entstehen, dass sie eine solche Mitteilung nicht erhalten hat.

Hindert höhere Gewalt den Besteller an der Erfüllung seiner Pflichten, hat er den Lieferer für aufgewendete Kosten zur Sicherung und zum Schutz des Liefergegenstandes zu entschädigen.

43. Ungeachtet aller in diesen Allgemeinen Bedingungen festgelegten Auswirkungen hat jede Partei das Recht, von dem Vertrag durch schriftliche Mitteilung an die andere Partei zurückzutreten, falls die Einstellung der Erfüllung des Vertrages nach Ziffer 41 länger als sechs Monate andauert.

VORHERSEHBARE NICHTERFÜLLUNG

44. Unbeschadet anders lautender Regelungen in diesen Allgemeinen Bedingungen bezüglich Einstellung der Erfüllung, hat jede Partei das Recht, die Erfüllung ihrer vertraglichen Pflichten einzustellen, wenn sich aus den Umständen zweifelsfrei ergibt, dass die andere Partei ihre Pflichten nicht erfüllen wird. Eine die Erfüllung ihrer vertraglichen Pflichten einstellende Partei hat die andere Partei unverzüglich und schriftlich davon in Kenntnis zu setzen.

FOLGESCHÄDEN

45. Vorbehaltlich abweichender Bestimmungen in diesen Allgemeinen Bedingungen ist die Haftung der einen Partei gegenüber der anderen Partei für Produktionsstillstand, entgangenen Gewinn, Nutzungsausfall, Vertragseinbußen oder jeden anderen Folgeschaden oder indirekten Schaden ausgeschlossen.

STREITIGKEITEN UND ANWENDBARES RECHT

46. Alle sich in Verbindung mit oder aus dem Vertrag ergebenden Streitigkeiten werden nach der Schiedsordnung der Internationalen Handelskammer von einem oder mehreren Schiedsrichter/n endgültig entschieden, der/die gemäß dieser Ordnung ernannt wird/werden.

47. Der Vertrag unterliegt dem materiellen Recht des Landes des Lieferers.

Dies ist eine Orgalime-Veröffentlichung. Orgalime ist der europäische Verband der Maschinenbau-, Elektro-, und Metallverarbeitungsindustrie.

Alle Rechte vorbehalten ©

Editeur responsable :

Adrian Harris, Director General

ORGALIME – The European Engineering Industries Association
Diamant Building, Boulevard A Reyers 80, B-1030 Brussels

Tel: +32 2 706 82 35

Fax: +32 2 706 82 50

secretariat@orgalime.org

www.orgalime.org

For the SUPPLY OF MECHANICAL, ELECTRICAL AND ELECTRONIC PRODUCTS - Brussels, March 2012

1. These General Conditions shall apply when the parties agree In Writing or otherwise thereto. Any modifications of or deviations from them must be agreed In Writing.

DEFINITIONS

2. In these General Conditions the following terms shall have the meanings hereunder assigned to them:
 - "Contract": the agreement In Writing between the parties concerning supply of the Product and all appendices, including agreed amendments and additions In Writing to the said documents;
 - "Gross Negligence": an act or omission implying either a failure to pay due regard to serious consequences, which a conscientious contracting party would normally foresee as likely to ensue, or a deliberate disregard of the consequences of such an act or omission;
 - "In Writing": communication by document signed by both parties or by letter, fax, electronic mail and by such other means as are agreed by the parties;
 - "the Product": the object(s) to be supplied under the Contract, including software and documentation.

PRODUCT INFORMATION

3. All information and data contained in general product documentation and price lists shall be binding only to the extent that they are by reference In Writing expressly included in the Contract.

DRAWINGS AND TECHNICAL INFORMATION

4. All drawings and technical documents relating to the Product or its manufacture submitted by one party to the other, prior or subsequent to the formation of the Contract, shall remain the property of the submitting party.

Drawings, technical documents or other technical information received by one party shall not, without the consent of the other party, be used for any other purpose than that for which they were provided. They may not, without the consent of the submitting party, otherwise be used or copied, reproduced, transmitted or communicated to a third party.
5. The Supplier shall, not later than at the date of delivery, provide free of charge information and drawings which are necessary to permit the Purchaser to install, commission, operate and maintain the Product. Such information and drawings shall be supplied in the number of copies agreed upon or at least one copy of each. The Supplier shall not be obliged to provide manufacturing drawings for the Product or for spare parts

ACCEPTANCE TESTS

6. Acceptance tests provided for in the Contract shall, unless otherwise agreed, be carried out at the place of manufacture during normal working hours. If the Contract does not specify the technical requirements, the tests shall be carried out in accordance with general practice in the appropriate branch of industry concerned in the country of manufacture.
7. The Supplier shall notify the Purchaser In Writing of the acceptance tests in sufficient time to permit the Purchaser to be represented at the tests. If the Purchaser is not represented, the test report shall be sent to the Purchaser and shall be accepted as accurate.
8. If the acceptance tests show the Product not to be in accordance with the Contract, the Supplier shall without delay remedy any deficiencies in order to ensure that the Product complies with the

Contract. New tests shall then be carried out at the Purchaser's request, unless the deficiency was insignificant.

9. The Supplier shall bear all costs for acceptance tests carried out at the place of manufacture. The Purchaser shall however bear all traveling and living expenses for his representatives in connection with such tests.

DELIVERY. PASSING OF RISK

10. Any agreed trade term shall be construed in accordance with the INCOTERMS® in force at the formation of the Contract. If no trade term has been specifically agreed, the delivery shall be Free Carrier (FCA) at the place named by the Supplier.
If, in the case of delivery Free Carrier, the Supplier, at the request of the Purchaser, undertakes to send the Product to its destination, the risk will pass not later than when the Product is handed over to the first carrier. Partial delivery shall not be permitted, unless otherwise agreed.

TIME FOR DELIVERY. DELAY

11. If the parties, instead of specifying the date for delivery, have specified a period of time within which delivery shall take place, such period shall start to run as soon as the Contract is entered into and all agreed preconditions to be fulfilled by the Purchaser have been satisfied, such as official formalities, payments due at the formation of the Contract and securities.
12. If the Supplier anticipates that he will not be able to deliver the Product at the time for delivery, he shall forthwith notify the Purchaser thereof In Writing, stating the reason and, if possible, the time when delivery can be expected. If the Supplier fails to give such notice, the Purchaser shall be entitled to compensation for any additional costs which he incurs and which he could have avoided had he received such notice.
13. If delay in delivery is caused by any of the circumstances mentioned in Clause 41, by an act or omission on the part of the Purchaser, including suspension under Clauses 21 and 44, or any other circumstances attributable to the Purchaser, the Supplier shall be entitled to extend the time for delivery by a period which is necessary having regard to all the circumstances of the case. This provision shall apply regardless of whether the reason for the delay occurs before or after the agreed time for delivery.
14. If the Product is not delivered at the time for delivery, the Purchaser shall be entitled to liquidated damages from the date on which delivery should have taken place. The liquidated damages shall be payable at a rate of 0.5 percent of the purchase price for each commenced week of delay. The liquidated damages shall not exceed 7.5 per cent of the purchase price. If only part of the Product is delayed, the liquidated damages shall be calculated on that part of the purchase price which is attributable to such part of the Product as cannot in consequence of the delay be used as intended by the parties. The liquidated damages shall become due at the Purchaser's demand In Writing but not before delivery has been completed or the Contract is terminated under Clause 15.

The Purchaser shall forfeit his right to liquidated damages if he has not lodged a claim In Writing for such damages within six months after the time when delivery should have taken place.

15. If the delay in delivery is such that the Purchaser is entitled to maximum liquidated damages under Clause 14 and if the Product is still not delivered, the Purchaser may In Writing demand delivery within a final reasonable period which shall not be less than one week.

If the Supplier does not deliver within such final period and this is not due to any circumstances which are attributable to the Purchaser, then the Purchaser may by notice In Writing to the Supplier terminate the Contract in respect of such part of the



Product as cannot in consequence of the Supplier's failure to deliver be used as intended by the parties.

If the Purchaser terminates the Contract he shall be entitled to compensation for the loss he suffers as a result of the Supplier's delay, including any consequential and indirect loss. The total compensation, including the liquidated damages which are payable under Clause 14, shall not exceed 15 per cent of that part of the purchase price which is attributable to the part of the Product in respect of which the Contract is terminated.

The Purchaser shall also have the right to terminate the Contract by notice In Writing to the Supplier, if it is clear from the circumstances that there will occur a delay in delivery which, under Clause 14, would entitle the Purchaser to maximum liquidated damages. In case of termination for this reason, the Purchaser shall be entitled to maximum liquidated damages and compensation under the third paragraph of this Clause 15.

16. Liquidated damages under Clause 14 and termination of the Contract with limited compensation under Clause 15 shall be the only remedies available to the Purchaser in case of delay on the part of the Supplier. All other claims against the Supplier based on such delay shall be excluded, except where the Supplier has been guilty of Gross Negligence.
17. If the Purchaser anticipates that he will be unable to accept delivery of the Product at the time for delivery, he shall forth with notify the Supplier In Writing thereof, stating the reason and, if possible, the time when he will be able to accept delivery.

If the Purchaser fails to accept delivery at the time for delivery, he shall nevertheless pay any part of the purchase price which becomes due at the time for delivery, as if delivery had taken place at the time for delivery. The Supplier shall arrange for storage of the Product at the risk and expense of the Purchaser. The Supplier shall also, if the Purchaser so requires, insure the Product at the Purchaser's expense.

18. Unless the Purchaser's failure to accept delivery is due to any such circumstance as mentioned in Clause 41, the Supplier may by notice In Writing require the Purchaser to accept delivery within a final reasonable period.

If, for any reason which is not attributable to the Supplier, the Purchaser fails to accept delivery within such period, the Supplier may by notice In Writing terminate the Contract in whole or in part. The Supplier shall then be entitled to compensation for the loss he suffers by reason of the Purchaser's default, including any consequential and indirect loss. The compensation shall not exceed that part of the purchase price which is attributable to that part of the Product in respect of which the Contract is terminated.

PAYMENT

19. Payment shall be made within 30 days after the date of invoice.

Unless otherwise agreed, the purchase price shall be paid with one third at the formation of the Contract and one third when the Supplier notifies the Purchaser that the Product, or the essential part of it, is ready for delivery. The remaining part of the purchase price shall be paid when the entire Product is delivered.

20. Whatever the means of payment used, payment shall not be deemed to have been effected before the Supplier's account has been irrevocably credited for the amount due.
21. If the Purchaser fails to pay by the stipulated date, the Supplier shall be entitled to interest from the day on which payment was due and to compensation for recovery costs. The rate of interest shall be as agreed between the parties or otherwise 8 percentage points above the rate of the main refinancing facility of the European Central

Bank. The compensation for recovery costs shall be 1 per cent of the amount for which interest for late payment becomes due.

In case of late payment and in case the Purchaser fails to give an agreed security by the stipulated date the Supplier may, after having notified the Purchaser In Writing, suspend his performance of the Contract until he receives payment or, where appropriate, until the Purchaser gives the agreed security.

If the Purchaser has not paid the amount due within three months the Supplier shall be entitled to terminate the Contract by notice In Writing to the Purchaser and, in addition to the interest and compensation for recovery costs according to this Clause, to claim compensation for the loss he incurs. Such compensation shall not exceed the agreed purchase price.

RETENTION OF TITLE

22. The Product shall remain the property of the Supplier until paid for in full to the extent that such retention of title is valid under the relevant law. The Purchaser shall at the request of the Supplier assist him in taking any measures necessary to protect the Supplier's title to the Product. The retention of title shall not affect the passing of risk under Clause 10.

LIABILITY FOR DEFECTS

23. Pursuant to the provisions of Clauses 24-39, the Supplier shall remedy any defect or nonconformity (hereinafter termed defect(s)) resulting from faulty design, materials or workmanship.
24. The Supplier shall not be liable for defects arising out of materials provided or a design stipulated or specified by the Purchaser.
25. The Supplier shall only be liable for defects which appear under the conditions of operation provided for in the Contract and under proper use of the Product.
26. The Supplier shall not be liable for defects caused by circumstances, which arise after the risk has passed to the Purchaser, e.g. defects due to faulty maintenance, incorrect installation or faulty repair by the Purchaser or to alterations carried out without the Supplier's consent In Writing. The Supplier shall neither be liable for normal wear and tear nor for deterioration.
27. The Supplier's liability shall be limited to defects which appear within a period of one year from delivery. If the use of the Product exceeds that which is agreed, this period shall be reduced proportionately.
28. When a defect in a part of the Product has been remedied, the Supplier shall be liable for defects in the repaired or replaced part under the same terms and conditions as those applicable to the original Product for a period of one year. For the remaining parts of the Product the period mentioned in Clause 27 shall be extended only by a period equal to the period during which and to the extent that the Product could not be used as a result of the defect.
29. The Purchaser shall without undue delay notify the Supplier in Writing of any defect which appears. Such notice shall under no circumstances be given later than two weeks after the expiry of the period given in Clause 27 or the extended period(s) under Clause 28, where applicable. The notice shall contain a description of the defect.

If the Purchaser fails to notify the Supplier In Writing of a defect within the time limits set forth in the first paragraph of this Clause, he shall lose his right to have the defect remedied.

Where the defect is such that it may cause damage, the Purchaser shall immediately inform the Supplier In Writing. The Purchaser shall bear the risk of damage to the Product resulting from his failure so

to notify. The Purchaser shall take reasonable measures to minimize damage and shall in that respect comply with instructions of the Supplier.

30. On receipt of the notice under Clause 29 the Supplier shall at his own cost remedy the defect without undue delay, as stipulated in Clauses 23-39. The time for remedial work shall be chosen in order not to interfere unnecessarily with the Purchaser's activities. Repair shall be carried out at the place where the Product is located unless the Supplier deems it more appropriate that the Product is sent to him or a destination specified by him.

If the defect can be remedied by replacement or repair of a defective part and if dismantling and re-installation of the part do not require special knowledge, the Supplier may demand that the defective part is sent to him or a destination specified by him. In such case the Supplier shall have fulfilled his obligations in respect of the defect when he delivers a duly repaired part or a part in replacement to the Purchaser.

31. The Purchaser shall at his own expense provide access to the Product and arrange for any intervention in equipment other than the Product, to the extent that this is necessary to remedy the defect.
32. Unless otherwise agreed, necessary transport of the Product or parts thereof to and from the Supplier in connection with the remedying of defects for which the Supplier is liable shall be at the risk and expense of the Supplier. The Purchaser shall follow the Supplier's instructions regarding such transport.
33. Unless otherwise agreed, the Purchaser shall bear any additional costs which the Supplier incurs for remedying the defect caused by the Product being located in a place other than the destination stated at the formation of the Contract for the Supplier's delivery to the Purchaser or – if no destination has been stated – the place of delivery.
34. Defective parts which have been replaced shall be made available to the Supplier and shall be his property.
35. If the Purchaser has given such notice as mentioned in Clause 29 and no defect is found for which the Supplier is liable, the Supplier shall be entitled to compensation for the costs he incurs as a result of the notice.
36. If the Supplier does not fulfill his obligations under Clause 30, the Purchaser may by notice In Writing fix a final reasonable period for completion of the Supplier's obligations, which shall not be less than one week.
If the Supplier fails to fulfill his obligations within such final period, the Purchaser may himself undertake or employ a third party to undertake necessary repair work at the risk and expense of the Supplier.

Where successful repair work has been undertaken by the Purchaser or a third party, reimbursement by the Supplier of reasonable costs incurred by the Purchaser shall be in full settlement of the Supplier's liabilities for the said defect.

37. Where the Product has not been successfully repaired, as stipulated under Clause 36,
- a. the Purchaser shall be entitled to a reduction of the purchase price in proportion to the reduced value of the Product, provided that under no circumstances shall such reduction exceed 15 per cent of the purchase price, or
 - b. where the defect is so substantial as to significantly deprive the Purchaser of the benefit of the Contract as regards the Product or a substantial part of it, the Purchaser may terminate the Contract by notice In Writing to the Supplier in respect of such part of the Product as cannot in consequence of the defect be used as intended by the parties. The Purchaser shall then be

entitled to compensation for his loss, costs and damages up to a maximum of 15 per cent of that part of the purchase price which is attributable to the part of the Product in respect of which the Contract is terminated.

38. Notwithstanding the provisions of Clauses 23-37 the Supplier shall not be liable for defects in any part of the Product for more than one year from the end of the liability period referred to in Clause 27 or from the end of any other liability period agreed upon by the parties.
39. Save as stipulated in Clauses 23-38, the Supplier shall not be liable for defects. This applies to any loss the defect may cause including loss of production, loss of profit and other indirect loss. This limitation of the Supplier's liability shall not apply if he has been guilty of Gross Negligence.

ALLOCATION OF LIABILITY FOR DAMAGE CAUSED BY THE PRODUCT

40. The Supplier shall not be liable for any damage to property caused by the Product after it has been delivered and whilst it is in the possession of the Purchaser. Nor shall the Supplier be liable for any damage to products manufactured by the Purchaser or to products of which the Purchaser's products form a part.
If the Supplier incurs liability towards any third party for such damage to property as described in the preceding paragraph, the Purchaser shall indemnify, defend and hold the Supplier harmless. If a claim for damage as described in this Clause is lodged by a third party against one of the parties, the latter party shall forthwith inform the other party thereof In Writing.
The Supplier and the Purchaser shall be mutually obliged to let themselves be summoned to the court or arbitral tribunal examining claims for damages lodged against one of them on the basis of damage allegedly caused by the Product. The liability between the Supplier and the Purchaser shall however be settled in accordance with Clause 46.
The limitation of the Supplier's liability in the first paragraph of this Clause shall not apply where the Supplier has been guilty of Gross Negligence.

FORCE MAJEURE

41. Either party shall be entitled to suspend performance of his obligations under the Contract to the extent that such performance is impeded or made unreasonably onerous by Force Majeure, meaning any of the following circumstances: industrial disputes and any other circumstance beyond the control of the parties such as fire, war, extensive military mobilization, insurrection, requisition, seizure, embargo, restrictions in the use of power, currency and export restrictions, epidemics, natural disasters, extreme natural events, terrorist acts and defects or delays in deliveries by sub-contractors caused by any such circumstance referred to in this Clause.
A circumstance referred to in this Clause whether occurring prior to or after the formation of the Contract shall give a right to suspension only if its effect on the performance of the Contract could not be foreseen at the time of the formation of the Contract.
42. The party claiming to be affected by Force Majeure shall notify the other party In Writing without delay on the intervention and on the cessation of such circumstance. If a party fails to give such notice, the other party shall be entitled to compensation for any additional costs which he incurs and which he could have avoided had he received such notice.
If Force Majeure prevents the Purchaser from fulfilling his obligations, he shall compensate the Supplier for expenses incurred in securing and protecting the Product.
43. Regardless of what might otherwise follow from these General Conditions, either party shall be entitled to terminate the Contract



by notice In Writing to the other party if performance of the Contract is suspended under Clause 41 for more than six months.

ANTICIPATED NON-PERFORMANCE

44. Notwithstanding other provisions in these General Conditions regarding suspension, each party shall be entitled to suspend the performance of his obligations under the Contract, where it is clear from the circumstances that the other party is not going to perform his obligations. A party suspending his performance of the Contract shall forthwith notify the other party thereof In Writing.

CONSEQUENTIAL LOSSES

45. Save as otherwise stated in these General Conditions there shall be no liability for either party towards the other party for loss of production, loss of profit, loss of use, loss of contracts or for any other consequential or indirect loss whatsoever.

DISPUTES AND APPLICABLE LAW

46. All disputes arising out of or in connection with the Contract shall be finally settled under the Rules of Arbitration of the International Chamber of Commerce by one or more arbitrators appointed in accordance with the said Rules.
47. The Contract shall be governed by the substantive law of the Supplier's country.

This is an Orgalime publication. Orgalime represents the mechanical, electrical, electronic and metalworking industries in Europe.

All rights reserved ©

Editeur responsable :
Adrian Harris, Director General
ORGALIME – The European Engineering Industries Association
Diamant Building, Boulevard A Reyers 80, B-1030 Brussels
Tel: +32 2 706 82 35
Fax: +32 2 706 82 50
secretariat@orgalime.org
www.orgalime.org

Pour la FOURNITURE DE PRODUITS MÉCANIQUES, ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES - Bruxelles, Mars 2012

PRÉAMBULE

1. Les présentes Conditions Générales sont applicables sous réserve de l'accord des parties, qu'il soit donné Par Écrit ou autrement. Toute modification ou dérogation de celles-ci doit être acceptée Par Écrit.

DÉFINITIONS

2. Dans les présentes Conditions Générales, les termes ci-dessous sont définis comme suit :
 - « Contrat » : l'accord Par Écrit entre les parties concernant la fourniture des Produits et tous ses accessoires, y compris les modifications et ajouts dans les documents concernés;
 - « Faute Lourde » : tout acte ou omission impliquant soit un défaut d'attention caractérisé à des conséquences graves pouvant en résulter et qu'un contractant diligent aurait normalement prévues, ou tout défaut délibéré de prise en compte des conséquences d'un tel acte ou d'une telle omission;
 - « Par Écrit » : communication par document signé par chacune des parties ou par courrier, télécopie, courriel ou par tout autre moyen convenu par les parties;
 - « le Produit » : l'(les) objet(s) à être fourni(s) au titre du contrat, logiciels et documentation inclus.

INFORMATION SUR LE PRODUIT

3. Les renseignements et informations concernant le Produit contenus dans les catalogues et tarifs, ne sont contractuels que dans la mesure où ils sont inclus Par Écrit dans le Contrat par une référence expresse.

PLANS ET INFORMATIONS TECHNIQUES

4. Tous les plans et documents techniques relatifs au Produit ou à sa fabrication, qui ont été soumis par une partie à l'autre partie avant ou après la conclusion du Contrat, demeurent la propriété de la partie qui les a remis. Les plans, documents techniques et toute autre information technique reçus par une partie ne seront pas utilisés, sans l'accord de l'autre partie, à d'autres fins que celles pour lesquelles ils ont été prévus. Sans le consentement de la partie qui les soumet, ils ne peuvent être utilisés à d'autres fins ou copiés, reproduits, transmis ou communiqués à un tiers.
5. Le Fournisseur doit fournir gratuitement à l'Acheteur, pas plus tard qu'à la date de livraison, l'information et les documents nécessaires pour permettre à ce dernier d'installer, de faire la réception, d'exploiter et d'entretenir le Produit. Cette information et ces documents sont fournis en un nombre d'exemplaires qui est défini d'un commun accord ou en au moins deux exemplaires. Le Fournisseur n'est pas tenu de fournir les schémas de fabrication du Produit ou des pièces détachées.

ESSAIS DE RÉCEPTION

6. Sauf stipulations différentes, les essais de réception prévus au Contrat, doivent se dérouler sur le lieu de fabrication, aux heures normales de travail. Si le Contrat ne stipule aucune exigence technique, les essais de réception se dérouleront conformément à la pratique générale en vigueur dans la branche d'industrie concernée du pays de fabrication.
7. Suffisamment en avance pour lui permettre d'être représenté, le Fournisseur notifie les essais de réception à l'Acheteur Par Écrit. Si l'Acheteur n'est pas représenté, les rapports d'essais seront adressés à l'Acheteur et seront acceptés comme probants.
8. Si les rapports d'essais prouvent que le Produit n'est pas conforme au Contrat, le Fournisseur doit, sans délai, remédier aux défauts

afin de mettre le Produit en conformité avec le Contrat. De nouveaux essais seront alors effectués à la demande de l'Acheteur sauf si le défaut n'est pas significatif.

9. Le Fournisseur supporte les coûts des essais de réception effectués sur le lieu de fabrication. L'Acheteur supporte toutefois les frais de déplacement de ses représentants durant les essais.

LIVRAISON – TRANSFERT DES RISQUES

10. Les conditions de livraison convenues sont interprétées conformément aux INCOTERMS® en vigueur à la date de conclusion du Contrat. Si aucune condition de livraison particulière n'a été convenue, la livraison a lieu Franco transporteur ou « Free Carrier » (FCA) au lieu désigné par le Fournisseur. Si, dans le cas de livraison Franco transporteur, et à la demande de l'Acheteur, le Fournisseur s'engage à expédier le Produit à sa destination, le transfert des risques a lieu au plus tard lors de la remise du Produit au premier transporteur. Des expéditions partielles ne sont pas admises, sauf stipulations contraires.

DATE DE LIVRAISON - RETARD

11. Si, au lieu de stipuler une date de livraison, les parties ont stipulé un délai à l'expiration duquel la livraison doit avoir lieu, ce délai court à compter du jour où le Contrat est entré en vigueur, et où toutes les conditions préalables à la charge de l'Acheteur ont été respectées, telles que des formalités officielles, les paiements dus à la conclusion du Contrat et les garanties.
12. Si le Fournisseur prévoit qu'il ne pourra livrer le Produit dans le délai convenu, il doit le notifier immédiatement, Par Écrit à l'Acheteur, en indiquant le motif et si possible la date prévisible de livraison. En cas de manquement du Fournisseur à l'obligation de notification, l'Acheteur est en droit de recevoir une compensation pour les coûts additionnels qu'il a subis et qu'il aurait pu éviter s'il avait reçu la notification.
13. Si le retard de livraison est causé par un événement mentionné à la Clause 41 ou en raison d'un acte ou d'une omission imputable à l'Acheteur, y compris la suspension du Contrat en application des Clauses 21 et 44, ou toute autre circonstance imputable à l'Acheteur, le Fournisseur sera en droit de repousser la date de livraison d'un délai nécessaire compte tenu de toutes les circonstances. Cette disposition s'applique, que la cause du retard se soit manifestée avant ou après la date à laquelle la livraison aurait dû avoir lieu.
14. Si le Produit n'est pas livré à la date prévue, l'Acheteur a droit à des dommages-intérêts pour retard à compter de la date de livraison contractuelle. Les dommages-intérêts pour retard sont payables à un taux de 0,5 % du prix d'achat pour chaque semaine commencée de retard. Les dommages-intérêts pour retard ne pourront excéder 7,5 % du prix d'achat. Si c'est une partie du Produit dont la livraison est retardée, les dommages-intérêts pour retard sont calculés sur la partie du prix d'achat du Produit relative à l'élément qui, en raison du retard, ne peut être utilisé comme convenu. Les dommages-intérêts pour retard sont dus à compter de la demande Par Écrit formulée par l'Acheteur mais pas avant que la livraison ne soit achevée ou le Contrat résilié en application de la Clause 15.

L'Acheteur perd son droit à des dommages-intérêts pour retard s'il n'en fait pas la demande écrite dans les six mois qui suivent la date à laquelle la livraison aurait dû avoir lieu.

15. Si le retard de livraison est tel que l'Acheteur a droit au maximum des dommages-intérêts en vertu de la Clause 14 et si le Produit n'est toujours pas livré, l'Acheteur peut Par Écrit exiger une livraison dans un délai raisonnable ultime qui ne sera pas inférieur à une semaine. Si le Fournisseur n'effectue pas la livraison dans cet ultime délai et sauf dans des circonstances imputables à l'Acheteur,

celui-ci peut, par notification adressée Par Écrit au Fournisseur, résilier le Contrat pour la partie du Produit qui, en raison de la défaillance du Fournisseur, ne peut être utilisée comme convenu. En cas de résiliation du Contrat par l'Acheteur, ce dernier a droit à être indemnisé pour les dommages qu'il subit du fait du retard du Fournisseur, y compris tout dommage direct et indirect. Le montant total de cette indemnisation y compris les dommages-intérêts pour retard prévus à la Clause 14, n'excédera pas 15 % du prix d'achat correspondant à la partie du Produit, objet de la résiliation. L'Acheteur a également le droit de résilier le Contrat par notification Par Écrit au Fournisseur, s'il résulte de façon patente de toutes les circonstances, qu'un retard se produira dans la livraison lui permettant, conformément à la Clause 14, d'obtenir le maximum des dommages-intérêts. En cas de résiliation pour ce motif, l'Acheteur a droit au maximum des dommages-intérêts pour retard et à l'indemnisation stipulée au 3ème paragraphe de la présente Clause 15.

16. Les dommages-intérêts prévus par la Clause 14 et l'indemnisation accompagnant la résiliation prévue par la Clause 15, sont les seuls recours dont dispose l'Acheteur, en cas de retard du Fournisseur. Toute autre réclamation fondée sur ce retard est exclue, sauf Faute Lourde imputable au Fournisseur
17. Si l'Acheteur prévoit qu'il ne pourra accepter la livraison du Produit à la date de livraison, il doit en avertir immédiatement le Fournisseur Par Écrit en lui indiquant le motif et si possible la date à laquelle il sera en mesure d'accepter la livraison. Si l'Acheteur reste en défaut d'accepter la livraison, à la date de livraison, il doit toutefois payer la partie du prix qui est payable comme si la livraison avait eu lieu. Le Fournisseur prendra toute disposition aux frais et risques de l'Acheteur pour stocker le Produit. À la demande de l'Acheteur, le Fournisseur fera également assurer le Produit aux frais de l'Acheteur.
18. Sauf si l'Acheteur est empêché de procéder à la réception de la livraison pour un motif relevant de la Clause 41, le Fournisseur peut, Par Écrit, mettre en demeure l'Acheteur d'avoir à réceptionner la livraison dans un ultime délai raisonnable. Si, pour un motif qui n'est pas imputable au Fournisseur, l'Acheteur ne réceptionne pas la livraison dans ce délai, le Fournisseur peut, Par Écrit, résilier le Contrat en totalité ou en partie. Le Fournisseur est en droit d'être indemnisé pour les pertes qu'il a subies du fait de la défaillance de l'Acheteur, y compris pour les dommages directs et indirects. Cette indemnisation ne doit pas excéder le prix d'achat de la partie du Produit soumise à la résiliation.

PAIEMENT

19. Les paiements sont effectués dans les 30 jours de la date de la facture. Sauf stipulations différentes, un tiers du prix est payable à la conclusion du Contrat et un tiers à la notification par le Fournisseur à l'Acheteur que le Produit ou une partie essentielle de celui-ci est mis à sa disposition pour livraison. Le paiement du solde du prix a lieu lorsque le Produit a fait l'objet d'une livraison complète.
20. Quel que soit le moyen de paiement utilisé, tout paiement n'est pas considéré comme effectué tant que le compte du Fournisseur n'est pas irrévocablement crédité de la somme due.
21. Si à la date stipulée l'Acheteur n'a pas payé, le Fournisseur a droit à des intérêts moratoires, à compter du jour où le paiement devait être effectué, ainsi qu'à une indemnité pour frais de recouvrement. Le taux de ceux-ci est celui qui aura été convenu entre les parties et à défaut, celui du refinancement de la Banque centrale européenne majoré de 8 points. L'indemnité pour frais de recouvrement sera de 1 pour cent de la somme pour laquelle l'intérêt de retard est dû. En cas de paiement retardé, et dans le cas où l'Acheteur ne remet pas la garantie de paiement convenue à la date stipulée, le Fournisseur peut, après en avoir averti l'Acheteur Par Écrit, suspendre l'exécution du Contrat jusqu'à réception du paiement ou, le cas

échéant, jusqu'à la remise par l'Acheteur de la garantie convenue. Si dans les trois mois l'Acheteur n'a pas payé le montant dû, le Fournisseur est en droit, par notification Par Écrit adressée à l'Acheteur, de résilier le Contrat et de demander, outre les intérêts et l'indemnité pour frais de recouvrement prévus à la présente Clause, à être indemnisé des pertes qu'il subit. Cette indemnisation ne doit pas excéder le prix d'achat convenu.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

22. Le Produit demeure la propriété du Fournisseur jusqu'à complet paiement de son prix, dans la mesure où cette réserve de propriété est valable au regard du droit concerné. À la demande du Fournisseur, l'Acheteur assiste le Fournisseur dans la prise des mesures nécessaires pour protéger la propriété du Fournisseur sur le Produit. La réserve de propriété ne modifie pas le transfert des risques tel que prévu à la Clause 10.

RESPONSABILITÉ POUR DÉFAUTS

23. Le Fournisseur s'engage à réparer tout défaut ou non conformité (ci-après qualifié de "défaut(s)") résultant d'un défaut de conception, de matière ou de fabrication dans les conditions définies aux Clauses 24 à 39.
24. Le Fournisseur n'est pas responsable des défauts résultant des matières fournies ou d'une conception stipulée ou spécifiée par l'Acheteur.
25. Le Fournisseur ne sera responsable des défauts que dans la mesure des conditions d'utilisation contractuelles et d'une utilisation normale du Produit.
26. Le Fournisseur ne sera pas responsable des défauts causés par des circonstances apparaissant après le transfert des risques à l'Acheteur, tels que des défauts dus à une maintenance fautive, une installation incorrecte ou une réparation fautive par l'Acheteur, ou des altérations apportées sans l'accord Par Écrit du Fournisseur. Le Fournisseur ne sera pas non plus responsable des détériorations résultant de l'usage normal.
27. La responsabilité du Fournisseur est limitée aux défauts qui apparaissent dans le délai d'un an suivant la livraison. Cette période sera proportionnellement réduite si l'usage quotidien du Produit excède celui qui est convenu.
28. Après que le défaut d'une partie du Produit ait été réparé, le Fournisseur garantit la pièce réparée ou remplacée pendant un an dans les mêmes conditions que s'il s'agissait du Produit lui-même. Pour les autres parties du Produit, la période mentionnée à la Clause 27 est étendue de la durée pendant laquelle, et dans la mesure où, le Produit n'a pas pu être utilisé en raison du défaut. L'Acheteur doit notifier Par Écrit le défaut sans délai au Fournisseur dès qu'il apparaît. En aucun cas, cette notification ne doit être émise plus de deux semaines après l'expiration de la période mentionnée à la Clause 27 ou de la période étendue définie à la Clause 28 lorsqu'elle est applicable. La notification doit comprendre une description du défaut. Si l'Acheteur ne notifie pas Par Écrit le défaut au Fournisseur, dans le délai mentionné au premier paragraphe de la présente Clause, il perd son droit à la réparation du défaut. Dans le cas où le défaut est tel qu'il risque de provoquer un dommage, l'Acheteur doit en informer immédiatement le Fournisseur Par Écrit. L'Acheteur supporte le risque de dommages au Produit résultant d'une absence de notification. L'Acheteur doit prendre les mesures raisonnables afin de minimiser le dommage et devra à cet égard agir conformément aux instructions du Fournisseur.
30. Dès réception de la notification conformément à la Clause 29, le Fournisseur, à ses frais, remédie aussi vite que possible au défaut, dans les conditions des Clauses 23 à 39. Le moment de cette intervention corrective sera choisi dans le but de ne pas

interférer inutilement sur l'activité de l'Acheteur. Les réparations sont effectuées à l'endroit où se trouve le Produit, à moins que le Fournisseur ne juge plus approprié que le Produit lui soit envoyé ou soit envoyé à une destination qu'il aura spécifiée. Dans le cas où il peut être remédié au défaut d'une pièce défectueuse par son remplacement ou sa réparation et si son démontage et son remontage ne nécessite pas une compétence particulière, le Fournisseur pourra demander que la pièce défectueuse lui soit expédiée, ou soit expédiée à une destination spécifiée par lui. Dans un tel cas, le Fournisseur aura rempli son obligation par rapport au défaut, en livrant à l'Acheteur une pièce réparée ou de remplacement.

31. Dans la mesure où cela est nécessaire à la réparation du défaut, l'Acheteur permettra l'accès au Produit et fera son affaire de toute intervention sur des équipements autres que le Produit.
32. Sauf stipulations différentes, le Fournisseur supporte les risques et les frais consécutifs au transport aller et retour du Produit et/ou des pièces, liés à la réparation des défauts dont le Fournisseur est responsable. Pour ce transport, l'Acheteur doit suivre les instructions données par le Fournisseur.
33. Sauf stipulations différentes, l'Acheteur supporte les coûts additionnels encourus pour remédier au défaut causé par le Produit dans un lieu autre que la destination convenue lors de la formation du Contrat ou que le lieu de livraison, en l'absence d'une telle mention.
34. Les pièces défectueuses remplacées sont mises à la disposition du Fournisseur et sont sa propriété.
35. Si l'Acheteur a procédé à la notification mentionnée à la Clause 29 et qu'aucun défaut dont le Fournisseur est responsable n'a été identifié, le Fournisseur aura droit à une indemnisation pour les coûts qu'il aura supporté en conséquence de cette notification.
36. Si le Fournisseur n'a pas rempli ses obligations découlant de la Clause 30, l'Acheteur peut, par notification Par Écrit, fixer un délai final raisonnable pour l'accomplissement par le Fournisseur de ses obligations, qui ne peut être inférieur à une semaine. Si le Fournisseur ne remplit pas ses obligations dans ce délai final, l'Acheteur peut procéder ou faire procéder par un tiers aux opérations de réparation nécessaires, aux frais et risques du Fournisseur.

Si ces opérations de réparation ont été menées avec succès par l'Acheteur ou par un tiers, le remboursement par le Fournisseur des coûts raisonnables supportés par l'Acheteur, vaudra pleine et entière décharge des obligations encourues par le Fournisseur du fait du dit défaut.
37. Si la réparation du Produit n'a pas été effectuée avec succès, comme il est stipulé à la Clause 36 :
 - a. l'Acheteur a droit à une réduction du prix d'achat proportionnellement à la diminution de valeur du Produit, pourvu qu'en aucune circonstance une telle réduction n'excède 15 % du prix d'achat, ou
 - b. si le défaut est d'une importance telle qu'elle prive l'Acheteur, de façon significative, du bénéfice du Contrat en ce qui concerne le Produit ou une partie substantielle de celui-ci, l'Acheteur peut résilier le Contrat par notification Par Écrit adressée au Fournisseur dans la mesure de la partie du Produit qui ne peut, du fait du défaut, être utilisé comme les parties en avaient convenu. L'Acheteur est alors en droit d'obtenir une compensation pour ses pertes, coûts et dommages dans la limite maximum de 15 % de la partie du prix d'achat correspondant à la partie du Produit au titre duquel le contrat est résilié.
38. Nonobstant les dispositions des Clauses 23 à 37, le Fournisseur est déchargé de toute responsabilité pour tout défaut du Produit,

au bout d'un an à compter de la fin de la durée de responsabilité mentionnée dans la Clause 27 ou à compter de la fin de toute autre durée de responsabilité convenue entre les parties.

39. La responsabilité du Fournisseur pour les défauts est limitée aux stipulations des Clauses 23 à 38. Cette limitation exclut la réparation de tout autre dommage résultant du défaut, y compris pertes de production, pertes de bénéfice et tout autre dommage indirect. Cette limitation ne s'applique pas en cas de Faute Lourde.

PARTAGE DES RESPONSABILITÉS EN CAS DE DOMMAGE DU FAIT DU PRODUIT

40. Le Fournisseur n'est responsable d'aucun dommage aux biens du fait du Produit après sa livraison dès que l'Acheteur en a pris possession. De la même façon, le Fournisseur n'est pas responsable ni des dommages causés aux produits fabriqués par l'Acheteur, ni aux produits incorporant ceux de l'Acheteur. Si le Fournisseur encourt une responsabilité à l'égard d'un tiers pour des dommages aux biens tels que décrits ci-dessus, l'Acheteur est tenu d'indemniser, de défendre et de garantir le Fournisseur. Si une action en dommages-intérêts, sur les fondements décrits dans la présente Clause, est introduite par un tiers contre l'une des parties, celle-ci en informera immédiatement l'autre partie Par Écrit. Le Fournisseur et l'Acheteur doivent se laisser attirer devant le tribunal ou l'instance arbitrale jugeant l'action en dommages-intérêts introduite sur le fondement d'un dommage prétendument causé par le Produit. Toutefois, les questions relatives à la responsabilité entre le Fournisseur et l'Acheteur seront réglées conformément à la Clause 46. La limitation de responsabilité du Fournisseur résultant du 1er paragraphe de cette Clause ne s'applique pas en cas de Faute Lourde du Fournisseur.
42. La partie qui demande l'application de la Force Majeure doit notifier sans délai, Par Écrit, à l'autre partie le début et la fin de la circonstance ainsi qualifiée. Si une partie manque à son obligation de faire une telle notification, l'autre partie aura droit à une indemnisation pour tous les coûts supplémentaires qui en résultent et qu'elle aurait pu éviter si elle avait reçu cette notification. Si la Force Majeure empêche l'Acheteur de remplir ses obligations, il devra indemniser le Fournisseur des coûts résultant de la protection et de la mise en sécurité du Produit.
43. Quelle que soit la conséquence qui en résulterait dans les présentes Conditions Générales, chaque partie est en droit de résilier le Contrat, par une notification Par Écrit adressée à l'autre partie, si l'exécution du Contrat est suspendue du fait de la Clause 41 pendant plus de six mois.

INEXÉCUTION ANTICIPÉE

44. Nonobstant les autres stipulations de ces Conditions Générales concernant la suspension, chaque partie a le droit de suspendre l'exécution de ses obligations résultant du Contrat lorsqu'il résulte clairement des circonstances que l'autre partie ne va pas exécuter ses obligations. Une partie suspendant l'exécution de ses obligations résultant du Contrat doit aussitôt le notifier Par Écrit à l'autre partie.

DOMMAGES INDIRECTS

45. Sauf stipulations différentes des présentes Conditions Générales, aucune partie ne sera responsable à l'égard de l'autre, des pertes de production, pertes de profit, pertes d'usage, pertes de contrats ou de tout autre dommage ou pertes indirectes quels qu'ils soient.

LITIGES ET LOI APPLICABLE

46. Tous différends découlant du Contrat ou en relation avec celui-ci, seront tranchés définitivement suivant le Règlement d'Arbitrage de la Chambre de Commerce Internationale par un ou plusieurs arbitres nommés conformément à ce Règlement.



47. Le Contrat est soumis à la loi de fond du pays du Fournisseur.

Ceci est une publication Orgalime. Orgalime regroupe les associations européennes des secteurs mécanique, électrique, électronique et de la transformation des métaux.

ous droits réservés ©

Editeur responsable :
Adrian Harris, Directeur général
ORGALIME – The European Engineering Industries Association
Diamant Building, Boulevard A Reyers 80, B-1030 Brussels
Tel: +32 2 706 82 35
Fax: +32 2 706 82 50
secretariat@orgalime.org
www.orgalime.org



DATUM | DATE: _____



DATUM|DATE: _____

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines.





DATUM|DATE: _____

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines.

Woodwell

Wittestraße 6, 04178 Leipzig

Tel.: (+49) 0341 44 24 94 54

Fax: (+49) 0341 44 24 94 55

E-Mail: info@woodwell.de

www.woodwell.de/de



www.germaninox.de/de